

WAREHOUSE #1

19



NEEL JAGDALE

RESERVA ESPECIAL
RON
ron
Millonario
RUM
10



DISCOVER THE REAL MAGIC OF RUM

Zobálky devatenáctého čísla našeho časopisu se na vás usmívá majitel indické společnosti Amrut Distilleries, pan Neelakanta Jagdale. Uvnitř tohoto vydání, které je zaměřeno na indické single malt whisky a rum, hraje totiž zmíněná společnost a její destiláty hlavní roli. Trochu jsme po letech osvěžili grafiku obálky a začali jsme pracovat s novými fonty. Dále jsme zavedli novou rubriku s názvem Culinarium, ve které vás hodláme seznamovat s tím, jak se dají destiláty a vína z naší prodejny využít v kuchyni nebo k jakým pokrmům se ten který druh produktu z naší nabídky hodí.

Z obsahu časopisu Warehouse #1 bychom vás rádi upozornili na článek, který jsme nazvali Realizace jednoho snu, popisující vznik lahve Smack 1 Vodka. Jedná se o superprémiovou vodu pro předního českého rappera, kterou jsme společně vymysleli, financovali a na jejíž výrobě se podíleli téměř výhradně čeští řemeslníci. Zajímavý je také článek nazvaný Mniši a alkohol, ve kterém nám pan Buchlovský popisuje odvěké spojení duchovních s výrobou alkoholických nápojů. Milovníky whisky a nejenom je by mohl zajímat článek nazvaný Arran - časová osa. V něm se totiž čtenář může poměrně detailně seznámit s tím, jak obtížné a finančně náročné může být založení nové destilerie skotské whisky a jak dlouho trvá, než se dá říci, že je palírna stabilizovaná a v dobré kondici.

Až na to, že už pro nás nepíše fejetony Alex Mikšovic, protože prý již nemá inspiraci, by mělo být v našem časopisu plus minus všechno při starém. To se nedá tak docela říci o prodejně, kde jsme jednak instalovali nový Walk In humidor a kam jsme také pořídili speciální skříň pro giny a toniky. Ostatně přijďte se podívat, a pokud budete mít chuť, tak si i něco inspirativního z naší nabídky vybrat.

Ty kreativnější z vás bychom závěrem rádi upozornili na vyhlášení fotosoutěže, jejíž pravidla naleznete na stránce 130. Pokud budete mít dobrý nápad a trochu štěstí, máte šanci vyhrát zajímavé ceny.

Pohodlně se usad'te, čt'ete a bav'te se!

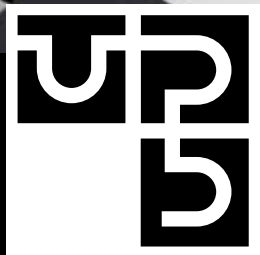
Jakub Janeček a Jiří Rabel



Jiří Rabel

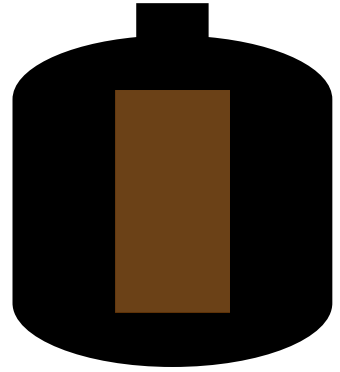


Jakub Janeček



Aktuální číslo časopisu Warehouse #1 můžete najít, prolistovat a číst také na stránkách www.warehouse1.cz, kde naleznete v elektronické podobě i všechna předchozí dosud vydaná čísla.





Indie - whisky a rum	6
Neel Jagdale	10
Amrut Distilleries	22
Jaggery	32
Paul John Distilleries	42
Smack 1 Vodka	51
John Georges	60
Fassbind	70
Diplomático	78
Drink kvartálu	90
Old Fashioned	92
Jennifer Le Nechet	94
Diageo World Class	98
Rum & Cane Merchants	102
Mniši a alkohol	108
Arran - časová osa	114
Fotosoutěž	130
Culinarium	132
Snoubení doutníků	144

INDIE

WHISKY A RUM

Text a foto: Jakub Janeček

भारत का वस्की और रूम

Poté, co se nám podařilo dostat na oběžnou dráhu tuzemské barové scény i do povědomí milovníků whisky japonskou whisky Nikka a v 17. čísle našeho časopisu jsme vás seznámili s destilériemi tasmánskými, zaměříme se tentokrát na whisky z Indie. Podrobněji se potom podíváme na produkci v destilérii Amrut, která mimo single malt whisky vyrábí i rummy, z nichž jeden, s názvem Two Indies, můžete již dnes zakoupit v naší prodejně.

Single malt whisky Amrut jsme začali na našem trhu zastupovat v roce 2014 a 10. dubna téhož roku jsme v „podpalubí“ našeho karlínského obchodu přivítali globálního ambasadora této značky, pana Pramoda Kashyapa. Tehdy měli mnozí pozvaní hosté první příležitost ochutnat velmi pozitivně hodnocené a často oceňované indické whisky Amrut.

Před koncem loňského roku jsem právě Pramodovi napsal, že bych ho rád navštívil, a zeptal jsem se ho, kdy by byla pro takovou návštěvu vhodná příležitost. Odpověď byla rychlá a poměrně stručná: Nejlepší by byl leden, kdy v jinak horkém Bangalore pánuje přijatelné počasí. Co prý třeba dvaadvacátého?

Koupil jsem tedy letenku a začal se připravovat na cestu. Na tomto místě bych se s vámi rád podělil o pár užitečných informací o Indii a tamním trhu s destiláty, které jsem před cestou načerpal.

Indie neboli Indická republika je co do rozlohy sedmou největší zemí na světě, kde žije bezmála 1,3 miliardy lidí, tedy neuvěřitelných třináct set milionů obyvatel! Hned po Číně je Indie druhou nejlidnatější zemí světa a tento fakt nám pomůže pochopit, proč je Indie, co se konzumace whisky týká, největším spotřebitelem na světě.

Nejstarší zmínky o lidské kultuře na území dnešní Indie sahají do 3. tisíciletí před naším letopočtem. Od poloviny 2. tisíciletí byla Indie osidlována indoevropskými kmeny, které sem migrovaly ze střední Asie a východní Evropy. První náboženské texty těchto kmenů sepsané na indickém území byly takzvané vědy. Tento textový komplex, který vznikl v průběhu dlouhých staletí (přibližně 1500–800 př. n. l.), se stal základem pro rozvinutí hinduismu. Ve védách najdeme i známý mýtus o prabohu Purušovi, z jehož těla



Vlajku Indie tvoří tři vodorovné pruhy, z nichž spodní, zelený, odkazuje na víru a rytiřskost. Horní, oranžový, reprezentuje odvahu a obětování a bílý pruh uprostřed symbolizuje mír a pravdu. Ve středu bílého pruhu se navíc nachází Ašóka čakra, nazvaná podle staroindického panovníka Ašóky, který vládl ve 3. století před naším letopočtem nad velkým územím Indie, kdy byl tento symbol znakem jeho zákona a práva. Na současné vlajce navíc symbolizuje takzvanou dharmu – posvátný zákon indické společnosti – i zákon věčného pohybu, tedy věčného kruhu života, smrti a znovunarození. Tato čakra má modrou barvu, zastupující na indické vlajce oblohu a oceán.

byl stvořen svět a indická společnost s klasickým rozdělením na čtyři vrstvy. Brahma, stvořitel vesmíru, obětoval Purušu a ze čtyř částí jeho těla zhotovil různé společenské skupiny: bráhmany (kněží) z úst, kšatrije (válečníky) z paží, vaišji (obchodníci, řemeslníky a zemědělce) ze stehů a šudry (služebníky) z chodidel. Mimo tuto základní staroindickou kastifikační společnosti, která se časem rozvinula ve složitý systém s nespočetnými podkastami, se na samém dně indické společnosti nachází další neboli nedotknutelní, kterých je v současné době v Indii zhruba 160 milionů! Podle hinduistických pravidel a tradic se lidé jako nedotknutelní rodí a jsou tak potrestáni za své hříchy v minulých životech. I když se dnes od tohoto kastovního systému upouští, a mnozí tak mají v životě srovnatelnou šanci něčeho dosáhnout, zůstává kastovní systém i nadále tajuplným indickým fenoménem.

Od 6. až 5. století před naším letopočtem se v zemi šířil buddhismus, který ve středověku vyklidil pozice a v závěru byl vytlačěn islámem. Díky politicky silné Mughalské říši na území severní a střední Indie zde zažil islám od 16. století svůj vrcholný rozkvět. Tyto náboženské vlivy se v průběhu minulých staletí odrážejí i ve složení obyvatelstva, hlásícího se k různým vyznáním. Skoro 80 % Indů jsou hinduisté, 15 % je

muslimů, 2,5 % křesťanů, 2 % sikhů atd. Dnes žije v devětatdacetí spolkových státech v sedmi svazových teritoriích Indie mnoho etnických skupin, které se dorozumívají zhruba tisícem jazyků a nářečí!

Indický poloostrov byl od roku 1763 pod britskou nadvládou až do roku 1947, kdy se rozdělil na dva nezávislé státy, Indii a Pákistán. Zajímavostí je, že se palírny destilátů nachází v obou zmíněných státech. Destilerie v Indii asi nikoho příliš nepřekvapí, ale v muslimském Pákistánu? Ano! Jedná se o jedinou legální destilerii alkoholu v muslimském světě. Palírna Murree vznikla původně v roce 1860 jako pivovar, který zásoboval britské jednotky v Pandžábu. S výrobou destilátů se zde započalo až o mnoho let později, ale i tak se jedná o nejstarší nepřetržitě fungující průmyslový podnik v Pákistánu a jeho majitelům bylo dovoleno v pálení alkoholu pro nemuslimy pokračovat.

CESTA DO INDIE

Dvaadvacátého září jsem se tedy vydal přes Amsterdam do Indie. Letadlo indické společnosti Jet Airways se sice z ranveje amsterdamského letiště Schiphol odlepilo o něco později, ale let trval dost dlouho na to, abychom v Bombaji přistáli podle plánu. Čím více jsme se k Indii blížili, tím bylo bohužel

KATEGORIE INDICKÉ WHISKY:

Extra Neutral Alcohol (ENA) se většinou vyrábí z melasy nebo z ječmene. Kvas se pálí v destilační koloně. Většina indických whisky se míchá z ENA, esencí a dalších umělých přísad, nebo v lepším případě s místní nebo dovezenou sladovou whisky.

Míchaná (blended) whisky, je směs ENA a místní nebo dovezené sladové whisky. Pokud je na lahvi uvedeno stáří, jedná se o stáří sladové whisky. V Britském společenství se nesmí označovat jako whisky.

Malt (sladová) whisky se říká směsí čistých sladových whisky z místní nebo zahraniční produkce. Pokud zraje minimálně tři roky, mohou nést název whisky i v Britském společenství.

Single malt (jednosladová) whisky se vyrábí ze sladového ječmene v jediné palírně. Pokud zraje tři roky, splňuje rovněž normy Britského společenství.



jasnější, že se tak nestane a že tedy budu mít co dělat, abych stihl navazující spoj do Bangalore. Za normálních okolností bych měl na přestup hodinu a čtyřicet minut, ovšem po půlhodinovém zpoždění a další půlhodině, po kterou jsme čekali, až budou k letadlu konečně přistaveny náhradní schody místo těch, s nimiž se údajně něco stalo, už na přestup zbývalo minut pouze čtyřicet. Běžím k celnímu od-

bavení a hledám imigrační formulář, který na palubě letadla z neznámého důvodu nebyl k dispozici. Horší ale bylo, že nebyl k dispozici ani tady. Nakonec jsem jeden zatoulaný exemplář objevil a mohl se zařadit do fronty k celníkovi. Předě mnou stálo pouhých pět lidí, a tak stále existovala naděje, že bych snad mohl další let stihnout. Fronta ale byla stále stejně dlouhá, a když už jsem se dostal na řadu a po třicáté šesté jsem (zřejmě kvůli nefunkčnímu skeneru) přikládal prsty na jeho skleněnou plochu, bylo jasné, že letadlo do Bangalore odlétá beze mě. Vítej v Indii, říkal jsem si a snažil se získat místo v nejbližším dalším spoji do hlavního města státu Karnátaka. I když to chvílemi vypadalo beznadějně, nakonec jsem po šestihodinovém čekání a vysilujícím vyjednávání odletěl a za další hodinu a půl jsem již opouštěl letištní halu v místě určení. Tady na mě čekal starý známý Pramod Kashyap, ambasador společnosti Amrut Distilleries, i s řidičem a mohli jsme se vydat za dalším indickým dobrodružstvím.

To začalo již cestou z letiště. Pramod mě upozornil, že je ve městě strašný provoz a že bude zřejmě dlouho trvat, než se dostaneme do centra. A měl pravdu - zhruba po půlhodině jízdy se provoz zastavil a začal se dramaticky zahušťovat. Silnice měla čtyři pruhy v jednom směru, ale aut na ní bylo vedle sebe určitě alespoň šest. Volná místečka zaplňovaly skútry a motocykly, a když se tato masa tu a tam dala do pohybu, v podstatě všichni troubili. Pokud jste si někdy někdo v Praze říkal, že je tam příliš hustý provoz, tak vězte, že to může být ještě horší. Daleko, daleko horší. Po třech hodinách jízdy ne-jízdy jsme se dostali do hotelu Ibis Bengaluru City Centre, kde jsem na pár hodin upadl do bezvědomí. Probudil mě Pramodův hlas v telefonu, a informace o tom, že nás čeká nejvyšší šéf Amrut Distilleries



pan Neelakanta Rao Jagdale, již další spánek prakticky nedovolovala. Ostatně rozhovor právě s tímto pánem byl jedním z důvodů, proč jsem do Indie letěl. Posbíral jsem iPhone, iPad, foťák, no zkrátka vše potřebné, a vyrazil jsem. Cestou do kanceláří Amrut Distilleries, které se nacházely v nejvyšším patře kancelářské budovy těsně sousedící s hotelem Ibis, jsem se dověděl, že obě tyto budovy stojí na pozemku, na kterém se dříve nacházela původní destilerie Amrut ještě před jejím odstěhováním k výpadovce na Maisúr. To znamená, že to tady celé patří Amrut Distilleries a jak Ibis, tak například také Sony, DHL nebo Nikon jsou tady v nájmu. Výtahem jsme vyjeli do posledního patra, kde mě recepční seznámila s fotografiemi důležitých lidí, kteří stáli u zrodu dnes velmi úspěšného podniku. S Pramedem jsme prošli celé patro, což byl takový open space office, kde pracovalo asi 40 lidí. S některými jsem byl seznámen a potom jsme již vešli do prostorné zasedací místnosti, ze které se otevíral výhled na městský atletický stadion i na výškovou kancelářskou budovu, kterou si tady staví nápojový gigant Diageo. Po chvíli přišel pan Neelakanta Rao Jagdale se svým synem Rakshitem Jagdalem, který je ve společnosti výkonným ředitelem. Po úvodním seznámení jsem mohl začít pokládat první otázky.

Warehouse #1 interview



Since 1948

AMRUT

NEEL JAGDALE

Dne 23. ledna 2017 se ptal a fotografoval Jakub Janeček.

Rozhovor s panem Shri Neelakantou Rao Jagdalem, jehož otec Radhakrishna Jagdale založil v roce 1948 společnost Amrut Distilleries Ltd., kterou pojmenoval podle zlaté nádoby, ve které byl v hinduistické mytologii uchováván elixír života.







Proč myslíte, že váš otec zvolil právě název Amrut?

V hinduistické mytologii se objevuje boj dobra a zla a bohové reprezentující obě tyto síly se chtěli zlaté nádoby s obsahem elixíru života zmocnit, aby tím získali nesmrtelnost. Jedná se sice o mytologickou událost, ale lidé jí věří. Hodně lidí v Indii se jmenuje Amrut, a když můj otec v roce 1948 začínal, také se rozhodl dát svým společnostem jméno podle této zlaté nádoby – Amrut Laboratories a Amrut Distilleries. Dnes je whisky Amrut známá pro svou výjimečnost a odlišnost a lidé ji vnímají jako dobro v životě.

I přes to, že je Indie druhou nejlidnatější zemí světa a byla bezmála 400 let pod britskou nadvládou, je stále mnoho lidí v České republice překvapeno, když se dozví, že je Indie největším konzumentem whisky na světě. Nic na tom nemění ani fakt, že je z toho po přepočítání na hlavu až příčka devátá, za vedoucí Francií, překvapivě druhou Uruguayí, třetími Spojenými státy a tak dále, ani fakt, že majoritní část spotřebitelů v Indii konzumovala (a stále konzumuje) blended whisky s odlišným složením, než jaké si představí běžný evropský konzument. Pod pojmem blendovaná whisky se v Indii rozumí, podle asijské klasifikace, směs ENA, tedy extra neutrálního alkoholu, mnohdy vyrobeného z melasy a místní nebo dovezené sladové whisky. Je tomu skutečně tak?

Ano, blendované whisky v Indii používají alkohol vyrobený z melasy, ale ten postupně začíná nahrazovat alkohol obilný, vyrobený z různých druhů obilí. Týká se to i těch nejlevnějších „ekonomických“ blendů. Tento alkohol je dost neutrální a chutná spíše jako vodka.

Do kterého roku se datují vaše začátky ve společnosti Amrut Distilleries Ltd. a kdy jste se začal zabývat výrobou prvních indických single maltů?

Začínal jsem 1. června 1972 a v osmdesátých letech jsem začal vyrábět whisky pro naše blendy. V devadesátých letech jsme již měli na skladě dost vyzrálých single maltů, a tak jsme zkusili, jak na ně bude reagovat svět. Jednalo se o čtyřleté single malt whisky, které disponovaly výraznou chutí. Chuť a charakter naší whisky se liší od ostatních single maltů. Je to především díky kvalitě starých odrůd indického ječmene, z nichž mnohé se v Evropě vůbec nevyskytují. Jejich zrna jsou sice menší, ale zato chutnější. Dalším důvodem je klima tady na jihu ve státě Karnátaka. Je tady poměrně horko a ne příliš vlhko, což má za následek, že ztratíme „andělský podíl“ přes 10 % za rok.

To znamená, že když vaše whisky necháte zrát pět let, přijdete evaporací o polovinu uloženého obsahu?

Ano, ztratíme zhruba 50 %. Na druhé straně máme výhodu rychlejšího průběhu zrání a lepší koncentrace chuti. Naše whisky má potom bohatou, možná trochu těžší chuť, ale určitě je odlišná.

Nápad představit vaše whisky v Evropě přišel v roce 2002?

Bylo to v době, kdy se můj syn Rakshit věnoval postgraduálnímu studiu v Newcastlu. Zeptal jsem se ho, jak vidí možnost představit v Británii naše whisky. Postupně je tedy představil na několika místech. Hlavně v Glasgow, také v Newcastlu, v Birminghamu,

v Leicesteru i v několika restauracích v Londýně. Lidé, kteří naši whisky ochutnali, reagovali až překvapivě pozitivně. Zaujalo je, že je naše whisky velmi dobrá, ale zároveň odlišná od té skotské.

Následně jsem se zeptal jednoho mého starého známého z Glasgow, obchodníka s použitými sudy po whiskey z Kentucky, jestli by nechtěl začít obchodovat s našimi single malty. To bylo v roce 2004 a zpočátku jsme mu posílali jen malá množství.

Byl jste tedy prvním, kdo začal v Indii vyrábět a exportovat single malt whisky?

Řekl bych, že ano.

Nakonec první je vždy lepší než druhý... Byly to pro vás těžké začátky, nebo jste vždy věřil v úspěch, a tak jste ani nebyl příliš překvapen, když byla vaše Fusion Whisky vyhodnocena v knize Whisky Bible jako 3. nejlepší na světě?

Bylo to docela těžké mezi lety 2004 až 2009. Rakshit se vrátil do Indie a staral se o produkci, zatímco jeho kamarád Ashok zůstal v Newcastlu dalších pět let, pořádal tam ochutnávky a pracoval na marketingu. Nakonec jsme se dočkali zmíněného uznání od Jima Murrayho a musím říci, že jsme byli docela překvapeni. Od roku 2009 jsme tvrdě pracovali na tom, abychom udrželi stálou kvalitu. Zvýšila se poptávka a došlo k situaci, že jsme neměli dost zboží pro každého. Tento fakt nepostihl zahraniční zákazníky, spíše potřeby indického trhu, pro který jsou zapotřebí opravdu velká množství. My se ale snažíme nic neuspěchat a destilovat stále tu nejlepší indickou whisky, a kdokoli nás bude následovat, bude se s námi muset porovnávat.

Myslím, že jste ukázali cestu destilérii Paul John, která také začala vyrábět indické single malty, protože viděla váš úspěch. Je to celkem logický vývoj a s postupem času bude zřejmě takových destilérií přibývat.

Ano, ukázali jsme cestu a je nám jasné, že destilérii vyrábějících indické single malty bude přibývat. Amrut není a nebude jediným indickým výrobcem single malt whisky, ale bude už navždy první. Je to podobné jako s Mount Everestem. Tisíce lidí byly již na vrcholu, ale pouze Hillary a Tenzing byli první.

Kdo z těch dvou tam byl podle vás první?

Tenzing. *(smích)*

Když se můj děda kdysi vrátil z Indie, kde byl navštívit svého bratra, který tady pracoval pro společnost Baťa, přivezl si s sebou pár černobílých fotografií Himálaje a také vlastnoručně podepsanou fotografii Tenzinga Norgaye. Od dětství ji mám a mám pocit, že má blahodárné účinky, protože se na ní Tenzing krásně usmívá. Vždycky když tu fotku vidím navodí mi dobrou náladu.

To je úžasné. My máme siluetu Himálaje na etiketách našich lahví, protože ječmen, který používáme při výrobě, pochází ze severovýchodu Indie a půda je tam zavlažována řekami, které v Himálaji pramení.

No vidíte, u nás v republice máme poměrně dost horolezců. Měli bychom je na to asi upozornit a říci jim, že tohle je ta pravá whisky pro ně, kterou stojí za to ochutnat.

Četl jsem, že výrobce indických single maltů Paul John nedávno dostal ocenění Destilerie roku 2017 a také Master Distiller roku. Panuje mezi vámi rivalita, nebo se dá mluvit o přátelských vztazích?

Jsme konkurenty na trhu, ale jinak jsme dobrými přáteli. Oni vyrábí poměrně kvalitní single malty.

Pramod Kashyap říká, že nemají tak dlouho trvající závěr, kterým disponuje whisky Amrut.

Jejich whisky je jiná, což je dobře. Tyto dvě single malt whisky vyráběné v Indii musí být jiné už proto, že se vyrábí v odlišných klimatických podmínkách. Whisky Paul John pochází z Goy, což je místo s vysokou vlhkostí. Na severu Indie je ještě jedna destilerie, kde nedávno začali vyrábět single malty. Jmenuje se Rampur, což je velmi stará destilerie. Teď jde o to, aby tito výrobci udrželi kvalitu, protože ve chvíli, kdy se začnou orientovat na kvantitu, začne problém.





To je jasné. U nás říkáme práce kvapná, málo platná...

... a ztracená reputace se velmi špatně napravuje.

Mezi milovníky whisky je dobře známo, že whisky Amrut získala již mnohá mezinárodní ocenění. Pomohlo to prodejm vaší whisky na světových trzích, kde jste před dvěma lety prodávali 15 000 devítilitrových beden ve 21 zemích?

Ano, v současnosti prodáváme naši whisky ve 40 zemích světa, ale v omezeném množství. Poptávka se zvyšuje, ale my nechceme jít cestou kvantity na úkor kvality. To je to nejhorší, čeho bychom se mohli dopustit. Chceme dělat radost našim zákazníkům skrze neoddiskutovatelnou kvalitu naší whisky.

Indii se ekonomicky daří velice dobře, mnoho Indů cestuje po světě a levné destiláty už jim nestačí. Má tento fakt výrazný podíl na prodejích whisky Amrut v Indii? Zároveň bych se chtěl zeptat, kde se v Indii vaší whisky prodá nejvíce - v duty free shopech, nebo v běžných prodejnách s destiláty?

V duty free jsme ještě pořádně nezačali prodávat s výjimkou Dillí, kde prodáváme dvě verze naší whisky, Intermediate Sherry a Portonova. Rádi bychom je doplnili o celou naši základní řadu. Na indickém trhu jsme zastoupeni v osmi státech z celkového počtu devětatvaceti. Rádi bychom expandovali, ale momentálně na to nemáme dostatečnou kapacitu destilace. To se změní v roce 2018, kdy kapacitu zdvojnásobíme. Výstavbu jsme již zahájili, a až bude nová hala dokončena, nakoupíme všechno potřebné, od mlecího stroje přes nový mash tune a fermentační tanky až po destilační kotle. Také budeme mít nové

skladové kapacity. Destilovat začneme v roce 2018 a prodávat po pěti letech, tedy v roce 2022.

Myslím, že pro vaše whisky jste vytvořili nápadité názvy jako Fusion, Portonova, Greedy Angels atd. Kdo tyto názvy vymýšlí?

Děkuji, ty názvy vymýšlím s Ashokem Chokalingamem, naším šéfem marketingu. Musím říci, že když jsme začali budovat marketing, tak Ashok i Pramod projevili velké nadšení a platí to stále. To je podle mne důležité, lidé z marketingu by takoví měli být.

A kdo vymyslel název pro váš rum, který jste pojmenovali Two Indies?

Název Two Indies jsem vymyslel já. Vycházel jsem při tom z historických skutečností. Lidé z východní Indie, především z Bengálska a Biháru, a z jihu Indie, z měst Pondišerí a Čennaj, byli za britské éry odváženi jako pracovní síly do oblasti West Indies, tedy dnešního Karibiku. Na jihu Indie byly dvě kolonie: francouzská na východní straně a portugalská na západní straně v Goe. Portugalci neměli žádné kolonie ve West Indies, tam byly hlavně britské a francouzské kolonie, a tak se levné pracovní síly dovážely kromě Afriky právě z Indie. Je to 150 let stará historie.

V roce 2015 jsme cestovali do West Indies, abychom navštívili různé destilerie, a viděli jsme lidi s indickým i africkým původem, kteří mají různé festivaly, ale nemluví svým původním jazykem, protože ho již zapomněli. Viděli jsme, že se na různých ostrovech vyrábí různé druhy rumů. Francouzi se zaměřili na agricole rhum a Angličané vyrábí zase svůj styl. Nikdo ale v podstatě nevěděl, že Indové mají také své rummy.

Řekl jsem si: Proč neudělat v této oblasti něco nového? Indii s Brazílií patří první a druhá příčka, co se týká produkce cukrové třtiny, ale indické rumy jsou ve světě sotva známé. Napadlo mě, že vyrobíme pravý jaggery rum z indické cukrové třtiny a smícháme ho s vysoce kvalitními rumy z West Indies, zejména z Jamajky, Barbadosu a Guyany.

Byli jste tedy osobně vybírat rum v těchto zemích?

Byli jsme na Jamajce a v Guyaně. Na Barbadosu jsme nebyli. Romy nakupujeme přes holandského importéra, od kterého odebíráme rumy v sudech. Jedná se vždy o 30 až 40 sudů rumů s námi požadovaným chuťovým profilem v jedné dodávce. Tyto rumy nejsou levné, ale když chcete kvalitu, tak si zkrátka musíte připlatit.

Ten rum je vyroben na počest lidí, kteří byli odvezeni z Indie do West Indies, a farmářů z obou těchto světových destinací.

Účastníte se s vaším rumem nějakých mezinárodních rumových soutěží?

Ano, v roce 2014 jsme získali stříbrnou medaili ve Spojeném království od magazínu Spirits Business a ve stejném roce jsme získali 92 bodů a označení „excelentní a vysoce doporučovaný rum“ v USA na soutěži Ultimate Spirit Challenge. Minulý rok jsme získali ocenění také na soutěži IWSC.

Moc mě to nepřekvapuje, protože ten rum je opravdu dobrý. Myslím, že je ale důležité nechat lidi, aby ho ochutnali. V naší prodejně Warehouse #1 máme otevřenou ochutnávkovou lahev a lidé jsou překvapeni tím, o jak dobrý rum za celkem přijatelnou cenu se jedná.

Ochutnávka myslím vždy pomůže. Sbíráme na tento náš rum mnoho pozitivních reakcí i od lidí, kteří v rumové branži něco znamenají, a to je potěšující. Ukaže se, že se svět pořád zmenšuje a pro jakékoli zboží ze kterékoli země existuje možnost, aby se prodávalo na jeho druhém konci. Když ses zmínil o Baťovi, narozeném v malém Československu: Ten začal kdysi vyrábět boty, které teď najdete ve více než 140 zemích po celém světě!

Baťa byl pracovitý a chytrý vizionář.

A dělal boty pro všechny úrovně zákazníků, což je úžasné. Nedělal boty exklusivně jenom pro bohaté. Udělal boty pro všechny. Myslím, že v tom byl opravdu skvělý.

Jak byste doporučil konzumovat rum Two Indies?

Já preferuji pít rum Two Indies čistý. Možná s troškou ledu a vody nebo sody, což pomůže otevřít všechna jeho aroma. Případně ještě s kouskem limetky.

Takže nejste příliš velkým příznivcem míchání?

Osobně nemám s naším rumem v této oblasti tolik zkušeností. Asi by bylo dobré oslovit pár šikovných mixologů a zjistit, co by byli schopni vytvořit.

Máte rád kromě indických také rumy z jiných zemí?

Samozřejmě že mám. Mám například rád hodně rumů z West Indies.

Které? Třeba Appleton?

Appleton, ten patří zrovna k mým nejoblíbenějším.

A rumy mimo West Indies - třeba Ron Zacapa?

Zacapa je více naladěná do sladka, je to dobrý rum, ale je to jiný typ.

Jak víš, kategorii rumu chybí klasifikace a pravidla. Každá země, která má třtinu, vyrábí rum. Není možné posuzovat nebo klasifikovat rumy stejně jako whisky. Romy je možné posuzovat pouze podle země původu a podle chuti. Já si myslím, že je nesprávné srovnávat rumy ze dvou zemí, protože každý z nich určitě disponuje nějakými osobitými odlišnostmi. Záleží jednak na tom, kde se pěstuje cukrová třtina - jestli na Fidži, v Thajsku, na Filipínách, v Indii, v Brazílii nebo jinde na světě. Navíc lidé v různých zemích mají také různé způsoby, jak rum vyrábět. V neposlední řadě také záleží na ekonomické situaci a technologickém vybavení jednotlivých výrobců.



Nejenom na technologickém vybavení výrobců rumu. Například na Fidži, kde se vyrábí rumy z melasy, se do kvality rumu promítá pozitivním způsobem zastaralá technologie používaná pro krystalizaci cukru v místním cukrovaru. Ten tak dodává tamnímu výrobcí rumu melasu, která díky nedostatečné extrakci cukru disponuje poměrně vysokým jeho obsahem, což je pro výrobu rumu žádoucí.

Přesně tak. Kdybych se vrátil ještě k našemu rumu Two Indies, tak v něm je možné rozeznat jak silný styl rumu z melasy z West Indies, tak sladkost indického jaggery rumu, v němž je obsažen veškerý cukr z čerstvě sklizené a vylisované cukrové třtiny.

Indie je známá mimo jiné pro své kastovní dělení společnosti. Dá se říci, že je například sklizeň cukrové třtiny vyhrazena pouze členům určité kasty?

Ne, to se nedá takhle říci. Kastovní systém se od vyhlášení nezávislosti v roce 1947 pozvolna vytrácí. Práce na polích je spíše závislá na ekonomické situaci jednotlivců. Lidé v horší finanční situaci preferují práci na polích, ale obecně se dá říci, že na polích a v zemědělství mohou být zastoupeni členové různých třídních skupin.

Zajímalo by mě, jak je práce dělníků na poli placena?

Vláda nestanovila žádnou minimální mzdu a lidé za sklizení cukrové třtiny dostávají většinou 250 rupií za den. Pokud je nedostatek pracovní síly, tak to může být až 400 rupií. Nejsou to ale naši zaměstnanci. Pracují na smlouvu u farmářů, což je pochopitelné, protože sezona je krátká.

A lidé patřící mezi takzvané nedotknutelné?

Mnozí z nich mají dnes svůj vlastní kousek země, který získali po vyhlášení nezávislosti díky sociál-

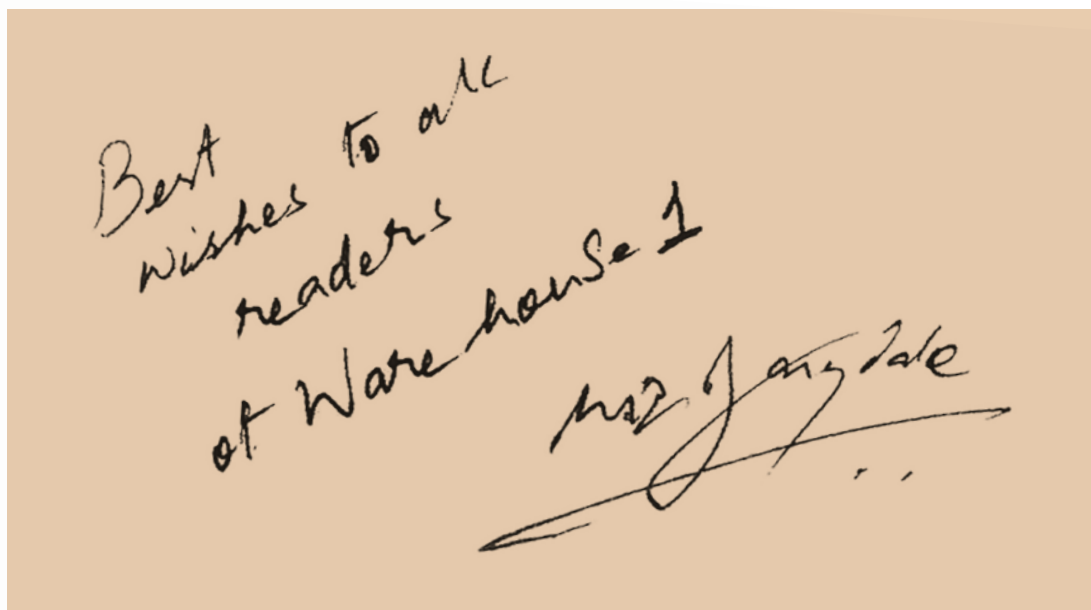
ním hnutím v Indii. Hodně půdy bylo rozděleno mezi nejméně privilegovanou třídní skupinu. Mohou tedy vlastnit svůj kus zemědělské půdy a mohou pěstovat například svou vlastní cukrovou třtinu.

Na druhé straně s tím, jak se Indii ekonomicky společně s Čínou dobře daří, možná roste rozdíl mezi bohatými a chudými lidmi.

Ano, rozdíl mezi bohatými a chudými se zvětšuje, ale zároveň se také zvyšuje počet pracovních příležitostí. Vzhledem k tomu je v současné době problémem například úbytek pracovních sil v zemědělství. V minulosti pracovalo 70 % populace na polích a dnes je to pouze nějakých 40 až 50 %. Lidé odešli pracovat do průmyslu a služeb, kde vydělávají slušné peníze a mohou si dovolit pořídit to, po čem touží. Dá se říci, že to, co bylo včera luxusem, je dnes naprostou samozřejmostí. Před 50 lety bylo auto přepych a teď je běžnou věcí. Nemluvě o motocyklech a skútrech – ty chce a má snad úplně každý. V Indii se tedy děje to, co se dělo během průmyslové revoluce v Evropě, a v budoucnu, za nějakých 30 let, bude ještě obtížnější najít lidi pracující v zemědělství. Bude to možná pouze nějakých 10 až 20 % populace.

Začínáme slyšet také o dalším velkém problému a tím v některých částech světa již je a na dalších místech naší planety zřejmě bude nedostatek vody. Jak se v tomto ohledu díváte do budoucnosti vy jakožto šéf destilerie, která se nachází v suchém podnebí státu Karnátaka a která pro svůj výrobní proces potřebuje velké množství vody?

Je jasné, že voda bude v tomto století jednou z největších výzev pro lidstvo. My zatím máme vody dostatek, protože máme svůj vlastní pramen, v budoucnu ale možná budeme muset postavit destilérii na severu země v blízkosti některého z himálajských veletoků. ■





AMRUT *fusion*

SINGLE MALT WHISKY

Z nezávislé rodinné destilerie.

Tento nektar života slučuje dohromady jednosladové whisky vyrobené a sladované v geograficky dosti vzdálených regionech. Hlavní část ječmene pochází z úpatí Himálaje a zbytek tvoří nakouřený ječmen ze Skotska. Obě složky jsou zpracovávány odděleně včetně destilace a výsledný produkt je uložen do použitých i nových sudů z amerických dubů v destilerii v Bangalore, která je situována v nadmořské výšce 911 metrů. Tyto speciálně zrající whisky jsou následně smíseny, aby vytvořily intenzivní chuť, fúzi východu a západu, zhmotňující duchovní hodnoty jednoty míru a prosperity.

3rd
Finest Whisky
in the World

Jim Murray's Whisky Bible 2010



Whiskies
OF THE WORLD
Awards
2014, 2015, USA.



PROUDLY MADE IN INDIA

www.amrutdistilleries.com

[www.twitter.com/AmrutMalt](https://twitter.com/AmrutMalt) [www.facebook.com/AmrutMalt](https://facebook.com/AmrutMalt)



PRVNÍ DOJMY Z BANGALORE

Musím říci, že jsem i s vědomím toho, že je Indie jednou z nejrychleji rostoucích ekonomik světa, očekával v té obrovské mase lidí daleko větší viditelnou bídu a zaostalost. První dojmy byly ale vlastně docela dobré. Pravděpodobně za to může i fakt, že jsme byli v hlavním městě IT, nebo jak se tady taky někdy říká, v Silicon Valley Indie. Bangalore, ležící v jižní Indii, je s populací přesahující 8 milionů obyvatel třetím nejlidnatějším městem Indie a vedle důležitých technologických organizací se v něm nachází i řada dalších vzdělávacích a výzkumných institucí. Právě tady jsou situovány Indický vědecký institut, Institut managementu, Národní institut módních technologií, Národní institut designu, Národní právní univerzita, Národní institut mentálního zdraví a vědy zkoumající neurony, ale také početné státem vlastněné organizace zabývající se kosmickým prostorem a obranou, jako například Bahrat Electronics, Hindustan Aeronautics nebo National Aerospace Laboratories. To ale neznamená, že se mé představy o chudé Indii nikde nenaplnily. V muslimské čtvrti, o které Pramod říkal, že tam spousta místních lidí nikdy nejde, jsem se jen těžko ubránil tomu, abych se z neznámého hnilobného zápachu nepozvracel, v jiných částech města jsem zase viděl hromady odpadků na ulicích,

kterými se brodily a na kterých se pásly posvátné krávy. Špína a zanedbanost domů ostře kontrastovaly s tradičními pestrobarevnými sáří, do kterých se oblékají indické ženy. Nad bezútěšnými čtvrtěmi stanů a chatrčí kočovných cikánů kroužili draví ptáci, zatímco opodál rostly jako houby po dešti výškové stavby developerských společností. V záplavě tradičních tuk-tuků a dalších dopravních prostředků dominuje značka Tata, patřící Ratanu Tatovi, který na nich vydělal tolik peněz, že si před lety mohl jakožto milovník aut dovolit zachránit před krachem ikony britského automobilového průmyslu, značky Jaguar a Land Rover. Bylo zřejmé, že je Indie zemí obrovských kontrastů, kde na jedné straně můžete vidět luxus a na druhé opravdovou bídu.

Než jsem do Indie odletěl, poslal jsem Pramodovi informaci o tom, co bych během svého desetidenního pobytu v Indii rád viděl a udělal. Jednalo se o rozhovor s panem Neelakantou Jagdalem, včetně fotografií pro náš časopis, dále návštěvu destilerie, opět včetně fotodokumentace, focení sklizně na polích s cukrovou třtinou a výrobu Jaggery a nakonec také návštěvu dvou speakeasy barů v Bombaji.

Pramod mi odepsal, že nic není problém, a navrhl program i na dny, kdy pracovat nebudeme: návštěvu různých paláců, cestu do jeho rodiště v Maisúru, do



národního parku Bandipur Tiger Reserve i letecký výlet s třídním pobytem na Goe u Arabského moře. Trochu mě zarazilo, že na návštěvu destilérie nebo na výrobu Jaggery vyhradil vždy celý den. Proč tomu tak bylo, jsem pochopil, až když jsem viděl ten provoz na silnicích. Návštěva destilérie nebo focení výroby Jaggery sice netrvalo déle než pět hodin, ale dostat se tam a zpět trvalo skoro také tak dlouho. Vzpomínal jsem na cestu do práce u nás v Praze, která mi trvá v naprosté pohodě 15 minut, a byl jsem šťasten, že tomu tak je. Na druhou stranu se zase cestou do práce nemohu zastavit u stánku s čerstvou guavou, kokosovými ořechy nebo cukrovou třtinou, z níž vám připraví skvělý třtinový fresh džus, jehož sladkost trochu zlomí vymačkanou limetkou.

NÁVŠTĚVA RESTAURACE TANDOOR

Etnická indická restaurace Tandoor se nachází v Bangalore v přízemí Centenary Building na obchodní třídě Mahátmy Gándhího. Na první stránce jejich menu byl otištěn tento text:

Kultura, tradice a umění Indie byly silně ovlivněny skrze vytříbenou módu, eleganci a nepřekonaný půvab nekonečným prouděním návštěvníků ze všech možných koutů světa. Pestrobarevnou podívanou, jakou je zdejší životní styl či jídlo, pomáhaly utvářet dějiny přepisované válkami, vítězstvími a porážkami, o kterých rozhodovaly záhadné cesty života.

Největšími znalci dobrého jídla byli maharádžové. Zaměstnávali ty nejlepší kuchaře – občas dokonce na každý chod jiného. Není divu, že si své recepty střežili jako oko v hlavě, a tyto „drahocenné receptury“ se dědily z generace na generaci. Ty, které nebyly zaznamenány, jsou bohužel navždy ztraceny v čase.

Indie se po právu pokládá za „domov koření“, které již samo o sobě může být srdcem pokrmu, avšak namíchat je správně vzhledem ke zvolenému způsobu přípravy je um, kterým docílíte dodání tzv. „duše“ – se kterou je následně pokrm „kompletní“. Existuje mnoho stylů indického vaření: Dum (vaření v páře), Talna (smažení), Dhannar (uzení), Bhunna (pečení), Tadka (temperování) atd. K tomu, aby vznikla delikatesa, je zapotřebí svědomitě provést jednu z těchto metod, případně několik z nich zkombinovat.

V restauraci Tandoor usilujeme o zvýraznění těch nejlepších atributů daného vlivu. Zveme vás k potěšení chuťových buněk a načerpání nové životní zkušenosti v bohatě zdobeném interiéru Mughalského dvora s ručně malovanými originály obrazů Mughalské říše a Rádžastánu a výběrem jídel, jež se dají popsat jednoduše jako „chlouba Indie“.

A chlouba to skutečně byla. Takový chuťový zážitek jsem při vši úctě nečekal. Jednalo se o pochoutky prvotřídní kvality, na které jsem spontánně reagoval a dlouze jsem je vychvaloval. Chicken Tika Masala,

Kofta, placky Nan i plněné sýrem Cheese Nan, Romali Roti, Dal, Pudina Chutnee i vegetariánská rýže Paulo byly skvostné. Pro lepší zažití jsme dostali na speciálním stříbrném podnosu pět chuťovek. Pražený anýz v moučkovém cukru, stejně upravené betelové oříšky, cukr, tamarind obalený v cukru a anýz ve stejné úpravě. To vše jsme zakončili whisky Amrut Fusion. Pramod tvrdil, že jsme asi v nejlepší restauraci v Bangalore. Pan Neelakanta Jagdale už prý ani nikam jinam jíst nechodí. Moc se tomu nedivím – mít takovou indickou restauraci v Praze, asi bych tam také byl „pečeněj vařenej“.

Na stejné obchodní třídě, dlouhé „jako týden před výplatou“, jsme se zastavili ještě jednou. Tentokrát až na večer, kdy naším cílem byl Pramodem doporučený koktejl bar, který se jmenoval 100 ft., což neznamenalo sto forintů, ale sto stop. Jednalo se v podstatě o restauraci, ve které si bylo možné objednat kromě jídla a běžných nápojů také z nabídky několika koktejlů. Lidé to ale příliš nedělají, a možná i proto tady žádný extra koktejlový bar, tak jak je známe od nás, nemají. V této restauraci jsem se dověděl, že zde slaví 16. srpna Národní den rumu a že ho bude možné oslavit koktejlem z rumu Two Indies. Vybrali jsme si tedy Koriandr White Wine Daiquiri a v předstihu jsme tak tento slavný den s Pramodem oslavili.

OBCHODOVÁNÍ S DESTILÁTY PO INDICKU

Obchodování s destiláty má v Indii své výhody i nevýhody. Nevýhodou může být, že zde není povolena reklama na destiláty. Ani to, že obchodní řetězce s výjimkou Metra destiláty vůbec neprodávají, není pro výrobce příliš radostným faktem. Na druhou



stranu pokud máte dobrý a hlavně dostupný produkt, můžete ho i přes pojmenovanou úskalí prodat vzhledem k místní populaci nehorázná množství.

Tady je příklad: Amrut Distilleries vyrábí devět druhů destilátů ve své takzvané „ekonomické řadě“, která zahrnuje indické blended whisky, jako je Prestige whisky, nebo Maquintosh Premium whisky, jichž se prodá měsíčně 100 000 beden. Dále brandy, jako je například velice populární Silver Cup, kterých se prodá měsíčně dokonce 200 000 beden ale také vodku, gin a dva druhy rumů, které reprezentují dalších 100 000 prodaných beden za měsíc!

Vedle této řady vyrábí Amrut také 21 různých mezinárodně uznávaných a oceňovaných single malt whisky spolu s dalšími třemi druhy kvalitních rumů. Tady jsou již prodeje o poznání nižší, ale zato jsou vedle limitovaného množství určeného pro indický trh realizovány ve 40 zemích světa. Díky zmiňovaným četným oceněním přináší tato řada společnosti Amrut Distilleries především prestiž a uznání.

Cestou z restaurace 100 ft. jsme se zastavili v prodejně nápojů třídy A, tedy takové, ve které se prodávají kromě některých známých světových značek destilátů, piva i nealka také indické single malt whisky. Ty se v Indii vyrábějí ve třech destilériích a prodávají právě prostřednictvím takových prodejen, jako je tato. Pozdravili jsme se s majitelem a šli jsme se podívat na indické single malty. Regál vymezený pro Amrut byl ale prázdný a další indická značka Paul John měla ve svém stojanu pouze několik exemplářů svých single maltů. Přimo na místě bylo tedy možné vidět obtíže, které výrobcům single maltů přináší veliké množství lidí a poptávka po jejich zboží. Indové se totiž dověděl, že byla Amrut Single Malt Fusion označena v knize Whisky Bible za 3. nejlepší single malt světa, a jdou cíleně pro ni. V praxi to znamená, že paleta dodané whisky vydrží na regálech pouze několik málo hodin. Výrobci single maltů se tedy musí rozhodnout, co se svými produkty budou dělat a jaký trh upřednostní, protože pro všechny zkrátka nemůže být zboží dostatek. Právě ve chvíli, kdy mi tuto situaci Pramod vysvětloval, přišel jako na zavalanou zákazník z ulice, který hledal Amrut Fusion, a když ji nenašel a whisky Paul John mu evidentně jako náhrada nepřipadala dost dobrá, spokojil se s Pramodovou informací, že sem bude zboží do týdne dodáno.

Cestou z prodejny jsem u pokladen zaregistroval originální české pivo Praga, vyráběné pivovarem Samson. Tomu podobné problémy zřejmě nehrozí. Jednak tady má konkurenci v podobě místních piv, potom je tady k mání také dost piv zahraničních, a navíc i kdyby se poptávka zvýšila, tak pivovar pivo uvaří a může exportovat, zatímco single malt whisky musí ležet v sudu minimálně tři roky, aby se vůbec jako whisky mohla označit.



Warehouse #1 představuje

Amrut

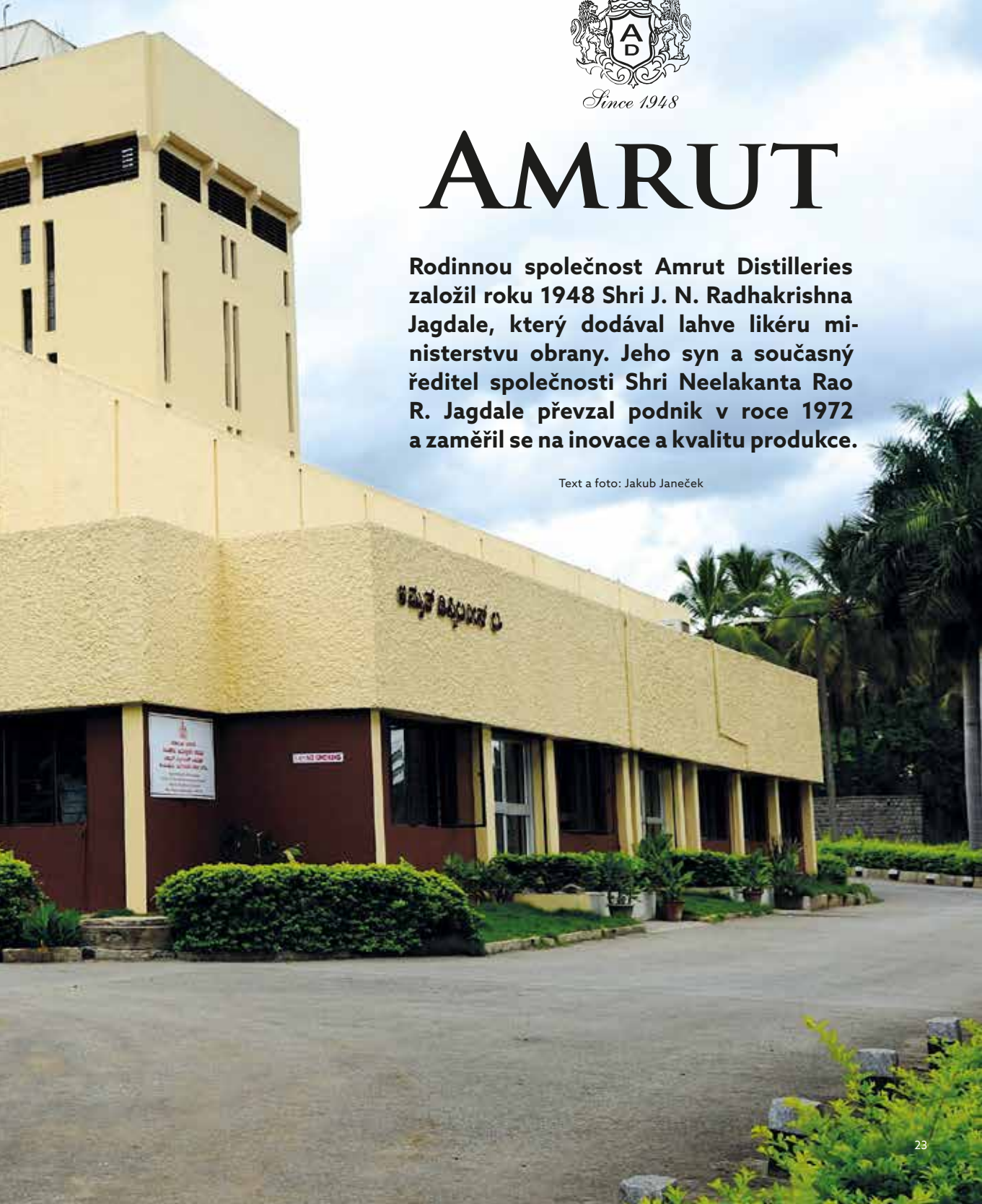


Since 1948

AMRUT

Rodinnou společností Amrut Distilleries založil roku 1948 Shri J. N. Radhakrishna Jagdale, který dodával lahve likéru ministerstvu obrany. Jeho syn a současný ředitel společnosti Shri Neelakanta Rao R. Jagdale převzal podnik v roce 1972 a zaměřil se na inovace a kvalitu produkce.

Text a foto: Jakub Janeček





Paní Ann, pracující 34 let jako recepční v Amrut Distilleries, ukazuje na zakladatele společnosti

Pod jeho vedením společnost Amrut Distilleries začala jako první v Indii vyrábět a exportovat single malt whisky. To bylo ještě ve staré destilérii, která se nacházela v centru Bangaloru na Rajaram Mahagony Road, odkud se přestěhovala v roce 1987 na okraj Bangaloru, na Mysuru Road. Právě sem do destilérie na výpadovce na Maisúr jsem se jel 25. ledna s Pramodem podívat. Tady nás již čekal master distiller a blender pan Surrinder Kumar Thathoo, který mě s Pramodem celou destilérii s náležitým výkladem provedl.

Destilují se tady tři druhy destilátů: destiláty na bázi melasového lihu, brandy z hroznů a sladové destiláty z ječmenného sladu. Pro destiláty na bázi melasového lihu je melasový líh nakupován od primárních palírníků, zpracovávajících melasu. Ti mohou melasu získávat z cukrovarnického průmyslu a potom ji fermentují a destilují, čímž vyprodukují rektifikovaný líh, což je základní alkohol, který ale ještě může obsahovat určité nečistoty. Proto je zde znovu destilován, aby byly odstraněny všechny stopy nečistot – výsledkem je jemný, neutrální líh. Tento alkohol je potřebný pro výrobu značek tak zvaného „ekonomického segmentu“. Společnost Amrut Distilleries také nakupuje pro blended whisky střední a vysoké třídy a pro vodku obilný líh z jiných indických destilérií. Jenom pro představu: Měsíčně tady potřebují naplnit do lahví kolem milionu litrů destilátů. Kolem 450 000 litrů sami vydestilují a 550 000 litrů nakoupí, což dohromady dá požadovaný milion litrů měsíčně!

Destilační kolony pro výrobu neutrálního lihu jsou více než 34 metrů vysoké. Jedná se o kontinuální destilaci, která běží 24/7, tedy nepřetržitě 24 hodin 7 dní v týdnu. Cokoli zde vydestilují, a líh, který nakoupí od jiných dodavatelů, skladují v takzvaném spirit yardu. Souhrnná kapacita nádrží spirit yardu je 1,6 milionu litrů.

Jednosladové single malt whisky Amrut jsou výsledkem výzkumu, kterému firma Amrut Distilleries zasvětila 20 let. Usilovala totiž o vytvoření vysoce kvalitní whisky, která by vycházela ze světových standardů. Whisky Amrut se vyrábí z vybraného indického sladového ječmene, který se pěstuje v Paňdžábu a Rádžasthánu – státech u severozápadních hranic Indie. Voda z ohromného Himálajského pohoří protéká Paňdžábem v podobě řeky Satledž, která zavodňuje půdu pod přehradou Bhakra Nangal. Díky studeným zimám a horkým létům tady roste obilí výjimečné kvality a výrazné chuti. Protože ječmen obsahuje přírodní enzymy a škrob, což je nefermentovatelný cukr, který kvasnice nemohou konzumovat, musí se před dalším zpracováním sladovat. Namočí se, nechá se naklíčit a následným zahřátím „kilningem“ se klíčení zastaví. Vlhkost se sníží na 4,5 %, a sladový ječmen je připraven k dalšímu procesu. V souladu se standardy určenými Amrut Distilleries probíhá sladování ječmene ve sladovnách v Džajpuru a Dillí, odkud je následně transportován sem do 3 500 kilometrů vzdálené destilérie na okraji Bangaloru. Tady je ječmen rozemlet na dříví, která se smísí



Surrinder Kumar Thathoo

s horkou vodou, aby se z ní získaly rozpustné cukry. Takto získaná cukrová voda neboli rmut či zápara se odčerpává a dále zpracovává. Přechází se do uzavřených nerezových fermentačních tanků s obsahem 10 000 litrů, kde se smísí s kvasnicemi. Než se kvasnice přidají do zápary, musí být připraveny ve zvláštním tanku s vodou o teplotě 30–35 °C, kam se nasype 7 kilogramů kvasnic v suchém stavu. Poté, co jsou tyto mikroorganismy aktivovány, přidají se do zápary a okamžitě začnou pojídat cukr, který přemění na oxid uhličitý a alkohol. Kvasnice se zároveň tak rychle rozmnožují, že zabrání i vzniku bakterií, proto se musí do fermentačních tanků přidávat prakticky v momentě, kdy je do nich pumpována zápara.

Fermentační tanky mají dva pláště, mezi nimiž cirkuluje chladná voda, která ochlazuje kvas. Fermentace trvá pět dnů. Platí, že čím chladnější je fermentovaný kvas, tím delší je doba kvašení. Pan Thathoo dodává:

„My máme dobu fermentace poměrně dlouhou, ale to je přesně to, co chceme. Teplotu potřebujeme mezi 14–15 °C. Ve chvíli, kdy jí dosáhneme, jdeme na další a necháváme kvas být, dokud ho nevydestilujeme. Chlazení tanků zajišťuje jednak to, že se zabrání infekcím, a také se prodlouží životaschopnost kvasinek. V důsledku toho kvasinky spořádají více cukru a vyprodukují tak více alkoholu. Kvasnice, které používáme, importujeme z různých zemí. Jsou velice důležité pro výrobu kvalitních single maltů, stejně jako mnoho dalších aspektů od obilí až po lahev. Je nutné být pořád součástí celého procesu, který se také

musí každý den monitorovat. Pokud je všechno dobře uděláno, potom může mít nově vyrobený destilát úžasnou kvalitu. Ten je zase nutné uložit do dobrého sudu, protože když je sud špatný, tak z něho nebude v žádném případě dobrá whisky ani za dvacet let.“

Po fermentaci přichází na řadu destilace. Zkvašená šťáva, které se říká „wash“, s obsahem alkoholu 6,5 % se destiluje v kotli, kterému se říká wash still. Výsledkem této destilace je tzv. „low wine“ s obsahem alkoholu 19–20 %. Low wine se dále destiluje na dvou destilačních zařízeních zvaných spirit stills, vyrobených na zakázku v Indii. Během takzvané frakční destilace je odstraněna úvodní a závěrečná část destilátu, kterým se říká hlava a ocas, a tak je použitelnou částí destilátu pouze jeho střední část, známá pod názvem srdce. Výsledkem je tedy nově vyrobený destilát s obsahem alkoholu 63 %, který padá do receiveru a je ukládán do sudů.

Amrut Distilleries nakupují ve Spojených státech nové dubové sudy s obsahem 100 a 200 litrů a použité sudy po bourbonu. Sudy po sherry ze Španělska a po portském z Portugalska se používají pro dokončovací zrání. V tom případě se nejprve nechávají zrát nově vyrobený destilát v amerických dubových sudech po dobu 3 až 4 let a pro dokončení neboli „finish“ je na závěr uloženy po dobu šesti měsíců až jednoho roku v sudech po sherry nebo portském.

V různých skladech mají v současné době Amrut Distilleries uloženo 5 000 sudů zrajícího destilátu, ze kterého se po minimálně třech letech stane single malt whisky.

Pokud je řeč o sudech, tak ty nové se používají čtyřikrát, to znamená zhruba 16 let, a potom se musí regenerovat, aby se jim vrátil „život“. Po čtyřnásobném zrání jsou sudy totiž vyčerpány a nedávají dostatek barvy ani živost výsledné whisky. Regeneraci





Destilační zařízení pro výrobu single malt whisky

se rozumí jejich vypalování v bednářské dílně přímo v destilérii. Vypalují se pouze dvakrát a potom jsou prodávány menším destilériím, které nevyrábí whisky pro prémiový segment.

Na řadu přišla stylová ochutnávka přímo v destilérii, kousek od naplno běžících destilačních kotlů. V pěti skleničkách byly v řadě vedle sebe naservírovány tyto destiláty: New made spirit, tedy nový destilát z ječmene, kterému se bude moci říkat whisky až po třech letech strávených v dubovém sudu. Dále ten samý destilát po jednoročním, dvouletém a třiletém zrání, kdy už ho je možné oficiálně nazývat single malt whisky, a v poslední skleničce bylo brandy. Čirý nově vyrobený destilát s obsahem alkoholu 63 % disponoval krásnou vůní travin, květin a ovoce a jeho skvělá chuť mu dávala předpoklady pro dokonalý vývoj v sudu. Po ročním zrání, které se rovná díky velmi teplému podnebí třem letem ve Skotsku, je již barva poměrně dosti ovlivněna působením sudu. Během druhého roku zrání procenta alkoholu trochu stoupají, na nějakých 63,3 nebo 63,5 %, a ve třetím roce zrání dosahují 64 %. Je možné vnímat dubové a kořenité tóny, stejně tak jako o poznání tmavší odstín destilátu. Tato ochutnávka byla pěknou, názornou ukázkou toho, jak se vyvíjí nově vyrobený destilát během tří let zrání v dubovém sudu.



Destilační zařízení pro výrobu rumu Two Indies

Co se týká brandy, tak mám pocit, že jsem pil již zajímavější vzorky, ale whisky byla opravdu fantastická. Mimochodem jednalo se o sud číslo 3259, který pan Khumar Thathoo označil za výjimečný.

Aby byl zachován přirozený charakter produktu a jeho plná chuť, není whisky Amrut před lahvováním filtrována za studena a samozřejmě ani nijak dobarvována. Lahvárna se nachází v budově hned vedle destilérie. Pracuje tu spousta žen, které u pásů dělají všechno ručně. Od sensorické kontroly přes nalepování etiket až po ukládání lahví do dárkových plechových tub v případě single malt whisky nebo papírových krabiček pro rum Two Indies, ještě před jejich naskládáním do přepravních obalů. Ženy v sáří v bílo-zelené kombinaci jsou kmenovými zaměstnankyněmi společnosti Amrut Distilleries, ty v pestrobarevném oblečení jsou zaměstnány pouze smluvně na částečný úvazek.

Základní řada single malt whisky společnosti Amrut Distilleries zahrnuje pět hlavních jednosladových whisky – Amrut Indian Single Malt Whisky, Amrut Peated Indian Single Malt Whisky, Amrut Fusion Indian Single Malt Whisky, Amrut Cask Strength a Amrut Peated Indian Single Malt Whisky Cask Strength. Kromě uvedených vyrábí společnost Amrut Distilleries ještě množství dalších single malt whisky, jako





jsou Portonova nebo Kadhambam, různé finiše, jako například v sudech po sherry a také whisky z různých výjimečných sudů s označením single cask.

Jak už bylo ale zmíněno, Amrut vyrábí také rumy. Jeden pod názvem XXX, další se jmenuje Old Port a nakonec ten nejzajímavější, který se jako jediný v Indii vyrábí z jaggery. Ten se jmenuje Two Indies, protože jeho blend obsahuje kromě rumu indického také karibské rumy z West Indies. Indická část rumu Two Indies se vyrábí z jaggery, což je ztuhlá, koncentrovaná šťáva z cukrové třtiny. Ta se dodává do zdejší destilérie ve formě koulí o průměru zhruba dvaceti centimetrů. Tyto koule se speciálním nástrojem nejprve rozdrtí. V pěti zděných vykachlikovaných fermentačních nádržích se do vzniklé hmoty přidá voda a kvasnice, aby se nastartoval kvasný proces, který trvá sedm hodin. Zkvašená šťáva se poté destiluje na speciálním destilačním zařízení, které tvoří kotel s obsahem 2 500 litrů a destilační kolona se šesti nebo sedmi talíři. Destiluje se ve várkách a po destilaci je tento indický rum z jaggery následně uložen na tři roky do dubových sudů.

I přes to, že se chystá náš průvodce pan Khumar Thathoo po mnoha letech strávených ve společnosti Amrut Distilleries konečně do důchodu, myslí si, že ho chairman, tedy Neel Jagdale, stejně jen tak

nenechá jít. „Je to problém, když tak dlouho pracujete v rodinné společnosti. Vytvoří se pouto a jsou v tom emoce jak pro zaměstnance, tak pro zaměstnavatele,“ uzavírá.

Krátce před pozdním obědem, který pro nás byl připraven přímo v destilérii, jsem se sešel s Ashokem Chokalingamem, generálním manažerem pro mezinárodní trhy, který při udílení ocenění Icons of Whisky získal od prestižního časopisu Whisky Magazine titul nejlepšího brand ambasadora světa whisky roku 2016. Po jídle jsme se s Pramodem ještě zastavili podívat na rozestavěnou halu, v níž budou brzy instalována nová destilační zařízení, která zdvojnásobí kapacitu této dnes už legendární indické destilérie. Potom jsme se již se všemi milými lidmi, kteří dobře rozumí své práci, rozloučili a vydali se zase zpátky do centra Bangalore.

Jaký je vlastně význam slova Amrut? V hinduistické mytologii se jedná o zlatou nádobu, ve které se uchovává elixír života. Samotný nápoj, elixír života a nesmrtnosti, má v sanskrtu název amrit. Na tomto slově se dá dobře demonstrovat, že je sanskrt indoevropskou řečí, podobně jako čeština. Kořenem slova amrit je MRT, stejně jako v českém slově „smrt“, a písmeno „A“ na začátku je slovní zápor (česky „ne“). Nakonec se tedy jedná o „nesmrt“ neboli nesmrtnost.



AMRUT INDIAN SINGLE MALT WHISKY 46 %: Mladý destilát, který ovšem v nemilosrdném klimatu indického Bangaluru velmi rychle zraje, a to nejenom v nových sudech z amerického dubu, ale také v sudech po bourbonu. Tak vzniká chuťový profil, který se stal příznačným pro všechny jednosladové whisky Amrut a který je odlišuje od jiných. Indian Single Malt je skvělou vstupní branou do světa single maltů Amrut. **990 Kč**

AMRUT KADHAMBAM 50 %: Kadhambam znamená „směs“ nebo „kombinace“ a název odkazuje na kombinaci sudů, která se pro výrobu této whisky používá. Whisky cestuje z ex-Oloroso sudů do sudů po brandy a následně do sudů po rumu. Zvláštní kombinace, která funguje, a utváří skvělou, vzrušující whisky, která se na jazyku magicky rozvíjí. Hřejivá komplexní chuť je završena suchým, dlouhým zakončením. **2 090 Kč**

AMRUT FUSION 50 %: Tato whisky nese jméno Fusion, protože jsou na její výrobu použity dva druhy ječmene – indický a skotský, přičemž ten druhý se suší na rašelinovém ohni. Aroma je silné, ale zároveň svůdně jemné. Jim Murray označil tento single malt ve své knize Whisky Bible za třetí nejlepší whisky světa roku 2010. **1 230 Kč**



AMRUT PORTONOVA 62,1 %: Amrut Portonova je lehce experimentální jednosladová whisky, která nejdříve zraje v kombinaci nových sudů z amerického dubu a v sudech po bourbonu, poté se plní do sudů po portském a poté zpět do sudů po bourbonu. Perfektní vyváženost a naprostá exploze chuti na jazyku. **2 090 Kč**

AMRUT SINGLE CASK, BOURBON 62,8 %: Jednosudová whisky určena výhradně pro evropský trh, která zraje v nových sudech z amerického dubu a dozrívá v sudech po bourbonu, což jí v chuti dodává velký podíl dřeva a koření, spolu s tradičními sladkými a ovocnými tóny. Velmi omezená série, i díky faktu, že sudy po bourbonu jsou menší, a v nemilosrdném prostředí Bangaloru je tudíž větší ztráta odpařením. **2 320 Kč**

AMRUT TWO INDIES RUM 40 %: Je kombinací indického rumu vyrobeného z jaggery neboli ztuhlé, koncentrované šťávy z cukrové třtiny a vysoce kvalitních rumů z West Indies, zejména Jamajky, Barbadosu a Guyany. Jedná se o velmi zajímavý rum, který jako jediný v Indii využívá během výrobního procesu tradiční indické sladidlo jaggery. (Viz strana 32.) **750 Kč**





JAGGERY

Tradiční indické sladidlo jaggery neboli „gur“ v jazyce hindi se od nepaměti vyrábí zahříváním a koncentrací čerstvě vylisované šťávy cukrové třtiny. Vyrábí se v indických státech Karnátaka (kde se mu v lokálním dialektu Kannada říká také „Bella“), Tamilnádu a Ándrapradéš a v některých částech státu Maharáštra. Amrut Distilleries je jedinou společností vyrábějící destiláty, která používá jaggery, a to při výrobě svého rumu Two Indies.



POSTUP PŘI VÝROBĚ JAGGERY

Do Aalay Manne neboli Jaggery Housu, tedy na farmu, kde se jaggery vyrábí, se přiveze sklizená cukrová třtina. Ta se rozele a získaná šťáva je odvedena do první z několika nádob, pod kterými se dá zatopit. Tyto nádoby mohou mít různou kapacitu a také jejich počet může být variabilní podle velikosti provozovny. Popíšu vám výrobní postup, tak jak jsem ho viděl na statku u pana Rajanny v Hoshalli nedaleko městečka Mandya, kde jsem strávil pozorováním a focením skoro celé odpoledne na konci ledna tohoto roku.

Cukrovou třtinu přivezl vozka na valníku, který táhl pár vznešeně vyhlížejících, v Indii posvátných zebu. Tento skot se vyznačuje nápadným hrbem na hřbetě, podle kterého mu kdysi v Tibetu dali jméno zebu, tedy hrbatý. Poté, co byla třtina vyložena a rozemleta, byla pomocí gravitace odvedena v betonovém žlábků do první ze tří v řadě za sebou umístěných nádob s kapacitou 1 000 litrů. Během plnění byla z povrchu hladiny sbírána nepotřebná pěna. Po půlhodině následovalo postupné přečerpání z první nádoby do druhé a po další půlhodině ze druhé do třetí nádoby, kde se šťáva vaří ještě hodinu. Tyto nádoby jsou zde zabetonovány v jakémsi pódiu, které je zá-

roveň stropem pece, pod kterým hoří oheň. Topí se zbytky vylisované cukrové třtiny, kterou tu skladují pod širým nebem přímo na dvoře zmíněného statku. Ve třetí nádobě dochází k varu a koncentraci šťávy, která je průběžně promíchávána. Po hodině byla následně takto koncentrovaná šťáva vylévána do žlabu, kterým se dostala do mělké betonové nádrže. Tady byla dále promíchávána, aby vychladla a tím také ztuhla. Ztuhlá hmota byla potom ukládána do kýblů. Pokud je jaggery určené pro prodej ve formě sladidla, bývá tvarováno do malých hranolů, pro výrobu rumu společnost Amrut Distilleries vykupuje jaggery jakožto koule o průměru zhruba 20 cm.

Pan Rajanna na svém statku vyprodukuje díky svým zaměstnancům 110–113 kýblů jaggery za den. Jeden kýbl váží 10 kg, což dá dohromady něco přes 1 000 kilogramů jaggery denně. Vzhledem k tomu, že výkupní cena činí 35 rupií, tedy asi 14 korun za kilogram, denní tržba se pohybuje kolem 35 000 rupií neboli 14 000 korun. Jakkoli se to může zdát hodně, tak to prý po zaplacení daní a platů všem zaměstnancům taková sláva není.

Cukrová třtina se tady sází každé tři roky, v mezidobí roste spontánně a každý rok se sklízí. Po 15 letech se půda zorá a použijí se kvalitní organická hnojiva.







Hotové jaggery



Pramod Kashyap



MAISÚR A BANDIPUR

Z jaggery housu pana Rajanny jsme se vydali přes městečko Mandya do Maisúru, Pramodova rodiště. Cestou bylo vidět mnoho polí s cukrovou třtinou, ale také s rýží. Ta je v této oblasti vedle třtiny a mléka dalším důležitým zdrojem obživy.

Žádná divoká zvířata jsme cestou nepotkali, ale o tom, že se tady vyskytují, jsem slyšel od místních lidí. Na sklonku minulého roku si přišel do chlěva poblíž Mandye pro jednu krávu leopard a na jiném místě další leopard zabil psa. My jsme se chystali navštívit divoká zvířata hned další den, ale až na hranicích států Karnátaka, Kérala a Tamilnádu, v tygří rezervaci Bandipur. To jsem ještě netušil, že setkání se zvířaty bude trochu víc a že ne všechna budou plánovaná.

Začalo to v noci v paláci Lalitha Mahal, který připomíná Bílý dům ve Washingtonu a je přestavěný na hotel. To, že se kolem hotelu pohybovaly opice, mi přišlo normální, a tak to bylo také jediné vysvětlení hluku, který mě kolem půlnoci vzbudil v mém pokoji. Rány do dřeva jsem si vysvětloval nějakým opičím soubojem na terase, ale nic takového se neodehrávalo, protože

hluk přicházel od vchodových dveří. Že by to byl nějaký pomatený host, který do nich tluče, protože mu do nich celkem logicky nepasuje klíč? Tato domněnka se také ukázala lichou, protože rány jako by vycházely ze skříně vedle vchodu do pokoje. Takže přece jenom opice, která odpoledne usnula ve skříně a teď chce ven? Také ne, protože skříně byla prázdná. Vylezl jsem na židli a podíval se na skříně. Uviděl jsem slušně vzrostlou krysou nebo potkana, jak skáče do stropu a padá zpátky na skříně. A sakra, řekl jsem si při pomýšlení na chování těchto zvířat, která když jsou zahrnata do úzkých, umí docela slušně skákat a kousat. A to je přesně to, co bych nechtěl na vlastní kůži zažít nikde na světě, natož tady v Indii. Zavolal jsem na recepci, vysvětlil jsem, co se děje, a čekal jsem, až přijde pikolík. Za deset minut, naplněných bušením zvířecího těla do dřevěné mřížky zakrývající vzduchotechniku v marné snaze dostat se do malého otvoru vedoucího kamsi do tmy, se pikolík konečně dostavil, leč přesně v okamžiku, kdy se zvířeti jeho záměr podařil. Ještě že tak, pomyslel jsem si. Neuměl jsem si totiž představit, jak by tu situaci chtěl hotelový zřízenec vyřešit, a byl jsem rád, že jsem u takového divadla nemusel asis-

tovat. Dostal jsem jiný pokoj o patro níž se stejnou vzduchotechnikou, a protože v ní nebyla díra jako tam nahoře, usnul jsem tvrdým spánkem. Brzy ráno jsme totiž odjžděli do zmíněné tygří rezervace.

V Bandipuru jsme sice neviděli tygry, které má tato rezervace v názvu, ani bizony, kteří tady někde uprostřed krásných přírodních scenerií také žijí, ale zato jsme viděli různé druhy exotických ptáků včetně pestrobarevných papoušků, sov a pávů, dále daňky, různé druhy opic drzých jako opice, ale také divoká prasata, kterých si nikdo nevíšim. Zkrátka docela dost zvířat, včetně sloních rodinek s malými slůňaty, což je pro nás Evropany pěkná podívaná, ale místní lidé mi vysvětlovali, že se slony není vždycky jenom legrace. Před pěti lety prý přišli z nedalekého lesa na předměstí Maisúr dva sloni, tři hodiny tam řádili v ulicích, přičemž roztrhali jednu krávu, a zabili dokonce člověka. Jistý muž chtěl totiž zjistit, proč je na ulici tolik povyku, a když vyšel ven z domu, zaplatil za to životem.

Další zkušenost se slony mi vyprávěl jeden barman původem ze státu Kérala, kde mají jeho rodiče banánovou plantáž. Každou noc tam prý musí někdo hlídat tím způsobem, že dělá hluk, který má zahnat divokou zvěř. Sloní rodinka je prý schopna takovou plantáž zdevastovat během půl hodiny a to by znamenalo vážný problém pro rodinný rozpočet.

Byť si myslím dovedu představit to neštěstí, když slon někoho zabije nebo něco zničí, tak se určitě stále jedná pouze o kapky v moři utrpení, které slonům způsobili lidé. Sloni byli decimováni všude kde žijí a Indie nebyla výjimkou. Panovníci toužili po slonovině a loveckých trofejích, a tak se vycpávaly a připevňovaly na zdi paláců mimo jiných také sloní hlavy, z useknutých a vycpaných sloních nohou se dělaly židle, z chobotů odkladače na deštníky a podobné důležité věci. To jsme mohli vidět jak v Bangalore, tak v Maisúru, kde měli v maharádžově paláci (postaveném podle projektu britského architekta Henryho Irwina v roce 1897 v indo-saracénském stylu) dokonce celou sbírku vycpaných exotických zvířat. Maharádžův palác je jinak úžasná, bohatě zdobená stavba s vyřezávanými mahagonovými stropy, barevnými skly a zrcadly, stříbrnými dveřmi a křišťálovými lustry prý až z Československa, ve které se nachází mnoho zajímavých exponátů a bývá navíc v noci působivě nasvícena 50 000 žárovkami. Maisúr je vůbec docela hezké město, známé mimo jiné díky hedvábí, santalovému dřevu, výrobě vonných tyčinek, ale také množství škol jógy. Po příjezdu do města mě překvapilo, že je tady docela čisto, což v Indii není vůbec obvyklé. V tom, že se mi to nezdá, mě utvrdil Pramod, který mi vysvětlil, že je Maisúr již třetím rokem po sobě vyhlášené nejčistším městem Indie.





GOA

Goa je bývalá portugalská kolonie, kam jsem se letecky přesunul z Bangalore po návratu z Maisúru. Strávil jsem tu dvě noci, protože mě zajímalo, jak to tady na západním pobřeží u Arabského moře, v nejmenším, ale zároveň nejbohatším z indických států, vypadá. Nemluvě o tom, že to byl docela dobrý výchozí bod pro návštěvu další destilerie vyrábějící indické single malt whisky.

Ve snaze předejít podobnému „krysimu incidentu“, jaký se odehrál v paláci Lalitha Mahal v Maisúru, jsem se tentokrát ubytoval v hotelu Grand Haytt a myslím, že jsem udělal dobře. Hotel tvořilo asi šest dvoupatrových staveb pro ubytování hostů, několik druhů restaurací, atypický venkovní bazén, vnitřní pětadvacetimetrový bazén, fitness studio a krásná, velická zahrada se spoustou exotických květin, anglickými trávníky a obrovskými fíkovníky. Na pozemku tohoto hotelu se nacházela také zřícenina kaple ze 17. století, kolem které se dalo projít na přílehlou dlouhou a širokou pláž. Tady, ve velice příjemném, vkusně zařízeném prostředí, kde vždy hrála skvělá hudba, jsem našel sluš-

né zázemí a vstřícné barmany, kteří mi vyprávěli o fenny, místní páence z kešu. Ta, kterou měli na baru, se jmenovala Big Boss a nebyla k zahození. Jak jsem byl informován, Goa se rozděluje na severní a jižní část. Severní prý hojně navštěvují ruští turisté a také tam operují ruské gangy, mající pod kontrolou obchod s drogami a prostitucí. Jižní část je stále ještě trochu panenská a je tam prý možné najít pláže s tyrkysovým mořem, palmami a bílým pískem. Ani ruskou mafii, ani úžasné pláže jsem tentokrát neviděl, zato jsem se byl podívat v bazilice Bom Jesus ve městě Velha Goa neboli Stará Goa. Tam se totiž nachází ostatky Františka Xaverského, který sem přicestoval po roční plavbě z Lisabonu v roce 1542. Započal tady svou misijnářskou cestu Asií, jež ho nakonec zavedla až do Japonska. Tento údajně dobrý a laskavý misionář zemřel v roce 1552 a byl pochován v Kantonu. Jeho hrob byl však 16 měsíců po jeho smrti otevřen a tělo bylo převezeno do Goy, tedy na místo kde své putování po Asii zahájil. V roce 1622 byl František Xaverský prohlášen za svatého.





NA SKOK V PALÍRNĚ JOHN DISTILLERIES

V úterý 31. ledna jsem si trochu přivstal a po snídani, jejíž součástí byla i Masala dosa, tedy tenká placka z rýže a černé čočky plněná zeleninovou směsí, ve které dominují brambory, ale nechybí cibule, žlutý puleň hrách, hořčičné semínko, kurkuma, chilli papričky, lístky kari nebo čerstvá nať koriandru, jsem se vydal na jih do destilérie společnosti John Distilleries, vyrábějící single malt whisky Paul John. Tuto whisky jsem poprvé ochutnal minulý rok v aucklandském baru Rich Heart Saie Hamsaly. Sai, vítěz barmanské soutěže Diplomático World Tournament z roku 2015, totiž pochází stejně jako tato whisky z indické Goy (viz rozhovor v 17. čísle našeho časopisu).

Když už jsem se od zmíněné destilérie nacházel prakticky na dostřel a pavalování na pláži není zrovna mým největším koníčkem, vypravil jsem se z hotelu Grand Hyatt taxíkem směrem na jih. Informace o tom, že by tou dobou mohl být na silnicích menší provoz, se buď nezakládala na pravdě, nebo si větší provoz zkrátka neumím představit. Na běžné státní silnici s jedním jízdním pruhem v obou směrech se tak odehrávala podívaná plná adrenalinu. Množství aut se valilo oběma směry asi jako hejna ryb, mezi kterými se jako menší ryby proplétaly přívaly motorek a skútrů. Podobně jako u ryb však ani tady nedocházelo ke kolizím, a to ani ve chvílích, kdy se havárie zdály být již neodvratitelné. Došlo mi, že Indové mají vnímání nutnosti zařadit se zpět do svého jízdního pruhu před protijedoucím automobilem, nebo ještě častěji protijedoucím automobilem, který je zrovna také předjížděn, posunuto daleko dál než řidiči v Evropě, potažmo u nás. Namalované pruhy na silnici mají spíše symbolický význam, a když přijde na řadu kruhový objezd, tak asi nikoho příliš nepřekvapí, že tady přednost v jízdě neplatí. Jedou všichni a snaží

se získat co nejuvhodnější pozici. Kdo zastaví, už by se také v tom přívalu aut nemusel rozjet...

Při pohledu z okna byla patrná někdejší přítomnost jezuitských misionářů, kteří následovali mořeplavce Vasco da Gamu. Ten sem v roce 1498 doplul po zdolání mysu Dobré naděje jako první Evropan a založil tady první portugalská stanoviště. Kostelů a kaplí bylo vidět více než hinduistických chrámů a muslimských mešit. Když jsme zhruba po hodině jízdy dorazili do destilérie Paul John, tak i v kanceláři mastera distillera Michaela D'souzy visel na zdi obrázek matky Terezy, doplněný dalšími křesťanskými atributy.

Michael D'souza, který byl vyhlášen master distilierem roku 2017 při udělení cen Icons of Whisky India, právě odjížděl na letiště. Přidělal mi průvodce po destilérii, a já a já jsem se tedy mohl jít podívat, jak tady whisky vlastně vyrábí.

Výroba zde byla zahájena roku 2008. Experti ze Spojeného království zkonstruovali a instalovali dvě měděná kotlíková doladilná zařízení, která následně ještě několikrát doladil právě Michael D'souza. Ječmen pochází ze severu Indie, voda z vlastních studen a sudy, ve kterých whisky zraje, jsou vyrobeny z amerického bílého dubu. V některých z nich zrál předtím bourbon, některé jsou ještě nepoužité. Paul John má ve svých skladech 10 000 sudů, ve kterých zraje milion a půl litrů whisky. Díky tropickému klimatu je proces zrání mnohem rychlejší a agresivnější, a tak během pěti let přijde destilérie odpařováním tzv. andělského podílu propustným povrchem dřeva sudů o 40 % uložené whisky.

Ve svém portfoliu má Paul John nerašelinové, mírně rašelinové i výrazně rašelinové whisky. Brilliance je nerašelinová whisky, Edited je mírně rašelinová whisky a Bold je rašelinová varianta. Tato whisky je krásně vyvážená. Disponuje spoustou chutí, které se navzájem nepřebíjejí. Další řada se nazývá Select Cask – whisky lahvované o sudové síle bez filtrace za studena. Sem patří Classic Select Cask a Peated Select Cask.

Obecně se whisky většinou lahvuje s nižším obsahem alkoholu, čehož je jednoduše docíleno přidáním vody. Whisky o sudové síle jsou silnější, mají více procent alkoholu a jako takové jsou také dražší. Kromě jmenovaných whisky plní destilérie Paul John ještě Single Cask Unpeated a Single Cask Peated Whisky.

Rychlá prohlídka destilérie Paul John byla u konce, a tak jsem se vydal zpátky do hotelu Grand Hyatt a zanedlouho také na místní letiště, odkud jsem odlétal do Bombaje. V Bombaji jsem chtěl navštívit před odletem přes Amsterdam do Prahy ještě dva tamní speakeasy bary. Původně to vypadalo, že na to budu mít času víc než dost...





SPEAKEASY V BOMBAJI

Po předlouhém čekání na zpožděný let z Goy do Bombaje jsem se dočkal a kolem šesté večer jsem konečně opouštěl letiště, před kterým na mě čekal obchodní zástupce Amrut distillers, odhadem pětadesátník, pan Paul. Ten mi měl ve více než třináctimilionovém městě pomoci najít dva speakeasy bary, které jsem chtěl ze zvědavosti navštívit. Měl jsem na to zhruba šest hodin, ale jak jsem již z dosavadního pobytu v Indii pochopil, nemusí to ještě znamenat, že se mi to určitě podaří. Na mapě to vypadalo, že nejsou příliš daleko od letiště a oba jsou navíc ve stejném, jižním směru od něj. Začíná se stmívat a my se vydáváme na cestu. Vyjíždíme na dálnici lemované po obou stranách chatrčemi z vlnitého plechu a snad nepromokavých plachet. Všechna nuzná stavení jsou velmi těsně nalepena na sebe a někde i nad sebe. Tu a tam vlají pákistánské vlajky. Tak tohle je Dharavi, třetí největší slum na světě, ve kterém žije na ploše 2,1 kilometru čtverečního minimálně 700 000 lidí v nuzných podmínkách. Musím říci, že už jsem se v životě díval na optimističtější podívanou. Konečně jsme se dostali na most, zaplatili jsme mýtné a po chvíli jsme pokračovali v cestě podle pobřeží Arabského moře dále na jih. To už se setmělo a obrázek venku se začal trochu měnit. Viděl jsem lidi korzující na kolonádě, různé stánky s občerstvením, velká osvětlená prostranství, na kterých se odehrávaly satební hostiny se spoustou hostů, začaly se objevo-

vat i pobočky různých bank, restaurace a obchody. Po svižné jízdě, která trvala bezmála dvě hodiny, a ne příliš dlouhém bloudění jsme doputovali k údajně vůbec prvnímu speakeasy baru v Bombaji. Jmenuje se The Local a k tomu, abyste se dostali dovnitř, musíte znát kód, který se čas od času mění a je rozepisován přátelům tohoto podniku přes Facebook. Ten potom vyfukáte na klávesnici, a dveře se otevrou. Já jsem žádný kód neměl, ale protože bylo ještě brzy a v baru nikdo nebyl, mohl jsem jít dovnitř a dát si drink. Na obálce barového menu bylo napsáno Urban Mixology, objednal jsem si koktejl Old Fashioned, který stál něco kolem 200 rupií, tedy dvou eur a pořídil jsem pár fotografií. Nevím, jak nejlépe popsat tento podnik, ve kterém jste si mohli zazpívat karaoke hity z bollywoodských filmů a potěšit oko pohledem na Banksyho streetartové kusy, ale ke koktejlovým barům, tak jak je známe například z centra Prahy, má velmi daleko. Spíše bych ho přirovnal k nějaké vesnické hospodě či baru. Nicméně obsluha byla velmi milá a vstřícná, a i když ani ten koktejl za mnoho nestál, tak jsem byl rád, že jsem se tady, naproti Bombajské universitě, na ulici Mahátmý Gandhího 111 A, byl podívat.

To už byl ale zase čas zvedat kotvy, protože město je velké, další bar zatím v nedohlednu a do půlnoci jsem musel být zpátky na letišti, abych nezmeškal letadlo do Amsterdamu. Rozloučil jsem se s personá-





lem, vyhledal jsem zaparkované Paulovo auto a tentokrát byl naším cílem podnik s názvem PDT. Že by snad pobočka newyorského koktejlového speakeasy baru Please Don't Tell Jima Meehana? Auto se pohnulo a po chvíli jsem za jeho okny viděl krásné stavby z koloniální doby. Úžasná architektura, která by stála za bližší prozkoumání. Snad někdy příště, teď už se můj pobyt v Indii chýlí ke konci a poslední zastávkou byl PDT bar a já doufal, že tam bude i něco k snědku. Po dobré půlhodině jízdy jsme se dostali na adresu Kamala Mills, na Lower Parel.

Do tohoto speakeasy baru, který měl o poznání vyšší úroveň než The Local, se vchází londýnskou červenou telefonní budkou. Přiložíte palec k naskenování, a pokud jste v klubu, můžete vstoupit. Ostatní mají vytočit pětku. Tak jsem také udělal a po krátkém vysvětlení, kdo jsem a o co mi jde, jsem byl vpuštěn. Jednalo se o rozlehlý industriální prostor s dlouhým, zhruba patnáctimetrovým barem po levé straně, velkým plátnem v čele, na kterém právě probíhal zápas v kriketu mezi Angličany a Indií a s velkou streetartovou grafikou hlavy nějaké dámy, která měla prst na puse, čímž naznačovala, abyste byli zticha a nic neřikali, tedy Please Don't Tell. Tento bar byl otevřen v polovině roku 2014 a s newyorským jmenovcem má údajně společné „jenom“ jméno, o franšizu se prý nejedná... Mimo docela slušnou nabídku destilátů, mezi kterými nech-

běly ikony barových pultů, jako jsou Tanqueray, Classic Malts, Ketel One, Beluga, Diplomático, Angostura a další značky, tady bylo také výdejní okno, které slibovalo, že si bude možné dát něco k jídlu. Prohlédl jsem si menu, objednal jsem si pro srovnání Old Fashioned cocktail a k jídlu Chicken Tikka Corriander a Coronu, kterou tady podávají jako v Americe, tedy v papírovém sáčku. Bar byl ještě poloprázdný (prý se začíná plnit až kolem jedenácté), a tak měla obsluha dostatek času se mi věnovat. Koktejly tady stály většinou kolem 400 rupií, tedy 120 korun, ale mohli jste si dát levný house cocktail Halfway to Halloween za 150 nebo naopak na druhé straně cenového spektra koktejl French 75 za 700 rupií. Old Fashioned se samozřejmě dal vypít, ale nebyl to extra zážitek, Corona byla standard, zato jídlo bylo velmi chutné a hezky vypadalo. Na prkénku leželo asi 6 miniburgříků a ve vyfrézovaných drážkách lákaly barevné dobroty: kořeněná sůl, kečup, nějaká zelená salsa a kukuřice. Nechyběly velmi pálivé zelené chilli papričky. Snědl jsem jídlo, vypil jsem pití a chtěl jsem zaplatit, aby pan Paul v autě s mým kufrům na parkovišti před podnikem moc dlouho nečekal. „Sire, ale co Vaše jídlo?“ Nechápatě jsem se podíval na barmana a prázdné servírovací prkénko. „Tohle byla pozornost podniku,“ vysvětlil barman, „vaše jídlo bude za chvíli hotové.“ Opět jsem se posadil a bylo mi jasné, že cestou do Amsterdamu rozhodně hlady trpět nebudu.



Love your neighbor,
but don't get caught.

/PDTMumbai
#PDTMumbai

Never say
no.

/PDTM
#PDTM

Never go to
bed mad,
stay up and
fight.

/PDTMumbai
#PDTMumbai

Never sleep
with anyone
crazier than
yourself.

/PDTMumbai
#PDTMumbai

Sex is dirty
only if
it's done
right.

/PDTMumbai
#PDTMumbai



Dirty thoughts are fine.
Dirty hands aren't.

/PDTMumbai
#PDTMumbai

/PDTMumbai
#PDTMumbai
P M S A R S



My ancestors served drinkers like you well.

'Twas the era of Prohibition in the US. Bars were dead. Speakeasies, much like the one you're in now, were born.

Speakeasies were small, secret establishments where folks in the know could slip in and get a drink or four. Bottles were brought to the table in brown paper bags.

I come from the same distinguished pedigree of brown paper bags. Prohibition may be passé. But I continue to keep the family tradition alive so you can relive the illicit excitement.

Cheers to that.

Čas se naplnil, opět jsme míjeli moře chatrčí zdejšího megalumu, jenž dosahuje až ke zdi, která toto bezútesné místo odděluje od letištních ranvejí, kde barevné plechy letadel ostře kontrastují s šedivými plechy střech tohoto prapodivného termitiště.

Samotné bombajské letiště bylo v roce 1942 prvním letištěm v Indii, a i když se jich tady od té doby podařilo vybudovat již přes osm desítek a třeba to kočinské je jako první na světě stoprocentně napájené ze solárních kolektorů, tak právě bombajské letiště Chhatrapati Shivaji International Airport je pokládáno za jedno z nejhezčích. Nápaditě řešené haly navrholo architektonické studio Skidmore, Owings & Merrill a nás může těšit, že tady najdeme i svítidla v podobě různě rozvinutých lotosových květů od české společnosti Preciosa Lightning.

Indická mise byla po deseti dnech u konce. A co říci závěrem? Především to že jsem viděl pouze nepatrný zlomek této veliké země na to abych se pouštěl do nějakého obsáhlého hodnocení. Pokud bych se ale pokusil své vjemy a pocity z toho, co jsem viděl a zažil, vyjádřit několika slovy nebo slovními spojeními, vypadalo by to asi takhle: Milí lidé. Barevná sáří. Nepředstavitelný provoz na silnicích. Záplavy odpadků. Posvátné krávy. Úžasná příroda. Kriket. Výborná jídla. ... a v neposlední řadě skvělé single malt whisky a rumy od společnosti Amrut Distilleries. ■



MARK VODKA

Text a foto Jakub Janeček, není-li uvedeno jinak

© Barbora Chmelová

REALIZACE JEDNOHO SNU





Vodka stála dost dlouhou dobu zcela stranou mého zájmu, protože pro mne postrádala chuť. Vzhledem k tomu, že jsem si vždy raději vychutnal destilát čístejší a vodka byla primárně určena spíše do koktejlů, nevěnoval jsem jí až takovou pozornost. To se změnilo, v roce 2005 když můj společník Jirka Rabel přivezl k nám do kanceláře v té době u nás neznámou vodku Russian Standard s tím, že je docela dobrá a abych ji prý ochutnal. Měl pravdu – ta vodka měla chuť a já jsem začal chápat, že se dobrá vodka dá pít také čistá, a dokonce nenamražená. To jsem ještě netušil, že jednou budu stát u zrodu superprémiové vodky a že se budu podílet i na její chuti. Psal se rok 2015 a můj syn Kuba alias Smack 1 získal již druhý rok po sobě prestižní hudební ocenění Anděl v kategorii Rap. V té době jsem již věděl, že on a jeho vrsťovníci pijí vodku. Někdy dokonce i vodku s vodou, jak se ostatně jmenuje pátý track na jeho albu Sick.

Jednou za mnou Kuba přišel a říká, že by bylo skvělé mít svoji vodku. Trochu jsme si o tom začali povídat a bylo jasné, že kdyby se tahle myšlenka měla dotáhnout do konce, tak to bude muset být vodka bez kompromisů, stejně jako texty a hudba na jeho albech. Bude muset být prostě nejlepší mezi vodkami, stejně tak jako je Smack 1 nejlepší u nás v České republice v grime music. Vždyť ta vodka bude logicky muset nést jeho jméno. Dovedl jsem si to představit, aniž bych věděl, kdo ji vyrobí, a rozešli jsme se s tím, že zkusím zjistit, co by se dalo udělat pro to, aby se tento sen mohl nakonec stát skutečností.

HONZA KLEINER

První, na koho jsem se obrátil, byl Honza Kleiner, který svými ovocnými destiláty již prokázal, že u nás prakticky nemá konkurenci. Otázka byla jasná a odpověď pozitivní. Honza slíbil, že koupí pšenici, nechá ji kvasit, a až ji vydestiluje, dá vědět, kdy proběhne první ochutnávka. Jak slíbil, tak také udělal a my jsme se po půl roce s Kubou a jeho multi-talentovanou přítelkyní Annou Mimmieux (o které, mám pocit, ještě v budoucnu uslyšíme) vypravili za Honzou do jeho království v Žešově, abychom ochutnali první vzorky.

Degustace byla zajímavou zkušeností. Honza nám připravil několik sad vzorků s různým obsahem pšeničného destilátu, který byl navázán na obilný líh, a další sady vzorků, u kterých byl nosným destilátem vinný líh. Po dlouhém ochutnávání a nekonečných diskuzích jsme začali mít jasno, jakým směrem se chceme dále ubírat. Jako nosič byl vybrán vinný destilát, ale vzhledem k tomu, že byla intenzita chuti pšenice příliš výrazná na to, aby nezaskočila potenciální konzumenty, tedy především Smackovy kamarády a fanoušky, bylo nutné připravit další sady vzorků. Jedna věc byla ale už po této ochutnávce jasná: Jdeme správným směrem a náš cíl, tedy skvělá vodka, je dosažitelný.

Skvělý produkt by ale měl být také odpovídajícím způsobem zabalen a tak jsem začal hledat dodavatele všeho potřebného, pokud možno z České republiky.

LAHEV

Vzhledem k tomu, že Smack 1 Vodka byla od začátku zamýšlena jako limitovaná edice 1 000 kusů, byť s možností v případě kladné odezvy tuto várku kdykoli zopakovat, bylo jasné, že na originální lahev, kterou bude mít pouze tato vodka a žádný jiný destilát, můžeme zapomenout. Výroba vlastních lahví je samozřejmě možná, ale minimální odběr vzhledem k zamýšlenému množství by byl tak trochu absurdní. Lahev, kterou si nakonec Kuba vybral ve vzorníku jednoho francouzského výrobce, byla docela hezká a mně se začal v hlavě rodit plán, jak bychom jí mohli dodat jedinečnost.

ETIKETA

Vždycky se mi líbilo písmo, které vymyslel Roman Enlighten pro Smackův mixtape Bullet Time. Lineární typ s trojúhelníky opakujícími se v každém písmenu slova Smack má nápad, eleganci, a hlavně originalitu. Chtěl jsem ho použít na etiketu Smack 1 Vodka, ale nejprve bylo nutné dopsat jedničku tak, aby nikdo nepoznal, že tam vlastně původně nebyla. Vzhledem k logice Enlightenova fontu to byl poměrně lehký úkol. Dále bylo zapotřebí najít vhodné umístění pro toto logo a také pro nápis „vodka“, který na přední etiketě destilátu nesmí chybět. Naštěstí to šlo samo. Nápis Smack 1 musí být výrazný, čehož vzhledem k úzké přední straně lahve nešlo logicky ve vodorovné pozici dosáhnout. Musel se tedy umístit ve vertikální poloze, přičemž ale vzhledem k výšce lahve stále zbývala ještě polovina etikety prázdná. Zkusil jsem tedy nápisy napsat proti sobě a celé mi to začalo dávat smysl. Nemluvě o tom, že trojúhelníky v písmu na protilehlých stranách vytvářely výrazný, až ornamentální efekt a že uprostřed mezi oběma jedničkami vzniklo ideální místo na dopisání slova Vodka. Bylo jasné, že to bude fungovat i ve chvíli, kdy to dáme se Šimonem Gregarem do počítače ve studiu Gregar & sons. A fungovalo. Celé to totiž, včetně lahve, působilo tak nějak kubisticky a to se nám všem líbilo.

Zadní etiketa se rodila vzhledem k tomu, co by všechno měla obsahovat, trochu obtížněji. Jednak tam měla původně být stylizovaná podobizna Smackovy tváře, tzv. Smack Face, dále poměrně obsáhlý text o tom, proč Smack 1 Vodka vlastně vznikla a kdo ji vyrobil, a nakonec tam musely být ještě ze zákona povinné informace o složení, podrobné detaily o výrobci, obsahu a procentech alkoholu. Když jsme to všechno graficky upravili, nebylo to stále ono. Na černém podkladu byl v horní části Smack Face a dole velikost lahve a procenta alkoholu v červené barvě a mezi tím zbylý text ve stříbrné. Vůbec to ale nekorespondovalo s přední etiketou, která navíc neměla být tištěná, ale gravírovaná, tedy vy-

pískovaná do skla. V průběhu následujících týdnů se zadní etiketa několikrát upravovala a upravovala, až na ní nakonec zbyly pouze nejdůležitější informace. Smack Face, jejíž grafika neměla s kubistickým pojetím nic společného, byla odstraněna a obsáhlý text o tom, proč Smack 1 Vodka vlastně vznikla, jsme nakonec transformovali do jednoduchého sloganu, který ale všechno vystihoval: „The Vodka I love“ – napsáno stejným fontem jako slovo Vodka na přední straně lahve. Nahoru jsme přidali trojúhelník a do spodní části grafický obrazec, ze kterého jako by ten trojúhelník byl vyjmut. To vše proto, aby grafika zadní etikety co nejlépe korespondovala s přední stranou lahve.



UZÁVĚR LAHVE

Uzávěr mohl být šroubovací, což nepůsobilo dost exkluzivně, korkový, což se ale k našemu pojetí vůbec nehodilo, nebo skleněný, na jaký má celosvětový patent liberecká společnost Preciosa. Volba tedy padla logicky na uzávěr skleněný, jenom bylo nutné vybrat barvu a ideální výšku uzávěru a barvu těsnicí pryže. Rozhodli jsme se pro černý uzávěr vyšší, než je obvyklé, nejprve s červenou pryží, která ale po vypuštění červených prvků na zadní etiketě ztratila smysl, a proto jsme ji nahradili pryží černou. Aby to celé působilo tak, jak jsme si představovali, bylo ještě nutné hrdlo lahve od uzávěru směrem dolů začernit. Jednoduchá varianta, jak toho docílit, je to celé i s uzávěrem přetáhnout černou smršťovací fólií. To jsme ale nechtěli, protože by se někdy někomu mohlo stát, ať už záměrně, nebo nedopatřením, že by odtrhl část nebo celý ten černý pruh na hrdle lahve, o který nám šlo. Možná si řeknete, že je to zbytečný detail, ale pro nás ne. Šlo nám o to, aby lahev zkrátka vypadala stále co nejlépe a aby celkovou výtvarnou kvalitou jejího vzhledu nebylo tak lehké snížit.



© Martin Kincil

TISK ZADNÍ ETIKETY

Papírová zadní etiketa nepřicházela z pochopitelných důvodů v úvahu, a tak se mohla buď celá tisknout přímo na sklo, nebo stříkat černou hydroglazurou, která by se vypalovala na 200 °C, a potom tisknout sítotiskem, nebo se mohla opatřit sklářskými obtisky, které by se vypalovaly ve sklářské peci na 560 °C. Vzhledem k tomu, že jsem se původně rozhodl pro to, že bude zadní etiketa přesahovat na obou stranách přes zkosené hrany lahve, nedala se lahev stříkat barvou. Na pohled by to sice vypadalo nejlépe, protože by se černá plocha hezky leskla stejně jako černá část hrdla lahve, ale pokrývání povrchu lahve, na který se barva již neměla dostat, by bylo tak složité a tak časově náročné, že šlo zároveň příliš do peněz. Ještě horší ale bylo, že po odlepení maskovacích samolepek nebyl nástřik vždy zcela přesný.

Bylo jasné, že tudy cesta nepovede, a tak další volba padla na obtisky. Odborníkem na tento druh obtisků je u nás pan Horčic. Vyšel nám ochotně vstříc, leč výsledkem nebyla černá plocha na zadní etiketě v takové intenzitě a lesku, jaký jsme si představovali, a to ani po upravení teploty v peci na 580 °C. Texty na zadní etiketě také po vypálení neodpovídaly v barevném odstínu zcela našim představám, a tak jsme se na poslední chvíli nakonec vzhledem k plánovanému prosincovému uvedení na trh během Smackova koncertu v Roxy rozhodli, že obtiskem budeme řešit pouze černou plochu a na ni že budeme tisknout stříbrnou barvou zbylou grafiku sítotiskem v Laškově u Antonína Burgeta. Mělo to ovšem ještě jeden háček – na zkosené hraně lahve vynikla pod obtiskem po celé délce nerovnost způsobená odléváním skla do formy. Nevypadalo to dobře, a tak jsem rozhodl, že se ta nerovnost bude u pana Suchánka muset zbrousit. Další nákladná, ale nezbytná operace. Po zbrúšení a převozu lahví o 250 kilometrů dál na Moravu už byl tisk prvních 40 lahví stříbrnou barvou poměrně rychlou záležitostí. To se stalo dva dny před koncertem v Roxy možná i díky tomu, že je Tonda shodou okolností Smackovým fanouškem, takže se mohlo na poslední chvíli, den před koncertem, začít u Honzy Kleinera s plněním prvních lahví.

NEMILÉ PŘEKVAPENÍ

Během plnění vodky jsem si všiml, že prázdná lahev a plná lahev působí na pohled trochu jinak. Zatímco prázdná lahev působila lehce a docházelo v ní k určitým zajímavým lomům světla, lahev po naplnění působila těžkým, tmavým dojmem, kde jasně dominovala černá barva. Byl jsem zklamaný, ale nedalo se s tím již nic dělat. Tedy alespoň ne na těch prvních čtyřiceti lahvích, které měly být dodány do Roxy.

RELIÉFNÍ PÍSKOVÁNÍ

Tady jsem měl od počátku jasno. Pakliže nemůžeme mít zcela autentickou, originální lahev, musíme jí jedinečnost něčím dodat. Možností nebylo tolik, a volba nakonec padla na reliéfní pískování. Od Honzy Činčery, o kterém ještě bude řeč, jsem se dostal přes Zdeňka Lhotského až k panu Suchánkovi, který v tomto oboru se svým týmem šikovných lidí patří k naprosté špičce. Nejprve jsme se sešli v Praze, kde zrovna instaloval velkou zakázku velkoplošných skel a dveří v Komerční bance Na Příkopěch. Potom následovalo mnoho cest do Železného Brodu, kde se pískování, ale i první pokusy s aplikací zadní etikety prováděly. Nejprve bylo pískování příliš mělké, což by si někdo mohl splést s plotrovanou samolepkou, protože nebylo na první pohled ani dotek jednoznačně jasné, jestli se jedná o reliéf dovnitř, nebo naopak nad skleněný povrch lahve. Její stěny byly ale dost silné na to, aby bylo možné jít s pískováním daleko více do hloubky a vytvořit reliéf takový, který už nikoho nenechá na pochybách, oč se vlastně jedná. U pískované přední etikety šlo pouze o správné posazení grafiky na předem určené místo a specifikaci hloubky jednoho milimetru, zato zadní etiketa, ta nám dala pořádně zabrat.





SMACK 1 V ROXY, ČÁSTEČNÁ SATISFAKCE

První lahve Smack 1 Vodky dorazily do Roxy večer před akcí, a tak nic nestálo v cestě tomu, aby proběhlo první oznámení fanouškům, že něco takového vůbec existuje. Smack 1 naplnil jako obvykle pražský klub Roxy k prasknutí. Na pódiu byl uprostřed mix pult s nápisem Roxy a vzadu po obou stranách pětimetrové nápisy Smack 1 Vodka, které dávaly tušit, že se něco chystá. Zhruba v polovině koncertu mě Kuba zavolal k sobě a začal ve zkratce mluvit o tom, jak to celé vzniklo. Lidi šílí, lahev se křtí vodou a show pokračuje dál. Později se dovídám, že je vodka skvělá a že reakce lidí jsou pouze pozitivní. Kdo ochutnal, nešetřil chválou, a kdo si lahev koupil, měl doufat radost a nelitoval peněz, které do jejího pořízení ze svého rozpočtu musel investovat. Navíc je těch prvních 40 lahví díky zadní etiketě originálem, který se již nebude opakovat...

MORAVIA DEKOR

Již cestou do Roxy jsem si říkal, že by možná stálo za pokus nejit na zbylých 960 lahvích se zadní etiketou přes zkosené hrany, ale zůstat s ní jenom na ploše

a podívat se na to, jaký to bude mít vliv na čitelnost loga a jestli se celkový vzhled trochu odlehčí. Odlehčil se a vypadalo to skvěle! Tento pokus jsem již v menším časovém presu udělal v Otrokovicích v kanceláři pana Ryšavého, šéfa společnosti Moravia Dekor. Zadní etiketa tištěná pouze v lichoběžníkové ploše, kdy zadní zkosené hrany lahve zůstaly čiré, propouštěly po naplnění vodou dovnitř lahve a tím pádem i zezadu na gravírovanou přední etiketu více světla a rozehrávaly dokonalou symbiózu černých a bílých ploch pomyslného kubistického jin-jangu. Byl jsem nadšený – po předchozích porodních bolestech už to chtělo nějakou úlevu.

Na společnost Moravia Dekor mě navedl mistr palírník Honza Kleiner. Jedná se o společnost, která se potiskem lahví zabývá již mnoho let. Po první schůzce, na které jsme se bavili o potisku naší lahve, jsem získal pocit, že jsem na správné adrese. S profesionály, kteří vědí, co a jak se má udělat a barvy s jakým složením se musí použít, a hlavně s lidmi, kteří mají zájem najít nejvhodnější způsob řešení naší ne právě jednoduché zakázky, byla radost spolupracovat. To ještě neznamená, že opatření zbylých 960

lahví zadní etiketou byla nakonec hračka. Po zvážení nejrůznějších pro a proti se nakonec provádělo maskování a nástřik hrdla černou barvou a tisk zadní etikety černou barvou sitotiskem, s následným dotiskem stříbrných grafických prvků a nápisu The Vodka I Love. Při tisku se ukázalo, že plocha zadní stěny lahve není dokonale rovná, a navíc že jsou na povrchu lahví drobné nečistoty po gravírování, což se samozřejmě na nátisku naplno projevilo. Lahve tedy bylo nutné před tiskem ještě dokonale očistit, což bylo opět náročné jak na pečlivost, tak na čas i finance.

V Moravia Dekoru se tiskly přímo na boční stranu lahve i povinné údaje o výrobci a složení. Pro toto řešení jsme se rozhodli proto, aby se nemohlo stát, že by celkový dojem negativně ovlivnila nepřesně nalepená papírová samolepka.

OBAL

Ještě nebyla řeč o papírovém obalu, nebo dárkovém balení, chcete-li. Jeho výrobu jsem svěřil Honzovi Činčerovi, o kterém jsem začal slyšet od profesorů během svých studií na grafické škole v Praze. Honza tam docházel asi dva nebo tři roky přede mnou a profesori o něm vždy mluvili s velkým respektem. Proč, to jsem zjistil až po letech, když osud a práce svedly naše cesty dohromady. Honza je prostě génius, který svou prací žije, má cit pro krásu a navíc je obklopen šikovnými mladými lidmi, kteří u něho pracují, včetně jeho nadaných synů Kryštofa a Matěje.

Pro Smack 1 Vodka bylo zapotřebí vyrobit exkluzivní obal, který nejenom podtrhne výjimečnost obsahu, který bude ukrývat, ale bude i sám o sobě uměleckým dílem. Mám pocit, že se to povedlo náramně. Krabička kopíruje kónický tvar lahve i její čtyři zkosené hrany, a její barevnost v černo-stříbrném provedení dokonale koresponduje s grafickým i barevným pojetím láhve uvnitř. Nejprve měl obal ploché víko, což mi přišlo trochu škoda. Opatrně jsem se zeptal, jestli by nebylo možné mít víko do špičky, jako pyramidu, která ale bude mít navíc opět zkosené hrany. Honza, který má vždy po ruce měkkou tužku a na krku chytrou hlavu plnou nápadů a technických řešení, udělal pár tahů grafitem po papíru a řekl, že by se to udělat dalo. Nešlo pouze o vyrobení tohoto dárkového balení, ale i přepravního obalu pro šest lahví tak, aby nedocházelo k poškození horního špičatého víka. Honza všechno zvládl a výsledek jeho práce je, myslím jako obvykle, dokonalý.

CENA

Předpokladem bylo, že by finální verze Smack 1 Vodka mohla stát 1 000 korun. To se ale bohužel jak vzhledem k nákladnosti jednotlivých výrobních kroků, tak k mnoha dílčím vícenákladům nepodařilo

dodržet. V průběhu celého procesu začalo být bohužel jasné, že se do tisíce korun nevejdeme. Cena byla nakonec stanovena na 1 251 korun. Já ale doufám, že ten, kdo si lahev koupí, bude jejím obsahem velmi mile překvapen, a navíc může ocenit, že se jedná po všech stránkách v podstatě o umělecké dílo, a ta mají, jak víme, díky své originalitě vždy vyšší cenu než průmyslově vyráběné produkty určené k masové spotřebě.



SMACK 1 VODKA - VÝROBNÍ POSTUP

Pšenice se po jedno- až tří denním bobtnání v závislosti na klimatických podmínkách zaleje zhruba 300 litry vody, přidají se kvasnice a takto nastartovaný kvasný proces trvá zhruba jeden měsíc. Honza Kleiner provedl sedminásobné kvašení, což znamená, že sedmkrát zaléval tu stejnou nabobtnanou a od druhého vzorku stále více a více prokvašenou pšenici. Každou zkašenou šťávu vydestiloval na kotlíkovém destilačním zařízení s rektifikační kolonou se třemi talíři, čímž získal sedm vzorků pšeničného destilátu. Destilace jedné várky tří set litrů kvasu trvá 3 až 3,5 hodiny a na konci tohoto procesu je 20 litrů destilátu. Následně jsme společně vybrali dva pšeničné destiláty s nejlepší vůní a chutí, které byly smíchány nejprve dohromady a potom v požadovaném, velmi

přesně stanoveném poměru navázány na neutrální vinný líh. Takto vzniklý destilát byl naředěn na obsah alkoholu 43 % upravenou vodou s nulovým pH, aby minerály neovlivňovaly chuť výsledného produktu. Zbývalo provést svíčkovou a deskovou filtraci a vodka taková, jakou miluje Smack 1, byla na světě.

PODĚKOVÁNÍ

Rád bych touto cestou ještě jednou poděkoval všem, kdo se na uskutečnění tohoto snu podíleli, což byli kromě jmenovaných ještě Lenka Nožičková, Miroslava Cvrčková, Renata Veliková, Pavel Škaloud, Stanislav Vávra, paní Ševčíková, Petr Ryšavý, Miluška Pekrová a Růženka Kleinerová. Těm všem patří dík, protože přispěli k tomu, že vznikl po všech stránkách kvalitní produkt, mimo jiné s ambicí, že snad po vypití obsahu ani prázdná lahev, ani její obal nikdy neskončí v kontejnerech s tříděným odpadem.

... A nerad bych zapomněl na Máru Tippla, rychlou spojku z Ultra Premium Brands. Mára totiž myslí na všechno, nikdy nehledá výmluvy, proč něco nejde zařídít, a udělá spoustu neviditelné práce. Nemluvě o tom, že rozesílá lahve Smack 1 Vodka z web shopy warehouse1.cz ve speciálním přepravním obalu, který podle jeho požadavků konstruoval opět Honza Činčera.

SMACKŮV KOMENTÁŘ

Jednou jsme se s tátou bavili o různých destilátech a já se zasníl a prohodil jsem, že by bylo skvělé mít svou vlastní vodku. Táta řekl, že by to možná šlo, ale já měl pochybnosti. Tehdy jsem ještě nevěřil, že by se celá věc opravdu mohla zrealizovat, a navíc v této po všech stránkách dotažené formě. Asi jsem nepomyslel na tátovu invenci a cílevědomost, nemluvě o jeho perfekcionismu a citu pro detail, tedy na vlastnosti, které jsem po něm doufám alespoň částečně zdědil.

Poté, co se Honza Kleiner pustil do práce, začaly věci velmi rychle nabírat spád, všechny pochybnosti šly stranou a bylo nutné vybrat lahev. Ve vzorníku jednoho francouzského dodavatele nám s Annou padla do oka poměrně netradiční lahev s kubistickými prvky. Objednali jsme ji, ale následovalo velké zklamání, když nám sdělili, že se tyto lahve už nevyrobí. Nakonec je pro nás v podstatě exkluzivně vyrobili, a tak zklamání mohla vystřídat radost. Následně jsme absolvovali množství cest po celé republice spojených s jednotlivými výrobními kroky.

Velmi mi utkvěly v paměti společné cesty do Železného Brodu, kde se u pana Suchánka pískovaly nápisy na přední straně lahve - nádherná příroda, galerie věnovaná světoznámému sklářovi panu Libenskému a jeho manželce paní Brychtové a dílna, kde odvádí špičkovou práci pan Suchánek a jeho tým. Nebo do nedalekého Jablonce, kde jsme s firmou



© Kamil Zachar

Preciosa řešili provedení skleněných uzávěrů. Když jsme dostali první prototyp lahve, zastavili jsme se s tátou v Modřanech u Honzy Činčery, kterého celá věc zaujala a vzal si lahev na nějaký čas k sobě, aby mohl zapracovat na papírovém obalu.

Zvláštní kapitolou bylo testování vzorků vodka s Honzou Kleinerem, ať už u něj v Žešově, nebo u nás na Praze 10. Tyto postupné ochutnávky také patří k velmi příjemným částem celého procesu, a i když mi v paměti neutkvěly všechny úplně stoprocentně, nezapomenu na ně nikdy. Je to svým způsobem napínavé bádání, na jehož konci je „to ono“: naprosto ojedinělá tekutina. A stoprocentně si stojím za tím, že nejen u nás v Čechách. Přidejte vizuální stránku, která je v rukou těch nejlepších, a to nemluví jen o výše zmíněných lidech, ale hlavně o tátovi, který svými vizemi a zadáními dotáhl tuto věc do maximálního detailu. Skutečně je tohle „moje“ vodka? Štípněte mě někdo. Ne, teď vážně - přestože vodka nese mé jméno a má se asi časem stát mým brandem, je to hlavně naše vodka. Takže ještě jednou díky tátovi a díky všem lidem, kteří už teď posílají reakce na facebook a instagram. Ty jsou z 99 % pozitivní, a to zbylé procento bude reagovat pozitivně, až vodku ochutná. ■



Smak



JOHN GEORGES

John Georges je master distillerem společnosti House of Angostura, vyrábějící legendární rumy a bitters. V předminulém čísle jsme vás jak se značkou Angostura, tak s Johnem Georgesem seznámili a v minulém čísle jsme přinesli fotoreport z jeho návštěvy v podpalubí našeho obchodu. Tentokrát vám přinášíme původní rozhovor nejen o rumech a Trinidadu, ale třeba i o Bobu Marleym a Černém Stalinovi.

Dne 7. října 2016 se ptal Jakub Janeček, fotografoval Michal Šula.



Četl jsem o vás, že jste v mládí rád běhal a že jste také hrál pozemní hokej. Je to pravda?

Ano, to je pravda.

U nás v současnosti běhá hodně lidí. Zdá se mi, že vidím každým dnem více a více běžců.

Jako Emil Zátopek?

Ano, to byl náš nejmáznější běžec. Lidé, které potkávám, ale běhají spíše pro zdraví než kvůli rekordům. Nicméně nejpopulárnějším sportem u nás zůstává fotbal a lední hokej. Ten vy jste ale předpokládám nehrál, že?

Ne, to ne, hrál jsem pozemní hokej, fotbal a kriket a také jsem hodně jezdil s mým mladším bratrem na kole. Tenkrát neexistoval PlayStation, televize neběžela 24 hodin, a co je ještě důležitější, bylo bezpečno. Když mi bylo sedm nebo osm roků, rodiče mě nechávali jít, kam se mi zachtělo, a nemuseli mít obavy, že se mi něco stane. Když jsem byl malý, žili jsme krátce ve východní Africe, v Tanzanii v Dar es Salaamu. Tam jsme taky měli kola a jezdili jsme všude možné. Podle dnešních měřítek nás rodiče zanedbávali, ale my jsme si to hodně užívali a přežili jsme bez problémů.

Byl jste podívat také na nedalekém Madagaskaru?

Ne, tam jsem nebyl, ale podíval jsem se například na Zanzibar.

Rodiště Freddieho Mercuryho, lídra skupiny Queen...

Ano, přesně tam.

To mně bylo umožněno podniknout první cestu do zahraničí až ve třinácti letech, kdy nás rodiče s mou sestrou, které bylo patnáct, poslali za příbuznými do Švýcarska. Nemohli jet s námi, protože celou rodinu nechtěl komunistický režim na Západ pustit. Jeho pohlaváři si mysleli, že bychom se už nevrátili a udělali bychom jim nežádoucí reklamu. Jeli jsme tedy vlakem do Mnichova, kde jsme přestoupili na jiný vlak, který nás dopravil až do Lindau k Bodamskému jezeru. Tam jsme přestoupili na loď a pokračovali do Rorschachu, kde na nás již čekala rodina naší tety. Myslím, že bych dnes samotné takhle malé děti na podobnou cestu raději nevypravil.

Nikdy, nikdy, nikdy...

Také jsem jako malý cestoval sám se sestrou. Bylo jí sedmnáct, když nás otec posadil na letadlo z Afriky zpátky do Karibiku, letěli jsme na ostrov Dominika.

I přes to, že jsem Trinidadčan, můj otec pochází z Dominiky.

Dominika je úžasná, jeden z nejhezčích ostrovů, jaké jsem kdy navštívil.

Dominika je skvělá. Já mám rád džungli a chození po horách, vodopády a řeky se studenou i teplou vodou... A to všechno Dominika má.

Jednou jsem jel po východním pobřeží Dominiky a vysoko nad divokým mořem jsem na zápraží domku uprostřed krásné barevných květin potkal starší ženu. Zastavil jsem, abych se s ní pozdravil a pokochal se alespoň na okamžik tím úžasným výhledem dolů, kde se mořské vlny třísťily o rozeklané útesy. „Žijete v ráji,“ řekl jsem jí a ona mi odpověděla: „Ye-ees, I knooow.“

(Smích) Je tam opravdu krásně!

Poté, co jsme tenkrát přistáli na ostrově Dominika, jsme se museli dostat na Svatou Lucii, odkud pochází naše máma. To bylo dobrodružné. Také jsme tu a tam cestovali za příbuznými na ostrov Svatý Kryštof. Teď žiju na Trinidadu. Nemám nic proti městu, ale ukaž mi džungli a já do ní kdykoli půjdu.

Trinidad je známý mimo jiné díky karnevalu, který hojně navštěvují lidé z celého světa. Mohl byste nám o něm něco říct?

Ano, jedná se o originální karibský karneval, z něhož se ostatní světové karnevaly rozšířily. Například dnes největší karneval v Evropě, londýnský Notting Hill, se vyvinul z karnevalu, který probíhá každoročně na Trinidadu a Tobagu. Byli to migranti z Trinidadu, kteří tradici karnevalu Notting Hill začali. Mimořádně karnevaly v New Yorku, Miami, Washingtonu a v San Francisku mají také svůj původ v tom našem.

To jsem nevěděl.

A byl jsi na trinidadském karnevalu?

Ne, před lety jsme sice s mým společníkem Jirkou na Trinidadu byli, ale bylo to týden před karnevalem, a tak jsme si pouze vyzkoušeli, jak se hraje na steel pany, a to bylo všechno.

To je škoda, měli byste se k nám tedy kvůli karnevalu jednou vrátit...

To bychom rádi. Uvidíme, možná se nám to jednou podaří.

Vzpomněl byste si, kdy jste poprvé jako dítě ochutnal Angostura Bitters?

To nevím. Angostura Bitters naši rodiče používali na denní bázi, ale nad tím, kdy jsem je ochutnal poprvé, jsem se nikdy nezamyslel.

A víte, kdy jste poprvé ochutnal rum? Nezáleží na tom jestli rum Angostura, zkrátka rum jako takový.

To bylo na jednom z našich výletů na ostrov Svatý Kryštof, když mi bylo čtrnáct. Tam jsem ochutnal rum z Antiguy. Byl jsem daleko od domova, nebyl jsem rodičům na očích, a tak jsem ho mohl vyzkoušet. Nebyl to tedy rum z Trinidadu.

Vzpomenete si, jak se jmenoval?

Jmenoval se Cavalier a vyráběla ho společnost Antigüe Distillery Ltd. Ten byl na Svatém Kryštofu populární, a tak to byl první rum, který jsem v životě ochutnal. Když jsem později dospěl do věku, ve kterém jsem již mohl kupovat alkohol, začal jsem pít pivo. Trinidadské pivo a později rumy Angostura Old Oak a Vat 19.

Studoval jste Univerzitu West Indies. Ta se nachází na Trinidadu?

Univerzita West Indies má tři kampusy – jeden je v Kingstonu na Jamajce, kde se studuje zejména medicína a geologie, druhý se nachází na Barbadosu, kde se studují hlavně práva, no a na Trinidadu je hlavním zaměřením inženýrství.

Napadlo vás během studií, že budete někdy pracovat v rumovém odvětví?

Ne, Trinidad je především zemí ropy a plynu. Takže studenti mají za to, že najdou uplatnění v tomto odvětví a budou se zabývat rafinací ropy, zpracováním plynu a podobně.

Jak jste se tedy dostal k práci v rumové destilérii?

Během studií jsme se chodili dívat do různých rafinerií a zpracovatelských podniků, ale někdy také do destilérií. Já jsem navštívil rumovou destilérii ve druhém ročníku a nikdy bych si nepomyslel, že tam jednou budu pracovat, protože v tomto odvětví je velmi malé uplatnění. Palírny potřebují jednoho až dva chemické inženýry a to je všechno. Když jsem ale na začátku osmdesátých let promoval, byl Trinidad v recesi, což znamenalo, že se ceny ropy propadly o šiléných 7 až 8 dolarů za barel, a tehdy se objevil v novinách inzerát, že destilerie Angostura hledá nového ředitele. Já jsem se o to místo ucházel a následoval šok šoků, protože jsem tu práci získal.

A od té doby pracujete pro Angosturu?

Ucházel jsem se o různá místa včetně těch v ropném průmyslu. Občas si mě pozvali k pohovoru, ale místo jsem tam nezískal. Vzali mě až do Angostury.

Možná to byl tedy osud...

To nevím, ale mělo to své výhody. Jednak se destilerie nacházela asi 20 minut autem od místa mého bydliště a ještě k tomu v opačném směru, než kterým se pomalu táhly ranní dopravní zácpy. Za druhé jsem zjistil, že je to zajímavé, pracovat v tomto odvětví. Dostal jsem možnost spolupracovat s dobrými lidmi a navíc jsem za to byl slušně placen.

Pokud se nepletu, tak se v té době nacházely na Trinidadu tři destilerie: Fernandézova, Caroni a Angostura. Tedy alespoň pokud je řeč o těch oficiálních. Existují u vás také moonshine neboli černé palírný?

Ty tam byly vždycky. Jejich produkty jsou hrozně, ale někteří lidé si myslí, že jsou fajn, protože jsou „home made“, a jejich výrobcům chutnají, protože za ně neplatí žádné daně.

V současné době je ale Angostura jedinou trinidadskou legální destilerii, která je v provozu, že ano?

Ano, Caroni je zavřená a Fernandézovu destilerii jsme koupili.

V 17. čísle našeho časopisu jste se zmínil o tom, že jste se v profesním životě hodně naučil od pana Goméze a pana Gatcliffa. Kdo vlastně byli tito pánové?

Pan Goméz byl inženýr, který vlastně postavil první destilerii Angostura. I přes to, že jsme se nikdy osobně nesetkali, četl jsem vše, co napsal. Podobně to bylo s panem Gatcliffem, který se věnoval výzkumu ještě před tím, než pan Goméz postavil destilerii. Procházel jsem si výsledky jejich zkoumání, abych porozuměl jejich myšlení a následnému stvoření toho, čím je dnes rum Angostura. Ti pánové spolu s pravnukem zakladatele, panem Robertem Siegertem, rozhodli o tom, že nebudou nakupovat rum, ale že si budou vyrábět rum vlastní.

Angostura prosperuje jako organizace díky tomu, že její majitelé věřili a stále věří profesionálnímu vedení. Jedná se tedy stále o rodinný podnik, ale s profesionálním vedením, kterého je zapotřebí, když chcete, aby váš podnik rostl. Ne každá rodina má inženýry. Navíc Siegertova rodina profesionální vedení vždy uměla také náležitě ocenit, a tak si každý připadal a připadá, že je součástí tohoto podniku. Nikdy tady nepanovalo rozdělení na vedení Angostury a ty ostatní, ale jednalo se spíše o velkou rodinu Angostura. Hodně lidí se shoduje na tom, že pan Siegert je nejlepší zaměstnavatel, a mnoho zaměstnanců, kteří odcházeli do důchodu, nemělo jiného šéfa než pana Goméze. Ten byl velice milý a ohleduplný, a vždy když odjel někam na služební cestu, přivezl dárky i všem zaměstnancům.

Také jste se zmiňoval o dalších lidech, Peteru Chen Cheongovi a Noelu Grantovi.

Peter Chen Cheong byl člověk, který mě najal. Původní ředitel destilerie Rony Leonus totiž zemřel a Peter Chen Cheong byl jeho nástupcem. Já jsem byl tedy najat na místo, které se tím pádem uvolnilo, a jakožto vystudovaný inženýr jsem hned získal pozici vedoucího destilerie. Některé věci jsem se naučil od Petera, ale jinak jsem se také učil od lidí, kteří byli pode mnou. Jedním z nich byl Noel Grant, který mě chránil před tím, abych nevypadal jako blbec. I přes to, že jsem byl vlastně jejich šéfem, musel jsem akceptovat, že ze začátku věděli o provozu destilerie více než já.

Dále jste se zmiňoval o tom, že vás opravdu baví experimentování s různými způsoby zrání rumů a že

jste také stál u zrodu oceňované mezinárodní řady rumů Angostura. Můžete nám přiblížit, jaké experimenty se zráním jste měl na mysli a co bylo cílem při zrodu International Rum Range Angostura?

My pracujeme v týmu. To znamená, že nikdo nepracuje sám. Jako master distiller například musí znát i práci a požadavky blenderů. Stále si tedy vyměňujeme informace a poznatky kolem destilace a zrání. Vypálíme destilát, uděláme základní blend a ten následně monitorujeme, abychom viděli, jak se vyvíjí během procesu zrání. Tak tomu bylo i před zrodem zmiňované řady rumů. Byli jsme to pouze my, kdo jsme experimentovali s potenciálem destilátu z cukrové třtiny.

Říkáte, že jste tým lidí. S tím souvisí moje další otázka. Jste často na cestách a destilerie se musí bez vás obejít. Není možné, aby na dva měsíce přestala vyrábět a čekala, až se vrátíte z cest. Cítíte se sám jako master distiller, nebo spíše jako ambasador rumů Angostura?

Rád bych zmínil, že mám velké štěstí, protože někteří lidé z našeho týmu jsou ještě lepšími destilátéry než já sám. (Pssst, to je jenom mezi námi.) Když jsem přišel ze školy, nevěděl jsem vůbec nic. O některých věcech jsem si myslel, že vím, co a jak, ale nebylo tomu tak. Byli tam lidé, kteří na rozdíl ode mne obsluhovali destilační kotle již dlouhá léta, a já jsem měl to štěstí, že jsem se od nich mohl učit, protože měli a mají hodně praktických zkušeností. Někteří z nich nezískali formální vzdělání a lidé jako Albert Goméz jim ukázali, jak by se mělo destilovat. Jejich vrozená inteligence jim nicméně dovolila i poté, co jsme destilerii rozšířili a původní Gomézův kotel nahradili zcela novými destilačními zařízeními, okamžitě pochopit, jak se ovládají. Poté jsme najali mnoho velmi vzdělaných lidí, zároveň ale také lidí s touto přirozenou inteligencí, díky které byli schopni nové kotle ovládat. Upřímně si myslím, že by mě dnes v destilerii snad už ani nepotřebovali.

A jaká je tedy nyní vaše role?

V současné době pokládáme za nezbytné vzdělávat lidi. Mívají totiž o kategorii rumů tak mizerné vědomosti, až si říkáte, kde takové nesmysly vůbec slyšeli. Proto na osvětlu klademe takový důraz – aby lidé pochopili, o co nám v Angostuře jde a kde je naše místo ve světě rumů. A to je v současnosti moje role v naší společnosti. Cestují po světě, vedu školení a snažím se lidi informovat o historii, způsobu výroby a chuťových profilech našich rumů. Díky svým zkušenostem ze světa mohu být nápomocen při vytváření nových blendů. Blenderi jsou totiž pro naši společnost nepostradatelní, takže cestovat nemohou. Role master distillera je spíše ceremoniální. V mém případě jde v podstatě o uznání mého dlouholetého působení v Angostuře, než o to, že bych snad jako jediný věděl více než všichni ostatní. Je to spíše proto, že už jsem starý a jsem v Angostuře dlouho.



Mohu vám říci dvě věci: Jednak že je milé, jak jste skromný, a za druhé, že vypadáte díky bohu nebo díky Angostuře velmi mladě.

Kolik lidí se dnes vlastně v Angostuře věnuje destilaci?

Člověk, který povede destilaci poté, co současný šéf odejde do důchodu, je stále relativně mladý a bude muset spoléhat na obsluhu, která toho ví nevyhnutelně více než on. Teorie se vždy liší od praxe. Něco se můžete naučit z knih, avšak na faktický chod destilerie vás pouhá teorie nepřipraví. Když jsem před všemi těmi lety nastoupil do destilerie, muselo se vše přeorganizovat. Bylo to fascinující, ale zároveň to byl docela chaos. Tak to tam chodilo, nicméně pan Goméz měl jakožto inženýr ve věcech rád pořádek. Někteří z jeho nástupců se zaměřovali spíše než na důslednost při výrobě na to, aby měli hotovo, a to byla chyba.

Když řádně ovládnete postup a techniku, tak výroba rumu není složitá. Jenomže oni tak důslední nebyli – pracovali ve spěchu, což vedlo k ledabylosti. Museli jsme proto začít od úplného počátku, navrátit se k technice/inženýrství, aby byl celý proces spolehlivější. Jakmile máte takovou jistotu, jakmile vše pracuje tak, jak má, můžete se věnovat jemným detailům a s rumem si všemožně pohrávat, aby voněl a chutnal

správně. Na to jsou potřeba jiné dovednosti než ty, které vyžaduje pozice blendera. Blenderi vše dávají dohromady, vytvářejí recepty, ale práce destilátéra je založená na smyslech – ty jsou pro výrobu dobrého rumu klíčové. V takové pozici se musíte naučit důvěřovat sobě samému, protože přístroje mohou v tomto případě selhat. I když palírník vše správně vypočítá, rum nemusí vonět tak, jak má. V tom případě se někde stala chyba, a je potřeba vypátrat kde.

Pro Angosturu ale nepracuje pouze jeden destilátér?

To ne, jeden člověk tomu šéfuje, další obsluhují stroje. Destilerie je v chodu 24 hodin denně, sedm dní v týdnu, takže na místě musejí být neustále kvalifikovaní palírníci, kteří na vše dohlížejí. Šéf zase musí rum neustále ochutnávat, kontrolovat jeho kvalitu a dělat různé úpravy, aby zajistil konzistentnost produktu. Vyrobit rum je jedna věc, ale docílit toho, aby měl pokaždé správnou chuť a aroma – to je podstata věci.

Vaše žena Carmen mi prozradila, že jste velikým fanouškem Boba Marleyho. Zmiňuji to proto, že

jste měl možnost studovat nejen na Trinidadu, ale také na Jamajce. Měl jste Marleyho hudbu rád už tehdy, nebo až později?

Vlastně ještě před studii na Jamajce. Můj spolužák ze střední školy měl Marleyho ranější vinyly jako Natty Dread, to byla bomba... Dnes mám všechny jeho desky.

Kterou máte nejraději?

Exodus. To je podle mě jedno z nejlepších alb všech dob. Marley dokonce jednou na Trinidadu vystupoval.

Šel jste se podívat?

Šel. Bylo to šílené, strašný chaos. Letmo jsem ho z davu zahlédl a to bylo vše.

Ale muselo to být skvělé, že?

To ano. Nicméně rodičům jsem samozřejmě neřekl, kam jdu. Byl jsem tam sám, nikdo z mých přátel jeho hudbu vlastně neposlouchal.

A ten koncert byl v klubu, nebo někde venku?

Postavili mu pódium na fotbalovém hřišti nedaleko místa, kde jsem bydlel. Problémem bylo, že Marley přitahoval především pochybné existence, takže se



na koncert přišel podívat každý rastafarián a každý běloch se slabostí pro marihuanu.

Já mám rád jeho dvojalbum *Babylon by Bus*, skvělý záznam koncertu. Každá skladba je výborná.

Je to báječná deska. Kdybychom porovnali Marleyho třeba s Beatles, tak ty taky každý zná, ale skoro nikde se jejich hudba nehraje. Zatímco Boba Marleyho hrají všude – má fanoušky od Austrálie až po Aljašku.

Před dvěma lety jsem na Jamajce dělal rozhovor s Chrisem Blackwellem, zakladatelem Island Records. Hlavním tématem byl jeho rum, nicméně nakonec přišla samozřejmě řeč i na Marleyho. Vyprávěl mi, jak kdysi cestoval na hudební festival, který se konal uprostřed pouště v Mali. Cestou narazil na policistu, resp. člověka, který vypadal jako policista, a ten k němu přistoupil a podezřívavě si ho prohlížel. Chris měl prý docela nahnáno, ale nakonec se ukázalo, že ten člověk, kterého potkal uprostřed ničeho, věděl, kdo je Chris Blackwell. Když mu Chris potvrdil, že je to vskutku on, ten cizinec se rozplakal, vytáhl mobil a začal mu pouštět skladby Boba Marleyho.

To je neuvěřitelné! Jeho hudba je zkrátka naprosto nadčasová a kdekoli na světě narazíte na skupinu lidí,

kteří ho zná a která zpívá jeho písně. Mám Marleyho skutečně velmi rád, nicméně jsem také velkým fanouškem všech karibských zpěváků stylu kalypso. Bohužel je škoda, že zbytek světa tomuto žánru příliš neporozumí. Stará škola jako Mighty Sparrow, Lord Kitchener nebo David Rudder, to všechno jsou svým vlastním způsobem skvělí zpěváci. Také vám povím jednu příhodu. Jednou jsme s manželkou šli na koncert muzikanta, který si říká Black Stalin. Vystupoval na Tobagu, odkud také pochází, a já jsem na něj zkrátka musel jít. Jenomže nakonec to dopadlo tak, že téměř nezpíval. Víte proč? Jakmile chtěl začít, publikum ho přehlušilo. Znali každé slovo zpaměti, což platí i o mně. Black Stalin to musel vzdát. *(smích)* Tito muzikanti jsou na rozdíl od Marleyho, který je známý celosvětově, vesměs pouze místními umělci. Ale pro nás to jsou vlastně hrdinové.

Která místa na Trinidadu či Tobagu byste doporučil našim čtenářům? Co by si v žádném případě neměli nechat ujít?

Rozhodně je nejlepší navštívit nejprve Tobago. Je to nádherný přírodní ostrov, na kterém vás opustí veškeré starosti. Nastoupíte do auta, cestujete po plážích a jenom si užíváte pohodu. Na Trinidadu se musíte vydat na severní pobřeží, které je v podstatě nedotčené. Najdete tam spoustu krásných zátok, jako je Maracas, Tyrico nebo Blanchisseuse. A pokud se vám naskytne příležitost a máte rádi pěší túry, určitě se jděte podívat do zátoky Paria. Na některé zátoky na severu se dostanete bez problémů i autem, jenomže Paria je, dá se říct, divočina, kam můžete jedit pouze pěšky. Není to pro každého, ale já mám takové výlety rád. Jakmile tam dorazíte, není tam ani noha – jen prázdná pláž, vlny a řeka. Na tuto relativně dlouhou cestu mě bral už můj otec, já na ni bral svého syna a ten se na ni teď zase vydává se svými přáteli.

Takže vlastně taková rodinná túra?

Má žena kdysi řekla, že dokud nepodnikne cestu do zátoky Paria, nebude z ní řádný člen rodiny Georgesů. *(smích)* Já mám takové túry velmi rád, ale není to pro každého. Hodně turistů se jezdí podívat například na místní karneval. V tom případě si nesmíte nechat ujít Panorama, každoroční soutěž karibských kapel hrajících na plechové bubny. To mám hrozně rád. Nejvíc si to užiju, když nejprve jenom proplouvám davem a poslouchám, jak se kapely připravují, a potom se dívám na samotné představení. Dál mě ještě napadá procházka parkem Savannah... Abych to shrnul, po-



kud máte namířeno na sever, pak určitě Maracas. Ale rozhodně bych doporučil i jih, protože Trinidad je víc než jen Port of Spain (hlavní město). Na jihu to vypadá zase úplně jinak, odvezete si úplně jiný zážitek. Ideální je poznat celý Trinidad – podívat se na sever, potom cestovat na jih. Projedete oblastí, kde se kdysi pěstovala třtina, pojedete do města San Fernando, kde se rozvíjí ropný průmysl, a zároveň po cestě narazíte na spoustu různých lidí.

A co návštěva Angostury?

Jistě, to je také možnost. Můžete se tam potkat se mnou a spoustou skvělých lidí.

Říkám to proto, že to není úplně běžnou praxí. Například na Jamajce je do destilérií vstup zakázán.

Víte, původně, když jsem byl mladý, jsem návštěvníky dokonce osobně destilérií prováděl, bavilo mě to. Teď už se jedná o komerční záležitost. Máme v destilérii takový vláček, kterým se svezete, a potom si něco koupíte v našem obchodě. Něco takového tehdy vůbec neexistovalo. Nicméně budeme rádi, když se zastavíte, dáme vám ochutnat nějaké rumy.

A co Trinidadané? Jsou milí, mají rádi rum?

Většinou ano. Napadá mě jedna historka... Moje sestra kdysi pracovala pro Ústav pro námořní záležitosti

(Institute of Marine Affairs) a mě tak trochu protekčně zaměstnala jako svého šoféra. Dělal tehdy jeden výzkum, kvůli kterému musela jezdit po trinidadských plážích. Zjistili jsme, že lidé s ropou nenakládají příliš opatrně – velké množství unikalo a končilo na plážích. Zastavili jsme se tehdy na všech plážích jižního Trinidadu, kde bylo plno dehtu, aby mohla sestra nasbírat a zanalyzovat nějaké vzorky. A čas od času jsme narazili na místní lidi, kteří nám říkali: „Neblázněte, nechte toho! Pojďte si radši dát rum!“ Opravdu skvělí lidé.

A jak je to na Tobagu? Tam je víc Afričanů?

Ano, Tobago je spíš africké. V centrálním Trinidadu má většina lidí východoindické kořeny. Jejich předkové, poslední vlastníci pozemků s cukrovou třtinou, se koncentrovali ve středu ostrova, protože tam se třtině dařilo nejvíce.

A jak se daří vašim dětem?

Daří se jim dobře, syn chce být cukrářem.

Můj syn je raper. Dva roky po sobě vyhrál Anděla, což je nejznámější hudební ocenění v České republice. V žánru, který reprezentuje, je momentálně #1.

V tom je krása dnešní doby. Když se mě lidé ptají, na co jsem nejvíc hrdý, odpovím, že na své děti. Protože jsou statečné.

Máte také dceru, že?

Ano, studuje ve Spojených státech. Naše děti mají vážně nesmírnou kuráž. Já byl v porovnání s nimi zbabělý, vybral jsem si inženýrství. Doktor, právník, inženýr... Ale raper! Na to je teprve potřeba kuráž!

Když byl mladší, škola ho nebavila a já mu říkal: „Co budeš dělat, až vyrosteš? Vždyť školu potřebuješ.“ A on mi odpověděl: „Ne, budu rapovat.“ „To snad nemyslíš vážně,“ povídám mu. „Jestli se chceš užit, budeš potřebovat nějakou práci.“ Ale daří se mu skvěle. Je to vlastně skutečně náročná práce a on tomu dává vše. Vystupovat každý pátek, sobotu... Nikdo se vás neptá, jak se cítíte, jestli jste nemocný, zkrátka tam jít musíte. A to je něco, co bych já nikdy nezvládl.

Můj syn měl ve škole také problémy, protože je dyslektik. Snažili jsme se mu se ženou pomoci a přijít s ním na to, co by chtěl jednou dělat. Nesmírně se snažil, jenomže dyslexie je porucha, se kterou se musíte vyrovnat, protože se jí nikdy zcela nezbavíte. Můj syn se rozhodl, že chce být cukrářem, a já souhlasil. V dnešní době spočívá rodičovství v tom, jak se rozhodnete svoji rodinu řídit. Je to téměř jako s firmou, v podstatě si stanovíte programové cíle. Naším cílem bylo nechat děti dělat to, co chtějí, a podporovat je v tom, co by je činilo šťastnými. Můj otec mi jednou řekl: „Měl bys studovat inženýrství, abys měl peníze.“ Neptal se mě na mé sny, měl jasnou představu o tom, co bych měl dělat. A já tehdy neměl dostatečnou odvalu na to, abych mu oponoval.



Co by chtěla dělat vaše dcera?

Studuje sociologii, ale ve svém budoucím povolání ještě nemá úplně jasno. V jistou dobu chtěla být například právníčkou, ale teď se zase začala zajímat o socialisty. Můj otec byl jedním z nich, tak jsme se vlastně tenkrát dostali do východní Afriky. Tanzanie, jejímž prezidentem byl tehdy Julius Nyerere, experimentovala s africkým socialismem a mého otce to nesmírně přitahovalo.

Jak dlouho jste tam žili?

Sedm let. Otec byl Nyerereho obrovským stoupencem a nadchl se vlastně pro všechno africké. Je to dlouhý příběh. Stručně řečeno, chvíli ho lákalo také Zimbabwe, jenomže potom přišlo osvobozenecské hnutí, otce nadšení opustilo a rozhodl se, že se vrátí zpět do Karibiku. No a má dcera teď také vykazuje jisté sympatie k socialismu. Zajímá se o politiku Spojených národů a podobně.

Víte, proč mi syn předtím volal? Ptal se mě, jestli půjdeme zítra společně k volbám, které se tu právě konají. Půjdeme, je to potřeba.

Mé děti se teď takovými vnitrostátními otázkami bohužel příliš nezabývají. Syn se snaží co nejvíce rozvíjet ve svém oboru, ale jednoho dne by se rád vrátil na Trinidad a otevřel si vlastní podnik. Dcera si nemyslí, že by tam mohla žít. Vnímá svoji roli mnohem globálněji. Zajímá se o Spojené národy, jak jsem zmiňoval, a já se s ní nedohaduji, protože je to šílenec. (smích) Na druhou stranu jsem rád, že má odvalu snít, a budu ji podporovat, jak jen bude v mých silách. Proč bych jí měl vlastně v jejích snech bránit? Ať tak pokračuje dál, a pokud se jí nepodaří dosáhnout svých vysněných cílů, nemusí se bát, protože jí pomůže tatínek. ■

THANK YOU FOR THE WARM WELCOME TO PRAGUE
YOU ARE ALL WELCOME TO JOIN ME IN TRINIDAD
& TOBAGO WHERE WE'LL DRINK GREAT RUM & HAVE
A WONDERFUL TIME.

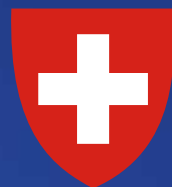


THE HOUSE OF ANCESTRY.





TRADIČNÍ FASSBIND SE NEBOJÍ EXPERIMENTU



Zhruba před rokem jsme převzali do distribuce značku Fassbind, která je na českém trhu dobře známá díky svým prvotřídním ovocným destilátům. Pod křídly společnosti Best Taste Trading, která Fassbind už více než dva roky vlastní, se navíc před tradiční švýcarskou značkou otevírají nové možnosti. Důkazem budiž třeba experimenty s různými typy sudů, které daly vzniknout i nové řadě ovocných pálenek. Pojdme se tedy do palírny v srdci švýcarského kantonu Schwyz na skok podívat.

Text: Bára Urbanová, Foto: Radek Ševců

1846 FASSBIND

— GENUSS MIT GEIST —

Počátky palírny situované ve švýcarském městečku Oberarth jsou spjaty s plukovníkem švýcarské armády, ředitelem regionální kantonální banky a hoteliérem Gottfriedem Fassbindem, jenž ji v roce 1846 založil. Rodinný podnik, který posléze převzal jeho synové Gottfried a Joseph, od počátku spolupracoval s místními sadaři a farmáři a záhy si vysloužil pověst odborníka na využití ovoce k destilaci. Ta nejprve přesáhla hranice regionu, poté i Švýcarska (první zlatou medaili pálenice Fassbind na světové výstavě v Paříži v roce 1856 udělil Napoleon III.) a nakonec i Evropu.

Její výroba však nadále zůstává spjata s kantonem Schwyz, a to i přes to, že rodina Fassbindových palírnu v 80. letech minulého století prodala. Současný majitel, jímž je už přes dva roky společnost Best Taste Trading, však ctí historii i tradici značky a rozvíjí umění a know-how, které zakládající rod do svých ovocných pálenek vložil. Z podnikatelů pohybujících se v alkoholovém byznysu se tak stali řemeslní palírníci, kteří úzce spolupracují s místními farmáři. Veškeré ovoce použité na výrobu pálenek pochází od švýcarských pěstitelů, hlavně těch místních, kteří palírnu od července až do září zásobují třešněmi, švestkami, kdoulemi či slívami, meruňkami, jablky a hruškami, ale také malinami. Někteří z nich vlastní celé sady, jiní disponují pouze několika ovocnými stromy, společným jmenovatelem je ale vysoká kvalita plodů.

Ovocné pálenky jsou v kantonu Schwyz nejen součástí historie a běžného života, ale také tradičním lékem na nejrůznější nemoci. Místní farmáři s nimi v minulosti údajně léčili i dobytek, a to jak vnitřně, tak zevně – kravám například třešňovou pálenkou smíchanou se solí potírali vemena. Počítaly s tím i zákony, jež jim ročně dovozovaly vypálit na každou krávu 10 l čistého alkoholu, z něž nebylo nutné odvádět daň. Kuriozitou je, že toto legislativní opatření zůstává v platnosti dodnes.

ČIRÉ PÁLENKY I EXPERIMENT SE SUDY

Pod značkou Fassbind se dnes v Oberarthu vyrábí široká škála ovocných pálenek. Jako tradiční lze označit řadu Eaux de Vie, která sestává výhradně z čirých pálenek. Celkem je jich jedenáct a nechybí mezi nimi hruškovice, třešňovice, meruňkovice či destilát

z malin, mirabelek nebo třeba jahod. V České republice je k dostání nejpobudnější trio: hruška, třešeň a malina. Věhlasná je řada stařených pálenek Vieilles Barriques, která zahrnuje šest ovocných variací – třešeň, meruňku, švestku, jablko, malinu a hrušku Williams, jež co do oblíbenosti mezi konzumenty jednoznačně vítězí. Destiláty, vyrobené z ovoce pečlivě vybraného od místních pěstitelů, následně zrají čtrnáct až osmnáct měsíců v dubových sudech a jejich chuť se na závěr zušlechťuje takzvaným bonifikátorem. Jde o ovocný destilát o 65 % alkoholu, v němž se maceruje sušené ovoce – vždy stejné, jako je sama pálenka (tj. například do hruškovice se přidává bonifikátor z hruškového destilátu, v němž se macerovaly hrušky, do třešňovice bonifikátor z třešňového destilátu, v němž se macerovaly třešně, atp.).

Master distiller palírny Fassbind Josef Bürgi a jeho tým se ovšem nebojí ani experimentů. Například třešňovici nechávají zrát nejen v nových dubových sudech, ale také v sudech po portském, sherry, whisky či rumu. Podobně experimentují i s dalšími ovocnými pálenkami – k nejnovějším pokusům patří zrání destilátu v sudu po cachaça. S tímto inovativním nápadem exotického spojení Jižní Ameriky a švýcarské kvality přišel Stephan Kopp, jenž se ve společnosti Best Taste Trading stará o rozvoj exportu. Zúročil tak své zkušenosti a kontakty. Část roku totiž žije a pracuje v Brazílii, odkud cachaça pochází.

Velmi slibnou budoucnost má před sebou určitě řada L'Héritage de Bois, která byla na trh poprvé uvedena teprve v listopadu loňského roku a brzy se snad dostane i do České republiky. Její název, který lze přeložit jako Dědictví dřeva, naznačuje hlavní myšlenku: Jde o ovocné pálenky zrající v sudech vyrobených ze dřeva příslušných stromů, jinými slovy hruškovice zraje v sudech z hruškového dřeva, třešňovice v sudech z třešňového dřeva atp. Destilát se navíc lahvuje nefiltrovaný a v sudové síle, jen s přidáním pár kapek vody (tu mají ve Fassbindu z vlastní horské studny). Vyrábí se samozřejmě pouze v omezeném množství, přičemž každá láhev je ručně číslována a opatřena všemi potřebnými údaji, včetně obsahu alkoholu. Například první várka L'Héritage de Bois Poire Williams nalahvovaná v roce 2016 měla 56,8 % alkoholu a k dispozici bylo pouze limitované množství 382 lahví.



HIMBEERGEIST - PÁLENKA Z MALIN - Zralé švýcarské maliny jsou macerovány po dobu šesti týdnů a následně pečlivě destilovány tradiční metodou a uskladněny po dobu čtyř měsíců ke zrání. Výsledkem je mimořádně jemná, intenzivní pálenka s výraznou ovocnou chutí. 41% Alc., 50 cl **1 390 Kč**

RIGI-KIRSCH - TŘEŠŇOVICE - Tradiční třešňovice, pálenka s nejdelší historií v nabídce značky Fassbind. Plody jsou velmi striktně tříděny, následně destilovány metodou průběžné destilace a minimálně po dobu jednoho roku uchovány ke zrání. Destilát má elegantní a harmonickou chuť s jemným náznakem mandlí. 41% Alc., 70 cl **1 390 Kč**

WILLIAMS - PÁLENKA Z HRUŠEK WILLIAMS - Pouze zralé hrušky odrůdy Williams v nejvyšší konzumní kvalitě vstupují do výroby této tradiční hruškovice. Plody se ručně vybírají, následně destilují tradiční metodou a uchovávají ke zrání po dobu šesti měsíců. Pálenka má intenzivní hruškové aroma a jemnou, vyváženou chuť. 41% Alc., 70 cl **1 390 Kč**

FASSBIND LES BRUTS DE FÛT KIRSCH - Třešňovice stařená v třešňovém sudu. Pálenky řady Les Bruts de Fût procházejí jedinečným zráním v sudech ze dřeva ovocných stromů, ze kterých pochází ovoce. Po destilaci byla pálenka z třešňi nejvyšší kvality uložena nejméně na jeden rok do sudů vyrobených z třešňového dřeva. Toto zrání dodává pálence robustní, příjemně intenzivní, dřevitou povahu a krásnou barvu. Destilát je lahvován bez použití filtrace v sudové síle a je také výborným společníkem k doutníku. 54,5% Alc., 50 cl **1 600 Kč**





HRUŠKOVICE FASSBIND JAKO ZÁKLAD NABÍDKY

V České republice s vysokou pravděpodobností ještě dlouho zůstane nejprodávanější řadou Fassbind Les Vieilles Barriques. Vieille Poire z hrušek odrůdy Williams je už bezmála třináct let neodmyslitelně spjata s oběma pražskými restauracemi Brasileiro, jež patří do restaurační skupiny Ambiente. Servíruje se zde ve speciálních sklenkách na nožce, jež už z dálky poutají pozornost třemi propojenými kalíšky. A právě sklenka byla spolu s chutí pálenky hlavním důvodem, proč Brasileiro kdysi zařadilo Fassbind do své nabídky. „Na hruškovici Fassbind jsme poprvé narazili někdy v roce 2004 na veletrhu Víno & Destiláty. Na první pohled nás zaujala hlavně díky ručně foukané trojnožce z laboratorního skla, do níž ji tam tehdy nalévali. A protože nám zachutnala i sama pálenka, rozhodli jsme se ji u nás hostům nabízet. Dokonce jsme tehdy vyrazili i do Švýcarska, abychom se podívali, kde se hruškovice vyrábí. Prošli jsme si celým provozem, od sběru a zpracování ovoce až po lahvování. Později jsme tam zajeli znovu i s personálem, aby se také ten na vlastní oči přesvědčil, že ve Fassbindu dbají na prvotřídní kvalitu,“ říká Radek Macura, spolumajitel Brasileira U Radnice.

Základem je samozřejmě kvalita samotného produktu, ale svou roli sehrává také netypická sklenka, jež je klasickým příkladem produktu vytvářejícího tzv. wow efekt. Tři propojené kalíšky navíc bývají i zdrojem zábavy, protože se tu a tam některý z méně opatrných hostů polije. „Trojnožky si necháváme vyrábět na míru. Nejprve jsme je brali od původního skláře, s nímž jsme se setkali před lety na veletrhu, později jsme ale museli poptat malou sklárnu, která nám je dokáže dodávat v potřebném množství. Jednou za čtvrt roku doobjednáváme kolem 150 kusů, ztráty jsou totiž poměrně velké,“ prozrazuje Radek Macura a dodává: „Odezva hostů na hruškovici byla od samého počátku velká, a tak jsme Fassbindu zůstali věrní dodnes. Nezviklal nás ani trend lokálních produktů nebo nabídka jiných dodavatelů. Co se nápojů týče, máme dnes v obou restauracích Brasileiro dvě stěžejní položky: Caipiriňhu, kterou hostům nabízíme hned na začátku, a hruškovici Fassbind, kterou jim doporučujeme jako digestiv. Většina z nich už na to čeká a velmi ráda si ji dává.“



FASSBIND S POKRMY I JAKO SOUČÁST KOKTEJLU

Ovocné pálenky ale zdaleka nemusejí sloužit jen jako digestiv, mohou se stát i zajímavým doprovodem k různým pokrmům. „V restauraci Gotthard ve švýcarském Goldau nám tuto skutečnost hezky prezentovali hlavně ve spojení s tradičními místními pokrmy,“ říká brněnský barman Milan Bukovský a pokračuje: „Obecně platí, že ovocné destiláty jdou dohromady hlavně s výraznějšími, tučnějšími či masitějšími chody. V Goldau nám hned po amuse-bouche servírovali horskou specialitu – zeleninovou polévku Sunnehofer. Třešňovice, která dozrávala v sudu po portském, ve spojení se zemitějším krémem postaveným na zeleninovém vývaru a bílém víně udělala z polévky velmi chutné entrée. Další chod, jímž byl salátek s balsamicem a rybí pěnou, doprovázela nestařená pálenka Williams. K rybě a především ředkvičkovým klíčkům v salátu se profilově hodila skvěle. Ke švýcarské variaci na telecí ossobuco jsme dostali slivovici stařenou v sudu ze švestkového dřeva a byla to naprostá trefa do černého. Dokonce bych se ji nebál použít i v omáčce. Zázitek z dezertu postaveného na třešňovém sorbetu završila výborná třešňovice Vieille Cerise.“

Milan Bukovský s ovocnými pálenkami rád pracuje i za barem. „Že ovocný destilát není jen záležitostí shoty, o tom mě baví hosty přesvědčovat už od začátku, co

stojím za barem. Jasná a čistá hlavní chuťová linka, kterou ovocné pálenky nabízejí, mi přijde pro mixologii dokonce velmi vhodná,“ říká. Několik drinků vymyslel i přímo s Fassbindem. Například koktejl Kirsch Society, který sestává ze 40 ml Fassbind Kirsch, 20 ml koňaku Godet VSOP, 15 ml Campari, 40 ml šťávy z růžového grapefruitu, 10 ml Aceto di vino rosso, 15 ml vanilkového sirupu a špetky soli. „Jde o hořkosladký aromatický long drink, který propojuje klasické ingredience v neobvyklé kompozici. Výrazná třešňová pálenka je čitelná po celý koktejl. Sůl zjemňuje hořkost a koktejl velmi hezky osvěžuje,“ vysvětluje barman, jenž se v Brně brzy chystá otevřít nový bar Atelier. Možná v něm hostům někdy namíchá i své Rigi-groni, jež je kombinací 20 ml Fassbind Vielle Abricot, 30 ml ginu Tanqueray London Dry, 30 ml bílého vermutu Mancino Ambrato a 20 ml Amaro Montenegro. „Chtěl jsem vytvořit vyvážený twist na klasické Negroni. Meruňkový destilát i v takto umenšené míře z koktejlu nádherně vystupuje a jeho vyšší sladkost mu dodává na robustnosti. Amaro přidává drinku zábavný tón a pěkně se propojuje s meruňkovou chutí, aniž by přílišnou hořkost koktejl přitvrdilo,“ vysvětluje svůj záměr Milan Bukovský a naznačuje tak další cestu, jíž se mohou ovocné pálenky dostat k těm, kdo je mají v oblíbě. ■

1846
FASSBIND
— GENUSS MIT GEIST —

PRECIZNÍ
OVOCNÉ DESTILÁTY
ZE ŠVÝCARKA



DIPLOMÁTICO

TRADITION RANGE - ZNOVUOBJEVENÍ RUMU

Firma Destilerías Unidas S.A. (DUSA) vyrábí ve Venezuele již od roku 1959 kvalitní destiláty, mezi nimiž je také cenami ověřený rum Diplomático – prémiová značka, která se sebejistě prosazuje jako jeden z nejlepších rumů světa.

UNIKÁTNÍ STYL

Destilerii DUSA založila společnost Seagram's International, tehdy jedna z největších světových firem obchodujících s vínem a destiláty. Toto kanadské konsorcium mělo skvělou vizi: Přivezlo a nechalo instalovat destilační systém pro výrobu bourbonu, tzv. „Batch Kettle“ a staré měděné kotlíkové destilační zařízení ze svých palíren ve Skotsku a Kanadě. Nechali si taktéž vyrobit kontinuální destilační kolonu určenou k produkci rumů hispánského stylu. Toto výjimečné dědictví destilačních přístrojů, jež po sobě firma Seagram's zanechala, je samotnou podstatou propracovaného procesu výroby rumů Diplomático. Současní majitelé společnosti DUSA tento odkaz zcela přijali. Jedná se o čtyři venezuelské rodiny, které v rámci výroby rumů a jiných kvalitních destilátů pokračují v rozvoji know-how destilerie, stejně jako standardů vysoké kvality. Kontinuální destilační kolona se používá k výrobě lehkých rumů; staré měděné kotlíkové zařízení k výrobě komplexních těžších rumů a kotel „batch kettle“ k výrobě rumů se středním tělem. Tato různorodost charakterizuje rumy Diplomático, a tzv. maestros roners společnosti DUSA tak mohou vytvářet naprosto unikátní blendy.

INSPIRACE

Inspirací byl rumu Diplomático člověk jménem Don Juancho Nieto Meléndez, tzv. mantuano (česky „místní vznešený muž“) z údolí Planas – regionu na úpatí venezuelských And. Don Juancho svého postavení využíval k rozvoji regionu a k realizaci svých vášní: cestování po světě a sbírání exotických

rumů. Jeho ilustrovaná podobizna zdobí každou lahev rumů Diplomático, čímž je vzdáván hold jemu a jeho joie de vivre, neboli radosti ze života.

RUM DIPLOMÁTICO PŘI KAŽDÉ PŘÍLEŽITOSTI

Společnost DUSA nedávno uvedla na trh novou řadu rumů Diplomático s názvem Tradition Range, která zahrnuje vlnkovou loď, ron Reserva Exclusiva zrajícího až 12 let a dvě úplně novinky – Mantuano a Planas. Mantuano je inspirovaný dobrodružnou a sofistikovanou povahou Dona Juancha. Chuťový profil tohoto znamenitě vyváženého až 8 let zrajícího rumu z něj činí ideální volbu do koktejlů, jako je například Mary Pickford. Jeho tělo a komplexita však osloví i ty, kteří pijí raději destiláty čisté. Planas je elegantním a bohatým blendem rumů s intenzivním profilem zrajících až 6 let. Tento bílý rum je určený k pomalému upíjení, nicméně lze si jej vychutnat i v jemných koktejlích, jako je Hemingway Daiquiri. Kromě řady Tradition Range vyrábí Diplomático také dva rumy prestižní řady Prestige s názvy Diplomático Single Vintage a Ambassador. Tyto znamenité rumy jsou vyráběné v omezeném množství, z těch nejexkluzivnějších zásob destilerie, a dokončují se v sudech po španělském sherry.

NOVÁ TERITORIA

V červnu roku 2016 vstoupilo Diplomático do distribuce duty free. Reserva Exclusiva byla prvním z jeho rumů, které byly k dostání na významnějších mezinárodních letištích jako Paříž, Řím, Miami či Panama. Za jednu dekádu se Diplomático mezinárodně rozrostlo a je v současnosti dostupné na trzích více než 60 zemí světa. Je považováno za značku, která je v kategorii prémiových a super prémiových rumů jednou z těch nejlepších a která mění lidské názírání na zmíněné kategorie. Diplomático tak nabízí konzumentům znovuobjevení rumu.



DIPLOMÁTICO

PLANAS

Název je odvozen od údolí Planas – kraje na úpatí And, který se nachází nedaleko destilerie rumu Diplomático. Terroir a mikroklima této oblasti jsou ideální na výrobu těch nejlepších rumů.

Prémiový bílý rum k pomalému upíjení, 47 % alk.

POPIS:

Elegantní, bohatý blend s intenzitou, jež je pro bílé rumy atypická. Nečekaná exploze chutí a vůní, které vyvažuje lahodná jemnost.

PODROBNOSTI:

Výchozí surovina: melasa a med cukrové třtiny

Destilace: kotlíkové destilační zařízení, destilační kolona, destilace v kotli „Batch Kettle“

Sudy: americký bílý dub, sudy po bourbonu a sladové whisky

Staření: až 6 let

Složení blendu: 50 % silné rumy (kotlíkové zařízení), 50 % lehké a středně silné rumy (kolona / Batch Kettle)

Stáčení do lahví předchází komplexní proces filtrace přes dřevěné uhlí, díky němuž získává rum Planas svou křišťálově čistou barvu a lahodné zakončení.

CHUŤOVÝ PROFIL:

Rum svěží, tropické vůně mleté kávy či kokosu a ovocné, krémové chuti. Díky vynikající vyváženosti má rum Diplomático Planas lahodné a výrazné zakončení.

DOPORUČENÉ PODÁVÁNÍ:

Nejlépe si rum Diplomático Planas vychutnáte čistý či s ledem, ale může být také skvělou hlavní ingrediencí v delikátních koktejlech, jako je například Hemingway Daiquiri.

CENA: 790 Kč



DIPLOMÁTICO MANTUANO

Název Mantuano se dá přeložit jako „místní vznešený muž“. Přesně takový byl Don Juancho, aristokrat, který se oddával své vášni pro cestování a objevování nových destilátů, především pak rumu. Jeho portrét zdobí etikety celé tradiční řady rumů Diplomático, Mantuano nevyjímaje.

Prvotřídní venezuelský tmavý rum, 40 % alk.

POPIS:

Znamenitě vyvážený blend rumu Mantuano zraje až 8 let uvnitř dubových sudů. Ačkoli z něj jeho chuťový profil činí ideální rum do koktejlů, jeho tělo a komplexita si získávají i ty, kteří ho budou pít raději čistý.

PODROBNOSTI:

Výchozí surovina: melasa a med cukrové třtiny

Destilace: kotlíkové destilační zařízení, destilační kolona a destilační zařízení „Batch Kettle“

Sudy: americký bílý dub, sudy po bourbonu a sladové whisky

Zrání: až 8 let

Složení blendu: 40 % silný rum (kotlíkové zařízení), 60 % lehké a středně silné rumy (kolona / Batch Kettle)

CHUŤOVÝ PROFIL:

Úvodní aroma sušeného ovoce (např. švestky), dubu a jemné kořeněnosti. Chuť je plná komplexních a vyvážených tónů sušeného ovoce, dřeva a vanilky.

V závěru příjemné zakončení.

DOPORUČENÉ PODÁVÁNÍ:

Diplomático Mantuano je ideálním rumem do koktejlů plných chuti, jako je Mulata či Mary Pickford. Lze si jej však vychutnat také čistý.

CENA: 630 Kč



DIPLOMÁTICO

RESERVA EXCLUSIVA

Název této vlajkové lodi rumů Diplomático odkazuje na Dona Juancha – jeho vysokou úroveň, dobrosrdečnost a působivou sbírku nápojů, jíž za svého života nabyl a o niž se rád děлил se svými přáteli.

Prémiový tmavý rum k pomalému upíjení, 40 % alk.

POPIS:

Diplomático Reserva Exclusiva je elegantní a komplexní rum určený k pomalému upíjení. Snoubí v sobě jedinečné tělo s dokonalou vyvážeností, díky čemuž si získal rumové nadšence a odborníky po celém světě.

PODROBNOSTI:

Výchozí surovina: především medy cukrové třtiny a menší podíl melasy

Destilace: kotlíkové destilační zařízení, destilační zařízení „Batch Kettle“ a destilační kolona

Sudy: sudy z amerického bílého dubu, po bourbonu a sladové whisky

Zrání: až 12 let

Složení blendu: 80 % těžké rumy (kotlíkové zařízení), 20 % lehké a středně těžké rumy (kolona / Batch Kettle)

CHUŤOVÝ PROFIL:

Komplexní aroma plné charakteru, s tóny pomerančové kůry, javorového sirupu a lékořice. Na patře sladká chuť s tóny karamelky. Svůdné, dlouhotrvající zakončení.

DOPORUČENÉ PODÁVÁNÍ:

Čistý anebo s ledem. Je však také skvělou složkou sofistikovaných klasických koktejlů, jako jsou Old Fashioned či Manhattan.

CENA: 850 Kč



DIPLOMÁTICO WORLD TOURNAMENT



Národní kolo soutěže Diplomático World Tournament má třetího vítěze! Před čtyřmi lety vyhrál Diplomático World Tournament Jarda Janoušek, před dvěma roky Honza Teska a letos? O tom se rozhodovalo 7. února v pražském baru Cobra. Z deseti finalistů vybírala vítěze tříčlenná mezinárodní porota, a to na základě signature koktejlu na bázi rumu Diplomático Mantuano, který je na českém trhu naprostou novinkou. Svou roli v hodnocení sehrál také perfect serve Diplomático Reserva Exclusiva.

Text: Bára Urbanová, foto barmanů v akci Jakub Červenka, ostatní Dita Havránková

Diplomático se rozhodlo obměnit svou řadu rumů Tradition. Z původní sestavy zůstala pouze Reserva Exclusiva, již nově doplňuje bílý rum Planas a tmavý rum Mantuano – a právě ten sehrál v Diplomático World Tournament významnou roli. Barmani, kteří se do soutěže zaregistrovali, dostali exkluzivně lahve Mantuana už v době, kdy se na českém trhu tento venezuelský rum ještě neprodával. Byli tak prvními, kdo ho mohli ochutnat a navíc z něj vymyslet originální drink. Soutěžní receptura kromě minimálně 3 cl rumu Diplomático Mantuano směla obsahovat už jen pět dalších ingrediencí a jen jedna z nich směla být podomácku vyrobená. Fotografii koktejlu spolu s jeho recepturou a příběhem museli barmani do 4. ledna umístit na facebookový profil soutěže. Z třiatřiceti přihlášených koktejlů vybírali deset finalistů na základě návštěvy podniku a ochutnání drinku zástupci společnosti UPB spolu s barmanem Eduardem Ondráčkem, jenž byl garantem soutěže. V baru Cobra v Praze-Holešovicích se na základě jejich hodnocení 7. února krátce po poledni za barový pult postupně postavili: David Kawulok (Banker's bar, Praha), Peter Minarčič (Bonvivant's CTC, Praha), Vítězslav Cirok (L'Fleur, Praha), Tomáš Ricciardi (Black Angel's, Praha), Václav Jahn

(La Casa de la Havana vieja, Praha), Tomáš Staněk (Žlutá ponorka, České Budějovice), Adnan Al-Madhagi (Hemingway bar, Praha), Tomáš Melzer (Cash Only, Praha), Tomáš Trnka (Hemingway bar, Praha) a Radek Cedivoda (Modrá myš, Ostrava).

PERFECT SERVE NENÍ JEN O ČOKOLÁDĚ

Za barem měl každý soutěžící vymezen desetiminutový časový limit, během něž musel namíchat dvě porce svého signature drinku na bázi rumu Diplomático Mantuano a předvést svou představu o perfektním servisu rumu Diplomático Reserva Exclusiva. Smyslem perfect serve je podtrhnout chuťové vlastnosti destilátu, povzbudit ostatní smysly a popřípadě konzumenta ještě jinak zaujmout, což v případě porotců nebylo vůbec jednoduché. Porotu totiž kromě Honzy Tesky, vítěze druhého ročníku Diplomático World Tournament v ČR, tvořili ještě dva rumu znalí a velmi zcestovalí pánové – rumový ambasador Ian Burrell a José Rafael Ballesteros ml., jenž je oblastním manažerem značky Diplomático pro celou Evropu a zároveň synem majitele společnosti DUSA, která tento rum vyrábí. Těžkou úlohu barmanů potvrzují i slova Honzy Tesky: „lan a José objíždějí soutěže po celém světě, a tak je třeba čo-



koládou jen stěží překvapíte," řekl. Jen o čokoládě to ale v baru Cobra rozhodně nebylo. Peter Minarčič se například pokusil pomoci mechu, květin, vonné esence a suchého ledu navodit atmosféru pralesa, Adnan Al-Madhagi porotě k rumu servíroval domácí banánový chleba s čokoládovou solí a Tomáš Ricciardi toast s vyzrálým sýrem a prachem z olivového oleje. Tomáš Melzer vsadil na sorbet z ananasu a kávy a Vašek Jahn na nikaragujské doutníky. Velmi pěkný servis pro rum Diplomático Reserva Exclusiva vymyslel Víťa Cirok – servíroval ho s ledem z kokosové vody a místnost provoněl parfémem s nádechem čokolády a kůže.

DRINKY S PŘÍBĚHEM A MYŠLENKOU

Víťa měl do detailu promyšlený i svůj signature drink El Gringo. Soustředil se nejen na pozadí názvu Mantuano, ale také na ekologii a nulový odpad. Inspiroval se tím, že sama společnost DUSA 100 % pevného odpadu znovu zpracovává, a snažil se beze zbytku využít každou z ingrediencí. Do koktejlu například přidával domácí horchatu, což je nutriční nápoj typický pro španělsky mluvící země (ve Víťově verzi šlo o kombinaci červené pšenice, bílého sezamu, mandlí, skořice a třtinového cukru), a čerstvě vymačkanou

limetovou šťávu, přičemž z kaše, která zůstala po horchatě, připravil chips a posypal ho prachem vytvořeným ze zbytku limetové dužiny a cukru. Koktejl navíc servíroval na recyklovaném ubrousku z kartonu a použitého papíru. Z dalších drinků poroty zaujal ještě třeba *Scream of the Butterfly* Tomáše Melzera, který byl kombinací rumu Diplomático Mantuano s medovou vodou a Black Walnut Bitters. Sklenka se vyplachuje absintem a hotový drink se zastříkáva citronovou kůrou. Mezi soutěžními matadory se ovšem dokázaly prosadit i dosud neokoukané tváře. „Z nováčků mě překvapil a zaujal Tomáš Ricciardi. V poslední době o sobě dává hodně vědět a já bych řekl, že má v soutěžích svou budoucnost," domnívá se Honza Teska. Tomáš se svým drinkem Nicolasa ostatně hodně zaujal už během nominačního kola, kdy k němu natočil velmi vydařené video. S oběma soutěžními úkoly se však velmi dobře popasovali všichni finalisté, a tak porota neměla vůbec snadné rozhodování a barmani i jejich příznivci byli napjatí až do oznámení jména vítěze.

PERFEKTNÍ ZNALOSTI, TECHNIKA I DRINK

Zatímco soutěž sama byla neveřejná a probíhala v poměrně komorním duchu, během večerního



vyhlašování výsledků se holešovický bar Cobra zaplnil do posledního místa. Ceremoniál předávání symbolické letenky na globální finále, které proběhne v květnu ve Venezuele, byl totiž spojen se slavnostní párty u příležitosti oficiálního uvedení rumu Diplomático Mantuano na český trh. Napětí vyvrcholilo po půl desáté, kdy na pódium nastoupili zástupci společnosti UPB a všichni tři porotci soutěže. Nejprve se slova ujal Jakub Janeček, jméno vítěze ale nakonec zaznělo z úst Jiřího Rábela. Do míst, kde se rum Diplomático vyrábí, se v květnu podívá Vašek Jahn z pražského baru La Casa de la Havana vieja. „Vašek nás přesvědčil komplexním výkonem – znalostmi, technikou a samozřejmě hlavně drinkem. Nebylo mu v podstatě co vytknout,“ zdůvodňuje volbu poroty Honza Teska a prozrazuje i pořadí na dalších dvou místech: „Jen pár bodů za Vaškem skončil Víťa Círok a třetí byl Tomáš Melzer.“ A pocity výherce? „Jsem vždycky hrozně sebekritický, takže mě první místo v Diplomático World Tournament upřímně překvapilo. Osobně jsem na vítěze tipoval spíš Tomáše Ricciardiho nebo Víťu Círoka. Oba měli promakané koktejly a velmi jistou prezentaci,“ říká Vašek Jahn a pokračuje: „Přišel jsem si to sem užít, což se mi beze zbytku podařilo naplnit. K soutěži jsem přistoupil jako k práci za barem, byl jsem sám sebou a zároveň jsem ze sebe vydal maximum. Teď mám skutečně vítězné pocity. Je to moje první hra a jsem rád, že konečně vím, jaké to je! Teď ale vážně – snažím se k tomu všemu přistupovat velmi pokorně a zůstat dál nohama na zemi. Bude mi ctí reprezentovat naši zemi na globálním finále a je mi

jasné, že s přípravami bude nutné začít co nejdřív. Musím taky poděkovat celému našemu barovému týmu za pomoc a podporu, speciálně Filipu Jančárkovi, který na mém úspěchu nese lví podíl.“

GENTLE ARISTOCRAT A RESERVA S DOUTNÍKY

Zatímco perfect serve Vašek pojal jako párování rumu Reserva Exclusiva s doutníkem Perdomo 20th Anniversary Maduro Robusto, na Mantuanu vymyslel koktejl Gentle Aristocrat. „Výraz mantuano je možné volně přeložit jako aristokrat nebo gentleman. V minulosti byli mantuánové ve Venezuele bráni jako potomci movitých evropských přistěhovalců. Často byli považováni za elegány a bonvivány, byli to ale i obchodníci s nejrůznějšími komoditami, kterým dominovalo kakao,“ vysvětluje svůj inspirační zdroj a doplňuje: „Jde o variaci na Sour. Mým cílem bylo, aby byl drink jemný a elegantní jako mantuano. Sklenička vystihuje bohatství a luxus, proto je na ní 24karátové zlato a obepíná ji modrý rukávek se zlatou manžetou.“ Gentle Aristocrat sestává ze 4,5 cl Diplomático Mantuano, 1,5 cl domácího guavového sirupu, 2 cl čerstvé limetové šťávy, 2 stříků Angostura bitters a 2 cl čerstvého vaječného bílku a zdobí se strouhaným kakaovým bobem. „Od začátku jsem se snažil nevytvářet žádný složitý drink. Mantuano je nový produkt na trhu, a tak jsem chtěl vymyslet spíš koktejl, který by se dal namíchat de facto všude. Jeho jedinou netradiční ingrediencí je domácí guavový sirup. Guava je v oblasti Střední a na severu Jižní Ameriky běžně používaná a dobře dostupná

ovoce. Dá se sehnat i u nás, a to v různých formách. Já jsem použil čerstvou guavu v kombinaci s džusem. V koktejlu je možné ji nahradit třeba mučenkou, ale ta je už trochu okoukaná a ani chuťově to není úplně ono. Dalšími ingrediencemi jsou limeta a bílek plus kakao – vý bob na zastrouhání – právě kakao totiž bylo jedním z hlavních artiklů, s nimiž mantuánové obchodovali, a navíc se k rumu Diplomático Mantuano skvěle hodí,” vysvětluje třetí český vítěz Diplomático World Tournament. Pokud Vašek na globálním finále ve Venezuele uspěje, povede jeho další soutěžní cesta v červenci na superfinále Diplomático World Tournament v Londýně. To je ale ještě poměrně vzdálená budoucnost... ■



NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



NAVY ISLAND XO

Navy Island je malý tropický ostrov poblíž Port Antonio na Jamajce. Jeho název vznikl v 18. století, kdy ostrov využívalo Britské královské námořnictvo. Ostrov byl ve 20. století vládou uzavřen a dodnes tak zůstává jedním z nejkrásnějších ostrovů v Karibiku. Navy Island XO se vyrábí tradičním jamajským způsobem, kotlíkovou destilací v malých várkách. Je to vynikající blend vybraných jamajských rumů, které zrají v tropickém klimatu v sudech, v nichž byl předtím uložen bourbon.

1 020 Kč



GÖLLES ŽELÉ - JABLEČNÉ BALSAMICO, MALINA, KDOULE

Řada octových želé Gölles představuje všestranné sladkokyselé zpestření kuchyně. K dispozici je jablečné balzámové, malinové a kdoulové. Vyrábí se z jablečného, malinového a kdoulového octa a čerstvé ovocné šťávy. Jsou zahuštěny přírodním jablečným pektinem, slazené jen špetkou cukru a představují skvělou alternativu k čatni či fíkovému džemu. Jsou výborným doplňkem ke zralým sýrům, výrazným paštikám, ale i čokoládové pěně.

189 Kč (105 g)



GOD BY GODET

GOD by Godet představuje koňak nového, surovějšího typu. Jde o koňak s vysokým procentem alkoholu 71,4 % a přímou chutí. Byl vyroben 100% z hroznů z oblasti Fins Bois. Po destilaci byl v plné síle uložen ke zrání. Zrál po dobu 4 let v 16letých dubových sudech z limousinského lesa o objemu 220 litrů. Před lahováním nebyl do koňaku přidán karamel ani cukr, koňak nebyl míchán s jinými koňaky a nebyl zředěn vodou. Dárkové balení obsahuje 350ml lahev a dvě skleničky.

1 550 Kč

SCAPEGRACE CLASSIC A SCAPEGRACE GOLD

Spacegrace Classic je novozélandský gin, k jehož výrobě se používá 12 rostlinných výtažků: citronová a pomerančová kůra, semena koriandru, kardamom, muškátový oříšek, jalovcové bobule, hřebíček, skořice, kůra skořicovníku čínského a kořeny andělíky, lékořice a kosatce. Jeho energické chuti, jež je jemná, avšak ostrá na patře, dominuje jalovec, pomerančová kůra a koření. V dlouhotrvajícím zakončení, které je prochnuté jalovcem, se střídá chuť pomeranče a různých květinových tónů.

1 250 Kč

Scapegrace Gold je tzv. „navy strength“ gin s obsahem alkoholu 57 %. Je obohacen o „Lucky 13“, tedy třináctý rostlinný výtažek – sušenou mandarinkovou kůru, která dodává ginu další citrusovou vrstvu. V suchém, ale zároveň sladkém zakončení vyniknou zemité rostlinné výtažky s nadále přetrvávající chutí jalovce a výraznou chutí mandarinky.

1 480 Kč

(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)

LANGLEY'S NO. 8

Jedná se o klasický, nadčasový a ryze anglický gin s výrazným chuťovým profilem. Název No. 8 byl vybrán ze dvou důvodů. Gin je lahvován při 41,7 %, což byla síla osmého vzorku při finálním ochutnávání. Shodou okolností je při výrobě použito osm botanicals, a tak vznikl název No. 8. Použité botanicals jsou mimo jiné jalovec z Makedonie, muškátový oříšek ze Srí Lanky, koriandr z Bulharska, kůra sladkých pomerančů a citronů ze Španělska a pravá skořice z Indonésie. Všechny procházejí přísnou kontrolou kvality. Gin je hladký a suchý, s dlouhotrvajícím závěrem.

750 Kč

LANGLEY'S OLD TOM

Po úspěchu Langleys No. 8 byl po několika letech na trh uveden gin typu Old Tom, stylu, který byl oblíbený v 18. a 19. století. Nabízí intenzivnější, lehce sladší chuťový profil než gin typu London Dry. Je zvláště vhodný do klasických koktejlů na bázi ginu, jako je například Collins. Může být také zpestřením klasického gin toniku, ideálně servírovaného s půlkou plátku citronu a půlkou plátku pomeranče. Langley's Old Tom je lahvován s obsahem alkoholu 47 %.

680 Kč



TROIS RIVIÈRES OMAN

Agricole rum Trois Rivières Oman je pojmenován po jedné ze tří řek, vymezujících území plantáží, na kterých se pěstuje cukrová třtina pro jeho výrobu. Tento neobyčejný rum je blendem 12 skvělých ročníků ze zmíněných plantáží, z nichž ten nejstarší má více než 30 let. Rum prošel dvojitým zráním - nejdřív ve vypálených francouzských sudech a poté ve vypálených amerických sudech. Bylo vyrobeno jen 2 500 lahví, z nichž každá je číslována.

4 140 Kč



MILLONARIO 10 ANIVERSARIO RESERVA

Millonario 10 Aniversario Reserva byl vytvořen u příležitosti výročí deseti let od prvního uvedení rumu Millonario na trh. Přibližně dvě třetiny blendu tohoto rumu tvoří rumy, které zrály 6 let v prvně plněných sudech, v nichž byl předtím uložen bourbon z destilerie Heaven Hill v Kentucky. Zbývající třetina blendu zrála po dobu 10 let jako druhé plnění španělských sudů po Oloroso sherry, které pochází z těch nejlepších vinařství oblasti Jerez. Spojením dvou druhů rumů odlišného stáří, zrání a chuti vznikl lehký rum, jehož chuťový profil je ale věrný rodině rumů Millonario. Zajímavostí je skleněná zátka, kterou vyrobila česká Preciosa.

990 Kč

TOHLE BY VÁS MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT...



JOY SPENCE, JOHN GEORGES A DIPLOMÁTICO

Paní Joy Spence z jamajské destilerie Appleton získala na udělení cen Golden Rum Barrel vyznamenání „Nejvýznamnější blender rumu za posledních deset let.“ Tyto ceny se udělují v Londýně značkám a osobám za významný přínos rumovému průmyslu.

John Georges z destilerie Angostura byl jmenován nejlepším ambasadorem určité destilerie uplynulé dekády a cenu za největší popularitu mezi konzumenty získalo venezuelské Diplomático.



NOVÝ HUMIDOR A GIN & TONIC SKŘÍŇ

Konečně jsme pro vás otevřeli nový humidor, ve kterém si v klidu budete moci vybrat svůj doutník obklopeni vůní tabákových listů a cedového dřeva. Moderní, na dálku ovládaná technologie udržuje přesnou vlhkost a teplotu v humidoru a vy si tak můžete být jisti, že vaše oblíbené značky doutníků, jako je Perdomo, RoMacraft, Ageing Room, Davidoff, Padron, Fuente a další, budou vždy ideálně ošetřeny.

Na sklonku minulého roku jsme nainstalovali novou skříň, svým designem zapadající do celkového konceptu naší prodejny. Jedná se o skříň, jejíž obsah je věnován jednomu z nejpobulárnějších koktejlů, kterým je Gin & Tonic. Naleznete v ní jednak řadu ginů Tanqueray, tedy Original, No.TEN, Rangpur, Malacca a Bloomsbery, ale také další giny, reflektující vzrůstající popularitu tohoto druhu destilátu. Death's Door, Scapegrace, Broker's, Generous, Elephant a dva giny Langley's, No. 8 a Old Tom mají potenciál uspokojit i ty nejnáročnější fajnšmekry, zvláště když si svůj oblíbený gin mohou namíchat s prvotřídními toniky East Imperial.

... PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE



NEJPRODÁVANĚJŠÍ A NEJVÍC TRENDY ZNAČKY

Britský odborný časopis Drinks International uveřejnil v lednu svůj roční barový report 2017. Ten jako každý rok přináší žebříčky nejprodávanějších a nejtrendovějších značek barového světa. Zástupci třiceti z padesáti nejlepších barů světa a také sedmdesáti barů, které se umístili na 51 až 250 místě odpovídali na 2 otázky. Jednak který produkt v té které kategorii je nejprodávanější a který je nejvíce trendy. Z barů, které se této anketě zúčastnili bylo 45% evropských, 23% asijských, 21% severoamerických, 6% barů bylo z latinské Ameriky, 3% z Afriky a středního východu a 2% z Austrálie. Rum Zacpa, Diplomático, Ketel One, Tanqueray i Chartreuse jsou ve svých kategoriích již stálíci v obou těchto ukazatelích. My jsme se tentokrát zaměřili na další kategorie, abychom Vám tím dali tip na některé z úspěšných ultra premiových značek, které rovněž můžete najít v naší prodejně.

BEST SELLING BRANDS	BEST SELLING BRANDS	BEST SELLING BRANDS	BEST SELLING BRANDS	BEST SELLING BRANDS
1 NIKKA	1 DON JULIO	1 BULLEIT	1 FEVER-TREE	1 SAN PELLEGRINO
2 JAMESON	2 OCHO	2 MAKER'S MARK	2 SCHWEPES	2 PERRIER
3 HIBIKI	3 CALLE 23	3 WOODFORD RESERVE	3 FENTIMANS	3 ACQUA PANNA
4 YAMAZAKI	4 PATRÓN	4 BUFFALO TRACE	4 CANADA DRY	4 EVIAN
5 BUSHMILLS	5 TAPATIO	5 FOUR ROSES	5 EAST IMPERIAL	5 FIJI

TOP TRENDING BRANDS	TOP TRENDING BRANDS	TOP TRENDING BRANDS	TOP TRENDING BRANDS	TOP TRENDING BRANDS
1 NIKKA	1 OCHO	1 BULLEIT	1 FEVER-TREE	1 PERRIER
2 YAMAZAKI	2 DON JULIO	2 MICHTER'S	2 EAST IMPERIAL	2 SAN PELLEGRINO
3 JAMESON	3 CALLE 23	3 WOODFORD RESERVE	3 FENTIMANS	3 ACQUA PANNA
4 HIBIKI	4 PATRÓN	4 BUFFALO TRACE	4 SCHWEPES	4 FIJI
5 CAVALAN	5 TAPATIO	5 FOUR ROSES	5 THREE CENTS	5 V...

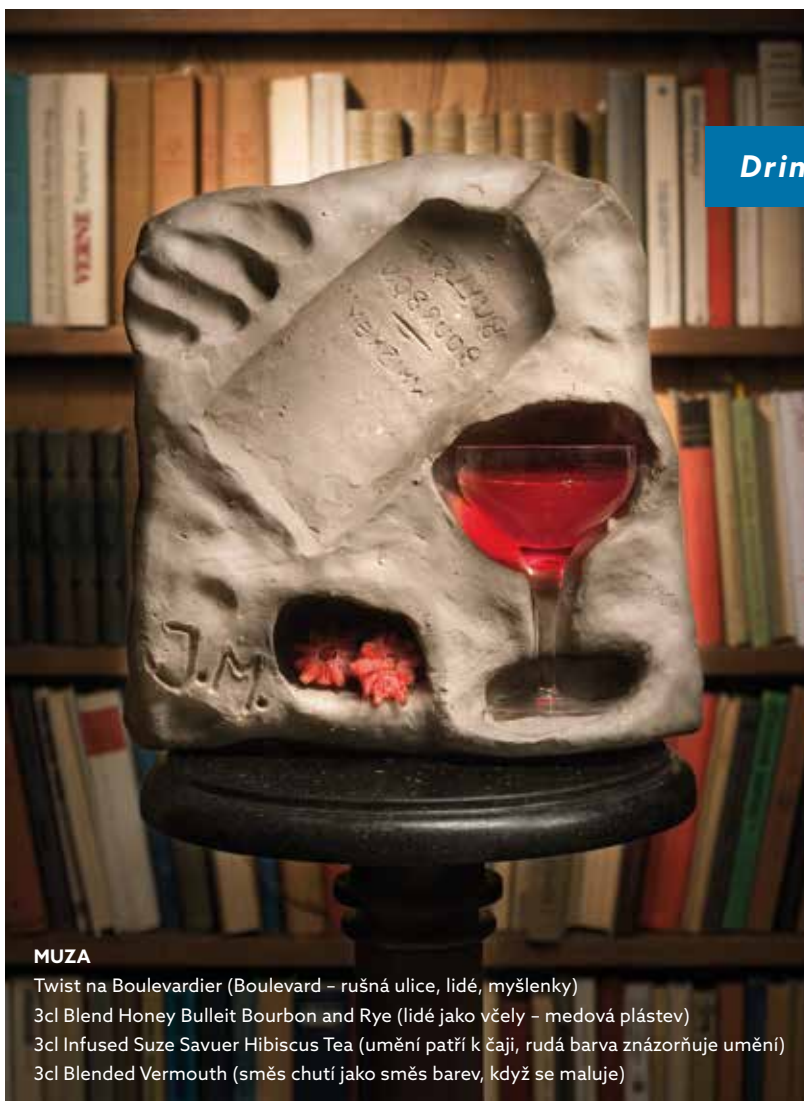




Před pár měsíci jsme s kolegy v baru hodnotili koktejly pro soutěž v jednom barovém magazínu, kde několik barmanů vymýšlelo své koktejly na téma „umění“. Drinky chutnaly dobře a měly i své příběhy, avšak pravá podstata tématu umění unikla a v drincích nebylo umění vůbec vidět.

Téma drinku, ať už je zadání jakékoliv, se může projevit ve složení drinku, v ingrediencích, v servírování, v podstatě v každém kroku. Je tomu tak i při každodenní práci v barech, při vytváření menu nebo na soutěžích, kdy ve všech těchto částech je potřeba využít téma a koncept v plném rozsahu. Jelikož mojí největší zálibou je vymýšlení koktejlů, menu, propletení a spojitost mezi jednotlivými kroky drinku, tak aby dávaly smysl, rozhodl jsem se vytvořit drink inspirovaný právě uměním. Drink jsem pojmenoval „Muza“, což je v latině, která je úzce spojená s uměním, ozna-

čení právě pro bohyni umění – každý známe český výraz „políbení múzou“, kdy vás něco napadne. Když mě políbila múza při vymýšlení drinku kvartálu, rozhodl jsem se upravit všem dobře známý koktejl Boulevardier, protože v dnešní době jsou hořko-sladké koktejly stále populárnější. Když se řekne boulevard, představím si velice rušnou ulici plnou lidí, z nichž každý má plnou hlavu svých myšlenek a nápadů a trochu připomínají roj včel – proto jsem se rozhodl použít jako hlavní bázi směs Bulleit Bourbonu a Bulleit Rye infuzovanou medovými plástvemi. Poté, co je



MUZA

Twist na Boulevardier (Boulevard – rušná ulice, lidé, myšlenky)

3cl Blend Honey Bulleit Bourbon and Rye (lidé jako včely – medová pláštěv)

3cl Infused Suze Savuer Hibiscus Tea (umění patří k čaji, rudá barva znázorňuje umění)

3cl Blended Vermouth (směs chutí jako směs barev, když se maluje)

směs po několik dní infuzována medovými pláštěvi, se následně přefiltruje. K umění rozhodně patří čaj, který je sám o sobě fascinujícím přírodním dílem, proto je další surovinou tradiční hořký francouzský aperitiv na bázi žlutého hořce, ve kterém jsem pár hodin maceroval čaj ze sušených květů ibišku. Ten dodá aperitivu lehce trpkou a suchou příchuť a krásnou rubínovou barvu, která je jinak obchodně nazývána holubí barvou kve – tento termín bývá často spojován s obrazy. Stejně jako obrazy se nemalují základní barvou, ale směsí barev, tak sladkou část drinku tvoří také směs sladkých vermutů. Kombinací kořenitosti a síly z jednoho, lehkosti a jemnosti z druhého a sladkosti a květnatosti z posledního jsem dohromady vytvořil potřebnou chuť. Tak drink bychom měli. A co servírování? Abych v drinku spojil mixologii a umění jako takové, rozhodl jsem se do umění nahlédnout a prostě si ho zkusit. Vždy se

mi líbila ruční práce s hlinou, tak jsem oslovil umělkyni Zuzku a navštívil její Ateliér Šum na Praze 1, kde jsem mohl svou myšlenku přeměnit v umělecké dílo a servis pro drink Muza si vyrobit vlastníma rukama. Mixologie a naše každodenní práce za barem jsou uměním samy o sobě – někdo staví sochy, někdo maluje obrazy, někdo skládá symfonie a my děláme tohle! Pro tohle musíš mít talent, tomuhle se musíš věnovat každý den a stále se zdokonalovat a učit se, tohle je totiž to naše umění!

Jarda Modlík – AnonymouS Shrink's office

OLD FASHIONED

Old Fashioned, symbolická klasika nového boomu koktejlů po roce 2000, je rozhodně něčím víc než pouhým koktejlem. Vždyť právě on propůjčil své jméno celé řadě míchaných nápojů.

Text a foto: Gaylor Olivier

DEFINICE

Destiláty všeho druhu, cukr, voda, hořké likéry. To je definice slova koktejl, jak byla poprvé formulována 13. května 1806 v časopise The Balance and Columbian Repository. A také recept na Old Fashioned, kdysi známý pod názvem... koktejl.



KOKTEJL = OLD FASHIONED

Než dostal název Old Fashioned, mluvilo se o whiskey, ginových nebo rumových koktejlech. Jak šel čas, z koktejlu se stal Improved Cocktail (vylepšený koktejl), protože k němu barmani přidávali své oblíbené značky: absint, curaçao, Chartreuse...

Od 80. let 19. století konzumenti, které už unavovala všechna tato vylepšení a nepřáli si nic jiného než původní verzi koktejlu, začali k označení tohoto koktejlu používat termín Old Fashioned, odkazující na „starý způsob“ výroby bez zbytečných příkras.



OLD FASHIONED:

- 6 cl destilátu
- 1 kostka cukru
- 3 kapky angostury
- plátek/kůra pomeranče nebo citronu dle chuti
- třešeň maraschino

DATUM

Poprvé se koktejl Old Fashioned objevil pod tímto názvem v knize koktejlů v roce 1888. Najdeme ho ve vzácném svazku Theodora Proulx s názvem The Bartender's Manual (Příručka barmana).

SERIÁL

Stejně jako je Cosmopolitan spojen se seriálem Sex ve městě, Old Fashioned vděčí za svou obrodu v posledních deseti letech sérii Mad Men, kterou vytvořil v roce 2007 Matthew Weiner. Je to v podstatě nápoj, který si vybrala jeho hlavní postava: Don Draper.

VARIACE

Dvě neznámější variace Old Fashioned, které jsou dnes moderní klasikou, pocházejí z roku 2007. Oaxaca Old Fashioned od Phila Warda je založena na tequila a mezcalu s agáвовým sirupem. Benton's Old Fashioned od Dona Lee je burbon fatwashed slatinou a s javorovým sirupem.

LEGENDA - PENDENNIS CLUB

Old Fashioned je proslulý tím, že ho vymysleli v Pendennis Clubu v Louisville. David Wondrich ve své knize Imbibe! nicméně zdůrazňuje, že první odkaz na název Old Fashioned najdeme na stránkách Chicago Tribune z roku 1880. A Pendennis Club byl otevřen až v roce 1881...

KNIHA

Pokud se chcete o Old Fashioned dozvědět více, můžeme vám doporučit přečtení velmi zajímavé knihy The Old Fashioned, kterou vydalo v roce 2014 nakladatelství Ten Speed Press a jejímž autorem je Robert Simonson, novinář píšící pro New York Times. ■

DESTILÁTY VŠEHO DRUHU - i když jeho verze s bourbonem nebo žitnou whisky zůstává tou neznámější, můžete použít i rum, koňak nebo například genever. Old Fashioned je totiž zcela mimořádný v tom, že je úplně jedno, jaký je jeho základ. Ikonický a univerzální koktejl, podle legendy zrozený v 19. století v Pendennis Clubu v Louisville ve Spojených státech, se opět dostává do popředí zájmu.





Warehouse #1 interview

JENNIFER LE NECHET

Text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Když vloni v Miami v prestižní barmanské soutěži World Class zvítězila Francouzka Jennifer Le Nechet, mluvilo se hodně o tom, že je první ženou, které se to podařilo. Ve skutečnosti je ale její vítězství ještě o něco cennější - dosáhla ho totiž pouze po roce a půl práce za barem v ryze koktejlovém podniku. Pár dnů po finále si kvůli únavě nebyla jistá, zda má za sebou nejlepší, nebo nejhorší týden v životě. S odstupem času by ho ale chtěla prožít znovu. A možná i všechno, co následovalo...



Jaký je tvůj barmanský příběh? Jak ses k práci za barem dostala?

Tak trochu oklikou. Původně jsem studovala španělskou a latinskoamerickou literaturu a kulturu, po škole jsem se ale začala živit jako servírka. Pracovala jsem v jedné pařížské brasserii, kde jsem se také poprvé postavila za bar. Míchali jsme tam ale jen samé jednoduché drinky, takže mým prvním čistě koktejlovým působištěm se stalo až pařížské Cafe Moderne. Barmankou jsem tedy necelé dva roky a World Class byl mou první soutěží. K účasti mě přesvědčil můj barový kolega Mido Yahi. On sám soutěžil v roce 2014 a pořád dokola o tom mluvil, a tak jsem se to rozhodla taky zkusit.

Pomáhal ti Mido s přípravou na regionální a poté i globálního finále?

Midova pomoc spočívala především v tom, že mi byl psychickou oporou. Díky jeho vyprávění jsem věděla, do čeho jdu, ale žádná další doporučení ani tipy mi nedal. Já o to ani nestála, protože jsem nechtěla být nikým ani ničím ovlivněna.

V čem spočívala a jak probíhala tvoje příprava na finále World Class v Miami?

Zpočátku jsem strávila spoustu času přemýšlením nad jednotlivými drinky. Hodně si píšu poznámky a i s jejich pomocí jsem si v hlavě vše sumírovala. Od teorie jsem postupně přešla k praxi a asi týden před odesláním receptur jsem v baru uspořádala degustaci. Šlo mi o to, získat zpětnou vazbu od někoho zvenčí, protože když je na to člověk sám, dříve či později mu všechno splyne dohromady. Dorazilo kolem patnácti přátel, jimž jsem drinky prezentovala a vysvětlila jejich příběh, aby kromě ochutnání měli i potřebný kontext. Většinou se shodli a byli z drinků nadšení, jen v několika případech mi doporučili chuť mírně vyladit, například přidat na hořkosti a tak podobně. Pokud se ale některý drink zdál málo sladký nebo kyselý jen jednomu z nich, nebrala jsem to v potaz. Když byly receptury odeslané, musela jsem hodně zapracovat na své angličtině, kterou jsem moc dobře neovládala. Hodně jsem si opakovala texty, protože jsem porotcům chtěla drinky prezentovat anglicky. Ze soutěžních disciplín jsem se zaměřila hlavně na speed challenge, která je v mnoha ohledech velmi náročná.

Co pro tebe v rámci globálního finále bylo úplně nejtěžší? Právě speed challenge, nebo jiná ze soutěžních disciplín?

Nejtěžší byl určitě všechen ten stres a únava. Byl to nepochybně týden, kdy jsem spala nejméně ve svém dosavadním životě, v průměru tak tři hodiny denně. Globální finále je hodně o odolnosti – barmani musejí podávat výkony navzdory stresu, únavě a nedostatku spánku. Co se soutěžních disciplín týče, nejobtížnější byla rozhodně The Walker Blending Room, v níž jsme naslepo degustovali různé whisky, jejich blend a taky jeden koktejl. Hodně náročný byl i závěrečný Miami Shakedown. Ono to vypadá jednoduše, postavit bě-

hem čtyřicet hodin pop-up bar, jenže v realu jsme těch hodin čistého času měli tak maximálně osm. Po vyhlášení Top 6 totiž následovaly rozhovory a taky schůzka, na níž jsme si upřesňovali zadání a průběh závěrečné disciplíny. Pozdě večer jsem ještě v místním skladu vybírala dekorace a ráno jsem si po několika hodinách spánku musela nachystat ingredience na dvě stě koktejlů – připravovala jsem si sirup, lisovala ovocné šťávy... Ze všech šesti finalistů jsem nakonec z hotelu odjížděla jako poslední, a když jsem dorazila do Ice Palace, všichni už měli bary postavené. Někdo mi připomněl, že do příchodu poroty zbývá už jen hodina a půl, a mě zachvátila panika. Ale když nakonec porotci dorazili, byla jsem jakž takž připravená, i převléct a namalovat jsem se stihla...

Jak se na globální finále a své vítězství díváš s odstupem času?

Je to zvláštní pocit, dívat se dnes na fotografie z Miami. Dva dny po globálním finále jsem kvůli vši té únavě vůbec nevěděla, jestli to byl nejlepší, nebo nejhorší týden v mém životě. Teď s odstupem času bych ale dala všechno za to, abych to mohla znovu prožít.

Jak vítězství v tak prestižní soutěži ovlivnilo tvou každodenní práci v baru a jak profesní život obecně?

V každodenním pracovním životě se to projevilo prakticky okamžitě. Jelikož mé vítězství bylo poměrně dost medializováno, začala k nám do Cafe Moderne chodit spousta nových hostů. Dalším důležitým aspektem samozřejmě je, že jsem se na jeden rok stala ambasadorkou World Class. Víc teď cestuji, dělám prezentace a snažím se barmany inspirovat, a to nejen k účasti v soutěži. Ostatně právě to mě teď přivedlo do Prahy. Vítězství mělo ale vliv i na můj soukromý život – mám teď ještě méně času než dřív.

Stala ses první ženou, která World Class vyhrála. Mají to ženy v této profesi těžší než muži?

Nemyslím si. Podle mě je to spíš otázka osobnosti, ne pohlaví. Za ideální považuji, když je za barem barman i barmanka, protože každý z nich má jiné smyslové vybavení a jiný pohled na věc. Obecně se domnívám, že barmanek v poslední době přibývá, a vnímám to jako velmi pozitivní vývoj.

Včera ti bylo třicet. Umíš si představit, že tuto práci budeš dělat ještě za deset let? Nebo se vidíš někde úplně jinde?

Nevím, možná ano, možná ne. Nepřemýšlím moc o tom, co bude za deset let, ale vím, že teď se budu barmanství určitě ještě věnovat. V budoucnu bych chtěla mít svůj vlastní podnik nebo spíš několik. A nemusely by být všechny nutně spjaté s gastronomií, zajímají mě i jiné oblasti. Mám totiž ráda různorodost a pestrost, navíc deset let je opravdu hodně dlouhá doba...

Jaké trendy momentálně ovládají pařížskou barovou scénu? Před pár lety byl v kurzu mezcal, můžeš našim čtenářům říci, co v Paříži letí v současné době?



To je pravda, před dvěma až třemi lety Paříž zažívala velký boom mezcalu a jeho obliba stále trvá. Žádný další destilát už tolik nevybočuje. Trendem jsou čím dál víc různé exotické suroviny, hlavně z Asie, a také nízkoalkoholické koktejly. Patrný je i návrat k tradičním francouzským destilátům. Několik barů, třeba Le Syndicat, se zaměřuje výhradně na francouzské produkty. Naopak kombinaci exotiky a foodpairingu nabízí Dersou.

Do kterých dalších podniků bys nám doporučila zajít?

Takových je spousta – třeba Gravity, který je otevřený asi rok a půl, nebo Le Calbar. Ten nedaleko od Cafe Moderne provozují naši kamarádi. Rozhodli se pro zajímavý dress code: Barmani nosí bez ohledu na počasí místo kalhot pouze trenýrky. Za návštěvu určitě stojí také Bâton Rouge, bar pojmenovaný podle hlavního města americké Louisiany a inspirovaný mimo jiné i voodoo.

A jaké drinky hosté najdou v koktejlovém menu Cafe Moderne?

V nabídce máme třiadvacet koktejlů, buď naše signature drinky, nebo twisty na klasiku. Hostům v menu

neprozrazujeme jejich složení, pouze bázi, a další popis je spíše poetický. Brzy se ale chystáme představit nové menu. Bude mít podobu gramofonové desky, na níž bude každý koktejl reprezentovat nějaká skladba. Existují totiž studie o tom, že hudba má vliv na náladu člověka a může naladit i jeho chuťové buňky – čím vyšší tóny posloucháme, tím intenzivněji vnímáme sladkost, nižší tóny naopak posilují vnímání slanosti.

Který z drinků nejraději mícháš a který si ráda vychutnáš?

Nejraději míchám suché koktejly na bázi whisky. Pro sebe si drinky vybírám podle momentální nálady a konkrétního okamžiku. Z ovocných mám asi nejradši Piña Coladu, z hořkých Negroni, ze suchých Old Fashioned a z dezertních Grasshopper.

Už jsi stihla navštívit některý pražský bar? Kam máš v plánu dnes večer zajít?

Prahu ještě neznám a tím pádem ani její bary. Dnes večer mě ale čeká hostování v Bonvivant's a potom se ráda vypravím ještě do dalších podniků – určitě do L'Fleur za vašim vítězem World Class Adriánem Michalčíkem a kam dál, to ještě uvidím. ■



WORLD CLASS®

DIAGEO HLEDÁ V ČESKU ČTVRTÉHO VÍTĚZE

Text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Loňská globální vítězka, dva slovenští vítězové a jeden český se stali hlavními aktéry úvodního semináře nového ročníku soutěže World Class v České republice. Konat se tu bude už počtvrté a tentokrát vše poběží v poměrně rychlém sledu. Jména barmanů, kteří mohou o vítězství zabojovat, už známe, neboť drinky pro první semifinále jsou již odevzdány. Kdo ale do Mexika nakonec v srpnu odletí, to se dozvíme až 7. června.

Úvodní seminář čtvrtého ročníku prestižní barman-ské soutěže World Class v České republice hostil 17. ledna pražský hotel Four Seasons. Jeho hlavní hvězdou byla loňská globální vítězka Jennifer Le Nechet. „Předchozí ročník soutěže s námi zahajoval Charles Joly, který World Class vyhrál v roce 2015, proto nás velmi potěšilo, že jsme letos na úvodním semináři mohli přivítat Jennifer. Upřímně doufám, že se z návštěv globálních vítězů stane tradice,“ říká český World Class ambasador Petr Kymla a pokračuje: „Jennifer byla pobytem v Pra-

ze nadšená. Působila velmi skromným dojmem. Mám pocit, že si pořád ještě naplno neuvědomuje, čeho dosáhla a že je nejlepší barmankou na světě.“ Do České republiky přiletěla, aby se s českými barmany a barmankami podělila o své soutěžní zkušenosti, které vloni v Miami nasbírala, a také aby je inspirovala svými drinky a přístupem k vymýšlení receptur. V obojím je celkem nováčkem – World Class byl totiž její premiérovou soutěží a pařížské Cafe Moderne, v němž pracuje necelé dva roky, je jejím prvním čistě koktejlovým působištěm.



Petr Kymela (vpravo) s mexickým velvyslancem Pablem Macedo Ribou

OD PŘÍPRAV AŽ PO BUDOUCNOST

V rámci první části své prezentace Jennifer shrnula, na co se zaměřit před soutěží a na co si dát pozor v jejím průběhu. Řeč byla o znalostech a informacích (od řádného nastudování pravidel a principu hodnocení přes detailní znalost používaných ingrediencí až po povědomí o chuťových preferencích porotců), o soutěžních koktejlech (úspěch podle ní spočívá v dokonalém propojení receptury, servisu a tématu) nebo třeba o vystupování před porotou (s důrazem na vlastní osobnost, protože World Class hledá originální osobnosti, nikoliv „klony“ úspěšných barmanů). Jennifer také zdůraznila, že soutěž tohoto typu není sprint, ale vytrvalostní závod a že ho díky jediné disciplíně nelze vyhrát, ale lze ho kvůli ní prohrát. Poznamenala také, že ji mnohdy nevyhrává talent, ale důkladná příprava. Ona sama měla plný šanon podkladů, poznámek i náskresů. Dobré také je naučit se ovládat stres a najít si něco, co proti němu pomáhá. Důležitá je rovněž přiměřená sebedůvěra – Jennifer se prý

řídila heslem: Nejsem lepší než ostatní, ale nikdo není lepší než já.

Druhou část prezentace loňská globální vítězka nazvala Future Trends a zasvětila ji svým soutěžním drinkům. Nejprve se vrátila k finálové disciplíně The Shape of Cocktails to Come, během níž porotě předložila tři drinky spojené s problematikou ekologie a udržitelného rozvoje. Vybrala si tři ekologické problémy, naznačila jejich možná řešení a přetvořila je do podoby koktejlu. Zatímco koktejl French Cha No Yu odrážel problematiku globálního oteplování ve spojení s využíváním geotermální energie, drinkem Into the Woods naznačila Jennifer možnosti přirozené obnovy znečištěné půdy. Patrně nejpřímochařeji ekologické téma interpretoval její třetí drink. Jelikož odpovědí na nedostatek vody je šetřit s ní, Jennifer připravila Dry Julep bez vody a ledu. Obsah alkoholu v bourbonu snížila pomocí redestilace na 30 % a drink ochladila jednak suchým ledem a jednak roztlučenými steatite rocks. Další trend Jennifer pojmenovala From the Plate to the Glass



a vysvětlila, že nemá na mysli tradiční foodpairing, ale vystižení DNA pokrmu a jeho transformaci v koktejl. Pro lepší představu namíchala svůj koktejl El Taco Rojo. Vloni v Miami ho porotě předložila během disciplíny Pool Party, stejně jako poslední z drinků, který představila pražskému publiku. La Bayamesa reprezentovala trend nazvaný Back to Classic a šlo o twist na Cuba Libre s rumem Zapaca, Suze, limetovou šťávou, domácí colou a Old Fashioned bitters.

SPOUSTA PLUSŮ A JEDINÝ MINUS

Kromě Jennifer Le Nechet se do programu úvodního semináře aktivně zapojili ještě další dva zahraniční hosté se zkušenostmi z globálního finále World Class. Oba působí v bratislavském Sky Baru, ale zatímco Marika Debnárová reprezentovala Slovensko vloni v Miami, Tony Velich na soutěži zabodoval už v roce 2014 ve Velké Británii. Nezávisle na sobě se shodli na tom, že jejich účast v soutěži byla tou nejlepší barmanskou zkušeností, ohromným zdrojem inspirace, ale také příležitostí poznat spoustu zajímavých lidí z celého barového světa. Marika dokonce připustila, že původně měla být cesta do Miami rozlučkou s její barmanskou kariérou, nakonec se ale naopak stala novým začátkem a zdrojem

energie pro její další práci. Tony poté ještě přítomným barmanům krátce představil současnou slovenskou barovou scénu a zmínil se i o nových podnicích a koktejlovém menu Sky Baru.

Slovenština se sálem rozezněla ještě jednou, to když se slova ujal loňský český vítěz Adrián Michalčík z pražského baru L'Fleur. Podobně jako Jennifer nejprve shrnul svou účast na globálním finále a vypočítal plusy a minusy, které v jeho očích soutěž má. (Kromě nových znalostí, kontaktů a přátelství mu třeba ještě poskytla možnost sdílet zkušenosti a šanci cestovat, a vzala mu jediné – čas.) Připravil si ale také praktické rady a tipy, na co se zaměřit během příprav na soutěž a na co přímo ve finále. Adriánovi ovšem připadl ještě jeden důležitý úkol, a to představit barmanům téma pro jejich první letošní soutěžní drink – First Taste Is with Eyes. Loňský český vítěz si připravil prezentaci o servisu a zdobení drinků, v níž shrnul historii a současnost, a prostřednictvím videa dal přítomným tak trochu nahlédnout i do možné budoucnosti koktejlových ozdob.

SEMIFINÁLE PRO VŠECHNY, FINÁLE PRO 12

Průběh národního kola soutěže se každý rok trochu mění. Zatímco vloni do finále postoupilo po šesti nejlepších soutěžících ze dvou semifinále, letos si

oběma semifinále projdou všichni soutěžící a budou v nich sbírat body. Do finále se dostane 12 barmanů s nejvyšším počtem bodů. Novinkou je také to, že do semifinále postoupí všichni barmani, kteří se zúčastní seminářů a následně v předem stanoveném termínu na Facebooku zveřejní svůj drink splňující téma a zadání, nikoliv jen pětadvacet vybraných soutěžících jako vloni. „Vzhledem k rostoucí úrovni soutěžních drinků je stále těžší vybírat semifinalisty pouze podle papírových přihlášek. Zároveň chceme dát všem barmanům šanci prezentovat koktejl před porotou, a vyzkoušet si tak, jaké to je. Do semifinále proto půjdou všichni, kdo nám pošlou drink splňující zadání,“ říká český World Class ambasador Peter Kymla a zároveň tím vysvětluje, proč budou letos semifinále dvoudenní. To první se uskuteční už 19. a 20. března. Porota, v níž usedne Stephanie Jordan, globální ambasadorka ginu Tanqueray, a loňský rumunský vítěz Costin Gache, bude hledat nejlepší drinky na téma First Taste Is with Eyes. Zkrátka takové, které zaujmou už na první pohled. Podmínkou rovněž je, že na ně barmani smí použít výhradně tmavé báze z portfolia Diageo Reserve, tedy rum Zacapa, whisky Johnnie Walker

nebo některou z řady Classic Malts, bourbon Bulleit, popřípadě stařenou tequilou Don Julio, a to ve všech případech minimálně 3 cl.

Na první semifinále naváže 21. března druhý seminář, jehož podstatnou část povede Stephanie Jordan. Představení dalšího soutěžního tématu bude opět na Adriánu Michalčíkovi. Zatím je tajné, už teď ale víme, že barmani budou pracovat s čirými bázemi. Na postování receptur na facebookový profil soutěže budou mít čas do 13. dubna. Druhé semifinále je naplánováno na 9. a 10. května, načež finále bude následovat o měsíc později, konkrétně 6. a 7. června. Na vítěze čeká na sklonku prázdnin cesta do Mexico City, v němž se letos očekává na šest desítek soutěžících. A právě lokace globálního finále World Class byla důvodem, proč na úvodní seminář v hotelu Four Seasons mezi barmany zavítal také mexický velvyslanec Pablo Macedo Riba. Svou řeč zasvětil Mexiku, jeho kultuře a gastronomii, tequile a mezcalu, ale také pívu. Na závěr barmanům kromě štěstí v soutěžním klání popřál, aby je nikdy neopustila inspirace, a symbolicky si s nimi připil vyzrálou tequilou Don Julio aňejo. ■



Warehouse #1 představuje



Společnost Rum & Cane představuje rumovým nadšencům řadu „think global, drink local“ čili „myslete globálně, pijte lokálně“. V posledních letech zastiňovaly rum jiné destiláty a mainstreamové značky, avšak nyní se situace mění. Nastává doba, kdy se do popředí zájmu dostávají romy z méně známých rumových destilérií.





WEST INDIES
RUM & CANE
MERCHANTS
Nº43 BERKELEY SQ LONDON



Filozofie společnosti Rum & Cane, kterou razí její zakladatel Brian Woods, je jednoduchá: „Jsme naprostí rumoví maniaci. Lahvujeme pouze takové rumy, které skutečně milujeme, a věříme, že vás nadchnou také.“ Brian se pohyboval mezi Trinidadem a Skotskem téměř deset let. Nyní cestuje po světě, vybírá sudy a objevuje skryté poklady.

Brianův rumový tým je díky desítkám let zkušeností z odvětví skotské whisky odhodlán navrátit rumu tolik potřebnou reputaci. Snaží se lahvovat ty nejvyšší rumy určené k pomalému upíjení – proto je zásadně nefiltrují za studena a nepřidávají do nich barviva ani cukr. Jakmile rumy dosáhnou ideálního stáří, jsou lahvovány o vyšší síle (43–53 % alkoholu) a jsou koncipovány jako rumy, které se pijí čisté, s ledem či pouze s několika kapkami vody, podobně jako dobrá skotská.

Co se zrání v sudech týče, některé rumy jsou plně zralé, jiné se vybírají mladší, tak aby byl jejich profil svěžejší. V destilériích procházejí tropickým stařením a následně jsou uloženy k pomalému zrání ve skladech ve Skotsku. „Nemáme žádná pevně stanovená pravidla – určující je především kvalita rumu,“ říká Brian.

Sudy mají různý původ. V Rum & Cane používají například sudy ze dřeva francouzských dubů z oblasti Limousin, nebo poprvé plněné sudy po bourbonu, sudy po skotské whisky, či dokonce po sherry. Jediným kritériem je excelentní chuť, kterou mají rumům dodávat.

Brian nicméně přiznal, že jedno pravidlo ctí: „Obvykle nekupujeme rum od destilérií, které jsou mainstreamové nebo zastoupené v supermarketech. Lahvujeme rumy mnoha destilérií – čím neobvyklejší, tím lepší!“

Rum & Cane cílí na lidi, kteří milují řemeslnou výrobu a kteří se nebojí vyzkoušet novou chuť lokálních rumů. Nabízí dvě odlišné řady – „Remarkable Regional Rums“, tedy nevšední regionální rumy, a „Single Barrel Range“ neboli řadu rumů z jednoho sudu. Co se týká cen, jedná se o dostupný luxus pro lidi s chutovými pohárky hledajícími dobrodružství.

„Remarkable Regional Rums“ v sobě snoubí rumy z odlišných destilérií stejného regionu. Jedná se o XO rumy, které mají za úkol zachytit energii, styl a tzv. terroir daného regionu, a jako takové jsou tedy vzrušující, energické, naprosto lahodné a určené k pomalému upíjení. „Single Barrel Range“ sbírá jednotlivé sudy s rumem z méně známých destilérií či ostrovů. Lahvují se, když dosáhnou zralosti optimální k tomu, aby perfektně odrážely styl dané destilérie – trochu jako je tomu u jednosladové whisky.



Brian Woods

„Prvotřídní původní rumy jsou tady. Stejně jako je tomu u jednosladových whisky či ročníkových koňaků, stoupá schopnost ocenit kvalitní destilát. Barmani jsou v současné době z našich kvalitních rumů z Karibiku, Latinské Ameriky a Asie nadšeni,“ říká Ewan Henderson, světový ambasador Rum & Cane.

- Každé vydání je přísně limitováno a očíslováno.
- Single barrel rumy se 46% obsahem alkoholu a regionální rumy se 43% obsahem alkoholu.
- Všechny sudy jsou ručně vybírány.
- Pouze sudy z neobvyklých destilérií či destinací jsou vybírány pro edici Single barrel.
- Každý rum je perfektním odrazem svého terroir a není filtrován za studena.
- Silnější rumy v jinak standardním světě rumů s obsahem alkoholu 40 %.
- Přírodní korková zátka v každé lahvi. Ikonický tvar lahve inspirovaný nizozemskou „cibulovou“ lahví datovanou do počátku 17. století, která minimalizovala rozlití během mořských plaveb.

„Náš rum Spain XO je zahalený tajemstvím. V rámci experimentu byl vyroben na destilační koloně, na které se rumy běžně nedestilují. Na sudy se následně zapomnělo a časem byly rozprodány. Když jsme je znovu objevili – 15 let po destilaci první várky – pochopili jsme, že jsme narazili na něco úžasného.“



- Central America XO RRR - vůně: výrazná vůně toffee, připálený cukr, citronový olej. Chuť: kakao, kůže, koření. **910 Kč**
- British West Indies XO RRR - vůně: citrusy, dušené švestky, slabá vůně kouře. Chuť: vanilka, karamel, smetana. **910 Kč**
- French Overseas XO RRR - vůně: třtinový cukr, skořice, crème caramel. Chuť: rozinky, lékořice, tropické ovoce. **910 Kč**
- Barbados XO - vůně: jablko, dub, vanilka. Chuť: vánoční koření, pečené jablko, máslová karamela. **1 610 Kč**
- Nicaragua XO - vůně: kožnatý kouř, pražené ořechy, muškátový oříšek. Chuť: kakao, karamel, koření. **1 820 Kč**

Mimo vyobrazené lahve najdete v prodejně Warehouse #1 ještě tyto verze:

- Guatemala XO - vůně: karamel, kardamom, skořice. Chuť: toffee, banán, exotické koření. **1 610 Kč**



Spain XO - vůně: toffee, sherry, dušené ovoce. Chuť: ovocný pudink, crème caramel, uzený jamajský pepř. _____	2 050 Kč
Belize XO - vůně: vanilková pasta, rozinky, vařené jablko. Chuť: karamel, tabák, hořká čokoláda. _____	1 820 Kč
Trinidad & Tobago XO - vůně: květinová, máslová, vanilková. Chuť: čokoláda, vaječný krém, máslová karamela. _____	1 500 Kč
Venezuela XO - vůně: ořechy, kouř, toffee. Chuť: pečené ovoce, crème caramel, vanilkový krém. _____	1 610 Kč
Jamaica XO - vůně: ananas, ibišek, kokosový krém. Chuť: tropické ovoce, crème brûlée. _____	1 610 Kč
Panama XO - vůně: mango, kokos, bobulové ovoce. Chuť: karamel, vanilka, vypalovaný dub. _____	1 820 Kč
Spanish Caribbean XO RRR - vůně: koření, kouř, toffee. Chuť: máslo, káva, melasa. _____	910 Kč
Asia Pacific XO RRR - vůně: manuka, tropické ovoce, nové koření. Chuť: banán, kořeněný dub, crème caramel. _____	910 Kč

MNIŠI A ALKOHOL

Napsal Svatopluk Buchlovský

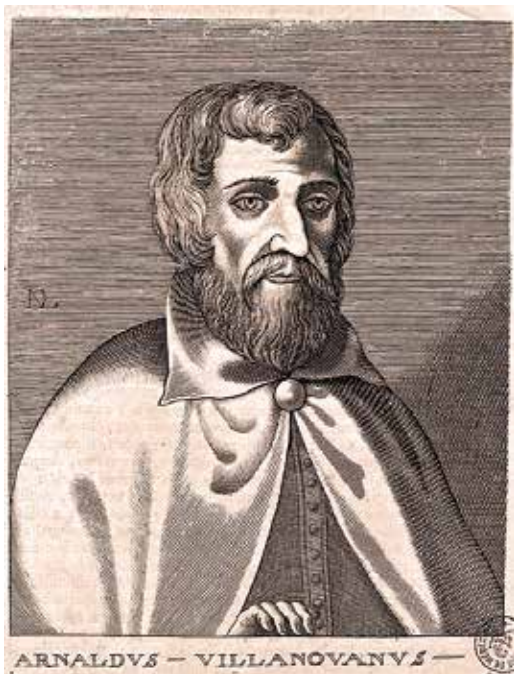
Umění destilace znali již staří Číňané, Egypťané, Indové a mnoho dalších civilizací. Do Evropy se znalosti o destilaci dostaly zřejmě díky křížovým výpravám, které jinak mnoho dobrého nepřinesly. Historie od té doby poznala spoustu různých „křížáckých tažení“ skrývajících se pod pláštěm všemohoucího dobra, ne tak dávno například na Balkáně nebo v zemi babylonské, jež však bohužel v naprosté většině sloužily pouze jako zástěrka skutečného cíle, který nezřídka světil prostředky.



Byli to zřejmě mniši doprovázející křížáky, předchůdci pozdějších osvětových důstojníků nebo politruků v armádě, kteří nejpozději ve 13. století přinesli tajemství destilace rovněž do Skotska. Pověsti o svatém Kolumbanovi, který údajně přinesl tajemství výroby whisky do Skotska již v 6. století z Irska, nebo dokonce úvahy o ranějších znalostech alchymie whisky ve Skotsku nejsou historicky doloženy. Jisté například je, že v zachovaných písemných zprávách Římanů není o skotské whisky ani zmínka. Zatímco u vína se odborníci víceméně shodují, že jeho kolébkou jsou jižní svahy Kavkazu, u whisky se názory různí. Jednu věc však mají víno a whisky společnou. Za whisky – a nejen za ni, ale také za rozvoj pěstování vinné révy – totiž vlastně nejvíce vděčíme klášterním mnichům. Kdykoli nějakého, zejména v tradičním hábitu, spatřím, vzpomenu si na tuto skutečnost a vzdám jim za tento počin obvykle při první příležitosti dík tím, že vypiji jednu dvojitou štamprli. Dvojitou proto, že vždycky piji dvojitou. Škoda jen, že nebydlím ve Vatikánu a rovněž že se ve svém pražském bydlišti poblíž Břevnovského kláštera, kde již v 10. století bene-

diktinští mniši pěstovali vinnou révu a vyráběli víno, poslední roky nacházím tak zřídka.

Byli to údajně právě benediktinští mniši, kteří si – podle některých pramenů – v italském městě Salerno přibližně v době, kdy zaniká naše Velkomoravská říše, tedy v 11. století, osvojili (pravděpodobně převzali) umění destilace. Nejznámější z nich byl Michael Scott, původem ze Skotska, který žil v letech 1175–1232, tedy poněkud později. Napsal knihu *Ars Alchimiae*, v níž poprvé zmiňuje destilovaný alkohol jako *Aqua Ardens*. Scott rovněž přeložil alchymistickou knihu perského učence Muhammad ibn Zakariyā Rāzī (latinsky Rhazes) nazvanou *Liber Lumnis Luminum*. Mimochodem na sklonku svého života se měl vrátit do Skotska. Františkánským knězem byl Arnould de Villanova, který jako vůbec první na počátku 13. století použil označení *aqua vitae* (voda života) a podrobně popsal proces destilace v knize *Liber de Vinis* (Kniha o víně). Stejně jako později jeho žák, františkánský mnich Raymond Lully, poprvé použil pro destilát slovo *alcohol* a označil alkoholové víno jako „*consolatio ultima corporis humani*“ (největší útěcha lidského těla).



Destilaci se zabýval rovněž další františkánský kněz, Robert Bacon (1212-1294), který působil na univerzitách v Oxfordu a Paříži (Sorbonna), a dominikánský mnich Albertus Magnus (1206-1280), vyučující na univerzitě v Kolíně a později rovněž na pařížské Sorbonně. Ostatně rozvoj vinařství se v mnohých zemích, včetně Moravy, odehrával pod patronací klášterních řádů (řeholí), a to z prozaického důvodu: Ke mši bylo zapotřebí víno. Ovšem nejen ke mši, neboť například benedikтинští řeholníci dostávali navíc pravidelný přiděl vína (hemmina) v množství přes půl litru denně.

U kořenů dnešních vín z Chile, Argentiny a z dalších původně španělských kolonií v Americe stáli zase jezuité, kteří šířili křesťanskou víru a dbali na důsledné dodržování všech úkonů při mši svaté. Například v roce 1556 jezuitský kněz Juan Cedrón založil první vinici v argentinské oblasti Cuyo. Františkánský misionář, páter Junípero Serra, původem z Mallorky, zase přivezl ze Španělska do Kalifornie sazenice vinné révy a zřídil zde v roce 1769 první vinici. Jméno svého řádu nese nejstarší a nejnámější francouzský likér Bénédictine s výtažky celkem z 27 různých bylin a koření, jehož autorem byl v roce 1510 mnich Dom Bernardo Vincelli (původem Benátčan) z kláštera Fécamp v Normandii (na trhu je od konce 19. století, neboť jeho výrobu v roce 1863 obnovil Alexandre Legrand). Iniciály DOM na etiketě ale nemají souvislost s jeho jménem, je to zkratka latinského Deo Optimo Maximo (Bohu nejlepšímu a největšímu), což je motto Řádu svatého Benedikta. Tento likér se vyrábí ze čtyř součástí, přičemž tři

jsou výsledkem destilace (dvě dvojitě a jedna jednoduchá) v měděném kotli s krátkou šestiplátovou kolonou a čtvrtá je macerace citronové kůry a vanilky po dobu šesti měsíců v neutrálním alkoholu. Slovo dom znamená ve francouzštině u benediktinů něco jako církevní správce (procureur), což je titul odvozený od latinského dominus, kterým byli označováni benedikтинští mniši jako vyjádření úcty.

Také údajný vynálezce šampaňského, alespoň podle legendy sponzorované v nemalé míře firmou Moët & Chandon, Dom Pérignon (křestním jménem Pierre), současník francouzského krále Ludvíka XIV., byl benedikтинským mnichem v klášteře Hautvillers u města Épernay. Ostatně právě po něm je nazváno slavné šampaňské, které se vyrábí od roku 1936. Ve staré účetní knize této firmy můžeme nalézt zápis o tom, že v roce 1791 prodala 100 lahví šampaňského do Čech; nebudeme se ani divit, když zjistíme, že bylo určeno pražskému arcibiskupovi, jímž tehdy byl Antonín Petr Příkladovský z Příkladovic. Cisterciáci mniši v klášteře Aiguebelle začali v polovině 18. století vyrábět stejnojmenný likér (údajně na bázi receptu z 13. století), který o několik desetiletí později změnil jméno na dnešní Eyguebelle. To proto, aby nedocházelo k záměně a věřící možná neměli nepatřičné asociace. Karmelitánští mniši již v roce 1896 uvedli na španělský trh herbální likér, jehož název Carmelitano nenechává nikoho na pochybách, kterému řádu patřily klášterní zdi, za nimiž vznikl.

Benedikтинské řádové sestry stály u zrodu dnes slavného francouzského žlutého vína (vin jaune) Château-Chalon, které je specifické tím, že se po dokvašení přečerpá do sudů, jež se na šest let zapečetí. Na víně se pak vytvoří kvasinková vrstva, i když – na rozdíl od jiných – víno není dolihováno. Benedikтинští mniši v klášteře Buckfast na okraji Dartmoorského národního parku v jihozápadní Anglii dodnes vyrábějí likérové víno Buckfast Tonic Wine, které je pro svoji více než přijatelnou cenu v určitých vrstvách velmi oblíbené. Autor receptury pro přípravu portského vína přimícháním vinného destilátu (aguardente) do kvasícího hroznového moštu byl koncem 17. století zase opatem kláštera Lamego, nacházejícího se nedaleko města Pinhão v severním Portugalsku. Bratr Emmanuel, misionář řádu maristů, namíchal roku 1857 v klášteře ve francouzském městě St. Genis Laval z výtažků 33 bylin likér L'Arquebuse de l'Hermitage. Jerome Maubec, apatykář ve francouzském klášteře Chartreuse, v roce 1737 rozluštil údajně velmi starý recept z roku 1605 a stejnojmenný likér ze 130 bylin, který dodnes vyrábí mniši ve francouzských Alpách, byl na světě. Existuje rovněž řada destilátů nesoucích ve svém názvu jméno církevního hodnostáře, například Cardenal Mendoza, což je brandy de Jerez od firmy



Sanches Romate Hnos., které bylo nazváno podle skutečného kardinála, arcibiskupa ve známém překrásném městě Toledo a později primase španělské katolické církve z 15. století, jenž se velkou měrou zasloužil o porážku Maurů.

Benediktini založili slavnou vinici Schloss Johannisberg (odrůda Ryzlink rýnský), tyčící se nad strmým svahem řeky Rýn, kterou po porážce Napoleona Bonaparte daroval rakouský císař svému kancléři Metternichovi, jenž se u nás netěšil příliš dobré pověsti. Víno Pinot Gris se v Maďarsku nazývá Szúrkebarát (Šedý mnich), a to podle barvy pláště z přírodní vlny, do nichž se oblékali mniši cisterciáci (vydělili se v roce 1098 z benediktinského řádu a podle svého sídla, kláštera Cistercium, Cîteaux ve francouzštině, v Burgundsku, odvodili své jméno), kteří tuto odrůdu začali ve 14. století vysazovat na svazích kolem jezera Balaton. Stejnou řeholí byl založen klášter Eberbach s vinicí Steinberg, dodnes proslavený především Ryzlinkem rýnským a každoročními aukcemi vín, dále proslulá vinice Clos de Vougeot v Burgundsku. Mimocho-

dem pokud v Burgundsku narazíte na název vinice začínající slovem Clos, pak vězte, že se jedná původně o klášterní, nejčastěji benediktinskou půdu. Za vynikající vína ze španělského regionu Priorat též vděčíme mnichům z kartuziánského kláštera La Cartoixa D'Escaladei (v překladu znamená Schodiště k Bohu). Ostatně představený tohoto kláštera se tituloval prior a území k němu patřící se označovalo jako priorat. A pokud někdy budete v Provence, nepameneňte navštívit malebný klášter Abbaye de Lérins a ochutnat zde skvělé víno Cuvée Saint-Salinius (odrůda Pinot Noir), což je opravdu excelentní víno, i když to cisterciáci podle mého názoru trochu s cenou za lahev (200 eur) přehánějí.

Průkopníkem vinařství na Novém Zélandu byl na počátku 19. století zase anglikánský kněz Samuel Marden, jenž nelibě nesl špatné zásobování francouzským vínem, portugalským portským a španělským sherry ze starého kontinentu. Známé italské víno Lacrima Christi z vinic na úpatí Vesuvu (z odrůdy Coda di Volpe, což znamená „liščí ocas“) pak vděčí za svůj vznik i jméno jezuitům. Nemohu si



pomoci, ale já si vždy při zmínce o této sopce vybavím vynikající ročníková portská vína (Vintage Port) z Quinty do Vesúvio od firmy Symington, jednoho z nejvýznamnějších producentů kvalitního portského. Dominikánský mnich páter Jean-Baptiste Labat na sklonku 17. století významným způsobem zdokonalil destilační kotle na výrobu rumu na ostrově Martinique, tehdejší francouzské kolonii v Karibském moři. Na jeho počest palírna Poisson na ostrově Marie Galante nazvala jeden ze svých výrobků Rhum du Père Labat a ten patří k velmi dobrým bílým karibským rumům. Na stejném ostrově v polovině 18. století založil palírnu rumu páter Edmond Lefebure a nazval ji Saint James. Dodnes z ní pocházejí snad jedny z nejlepších rumů vůbec. Na druhé straně venezuelský rum Santa Teresa ani rum Six Saints z Grenady neměly za sudičky řeholníky, ačkoli jejich jména k tomu svádějí. Na konci třicátých let 15. století, tedy zhruba deset let předtím, než se ruská pravoslavná církev stala autokefální, tedy oprávněnou sama jmenovat svého nejvyššího představitele, patriarchu, byla její delegace na návštěvě Itálie. Z tamních klášterů si přivezla do Ruska umění destilace, které tam do té doby bylo neznámé, čímž přispěla ke zrodu fenoménu vodky. Ostatně první zmínka o destilaci (vína) v Irsku pochází z pera irského biskupa Richarda Ledreda, a sice v knize The Red

Book of Ossory, jež se datuje do roku 1324. Na základě analýz některých písemných dokumentů lze hypoteticky odvodit, že destilaci se věnovali mniši v irském klášteře Saint Rhuadan of Lothra v Tipperary již kolem roku 584 našeho letopočtu.

Jak už jsme zmínili, někteří badatelé vyslovují domněnku, že umění destilace se mohlo dostat do Skotska ze sousedního Irsku. Poukazují přitom na skutečnost, že mezi irskými přistěhovalci na nedaletký ostrov Islay bylo v roce 1300 rovněž několik rodin z klanu MacBeatha (poangličtění Beatons), ze kterého se dědičně rekrutovali lékaři skotského královského dvora a aristokracie. Přišli spolu s princeznou Agnes O'Cathain (stala se manželkou Anguse Oga, lorda z Ostrovů), která s sebou přivedla lékaře Pádraiga (Patricka) MacBeatha. Zajímavé je, že se původně usídlili na ostrově právě v místě, kde se dnes nalézá palírna Kilchoman, která ostatně uvedla na trh již několik destilátů s tímto názvem. A potom že historie nemá své vývojové kruhy!

Podobných příkladů dosvědčujících blízký vztah mezi alkoholem a tehdejší církví existuje celá řada, včetně skotské whisky. Není bez zajímavosti, že z kolébky hinduismu, z Indie, pochází vůbec nejprodávanější rum, který nese jméno Old Monk. Koneckonců u kořenů palírny Miltonduff stáli benedikťinští a v případě palírny Strathisla dominikánský mniši. Míchaná whisky Highland Abbey vyráběná firmou Whyte & Mackay pro stáčírnu Co-operative Wholesale Society, stejně jako Abbot's Choice a Ye Monks od společnosti Diageo, nám svými názvy dávnou vazbu na učené klášterní řeholníky neustále připomínají. Je známo, že právě oni byli vůbec proslulí svým veskrze pozitivním vztahem k jídlu a pití. Z konce 17. století se dokonce dochovalo kázání skotského duchovního Jeremyho McDermotta, ve kterém věřícím sděluje, že „umírněné a rozumné každodenní pití whisky je správná cesta k dosažení blaženosti“. Ostatně tato slova upevňují moje niterné přesvědčení, že oběma nohama pevně a neochvějně kráčím po již dobře prošlapané magistrále. Pokud se zamyslíme nad tím, jaké neduchovní potěšení mladým mužům mohly řehole nabídnout, dospějeme k závěru, že alkohol v nejrůznějších formách mezi ně mohl bezesporu patřit.

Za zaznamenání stojí, že církev upravila svůj vztah k alkoholu až tehdy, když jeho velká konzumace začala způsobovat sociální problémy ve společnosti. Zdaleka to však neznamenalo, že by duchovní byli odtrženi od reálného života svých věřících. O tom svědčí mj. i příklad z katolického Irsku, kde whiskey Redbreast získala a dodnes má lidovou přezdívku Priest's bottle, neboť ji bylo možné tehdy vidět na každé faře. Rušení klášterů ve Skotsku v první polovině 16. století (1539) v období reformace, i když

nemělo tak násilné formy jako v Anglii, vedlo k rozšíření a zlidovění destilace, protože právě propuštění mniši, jichž bylo podle některých údajů až kolem deseti tisíc, často využívali svých vědomostí a věnovali se ranhojičství a lékárenství; paradoxně tam tehdy patřila také příprava whisky jakožto univerzálního léku na různé neduhy. Plnila úlohu anestetika při bolestech zubů i jiných zdravotních potížích, podobně jako se s tím mnohde dodnes setkáváme v případě moravské slivovice, ale často byla pojmána rovněž jako jediný prostředek při různých epidemiích, například moru. Ostatně od roku 1505 měl v Edinburghu více než na padesát let monopol na destilaci a prodej aqua vitae cech ranhojičů (Guild of Surgeon Barbers), zatímco francouzský král Ludvík XII. udělil v roce 1514 monopol na výrobu pálenky (eau de vie) zase cechu výrobců octa. Avšak nebudeme daleko od pravdy, když připustíme, že ještě počátkem 16. století se skotský destilát konzumoval daleko více jako lék než jako nápoj pro potěšení ducha a těla. Whisky tak byla od prvopočátku svým způsobem spojována se zázračnými účinky, náboženskými a alchymistickými mýty, tajemnem i rituály. A dokonce ještě v moderní době mnozí lidé na Skotské vysočině věří v její zázračnou moc. Dnes si možná ani neuvědomujeme, že to byla právě náboženská reformace, která výrazně přispěla k rozšíření pálení whisky ve Skotsku. První materiálový historický pramen potvrzující, jak byla tehdy destilace na britském souostroví rozšířená, je královský dekret z počátku 14. století, který zakazoval připravovat slad z obilí kvů-

li obavám před hladomorem. Anglický král asi znal až příliš dobře své poddané, kteří by na pivo a destiláty zužitkovali veškeré obilní zásoby království. Whisky je písemně doložena pouze něco přes 500 let: 24. srpna 1494 dostává mnich John Cor z opatství Lindores (nedaleko dnešního města Newburgh v hrabství Fife) od skotského krále Jakuba IV. osm bolls neboli věder sladu, aby pro něj vyrobil aqua vitae, což bylo měřeno dnešními váhovými jednotkami podle některých odborníků kolem čtyř metrických centů, někteří uvádějí dokonce číslo více než dvojnásobné (870 kg). Zkrátka bylo to takové množství, které stálo za to, aby jej královský kronikář, nebo přesněji účetní pečlivě zapsal. Existují mimochodem domněnky, že pravým účelem tohoto destilátu nemusela být konzumace, nýbrž alchymistické pokusy. V literatuře se často uvádí, že John Cor byl benediktinským mnichem, ale ve skutečnosti byl členem tironensiánského řádu (šlo o řád reformovaných benediktinů), který dostal své jméno po klášteře Tiron ve francouzské Normandii, odkud také mniši přišli ve 12. století do Skotska. Právě Normandie je zemí jiného slavného alkoholu – vyrábí se zde calvados, což ve mně pouze utvrzuje názor, že alkoholové průsečíky vytvářejí v historii námi dosud nepoznaný vícerozměrný obraz. Právě oslavy pětistého výročí první písemné zmínky o skotské whisky v roce 1994 byly významným impulzem pro rozvoj zejména jednosladové whisky, která byla do té doby v pozadí. A skotská whisky se tak právě i díky této své prémiové kategorii zaslouženě stává královnou destilátů! ■



Kláster Saint Rhuadan





ČASOVÁ OSA

O tom, že vybudují vlastní destilérii na výrobu whisky, uvažuje bezesporu nespočet milovníků tohoto destilátu, avšak málokdo si něco takového může dovolit. Mnoho z těch, kteří se o to v minulosti pokusili, nakonec neuspělo. Proto v historii skotské whisky narazíme na plno pouhých stručných zmínek o koncernech, jež kdysi ztělesňovaly ambice odhodlaných jedinců, avšak brzy zanikly, protože tito lidé zkrátka nevytrvali až do konce. Harold Currie (1924-2016) byl jedním z těch, kterým se tento sen podařilo uskutečnit.

Z knihy Neila Wilsona

The Arran Malt – An Island Whisky Renaissance
Neil Wilson Publishing Ltd. Červen 2016



Harold neboli Hal, jak se mu běžně říkalo, byl jedním z pěti dětí, jež se narodily do rodiny liverpoolského námořnického obchodníka. Vzdělání získal na Gymnáziu sv. Markéty a následně byl přijat na vysokou školu v Liverpoolu, kde studoval ekonomii. V mládí zpíval v kostelním sboru, naučil se znakovou řeč, jejíž pomocí se dorozumíval s přáteli během kázání, a dokonce trénoval i paprčkovou abecedu, aby se mohl z nábřeží loučit s otcem, když vyplouval na moře. Jako malý chlapec byl roku 1939 evakuován do severního Walesu, a když o tři roky později dosáhl 18 let, vstoupil do armády. Protože ho fascinovaly tanky, narukoval ke Královskému obrněnému sboru, a když se se 7. obrněnou divizí Pouštních kryš navrátili z Blízkého východu, stal se roku 1944 členem 4. pluku Londýnských ostrostřelců.

Hal byl jedním z vojáků, kteří se dne D (resp. den po něm – 7. června 1944) vylodili v řadách Ostrostřelců na pláži Gold v Normandii. Podle slov jeho syna Paula válka naprosto změnila Halův pohled na svět – viděl poté před sebou spoustu možností. Dne 16. října 2015 získal od francouzského konzula generála Emmanuela Cochera v Glasgow City Chambers (sídlo tamní městské rady) vyznamenání Légion d'Honneur, a byl tak formálně oceněn za svůj přínos během druhé světové války.



Harold Currie na konci druhé světové války v Berlíně v roce 1945.

Po demobilizaci začal Hal pracovat pro firmu Rigby & Evans, obchodníky s vínem a destiláty. Zde získal patřičné vědomosti a časem se stal pravou rukou generálního ředitele Arthura Stirlinga.

Dne 27. května 1950 se Hal oženil s Barbarou Cartwrightovou, se kterou se seznámil na taneční zábavě, a spolu se odstěhovali do hrabství Cheshire. Během následujících 13 let se jim narodili čtyři synové: roku 1951 John, 1953 David, 1961 Andrew a 1964 Paul. Andrew a Paul hráli v budoucnu důležitou roli v založení a počátečním vývoji destilerie na skotském ostrově Arran.

Když byla Arthuru Stirlingovi roku 1960 nabídnuta pozice jednoho ze dvou výkonných ředitelů britské pobočky firmy Seagram se sídlem v Londýně, neváhal a Hala si vzal s sebou jako svého osobního asistenta. Halova kariéra tedy vzkvétala, a ve svém volném čase se ještě věnoval své další vášni – fotbalu. Hal byl zapáleným fotbalistou, ale po zranění musel bohužel sám na hraní zapomenout. V armádě si tedy udělal kurz na rozhodčího. Zpočátku vedl pouze amatérské zápasy v rodném Cheshiru, časem však dostal na starosti také profesionální utkání jak na domácí půdě, tak v cizině.

Obrat v Halově kariéře přišel, když ho Stirling požádal, aby ho zastoupil na každoroční hostině asociace GB Wine and Spirits v Manchesteru. Jednalo se o zásadní příležitost k získávání nových kontaktů, a protože se Stirling necítil dobře, Hal se jeho úlohy zhostil. Stirling se však nakonec nemohl do práce vrátit ještě po několik měsíců, během kterých Hal zastával jeho pozici. Druhý výkonný ředitel firmy, Geoffrey Palau, si všiml, jak dobře si Hal počíná, a navrhl Samu Bronfmanovi, šéfovi Seagramu, aby se společně se zbytkem vedení zúčastnil meetingu v Londýně, kde by Hal mohl předložit svou vizi pro firmu Seagram ve Spojeném království.

Na Bronfmana Halova prezentace zapůsobila a zajistil, aby na obědě, který následoval, seděl Hal vedle něho. Pozval ho pak na tři měsíce do Států, kde pozoroval styl a strukturu firemního managementu, aby pak mohl převzít kontrolu nad chodem firmy ve Skotsku, jakožto výkonný ředitel Chivas Bros v Glasgow.

Hal později trávil svůj pracovní život často na cestách do ciziny, během kterých budoval značky, o které se staral. Vydal se jednou dokonce i do Bejrútu, kterým tou dobou zmítala válka, aby se setkal se svým jediným zákazníkem. Nakonec díky pohotovému taxikáři jen o vlásek unikl únosu. Cestování však pro Hala představovalo ještě jednu příležitost – často se před odjezdem spojil s fotbalovou asociací, aby zjistil, jestli nemůže vést nějaký mezinárodní zápas. Jeho vášeň pro tento sport neunikla fotbalovému klubu St. Mirren ve skotském městě Paisley,



kam se Hal i s rodinou na nějaký čas uchýlil poté, co se sem sídlo britské pobočky Seagram přestěhovalo z Glasgow. Oslovili Hala s nabídkou členství ve vedení klubu, jenž se tehdy bez úspěchu snažil postoupit z druhé ligy. Hal post předsedy přijal a okamžitě se rozhodl, že se pokusí získat mladého trenéra jménem Alex Ferguson, který v té době vedl velmi úspěšně fotbalový klub East Stirlingshire. Skotský fotbalista a manažer Jock Stein nakonec Alexe přesvědčil, aby se k St. Mirren přidal, a v letech 1974–1978 tak Ferguson sestavil senzační mladé mužstvo, které roku 1977 postoupilo do skotské Premier Division, přičemž prohrálo pouhá dvě utkání. A zbytek je, jak se říká, historie.

V 70. letech nabrala Halova kariéra nový směr. Francouzský gigant Pernod získal značku skotské whisky House of Campbell a roku 1974 nabídl Halovi pozici výkonného ředitele. O rok později došlo ke spojení rivalů Pernod a Ricard, aby společně mohli vytvořit nového giganta – Pernod-Ricard SA. Hal byl povýšen na ředitele firmy ve Spojeném království a v této funkci zůstal až do odchodu do penze. Whisky House of Campbell pod Halovým dozorem prosperovala, nicméně jiné značky takové štěstí neměly. Kvůli masivnímu přezásobení, ke kterému došlo během 70. let, zahájila Distillers Company Ltd. roku 1983 plán racionalizace, v jehož důsledku bylo mnoho skotských palíren sladových whisky buďto dočasně, nebo natrvalo vyřazeno z provozu. Jednou z nich byla například uznávaná destilerie Port Ellen na ostrově Islay.

Kvůli nárůstu prodeje se House of Campbell přestěhoval do skotského města Kilwinning. Nicméně Hal tou dobou rezignoval na funkci předsedy St. Mirren a nakonec se roku 1982 rozhodl opustit také post výkonného ředitele, aby mohl zůstat ve Skotsku (Pernod-Ricard mělo v úmyslu přestěhovat sídlo firmy House of Campbell do Londýna). Firma si ho však ještě podržela jako konzultanta.

Roku 1985 se jel Hal se svým přítelem architektem Davidem Hutchisonem podívat na zchátralý dům na půdě Ballochmyle sira Clauda Hagart-Alexandra. Hutchison byl toho názoru, že se dům dá zrekonstruovat – a výsledkem je kouzelný domek rodiny Currieových ve vesničce Pathhead na břehu řeky Ayr.

Hal byl konzultantem pro Pernod-Ricard do počátku 90. let, kdy definitivně odešel do penze. Nicméně brzy poté ho doma v Pathheadu vypátral Dato Terry Lee, se kterým Hal pracoval na rozvoji obchodu v Malajsii, a dohodli se, že by spolu měli spolupracovat i nadále. Toto rozhodnutí vedlo k oboustranně prospěšnému obchodnímu vztahu, jenž byl zaměřen především na export na Papuu-Novou Guineu a který trval až do Halovy smrti 15. března 2016.

Dne 8. března 1991 se David Hutchison zúčastnil každoroční večere spolku Arran Society of Glasgow. Mezi jinými zde promluvil také významný skotský barytonista Peter Morrison, který hosty bavil historií výroby whisky na ostrově Arran. Zmínil se, že když byla roku 1837 zavřena poslední legální destilérie ve vesničce Lagg na jihu ostrova, její destiláty byly považovány za nejlepší v celém Skotsku. Kořeny Davidovy rodiny z matčiny strany sahaly až po sedm posledních generací do místní vesnice Whiting Bay, on sám měl na ostrově vlastní pozemek a častokrát přemýšlel nad tím, proč zde toto odvětví zaniklo. Domníval se navíc, že má na svém políčku v Knockenkelly nelegální destilační zařízení – a o to víc mu celá otázka vrtala hlavou. Když bývala whisky z ostrova Arran tak dobrá, proč by nemohla být znovu? Stačila by jen palírna... S takovými myšlenkami z večere odcházel.

Nedlouho poté byl David se svou ženou pozván na večeri do Pathheadu, při které položil Halovi stejnou otázku. Proč by nespojili své síly a nevytvořili na Arranu úplně novou destilérii? Vždyť David ji mohl navrhnout a Hal měl v tomto průmyslu zase fantastické, dlouhotrvající známosti, byli by z nich tedy skvělí partneři... A tak začíná příběh o zrození destilérie ve vesnici Lochranza.

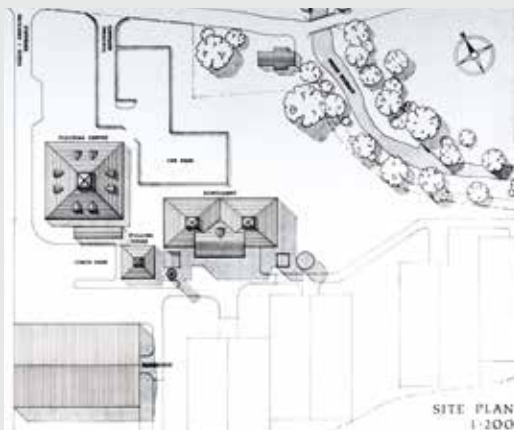
1991-1994

Společnost Isle of Arran Distillers Ltd. byla zaregistrována 11. listopadu roku 1991, po dohodě mezi Halem Curriem, veteránem z 2. světové války, později obchodním ředitelem ve společnosti Chivas Bros a velkým milovníkem fotbalu, a Davidem Hutchisonem, jedním z nejlepších architektů v Glasgow.

Podle výpisu z obchodního rejstříku s datem 11. listopadu 1992 byli Hal a David jedinými řediteli a akcionáři. Z autorizovaného akciového kapitálu 10 000 liber si oba ponechali dvě symbolické jednolibrové



Zleva: Harold Currie, Jim Lees a David Hutchison



akcie. Společnost toho roku kvůli nákladům na přípravu a provádění průzkumů, plánování, cestování a kvůli obchodním schůzkám vykázala ztrátu 11 712 liber.

Roku 1993 byla vykázána další obchodní ztráta, tentokrát 73 651 liber, a 8. července se stali řediteli Andrew a Paul Currieovi. Na mimořádné valné hromadě, která byla svolána o tři dny později, vzrostl autorizovaný akciový kapitál na milion jednolibrových akcií; následně byl 10. listopadu změněn na dva miliony padesáticentových akcií. Tak se mělo zajistit zvýšení celkového podílu Currieových a vyhovět početným investorům, jako byl např. Les Auchincloss, kterého oslovil Ross Peters. Ve výroční zprávě zveřejněné v registru firem 11. listopadu 1994 činil vystavený akciový kapitál GBP 84 797,50 – David Hutchison vlastnil své dvě původní akcie, Hal Currie 61 604, Paul 64 205 a Andrew 43 782, dohromady 169 595.

Když byly 15. a 28. listopadu vydány další dvě emise akcií, celkový počet 961 000 vlastnilo 27 nových investorů s kapitálem navýšeným na 861 002 liber.

Manažerem destilérie byl jmenován Gordon Mitchell, který předtím pracoval pro destilérie Lochside, Montrose a Cooley v irském Dundalku a kterého Halovi doporučil Jimmy Lang. Pro firmu pak pracoval ještě celých třináct let.

Společnost byla v mnohem lepší finanční pozici, a výstavba tak mohla začít 16. prosince 1994. Finanční ztráta toho roku činila 145 364 liber.

1995

Začátkem roku 1995 bylo ve společnosti šest akcionářů: Hal, Andrew a Paul Currieovi, David Hutchison, Les Auchincloss a Patrick Dromgoole. Největším jedním akcionářem byl Auchincloss se svým podílem 312 000; Currieovi svůj celkový podíl také zvýšili na 312 002 a Hutchison ten svůj na 10 002, avšak 14. října rezignoval na vedoucí funkci kvůli obavám ze střetu zájmů. Svůj podíl ve firmě si však ponechal dodnes.

Ačkoli ještě nebyla palírna dostavěná, na konci června byla zahájena výroba. Nakonec ale musela být pozastavena do doby, než bude destilerie plně funkční. Firma za rok 1995 přišla o 408 695 liber. Tato ztráta byla vyvážena akciemi a kapitálovými rezervami, stejně jako tomu bylo u těch předešlých.

1996

Jako „návštěvnické centrum“ sloužila velká mobilní buňka instalovaná v létě 1995. Toho roku nicméně nalákala přes 25 000 lidí, což bylo dobrým znamením do budoucna. Další takové buňky byly umístěny po dobu trvání letní sezony. Dne 1. srpna se stal Ross Peters členem vedení, jakožto ředitel bez výkonné moci; v této funkci je dodnes. Později toho měsíce se v destilérii uskutečnilo setkání majitelů dluhopisů, což přilákalo velký počet lidí k oslavě prvního roku výroby. Po této události započala výstavba návštěvnického centra, které mělo být otevřeno na Velikonoce roku 1997. Prodej lahví pod jinými značkami byl nedílnou součástí zisku destilerie. Patřily mezi ně Island Prince, Royal Island, Loch Ranza, Glen Rosa, Eileandour a Glen Eason. Veškeré etikety těchto značek navrhla londýnská společnost Identica designéra Michaela Peterse. Objednávky přes Arran Malt Whisky Society přispěly k pokrytí nákladů v tomto roce. To byly klíčové nástroje pro budování značky. Obchodní ztráta v roce 1996 činila 79 237 liber.

1997

Dluhopisy se nadále prodávaly návštěvníkům destilerie. Vyvíjela se databáze zákazníků, započalo působení na internetu a vzrostly také prodeje sudů soukromým osobám. S dohodnutou distribucí ve Francii, v Německu, Itálii, České republice, na Slovensku, v USA, Austrálii, Thajsku, Hongkongu a Japonsku se rozšířil trh pro značkové lahve Arran whisky. Roku 1997 činily prodeje 60 000 beden.

Nejvýznamnější událostí roku bylo oficiální otevření návštěvnického centra Jejím Veličenstvem královnou Alžbětou, 9. října 1997. Královna předtím





Její Veličenstvo královna Alžběta s doprovodem při otevření návštěvnického centra. Úplně vpravo Harold Currie

navštívila pouze jedinou destilérii, a to Bowmore na ostrově Islay, přesně o 17 let dříve. Její návštěvě věnoval tisk značnou pozornost, což dopomohlo učinit z destilérie druhou nejnavštěvovanější atrakci na ostrově Arran, hned po hradu Brodick. Skotská rada pro turismus jí navíc udělila status „vysoce doporučovaná“, jakožto jedné ze čtyř největších atrakcí na západě Skotska. Roku 1997 navštívilo destilérii celkových 40 000 lidí. Zásilkovému prodeji se příliš nevedlo, avšak ředitelé v něm viděli PR prostředek, který se časem vyplatí. Na konci roku měla společnost celkem 25 zaměstnanců.

1998

Rok 1998 ředitelé popsali jako „náročný rok“, především kvůli poklesu na Dálném východě, který pozastavil růst. Ani vyhlídky na rok 1999 nevypadaly z pohledu pozvednutí prodeju příliš nadějně. Kvůli finanční pomoci byla smluvena půjčka činící 1,1 milionu liber. Cenné papíry z června roku 1995 byly tou dobou přes 3 roky staré; Arran měl konečně na skladu sladovou skotskou whisky a některé sudy již obsahovaly whisky zralou natolik, že mohla být plněna do limitovaných edicí. Plnohodnotné PR začalo 25. července, kdy Ewan McGregor, tehdy čerstvá hvězda úspěšného filmu *Trainspotting*, otevřel první sud. Konečně, po téměř 160 letech, byla na Arranu zase vyráběna legální whisky. Objevit „páteř“ whisky přijel i John Lamond, znalec a uznávaný autor písnič



Vpravo Ewan McGregor

o whisky, podle jehož slov byla spíš pětiletá – jednalo se tedy jistě o prvotřídní whisky. Na galavečeři, která se konala v listopadu v Edinburghu, dostal Andrew Currie od sira Iana Wooda Mezinárodní cenu skotského obchodu za mimořádné výsledky v oblasti exportu. Dne 4. prosince se stal členem vedení, jakožto ředitel, Martyn Bridger, poradce z hrabství Surrey. Finanční rok skončil ve ztrátě 362 506 liber. Na konci roku měla společnost celkem 27 zaměstnanců.

1999

Kvůli změnám ve struktuře na úrovni vedení se snížil vliv rodiny Currieových. Hal Currie 1. června rezignoval na post ředitele, avšak zůstal tajemníkem a prezidentem společnosti až do 22. září, kdy se tajemníkem stal Paul Garwood a Hal byl doživotně jmenován čestným prezidentem. V červenci se stal předsedou Andrew Kettles, který poté v listopadu jmenoval generálním ředitelem Davida Boylea. Andrew Currie rezignoval 30. září a vydal se vstříc novým výzvám. Spolu se změnami ve vedení přišly některé zásadní změny ve strategii.

Středem pozornosti měly být tři značky: Arran malt, Loch Ranza blend a Holy Isle Cream Liqueur. Byla uvedena limitovaná „Malířská kolekce“ s etiketami, na kterých byly vyobrazeny slavné malby ostrova Arran. Nejdříve bylo vydáno 3 000 lahví whisky s 43% obsahem alkoholu za 100 liber, s malbou vesnice Lochranza od Williama Millera Frazera (1864–1961), malíře ze skotského hrabství Perthshire, jenž byl dlouholetým přítelem Tommyho Dewara, který byl jeho mecenášem. Na konci fiskálního roku kontroloval Les Auchincloss 557 752 akcií, zatímco Paul Currie, Patrick Dromgoole a Ross Peters dohromady 401 934 akcií. Celkově měla společnost 97 akcionářů a zaměstnaní v ní byli 4 lidé v destilérii, 10 v návštěvnickém centru a 8 se staralo o prodeje a administrativu.

2000

Roku 2000 destilérii poprvé navštívilo méně lidí, avšak whisky Arran single bottled malt byla k dostání po celý rok a zisky z jejího prodeje vyvážily snížené výnosy z návštěvnického centra. Skutečným zklamáním roku byly pokračující slevy ve velkých maloobchodních řetězcích, v jejichž důsledku „si velcí výrobci na úkor malých specializovaných výrobců jako Arran zachovali svá umístění a podíl na trhu“. Výsledkem byla další ztráta, tentokrát ve výši 689 063 liber. Navzdory těmto skutečnostem byly dojednány další dohody o distribuci a vyvíjen podrobný plán o budoucím exportu. David Boyle oslovil Kevinu Ramsdena z Morrison Bowmore Distillers (znali se z doby, kdy oba pracovali pro Highland Distillers), který se v únoru ke společnosti přidal jako vedoucí exportních prodejů. Díky exkluzivní dohodě s World Burns Federation nabyla Isle of Arran Distillers trvalých výhradních práv užívat jméno Roberta Burnse na lahvovaných whisky. Vzešlo to z iniciativy Davida Boyla, který to dojednal za jednorázový poplatek v době, kdy byl generálním ředitelem; tento vztah je dodnes stále dobrý. Jedinou změnou ve vedení byla rezignace poradce Martyna Bridgera 27. května. Na konci roku měla společnost celkem 20 zaměstnanců.



Robert Burns

2001

Pro Spojené království byly dojednány nové dohody o distribuci s Cellar Trends Ltd. a Španělskem, společně s několika dalšími evropskými trhy. Dne 25. ledna (datum narození Roberta Burnse) byla Isle of Arran Distillers prohlášena patronem World Burns Federation. Tento rok byl nicméně nejvíce ovlivněn vypuknutím kulhavy a slintavky, což otráslo turismem v celém Spojeném království a vedlo k dalšímu poklesu počtu návštěvníků návštěvnického centra. Mělo to neblahý dopad na celý trh s whisky. Spojené království vykazovalo ekonomickou ztrátu 8 bilionů liber a společnost zaznamenala další ztrátu 751 966 liber. Ačkoli pokus Thai Beverages o převzetí společnosti skončil neúspěchem, bránit ji bylo nákladné. Dodávky držitelům dluhopisů nadále vytvářely obtíže a rok 2001 se zapsal do historie společnosti jako jeden z nejhorších. V říjnu Paul Garwood odstoupil z pozice tajemníka společnosti a nahradil ho Calum Green. David Boyle opustil post generálního ředitele a Douglas Davidson se stal vedoucím odbytu (v únoru následujícího roku se měl stát novým generálním ředitelem). Stejného dne se na vedoucí pozici dostal i Michael Pierce, který se stal ředitelem bez výkonné moci. S Lesem Auchinclosem poskytli firmě zvýhodněnou půjčku činící 120 000 liber, aby se zlepšil peněžní tok. Ke konci roku byly téměř dojednané dohody o distribuci v USA, Itálii a ve Skandinávii. Na konci roku měla společnost celkem 21 zaměstnanců.



Významná návštěva ze světa whisky. Adoptivní syn Masataky Taketsuru (druhý zleva) a známý autor, písař o whisky, Michael Jackson se zápisníkem

2002

V srpnu byla destilerie poctěna významnou návštěvou ze světa whisky. V doprovodu dvaceti japonských novinářů a Michaela Jacksona, známého autora písničho o whisky, přijeli na Arran synovec a adoptivní syn Masataky Taketsuru, otce japonské whisky.

Nejlepší rok pro prodeje (360 147 liber) konečně přinesl úlevu, avšak toho roku společnost přišla o 420 682 liber. Úplně první vydání whisky o sudové síle (cask strength) rychle zmizel v rukou sběratelů a nadšenců, avšak na světových trzích, z nichž mnoho zpomalilo kvůli válce v Iráku, tolik úspěchů zaznamenáno nebylo. Patrick Dromgoole opustil vedení 14. února. V průběhu roku bylo vydáno 898 700 akcií, což přineslo 449 350 liber kapitálu. Na konci roku měla společnost celkem 20 zaměstnanců.

2003

Dne 22. srpna rezignoval Paul Currie a svůj akciový podíl prodal Lesu Auchinclossovi, čímž se přerušilo propojení rodiny Currieových a vedení společnosti. Ostatní členové rodiny, včetně Hala, si svůj podíl ponechali dodnes. Prodeje značkových produktů se zvýšily o 17 %, Arran single malt o 48 % – na soutěži Wines & Spirits (IWSC) získala pětiletá verze stříbrnou medaili v kategorii Islands (Malt). Vyzdvížena byla také pětiletá whisky o sudové síle. Jednalo se o nových dohodách o distribuci, aby se počet trhů pro export zvýšil na 23 včetně zalistování v Liquor Control Board of Ontario a jeho švédském protějšku Systembolaget. S Oddbins ve Spojeném království byla dojednána exkluzivní dohoda pro off-trade,

ta ale nenaplnila očekávání a později se z ní stala zase dohoda neexkluzivní. Douglas Davidson oslovil Eua na Mitchella, který původně pracoval pro nezávislou stáčírnu Wm Cadenhead v Campbeltown. Euan začal pro firmu pracovat jako vedoucí prodeje pro Evropu. Po velkou část roku 2003 a část roku 2004 byla za účelem snížení nákladů pozastavena produkce. Kevin Ramsden v červenci odešel pracovat do východní Evropy pro Chivas Brothers. Na konci roku měla společnost celkem 18 zaměstnanců.

2004

Řediteli považován za rok „solidních výsledků“. Prodeje značkových produktů narostly o 32 % a návěstěnické centrum zažilo s prodeji činícími 426 093 liber svůj do té doby nejlepší rok. Otevřely se nové trhy v Maďarsku, Britské Kolumbii, Jižní Africe, Austrálii, na Novém Zélandu a v Irsku. Byla vyjednána nová dohoda s Českou republikou. Společnost získala od Whisky Magazine ocenění „Nejlepší z nejlepších“ a její lahev za studena nefiltrované sladové whisky vyhrála stříbrnou medaili na IWSC. V září byl krémový likér Holy Isle znovu uveden na trh, tentokrát jako Arran Gold, krémový likér ze sladové whisky. Na konci roku dostala společnost při udílení International Business Awards Cenu nejlepšího nového vývoze ve Spojeném království. Během roku se opět začalo s výrobou a celkový počet zaměstnanců byl na konci roku 21.

2005

Během tohoto roku došlo také ke zlepšení. Otevřely se nové trhy na Filipínách a v Malajsii a po letech bezvýsledných průzkumů konečně také v Řecku.

Krémový likér Arran Gold získal na IWSR stříbrnou medaili a nová sladová whisky se sudovou silou, dokončená v sudech po Calvadosu, získala ocenění „Best in Class“. V lednu se vrátil Robin Bell, jakožto ředitel návštěvnického centra. Reorganizoval vedení a systémy a začal nabírat nové zaměstnance na nadcházející sezonu. V červnu proběhlo v návštěvnickém centru ostře sledované udělení ceny Queen's Award for Enterprise: International Trade a zároveň bylo k oslavě prvního vydání desetileté jednosladové whisky Arran lahvováno 1 200 whisky. V roce 2005 dosahoval objem produkce 100 000 litrů čistého alkoholu, přičemž na rok 2006 byl naplánován další nárůst o 25 %. Byly vykoupeny další akcie a na jaro 2006 bylo v souladu s úplně první reklamní kampaní naplánováno lahvování desetileté whisky Arran. Dne 30. září rezignoval Andrew Kettles na post předsedy. Osekané vedení se skládalo z Lese Auchinclose, Douglase Davidsona, Michaela Pierce (ten se stal novým předsedou) a Rosse Peterse. Na konci roku měla společnost celkem 21 zaměstnanců.

2006

Obchodní zisky uvedené společností činily 106 939 liber. Prodej značkových produktů vzrostl o 21 % a podobně na tom byla i sladová whisky, jejíž prodej v USA značně stoupl. V rámci firemní politiky přestala destilerie prodávat sudy a nelahvované whisky ve velkoobjemových kontejnerech. Návštěvnické centrum a zásilkový prodej si vedly dobře – dohromady činil jejich zisk z prodeje téměř 500 000 liber. Desetiletá sladová whisky získala na cenách IWSC stříbrnou medaili a objem produkce se podle plánu zvýšil na 125 000 litrů čistého alkoholu ročně. Bylo získáno stavební povolení k rozšíření zajištěné skladové kapacity a nový sklad byl otevřen v září následujícího roku. Ray Tully se stal členem vedení 12. prosince. Na konci roku měla společnost stále celkem 21 zaměstnanců.

2007

Arran dostal na inauguračních cenách Whisky Magazine World Whisky Awards ocenění „destilerie roku“ a Arran Gold byl vyhlášen „nejlepším whisky likérem na světě“. Jednosladové whisky Robert Burns a Arran 100% Proof získaly obě na cenách IWSC stříbrné ocenění a ocenění „Best in Class“. V novém skladu za 750 000 liber byly uskladněny první sudy a objem výroby stoupl na 135 000 litrů čistého alkoholu ročně. Margaret Cornwall, která původně pracovala pro společnost Scotch Malt Society, se v březnu stala finanční dozorčí a tajemnicí společnosti, zatímco Gordon Mitchell odešel 4. září do penze – den po otevření nového skladu, který byl pojmenován po něm. K této příležitosti vyšla limitovaná edice 771 lahví s názvem „Gordon's



James MacTaggart

Dram“. James MacTaggart, který byl dříve zaměstnaný u Bowmore Distillery na ostrově Islay, převzal Gordonovo místo ředitele destilerie.

Otevřely se nové trhy – Finsko, Québec, Laos a Kambodža – a byly podniknuty předběžné cesty do Číny a Indie, kde byla sjednána dohoda o distribuci s účinností od roku 2008. Návštěvnické centrum přivítalo 62 500 návštěvníků a zažilo svůj dosud nejziskovější rok. Zavedení povinného celního kolkování lahví představovalo značný problém pro Rusko a poklesl i americký trh – odhadované prodeje tak nebyly naplněny.

Co se prodeju kartonů týče, Arran se mezi sedmi nezávislými destilériemi, které firma považovala za svou největší konkurenci, umístil na třetím místě: 1. Bruichladdich, 2. Springbank, 3. Arran, 4. Edradour, 5. Benriach, 6. Tullibardine, 7. Benromach. Vedení se domnívalo, že by firma mohla během několika následujících let předstihnout Springbank a ohrozit Bruichladdich. Na konci roku měla společnost celkem 22 zaměstnanců.

2008

James MacTaggart byl jmenován ředitelem společnosti 11. března. Desetiletá jednosladová whisky poprvé v prodeji přesáhla milion liber a v říjnu byla na trh uvedena i dvanáctiletá jednosladová whisky Arran. Douglas Davidson byl v červnu jmenován místopředsedou a výkonným ředitelem se stal Euan Mitchell. V lednu se stala Louisa Young vedoucí prodeje se zaměřením na evropský trh, který byl rozšířen o Lotyšsko, Litvu, Estonsko a Polsko.



Byli nasmlouváni noví distributoři ve Spojeném království, Belgii a v České republice, kde se distribuce ujala společnost Ultra Premium Brands. Arran whisky (NAS – No Age Statement) získala na cenách World Whiskies Awards ocenění „Best Islands Single Malt Whisky“. K počtě 250. narozenin Roberta Burnse, které by oslavil v roce 2009, byla ke konci roku 2008 uvedena speciální edice desetileté jednosladové whisky Robert Burns, určená pro Spojené království, Švýcarsko a Kanadu. Počet návštěvníků návštěvnického centra tohoto roku přesáhl 60 000, což znamenalo další rekord, avšak světová ekonomická krize si vybrala svou daň v podobě poklesů na většině trhů. To mělo v kombinaci se zvýšenými náklady na pracovníky za následek ztrátu ve výši 137 101 liber. Ředitelé to nicméně viděli tak, že bude v budoucnu třeba navýšit zásoby, a že v roce 2009 naroste objem výroby. Na konci roku měla společnost celkem 23 zaměstnanců.

2009

Kvůli ekonomickému poklesu, který pokračoval po celý tento rok, bylo obchodování velice složité. Několik trhů však stále rostlo. Památeční desetiletá sladová whisky Robert Burns byla ve Spojeném království uvedena na trh v lednu – tato edice měla oficiální podporu Spolku Roberta Burnse (Robert Burns Federation) aby připomněla 250. výročí narození Roberta Burnse a skotskou kampaň „Homecoming“ (řada akcí, které měly přilákat lidi se skotským původem zpět do Skotska). Do návštěvnického cen-

tra zavítalo 62 000 lidí, a co se prodejů týče, slavilo s 13% nárůstem obrátu svůj nejlepší rok. Šterlink byl během celého roku slabý a Malcolm Cowen Ltd, distributor whisky Arran ve Spojeném království, se zhroutil. Nicméně firma přežila a spolupracovala s Blavod Drinks Ltd. Prodeje ve Spojených státech narostly o 53 % a s norským, státem řízeným alkoholovým monopolem Vinmonpolet byly dojednány 3 listingy – desetileté jednosladové whisky Arran, sladové whisky Robert Burns a řady sladové whisky Arran z jednoho sudu. Díky tomu se z whisky Arran, co do objemu, stala druhá nejpopulárnější sladová whisky v Norsku, přičemž předčila i mnoho dlouho zavedených značek. Byla uvedena a následně dobře přijata řada whisky s názvem „Icons of Arran“, což přispělo k zvýšení obrátu na 2 142 251 liber.

Obchodní a marketingové řady posílila Céline Tětu, která měla pomoci rozvíjet prodej ve své rodně Francii, na jednom z nejsilnějších vývozních trhů, kde se Arran prodával. Kvůli slabému šterlinku se zvýšil počet turistů a mnoho obyvatel Spojeného království trávil prázdniny doma, což i navzdory špatnému počasí návštěvnickému centru po celou letní sezonu pomáhalo. Bylo rozhodnuto o zdvojnásobení produkce v roce 2010, aby se v budoucnu mohly uspokojit odhady prodejů. Andrew Hogan přišel z firmy Bruichladdich na pozici vedoucího regionálního prodeje se zaměřením na růst severoamerického trhu. Společnost měla na konci roku pouze malou ztrátu ve výši 16 354 liber a celkem 23 zaměstnanců.

2010

Destilerie roku 2010 oslavila své 15. výročí a zaznamenala rekordní nárůst s obratem, který se v porovnání s předešlým rokem zvýšil o 27 %. Prodeje značek vykazovaly 42% nárůst. Do destilerie zavítalo přes 67 000 návštěvníků a i tady obrat vzrostl o 4,5 %. Nově uvedené whisky zahrnovaly druhou whisky řady Icons of Arran s názvem Rowan Tree, který se doprodal s předstihem, a patnáctiletou výroční edicí. Prodeje značek ve Francii, největším vývozním trhu pro whisky Arran, byly solidní, byl zaznamenán 55% nárůst. Na norském trhu se whisky Arran i nadále dařilo, avšak domácí obchod neprobíhal tak dobře, jak se odhadovalo. Prodeje přes internet nicméně vzrostly o 29 %.

V destilérii se v červenci konal den otevřených dveří – bylo rozhodnuto, že se bude pořádat každoročně, pod názvem Arran Malt & Music Festival. V srpnu byla uvedena oficiální čtrnáctiletá whisky Arran, která nahradila dvanáctiletou v plánované, stěžejní řadě desetileté, čtrnáctileté a osmnáctileté whisky. Machrie Moor – první vydání rašelinové (14ppm) whisky Arran – byla na trh uvedena začátkem prosince. Faye Black se stal po Robinu Bellovi ředitelem návštěvnického centra, ten samý měsíc, ve kterém centrum oznámilo svůj do té doby nejúspěšnější rok. Firma vyhlásila zisk ve výši 117 316 liber, což předčilo odhady. Vedení se rozhodlo zvýšit v roce 2011 výkon. Douglas Davidson odešel 31. prosince z pozice nevykonného ředitele do penze, se srdečným přáním všeho nejlepšího ze strany vedení. Na konci roku měla společnost včetně ředitelů celkem 27 zaměstnanců.

2011

Touto dobou už byla důvěra, kterou akcionáři vkládali do budoucnosti společnosti, odůvodněná – obrat v roce 2011 vzrostl o 14 %, na více než 3 miliony liber. Ve spolupráci s National Trust for Scotland (dále jako NTS) byla vydána speciální, limitovaná edice o 6 000 lahví s názvem „The Sleeping Warrior“ (česky „Spící bojovník“; stará přezdívka pro Goatfell, nejvyšší bod ostrova Arran), která whisky Arran jakožto značku seznámila s 330 000 členy NTS po celém světě. Jedna libra z každé prodané lahve vynesla 6 000 liber na údržbu stezek vrcholu Goatfell. Byla představena dvanáctiletá jednosladová whisky se sudovou silou, která sklídila ohromné uznání. Evropským trhům se dařilo – silný růst vykazovala Francie, Belgie, Nizozemsko a Německo. Společnost vstoupila na trh kontinentální Číny, a prodeje na Tchaj-wanu – v rámci Dálného východu, klíčovém trhu pro jednosladové whisky – výrazně narostly. Byl zachován obchod s Kanadou a jmenován nový distributor ve Spojených státech, který měl začít

působit od ledna 2012. Počet návštěvníků, a tím pádem také obrat destilerie, byl však v porovnání s rokem 2010 nižší, ale i tak znamenal významný přínos, co se celkového zisku týče.

V destilérii proběhlo druhé, úspěšné otevření dveří pod názvem Arran Malt & Music Festival, který se měl v následujících letech konat koncem každého června. Bylo dosaženo nejvyšší úrovně produkce, 350 000 litrů čistého alkoholu za rok, aby bylo možné uložit do budoucna dostatečnou zásobu pro zránění. To vyžadovalo další rozšíření skladu – v listopadu se začala stavět jednotka s kapacitou 12 000 sudů. V souladu s odhady činil zisk 250 006 liber. Vypadalo to, že destilérii Arran konečně čeká slunečná budoucnost. Na konci roku měla společnost včetně ředitelů stále celkem 27 zaměstnanců.

2012

Obrat narostl na 3 649 967 liber, čili v porovnání s minulým rokem o nějakých 18 %. Prodeje značek poprvé přesáhly 2 miliony liber, což znamenalo zlepšení o 16 %. Provozní zisk narostl také – o 40 %. Z velké části se na tomto vývoji podílela poptávka po limitovaných edicích jednosladové whisky Arran s vysokou marží, která prudce stoupla. V červnu byla uvedena čtvrtá, poslední whisky řady Icons of Arran, nesoucí název „The Eagle“. V červnu byla uvedena Devil's Punchbowl Chapter 1 – celosvětově limitovaná edice o 6 660 lahvích, po které se jen zaprášilo. Její obal získal cenu za design na World Whiskies Awards. Čtrnáctiletá jednosladová whisky nabrala na klíčových trzích na obrátkách a whisky Robert Burns byla znovu uvedena v novém balení. Zaměření na vývozní trhy tvořilo 90 % prodeje jednosladové whisky, přičemž nejvýznamnějším z nich byla i nadále Francie, těsně následovaná Spojenými státy, se kterými byla dojednána nová dohoda o distribuci. Díky novému distributorovi se dařilo také prodejem v Dánsku a změna distributora ve Spojeném království podpořila roku 2013 růst. Rusko se vzpamatovalo z dovozových restrikcí, které byly zavedeny v letech 2010 a 2011.

Špatné léto a pokračující ekonomický pokles měly za následek úbytek návštěvníků celého ostrova i návštěvnického centra, kterému se nakonec nicméně dařilo téměř stejně jako v roce 2011. Destilerie i návštěvnické centrum prošly venkovní úpravou; byl zaveden nový systém značení a koncem roku byla zmodernizována kavárna. V květnu byl otevřen nový sklad a shánělo se povolení pro další rozšíření zajištěné kapacity. Během roku 2012 bylo vyprodukováno přes 400 000 litrů čistého alkoholu a oznámen zisk ve výši 348 514 liber. Počet zaměstnanců včetně ředitelů byl stejný jako v roce 2011.



2013

Během roku 2013 byl vývoj i nadále pozitivní. Obrat se zvýšil o 20 %, na 4 556 195 liber, a zisk před zdaněním činil 549 639 liber. K tomu přispěly především prodeje značek, které narostly o 28 %. V březnu vyhrála dvanáctiletá whisky o sudové síle dvojnásobnou zlatou (Double Gold) medaili na soutěži World Spirits Competition v San Francisku. Prodeje jednosladové lahované whisky narostly o 21 % a v březnu bylo uvedeno na trh limitovaných 9 000 lahví šestnáctileté whisky se 46% obsahem alkoholu – předzvěst osmnáctileté jednosladové whisky, představené roku 2015. Byla vydána Devil's Punchbowl Chapter 2 a díky představení „Private Cask“ – vlastní sud, si mohli distributoři přizpůsobit lahování potřebám daného trhu a soukromých osob.

Spojené státy předběhly Francii, a staly se tak nejvýznamnějším vývozním trhem jednosladové whisky Arran. Do budoucna byl očekáván další značný růst. Prodeje na Tchaj-wanu vyletěly o 130 % a nové dohody o distribuci ve Spojeném království vedly ke zvýšení prodejů především v nezávislém maloobchodním sektoru (retail). Otevřely se trhy Bělorus-

ka, Vietnamu a Jižní Afriky a byla plánována expanze do Latinské Ameriky, kde prodeje whisky prudce rostly. Do návštěvnického centra zavítalo o 6 % více lidí než roku 2012 a obrat se zvýšil o 11 % – činil tak přes 700 000 liber. Byl spuštěn systém exkurze destilerie se třemi patry – „dubovým“, „měděným“ a „zlatým“ – aby mohlo být dobře postaráno o všemožné typy návštěvníků. Kavárna byla přejmenována na Cask Café & Bar a pořádal se čtvrtý Arran Malt & Music Festival, na který se sjeli do destilerie držitelé obligací i návštěvníci z celého světa. Vydání „Staff Bottling“ se vydařilo – první byla vybrána vrchním průvodcem Campbellem Laingem a vyprodána během pár týdnů. I za tento rok činila produkce 400 000 litrů čistého alkoholu. Na konci roku měla společnost včetně ředitelů 31 zaměstnanců.

2014

Stabilní růst společnosti pokračoval – obrat se zvedl o 21 % na 5 514 746 liber. Přispěly k tomu především prodeje značek, které se přes rok 2013 zvedly o 23 %, přičemž průmyslovým průměrem ve sladovém sektoru bylo toho roku 11 %. Byla vydána poslední „kapitola“ trilogie Devil's Punchbowl (Chapter 3), po které se jen zaprášilo; oblibu si získala také rašelinová Machrie Moor, edice o sudové síle. Limitovaných 9 000 lahví sedmnáctileté whisky se vyprodalo ještě před vydáním a připravilo půdu pro osmnáctiletou, která měla být vydána následujícího roku. Veřejnost měla teď na výběr ze tří whisky, které tvořily stěžejní řadu – desetileté, dvanáctileté a čtrnáctileté sladové whisky. Toho roku se celé portfolio převléklo do nového kabátu, což ke konci roku podpořilo jak působivost na regálech, tak prodeje. Do sortimentu přibyla whisky Lochranza Reserve – NAS (No Age Statement), whisky, díky které se otevřely kanály objemovějších prodejů a která znamenala lepší flexibilitu v rámci použití skladového inventáře.

Nejvýznamnějším vývozním trhem byla obecně Francie, avšak co se prodejů jednosladové whisky týče, předčilo ji Německo. Výsledky Tchaj-wanu byly solidní, prodeje v Japonsku a kontinentální Číně se zvýšily a jmenování nového dovozce pro Hongkong vedlo k dalšímu rozšíření whisky Arran na Dálném východě. Domácí prodeje narostly o více než 30 %, a to navzdory celkovému trendu tržního poklesu. Spojeným státům se příliš nedařilo, avšak v mnohých provinciích Kanady narostly prodeje o 40 %. Podařilo se proniknout na latinskoamerický trh; první dodávky whisky Arran se realizovaly v prosinci s tím, že se od tohoto trhu do budoucna očekávala větší míra obchodní spolupráce.

Počet návštěvníků destilerie vzrostl o 10 %, na více než 65 000, což zvýšilo obrat o 14 %, tedy na



Budova, která zřejmě sloužila jako sklad obilí pro destilérii Lagg, která byla na ostrově Arran uzavřena v roce 1837

795 000 liber, a přispělo 180 000 liber k celkovému zisku. Významnou změnou bylo tzv. RET (Road Equivalent Tariff), které bylo nově zavedeno v říjnu 2014 a mělo za následek snížení jízdného za převoz jak pro cizince, tak pro obyvatele ostrova. Počet vozidel přijíždějících do destilérie se zvýšil o 40 % a tradiční letní návštěvní sezona byla prodloužena, takže návštěvní centrum bylo nakonec otevřené celoročně. V listopadu získala destilérie poprvé prestižní ocenění Best Distillery Visitor Experience ve Scottish Field Whisky Challenge.

V prosinci byl otevřen nový sklad, celkový úložný prostor se tak rozšířil o 12 000 sudů a objem výroby se zvýšil na 500 000 litrů čistého alkoholu ročně. V červenci byl otevřen nový sklad určený k plnění a ukládání do kádí, který umožnil dohlížet na blendování a finalizaci přímo na místě. Byla zadána práce na dvou nových kotlíkových destilačních zařízeních, která měla být instalována v říjnu roku 2016, aby bylo v budoucnu dosaženo produkce 1,2 milionu litrů čistého alkoholu ročně.

Čistý zisk za rok 2014 činil 831 362 liber – v porovnání s rokem 2013 o 281 723 liber více – a ve firmě

bylo uvedeno 190 držeb akcií. Na konci roku měla společnost dohromady 27 zaměstnanců a ředitelů.

2015

Na začátku roku získalo návštěvní centrum novou dekoraci a značení. V lednu se obchodní tým zúčastnil výletní plavby Cinderella Whisky Cruise, kterou každoročně pořádá přepravní společnost Viking Line. Zde byla mj. představena stěžejní řada whisky Arran v novém balení. Dne 23. ledna se v restauraci Oran Mor v Glasgow pořádala večeře White Stag, na které porota označila sud po sherry 1997/737, jehož obsah byl později v červnu vydán, za první oficiální plnění pod názvem White Stag. V únoru byla na trh uvedena limitovaná edice osmnáctileté whisky Arran, která předznamenala stěžejní řadu začátku roku 2016. Od 2. března do 2. června se v návštěvní centru pořádala výstava uměleckých fotografií Ann Holmesové. Počátkem dubna byla na trh v novém balení znovu uvedena řada whisky dozrávajících v sudech po portském a vínech Amarone a Sauternes a 22. dubna se přes Twitter konal třetí Tweet Tasting whisky Arran. Během května byla jedna libra z každé dubové exkurze,



Andy Bell

dvě libry z každé měděné exkurze a 5 liber z každé zlaté exkurze věnovány fondu na pomoc obětem pohrom v Nepálu (Nepalese Disaster Relief Fund) a na konci měsíce získalo návštěvnické centrum další Certifikát výjimečnosti od cestovních stránek TripAdvisor za rok 2015.

Dne 27. června byl zahájen Arran Malt & Music Festival. Zahnoval také speciální výukovou lekci o párování jídla s whisky, která měla veliký úspěch. Od 24. června do 17. srpna byl pro lidi zaměstnané ve výrobě provoz na léto pozastaven. Stejněho měsíce navštívilo mnoho mezinárodních distributorů vesnici Lochranza, a to včetně týmů z Belgie, Itálie a České republiky. Destilerie zahájila minikampaň, kterou vybízela White Stags po celém světě, aby sdílely své fotografie z destilerie Arran za posledních 20 let. V roce 2016 pak měly být tyto fotografie v návštěvnickém centru vystaveny v koláži vytvořené k příležitosti 21. výročí. Ke konci srpna se připravovala na západní straně parkoviště půda ke konstrukci centra blendovacích a ochutnávacích místností. V září byla vydána „The Illicit Stills“, první z trilogie limitovaných edic Arran Malts, The Smugglers' Series, Vol I a stejně tak každoroční, již 6. edice běžné Machrie Moor a druhé várky whisky Machrie Moor o sudové síle.

Dne 19. října byla vydána „The Bothy“, poslední limitovaná edice roku. V listopadu získalo návštěvnické centrum podruhé v řadě prestižní ocenění Best Distillery Visitor Experience ve Scottish Field Whisky Challenge. Pro vánoční trh byla exkluzivně

pro větší pobočky Marks & Spencer vydána speciální whisky Arran dozrávající v sudech po sherry. Prosinec přinesl zprávy o tom, že Master Distiller James MacTaggart získal v soutěži Icons of Whisky Competition, pořádané v roce 2016 časopisem Whisky Magazine, vysoké ohodnocení v kategorii Master Distiller roku. Destilerie se navíc dostala mezi užší kandidáty na ocenění Brand Innovator of the Year a obchodní manažer Andy Bell zase na ocenění Brand Ambassador of the Year. Obrat toho roku činil 6,25 milionu liber a zisk přesáhl 1 milion liber. Na konci roku měla společnost 34 zaměstnanců.

2016

S příchodem roku 2016 mohla firma přispět na sirotky Kala Jyoti v nepálském hlavním městě Káthmándú částkou 3 267 liber, které vybrala skrze sbírku na umělecké výstavě prací sirotků, kterou v návštěvnickém centru zorganizoval místní umělec Gordon Davidson. V únoru byla vydána první standardní osmnáctiletá whisky Arran, a doplnila tak stěžejní řadu sestávající z desetileté, čtrnáctileté a osmnáctileté jednosladové whisky. Datum konání Arran Malt & Music Festival bylo stanoveny na 1. až 3. července; prodej lístků na speciální výukové lekcce, tzv. cèilidh, a čtvrtou večeri White Stag započal 1. března.

V březnu ale také bohužel zemřel Hal Currie, jeden ze spoluzakladatelů společnosti a člověk, jenž byl zároveň hybnou silou během prvních let její existence. Ironií osudu byly toho samého měsíce zveřejněny plány na otevření druhé destilerie, která má v budoucnu stát na ploše o 15 akrech poblíž vesnice Lagg na jihu ostrova Arran. Vodu bude čerpat z borehole aquifer s průtokem 227 litrů za minutu, který bude díky recyklačnímu procesu dostatečný k zamýšlené počáteční produkci 200 000 litrů čistého alkoholu ročně. První návrhy byly znovu zadány agentuře Denham Benn, která sídlí ve městě Ayr a zabývá se architektonickým designem; v pátek 6. května byla podána žádost o povolení ke stavbě destilerie o 1,5 milionu litrů čistého alkoholu a jejich šesti skladů. V závislosti na schválení by měl první destilovaný alkohol opustit kotle na podzim roku 2018.

V dubnu započal výběr poroty ochutnávačů, White Stag 2016 – 20 vítězů pak mělo později toho roku zvolit druhé vydání White Stag. V květnu se konstrukce blendovací a ochutnávací místnosti chýlila ke konci, příhodně právě před oslavami 21. výročí naplánovanými na konec června, k jejichž příležitosti byla vydána i tato kniha. Předpokládaný obrat na rok 2016 činil necelých 7 milionů liber, zisk měl předpovídané číslo překonat. Počítalo se s tím, že na konci roku bude mít firma 35 zaměstnanců. ■



**INDEPENDENTLY
OWNED AND
INDEPENDENTLY
MINDED.**



**AWARD WINNING
SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY
FROM THE ISLE
OF ARRAN.**

www.arranwhisky.com



FOTOSOUTĚŽ S ČASOPISEM WAREHOUSE #1

Máte dobré nápady, dobré oko a mobilní telefon se slušným fotoaparátem, nebo dokonce profi fotoaparát a baví vás fotit? V tom případě se můžete zúčastnit naší fotosoutěže.

Pravidla jsou jednoduchá. Této fotosoutěže se může zúčastnit každý, kdo zašle vlastní fotografii, jejíž součástí bude některá z lahví zakoupená v karlínské prodejně Warehouse #1. Lahev (nebo doutník) může být na fotografii hlavním aktérem, ale není to podmínkou. Zrovna tak může vyhrát fotografie, na které bude lahev plnit vedlejší roli. Rozhodující může tedy být jak dokonalé provedení produktové fotografie, tak originální nápad, který bude na fotografii hrát prím. Porota, složená z fotografů Gábiny Fárové a Martina Kíncla a spolujitelů společnosti Ultra Premium Brands Jiřího Rabela a Jakuba Janečka, vybere vždy před uzávěrkou aktuálního čísla vítěznou fotografii, jež bude následně v časopise Warehouse #1 uveřejněna. Autor vítězné fotografie získá hodnotnou cenu z našeho portfolia. Pokud by se náhodou stalo, že autorovi vítězné fotografie ještě nebylo osmnáct let, musí cenu převzít v doprovodu některého z rodičů, který tím pádem dostane od své ratolesti pěkný dárek, nebo cenu uschová do té doby, než se jeho potomek dočká plnoletosti.

Fotografie zasílejte na e-mail info@warehouse1.cz a nezapomeňte uvést vaše jméno, věk a telefonní číslo. Kdo chce, může svou fotografii krátce okomentovat.







CULINARIUM

Text: Pavla Hájková, Foto: Michal Šula



Možná jste také v poslední době zaznamenali, že se vaření stalo velmi populární záležitostí. Média jsou plná kulinářských pořadů a z kuchařů či kuchařek se stávají celebrity. Platí to ale i obráceně. Celebrity se s radostí oblékají do zástěr a předvádějí svůj kuchařský um za účelem pobavit širokou veřejnost. Téměř v každém časopise již najdete pár receptů nebo alespoň tipy na kulinářské dobroty a internet se hemží „food blogy“. Zkrátka gastronomická kultura vzkvétá a to se dotýká i kategorie ultra prémiového alkoholu.

S kvalitním alkoholem se vaří, a s alkoholickými nápoji se párují pokrmy nebo se alespoň konzumují po dobrém menu. Z těchto důvodů vznikla rubrika Culinarium. Naším cílem je vás inspirovat a ukázat vám, kde všude a jakým způsobem můžete použít vaše/naše oblíbené značky. Jak můžete běžné receptury přidáním něčeho nového příjemně obměnit a jak můžete okouzlit vaše hosty neobvyklými kombinacemi s drinky. Běžně se již vaří a páruje s vínem či pivem, ale po whisky, rumu, či likéru se sáhne spíše jen sporadicky. Možná máte obavy takové kombinace sami zkoušet, a proto budeme oslovovat různé odborníky, kuchařské hvězdy i foodblogery, aby přišli s nápady, jak vás zaujmout a obohatit váš repertoár kuchařských výtvorů.

Pro začátek se s vámi podělíme o pár základních doporučení. S alkoholem by se při vaření mělo nakládat jako s kořením. Pokud použijete nepřiměřené množství koření, strhne na sebe veškerou pozornost a naruší harmonii chutí, která je pro dokonalý kulinářský zážitek nejpodstatnější. Alkohol by měl konečnou podobu pokrmu zvýraznit či doplnit, ale neměl by přebírat dominanci. Při výběru alkoholu platí pravidlo francouzských kuchařů, že vařit a pít by se mělo ze stejného. Pokud vám alkohol, který chcete použít nechutná, tak jej nahraďte jiným. Alkohol se při vaření z velké části odpaří, ale jídlu předá svůj chuťový charakter a bylo by mylné se domnívat, že dalším dochucováním můžete tuto stopu odbourat. Důvěřujte svým chuťovým pohárkům a věřte, že jedině použitím dobrých surovin se můžete dobrat chutného výsledku.

Vaření stejně tak jako míchání drinků podléhá trendům. V naší nové rubrice budeme kulinářské trendy sledovat, respektovat a zahrnovat do pravidelných příspěvků. Různé zdroje poskytují na to, co je a není trendy, mnoho názorů často jdoucích protichůdně, proto jsme si dovoluili vybrat pár směrů, které by se s určitou pravděpodobností mohly uchytit i u nás nebo alespoň mohly být pro vás zajímavou informací. Mezi dnešní gastronomické trendy patří lokálnost, to znamená že čím blíže místu konzumace jsou ingredience vypěstovány, tím čerstvější a chutnější jídlo

je možné z nich připravit. Tento přístup se netýká již jen prvotřídních restaurací či hipsterských bister, ale stává se základem každého kvalitního menu. Pokud je potřeba jakékoliv suroviny dovážet, tak je kladen důraz na znalost jejich původu, způsobu zpracování, případném obsahu chemických přísad a též na environmentální dopad celého výrobního procesu. Populární se stává minimalismus, a to od servírování přes výběr ingrediencí až po spojování různých chutí. Tato jednoduchost v praxi spočívá v nekomplikované kombinaci menšího množství velmi kvalitních surovin. Avšak prim hrají kombinace velmi neobvyklé a mohou se v nich setkávat kulinářská specifika pocházející z různých zemí, tzv. fusion cuisine např. mexicko-korejská nebo britsko-čínská kuchyně a největší novinkou je spojení toho nejlepšího z japonské a peruánské kuchyně, tzv. Nikkei. Do popředí se dostává neformálnost ve všech směrech. Servírované jídlo se stěhuje z velkých talířů do misek, lidé upřednostňují pohodu a méně respektují dress code, velmi oblíbené je dělení se o různé druhy jídla u jednoho stolu a narůstá počet rozvážkových služeb jídla, díky čemuž si více lidí může vychutnávat menu z oblíbené restaurace doma nebo v kancelářích. Zážitek gastronomie sice není úplnou novinkou, ale drží se neustále na výsluní, respektive začíná být neoddelitelnou součástí kvalitního servisu. Podstatou zážitkové gastronomie je uspokojit všechny smysly zákazníka tak, aby odešel plný dojmů. Zážitek může být poskytován rozličnými formami, např. „front cooking“ - dokončování pokrmů před zraky zákazníka, „aktiv-counter“ - kuchyň je součástí prostoru, kde hosté jedí; netradiční obsluhou, hudbou, tancem, nestandardním osvětlením a čímkoliv originálním, tak aby všechny součásti zážitkové gastronomie se vzájemně doplňovaly a v podstatě vytvořily umělecké dílo. Zážitekovou gastronomií je i „foodpairing“ spočívající v párování jídla s alkoholickými nápoji na základě společných aromatických vlastností, jehož výsledkem je harmonické souznění sousta jídla, zapitého spárovaným drinkem. Foodpairing je jedna z oblastí kulinářství, na jejímž rozvoji se chceme aktivně podílet. V následujícím článku se dozvíte o prvních krocích, které jsme pro to podnikli. ■



CULINARIUM



MEN IN THE KITCHEN

Text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Muž v kuchyni? Se sklenkou whisky! Skotská whisky a dobré jídlo představují kombinaci, které odolá málokterý muž. A jsou dokonce i takoví, kteří se neváhají k plotně postavit a pokrm k whisky (a případně i s whisky) sami připravit. Méně kuchařsky zkušeným může pomoci kurz Men in kitchen, který společnost Ultra Premium Brands pořádá ve spolupráci s pražským kulinářským studiem Laboratorio Scuola di Cucina. První ryze pánská jízda byla úplně vyprodaná a protáhla se přes určený časový limit.



Nápad uspořádat kurz zaměřený na muže a snoubení whisky s pokrmy odráží neustále rostoucí oblibu gastronomické tematiky mezi širokou veřejností. „Vaření je již nějakou dobu velmi populární záležitostí. Určitě jste si všimli, že média jsou plná kulinářských pořadů a z kuchařů či kuchařek se stávají celebrity. Na oblibě získává také foodpairing. Naším cílem je ukázat, že kombinování pokrmů a nápojů se nemusí týkat pouze vína, ale že je možné připravit velmi zajímavé menu i k jinému typu alkoholu,“ říká group brand manažerka společnosti Ultra Premium Brands Pavla Hájková a dodává: „S rostoucí oblibou vaření se dostává do kuchyně daleko více mužů, což je patrné i na kulinářských kurzech.

Whisky se zase řadí mezi nejimportovanější destiláty a jejími dominantními konzumenty jsou právě muži. Z těchto skutečností se odvinul náš nápad jím pobyt v kuchyni co nejvíce zpříjemnit a naučit je nové neobvyklé kombinace. Zároveň pak během pochutnávání si na vlastnoručně vytvořených pokrmech vzniká prostor na sdílení krásných příběhů o historii i současnosti whisky.“ Zatímco whisky část má v rámci kurzu Men in kitchen na starost Petr Kymla, ambasador Diageo Reserve Brands a absolvent prestižního Malt Advocates Course vedeného Davidem Broomem, přední autoritou ve světě whisky, v kuchyni se muži novým dovednostem učí pod vedením lektora Laboratoria Martina Kortuse.



1. února 2017 proběhla v Laboratoriu pilotní akce pro novináře.

VŠECHNY CHUTĚ SKOTSKA

Kurz Men in kitchen trvá zhruba tři a půl hodiny a jeho kapacita je omezena na šestnáct účastníků, aby měl každý z nich dostatek prostoru v kuchyni kulinářského studia i u stolu, kde je u jídla či mezi jednotlivými chody čas na povídání o skotské whisky. Vše se točí kolem Classic Malts z portfolia společnosti Diageo. Celkem je jich šest a vybrány byly tak, aby svou chutí a charakterem reprezentovaly jednotlivé skotské oblasti. Lehké a čerstvé whisky z Lowlands zastupuje Glenkinchie, whisky z jedné z pouhých tří palíren, jež jsou v oblasti Nížiny stále v provozu. Pro Vysočinu neboli Highlands jsou typické jemné a květinové whisky. V řadě Classic Malts dostala prostor palírna Dalwhinnie, jejíž whisky se vyznačuje jemnými tóny vřesu a medu, a Oban, která v sobě snoubí jemnou a hladkou povahu whisky z Highlands s rašelinovou drsností destilátu z ostrovů. Čistě ostrovní whisky jsou mezi Classic Malts dvě: Talisker, jež se rodí v jediné palírně ostrova Skye a má nasládlé aroma mořských řas a pronikavou rašelinovou chuť s pepřovým zakončením, a Lagavulin, která pochází z ostrova Islay a milovníky whisky ohromuje tóny mořských řas, jódu a hlavně rašeliny. Šestici Classic Malts uzavírá elegantní a rafinovaná zástupkyně oblasti Speyside – Cragganmore. Právě ta menu v rámci kurzu Men in kitchen otevírá, je totiž ideálním doprovodem k předkrmu, který pro muže v kuchyni a zároveň milovníky whisky vybral kuchařský mistr Martin Kortus.

MENU O ČTYŘECH WHISKY

Účastníci kurzu Men in kitchen se postupně pod dohledem Martina Kortuse naučí vařit čtyři chody – dva předkrmy, jedno hlavní jídlo a dezert. Ke každému z nich se páruje jiná z Classic Malts a ve dvou případech je daná whisky přímo i součástí pokrmu. Kuchařskou lekcí otevírá příprava husích jater na jablečném octu, jež se servírují s bruschettou. Petr Kymla k nim jako doprovod vybral dvanáctiletou Cragganmore. „Tato whisky nejvíce ladí k chuťově výrazným masům, například k vepřové pečení, ale také k jednodušším pokrmům, jako jsou švestky ve slanině nebo selská paštika. Když jsme připravovali menu pro Laboratoriu, shodli jsme se, že díky stopám vanilky, ovoce a medu skvěle doprovodí i husí játra,“ říká. Podobně jasnou volbou byla i desetiletá whisky Talisker, kterou účastníci kurzu popíjejí k vlastnoručně připravenému rostbífů se zauzenou domácí majonézou. „Talisker se obecně skvěle hodí k uzeným pokrmům, například k tataráku z uzeneho lososa. V tomto případě jsme ho zvolili i pro jeho pepřové tóny, které k rostbífů také dobře pasují,“ doplňuje Petr Kymla. Menu vařené muži (a pro muže) by snad ani nebylo kompletní bez pořádného steaku. Martin Kortus účastníkům kurzu prozradí spoustu obecných tipů na jeho úpravu i celou řadu konkrétních rad týkajících se zvoleného receptu. Volba padla na hovězí rib eye s omáčkou ze zeleného pepře a čtrnáctiletou whisky Oban, která se k němu také servíruje. Přílohu tvoří zelené fazolky restované na

čerstvém česneku. A sladká tečka? Choco mousse. I v tomto případě je whisky nejen doprovodem pokrmu, ale také součástí receptury. Dezert se totiž připravuje i podává s whisky z nejmraznějšího a nejvyššího místa Skotska, patnáctiletou Dalwhinnie.

RYZE PÁNSKÁ ZÁLEŽITOST?

Premiérový kurz Men in kitchen se v Laboratoriu uskutečnil 15. února. Do posledního místa se naplnil poměrně záhy po vypsání. „Byla to opravdu pánská záležitost, neboť se ho zúčastnili samí muži,“ prozrazuje Petr Kymla a pokračuje: „Kurz měl trvat tři a půl hodiny, ale nakonec jsme pro velký zájem o whisky a celkově příjemnou atmosféru skončili až kolem deváté večer. Přítomní pánové náležitě ocenili, že vybrané sladové whisky mají odlišné chuťové profily a dají se popíjet k různým pokrmům. Nejoblíbenější kombinací byla whisky Talisker s rostbífem a zauzenou majonézou a Dalwhinnie s čokoládovou pěnou. Všichni jsme si užili velmi příjemný večer. Pro mne osobně bylo báječné pracovat se sehraným týmem Laboratoria, zvláště se šéfkuchařem Martinem Kortusem, od něhož jsem se dozvěděl i nějaké ty novinky a naučil nové kuchařské figle.“ Další kurz Men in kitchen je vypsán na 29. března a zbývá na něm už jen několik volných míst. Ryze pánská záležitost už to ale tentokrát nebude – přihlášená je totiž i jedna žena. S tím se ale vlastně od začátku tak trochu počítá. „Pokud bude



kurz párující whisky k pokrmům úspěšný, navážeme obdobnou tematikou pro ženy. Více ale zatím prozrazovat nebudu,“ uzavírá Pavla Hájková. ■





CULINARIUM

Warehouse #1 interview

JIRKA NOSEK

Bitters a romy Angostura jsou mezi barmany a milovníky rumů pojmem. Pro nově vznikající rubriku Culinarium nás ale tentokrát zajímalo, jaký potenciál mají v kuchyni, a proto jsme se obrátili na šéfkuchaře pražské restaurace Oyster's Jirku Noska, s otázkou, jestli by nesestavil nějaké recepty. Výsledek byl famózní a recepty naleznete o pár stránek dál, nejprve se ale můžete s Jirkou Noskem v našem rozhovoru seznámit.

Otázky kladla Pavla Hájková, foto: Michal Šula





Jaký bys řekl, že jsi kuchař?

Premýšlivý, pečlivý, cholerický a věčně nespokojený.

A co pro tebe osobně znamená jídlo?

V první řadě je jídlo to, co nás drží při životě. V druhé řadě je to práce a zároveň vášně, skrze kterou se mohu vyjádřit. Naplňuje mě vytvářet nová jídla, objevovat nové techniky, suroviny a v neposlední řadě je to i spolupráce s mým týmem. Tohle všechno mi jídlo umožňuje a jsem za to jídlu vděčný.

Jaké jídlo je tvé oblíbené?

Co se týká mne samotného, tak fandím skoro všemu od mé přítelkyně. Vaří fakt dobře. I když poslední dobou ujíždí na můj vkus až moc, jak já tomu říkám, na „fitness-jídla“. A co se týká profesní stránky, tak jsou to většinou nově vymyšlená jídla. Ale jelikož u nás v restauraci neustále něco vytváříme, tak se něco konkretizovat neopovažuji. Je to takový věčný vývoj s neustálou změnou vnímání jídla.

Vaříš doma, anebo to raději přenecháváš někomu jinému?

Doma se tomu snažím co nejvíce vyhnout, jelikož se nechávám rád obskakovat a mám toho po práci plné zuby. Ale pokud na to přijde, tak už se opravdu snažím. Většinou se to potká s úspěchem v okruhu mé rodiny a přátel.

Jaké máš oblíbené restaurace?

Mám takové své klasiky a vždycky se to mění na základě toho, s kým budu trávit večer a o jakou příležitost se jedná. Většinou ale chodíme s kamarády a to

bývá v duchu tataráku a plzeňské dvanáctky v Katru. Dělá tam dobrá parta.

Při výběru jídla v restauraci spíše zkusíš nové věci, nebo sázíš na jistotu?

Pokud se jedná vyloženě o restauraci, tak nechávám výběr buď na servisu, anebo přímo na šéfkuchaři. Mám rád degustační menu s párováním vína nebo jinými doporučenými drinky. Je inspirativní, jak jiní šéfkuchaři zacházejí se surovinou, kterou znám, anebo mi je dopřáno objevit úplně nový produkt a techniku použitou k jeho zpracování. V mém odvětví je důležité navštěvovat jiné restaurace a utvářet si tak pohled z úhlu zákazníka.

Co rád piješ?

Jelikož je pití nedílnou součástí restaurace a z pozice šéfkuchaře je nutné mít přehled o všem, co naše restaurace nabízí, tak tím pádem ochutnávám úplně vše a dělám to rád. U nás je ta škála opravdu široká, kvalitní a neustále se rozvíjející.

Ptají se tě ostatní na rady a recepty?

Recepty jsou moje know-how, a tudíž si je jako každý šéfkuchař strážím. Ale samozřejmě v kolegiálním, kamarádském či klientském vztahu nemám nejmenší problém se jak o radu, tak i o recept podělit. Mám to nastavené stejně i opačně.

Od koho ses naučil vařit?

Neustále se učím vařit. Každý den je mi nabídnut k tomu, abych byl lepším kuchařem i člověkem. Ne vždy se to samozřejmě daří. Jako každý člověk mám své slabší dny. Inspiraci k tomu, jak být lepším, hle-



dám v literatuře, přírodě a lidech samotných. Měl jsem v životě tu čest a možnost poznat práci těch nejlepších a tím myslím nejen profesně, ale i lidsky. Je to nedílná součást toho, jak být dobrým šéfkuchařem. Obrovsky mi imponovali bratři Ferran a Albert Adrià. To jsou skuteční velikáni v našem oboru.

Myslím, že vařit se může naučit asi každý, když chce. Ale může se stát z každého vynikající kuchař?

Myslím si, že každý člověk má pro něco nadání od přírody a je velmi důležité se v tom zorientovat a najít si to své. Ne každému se to poštěstí, ale pokud se tak stane, může být ve svém oboru s přispěním velkého úsilí a píle vynikající. V gastronomii tomu není jinak.

Máš nějaké suroviny, které hodně používáš a na které nedáš dopustit?

Tak u mě to je celkem jednoduché, jelikož Zdenek's Oyster Bar je restaurace zaměřená na mořské plody, tak jsou pro moji práci tyto živočichové a rostliny signifikantní. Stejně tak jako u zeleniny, ovoce, masa atd. se nejvíce soustředím na sezonu.

Co ti nesmí do kuchyně?

Jak už jsem poznamenal, zakládám si na týmovém pojetí práce. Proto lidé, kterými se v pracovním kolektivu obklopuji, musí vyhovovat mému, potažmo týmovému naturelu. Jsem hodně obezřetný při výběru nových členů do svého kolektivu tak, abych

předcházel narušení týmové chemie. V našem oboru sólista, i když třeba šikovný, je rušivým elementem.

Jak ses dozvěděl o značce Angostura?

Angosturu reflektuji značnou řádku let jako produkt hojně využívaný barmany. Do svých receptů jsem ji zahrnul až na popud této značky, abych pro ni vytvořil jídla, která budou tento produkt obsahovat. Ze začátku kvůli své vlastní omezenosti jsem byl vůči tomuto produktu značně skeptický a nebyl jsem schopen představit si, jak dosáhnout harmonie mezi jidlem a tímto bitterem.

A jak se ti s ní vařilo?

Ze začátku to bylo jako vždy nejdříve o pochopení, nastudování, proniknutí, párování a zkoušení této suroviny s jinými produkty. Hodně mi v tomto ohledu pomohl Vašek Jahn, barman, se kterým jsme následně celé menu párovali.

Jaké byly ohlasy na menu vytvořené s Angostura bitters?

Jelikož nás to všechny stálo značné úsilí, čas a nervy, tak jsem očekával, že budou a musí být ohlasy pozitivní. Nakonec tomu tak bylo.

A používáš Angostura bitters i dále?

Právě teď chystám jarní menu a Angostura bude pro svou svěžest součástí jednoho mého dezertu. □



CULINARIUM



CEVICHE Z LANGUSTÝNEK

- 4 langustýnky
- 100 ml ibiškového džusu
- 80 g manga na brunoise (jemné kostky)
- 16 lístků koriandru
- 1 limeta
- 8 kapek Angostura orange bitters
- sůl

Langustýnky vyjměte ze schránek a nakrájejte najemno, přidejte nasekaný koriandr, mango, limetovou šťávu, Angostura orange bitters a osolte podle chuti. Marinujte tři minuty a poté okamžitě servírujte. Ke každé porci servírujte 25 ml ibiškového džusu.

Langustýnky se skvěle chuťově doplňují s koktejlem Carmen Negroni. Do míchací sklenice nadávkuje 3 cl sedmiletého rumu Angostura, 1 cl Campari bitter, 1 kávovou lžičku čokoládového sirupu, 1 cl likéru Amaro di Angostura a zastříknete Angostura orange bitters. Přidejte led a pečlivě vymíchejte. Poté přelijte koktejl na větší kostku ledu do koňakové sklenice. Ozdobte pomerančovou kůrou.

ENTRECOTE

- 600 g Entrecote
- 30 g soli Angostura aromatic bitters
- čerstvě namletý černý pepř
- slunečnicový olej

SŮL ANGOSTURA AROMATIC BITTERS

- 1 kg hrubé mořské soli
- 100 ml Angostura aromatic bitters

Obě uvedené ingredience smíchejte dohromady a následně vložte do sušičky na 48 hod. a 52 °C. Poté perfektně rozmixujte v mixéru.

Odpočinité maso v pokojové teplotě osolte solí Angostura aromatic bitters, jemně opepřete čerstvě namletým pepřem a potřete kvalitním slunečnicovým olejem. Rozpalte pánev na maximum a nechte maso zatáhnout z každé strany. Maso opět nechte odpočinout na 15 minut. Těsně před servírováním upravte maso na rozpálené pánvi do požadovaného stupně propečení. Poté maso nakrájejte na plátky a dosolte solí Angostura aromatic bitters.

STICKY TOFFEE PUDDING

- 500 g datlí nakrájených na brunoise
- 200 g másla
- 200 g světlého třtinového cukru
- 4 vejce
- 200 g hladké mouky
- 1,5 lžičky pečícího prášku
- 12 kapek Angostura orange bitters
- sůl

Všechny ingredience vložte do mixéru a perfektně umixujte. Poté přendejte do formy a pečte 20–25 min. na 165 °C. Dezert přelijte toffee omáčkou a doplňte kvalitní zmrzlinou. Rozšířené verze uvedených receptů naleznete na www.facebook.com/W1culinarium.

snoubení doutníku

„Jarní vánek“ – tak bych nazval svůj dnešní kuřácko-rumový zážitek. Pro výběr aktérů této seance mi byly pravděpodobně inspirací již o něco teplejší, slunečné dny, připomínající, že se brzy zase dočkáme jara. Po dlouhé zimní odmlce si tak mohu opět vychutnat časově náročnější doutník venku. Panuje krásné počasí, a vše je tedy přesně tak, jak jsem si představoval.

Vybral jsem dvě novinky z našeho portfolia, doutník Drew Estate Undercrown Shade Robusto a rum Diplomático Planas. První je k mání v našem novém Walk in Humidoru a čtete dobře, nejedná se tentokrát o doutník Perdomo. Rozhodli jsme se totiž rozšířit naši nabídku doutníků, a proto vedle námi tolik oblíbené nikaragujské značky naleznete ve zmíněném humidoru i další skvělé světové doutníky v nejlepší možné kondici.

Dnes padla volba na značku Drew Estate. Ta má se společností Perdomo mnoho společného. Obě fabriky jsou z Nikaraguy a odděluje je od sebe jen číperný život městečka Estelí. Tomu se ale nelze divit. Estelí je totiž centrem veškeré produkce tabáku v Nikaraguy. Co je ale ještě zajímavější, je fakt, že obě společnosti

vznikly v Miami na Floridě. Zde se rozhodli pro výrobu doutníků Nick Perdomo i Johnatan Drew a oba zde nějakou dobu i působili. Johnatan se pro přestěhování do Estelí rozhodl v roce 1998. Na rozdíl od Nicka zde nezačal tabák pěstovat, ale nakupovat. A tak se oběma společnostem cesty nakonec dokonce protnul. Nick totiž první rok společnosti Drew Estate tabák prodával. V dalším roce však přišel o část své úrody a spolupráce skončila. Dnes v Drew Estate nakupují tabák ze zhruba 40 regionů různých tabákových velmocí. S farmáři jsou v přímém kontaktu a smluvně si ošetřují typy i kvalitu nakupovaného tabáku. Až do roku 2006 společnost vyráběla pouze ochucené doutníky. Ale v tom roce přišla na svět exkluzivní řada již neochuceného tabáku Liga Privada 9. Ta si okamži-

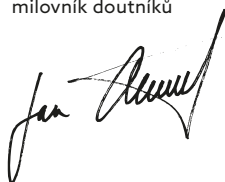
tě získala své fanoušky a právem patří mezi nejvyhledávanější kousky doutníkového světa. O něco později potom sami balíči této fabriky vytvořili pro svoji potřebu velmi zajímavé doutníky. V rámci svého denního přidělu chtěli kouřit neochucený tabák, ale Ligu Privadu 9 měli kvůli vysoké ceně zakázanou. Na svět tak pod jejich rukama přišla řada Undercrowns.

Doutníky Undercrowns jsou stejně jako většina ostatních z této fabriky tvořeny tabákem z různých zemí. Ten si pak společnost již sama fermentuje a zpracovává. Dnešní Robusto má krycí list z ekvádorského Connecticutu, vázací list ze Sumatry a náplň z nikaragujských Coroja a Criolla a dominikánského Criolla 98. „Wraper“ dává tušit, že mnou již zapalovaný doutník bude extra jemný. To potvrzuje i balení. Dvojí prstýnek v bílém provedení s elegantním zlatým lemováním, krásným logem společnosti a s upřesňujícími informacemi Undercrowns a Shade. Nádhera. Doslova hltám první přívaly kouře a blíže si prohlížím dnešní rozměr Robusto 5,0 x 54 s uváděnou intenzitou chuti - medium. Chuť maximálně potvrzuje mé očekávání a nastupuje v opravdu velmi jemném balení. Dokonce bych v úvodu spíše tipl kategorii light, eventuálně light to medium. V chuti cítím jemné tóny toustů, bílé kávy, dubového dřeva, náznaky ořechů... Chuť je i přes svoji jemnost poměrně dlouhá. A to je velmi příjemné. Mohu si tak s přimhouřeným zrakem vychutnávat záblesky slunečních paprsků, které odráží druhá z mých dnešních novinek, lahev venezuelského rumu Diplomático Planas. Ten si již nalévám a na chvíli spouštím ze zřetele aroma kouře. Ochutnávám. Ihned cítím, že rum krásně navazuje na jemnost doutníku a že jeho chuť dokonce nikterak nepřebíjí. Ba naopak, jako by ji hladil, vychvaloval a podporoval. Prostě ideální „parták“! Do úst najednou vnáší jemné tóny vanilky, dubových sudů, exotického ovoce, kokosu, a to i přes vyšší obsah alkoholu 47 %. Však se také nejedná o ledajaký základní bílý rum. Planas se vyrábí z 50 % z melasy a z 50 % z panenského medu cukrové třtiny, destiluje se v kotlíkových i kontinuálních destilačních zařízeních, a hlavně mu master blender Tito Cordero nechává přes dřevěné uhlí odfiltrovat barvu, kterou pracně získával během šestiletého zrání. Chuť cukrové třtiny ze stejnojmenné plantáže Planas lehce upozdují jemné tóny sudů po americké whisky. Rum má přes svoji eleganci poměrně dlouhou perzistenci, a to zejména během snoubení s dnešním doutníkem. Nasazuji sluneční brýle a nechávám se unášet vůní dalek. Střídavě si nechávám zamávat od Tito Cordera z údolí Planas, kraje na úpatí And, neda-leko destilerie. Poté od balíčů a současného master blendera společnosti Drew Estate Villyho Herrery z nikaragujského Estelí. Oběma společnostem patří dík za vynikající produkty a za mé velmi příjemné posezení. Po zhruba 45 minutách pomalu dokuřuji. Chuť ni-

terak negradovala, ale ani neupadala. Doutník jako by se po celou dobu s rumem jen tak poštuchoval a nechtěl mít ani v závěru dominantní slovo. Jako by si oba dnešní aktéři vyjadřovali vzájemnou úctu. Celou dobu krásně hořel a popel skoro ani nešel otřít, jak svébytně držel pohromadě. Kdo by dnes řekl, že se původně jednalo o vitolu vytvořenou balíči z jim dostupného tabáku nižší kvality? Já tedy ne. Tuto skutečnost mi dnes připomíná snad jen jeho velmi příznivá cena.

Ještě si přilévám rum, a doutník nadobro odkládám. Zbývá jen upozornit, že pro degustování rumu Planas je nutné zvolit správnou sklenici. Nevhodná je totiž sklenice určená pro rummy stažené, a to i s vědomím, že rum v sudech odpočíval. Je totiž natolik jemný, že doslova vyžaduje skleničku určenou pro grapy či ovocné destiláty! Teprve potom nechá vyniknout všechny své přednosti. Diplomático Planas si samozřejmě můžete vychutnat také v některém ze sofistikovaných koktejlů. Zde se fantazii meze nekladou. Rád se od vás nechám na oplátku inspirovat já.

Jan Albrecht
milovník doutníků



pravidelné akce v "podpalubí" obchodu

WAREHOUSE #1

Středa: Zacapa Centenario s Brand Ambasadorem Janem Albrechtem

V průběhu přednášky spojené s ochutnávkou Vám bude podhalena rouška tajemství legendárního rumu Zacapa Centenario.

Čtvrtek: Tradice koňaků Godet s naším sommelierem Zdeňkem Zajícem

V průběhu přednášky spojené s ochutnávkou budete seznámeni s historií a jedinečností koňaků Godet.

Svět rumů se Zdeňkem Zajícem – Bližší informace na níže uvedených kontaktech.

Akce probíhají od 18⁰⁰ do 20⁰⁰ na adrese:

Sokolovská 105/68 – 100 m od stanice metra B Křižíkova.

Vzhledem k limitované kapacitě auditoria si místo pro sebe a své přátele rezervujte v pondělí až pátek mezi 11. a 19. hodinou na telefonu 608 520 526 nebo e-mailem info@warehouse1.cz

UP5 ULTRA PREMIUM



PRODEJNA ROKU 2012

První cena v kategorii Vodka
Kategorie: VODKA
Produkce: SOKOLOVSKÁ
Místo: WAREHOUSE #1, PRAHA 8

WAREHOUSE #1

Sokolovská 105, Praha 8-Karlín
100 metrů vpravo od metra Křížíkova
otevřeno: po-pá 11:00-19:00 h.



info@warehouse1.cz
www.warehouse1.cz
tel.: 608 520 526
f warehouse1

AS GOOD IN A MARTINI AS IT IS
IN THE HALL OF FAME

*Tanqueray No. Ten® gin is the only white spirit in the
San Francisco World Spirits Hall of Fame*



Tanqueray NO. TEN®