

WAREHOUSE #1

21



JOY SPENCE

FROM
Jamaica
WITH LOVE

Estate Made, Aged Rum Crafted in
the Nassau Valley since 1749



Nad jednadvacátým číslem našeho časopisu, který jsme začali vydávat začátkem jednadvacátého století, se asi shodneme na tom, že jsme i my, stejně jako lidstvo samo, udělali od jeho počátku nějaký ten krůček dopředu. Z několika málo stránek v úvodních číslech, snad spíše bulletinu než opravdového časopisu, se obsah poslední dobou značně rozšířil a my věříme, že kvantita v tomto případě není na úkor kvality.

Na titulní straně aktuálního čísla našeho časopisu je Joy Spence, historicky první žena v roli master blenderky, která zasvětila svůj život míchání jamajských rumů Appleton Estate. Tyto rumy jsme nedávno začali v naší republice zastupovat, a tak si je i prostřednictvím rozhovoru s touto dámou blíže představíme. Kromě jamajských rumů naleznete na našich stránkách i další rumové značky a informace o nich, ale stěžejním tématem tohoto čísla je pisco. O toto jihoamerické brandy vedou spory dvě země, ve kterých se pisco vyrábí, tedy Peru a Chile. Pokusili jsme se krátce historii, současnost i rozdíly ve způsobu výroby v obou těchto zemích popsat a představit vám druhy pisca, která pro vás máme v nabídce.

Nedávno jsme přivezli nová šampaňská vína Henri Giraud, která jsou tak skvostná, že jsme pociťovali nutkání vám prozradit proč tomu tak je. O zajímavých destilačních zařízeních a destilátech, jaké se v nich vyrábějí, se dočtete jednak v článku o Coffeyho destilační koloně, kterou disponuje japonský výrobce Nikka Whisky, a také v článku o představení nových rumů Diplomático Distillery Collection, které proběhlo v Praze ve dnech 13. a 14. listopadu. Dočtete se také o vyhlášení vítěze druhého kola naší fotosoutěže a v sekci Culinarium, věnované vaření s využitím námi zastupovaných destilátů, nebo párování pokrmů s nimi, na vás čeká hned několik výživných článků. Nadšení kuřáci doutníků si tentokrát kromě pravidelné rubriky Snoubení doutníku s Honzou Albrechtem zaručeně přijdou na své v článku o společnosti RoMa Craft.

Pokud vám, naším časopisem, v hektické první čtvrtině tohoto století občas dokážeme zpříjemnit chvíli, které si vyhradíte k relaxaci a následně k vychutnávání něčeho dobrého z naší nabídky, tak je to přesně to, o co nám jde.

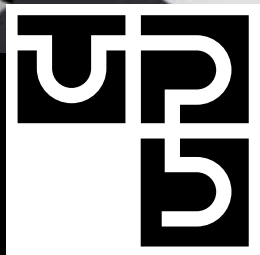
Jiří Rabel a Jakub Janeček



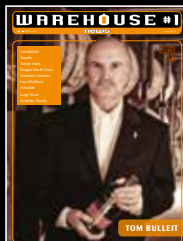
Jiří Rabel

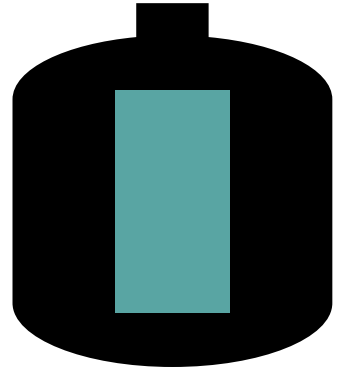


Jakub Janeček



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.





Pisco	6
Panama	34
Barrilito	50
Cartavio	58
Millonario	64
Nikka	72
Appleton	78
Joy Spence	86
Henri Giraud	92
Daniyel Jones	98
Diageo World Class	116
Horké drinky	122
Averna	128
Lost Distillery	132
Don Papa Art	142
Diplomático	148
Henri Milan	154
Culinarium	160
RoMa Craft	182



Warehouse #1 téma



PISCO

Pisco patří do rodiny Brandy, což je vlastně pálenka z vína, podobně jako například koňak, armaňak, grappa a mnoho dalších vinných destilátů. Vyrábí se ve dvou zemích světa - v Peru a v Chile.

Text a foto Jakub Janeček.



NÁZEV

Název tohoto brandy má své kořeny v kečuánském slově "piskku", což v překladu znamená ptáček. Kečuánština je nejrozšířenějším jazykem domorodých indiánů v Americe, používaným zejména v Peru a Bolívii, kde je od roku 1975, respektive 1977, jedním z úředních jazyků. Dále potom v přilehlých oblastech Ekvádoru, Kolumbie, Chile a Argentiny. Celkem tímto jazykem mluví asi 14 milionů obyvatel. Početné skupiny hojně se vyskytujících mořských

ptáků v přístavním městě Pisco, ležícím v Peru na břehu Tichého oceánu byly inspirací k tomuto pojmenování již v předkolumbovské éře.

PERUÁNSKÉ VERSUS CHILSKÉ PISCO

Každý, kdo se alespoň trochu zajímá o kvalitní destiláty, ví, že se v Jižní Americe kromě rumů a cachacy vyrábí také pisco. Jak Peruánci, tak Chileané jsou na tento svůj národní alkoholický nápoj patřičně hrdí a dodnes se přou o označení původu



a právo používání značky pisco. Počátek tohoto vleklého sporu je zapotřebí hledat ve Druhé tichomořské válce, ve které proti sobě v letech 1879 až 1883 bojovali Chile na straně jedné a Peruánsko-bolivijská konfederace na straně druhé. I když šlo původně o sporná naleziště ledku, byly po chilském vítězství k Chile připojeny kromě části Bolívie i peruánské provincie, kde se pěstovaly hrozny pro výrobu pisca. Chile pro svůj destilát z hroznů použilo stejné jméno, jaké od nepaměti používali Peruánci, tedy pisco, a to se samozřejmě hrdým Peruáncům

nelíbilo a nelíbí dodnes. Ti totiž tvrdí, že bylo pisco na jejich území poprvé vyrobeno kolem roku 1500, a to prvními španělskými usedlíky pěstujícími vinnou révu za účelem produkce vína. Tento argument, který zároveň tvrdí, že se chilské pisco objevilo až po zmíněné Druhé tichomořské válce, staví Peruánce do role jasného vítěze sporu, ale tak jednoduché to zase není. Stačí si uvědomit, že v době, kdy se pisco začalo poprvé vyrábět, neexistovalo ani Peru, ani Chile. Na území obou těchto národů se nacházela španělská provincie, nazvaná místokrálovství Peru, a tím pádem dnešní Chilané mohou pisco pokládat za stejně tak svůj národní destilát jako Peruánci. Jak už to ale v podobných sporech bývá, argument střídá protiargument a tak to jde pořád dokola. Peruánci zase tvrdí, že Chile bylo pouze součástí administrativního celku, ale přitom to bylo oddělené království, a ne součást Peru...

Vyřešení sporu právní cestou se zdá být v nedohlednu a tak nezbyvá než pojmenovat rozdíly, mezi oběma destiláty stejného jména a najít si svého favorita. My dovážíme pisco jak z Peru, tak to chilské a domníváme se, že jsou oba tyto destiláty důstojnými reprezentanty svých zemí a odlišných způsobů výroby. Než popíšeme podrobněji jednotlivé způsoby výroby, zkusíme pojmenovat hlavní rozdíly mezi oběma destiláty souběžně.

ROZDÍLY MEZI PISCEM Z PERU A Z CHILE

I když mají destiláty z obou znesvářených táborů stejný název, jedná se o dost odlišná pisca. Někteří tvrdí, že jsou možná více odlišná než koňak a armaňak. Prvním rozdílem jsou odrůdy používaných hroznů. Peruánci používají 8 různých aromatických a nearomatických odrůd hroznů vinné révy, zatímco Chilané se specializují na hrozny Muškátu a jeho pododrůd. Celkem používají 13 druhů hroznů. Peruánci destilují mladé víno po fermentaci a výsledný destilát musí mít 40 % alkoholu nebo více, čehož musí být dosaženo bez naředění vodou. Naproti tomu Chilané destilují legitimní hotové víno a finální destilát smí být na požadovaná procenta alkoholu naředěn vodou. Povolný obsah alkoholu chilského pisca je od 30 % do 43 %. Další odlišností je fakt, že peruánské pisco nesmí být, na rozdíl od chilského, uloženo ke zrání v dubových sudech.

Co se týká dostupnosti peruánského pisca v Chile a naopak, tak vězte, že se od roku 1961 smí peruánské pisco v Chile prodávat pouze v případě, že je na lahvi slovo pisco nahrazeno termínem Aguardiente de Uva (pálenka z hroznů). Peruánci oplatili tento zákaz Chilánům stejnou mincí o nějakých třicet let později. Lidé ze zemí do sporu nezainteresovaného zbytku světa si mohou kupovat pisco pod originálním názvem, a to jak peruánské, tak to chilské. ■



PERUÁNSKÉ PISCO

V roce 1776 španělské protekční opatření zakázalo vývoz peruánského vína, což podpořilo destilaci. Tak vzniklo pisco, typicky peruánský destilát z hroznů, jakožto alternativní možnost výroby pro peruánské vinaře. Dnes, kdy už toto opatření, neplatí se peruánské víno opět může vyrábět, ale časem se ukázalo, že místní klima není pro pěstování hroznů za účelem výroby vína příliš vhodné. Proto se hodně vinařů orientuje na výrobu pisco, které se vyrábí destilací vína vyrobeného z čerstvého moštu osmi specifických odrůd vinné révy. Výsledkem je čisté transparentní brandy.

REGIONY, VE KTERÝCH SE V PERU VYRÁBÍ PISCO:

- LIMA
- ICA
- AREQUIPA
- MOQUEGUA
- TACNA (údolí Locumba, Sama a Caplina)

ODRŮDY HROZNŮ

Pisco se původně vyrábělo z odrůdy hroznů, které s sebou do Peru přivezli Španělé. Tato odrůda se musela adaptovat na kamenitou půdu a žhavé klima v údolích jižního Peru, změnila svou chuť a začal se pro ni používat název Quebranta, což v překladu ze španělštiny znamená zlomená nebo zkrocená.

S nárůstem produkce peruánského pisca se začalo používat více odrůd a jak rostl export, byly ustanoveny standardy výroby a regulace toho, jaké odrůdy se smí pro výrobu pisca používat. Výsledkem je 8 odrůd vinné révy, ze kterých se pisco v Peru může vyrábět, a v závislosti na charakteru hroznů jsou děleny na aromatické a nearomatické.

AROMATICKÉ HROZNY:

- **Italia** – tyto hrozny jsou zpracovávány převážně v regionu Ica. Mají velké, oválné bobule jasně nazelenalé barvy, která může přecházet do světle žluté. Hlavním charakteristickým znakem je jejich intenzivní aroma a jemná chuť.
- **Albilla** – hrozny, které rostou v regionech Ica a Mocquegua. Mají středně velké bobule a žlutavou barvu. Pisco vyrobené z těchto hroznů má tendenci disponovat skvělým tělem.
- **Torontel** – bobule těchto hroznů jsou světle zelené. Mají mírnou sladkost, která je uchována i skrze destilační proces. Je velmi aromatická a ovocná.
- **Moscatel** – černé hrozny s bobulemi, které mají silnou slupku a jejichž barva je načervenalé černá. Je možné rozeznat aroma broskví, limetek, mandarinek, růží, jablek, medu a vanilky.

NEAROMATICKÉ HROZNY:*

- **Quebranta** – má jakoby fialovou barvu a malé bobule. Nejedná se o exkluzivně peruánskou odrůdu, ale pěstuje se převážně v oblasti Ica. Z těchto hroznů může být vyrobeno pisco s výraznou vůní a charakterem.
- **Negra Criolla** – černé hrozny pěstované v údolí Majes poblíž Arequipa a v regionech Moquegua a Tacna. Pisco z těchto hroznů disponuje vůněmi broskví, jablek, toastu, čerstvé trávy a limetek.
- **Mollar** – sladké hrozny se středně velkými bobulemi růžové barvy. Tyto hrozny rostou pouze v regionu Ica. Má podobnou charakteristiku jako odrůda Negra Criolla.
- **Uvina** – malé hrozny s purpurovými bobulemi, vyskytující se na jihu Limy.

*Kategorie „nearomatické odrůdy“ neznamená, že ty odrůdy, které sem patří, nemají aroma, mají ho pouze o poznání méně než ty aromatické.

VÝROBNÍ POSTUP:

FERMENTACE NEBOLI KVAŠENÍ:

Poté, co jsou hrozny sklizeny, jsou presovány za účelem získání moštu, který se nechává přirozeně fermentovat 8–12 dnů. Šťávy se nechají kvasit částečně nebo zcela s hrozny. Není dovoleno přidávat cukr ani kultivované kvasnice. Teplota je kontrolována a přeměna cukru monitorována. Výsledkem fermentace je víno s obsahem alkoholu 11–14%, které je ihned destilováno.

DESTILACE:

Je povolena pouze jednoduchá destilace a destilát musí být lahvován v té síle, ve které opouští destilační zařízení. Je to trochu věda a palírník musí své řemeslo dobře ovládat, protože ředění finálního destilátu vodou není povoleno. Peruánské pisco musí být lahvováno s obsahem alkoholu 40–48%, přičemž znalci tvrdí, že je nejlepší minimální síla 41–43%. Nepřípustnost ředění finálního destilátu vodou odlišuje peruánské pisco od toho chilského.

ZRÁNÍ A LAHVOVÁNÍ:

Peruánské pisco musí odpočívat nebo zrát před lahvováním minimálně tři měsíce v nádobách nebo tancích z inertního materiálu, jako je keramika, sklo nebo nerezová ocel, tedy z materiálů, které neovlivní jeho fyzikální, chemické ani organické vlastnosti. Pro zrání peruánského pisca není povoleno ukládání do dubových sudů.

DĚLENÍ PODLE STYLU:

- **Pisco puro** – pisco získané výhradně z jedné odrůdy hroznů.
- **Pisco mosto verde** – pisco získané destilací čerstvé šťávy z hroznů s přerušou fermentací.
- **Pisco Acholado** – pisco vyrobené destilací směsi moštů aromatických a nearomatických hroznů.

Apelace Pisco Perú byla uzákoněna v roce 1991.

Pisca se v Peru vyprodukuje ročně 1,5 milionu litrů.

Pisco si můžete vychutnat buď čisté, například jako aperitiv, nebo v rozmanitých koktejlech, z nichž nejproslulejší je bezesporu Pisco Sour, který obsahuje kromě pisca také čerstvou limetovou šťávu, simple syrup, vaječný bílek a Angostura Bitters.

Pisco je také vynikající při párování s čerstvými sýry, rybími pokrmy nebo dezerty s exotickým ovocem, hrozny, praženými ořechy a čokoládovou pěnou. ■

Warehouse #1 představuje



A wide-angle photograph of a lush green vineyard at sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm, golden glow over the scene. The sky is filled with soft, orange and yellow clouds. In the background, a range of mountains is visible under the hazy light. The foreground shows rows of grapevines with green leaves and small yellow flowers, supported by wooden stakes and wires.

TACAMA

A PISCO DEMONIO DE LOS ANDES

Text a foto Viña Tacama a Jakub Janeček.



VIÑA TACAMA

Viña Tacama je nejstarším vinohradem v Jižní Americe. Jak napsal José del Pozo v knize Historie chilského vína: „V dekadě od roku 1540 Francisco de Carabantes postavil vinohrad Tacama, který je nejstarším v Peru, odkud se vinná réva rozšířila do Chile a do Argentiny.“

Podle proslulé historičky Marie Rostworowski v její knize byla Costa Peruana Prehispánica (Peruánské pobřeží doby pre-hispánské), území, na kterém se dnes nachází vinohrad Tacama, tedy oáza v lce, 300 kilometrů jižně od Limy, dobytá místními obyvateli Kečuánci z Cusca, vedenými Inkou Pachacútem, 100 let před příchodem Španělů. Na zmíněném území potom Inkové pěstovali jejich posvátnou rostlinu, koku. Po příchodu Španělů často přecházelo toto území z jednoho panovníka na druhého, čímž se stalo majetkem Španělské Koruny. Vinohrad Tacama byl založen v 16. století, kdy zde byla vysázena vinná réva z Kanárských ostrovů. Původním záměrem bylo dodávat víno různým náboženským řádům do Města králů, které založil španělský dobyvatel Francisco Pizarro 18. ledna 1535. Toto město se stalo

hlavním a nejdůležitějším v celém tehdejším Španělském místokrálovství. Od té doby bylo popíjení vína spojeno se zdravím a lepším životním stylem bez nemocí. Následně v roce 1776 španělské ochranné opatření zakazovalo export peruánského vína, což podpořilo jeho destilaci. Tak vzniklo pisco.

V 19. století pisco dobývalo svět a dostalo se i do románů britského spisovatele Rudyarda Kiplinga. Během kalifornské zlaté horečky (1848–1855) bylo pisco exportováno do San Franciska, kde byl později, roku 1872, vytvořen koktejl „Pisco punch“.

V roce 1889 současní majitelé, rodina Olaechea, koupili vinohrad a vinný sklep Tacama od augustiniánů. Po 1. světové válce v roce 1920 byly importovány francouzské sudy a strojní vybavení a byli najati francouzští technici. Začala obnova vinic a byly představeny také nové francouzské odrůdy. V roce 1962 byl navíc najat renomovaný francouzský expert Robert Niederman, který pozvedl kvalitu zdejších produktů. Byl to právě on a Frederic Thibault, současný enolog společnosti Viña Tacama, kdo svými znalostmi, oddaností a entuziasmem prosadili úspěch místního vína a pisca.

DEMONIO DE LOS ANDES



Společnost Tacama se rozhodla použít pro název svého pisca nejbarvitější a velice bouřlivou postavu z doby dobývání Peru. Francisco de Carbajal byl znám pro svou zlomyslnost a krutost mezi svými přáteli i odpůrci. Tyto jeho vlastnosti a pověstný cynismus plodily velký strach a podnítily také vznik jeho přezdívky Demonio de los Andes neboli Démon z And. Více o Démonovi z And na straně 18-19.

DRUHY PISCA DEMONIO DE LOS ANDES:

- **Pisco puro** - (Řada pisco premium) Albilla, Quebranta, Italia
- **Pisco mosto verde** - Albilla, Quebranta, Torontel, Moscatel a Italia
- **Pisco Acholado** - blend pisca 5 odrůd vinné révy: Quebranta, Albilla, Torontel, Moscatel a Italia. (Acholado je vyráběno jak ve verzi pisco premium, tak mosto verde).

VÝROBNÍ POSTUP

Společnost Tacama disponuje 250 hektary vinic na úpatí And, na kterých pěstuje různé odrůdy vinné

révy, včetně pěti z osmi odrůd schválených v Peru pro výrobu pisca. Keře odrůdy hroznů Albilla byly vysázeny již před 130 lety, zatímco nejstarší keře ostatních odrůd jsou staré od 30 do 60 let. Nové keře vinné révy se z místní školky přesazují do vinic po třech letech.

Proti škůdcům, kterým chutná vinná réva, tedy myšim a ptákům, tady nechrání sítě, jako to dělají někteří jiní výrobci, ale v sezoně si najímají orly.

Společnost Tacama nevykupuje hrozny od pěstitelů, naopak hrozny ještě prodává.

SKLIZEŇ HROZNŮ, ODSTOPKOVÁNÍ A MACERACE:

Sklizeň probíhá až na základě laboratorních testů vzorků hroznů. Po sklizni přichází na řadu odstopkování hroznů. Ty jsou následně uloženy do kádí a macerovány v rozmezí 1-6 dnů v závislosti na odrůdě. Kratší macerace v rozmezí 1-2 dny se provádí u nearomatických odrůd s nízkým potenciálem pro extrakci vůně. Naopak delší macerace je zapotřebí u aromatictějších odrůd, jako je Moscatel, Torontel a Italia, protože tyto odrůdy mají větší potenciál pro

extrakci vůně. Macerace různých odrůd probíhá odděleně, a pokud je to možné, tak také macerace stejné odrůdy z různých vinic.

LISOVÁNÍ:

Lisování je při výrobě vína proces, při kterém je cílem získat všechnu šťávu z dužiny bobulí, bez extrahování pachových komponentů a rostlinných či olejnatých příchutí ze stopek a jader.

FERMENTACE:

Teplota fermentace je 18–22 °C a doba trvání se pohybuje v rozmezí 10–25 dnů v závislosti na odrůdě hroznů a na tom, jaké pisco se vyrábí.

DESTILACE:

Destilace probíhá v měděných destilačních zařízeních podobných těm, která se používají pro destilaci koňaku. Jedno bylo vyrobeno ve Francii a dvě pochází z Peru. Peruánské pisco musí mít obsah alkoholu v rozmezí 40–48% a nesmí se ředit vodou. Pisco Demonio de los Andes je destilováno tak, aby byl obsah alkoholu 41–44%.

Tradiční destilační zařízení k destilaci pisca bylo do roku 1966 zahříváno pomocí polen dřeva Huarango. V dalších letech byl tento kotel zahříván pomocí olejových hořáků a následně plynem. Destilovalo se tady od 17. století do 15. srpna 2007, kdy zasáhlo tuto oblast zemětřesení o síle osm stupňů Richterovy stupnice, které destilérii zničilo. Ta byla brzy poté opět postavena.

MÍSENÍ:

Při výrobě pisca Acholado jsou smíseny různé druhy pisca, ne hroznů.

SKLADOVÁNÍ PISCA PŘED LAHVOVÁNÍM:

Enolog rozhodne o délce odpočinku pisca v rozmezí 3–7 měsíců v některém z osmi nerezových tanků, které mají obsah 25 000 litrů, nebo v pěti menších nerezových tancích. Čerstvě vydestilované pisco bývá agresivnější, zejména po přivonění si k němu, a alkoholový vjem může být dost silný. Proto peruánské technické předpisy ukládají minimální délku odpočinku čerstvého pisca v trvání tří měsíců v nádržích z inertního materiálu.

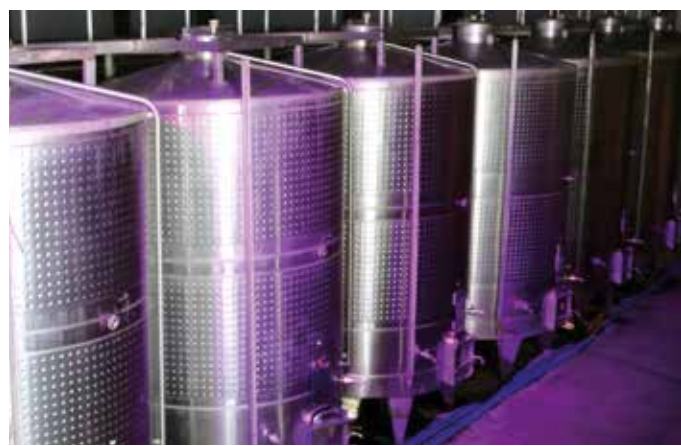
LAHVOVÁNÍ:

Pisco Demonio de los Andes je lahvováno do pečlivě vymytých a sterilizovaných lahví, které jsou následně uzavřeny speciálním korkem. Ročně se zde vyrobí 200 000 lahví pisca Demonio de los Andes, na jehož výrobu je zapotřebí milion litrů vína. ■





© Jakub Janeczek



KDO BYL DÉMON Z AND?

Napsal: Enrique Chirinos Soto v listu El Comercio v pondělí 10. února 1992

V jednom z posledních čísel týdeníku Newsweek autor článku vyjadřuje překvapení nad tím, že se na našem hlavním náměstí (Plaza de Armas) hrdě tyčí socha Francisca Pizarra. Novinář zřejmě neví, že Francisco Pizarro je zakladatelem hlavního města Limy. Také ho překvapuje, že jedna z nejlepších značek „pisco peruano“ se nazývá Demonio de los Andes neboli Démon z And. Newsweek píše, že na lahvích je zobrazen conquistador, který šokujícím způsobem připomíná Pizarra. Všem je jasné, že dobyvatelé oděni do stejných brnění, se podobali jako vejce vejci, zvláště pak z pohledu domorodého obyvatelstva. A stejně tak v očích conquistadorů si všichni domorodci byli podobní. Jak se zdá, Newsweek vůbec netuší, že Démon z And je legendární lidová přezdívka pro Francisca de Carbajala, který byl nezávislou osobností a někým úplně jiným než dobyvatelem Peru. Tato záležitost vzbudila pozornost filozofa Juliána Mariase, který se k případu vyjádřil v příspěvku pro španělský deník ABC.

Carbajal byl nejzkušenější, nejobratnější a nejstatečnější (snad s výjimkou Pizarra) ze všech vojáků, kteří přišli do Peru v 16. století. Mnoho let bojoval v Itálii ve španělské armádě, ve službách velkého kapitána Gonzala de Córdoby. Účastnil se bitev u Raveny a u Piavy. V té poslední jmenované král Francie František I. utrpěl porážku a padl Španělům do zajetí a jako zajatec byl odvezen do Madridu. Carbajal se v předních řadách účastnil obléhání, dobytí a drancování Říma, když velel oddílům německého císaře Karla V., tj. vojsku Jeho katolického Veličenstva, španělského krále Karla I.

Carbajal nepatří do první skupiny conquistadorů, kteří zajali inckého krále Atahualpu v bitvě u Cajamarca (1532). Přijel v roce 1536 v čele zhruba 200 vojáků, jejichž úkolem bylo posílit Pizarrovu pozici, která silně utrpěla obrovským povstáním Manca

Inky. Tou dobou však nebezpečí již pominulo. V roce 1541 takzvaní Rytíři pláště (Caballeros de la Capa) zavraždili urozeného markýze Francisca Pizarra. Tehdy se Carbajal chopil příležitosti a zapojil se zaniceně a nadšeně, ve svých osmdesáti a něco letech života, do sportovního klání, zvaného občanská válka, která je spolu s býčími zápasy nejstarším španělským sportem.



Carbajalova geniální vojenská taktika a odvaha byly rozhodující v bitvě u Chupas, kde byl poražen Diego de Almagro zvaný Mladík. Když Gonzalo Pizarro (mladší bratr Francisca) rozpoutal povstání proti novým zákonům, které zamýšlely zrušit encomiendu (ochranu původního obyvatelstva), jmenoval Carbajala hlavním velitelem vojska, což, jak se domnívám, odpovídá hodnosti šéfa generálního štábu. V této funkci porazil v bitvě u Pocony velitele Lopeho de Ilesia a v bitvě u Huarinas velitele Diega Centena. Carbajal udržoval disciplínu železnou rukou a neváhal všet zrádce,

podezřelé, váhavé a pochybující velitele, vojáky, mnichy a také ženy, včetně bývalých společnic. Trestal intrikánské „tkalce“, protože podle Carbajala, stejně jako řecká Penelopé, tkali a párali tkaninu podle náklonnosti, podle případných sympatií nebo antipatií tak, jak jim diktovaly obavy a strach. Přesuny jeho vojenských oddílů byly fantastické a neuvěřitelné. Říkal: „Peruánský voják, nejlepší na světě, musí být schopen sníst chléb v Cuzcu a jít na stolicí v Charcas, vzdálené dvě stě padesát mil.“ Do Limy dorazil z Quita, přešel do Chinchy a Nazky, vstoupil do Huamangy, došel do Cuzca, dostal se do Charcas a vrátil se cestou přes Arequipu. Celkem šestnáctkrát přešel Andy, a tak není divu, že si po zásluze vydobyl přezdívku Démon z And. Jeden zděšený kronikář, který ho neměl rád, jej nazýval „Vyslancem Satana“.

Carbajalův konec, stejně jako konec Gonzala Pizarra, nastal po bitvě u Jaquijahuany, kde téměř nedošlo k boji, protože Pizarrova armáda se rozprchla

a vzdala se mírotvorci, kterým byl Pedro La Gasca. A tehdy si Carbajal zafilozofoval: „Tyhle moje vlásky, matičko, si vítr odnáší jeden po druhém.“ A když ho odváželi na popravu v košíku, podotkl poutouchele: „Jaké já mám štěstí, košík, který je pro novorozence, je i kolébkou pro starce.“

Carbajal, jenž se narodil v Kastilii kolem roku 1465, nebyl jen hlavním velitelem Gonzala Pizarra, byl také jeho nejlepším politickým rádcem. Podle okolností mu udílel ty nejmělejší a přitom nejmoudřejší rady. Na začátku povstání Carbajal vyzval vznešeného pána Gonzala, aby se prohlásil králem těmito slovy: „Nechť se odpečetí Adamův testament, a zjistí se, zda on přenechal Peru jako dědictví španělskému králi.“ Později když La Gasca psal z Panamy dopisy, ve kterých nabízel odpuštění všem dobyvatelům Peru (a pánu Gonzalovi jako prvnímu) za minulá pochybení, Carbajal byl rozhodnut přijmout královo odpuštění.

Soudní přísedící Cepeda, prototyp věrolomníka, který v Jaquijahuaně zradil pána Gonzala, tvrdil, že Démon z And, který chladnokrevně zůstal věrný svému pánovi, má strach. Během setkání pizarrovských velitelů Cepeda prohlásil: „Carbajal se už bojí!“ Démon z And odvětil těmito slovy: „Domnívám se a chápu, že je vhodnější, aby vládce (pán Gonzalo) získal to, po čem touží; ale co se ostatního týče a stane-li se něco jiného, já jsem žil hodně dlouho a mám dostatečně široký krk, jako všichni zde přítomní urození páni, takže katův provaz se na něj vejde.“ Měl vpravdě široký krk, a tak dostal provaz okamžitě po bitvě u Jaquijahuany. K té došlo na nevhodném místě, v nesprávném čase a proti rozkazu vojenského velitele. Takže navzdory Newsweeku my jsme si jisti, že název Démon z And se dokonale hodí pro ušlechtilý a silný nápoj, jakým je peruánské pisco, silná pálenka z hroznů, která vám pomůže při výstupu na vrcholky And. „Na to nepřístupné ledem pokryté pohoří, kudy lidská noha nekráčela,“ jak napsal básník Garcilaso.

Ačkoliv by Démon z And mohl patřit do dějin Španělska nebo Itálie, patří především do historie Peru. Je výsledkem setkání, anebo chcete-li střetu civilizací, který je důkazem „tepu světových dějin“, jak si přeje historik Arnold Toynbee. ■

DEMONIO DE LOS ANDES, PISCO ACHOLADO

Demonio de los Andes, Pisco Acholado je blendem pisca 5 odrůd vinné révy: Quebranta, Albilla, Torontel, Moscatel a Italia. Jedná se o pisco, které pravidelně získává ocenění na prestižních mezinárodních soutěžích, včetně jedné z nejdůležitějších, která se jmenuje Les Citadelles du Vin. Tato soutěž se pořádá v Bordeaux a posuzují se na ní nejlepší vína a vinné destiláty z celého světa.

CENA 550 Kč







ZA PISCEM DO CHILE

Následující text nepojednává pouze o výletu za chilským piscem, ale je ve skutečnosti součástí dlouhého příběhu popisujícího různá zastavení na mé poslední cestě za poznáním.

Text a foto Jakub Janeček, není-li uvedeno jinak.

Když jsem v osmnáctém čísle našeho časopisu popisoval své putování po mexických palírnách tequila, v článku nazvaném Pět palíren v pěti dnech, řekl jsem si, že už to takhle v budoucnu dělat nebudu a že se na příště pokusím svůj itinerář naplánovat tak, abych měl na všechno trochu více času...

Zhruba před rokem jsem se potkal s Mariem Navarrem, který momentálně pracuje pro Ron Millonario, a řekl jsem mu, že bych se rád zaletěl podívat do Peru, abych mohl o tomto oblíbeném rumu na stránkách našeho časopisu napsat původní reportáž. Mario byl okamžitě pro a dal mi termín, ve kterém bychom se mohli v Peru potkat. V červnu jsem tedy Maria kontaktoval s tím, jestli ten termín pořád platí, protože bych si chtěl začít plánovat schůzky i v dalších místech a zemích, které jsem se rozhodl během této cesty za oceán navštívit. V Peru to měla být vedle palírny rumu Millonario a destilerie, ve které se destiluje Ron Cartavio, ještě společnost Viña Tacama, kde se vyrábí peruánské pisco Demonio de los Andes. Vzhledem k tomu, že se pisco vyrábí kromě Peru i v Chile a vedou se velké spory o to, komu toto brandy z vinné révy vlastně patří, rozhodl jsem se navštívit i našeho chilského dodavatele a o celé problematice písca vás podrobně informovat z obou stran. Dalším mým cílem byla Panama, protože tam je naše společnost zainteresována na výrobě a distribuci jednoho úžasného rumu. Poslední destinací mělo být Portoriko, země rumu zaslíbená, kde se vyrábí jeden z mých rumových favoritů – Ron del Barilito.

Mario je původem Chilán, který ale v Chile žil jako dítě pouze první čtyři roky svého života, a tak se mu nápad s původním článkem o piscu a návštěvou chilského výrobce písca zamlouval. Řekl, že bychom vlastně celou tu cestu mohli absolvovat společně, a navrhnul, abychom to zvládli během týdne... Bylo zjevné, že je Mario ještě větší šílenec než já, ale na takové dobrodružství jsem kývnout nehodlal. Nakonec z toho bylo dnů čtrnáct, ale i tak jsem byl po návratu zase zralý na zotavovnu.

Začnu ale pěkně po pořádku. Posledního červencového dne jsem se vznesl z Prahy přes Amsterdam do Santiaga de Chile. Vědom si toho, že bývá dost často teplota v letadlech velmi nízká, jsem se vybavil mikínou s kapucí. Oba lety jsem díky ní přežil celkem v pohodě, ale horší to bylo po opuštění letištní haly v Santiagu. Venkovní teplota 3 °C nebyla právě nejvyšší a nic teplejšího než tu mikínu jsem s sebou ve svém příručním zavazadle neměl.

Ještě téhož dne odpoledne mě vyzvedl Mario se svou sedmnáctiletou dcerou Zuzanou a Sebastianem, synem Roldána, kytaristy kubánské hip hopové skupiny Orishas. Sice jsem o tomto slože-

ní dopředu nebyl informován, a auto, které půjčil Mario na cestu, nebylo právě nejprostornější, ale nakonec jsme se tam nějak naskládali a vyrazili jsme. Naším prvním cílem bylo asi 500 kilometrů severním směrem vzdálené město La Serena.

Brzy jsme se napojili na Panamerickou dálnici, která spojuje obě Ameriky od Aljašky až po jih Argentiny s jediným, 87 kilometrů dlouhým, přerušením v deštném pralesu na hranicích Panamy a Kolumbie. Z celkového počtu 48 000 kilometrů je chilská část 2 100 kilometrů dlouhá a nutno dodat, že je ve velmi dobrém stavu. Renault Symbol jel docela dobře a "DJ Mario" pouštěl nekonečné sety jeho oblíbených hvězd salsy, které doprovázel zpěvem a informacemi o tom, kdo je kdo. Když přišel hlad, jedli jsme v motorestu vynikající Empanadas con pino, což jsou takové kapsy z pšeničného těsta naplněné hovězím masem, cibulí, hrozinkami, olivami, vajíčkem a kmínem, nebo ještě skvělejší Empanadas con Queso y Camarones, tedy se sýrem a krevetami. Když byla žízeň, pili jsme pivo Dorada nebo Cristal. A když přišla noc a my jsme konečně dorazili do La Sereny, ubytovali jsme se v hotelu na břehu jižního Tichého oceánu. Právě tady jsme se měli následující den ráno sejit s Normanem Dabnerem, zastupujícím pisco Waqar.

Ještě předtím, než se po snídani objevil Norman, jsem šel udělat pár fotek k moři. Bylo chladno, ale slunečno a na liduprázdné pláži se procházela spousta šedivých racků, kteří asi hledali něco k snědku. Občas někteří vzlétli a ti, co zůstali dole, tu a tam legračně, v řadách rychle cupitali tak, aby je nedostihla blížící se vlna průzračné vody. Na pozadí tohoto divadla se v ranním oparu tyčily vrcholky hor. Zůstal bych tu hodiny, které bych trávil focením, sbíráním mušlí a pozorováním a poslechem vln donekonečna omývajících zdejší písčný břeh. Jenže to už tady byl Norman, kterého jsem naposledy potkal v Praze asi před třemi lety. Představil jsem mu náš tým, nasedli jsme do auta a vydali jsme se jihovýchodním směrem přes Ovalle dále směrem do hor. Cestou jsme si koupili vynikající mandarinky clementina, které byly sice malé, ale zato velmi chutné, a také Lucumo, což je ovoce, které roste pouze v Chile a Peru. Z okna jsme mohli vidět hruškovce přelahnoucí obtěžkané avokády, lesy kaktusů, chilskou národní květinu Lapagerii růžovou, ale také rozsáhlé vinice. Nezdárně jsme se blížili do vesnice Tulahuén, kde se těží chilský národní kámen lapis lazuli a kde se vyrábí vynikající pisco Waqar.

Než vás blíže seznámím s pisquerou Tulahuén, tedy palírnou ve které se pisco Waqar vyrábí, můžete si přečíst základní informace o piscu v Chile.





PISCO V CHILE

HISTORIE:

1492 – objevení Ameriky. Byla představena první vína ze Španělska.

1535 – založení místokrálovství Peru.

1549 – první vysazená vinná réva v La Sereně. Postupné rozšíření dále na sever.

1586 – zaregistrování prvního destilačního kotle v Santiagu.

18. století – lidový název pro destilát z vína „pisco“. Hacienda La Torre, první „Pisquera“ neboli destilerie pisca.

19. století – byly importovány nové odrůdy vína a francouzská měděná kotlíková destilační zařízení.

20. století – zavedeny směrnice pro výrobu a zavedení obchodních značek.

1931 – dekretem zákona 181 bylo ustanoveno označení Pisco Chile jakožto apelace místa původu. Označení Pisco Chile, je nejstarším pojmenováním původu (Appellation of Origin) na amerických kontinentech. Stalo se tak po koňaku a armaňaku třetí apelací vůbec.

1935 – vznik prvních dvou družstev – Control a Capel.

1963 – Plan Pisquero dotoval průmysl novým vybavením a technologiemi.

2006 – získání mezinárodních uznání a ocenění.

2010 – vláda začala výrazně podporovat export.

OBLAST VÝROBY PISCA (ZONA PISQUERA)

Zona Pisquera je unikátní drsná země, která se rozkládá v regionech Atacama a Coquimbo. Zahrnuje 5 úzkých a příkrých údolí (Valle de Copiapó, Valle de Carmen, Valle de Elqui, Valle del Lamarí a Valle del Choapa) a 16 obcí, ve kterých jsou situováni výrobci pisco. Jedná se o polopouštní oblasti s více než třemi stovkami slunečních dnů v roce. Je tady čistá obloha a průzračná voda z pohoří And.

ODRŮDY

Na počátku 18. století byla představena odrůda Muškátu alexandrijského, který se stal velmi populární mezi výrobci pisco.

Další místní odrůdy hroznů pro výrobu pisco:

- Růžový Muškát
- Torontel
- Muškát rakouský
- Pedro Jimenez
- Early White Muškát
- Chaselas Musque Vrai
- Žlutý Muškát
- Muškát z Canelli
- Muškát z Frontignanu
- Muškát z Hamburgu
- Černý Muškát
- Oranžový Muškát

Od poloviny 19. století se Muškát alexandrijský a Růžový Muškát staly vybranými odrůdami pro výrobu vysoce kvalitního pisco.

VÝROBNÍ POSTUP:

VINOBRANÍ

- Ručně sklizené hrozny od poloviny února do pozdního března.
- Posouzení ideální rovnováhy mezi obsahem cukru a kyselostí.
- 4–8 kg hroznů je zapotřebí pro výrobu jedné lahve pisco s obsahem 0,7 litru.

VINIFIKACE (bílá – s kontrolovanou teplotou)

- Lisování/mletí: Dvoufázový opatrný proces.
- Macerace a pre-fermentace.
- Fermentace za použití vybraných kvasinek, při kontrolované teplotě 10–12 °C, jejímž výsledkem je pitné bílé víno s obsahem alkoholu 10,5–13,5%.

DESTILACE

- Destilace může nastat hned po vinifikaci, ale musí proběhnout nejpozději do 31. ledna příštího roku.

- 3–5 litrů vína je zapotřebí k výrobě jedné lahve Pisco s obsahem 0,7 litru.
- Měděné kotle s nekontinuálním cyklem, zahřívání párou nebo dřevem a kontrolovanou teplotou 70–80 °C.
- Počet destilací není omezen.
- Obsah alkoholu po destilaci 60–73%.
- Finální obsah alkoholu pisco po přidání demineralizované vody je 30–43%.

ULEŽENÍ A LAHVOVÁNÍ

- Minimální uležení 60 dnů.
- Nerezové tanky.
- Americké / francouzské dubové sudy.
- Po filtraci je obsah cukru menší než 5 g/l a volatilní kyseliny menší než 1,5 g/l.
- Hodně výrobců stále plní lahve ručně.

DĚLENÍ PODLE OBSAHU ALKOHOLU:

- Tradiční – s obsahem alkoholu 30–34 %
- Speciální – s obsahem alkoholu 35–39 %
- Reservní – s obsahem alkoholu 40–43 %
- Grand Pisco – s obsahem alkoholu 43 %

DĚLENÍ PODLE STYLU:

- **Young/Transparent** neboli mladé/transparentní, odpočívající maximálně 6 měsíců v nerezových tancích nebo neaktivních dřevěných sudech.
- **Guard** – stažené ve francouzských nebo amerických dubových sudech minimálně 180 a maximálně 365 dnů.
- **Aged** – stažené nejméně 540 dnů ve francouzských nebo amerických dubových sudech. Může být použit také Solera systém.

V Chile je dnes osázeno vinnou révou více než 10 500 hektarů zemědělské půdy a je registrováno více než 2 700 zemědělských výrobců, z nichž se 89 % nachází v regionu Coquimbo a 11 % v oblasti Atacama. Dominantními jsou výrobci pisco Control a Capel, kterým dnes patří 90 % trhu s chilským pisco.

Celý průmysl výroby pisco v Chile generuje více než 3 800 stálých a 24 000 sezonních pracovních míst.

Ročně je vyrobeno přes 40 milionů lahví, z čehož je více než 0,6 milionu exportováno do celého světa. Hlavními trhy jsou USA, Argentina, Velká Británie, Německo a Kanada.

Zástupcem superpremiových výrobců chilského pisco je bezesporu piscoera Tulahuén, vyrábějící pisco Waqar.



Jaime Camposano a Norman Dabner

PISCO •

W A Q A R



© Jakub Janeček



Asfaltový povrch silnice po 150 kilometrech vystřídala prašná cesta a dalších zhruba deset kilometrů připomínal průjezd našeho auta mračny za sebou zanechávajícího prachu, spíše v horizontálním směru startující rakety. Potom už jsme ale museli přibrzdit a vjeli jsme do dvora, kde už nám šel naproti mistr palírník Jaime Camposano se širokým úsměvem na tváři. Přivítali jsme se a nejprve jsme se šli podívat nahoru na obří tanky, do kterých se dříve ukládalo víno určené k destilaci. Odtud byl krásný pohled na okolní krajinu i na zasněžené vrcholky And v pozadí. Dole pod námi právě vykládala z nákladáku parta chlapíků polena eukalyptu, kterými se tady pod kotli topí. Sestoupili jsme zpátky dolů a nechali jsme si vyprávět, kdo vlastně reprezentuje pisco Waqar a jak se toto brandy z vína vyrábí.

Za výrobou tohoto chilského pisco stojí tři chlapíci, tvořící charismatický tým. Jsou jimi vinař a mistr palírník v Pisqueře Tulahuén, Jaime Camposano, představitel páté generace vinařů a výrobců pisco, dále Norman Dabner, s osmiletou pracovní zkušeností u Pisco Capel, starající se o inovace, management a styk s veřejností, a Juan Carlos Ortúzar, který má na starosti marketing a reklamu.



Pisco Waqar, se vyrábí od roku 2011 nedaleko hranic z Argentinou v tisíci metrech nad mořem ve vesnici Tulahuén ležící v údolí řeky Limari. Waqar je v překlade volavka a Tulahuén hnízdo. Pisquera Tulahuén, jak se tato palírna pisco nazývá, je řemeslnou, 100% nezávislou destilérií.

Vinná réva, ze které je připravováno víno k destilaci, zde roste v polopouštních podmínkách, protože tady vodní srážky jen zřídka přesáhnou 100 mililitrů za rok. Pro výrobu pisco Waqar jsou používány pouze ručně sklizené hrozny odrůd alexandrijského a růžového Muškát od pěstitelů z vyšších nadmořských výšek. Vinná réva je tam ještě blíže slunci a vzhledem k nízkým nočním teplotám je v ní o poznání větší koncentrace chuti. Hrozny jsou po sklizni odvezeny do Cerrillos de Tamaya, kde se připravuje víno k destilaci.

Muškát je hořká odrůda, jejíž charakteristické aroma pochází ze slupek. Hrozny se nejprve nechají 12 hodin macerovat se slupkami při teplotě 10 °C. Potom jsou lisovány tlakem pouze 1,4 baru, aby získaná šťáva neměla příliš „travnatou“ chuť. Zakalení získané šťávy se měří v jednotkách NTU (Nephelometric Turbidity Units) a v tomto případě má hodnotu 200NTU,

čož je například stejná úroveň zakalení, kterou používají výrobci Chardonnay proto, aby mělo jejich víno větší charakter. Následuje kvašení, tedy fermentace, která zde probíhá 14 dnů, při teplotě 14–18 °C a výsledkem je suché, aromatické bílé víno s obsahem alkoholu 12–14 %. Z něho se destiluje pisco Waqar.

Řemeslná destilace tady probíhá v malých várkách na destilačním zařízení, které se skládá z měděného destilačního kotle s obsahem 1 500 litrů a z rektifikátoru se šesti talíři, ve kterém se destilát pročišťuje. Na konci pálení je vydestilováno 1 100 litrů, tzv. srdce destilátu, v tomto případě pisca s obsahem alkoholu 85 %, která jsou následně snížena na 40 % smícháním s čerstvou, průzračnou vodou z pohoří And. Pod kotlí se zde topí dřevem, což je původní způsob, který klade nároky na udržení konstantní teploty. „Není to jednoduché, ale s potřebnými zkušenostmi se to dá zvládnout,“ říká Jaime Camposano, který má stejně jako další palírník Fidel bohaté zkušenosti s destilací, předávané po generace z otce na syna. To oni zde destilují pisco, jehož kvality již byly nejednou oceněny na prestižních mezinárodních soutěžích.

Roční produkce pisca této značky je 90 000 lahví, což představuje 450 000 kilogramů hroznů vína.

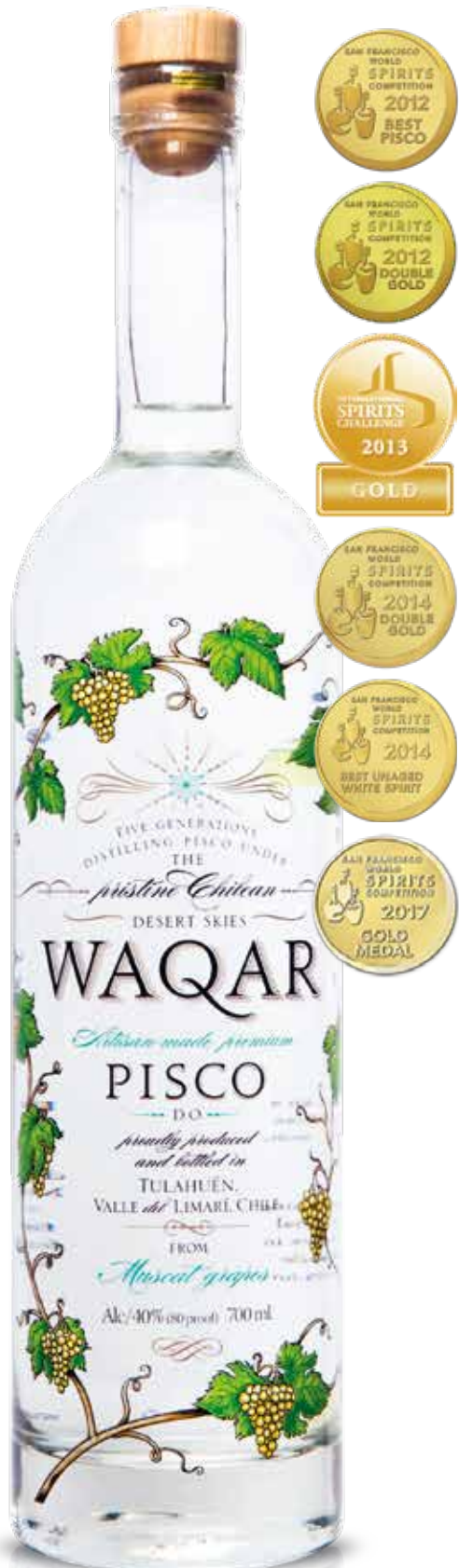
Pisco Waqar je malosériově vyráběné pisco bez chemických přísad, které je ideální jako aperitiv servírován o teplotě 0–7°C čistý, bez ledu, vody nebo dalších přísad. Hodí se k rybím pokrmům, čerstvým sýrům nebo ovocným dezertům, zejména s mangem a guavou.

Jedná se o superpremiový destilát, který byste měli ochutnat, pokud chcete vědět, jak kvalitní může být chilské pisco.

CENA 1 150 Kč



Časopis WINE ENTHUSIAST, kde získalo pisco Waqar 95 bodů, popsal tento destilát následujícími slovy: Vůně tohoto šarmantního, řemeslně vyráběného pisca se podobá čerstvému mátovému vánku s ovocným podtextem. Fialky jdou na patře do popředí, ale nikdy přespřílí a následně přecházejí do jemných zázvorových tónů v zakončení. Tak lehký destilát, že se zdá, jakoby se jeho aroma na jazyku pouze vznášela. Toto je pisco k pomalému upíjení.





LAS HUALAS A POUŠŤ ATACAMA

Naše návštěva v pisqueře Tulahuén se nachýlila ke konci. Rozloučili jsme se, a zatímco slunce zapadalo za hory, vydali jsme se na cestu. Měli jsme v plánu se vrátit nejprve do La Sereny a potom pokračovat dále na sever, do míst, kde začíná poušť Atacama. Právě tu chtěl Mario, jakožto Chilan žijící s rodinou ve španělské Valencii, své dceři ukázat. Já jsem pochopitelně nebyl proti – přece, jenom se jedná o nejsušší místo na zeměkouli, a pokud budeme mít štěstí, třeba tam někde uvidíme i věhlasnou observatoř La Silla, ze které by prý mohli hvězdáři pomocí obřích teleskopů pozorovat i světlo svíčky vzdálené milion kilometrů!

Začalo se stmívat a krátce nato již padla noc. Do La Sereny jsme přijeli docela pozdě a bylo nutné se poohlédnout po nějakém přenocování. Volba padla

na Punta Choros, kam připlouvají každý rok v březnu velryby. Zhruba 70 kilometrů severně od La Sereny jsme odbočili doleva a cestou necestou jsme urazili dalších 40 kilometrů směrem k pobřeží. Tady jsme se po půlnoci ubytovali v bungalovech Las Hualas, což v překladu znamená velryby. Následujícího sychravého rána se nás ujala místní smečka psů, která nás doprovodila k moři. Tolik mušlí jsem na pobřeží snad ještě nikde neviděl. Kromě zravých psů, velkých racků a pelikánů tady moc života nebylo. Sezona skončila, velryby odpluly, a tak se ani nebylo čemu divit. Nasedli jsme opět do auta s cílem vrátit se zpátky na Panamerickou dálnici. Po cestě jsme mohli obdivovat, jak to tady za denního světla vlastně vypadá. Rozsáhlé pláně beze stromů a v dálce se tyčící úctyhodné vrcholky hor. Putující mraky, kterými tu a tam pronikaly sluneční paprsky, nám nabízely nádherné scenerie. Nejednou jsme vystoupili z auta a kochali se tou nádherou.



© Jakub Janeček





Potkali jsme dokonce i početné stádo lam Guanako, což byla ve volné přírodě také úžasná podívaná. Pokusili jsme se k nim přiblížit. Zpočátku se nerušeně pásly, ale čím jsme byli blíží, tím víc si nás začaly všimat. Široko daleko nikdo, jenom my a lamy. Času ale nebylo nazbyt – nevěděli jsme přesně, jak daleko na sever budeme ještě muset pokračovat, než se dostaneme do pouštních oblastí. Stále jsme se vzdalovali Santiagu, kam jsme se do večera museli vrátit, protože nám odtamtud další den ráno letělo letadlo do Panamy.

Konečně jsme se dostali na dálnici a jeli jsme, jak rychle to jenom šlo. Zahlédli jsme i zmíněnou observatoř La Silla, ležící ve vyprahlých horách na dohled od Panamerické dálnice, ale dost daleko od nejbližšího města, které by mohlo svým osvětlením snižovat viditelnost pozorovatelům vesmíru.

Dorazili jsme do Huasca, kde jsme se zeptali domorodců, jak daleko je poušť Atacama. Trochu ne-

chápe se podívali a řekli: „Tady jste na poušti.“ Ano, písek tu byl, ale poušť jsme si představovali trochu jinak. „Dost tady přšelo a zazelenalo se to tady, ale je to Atacama.“ Podivili jsme se, poděkovali a vydali jsme se směrem k moři. Po dobré půlhodině jízdy jsme konečně dorazili k pobřeží a nutno říci, že to stálo za to. Auto jsme nechali uprostřed ničeho a šli jsme se trochu projít. Z písku tady blahodárná vláha vykouzlila krásné žluté, fialové, bílé a kdoví jak ještě barevné květy i různé druhy sukulentů. Na dunách vysoko nad mořem jsme našli spousty mušlí, které tady musely ležet již statisíce, nebo miliony let. Chvilka odpočinku, Mariův nezbytný doutník, (jeden z těch, které jsem mu přivezl od nás z Warehouse jako dárek) a potom už byl bohužel nejvyšší čas opět skočit do auta a pokusit se urazit co nejrychleji 700 kilometrů zpět do Santiaga. Již brzy ráno mě a Maria čekal let do bývalé kolumbijské provincie, do Panamy.







Banco Panamá



Samotný let na trase Santiago–Panama byl docela fajn. Letěli jsme přes Andy a díky dobrému počasí jsem mohl obdivovat rozsáhlost tohoto často zasněženého horského masivu, který se táhne od Ohňové země až po Venezuelu. Tato podívaná byla v podstatě ukončena mým neuváženým rozhodnutím využít nabídky palubního občerstvení. Hlad jsem díky vydatné snídani neměl, ale symbolická kombinace vína, když letíme z Chile, a rumu, když se blížíme do Panamy, mi přišla docela namíste. Představoval jsem si panáka rumu, který budu pomalu upíjet, a dvě deci červeného vína. K mému překvapení jsem ale vyfasoval odhadem deci vína a bezmála dvě deci sedmiletého rumu Abuelo. Letuška se při servírování příjemně usmívala a lila a lila. Při narůstajícím množství rumu v kelímku jsem se začal trochu rosit a sám sebe se ptát, co s ním asi tak budu dělat...? Tuto otázku za mě vyřešily náhlé turbulence. Bylo totiž jistější neotálet a obsah obou plastových kelímků do sebe obrátit, než by třeba nedopatřením potřísnil mě nebo někoho dalšího z cestujících. Nutno říci, že mě následky této vynucené akce docela unavily, a tak jsem si trochu zdříml. Následující pohled z okénka už jasně naznačoval, že budeme brzy přistávat. Dole pod námi se už řadily „miniaturní“ lodičky čekající na možnost vplout do Panamského průplavu a záhy se pod námi objevil i les mrakodrapů centra hlavního města Panama City.

Na letišti nás přivítali Ricardo Gonzales a Carlos Baez: Mexičan a Argentinec, stojící za značkou rumu Auténtico Nativo. Chilská zima byla tatam a přivítanou náruč nám otevřel tropický podvečer.

AUTÉNTICO NATIVO

Starý přítel Ricardo, se kterým jsme spolupracovali již za jeho působení v různých mexických destilériích vyrábějících tequilu, se rozhodl pro svůj rumový projekt. Kontaktoval své dva známé, Mariu Isabel a Carlose Baeze, pracujícího v panamské společnosti BPS Glass*, a založili společnost Aloha Assets Corporation. Podařilo se jim nadchnout Dona Pancha, legendu mezi rumovými blendery, který Auténtico Nativo namíchal. S evropskou distribucí, za kterou nabízeli podíl z evropských prodejnů, oslovili nás. Tím se vysvětluje, proč další destinací na tomto turné byla právě Panama. Vzorky, které jsme před časem obdrželi, nebyly vůbec k zahození, jenom jsme navrhli desetiletý rum vyměnit za verzi Over Proof.

V Panamě jsem měl naplánované setkání s panem Franciscem Fernándezem, zvaným „Don Pancho“, a také jsem chtěl navštívit palírnu, ve které se panamská verze rumu Auténtico Nativo destiluje. Měli jsme na to dva dny, a protože jsem měl v plánu objevit i nějaký pořádný místní bar, nebylo opět moc času nazbyt.

*Zabývá se designem lahví a má „na svědomí“ mimo jiné značky, jako jsou Abuelo, Brugal, Demerara Distillers, Diplomático, Zafra nebo Pisco Mistral.



RUM

RUM

- 15 AÑOS -

- 15 YEARS -

CONT. NET. 750 ml 40% Alc. Vol.

PRODUCT OF PANAMA - RUM

PRODUCT OF PANAMA

AUTÉNTICO NATIVO

AGED RUM - SPECIAL RESERVE

15 AÑOS

RUM / RON / RHUM
CONT. NET. 750 ml
40% ALC. VOL. (80° PROOF)

- 15 YEARS -

- 15 YEARS -

CONT. NET. 750ml 40% Alc. Vol.

PRODUCT OF PANAMA - RUM

RUM

RUM

AUTÉNTICO NATIVO - RON AÑEJO - 15 AÑOS - PRODUCTO DE PANAMA

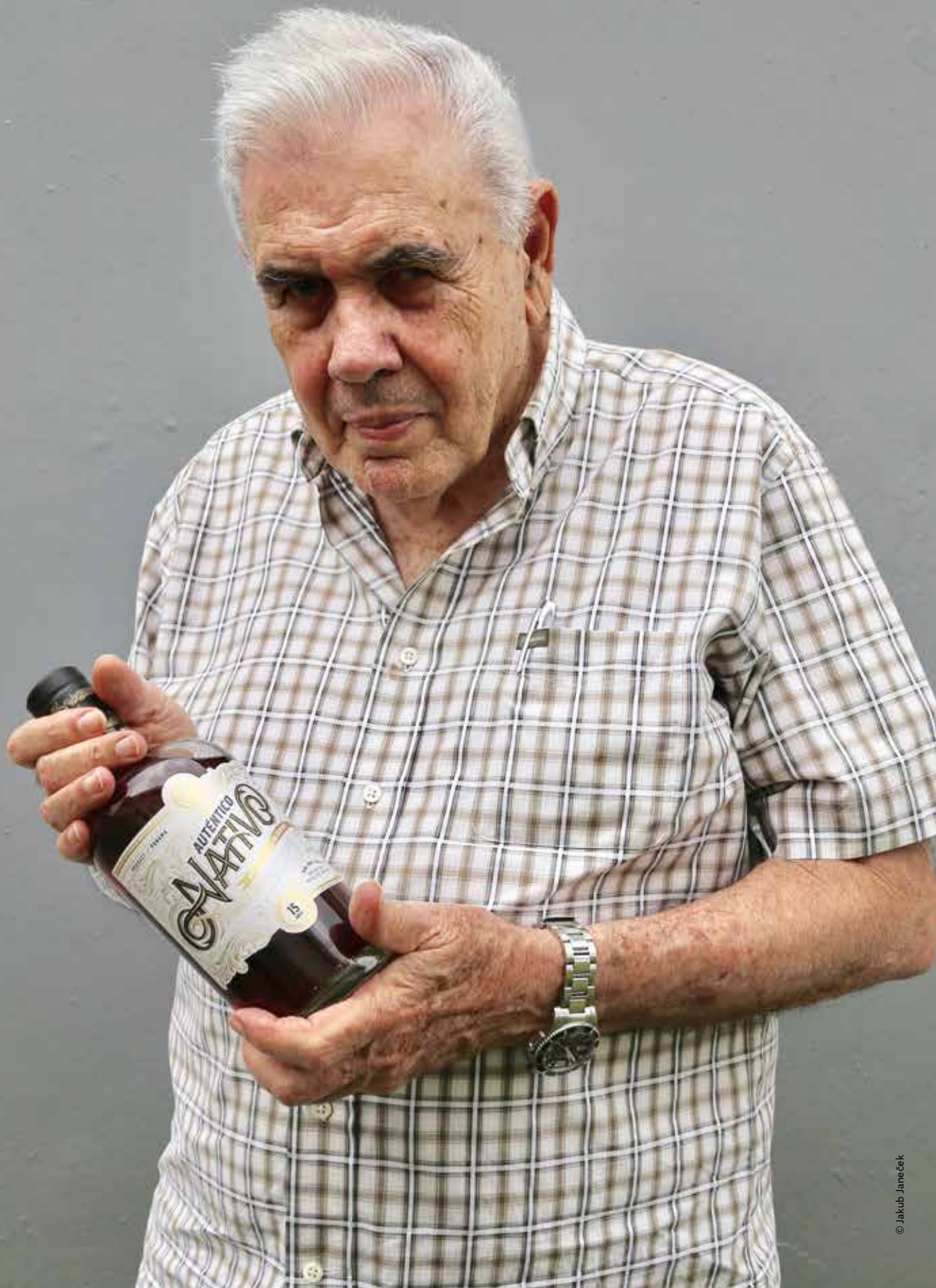
15 AÑOS

DON PANCHO

Druhého dne ráno jsem s Ricardem a Carlosem odjel navštívit Dona Pancha do jeho kanceláře na okraji Panama City. Francisco José Fernández Perez, jak zní celé jeho jméno, se narodil na Kubě v roce 1938. Už jako malý chodil sklízet cukrovou třtinu se svým otcem, obchodníkem s víny a destiláty. Tady se naučil dokonale znát tuto rostlinu a díky svému otci i kubánský rumový průmysl. Po vystudování mikrobiologie na vysoké škole se začal věnovat práci, která se později stala jeho vášní, tedy výrobě vysoce kvalitních rumů. Pod vedením Dona Ramona Fernández Corralese, přezdívaného "Ramonsito", se naučil mnoha dovednostem a technikám nezbytným pro metodu výroby zrajícího rumu Carta Blanca, tedy dokonale uleženího a pročiš-

těného bílého rumu. V sedmdesátých letech byly jeho dovednosti tak vytříbené, že se z Master Blendera stal ředitelem kubánského nápojového průmyslu. V té době byl znám jako „Ministr rumu“ a díky svým průkopnickým „zlepšovákům“, například v oblasti fermentace nebo blendingu, si vysloužil ještě jednu přezdívku, a sice „Pradědeček Havana Clubu“, tedy značky, pro kterou 50 let pracoval. V té době měl Don Pancho virtuální vliv na každý rum vyrobený na Kubě. V 90. letech, kdy získal tuto kubánskou značku globální konglomerát Pernod Ricard, se Don Pancho shodou okolností zamiloval a svou lásku se rozhodl následovat do Panamy, kam se za ní nakonec v roce 1996 také přestěhoval. Dnes má tento kouzelník, kromě své značky Don Pancho Origines, zase prsty v mnoha panamských rumech, od Abuela až po Zafru.







Parník Ancon proplová jako první loď Panamským průplavem.

PANAMSKÝ PRŮPLAV

S Mariem jsme se sešli až kolem poledne a následně jsme se jeli všichni podívat na Panamský průplav. Tuto jedinečnou stavbu, která spojuje Atlantik na straně Karibského moře s Tichým oceánem na straně Panamského zálivu, začali budovat Francouzi v letech 1880 až 1889. Po devíti letech, během kterých zemřelo 20 000 lidí většinou na malárii a žlutou zimnici, však tento projekt zkrachoval. Dokončení původní myšlenky propojení Atlantského a Tichého oceánu, kterou se zabývali již španělská kolonizátoři, se následně ujali v roce 1901 Američané. Ti zahájili práce na dostavbě průplavu v roce 1904 a slavnostně ho otevřeli 15. srpna 1914, kdy parník Ancon přeplul vzdálenost 81,6 kilometru z Atlantského do Tichého oceánu. Během této plavby překonal tři zďmadla, jedno na atlantické straně a dvě na té tichomořské. Dávný sen se tedy naplnil, i když si dokončení tohoto díla vyžádalo dalších 5.609 lidských životů a do plného provozu byl Panamský průplav uveden až po první světové válce v roce 1920.

Od roku 2007 probíhaly práce na rozšíření vodní cesty a dvou stupnicích nových plavebních komor na obou stranách průplavu, tedy jak na karibské u města Colón, tak na tichomořské poblíž města Panamá. Důvodem bylo aby tudy mohly proplovat i lodě s velmi vysokou tonáží, takzvané Neo-Panamax ships. Původně plánované otevření ke stoletému výročí otevření průplavu se sice nestihlo, ale 26. června 2016 byly nové části průplavu přece jen uvedeny do provozu. Stejným směrem jako parník Ankon tady tentokrát proplula loď široká bezmála 50 a dlouhá 300 metrů, přepravující 9 000

standardních kontejnerů! Čínská společnost Cosco Shipping, které tato loď patří, musela za proplutí zaplatit částku při horní hranici rozmezí 50 000 až 250 000 dolarů, vztahující se na kontejnerové lodě. Částky za proplutí výletních "Cruise ships" se pohybují v rozpětí 80 000 až 300 000 dolarů, ale může zde proplout i jachta, za což její kapitán zaplatí zhruba 1 300 dolarů, pokud se tedy nejedná například o 180 metrů dlouhou jachtu Azzam, kterou vlastní šejk Chalífa bin Saíd Ál Nahján, tam si těmi třinácti stovkami dolarů nejsem zrovna nejjistější.

Od 31. prosince 1999 je Panamské průplavové pásmo neutrálním územím pod panamskou správou. Spojené státy americké, kterým toto území od roku 1904 patřilo, ale nadále garantují vnější obranu tohoto pásma, k čemuž se v roce 1904 smluvně zavázaly před výstavbou dvou vojenských základen na obou stranách průplavu.

My jsme se byli na Panamský průplav podívat v Miraflores, nedaleko Panama City. V muzeu, které jsme navštívili, jsme se dověděli o historii budování tohoto vodního díla i o důležitých osobnostech stojících za jeho výstavbou. Kromě různých dobových artefaktů jsme tady viděli místní zďmadlo postavené ze stavebnice Lego, hmyz, ptáky a ryby, tedy zvířata, která se tady v tropické přírodě vyskytují, a nakonec jsme si koupili dobové fotografie v místní dobře zásobené prodejně suvenýrů.

PANAMA CITY SKYLINE A CASCO VIEJO

Po návratu do centra Panama City jsem se šel trochu projít po městě. Fascinoval mě jeden z mrakodrapů, kterému se tady říká díky jeho vzhledu Vývrtka.





to plné výškových staveb bylo skoro vylidněné, obloha bez mráčku a k tomu horko a neskutečné vlhko. Během hodinové fotoprocházky jsem byl mokrá, jak se říká, „durch“ a hotel Marriott se mi stal doslova oázou. Osprchoval jsem se a s všudypřítomnou lahví Fiji Water v ruce jsem zavzpomínal na svou cestu do Pacifiku, o které jsem psal v 17. čísle našeho časopisu. Potom už byl ale čas, abychom se s Mariem vydali do Casca Vieja, staré části hlavního města Panamy, která je od roku 1997 zapsána na seznamu světového kulturního dědictví Unesco. Tady jsme měli s Mariem v plánu navštívit nedávno otevřený cocktail bar, za kterým prý stojí lidé z vyhlášeného newyorského baru Employees Only. Bohužel jsme nevěděli, jak se jmenuje, a tak jsme museli trochu pátrat. Rady místních domorodců nás bohužel nezavedly k hledanému cíli, a jak jsme tak bloumali ulicemi tohoto malebného starého města, narazili jsme na rumový bar s názvem Pedro Mandinga. Ochotný barman Francisco Rendón původem z kolumbijské Pereiry hned věděl, který bar hledáme. „Jmenuje se Strangers Club a otevřeli zhruba před měsícem. Lidi z Employees Only sem totiž chodí na Daiquiri.“ Byli jsme tedy na stopě, a když už sem chodí barmani od ne jen tak ledajaké konkurence na Daiquiri, tak jsme si ho dali taky. Bylo opravdu skvělé. Zajímalo nás, jaký rum Francisco používá, a do-



THE STRANGERS CLUB



Dream-team barmanů - Prentic, Vidal, Glisic, Carney, Radulovic a Steve Schneider

věděli jsme se, že se jedná o rum Pedro Mandinga, nový malosériově vyráběný rum z raspadury, což je typický latinskoamerický a karibský druh nerafinovaného cukru, vyrobeného koncentrací čerstvé šťávy cukrové třtiny. Je to vlastně obdoba indického jaggery, jehož výrobu jsem popsal v 19. čísle našeho časopisu. Dopili jsme a vydali jsme se o kus dál, do míst, kde jsme měli najít Strangers Club. Trochu jsme tápali, ale najednou někdo křičí: „Mario!“ Mario kouká a vidí starého známého, který mu dodával zboží do Duty-Free ještě v době kdy tady v Panamě pracoval. A Mario na to: „No nekecej, my hledáme Strangers Club a ty sem dodáváš zboží?“ A on na to: „Ne, to je můj bar.“ Tahle scénka se mi zdá pro cestování s Mariem tak trochu signifikantní. Zná ho snad každý a kdo ho nezná, toho zná zase Mario. Aby také ne, tenhle vitální kluk po odchodu jeho rodiny před chilským režimem žil chvíli v utečenec-kém táboře ve Švédsku, potom 13 let na předměstí Paříže v Saint Denis, 10 let v Praze, kde pořádal ve vyhlášeném Corona baru taneční párty, na které musel někdy zajít snad každý, kdo má rád salsu, a dalších 10 let prožil právě v Panamě. Sem následoval svou ženu Eliu, se kterou se seznámil během jejích studií medicíny na Karlově univerzitě v Praze. Jeho práce se vždy točila kolem destilátů. Ať už to byl zmíněný bar na Novotného lávce, Duty-Free na panamském letišti, pozice ambasadora rumů Zacapa, nebo práce pro majitele rumů Diplomático a Millonario, vždycky v tom byly lahve, spousta cestování a nespočet známých. Jedním z nich byl tedy i Carlos Esquivel, dnes spolumajitel koktejlového baru s názvem The Strangers Club. Podle jeho slov se šest barmanů z newyorského Employees Only baru spojilo se dvěma partnery z Panamy, aby otevřeli nejlepší koktejlový bar v Casco Viejo. Strangers Club, to jsou úžasné koktejly, skvělé jídlo a úchvatný výhled na ikonickou lokaci. Během naší návštěvy se horní patro ještě dávalo dohromady, zatímco dole jsme si již mohli dát drink. Místo je to pěkné a s takovým týmem si myslím, že má do světlé budoucnosti dobře našlápnuto.



Mario Navarro a Carlos Esquivel





VÝLET DO DESTILERIE

Kromě již zmíněné malé artesánální destilerie vyrábějící rum z raspadury, která se nachází uvnitř pivovaru La Rana Dorada v Panama City, jsou v Panamě další tři tradiční destilerie. Nejstarší z nich je Carta Vieja, v Chiriquí na západě země u hranic s Kostarikou poblíž sopky Barú. Ta byla založena v roce 1905, ale od roku 2013 není v provozu. Další je destilerie, Varela Hermanos, která dominuje panamskému trhu a vyrábí kromě rumů Abuelo i produkt Seco Herrerano, což je aguardiente neboli pálenka z cukrové třtiny, která se těší obrovské popularitě a kterou starousedlíci pijí dokonce i s mlékem. Tato destilerie se nachází v centrální Panamě, ve městě Pesé, majícím kolem deseti tisíc obyvatel. Třetí destilerii je Las Cabras v Pesé, kterou provozuje Consorcio Licorero, a právě tady vznikají kromě rumů Don Pancho origines, Caña Brava, Panama Red a Selvarey, také rupy Auténtico Nativo.

Bylo pondělí, 7. srpna ráno a náš poslední den v Panamě byl zároveň jedinou příležitostí, kdy se bylo možné podívat do destilerie Las Cabras. Zdálo se, že máme dost času, protože jsme z Panamy odletěli do Portorika až v sedm večer, ale v každém případě jsme měli před sebou 260 kilometrů západním směrem po Panamerické dálnici a 260 zase zpátky. Jelo se docela dobře, Carlos za volantem Nissanu 4×4 měl dobrou náladu a AC-DC na chvíli vystřídali Mariův nevyčerpatelný blok salsy. Po necelých čtyřech hodinách jsme dorazili na místo, kde nás již očekával mistr palírník Ernesto Gomez, úzce spolupracující s Donem Panchem. Vyfasovali jsme povin-

né helmy a vesty a odebrali jsme se na prohlídku. Rum Auténtico Nativo se tady vyrábí z melasy cukrové třtiny, rostoucí v oblasti Herrera na vulkanickém podloží v půdě bohaté na minerály. Melasa tady kvasí v osmi fermentačních tancích za použití domácího kmene kvasinek.

Kontinuální destilace probíhá v destilační koloně se sedmnácti měděnými talíři, vyrobené ve Spojených státech v roce 1922. Následně jsou rupy uloženy do sudů z bílých amerických dubů. O perfektní balance finálních rumů, pokud se jedná o 15 nebo 20 let zrající rupy, se stará master blender Don Pancho, stejně tak jako o výběr těch nejlepších sudů pro plnění rumu Auténtico Nativo Over Proof s obsahem alkoholu 54 %.

Den se přehoupnul do své druhé poloviny a to bylo neklamně znamení, že je čas se vydat na cestu zpátky do hlavního města. Po okresních silnicích se bylo nutné dostat zpátky na Panamerickou dálnici. Všechno se zdálo být v pořádku až do chvíle, kdy přestala fungovat navigace a kdy se silnice o poznání zúžila, než se z ní stala nebezpečná cesta vedoucí vzrostlou trávou neznámo kam. Bylo jasné, že jsme zabloudili, ale měli jsme za to, že se každou chvíli musíme zase dostat na nějakou lepší cestu, která nás zavede zpátky na Panamericanu. O poznání horší situace nastala ve chvíli, kdy jsme zjistili, že je před námi bahnitý terén. Rozhodli jsme se pořádně rozjet auto a tuto asi 10 metrů dlouhou překážku, která nám stála v cestě, překonat. Bohužel se náš plán nezdařil, a tak jsme uvízli v bahně. Ať jsme se všemožně snažili co nejdříve auto vyprostit, zabralo nám naše snažení dobrou hodinu. Moje plátěné Converse i Levisky byly sice od bláta, ale opět jsme jeli a to byla dost velká úleva. Netrvala však příliš dlouho. Hned za následující mírnou zatáčkou nás čekala další a ještě větší bažina. Byli jsme v pasti, obklopeni v podstatě neprůjezdným terénem. Na rozdíl od navigace čas fungoval neúprosně a my jsme museli přijmout rychlé rozhodnutí. Vrátit se nám připadalo sjezdnější, a tak jsme se opět rozjeli. Ač jsme v bahně docela slušně driftovali a někteří z nás ve zdárný konec logicky ani nevěřili, povedlo se nám dostat na druhou stranu a z tohoto místa zmizet. Ještě poměrně dlouho jsme bloudili, zatímco nás domorodci posílali ze strany na stranu, ale nakonec jsme se na dálnici přece jen dostali a Carlos jel, co to dalo, abychom s Mariem stihli náš večerní let. Svůj závodnický talent a znalost místa prokázal zejména ve chvíli, kdy byla dálnice vedoucí hlavním městem zdánlivě beznadějně ucpána. Díky jízdě střemhlav odstavními pruhy, využívání nejružnějších zkratek a Mariově volání na letištní check-in, kde v podstatě čekali ve finále jenom na nás, jsme let do Portorika nakonec nezmeškali. Seděli jsme v letadle a zhluboka jsme si oddechli. Nemít boty a kalhoty od bahna, cítil bych se ještě o poznání lépe, ale hlavní bylo, že itinerář naší cesty nebyl narušen.



S palírníkem Ernesto Gomezem.

PORTORIKO





FULL
SERVE
REGULAR

67 ⁷/₁₀



Samotný let začal sympaticky. Na palubě panovala od první chvíle velmi příjemná, uvolněná atmosféra. Portorikánci něco vyprávěli a Portorikánky se tomu chechtaly. Konverzace probíhala ve španělštině, ačkoliv je tento „bohatý přístav“, jak zní překlad názvu Puerto Rico, nezačleněným územím Spojených států a jeho občané jsou zároveň občany USA. Horší už to bylo na letišti v San Juanu. Nevím, jestli to bylo mým bahenním lookem, ale byl jsem zavolán stranou k celníkovi v americké uniformě, který mi kladl otázky typu čím se živím, proč letím do Portorika a podobně. Mám nějaké vychování, odpovídám po pravdě a pokud možno slušně, ale když celník v Portoriku říká, že nezná můj oblíbený, legendární místní rum Barrilito, nedokážu se ubránit podezření, že nemluví pravdu on a ptám se: „Vy jste nikdy neslyšel o rumu Ron del Barrilito?“ „Ne! Zdá se vám snad na tom něco divného?“ on na to dost podrážděně. Došlo mi, že bude v zájmu hladkého odbavení a včasného příjezdu do hotelu lepší vzít zpátečku: „Ne ne, v pohodě.“ „Určitě? Jste si jistý?“ „Jo, určitě, úplně v pohodě.“ Trochu se zklidnil, ale aby alespoň trochu ukázal, kdo je tady pánem, nechal mi jedním ze svých parťáků pořádně prohrabat můj příruční kufřík Rimowa. Bylo již po půlnoci, když jsme se ubytovali v hlavním městě v hotelu Miramar na avenidě Juan Ponce de Leon. Ještě pořádně vyprat boty a kalhoty od bláta, nainstalovat je pod větrák, aby do rána měly šanci uschnout, a hurá do postele.

V Portoriku jsem měl v plánu navštívit výrobce mého oblíbeného rumu „ze soudku“ obestřeného rouškou tajemství a společně s Mariem jsme také plánovali setkání s dalším matadorem v rumové branži. Tím je náš společný známý Frankie Quinonez, který tady na ostrově pracoval 15 let pro Bacardi a následně své pracovní úsilí ještě věnoval guatemalskému výrobci rumu Botrán. Frankie by rád využil svých kontaktů a schopností a chtěl by s Mariem a s námi do budoucna něco vymyslet. Portoriko je totiž, co se rumu týká, také velice zajímavou destinací.

RUM V PORTORIKU

Rum byl v Portoriku od nepaměti důležitou součástí zdejší kultury, a tak asi není divu, že se tomuto karibskému ostrovu někdy přezdívá „Rum Capital of the World“. Tento možná trochu nadnesený titul se zakládá na čtyřistapadesátiletých zkušenostech s výrobou rumů, tedy tradici, která se pojí se začátkem pěstování cukrové třtiny za vlády Španělů. Z prvních řemeslných krůčků výroby rumu se během staletí stalo jedno z nejdůležitějších průmyslových odvětví na ostrově, které generuje mnoho pracovních míst a také peněz do státního rozpočtu. Podle serveru Business in Puerto Rico pochází celých 70 % rumů vypitých ve Spojených státech právě z Portorika a to byly do průzkumu zařazeny pouze největší a nejlepší značky jako Bacardi, Don Q, Ron del Barrilito, Ron Llave a Palo Viejo.

Kromě ilegálně vyráběných rumů, kterým se tady říká pitorro a které pravděpodobně nepodléhají žádným pravidlům, musí legální portorikánské rumy zrát ze zákona alespoň 1 rok v dubových sudech, 3 roky, pokud mají nést označení gold, a 6 let, pokud se má jednat o prémiové rumy.

FUNKČNÍ DESTILERIE V PORTORIKU

- **Casa Bacardi** – první destilerie Bacardi byla postavena v Portoriku v hlavním městě San Juan v roce 1936. V této budově je dnes umístěna knihovna. Do Cataña se přesunula výroba rumu Bacardi v roce 1958, tedy ještě před tím, než byl rodině Bacardil v roce 1960 zkonfiskován komunistickým režimem její majetek na Kubě.
- **Serralles** – destilerie situovaná v Ponce, známá zejména díky rumu Don Q (Don Quichote), nejprodávanějšímu rumu v Portoriku, který byl uveden na trh v roce 1932. V roce 1985 rodina Serralles koupila Puerto Rican Distillers Inc. a touto akvizicí získala mimo jiné značky Palo Viejo, Ron Llave a Granada.
- **Cruz** – v destilerii, kterou založil v roce 2012 José Luis Cruz, se vyrábí malosériově rumy PitoRico na kotlíkovém destilačním zařízení s rektifikační kolonou.
- **Club Caribe** – tato destilerie patří společnosti Florida Caribbean Distillers. Tady se vyrábí rum Club Caribe silver a sedm jeho ovocem ochucených verzí.

RUMY Z PORTORIKA PODLE MĚST:

ARECIBO: Ještě před tím, než se podíváme, jaké rumy pochází z tohoto města a jeho okolí, bych se rád zmínil o zdejší observatoři. Tato úžasná stavba obřího radioteleskopu o průměru 305 metrů se nachází v horách nad Arecibem. Vzpomínám si, že když jsem ji před mnoha lety poprvé uviděl na obrázku, byl jsem jí úplně fascinován a nejinak tomu bylo i při osobní návštěvě. Tento teleskop, který byl postaven v roce 1963, je využíván v radioastronomii, atmosférickém výzkumu a radarové astronomii. Bylo zde provedeno mnoho vesmírných výzkumů a objevů a v roce 1974 se tady také uskutečnil pokus o komunikaci s mimozemskou civilizací. Zakódovaná zpráva o sedmi částech obsahovala mimo jiné čísla od jedné do deseti, znázornění postavy člověka, znázornění sluneční soustavy a radioteleskopu Arecibo. Cílem nebylo skutečně navázat komunikaci, protože zpráva má dorazit k seskupení hvězd M13 až za 25 000 let, jednalo se spíše o ukázkou technického pokroku. Tato úžasná observatoř se objevila i v bondovce Golden Eye z roku 1995 s Piercem Brosnanem v hlavní roli nebo ve sci-fi filmu Kontakt s Jodie Foster z roku 1997.



Ale zpátky k seznamu portorikánských rumů seřazených podle měst.

ARECIBO:

- **Ron Llave**
- **Ron Granado**
- **Ron Palo Viejo**, vyrábí se v Camuy, poblíž Areciba

BAYAMÓN:

- **Ron del Barrilito**

CATAÑO:

- **Bacardi**
- **Havana Club** (v Portoriku není k mání). Vyrábí Bacardi pro americký trh na základě původního receptu od Arechabalovy rodiny, které byl zkonfiskován majetek bez náhrady komunisty během kubánské revoluce. Rum Havana Club, tak jak ho známe u nás v republice, distribuuje ve spolupráci s kubánskou vládou od roku 1993 společnost Pernod Ricard. (Obě verze mají rozdílné etikety).

CIDRA:

- **Club Caribe**

JAYUYA:

- **PitoRico**

JUNCOS:

- **Ron Caray**

MAYAGÜEZ:

- **Ron Pitorro** (legální rum pojmenovaný podle těch nelegálních)

PONCE:

- **Don Q**
- **Caliche Rum**

Pokud majitel značky rumu nevlastní destilérii, potom může nakupovat rum od některého z velkých výrobců, jako jsou Serralles nebo Bacardi, a ten potom nechává zrát ve svých sudech, podle svých „receptů“. Nepsaným králem ve staření rumů je Fernándezova rodina a jejich legendární Ron del Barrilito, který již řadu let dovážíme do České republiky.

Ron del Barrilito
ALCOHOLADOS
SANTA ANA * BORICUA
EDMUNDO B. FERNANDEZ, INC.



Edmundo B. Fernández se svými syny a jedinou dcerou.

Bayamón je vzdálen zhruba 10 kilometrů od hlavního města Portorika, kterým je San Juan. Od roku 1797 tady Haciendu Santa Ana vlastnila Fernándezova rodina, která obhospodařovala plantáže cukrové třtiny. Jako mnoho tehdejších plantážníků, i Fernándezova rodina vyráběla rum pro svou osobní potřebu. Nazvali ho Ron del Barrilito podle malých soudků, do kterých ho ukládali ke zrání, a protože s ním tu a tam uctili své hosty, brzy se mezi lidmi rozneslo, že Fernándezovi mají opravdu výborný rum.

Oficiálně začal Ron del Barrilito vyrábět v roce 1880 Pedro F. Fernández. Od té doby Fernándezova rodina vyrábí tento rum na stejném místě, podle stejného receptu, s využitím stejného procesu zrání. Vyrábí se zde dvě verze tohoto rumu, se dvěma a třemi hvězdami. Ron del Barrilito se dvěma hvězdami zraje 3 roky, zatímco ten se třemi hvězdami je blendem rumů zrajících 6 až 10 let.

Samotná Hacienda se širokým schodištěm je v dobrém stavu. Za ní se nachází garáže pro automobily, kde parkují kromě jiných aut také legendární staré dodávky s nápisy Ron del Barrilito. Vpravo od této budovy se nacházejí dílny údržbářů a také bednářská dílna. Uprostřed pozemku, před sklady pro zrání rumů a plnicí linkou, se nachází torzo starého větrného mlýna z roku 1827, který již nemá lopatky, do kterých by se mohl opřít vítr, ale zato má klimatizaci,

protože dnes slouží jako kancelář. Tady úřaduje pan Manuel Fernández a Edmundo R. Fernández.

Společnost Edmundo B. Fernández, Inc., Ron del Barrilito nedeštíluje, nakupuje destilát z cukrové třtiny od místních výrobců, zejména od Bacardi, a ten potom nechává zrát ve vypálených sudech po sherry. Důležitou složkou jejich tajného know-how, je takzvaná mezcla neboli přísada, připravovaná podle starého rodinného receptu, která dodá rumu Ron del Barrilito jeho jedinečnou chuť, preferovanou mnoha místními obyvateli i milovníky rumu v různých koutech světa. Fernándezova rodina nikdy nikomu neprozradila složení této tajné ingredience, ale někteří experti se domnívají, že se může jednat o malé množství sherry, ve kterém byly macerovány pomerančové kůry. Ať už je to cokoli, tak tento rum určitě stojí za pozornost.



CENA 1 150 Kč



Edmundo R. Fernández - sekretář a pokladník.



PIÑA COLADA

Portoriko, to nejsou ale pouze výrobci rumu a úžasné rumové značky. Jsou to také bary a koktejly, které se v nich míchají.

Sluší se asi připomenout, že tady spatřil světlo světa a poprvé dosáhl chuťových pohárků svého tvůrce koktejl zvaný Piña colada. Jakožto „vynálezci“ tohoto koktejlu z bílého rumu, kokosového mléka a ananasového džusu jsou oslavováni hned dva barmani. Ramón „Mnchito“ Marrero Pérez, který jej namíchal v roce 1954 v plážovém baru hotelu Caribe Hilton na poloostrově poblíž hlavního města, a Don Ramón Portas Mingot, který tak učinil v roce 1963 v restauraci Barrachina, kterou můžete najít v San Juanu v ulici Fortaleza číslo 104. Dva jsou oslavováni proto, že ho ten první údajně zprvu Piña coladou nenazýval. Ať už tak či onak, byla Piña colada v roce 1978 prohlášena za portorikánský národní drink a den Piña colady, se tady slaví vždy 10. července.



LA FACTORIA

Poté, co nám v hotelu Miramar bylo při návratu z prohlídky Barrilita oznámeno, že na našem patře hořelo, a hlavně poté, co se ukázalo, že požár nezpůsobila žehlička v Mariově pokoji, na kterou padlo jeho podezření, protože si s ní ráno žehлил oblek, vypravili jsme se na drink do staré části města. Mario, kterému Portoriko během jeho četných návštěv přirostlo k srdci, hned věděl, kam jít. Nutno podotknout, že La Factoria stála opravdu za to. V prostorách bývalého vyhlášeného baru Hijos de Borinquen (Synové Portorika), kde se scházeli bohémové, umělci a ti, kdo prosazovali hnutí za nezávislost ostrova, si svou vysněnou „Továrnu“ otevřeli před pěti lety přátelé Pablo Rodriguez, Roberto Berdecia a Leslie Cofresí. Vzhledem k tomu, že se poslední dva jmenovaní účastnili globálních finále barmanské soutěže Diageo World Class v roce 2011, respektive 2012, kam postoupili jakožto vítězové národních finále, není divu, že si toužili otevřít vlastní bar. Nejprve otevřeli jen na zkoušku pro své přátele a kamarády. Z omezeného množství destilátů připravovali koktejly, které jsou tu od té doby velmi populární, jako například Lavender Mule, namíchaný z vodky Ketel One, s čerstvou limetou, domácím zázvorovým čajem a levandulovým nektarem, nebo The Spice Old Fashioned, což je místní rumová variace na koktejl Old Fashioned. Ten tady připravují z rumu Don Q Gran Añejo, infuzovaného suchým kořením. „Ta první noc byla natolik úspěšná,“ říká dvaatřicetiletý Roberto Berdecia, který se nás mezitím ujal, „že jsme otevřeli i další den a další týden a máme otevřeno vlastně pořád.“ O rok později dostali nabídku na další dva prostory ve stejném domě, a tak

otevřeli bar VINO, specializovaný na víno a koktejly s vínem. Pro tento bar se stal partnerem portorikánský top sommelier Franco Buso, který také stojí za skvělým jídlem, jež jsme tu měli možnost ochutnat. Další prostor pojmenovali Shingaling a věnovali ho milovníkům salsy, boogaloo a latinské muziky. Tady se hraje a tančí a vystupovali zde živě například Roberto Rohena, Tempo Alomar nebo Apolo Sound. Z tohoto prostoru nás Roberto zavedl chodbou ještě do dalšího baru, který pojmenovali El Final. Tady, na samém konci pomyslného vláčku barů, si přijdou na své zase milovníci elektronické hudby.

Již třetím rokem v řadě se La Factoría umísťuje mezi nejlepšími bary světa v hodnocení World 50 Best Bars a náš průvodce Roberto Berdecia, který byl v roce 2016 porotcem globálního finále Diageo World Class soutěže v Miami, byl tento rok dokonce nominován na titul Bartender of the Year na mezinárodní rumové konferenci v Madridu. Strávili jsme tady pár hodin nad skvělými drinky, ze kterých jsem si já osobně nejvíce oblíbil ten s názvem Peligroso, připravovaný ze tříhvězdičkového, 6-10 let starého rumu Ron del Barrilito. Kromě mého oblíbeného rumu obsahoval tento koktejl ještě levandulový nektar, čerstvou limetovou šťávu, Campari a sicilský bylinný likér Averna.



Roberto Berdecia, Pablo Rodríguez a Leslie Cofresi v Londýně.





PŘES PANAMU DO PERU

Portoriko na mě udělalo velice dobrý dojem, ale na-dešel čas, abychom se přesunuli do Peru, poslední destinace čtrnáctidenní cesty, která se nesla ve znamení píseka a rumu. Let z Portorika do Panamy trval dvě hodiny a z Panamy do Limy tři a půl. Přistáli jsme velmi brzy ráno, a tak nám chvilka spánku v hotelu Courtyard by Marriott ve čtvrti Miraflores přišla docela vhod. Mario měl odpoledne seminář o rumech v rámci barmanského festivalu Clase Maestra a já jsem měl namířeno na jih, k výrobci píseka Demonio de los Andes do vinařství Tacama. O tomto výrobci Píseka se můžete dočíst v tomto čísle na stránkách 12 až 19, ale jednu věc, která mě poměrně překvapila, jsem tam nezmínil, a sice že skoro celá cesta z Limy do Icy vede v podstatě pouští. Poté, co opustíte Limu, jedete více méně po pobřeží a všude kolem je vlastně písek. Celých 300 kilometrů jižním

směrem od hlavního města po Panamerické dálnici pořád jenom písek. Pět hodin tam, potom návštěva ve vinařství, zastávka v nedaleké vesnici Huacachina, která se nachází u pouštní oázy, obklopené obrovskými písečnými dunami. A pět hodin zase zpátky, přerušovaných po osmdesáti kilometrech takřka pietní zastávkou na břehu Tichého oceánu ve městečku Pisco, které bylo v roce 2007 zasaženo silným zemětřesením osmého stupně Richterovy škály. Během zemětřesení tady byla poničena značná část města a o život přišlo přes 500 lidí. Ještě dnes mám před očima apokalyptické záběry, které tehdy obletěly svět, a následky tohoto přírodního živlu jsou tu na některých místech ještě stále viditelné.

Byl již pozdní večer, když jsem dorazil zase zpátky do hlavního města. Na následující den byl naplánován let do Chiclaya, vzdáleného bezmála 800 kilometrů od Limy, ve kterém se vyrábí rumy Millonario.

NEKONEČNÉ ČEKÁNÍ

Mělo se jednat o rychlou návštěvu destilerie Pro-lisa, kde se destiluje Millonario, potom přesun do zhruba 200 kilometrů vzdálené destilerie, ve které se destilují rumy Cartavio, a následný odlet z letiště v Trujillu zpět do Limy. Vše se ale trochu zkomplikovalo. Po absolvování letu, na něj jsem si prozíravě v hotelu vypůjčil tlustou deku, protože jsem tušil, že se klima v interiéru letadla bude blížít dobře fungujícímu mrazáku, jsme se brzy ráno přesunuli do přilehlé kavárny. Mario, pracující pro Millonario rum, zavolal inženýra Eduarda Savannu, který má na starosti destilérii Prolisa, v míz se tyto rumy destilují, a řekl mi, že už jsme tady a čekáme až nás vyzvedne. Asi po hodině čekání se nám zdálo lepší vzít tuk tuk neboli trojkolku s plachtou, sloužící i tady jako taxik, a přepravit se k destilérii. Mysleli jsme si, že tím všechno urychlíme a náš itinerář tak nebude ohrožen. To jsme ale ještě netušili, že čekání na otevření destilerie bude jedno z nejdelších v historii a že se jejího otevření nakonec vlastně ani nedočkáme. Na prašné křížovatce před zavřenou palírnou jsme strávili skoro 5 hodin. Ukázalo se totiž, že je pan Savanna sice velice milý chlapík, ale malý pán. Bez povolení shora nás do palírny, ve které je šéfem, zkrátka nepustil. Strach z toho, že by porušil nařízení a tím pádem možná přišel i o práci, mu to nedovolil. Zažil jsem na svých cestách již ledacos, ale tohle ještě ne... Naše otrávenost kulminovala a čas běžel. To, co bylo původně základem celé čtrnáctidenní cesty, tedy návštěva destilerie, ve které se vyrábí jeden z nejpobulárnějších třetinových rumů, peruánský Ron Millonario, se nakonec neuskuteční? Zdálo se, že je tomu skutečně tak, ba co víc, jestli s naším odjezdem směrem Trujillo budeme otálet, nemusíme stihnout ani schůzku s prohlídkou další destilerie, tentokrát té, ve které se destiluje rum Cartavio.

Rozloučili jsme se s panem Savannou, který se moc omlouval, a skočili jsme do auta, jež během nekonečného čekání vypůjčil Mario na nedalekém letišti. Čekalo nás 200 kilometrů po státní silnici plné autobusů a kamionů. Jeden jízdní pruh tam a jeden zpátky a ještě k tomu zpomalovače rychlosti, tedy prostor pro předjížděcí manévry a rychlou jízdu velmi omezený. Po chvíli jízdy jsme si ale všimli, že je po stranách silnice dost často i další pruh (snad krajnice nebo co) a že ji někteří odvážnější řidiči často využívají k poměrně riskantnímu předjíždění. Mario si tuhle techniku velmi brzy osvojil a začal závod s časem, který byl nakonec úspěšný. Do destilerie Cartavio Rum Company jsme přijeli sice s malým zpožděním, ale šéf výroby Jorge Rodriguez Pajares nás očekával a destilérii nás ochotně provedl.



© Jakub Janeček





RON CARTAVIO

Řada rumů Cartavio z stejnojmenné destilérie založené v Peru roku 1929 čítá osm verzí. Od bílého Cartavio Blanco přes Superior a Black Barrel, Cartavio 8 a 12 až po Cartavio XO. Právě tento, nejluxusnější z nich, jehož kvality nám jsou už z minulosti dobře známé, jsme se rozhodli dovážet, a tak si alespoň v krátkosti pojdme způsob, jakým se tady rumy vyrábějí, popsat.

Text a foto Jakub Janeček.





Rumy Cartavio se destilují ve stejnojmenném městečku v údolí řeky Chicama nedaleko pobřeží Tichého oceánu.

CUKROVÁ TRŤINA: Cukrové třtině vysázené zde na tisíce hektarech se tady velice dobře daří, a je tak k máni takřka po celý rok. Kvalitní cukrové třtiny je tady dostatek a v místním cukrovaru, sousedícím s destilérií, se tady z ní od roku 1891 vyrábí cukr.

MELASA: Melasa, zbytkový produkt při výrobě cukru, je následně pumpována potrubím do destilérie, která byla jakožto první palírna destilující rum v Peru založená 29. dubna roku 1929. Tady se z ní vyrábí rumy.

KVASNÝ PROCES: Fermentace neboli proces kvašení tady probíhá pomocí specifických kvasinek a indické technologie. Jedná se o kontinuální, plně automatizovaný proces fermentace, který obsluhují pouze dva lidé.

DESTILACE: Destiluje se tady jednak v kontinuální destilační koloně, pokud se destilují destiláty pro lehké rumy, nebo na rektifikační koloně, pokud se destilují neutrální a extra neutrální destiláty jako například vodka.

Také se tady destiluje ve várkách, na kotlíkovém destilačním zařízení s obsahem 4 000 litrů, vyrobeném

v Londýně firmou John Dore & Co. v roce 1983. Na něm se destilují těžké rumy.

Na dvoře palírny jsme měli možnost vidět další kotlíkové destilační zařízení s kapacitou 5 000 litrů, které bylo ještě zabalené v dřevěných přepravních obalech a čekající až zde bude nainstalováno.

ZRÁNÍ: Na závěr jsme se byli podívat na zrající rumy. Ve čtrnácti skladech je tady uloženo přes 45 000 většinou dvousetlitrových sudů z amerických, francouzských a slovinských dubů, které dříve obsahovaly americké whiskey, skotské malty, francouzská vína i sherry. K našemu překvapení tu mají i 5 velkých českých dřevěných kádí z roku 1941, používaných k blendingu.

Větrání a vlhkost jsou technicky kontrolovány, aby se minimalizovaly ztráty odpařováním.

MIXOVÁNÍ: Vyzrálé rumy jsou následně míseny v tak zvaném "mixing roomu". Tady jsou aplikovány jedinečné kompozice každého specifického rumu Cartavio a také tady dochází k naředění rumů vodou na požadovaná procenta alkoholu.

LAHVOVÁNÍ: Plnění do lahví tady probíhá na dvou plnicích linkách s kapacitami 120 a 180 lahví za minutu. Ročně se tady naplní milion lahví rumu a v plánu je tuto kapacitu během čtyř let ještě zdvojnásobit.





RON CARTAVIO XO



Ron Cartavio XO byl vyroben v roce 2009 u příležitosti oslav 80. výročí založení destilerie. Tento vyzrálý rum obsahuje směs rumů o průměrném stáří 18 let, které byly uloženy v sudech z amerických, francouzských i vzácných slovinských dubů, ve kterých bylo dříve uloženo sherry a americká bourbon whiskey. **CENA 1 940 Kč**

Radost z toho, že jsme stihli prohlídku destilerie, odkud jsme před lety dováželi a nově zase brzy budeme dovážet rum Cartavio XO, se mísila se zklamáním z neúspěchu u Millonaria, když v tom přišla zpráva od Fabia, že se můžeme vrátit do Chiclaya, že už pro nás to povolení pan Savanna má...

Stačila maličkost - přebukovat letadlo z Trujilla do Limy na další den s odletem z Chiclaya a nepřijet do Chiclaya příliš pozdě, abychom tam ještě sehnali nějaký nocleh. Z Cartavia jsme se do Trujilla mohli dostat buď po té silnici, po které jsme přijeli, nebo zkratkou podél pobřeží. Vybrali jsme si zkratku, a tak jsme měli možnost vidět surfaře, kterak si užívají příznivé vlny zdejšího vyhlášeného surfařského spotu. Pěkně nám vyhládko, a tak jsme se sem chtěli po chvíli vrátit, jenom co vyřídíme ty letenky. To jsme ještě netušili, že ani tohle nebude tak jednoduché, jak se na první pohled zdálo. Nekonečné čekání a visení na telefonu do Limy, na jehož konci stejně nebylo žádné smysluplné řešení, nás obralo o poslední odpolední sluneční paprsky a taky o večeri u moře. Za vděk jsme museli vzít peruánskou restaurací v nákupním centru, kde jsme se před zpáteční cestou do Chiclaya trochu posilnili. Mario tak mohl plný elánu za podpory svých oblíbených hvězd salsy předvést opět něco ze svého řidičského umění. Nebýt neosvětlených zpomalovacích pásů, které neustále prověřovaly pevnost uložení přední nápravy našeho auta, byl průjezd naprosto hladký. Kolem půlnoci jsme byli zpátky v Chiclayu, našli jsme hotel se snídaní a mohli jsme padnout do postele a spát.

Další den ráno jsme se nejprve na letišti, opět neúspěšně, snažili zařídit letenky zpátky do Limy. Že prý až před odletem. Odjeli jsme tedy do destilerie, kde už na nás čekal daleko lépe naladěný pan Savanna u otevřené brány. Vjeli jsme dovnitř a já jsem se za jeho asistence vydal na prohlídku.





RON MILLONARIO

Text a foto Jakub Janeček, není-li uvedeno jinak.



Fabio Rossi

Destilerie patřící Haciendě Agrícola byla založena na konci třicátých letech minulého století v Chiclayu na severu Peru. Tenkrát se vrátil syn majitele této haciendy z Británie a přivezl s sebou destilační zařízení vyrobené v Glasgow společností Blair, Campbell & McLean. Jednalo se o destilační kolonu s 26 talíři, na níž se zde započalo s prvními experimenty.

Na konci 20. století, v roce 1988, koupila Haciendu Agrícola i se zmíněnou destilační kolonou destilerie Prolisa, známá místním pijákům rumu díky své značce Pomalca, vyráběné v různých verzích, od bílého s názvem Platinum přes různé ochucené, tmavé 3 a 7 let staré až po Reservu Especial.

Ron Millonario se zrodil v hlavě Fabia Rossiho poté, co tuto destilérii objevil v roce 2004 a byl velice překvapen kvalitou zdejších řemeslně vyráběných rumů. Rozhodl se zlepšit kvalitu kontroly destilace i výběr sudů určených pro zrání a jeho snaha zanedlouho přinesla ovoce. O dva roky později byl uveden na trh Ron Millonario Solera 15 Reserva Especial, v lahvi dovedně opletené peruánskými ženami do obalu z palmového listí, kterému se říká Toquilla. Konečně tak mohli milovníci rumů za hranicemi Peru objevit a ocenit unikátní latinský styl s vysokou úrovní chuti a svůdnou komplexitou. Tento rum se setkal s úžasnou odezvou, a tak ho v roce 2009 následovala verze Millonario XO, v lahvi připomínající spíše lahev koňaku, a řadu rumů Millo-

nario završila zatím poslední verze, uvedená na trh k desetiletému výročí výroby, s názvem Millonario 10 Aniversario Reserva.

Rumy Millonario jsou vyráběny z melasy a panenského medu cukrové třtiny, tedy ze surovin určených k fermentaci, které do destilerie dodává cukrovar v Tumanu, jeden ze čtyř cukrovarů situovaných na severozápadě Peru.

Fermentace v otevřených betonových fermentačních nádržích trvá 2–3 dny, než je zkvašená šťáva připravena k destilaci.

Inženýr Eduard Savanna destiluje v uvedené destilační koloně přesně podle pokynů mistra destilace a míchání rumů, Saula Sorena Antonia Matea. Destilát z této kolony se nechává zrát v sudech, které dříve obsahovaly bourbon, tokajské víno, Oloroso sherry Williams & Humbert a experimentálně i argentinská vína. Jeden ze tří k tomu určených skladů se nachází přímo tady v destilérii a kromě uvedených sudů vyrovaných vedle sebe v impozantních šicích tady v neméně impozantním rozestavení jsou k vidění zvláštní kónické uzavřené kádě z chorvatských dubů, které byly vyrobeny v bednářské dílně v Chiclayu v 50. letech. Tyto kónické kádě se používají během procesu zrání metodou dynamické solery u rumů Millonario Solera 15 a Millonario XO, který se navíc na závěr nechává v těchto kádích ještě minimálně 3 roky uležet.

METODA DYNAMICKÉ SOLERY

Metoda dynamické solery se používá při zrání rumů Millonario Solera 15 Reserva Especial a Millonario XO.

Na začátku celého procesu je nový destilát, který se postupně ukládá do sudů, v nichž dříve zrála vína a bourbon, a během tohoto procesu zrání se do něho přimíchávají až 15 let staré, vyzrálé, rezervní rumy (reservas).

Nový destilát se nejprve uloží na 2 roky do sudů po tokajském víně, potom se smíchá v kónických kádích s rummy ze statických zásob rumů, 8-10 let starými. V další fázi se tento blend uloží na 2 roky do sudů po bourbonu a po dvou letech se smíchá opět v kónických kádích s rummy ze statických zásob, 12-13 let starými. Vzniklá směs se následně ukládá minimálně na 1 rok do sudů po sherry Oloroso, než je opět smíchána v kónických kádích, tentokrát s rezervními rummy starými 15 let.

V této fázi výrobního postupu je blend rozdělen na 3 části:

1. část blendu, asi 45 % z celku, je určená pro Ron Millonario Solera 15 Reserva Especial a nařadí se so-

dou tak, aby po 6-8 měsících finálního uležení v kónických kádích měla požadovaných 40 % alkoholu. Po 6-8 měsících je potom tento blend v cisternách dopraven do Limy, kde je filtrován a lahvován.

2. část blendu, asi 15 % z celku, ze které se bude vyrábět Ron Millonario XO, je naředěna vodou tak, aby po minimálně 3 letech uložení do kónických kádí měla požadovaných 40 % alkoholu. Po třech letech je potom tento blend v cisternách dopraven do Torina, kde je filtrován a lahvován.

3. část blendu, asi 40 % z celku, je určeno k uložení do rezervních zásob pro příští použití tohoto systému dynamické solery.

Rummy Millonario jsou doslazovány rumovým likérem v průběhu dynamického zrání systémem solera. Děje se tak ve chvíli, kdy je blend smícháván s rummy starými 12 až 13 let. Millonario 15 a XO se ze 17 gramů na litr doslazují na 40 gramů a Millonario 10th Anniversary ze 13 gramů na 20 gramů na litr, což se v tomto případě děje až na konci procesu zrání.

Ron Millonario 10th Anniversary se nevyrábí systémem dynamické solery a jeho plnění do lahví se provádí, stejně jako u rumu Millonario XO, až po transportu do Turína na severu Itálie.



Master blender - Saul Sorreno Antonio Mateo





RON RESERVA ESPECIAL PERU
ron
Millonario



CENY 1 090 Kč / 2 100 Kč / 950 Kč





Edir Malpartida

Z Chiclaya jsme nakonec odletěli. Byli jsme sice pouze jako náhradníci zařazení na „čekačce“, a tak jsme si do poslední chvíle nemohli být jisti, že se pro nás v letadle najde místo, ale dopadlo to. Sice velmi unavení, ale s dobrým pocitem, že jsme přece jen všechno zvládli, jsme se uvelebili na svá místa. Únava se již ale sčítala, a tak jsem v večerní Limy viděl už pouze hotelovou restauraci s dobře zásobeným barem, kde jsme si s Mariem a Martinem Montaňem, distributorem rumu Millonario v Peru, dali nefalšovaný peruánský koktejl pisco sour. Ne jeden, ale pět jich bylo, než jsem se ani nevím přesně jak dostal zpátky do svého pokoje. Ještě druhý den ráno jsme rozebírali, co to vlastně mělo znamenat. Pět koktejlů snad není příliš... Nebo že by nám barman dopřával trochu pisca navíc? Odpověď jsme nenašli, ale na pisco sour jsme si již raději dávali pozor.

Byl před námi poslední den, na konci kterého jsem letěl přes Amsterdam zpátky do Prahy, zatímco Mario přes Madrid do Valenciae. Čekala nás návštěva barmanského festivalu Clase Maestra, který se konal v Limě celý týden a Mario na něm měl seminář o rumu, o kterém již byla řeč, ale také tady byl spolu se Saulem jako zástupce partnera festivalu, rumu Millonario. Jedná se o největší akci pro barmany v Jižní Americe, které se účastní přední národní a mezinárodní vystavovatelé všeho, co se kolem baru točí, od ubrousků, košil a zástěr přes sklo, led a šejkry až po lahve a šrajtofle. Kromě vystavovatelů jsou tahákem renomovaní světoví barmani a zástupci různých značek, kteří tady mívají své semináře. Tento rok to byli například Simone Caporale a Alex Kratěna, bývalí barmani londýnského Artesian Baru, který byl čtyři roky po sobě vyhlášen nejlepším barem světa, David Rios, vítěz barmanského Diageo World Classu z roku 2013, známý peruánský barman Edir Malpartida, hlavní barman v baru Dry Martini v Barceloně, Antonio Lai z Hongkongu a také Mario Navarro, zastupující Ron Millonario. Úroveň akce jsem byl opravdu zaskočen. Ve velkém sále hotelu JW Marriott bylo na 400 barmanů, převážně z Latinské Ameriky, a na pódiu se střídala esa barmanského řemesla. Když Edir Malpartida namíchal koktejl s použitím rumu Millonario, přišel na podium i Mario, aby ochutnal a ještě krátce o Millonariu pohovořil.

Řekl bych, že od sebe oba hotely Marriott nebyly vzdáleny dále než kilometr, a tak jsem se procházkou příjemnou čtvrtí, Miraflores blížil zpátky do toho, kde jsme byli ubytováni, abych si sbalil svůj kufřík.

Potom už byl čas pozdního oběda, posledního před odletem do Evropy. Sešli jsme se v Bravo Restobaru. Kromě Maria tady byl ještě Saul, Martin

a Edir Malpartida a podávaly se cebiche, ale ne jen tak ledajaké cebiche, protože tyhle byly horké!

Každý, kdo ochutnal peruánskou kuchyni, ví, že je zkrátka úžasná. Není divu, že se nejdůležitější gastronomický festival v Latinské Americe koná právě v Peru. Jmenuje se Mistura a během 10 dnů ho navštíví milion návštěvníků. To už ale přišel charismatický majitel baru Christian Bravo. Seznámili jsme se a já jsem se chtěl dovědět něco víc o jeho podniku a o tom úžasném jídle, které jsme právě jedli. Byly to cebiche a la piedra, neboli mořské plody marinované v limetkách a chilli papričkách, servírované na horkých kamenech. Na jejich přípravu jsou zapotřebí místní ingredience, jako jsou aji amarillo (což je paprika křídlatá, nazývaná též peruánská - verze amarillo neboli žlutá tady patří k nejznámějším) a chicha de jora, což je vlastně nízkalkoholické pivo ze specifického druhu žluté kukuřice.

Christian mluvil o tom, že Peruánci rádi jí, pijí a oslavují. A tak tady mimo jiné svátky oslavují první týden v únoru koktejl Pisco Sour, druhou neděli v červnu potom den rumu, dále pak 28. června den cebiche a čtvrtou neděli v červenci den Pisca.

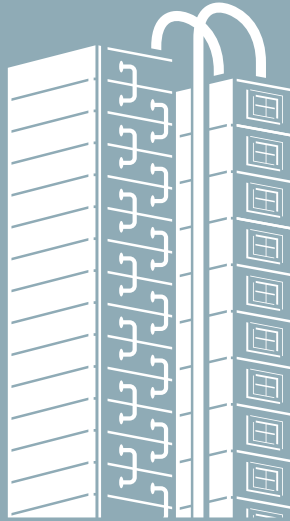
On sám se jakožto jeden z nejrenomovanějších šéfkuchařů v Peru rozhodl otevřít restauraci a bar v jednom, tedy restobar, kde bude mít ty nejlepší lahve destilátů a skvělá jídla. Před restobar dosadil své příjmení a název byl na světě - Bravo restobar. Že to je oblíbené místo, bylo jasné podle obsazenosti, a když jste ochutnali, nebylo se čemu divit. Řeč přišla i na destiláty, konkrétně na japonské whisky, a tak jsme si společně trochu netradičně v Peru připili právě tímto destilátem ze země vycházejícího slunce.

Tato úžasná gastronomická tečka v podstatě uzavřela další mé putování za poznáním toho kdo, kde a jak vyrábí to co prodáváme v naší prodejně Warehouse #1. Cestu do Peru a Chile jsem chtěl uskutečnit již před lety, ale vždycky mi do toho něco vlezlo. O svém rumovém oblíbenci, kterým je Ron del Barrilito jsem vás chtěl informovat již dávno, ale vždycky se našlo něco důležitějšího. A tak jsem rád, že se to nakonec podařilo a mohl jsem vás o Piscu a rumech nejen z těchto zemí spravit. Pokud vás to bavilo a ještě k tomu jste se něco dověděli, potom to nebyl ztracený čas a vyhozené peníze. A ptáte-li se celkem pochopitelně, co Velikonoční ostrovy, Nazca, Cuzco nebo Machu Picchu... well, next time! ■



Christian Bravo

Warehouse #1 představuje



NIKKA COFFEY

GRAIN / MALT / GIN / VODKA



NIKKA WHISKY

ニッカウキスキー

Společnost Nikka proslula především svými cenami ověřenými whisky, proto možná leckoho překvapí, že už dlouho vyrábí také čiré destiláty (mj. gin nebo vodku) určené pro domácí trh. Nyní tato japonská firma poprvé přichází s úžasným ginem a vodkou zcela na bázi alkoholu vyrobeného na Coffeyho destilačním zařízení.

COFFEYHO DESTILAČNÍ ZAŘÍZENÍ

Tradiční dvoukolonové Coffeyho destilační zařízení bylo pojmenováno podle svého vynálezce – Aenea Coffeyho. Destilát, který je na něm vyroben, má na rozdíl od výkonnějších, modernějších destilačních zařízení s větším množstvím kolon odlišnou texturu a uchová si více charakteru. Produkuje kvalitní obilnou whisky, která je určená primárně k blendování. Poprvé bylo toto zařízení dovezeno ze Skotska do Japonska roku 1963, a společnost Nikka je mu věrná dodnes. Za ta léta si dokonale osvojila speciální odborné znalosti, které jsou k obsluze tohoto tradičního destilačního zařízení nezbytné.

ŘADA DESTILÁTŮ VYRÁBĚNÝCH NA COFFEYHO DESTILAČNÍM ZAŘÍZENÍ

Destilační proces vychází z historických zkušeností společnosti Nikka a kreativita se pak uplatní v ne-tradičním použití těchto technik. To platí především u řady destilátů vyráběných na Coffeyho destilačním zařízení, kterou odstartovala čistá obilná whisky uvedená na trh roku 2012, následovaná 100% sladovou whisky o dva roky později.

Obě whisky měly úspěch, který firmě vnukl nápad použít Coffeyho destilační zařízení k výrobě dalších destilátů a prezentovat tak jejich jedinečné vlastnosti napříč kategoriemi. Tadashi Sakuma, Master Blender společnosti Nikka, tak před více než třemi lety vytvořil pomocí tohoto tradičního zařízení první gin.

ODBORNÉ BLENDOVÁNÍ

Na vývoji "Coffey" ginu a vodky se začalo oficiálně pracovat roku 2016. Byl proveden nespočet zkoušek chutí za účelem nalezení perfektního základního destilátu a zdokonalení blendovacích formulí. Destiláty

z kukuřice a sladu se vyrábějí zvlášť a následně jsou namíchaný v různém poměru podle toho, je-li finálním produktem vodka nebo gin.

Společnost Nikka tedy k výrobě těchto skutečně originálních přírůstků do kategorie ginu a vodky nepoužívá jako základ neutrální alkohol. Spoléhá raději na odborné znalosti práce s Coffeyho destilačním zařízením a na umění blendování – odkaz zakladatele firmy, Masataky Taketsurua.

NIKKA COFFEY GIN - 0,7 l; 47 % alkoholu

Podstatou tohoto ginu, vyráběného na Coffeyho destilačním zařízení, je chuťově výrazný, lahodný destilát, který je charakteristický svou dekadentní, sametovou texturou. Vedle tradičních rostlinných výtažků obsažených v ginu je ozvláštňen osvěžující porcí japonských citrusů, jako je yuzu, kabosu, amansu či shikuwasa, delikátní ovocnou chutí jablek a v zakončení příjemně palčivými náznaky japonského pepře sansho. To vše dodává ginu z řady Nikka Coffey neskutečně komplexní aroma.

NIKKA COFFEY VODKA - 0,7 l; 40 % alkoholu

Tato vytříbená vodka je nejčistším produktem Coffeyho destilačního zařízení – jednoho z typických znaků firmy – na němž probíhá výroba vynikající obilné whisky Nikka. Tato japonská společnost za sebou má dekady zkušeností nejen s destilací whisky, ale také čirého alkoholu. Vodka řady Nikka Coffey pak dokonale zachycuje nesmírně lahodnou, delikátní chuť kukuřičných a ječmenných destilátů, vyrobených na Coffeyho destilačním zařízení. Tyto destiláty vznikají zvlášť a jsou následně umně blendovány. Recepturu dovádí k dokonalosti jen minimální filtrace za použití březových uhlíků, která vodce dodá dokonalou vyváženost a lahodnou texturu.





NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY - 1 530 Kč



NIKKA COFFEY MALT WHISKY - 1 530 Kč



NIKKA COFFEY
GRAIN / MALT / GIN / VODKA



COFFEY
GIN / VODKA



NIKKA CO
GRAIN / MALT / GIN



NIKKA COFFEY
GRAIN / MALT / GIN / VODKA



**NIKKA
COFFEY
GIN**

PRODUCED BY THE NIKKA WHISKY
DISTILLING CO., LTD., JAPAN

カフェジン

alc.47% **NIKKA** スピリッツ



KA COF
ALT / GIN /



NIKKA CO
GRAIN / MALT / GIN



COFFEY
GIN / VODKA



COFFEY
/ GIN / VODKA



KA COFF
MALT / GIN / V



NIKKA CO
GRAIN / MALT / GIN



**NIKKA
COFFEY
VODKA**

PRODUCED BY THE NIKKA WHISKY
DISTILLING CO., LTD., JAPAN

カフェウオッカ

alc.40% **NIKKA** スピリッツ

NIKKA COFFEY GIN - 1 140 Kč

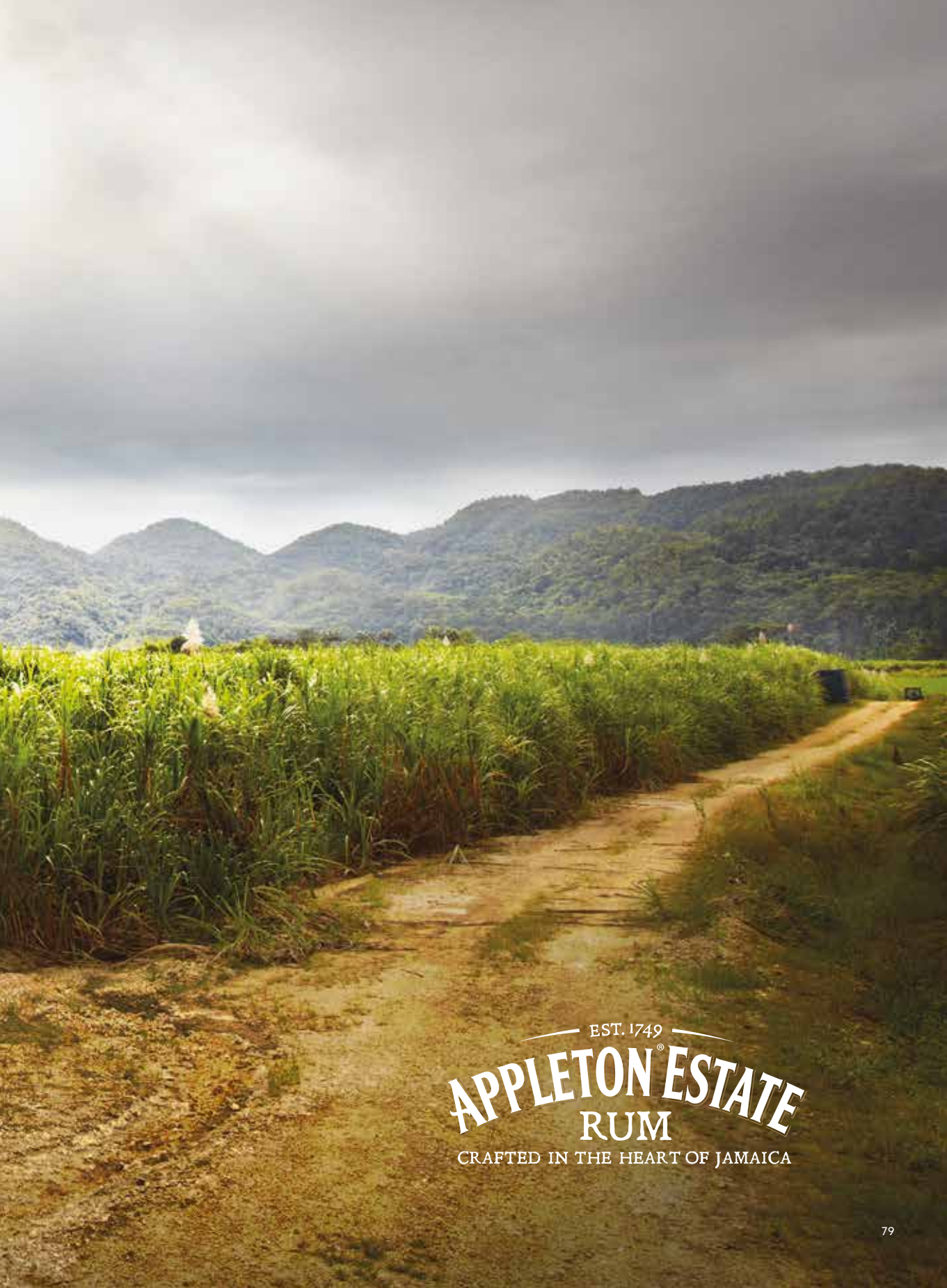
NIKKA COFFEY VODKA - 1 090 Kč

Warehouse #1 představuje

APPLETON ESTATE

Text Jakub Janeček, foto Appleton Estate, není-li uvedeno jinak.





EST. 1749
APPLETON ESTATE
RUM
CRAFTED IN THE HEART OF JAMAICA



Jamajka je bezesporu jednou z rumových velmocí a Appleton Estate je nejstarší, bez přerušení fungující jamajskou destilérií. Od roku 1997 tam navíc zastává post Master Blenderky Joy Spence, první žena na světě, které svěřili takto důležitou pozici. Pojďme si tedy destilérii, kterou spravuje společnost J. Wray & Nephew a která v současné době patří italskému nápojovému gigantu Gruppo Campari, trochu představit.



Když jsem v létě 2014 brázdil Jamajku s cílem osobně zmapovat tamní rumovou produkci, spolupracovali jsme s destilérií Worthy Park Gordona Clarka a tenkrát nově také s Chrisem Blackwellem, který si nechal vyrobit rum nesoucí jeho jméno. (Rozhovory s oběma uvedenými pány jsme otiskli v 11. čísle našeho časopisu a vy si je můžete přečíst na www.warehouse1.cz). Mé první kroky koncem května toho roku však vedly do destilerie Appleton Estate, kde se vyrábějí legendární jamajské rumy stejného jména. Jamajku jsem totiž začal poznávat od jihozápadu a údolí Nassau Valley, kde se Appleton Estate nachází, tak bylo první na řadě. V té době byly rumy Appleton Estate v naší republice již distribuovány a mě ani ve snu nenapadlo, že se za tři roky ocitnou v našem rumovém portfoliu. Právě to se ale stalo, a proto vás teď mohu s Appleton Estate a zde vyráběnými rumy blíže seznámit.

Historie Appleton Estate jakožto statku plantážníků cukrové třtiny sahá zpět do roku 1655, kdy byl statek ve farnosti St. Elisabeth darován dědicům Francise Dickinsona za služby jejich dědečka Anglii, během úspěšného dobytí ostrova, který do té doby patřil Španělům. Tady, nedaleko Cockpit Mountains, na úrodné půdě Nassau Valley, se pěstovala cukrová třtina, ze které se vyráběl cukr a podle Joy Spence se zde tenkrát destiloval i rum. Oficiální záznamy o tom se ale ztratily při zemětřesení. První dochované záznamy o destilaci rumu v Appleton Estate tedy pocházejí „až“ z roku 1749, tedy z doby, kdy již zmíněný



Worthy Park osm let destiloval rum v údolí Lluidas Vale. Tato, podle záznamů nejstarší jamajská destilerie ale ukončila na 45 let destilaci (1960–2005) a tak Appleton Estate celkem oprávněně používá slogan o tom, že je zdejší nejstarší a bez přerušení fungující destilerie. Po 96 letech od zahájení destilace byl Appleton Estate prodán Johnu Wrayovi, ke kterému se v roce 1862 přidal jeho synovec Charles J. Ward a tak se začala psát historie J. Wray & Nephew. V roce 1916 byla Appleton Estate a společnost Johna Wraye a jeho synovce koupena společností Lindo Brothers & Co., tedy společností dědečka Chrise Blackwella a jeho bratra, kteří použili pro svou novou akvizici název J. Wray & Nephew Ltd. Od roku 2012 patří společnost J. Wray & Nephew Ltd., spravující cukrovar a destilerii Appleton Estate a také destilerii New Yarmouth, kde se vyrábí bílý overproof rum J. Wray & Nephew, italské skupině Gruppo Campari, jednomu z největších světových hráčů v odvětví značkových nápojů, jehož portfolio čítá 50 premiových a superpremiových značek distribuovaných ve více než 190 zemích světa.

Appleton Estate pěstuje svou vlastní cukrovou třtinu na svých plantážích. Po sklizni je cukrová třtina umyta a rozemleta za účelem získání její sladké šťávy. Z té se následně vyrobí v cukrovaru Appleton Estate cukr. Vedlejším produktem při výrobě cukru je melasa. Z ní se v místní stejnojmenné destilerii vyrábí rum.

Rumy Appleton Estate jsou blendy rumů různého stáří, vyrobených v destilačních kotlích a destilačních kolonách. K destilaci zde používají pět měděných destilačních kotlů, z nichž každý má obsah 18 900 litrů. Kotlíkovou destilací je možné vyrábět plnější, aromatictější rumy než na destilačních kolonách. Jsou to právě rumy vydestilované ve zdejších kotlích, které jsou srdcem každého Appleton Estate blendu a které těmto blendům dodávají jejich jedinečný charakter a krásné tóny pomerančové kůry, které jsou pro tuto značku signifikantní. Tóny pomerančové kůry jsou dány jednak tvarem destilačních kotlů a jednak faktem že jsou tyto kotle celoměděné. Kromě nich má Appleton Estate ještě trojitou kontinuální destilační kolonu vyrobenou z nerezové oceli, na které se destiluje velice „čistý“ rum lehké chuti, perfektní pro vyvážení robustních rumů plné chuti, jež jsou výsledkem destilace v destilačních kotlích.

Destilát z destilačních kotlů má obsah alkoholu 86 %, zatímco z destilační kolony 96 % alkoholu. Po mírném naředění se ukládají rumy do sudů v síle 80 % alkoholu.

Pro dosažení konstantní barvy zrajících rumů Appleton Estate se přidává malé množství karamelu. Tyto jamajské rumy, ale nejsou doslazovány. ■



CENA 530 Kč

WRAY & NEPHEW WHITE OVERPROOF RUM s plnou silou alkoholu 63 % se vyrábí v destilerii New Yarmouth, patřící stejně jako Appleton Estate italské skupině Gruppo Campari. Tento rum je nejrozšířenějším bílým rumem na Jamajce.



APPLETON ESTATE
CRAFTED IN THE HEART OF JAMAICA



APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND - Signature Blend je plný, středně nasládlý rum o průměrném stáří 4 roky. Jde o delikátní blend 15 stařených rumů s hřejivě medovou barvou, šťavnatě ovocným aroma a plnou chutí. Má vyvážené komplexní citrusové aroma, ovocné a nasládlé tóny s jemným dotekem pomerančové kůry, sušených meruněk, čerstvých broskví, náznaku melasy a dřeva. Je skvělým základem pro rumové koktejly, ale i jednoduché michané nápoje. **480 Kč**

APPLETON ESTATE RESERVE BLEND - Reserve Blend je aromatická směs 20 rumů o průměrném stáří 8 let. Delikátní komplexitu dodávají blendu dva rumy pocházející z velmi vzácných archivů, které má Joy Spence a její tým pod neustálou kontrolou. Reserve Blend se vyznačuje plnou jemnou chutí, v níž jsou dokonale vybalancovány kořeněné a ořechové tóny. Objevují se v něm i tóny dřeva, medu nebo vanilky a náznak lískových oříšků či pomerančové kůry. Tento rum je ideálním základem pro sofistikovanější koktejly, ale je skvělý i pro pomalé upíjení. **600 Kč**

APPLETON ESTATE RARE BLEND 12 Y.O. - Appleton Rare Blend je směsí rumů, z nichž nejmladší zral 12 let. Má komplexní aroma a robustní chuť s tóny dřeva, ovoce, kakaa, pomerančové kůry a mandlí. Jde o rum, který je určen pro pomalé upíjení a díky chuťovému profilu potěší i milovníky whisky, kteří chtějí vstoupit do světa rumu. **750 Kč**



APPLETON ESTATE 21 Y.O. - Appleton Estate 21 Y.O. sestává z pečlivě vybraných rumů minimálního stáří 21 let, které dohromady vytvářejí vsutku mimořádný rum. Je robustní, a přesto neuvěřitelně jemný, vyznačuje se tóny citrusů, koření a dřeva, stopami pomerančové kůry, muškátového oříšku, mandlí, kávy a kaka. Má dlouhý a suchý závěr. **2 420 Kč**

APPLETON ESTATE 50 Y.O. - V roce 1962, těsně před tím, než Jamajka získala nezávislost, bylo na Appleton Estate uloženo ke zrání několik sudů rumu. Dlouhých 50 let byly pečlivě sledovány. Jejich blend byl poté umístěn do speciálního sudu k odpočinku a propojení chutí. Křišťálovou karafu vyrobila na míru skotská firma Glencairn Crystal. Etiketa je vybroušená do skla a vyplněná zlatem. Rum je v chuti výrazně dubový s bohatými tóny vanilky a vrstvami skořice, javoru a pomerančové kůry s výjimečně hladkým zakončením a náznakem dubu a medu. Jde o pravděpodobně nejstarší rum na světě, jaký je k prodeji. Bylo naplněno pouze 800 lahví. **117 000 Kč**



Warehouse #1 interview



ONE LOVE
S
S
↓

JOY SPENCE

Po promoci na univerzitě West Indies s bakalářským titulem přírodních věd s vyznamenáním první třídy vyučovala Joy Spence nějaký čas chemii, než odešla do Anglie, aby se pokusila získat titul magistry v oboru analytická chemie na univerzitě v Loughborough. Tam vynikala a nakonec promovala rovněž s vyznamenáním. V roce 1981 začala pracovat u Appleton Estate jako hlavní chemička a od roku 1997 jakožto master blender. Dnes se tak šestašedesátiletá Joy Spence stala vůbec první ženou v rumové branži, která takovou funkci získala.

Dne 8. 10. 2017 se ptal Jakub Janeček, fotografoval Martin Kincl.



Vítám Vás v České republice. Přiletěla jste k nám s měsíčním zpožděním způsobeným hurikánem Irma, který zasáhl ostrovy v Karibiku, Jamajku nevyjímaje. Byly zasaženy i destilerie a hlavní stan Wray & Nephew patřící dnes společnosti Gruppo Campari?

Řádění hurikánu Irma nemělo na Jamajku zase takový dopad, ale jeden z blesků zasáhl letištní radar, a proto nějaký čas nelétala letadla. Já jsem tedy sice přiletěla o poznání později, ale destilerie jsou v provozu bez přerušení.

V 19. čísle našeho časopisu Warehouse #1 jsme informovali naše čtenáře o ocenění, které jste získala při udílení cen Golden Rum Barrel v Londýně. Byla jste vyhlášena nejlepším rum blenderem za posledních 10 let. Jak moc si tohoto ocenění vážíte?

Získat toto ocenění byl velice zvláštní pocit. Zvláště když si uvědomíte, že je v naší branži tolik známých a zkušených rumových blenderů, kteří se každoročně této velké a respektované akce účastní. Byla jsem docela překvapena získkem takového ocenění, ale s poděkováním jsem ho přijala a velice si ho vážím.

Takže jste na zisk tohoto ocenění nebyla předem upozorněna?

Ne, nic jsem dopředu netušila, a tak jsem byla při vyhlášení opravdu šokována.

Vzpomněla byste si, kdy jste poprvé pila rum a jaká to byla značka?

Prvním rumem, který jsem pila, byl vlastně Appleton, když jsem začala pracovat v laboratoři, a začala jsem ho testovat a zjišťovat, o jak krásně komplexní destilát se jedná. Dá se říci, že jsem se do něj zamilovala.

U Appletonu jste začala pracovat hned po studii chemie?

Studovala jsem chemii a potom jsem se rozhodla, že půjdu na stáž do nějakého provozu, a dostala jsem se do Appletonu. Následně jsem začala pracovat s předchozím master blenderem Owenem Tullochem a zamilovala jsem se do umění míchání rumů, sensorických analýz a do kombinování mnoha komponentů, které mají vliv na výslednou komplexní chuť.

Jak byste popsala rumy Appleton někomu, kdo je nikdy nepil, a co by mělo být hlavním důvodem k tomu, aby je ochutnal nebo aby si je koupil?

Řada rumů Appleton Estate je prémiovou řadou rumů, které jsou velice sofistikované a komplexní se zřetelnou vůní pomerančové kůry, zabalené do zázvoru, muškátového oříšku, trochy melasy, hřejivé vanilky, kávy a kokosových ořechů. Jedná se o univerzální rumy, ze kterých je možné připravit prvotřídní koktejly, ale zrovna tak si je můžete vychutnat čisté. Romy Appleton patří do stále populárnější kategorie prémiových rumů a mohou se poměřovat s kvalitními single malty nebo koňaky.

Byl dřívější master blender u Appletonu, Owen Tulloch, prvním, kdo odhalil vaše neobyčejné orga-

noleptické schopnosti, nebo jste o nich věděla již dříve?

Věděla jsem již dříve, že mám velmi citlivý nos, ale nikdy by mě nenapadlo, že ho jednou budu potřebovat ve své profesi. Dřívější master blender Owen Tulloch si všimnul mých sensorických schopností a pozvedl je ještě na daleko vyšší úroveň.

Nedávno jste v jednom rozhovoru zmínila, že blenděři používají k hodnocení produktů spíše svůj čich než chuť a že přibližně 70 % práce master blendera reprezentují sensorické analýzy. Měla jste na mysli používání čichu během otevírání sudů při hodnocení kvality jejich obsahu a potenciálu pro zamýšlený blend?

Ano, ale sensorické analýzy se týkají i jiných částí výrobního procesu. Například destilace, kde je nutné rozlišovat různá aromata destilovaných rumů a ujistit se, zda odpovídají požadovaným specifikacím. Při procesu zrání je zase nutné identifikovat, jak tento proces probíhá. Je totiž velmi důležité, aby rumy měly při kombinování a vytváření blendu všechny sensorické parametry, které jsou pro daný rum požadovány.

... ale finální vzorky ochutnáváte, nebo ne?

Velice málo, používám spíše čich, protože nos je daleko citlivější v rozlišování aromatu než chuťové pohárky, které jsou po třech vzorcích v podstatě nepoužitelné. Čichem je možné hodnotit o hodně více vzorků a rozlišovat různé vůně.

Myslíte si, že je možné stoprocentně ohodnotit finální destiláty pouze čichem, bez polykání, tak, jako to dělá například Jim Murray, který při hodnocení světových whisky do své knihy Whisky Bible jednotlivé vzorky prý nikdy nepolyká?

Myslím, že je to možné. Já osobně mohu například rozeznat přes 300 vůní, ale když budu ochutnávat řekněme 20 vzorků, tak mi po pár vzorcích ty další nebudou připadat chutné.

To je jasné, ale mě zkrátka nejde do hlavy, jak je možné dokonale posoudit nějaký destilát určený k pití, aniž bych polknul alespoň pár jeho kapek. Někdy se přece stává, že produkt krásně voní a v chuti za moc nestojí, nebo obráceně.

Já ochutnávám, jenom když vyvíjím nějaký prototyp neboli nový produkt, ale během běžné kontroly procesu je čich dostačující. Samozřejmě také ochutnávám finální produkty, to ano.

Jeden z našich dodavatelů ovocných destilátů, vynikající palírník Alois Gölles z rakouského Riegersburgu řekl, že rozezná kvality svých konkurentů, když ochutná jejich meruňkovici. Existuje také nějaké podobné měřítko ve vaší profesi rum blendera, na kterém můžete poznat jeho kvality?

Existují dva klíčové komponenty, které opravdu ovlivňují kvalitu. Za prvé, jak je rum destilován, protože příliš mnoho vysokých alkoholů způsobí, že je rum v chuti příliš olejnatý, a za druhé kvalita sudů, kte-



ré jsou používány pro zrání. Jsem schopna okamžitě rozeznat, jestli jsou pro zrání rumů používány kvalitní sudy, či nikoli. My blenderi obvykle pracujeme se senzorickým profilem rumu, který musí mít určité vůně. Když si k takovému rumu přivoním a on taková aromata nemá, je jasné, že je něco v nepořádku. Kdyby někdo tvrdil opak, poznám, že pro tuto práci nemá čich.

V jednom video klipu jste říkala, že ráda tancujete. Jste jakožto Jamajčanka milovnicí reggae, mento music, dancehallu nebo jakou hudbu máte vlastně nejraději?

Byla jsem profesionální tanečnicí, a tak mám ráda jakoukoli hudbu, která má dobrý rytmus. *(smích)*

Znáte se s Chrisem Blackwellem, zakladatelem nahrávací společnosti Island Records, jehož dědeček v roce 1939 převzal vedení Wray & Nephew a začal místo rumů s označením One Dagger, Two Daggers a Three Daggers vyrábět rumy s označením Appleton?

Ano, teď jsem ho nějaký čas neviděla, ale známe se.

Když se Chris Blackwell rozhodl, že si nechá vyrobit rum nesoucí jeho jméno, oslovil logicky díky historii svého dědečka Gruppo Campari, majitele Wray &

Nephew, s tím, zda by jeho rum vyráběli. Podílela jste se nějak na přípravě Blackwell rumu?

Ano, podílela, připravoval se na základě jeho specifikací.

Gruppo Campari disponuje jak destilérií Appleton Estate v Nassau Valley, tak destilérií high ester rumů v New Yarmouth východně od Kingstone, kde se podle všeho vyrábí bílý overproof rum Wray & Nephew.

V destilérii New Yarmouth nevyrábíme high ester rumy. Je tam sice mnoho věcí odlišných od Appleton Estate, jednak kvasinky, potom voda a také přirozená fermentace, která je základem pro odlišné chutě, ale nejedná se o high ester rumy. Jamajka má reputaci výrobců high ester rumů, ale ve skutečnosti se jedná pouze o 3 % z celkové produkce jamajských rumů, které jsou takto vyrobeny. Specializují se na to hlavně v destilérii Hampden Estate.

Pracujete v obou vašich destilériích i na Spanish Road v Kingstonu, kde jsou rumy z obou těchto destilérií uskladněny, blendovány, lahvovány a odkud jsou následně distribuovány?

Ano, bydlím v Kingstonu, ale jezdím pracovat do obou našich destilérií i do hlavního stanu na Spanish Road.

To znamená, že necestujete jenom po světě, ale i po Jamajce. Váš život je tedy neustálé cestování.

To tedy ano. *(smích)*

Appleton Estate je druhou nejstarší destilérií na Jamajce a zároveň nejstarší bez přerušení fungující jamajskou destilérií, která byla založena v roce 1749. Myslíte si, že bude v roce 2019 uvedena na trh nějaká nová verze rumu Appleton Estate, která bude oslavovat 270leté výročí založení Appleton Estate?

To záleží na strategickém marketingovém týmu a jeho rozhodnutí.

Jak dlouhou dobu potřebujete k přípravě nového blendu? Řekněme hypoteticky, že strategický marketingový tým přijde s nápadem a požádá vás abyste namíchala novou verzi Appleton rumu k nějakému výročí a vzpomene si velmi pozdě. Jaká může být nejkratší doba pro přípravu takového rumu? Myslím od nápadu přes zkomponování a ustálení blendu až po finální produkt.

Čtyři měsíce. Nejsložitější částí produkce je obal, jehož výroba obvykle trvá nejdéle. Čtyři měsíce jsou ale zapotřebí pro přípravu nového rumu, když nepočítám čas pro výrobu obalu.

Či to byl nápad vytvořit 25 years old Appleton Rum s podle mě skvělým názvem Joy Anniversary Blend? *(Joy = radost, ale také křestní jméno Joy Spence)*.

To byl také nápad strategického marketingového týmu.

Tento rum je dalším ze superprémiových rumů, což dokládá stále se zvyšující zájem o tuto kategorii. Kdo byl podle vás prvním světovým výrobcem vysoce kvalitních, dražších rumů a byl v této kategorii průkopníkem?

Appleton. My jsme vyráběli 18 let starý a 20 let starý rum v sedmdesátých letech. Nikdo jiný tenkrát takhle staré rumy nelahvoval. Prémiovou řadu Appleton Estate rumů jsme začali vyrábět v osmdesátých letech a ostatní destilerie nás následovaly. Také jsme začali lahvovat 21, 30 a 50 let starý rum.

Myslím, že ale ještě docela dlouho trvalo, než se prémiové rumy staly tak populárními, jako jsou dnes. Trvalo to možná ještě další dvě desetiletí, než začal opravdový boom.

Ano, trvalo to, než se změnilo vnímání rumů mezi zákazníky a vznikla poptávka.

Máte přátelské vztahy se ženami v pozici master blenderek, jako je například Lorena Vásquez, která připravuje rumy Zacapa?

Komunita blenderů je docela uzavřená. Každý má nějaké tajné recepty a moc se o ně nechce dělit. Potkáváme se ale na různých mezinárodních akcích a soutěžích, kde spolu trávíme čas a podporujeme se.

Které 3 značky rumů byste byla ochotna pít, kdyby rumy Appleton Estate nebyly k dispozici?

Když nejsou po ruce Appleton rumy, piji raději červené víno. Mám ráda červená vína z Nového světa, Merlot, Malbec nebo Shiraz převážně z Chile, Jihoafrické republiky nebo Austrálie. Z evropských mám ráda vína ze Sardinie, ostatní mají na můj vkus často příliš taninů.

Vím o vás, že máte ráda rum s ginger alem, stroužkem vymáčaného pomeranče a bitters od Angostury. Který další rumový koktejl patří k vašim oblíbeným?

Ano, mám ráda dobře připravený rumový Old Fashioned. Nemám moc v oblíbě koktejly s mnoha složkami nebo příliš sladké koktejly. Ráda si vychutnám rum, a tak je pro mě rumový Old Fashioned ideálním drinkem.

A jaký preferujete led?

Led je velmi důležitá součást koktejlu. Já preferuji velkou ledovou kouli, která se jenom velmi pomalu rozpouští. Také to může být velká kostka ledu, ale musí to být opravdu velký kus.

Máte ráda cestování, nebo byste raději byla doma na Jamajce a vychutnávala si například váš oblíbený Old Fashioned?

Ráda poznávám odlišné kultury a ráda vidím, jak si lidé vychutnávají a váží si rumů řady Appleton Estate. Nejnáročnější ale je se na ta místa dostat. Například sem k vám to jsou tři lety: Jamajka–Miami, Miami–Londýn, Londýn–Praha, což je 30 hodin přemýšlení o tom, co se stane, když nestihnou další letadlo. Je to jenom stres. Už při letu z Kingstonu se letadlo muselo vrátit, protože se na palubě jeden cestující choval velmi nevhodně. Při letu z Miami zase z nějakého důvodu vyladili všechna zavazadla z letadla, které bylo připravené k odletu, takže jsme odlétali se zpožděním a já se bála, že nestihnou spoj do Prahy.

Nakonec jste ale do Prahy přiletěla o 10 minut dříve.

To je pravda, nakonec ano. To na té cestě bylo to nejlepší.

Co budete dělat, až přestanete pracovat jako master blender?

Ráda bych vrátila něco své zemi tím, že budu učit chemii méně šťastné děti, které nemohou chodit na tradiční střední školu. Na Jamajce máme tradiční a netradiční střední školy, na kterých ale není příliš kvalitní výuka. A já bych chtěla pomoci tomu, aby se to změnilo.

Vy sama máte děti nebo vnoučata?

Moje děti jsou již dospělé. Mé dceři je 34 a mému synovi je 29, ale ti se teď starají především o svou kariéru, a tak si na vnoučata musím ještě počkat. ■







CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD

NÁVRAT KE KOŘENŮM



Po více než 30 letech neúnavné práce, zdokonalování znalostí o argonském lese a přehodnocení základních principů, na kterých stojí výroba šampaňského vína, se dům Henri Giraud rozhodl jít, pod vedením Clauda Girauda, cestou revoluce, a zároveň tak zůstat věrným vlastní filozofii. Claude Giraud tuto cestu výstižně pojmenoval „0 % nerezové oceli“.



Biche a Isabelle

Argonský les se nachází na severu Francie v jižním podhůří Arden. Jedná se o 80 000 hektarů lesa, který roste na půdě skládající se ze zeleného jílu a gaize, což je hornina bohatá na křemík. Tento les byl v minulosti přirozenou součástí výroby šampaňských vín, protože se ze zdejších dubů vyráběly sudy, ve kterých probíhala jejich vinifikace. Až 80 % dubů potřebných k výrobě sudů ke skladování šampaňského pocházelo dříve z tohoto lesa. Následně se začaly používat betonové tanky, dále potom železné, plastové a nerezové tanky z inoxu. Situace došla tak daleko, že výrobci šampaňského na zdejší les prakticky zapomněli. Claude Giraud je nadšeným propagátorem návratu k tradiční výrobě šampaňského s využitím dubových sudů, jež mají původ v Argonském lese. Zároveň upozorňuje na to, že je nutné o tento les, který je francouzským národním dědicstvím, pečovat. Za každou láhev Cuvée Argonne vysazuje v Argonském lese dvouleté duby, o které se potom pět let stará.

Filozofie, která šampaňský dům provází již od jeho založení v roce 1625, říká: „Nebuďme svázáni omezeními či povinnostmi – dělejme jednoduše dobré víno přirozenou cestou,“ přičemž přirozenou cestou je zde myšleno „v souladu s přírodou“. Od roku 1992 přijal Claude Giraud za svou chartu „rozumného pěst-

ování“, která bere v potaz také ochranu životního prostředí bez používání insekticidů.

Mnohaleté zkušenosti posílily přesvědčení, že skvělé víno může vzniknout jen z drobných sklizní a v malých nádobách ze vzácných surovin. Ušlechtilé materiály umožňují vínům dýchat, zatímco malé nádoby zintenzivňují interakci mezi vínem a sedimentem obsahujícím antioxidanty a aroma původních surovin.

Již dlouho přechází dům postupně od nerezových tanků k menším nádobám. Claude Giraud, představitel 12. generace rodu, byl konečným jedním z mála výrobců, kteří při výrobě svých vín pokračovali v používání dubových sudů. Tento proces je ale nyní definitivně potvrzen. Na podzim roku 2016 Claude Giraud slavnostně otevřel sklep nové generace, a zahájil tak další etapu ve vývoji domu Henri Giraud, a to zmíněnou cestou „0 % nerezové oceli“. Sklep, jenž je vizí budoucnosti, je naplněn pouze sudy z dubu Argonského lesa a terakotovými demižony. Jen ty budou v budoucnu garanty mimořádné kvality, pro kterou je jméno Henri Giraud synonymem.

Nová cuvée v řadě šampaňských Henri Giraud vyjadřují úctu k terroiru jako živé entitě a ztělesňují vlastní vizi o přírodním víně, což není ani prázdný koncept, ani návrat k minulosti, ale potvrzení identity tohoto domu.



DAME-JANE ROSÉ

Název Dame-Jane je odvozen od perského města Damghan, nacházející se na hedvábné stezce na území tzv. úrodného půlměsíce bývalé Mezopotámie, kolébky vína. Toto město se specializovalo na výrobu skleněných a terakotových demizonů určených k přepravě oleje a vína. Zásobovalo obchodníky od starověku až po konec středověku.

Na etiketě je vyobrazena mytologická bohyně úrodnosti z terakoty, která symbolizuje spojení půdy s terakotou, ze které byly vyráběny nádoby na víno už celá tisíciletí před nástupem našeho věku.

Základem pro Dame-Jane Rosé je vynikající cuvée Hommage à François Hémart, které je před lahvováním mícháno s 6 % červeného vína odrůdy Pinot Noir (Coteaux Champenois) ze 70 let starých vinic z oblasti Aÿ Grand Cru. Nechává se kvasit v sudech ze dřeva dubů Argonského lesa a zraje v nádobách z terakoty, určených pro červená vína s označením AOC. V lahvích je na kalu uloženo po dobu 2 let.

Dame-Jane se vyznačuje plností vinné odrůdy Pinot, jež roste na jižně orientovaném křídovém podloží. Je to svěží cuvée s výraznými ovocnými tóny, především lesních jahod.

CENA 1 370 Kč



ESPRIT NATURE BRUT

„Le chêne de papier“ (Papírový dub) od umělkyně Claudine Divry vyobrazený na etiketě symbolizuje křehkost života a lidskou schopnost jej obnovit. Jako spletené listy novin, ze kterých byl vytvořen, představuje myšlenku regenerace champagne. Vrací se ke kořenům a říká: „Není skvělého vína bez skvělého lesa.“ Henri Giraud používá pro své sudy dřevo z pomalu rostoucích, mimořádně kvalitních stromů starého lesa v Argonne, který se rozkládá jen 55 km od vinařství. Argonský les je nerozlučně spjat s víny Henri Giraud a ani u Esprit Nature tomu není jinak.

Esprit Nature Brut se skládá z 80 % z hroznů odrůdy Pinot Noir a z 20 % z hroznů odrůdy Chardonnay. 50 % se nechává kvasit v malých sudech z dubu Argonského lesa, zbývajících 50 % v terakotových demážonech vejcovitého tvaru. V lahvích je poté na kalu po dobu 2 let.

Je to živé a vyvážené cuvée. V úvodu se projevuje vysoký podíl odrůdy Pinot Noir a tóny jahod, malin, borůvek, višní a delikátního koření. Poté se prosadí odrůda Chardonnay a s ní citrusové ovoce, vlašské ořechy, mandle, broskve a rozinky.

CENA 1 060 Kč





Warehouse #1 interview

DANIYEL JONES

17. 10. 2017 se ptal a fotografoval Jakub Janeček,
fotografie menších formátů Anna Postnikova.



Daniyel Jones pochází z Trinidadu a je brand ambasadorem společnosti House of Angostura vyrábějící legendární aromatické bitters, neméně legendární rumy a hořký bylinný likér Amaro. V říjnu jsme tohoto charismatického chlapíka pozvali do Prahy, aby jakožto úspěšný barman namíchal na míru koktejly pro zástupce několika vybraných médií. Zároveň to byla dobrá příležitost k tomu si s ním trochu popovídat.

První otázka mě napadla cestou na naši schůzku. Poslouchal jsem v autě dvě skladby od trinidadské skupiny 3 Canal. První se jmenovala What a Feeling a ta druhá I Believe. Má otázka tedy zní: Jak se cítíš a čemu věříš?

Pokud myslíš moje osobní přesvědčení, tak věřím v energii, kterou člověk vyzařuje. Je podle mě důležité udržovat ji silnou a pozitivní. Příliš často se necháváme ovlivnit jednáním druhých, soustředíme se spíše na to, co dostáváme od ostatních lidí, než na to, co jim můžeme sami dát. Mizerná obsluha v restauraci nám tak může zkazit třeba i celý den. Jsem přesvědčený o tom, že kdybychom se více soustředili na to dávání, mohli bychom lépe ovlivňovat dění okolo. Všimám si

toho i ve vztahu s druhým člověkem. Když dáváš víc, zjistíš, že to vztahu dodá mnohem větší náboj, větší osvěžení. Abych to tedy shrnul – stále se snažím být tím, kdo ovlivňuje, ne tím, kdo je ovlivňován.

A jak se cítíš?

Jsem velký optimista. Když na něčem vidím devět záporů a jeden klad, soustředím se na to pozitivní. Tento přístup si snažím neustále udržovat. Proto tak rád pracuji s Angosturou – díky integritě firmy a jejího portfolia jsem upřímně hrdý na to, co dělám a má vášně a energie se tak projevují snadno. Každý, kdo mě zná, ví, že se v jednom kuse směji. *(smích)* Dej mi šálek dobré kávy a jsem připravený na cokoli, klidně třeba i uprostřed noci. *(smích)*

Za barmanství jsi obdržel několik cen, například cenu za nejlepšího barmana ostrova Trinidad a Tobago v roce 2011. V roce 2013 jsi pak vyhrál soutěž Angostura Global Cocktail Challenge. Můžeš nám popsat, jaké to pro tebe bylo? Jak dlouho ti trvala příprava na soutěž pořádanou firmou House of Angostura, kolik se celkově zúčastnilo barmanů a z čeho se skládal tvůj vítězný cocktail?

Národní barmanský titul jsem si udržel dva roky po sobě – vyhrál jsem roku 2011 a následně i v roce 2012. V obou letech byla pořádána také regionální soutěž v rámci Karibiku a já si dva roky po sobě udržel titul pro daný region v soutěži nazvané East of the Caribbean, kterou pořádá Asociace karibských hotelů. Soutěž Angostura Global Cocktail Challenge pro mě pak znamenala příležitost prosadit se v celosvětovém měřítku a to pro mne, barmana z Karibiku, znamenalo hodně. Měli jsme tam kluky s koktejly jako Piña Colada, Rum Punch... sladké, růžové koktejly. Ale já to bral jako šanci ukázat, že jsem se neflákal – jako nadšenec do barmanského řemesla jsem se neustále snažil držet krok s mixologickými trendy. V Karibiku jste však limitování úrovní pokroku místního koktejlového průmyslu. Vzpomínám si, že jsem si tehdy řekl, že musím mít dobrou strategii, že nejde pouze o vytvoření toho nejluxusnějšího drinku. Podíval jsem se na porotu, která se skládala z pěti vážených osob. Pět rozdílných porotců, pět rozdílných chutí.

Hlavním porotcem byl Salvatore Calabrese z londýnského Playboy Clubu, dále Vidia Doodnath z House of Angostura, David Delaney Jr., předešlý vítěz soutěže a vynikající barman, ke kterému jsem vzhlížel. Dále to byla Ann Tuennerman, zakladatelka neworleanského festivalu Tales of the Cocktail, a Hidetsugu Ueno, majitel japonského baru High Five. Řekl jsem si, že publikum rozproudím snadno, nicméně body rozdávají porotci. To oni byli hosty na mém baru. Proto jsem se rozhodl soustředit se na něj.

Už samotný recept ti prozradí hodně – poznáš z něj, jak zkušený je barman, se kterým máš tu čest. Tehdy jsem si proto řekl: OK, udělám něco, co je nabudí už na samém začátku. Salvatore Calabrese pochází z Itálie – proto jsem použil domácí limoncello. K jeho výrobě jsem však vybral metodu z období druhé světové



války, kdy citrony zavěsíte jen kousíček nad Everclear. Já navíc použil namísto obilného destilátu silný rum, do kterého jsem nechal po dobu 30 dní stékat oleje uvolněné z citronů. Tak jsem získal limoncello ve starém stylu.

Tehdy, kolem roku 2013, bylo velmi populární používat při přípravě koktejlů balzámové octy. V jednom z koktejlů jsem tedy použil stařený sherry balzámový ocet, protože jsem věděl, že by to pro změnu mohlo zaujmout pana Uena z Japonska.

Odkud ten ocet pocházel?

Byl jsem v několika trinidadských obchodech s delikatesami a nakonec jsem koupil vynikající dvanáctiletý stařený sherry ocet, pokud si pamatuji správně. Popularita balzámových octů v mixologii neměla dlouhého trvání a dnes už se s tím téměř nesetkáš. Nicméně si pamatuji, že to tehdy bylo skutečně trendy.

Kvůli Ann Tuennerman jsem zase v koktejlu použil klasiku – likéry Chartreuse a Bénédictine. A tak dále.

Myslím, že ode mne – barmana z Karibiku – čekali koktejly ve stylu tiki, jenomže já jsem do soutěže vnesl úplně jiný element, díky kterému jsem mohl konkuro-

vat dvanácti barmanům z celého světa. Mezi zúčastněnými byli například barmani z Ruska, kde je úroveň mixologie velmi vysoká, dále třeba z Austrálie, Jižní Afriky, Latinské Ameriky, Brazílie, Argentiny... Členové poroty byli zase vůdčími osobnostmi koktejlového průmyslu. Byl jsem skutečně poctěn tím, že jsem s nimi mohl stát na jednom pódiu.

Ze soutěží, kterých jsem se účastnil předtím, jsem se poučil. Tolik jsem se totiž soustředil na výhru, až jsem si kvůli tomu vůbec neužil průběh soutěže. Radost z čerstvé výhry časem vyprchá, ale zážitky zůstanou na celý život. Při Angostura Global Cocktail Challenge jsem si proto řekl, že je jedno, jestli vyhraju nebo ne. Hlavně se budu snažit užít si každičký okamžik. Proto je to pro mě tak památný zážitek – nejenže jsem si to užil, ale nakonec jsem i vyhrál!

A hned potom jsi začal pracovat pro House of Angostura?

Ano, to bylo součástí výhry. Angostura Global Cocktail Challenge zatím sice nemá takovou prestiž jako Diageo Reserve World Class, nicméně je jednou z největších soutěží na celém světě. Porovnával jsem schválně různé barmanské soutěže – World Class, Bols Around The World, Bacardi Legacy... A pouze v soutěžích World Class a Bols Around the World je vítězi nabídnut post ambasadora, a to na dobu 12 měsíců. U těch ostatních jde především o publicitu. Na druhé straně výherce národního kola Angostura Global Cocktail Challenge dostane cenu v hotovosti a týdenní pobyt na ostrově Trinidad, kde se zúčastní nejlepšího karnevalu světa, navštíví ikonický House of Angostura a získá tak úžasný kulturní zážitek. Globální vítěz pak navíc dostane 10 000 amerických dolarů v hotovosti, což je pro barmana celkem dost. *(smích)* A to stále není vše – stane se ambasadorem značky Angostura. Když jsem vyhrál já, byla to roční pozice, dnes je dvouroční. Dva roky pak tedy reprezentuje House of Angostura jakožto globální brand ambasador, a ještě k tomu je o 10 000 dolarů bohatší. Je to skutečná čest, zastupovat značku s takovou mírou integrity. Ta cena je úžasná!

Jak to, že jsi ambasadorem značky i dnes – čtyři roky po tvé výhře?

To je složitější. *(smích)* Když jsem vyhrál, stal jsem se oficiálně ambasadorem na rok. Jenomže mí kolegové mě přijali velmi srdečně, takže spolu pracujeme dodnes. *(usmívá se)*

Já si myslím, že bys měl u House of Angostura zůstat. Některé firmy dokážou plně těžit z toho, že mají v týmu skvělého barmana. Například česká Becherovka – bez George Němce by o ní ve světě nikdo nevěděl. Hodně cestuji a Becherovku jsem viděl v barech po celém světě. Jen si to představte, světelná reklama s Becherovkou v Mexico City nebo láhev Becherovky v Grenoblu, nedaleko rodiště bylinného likéru Chartreuse... Byl to velmi chytrý tah a řekl bych, že ty jsi stejně cenný pro značku Angostura. Jsi



charismatický a vždy dobře naladěný, což je pro značku jistě velmi přínosné...

Za dobu, co reprezentuješ House of Angostura, jsi navštívil spoustu zemí. Jaký to mělo vliv na tvůj život? A jaké země vnímáš jako ty nejzásadnější v rámci mixologie či barové kultury?

Na cestách, konkrétně ve Francii, jsem se seznámil se svou ženou. Narodila se sice v Bulharsku, ale už patnáct let žije v Paříži. Mé setkání s ní mi tedy změnilo život zásadně. Když to vezmu z profesionálního hlediska, o příležitost, kterou jsem dostal, usiluje spousta barmanů – a spousta z nich o ní jen sní. Jsem za ni skutečně vděčný a snažím se ji využít naplno. Pracuji na různých světových trzích, podporuji různé brand ambasadory... Některé trhy mají zájem pouze o bitters či pouze o rum, v závislosti na tom, na jaké značky se daný trh soustředí... Mám tak možnost poznávat různé kultury, odlišnosti v oboru, v globálním měřítku. Díky tomu se na celou věc dívám úplně jinými očima. Nemohu říct, jaké země jsou z hlediska progresivity koktejlové kultury na vrcholu. V Praze jsem například strávil teprve dvě noci a už teď jsem naprosto unesený. Nadchla mě už první noc, kdy jsem byl v Praze

pouhé tři hodiny – po návštěvě několika barů jsem šel spát s velmi příjemným pocitem z toho, jak moderní je místní mixologie a jak pohostinní a kreativní jsou vaši barmani.

Jaké bary jsi tu první noc navštívil?

Anonymous, Shrink's Office, L'Fleur. To jsou zatím nejlepší pražské bary, ve kterých jsem byl.

A co Hemingway nebo Black Angels?

Ty jsem ještě nenavštívil, ale mám je na seznamu. Chtěl jsem tam jít včera v noci, ale byl jsem už příliš vyčerpaný. Do těch dvou a ještě do několika dalších barů se chci ale rozhodně ještě podívat.

Nejspíš mezi nimi bude i Bugsy's, první cocktail bar v Praze...

Snad ano, mám ho také v plánu.

V Praze máme zhruba deset opravdu prvotřídních barů. Víš o nich?

To je něco, v čem se není možné spolehnout na veřejně dostupné informace v médiích. Vyhledeš si 50 nejlepších barů a seznam pak neodpovídá realitě. Když jsem přijel do Prahy, byl jsem opravdu ohromený, přitom o barech, jejichž jména tu padla, se v oficiálních žebříčcích většinou ani nedočeš. Když se mě tedy zeptáš, které jsou podle mě nejlepší, nemůžu to zhodnotit objektivně. Řekl bych tedy, aby každý sám prozkoumal danou kulturu a rozhodl se, kde se mu bude líbit nejvíce.

Připomíná mi to Kubu. Kuba je jednou ze zemí, které nejvíce ovlivnily koktejlový průmysl. Je to země, která dala vzniknout drinkům, jako je daiquiri či mojito. Slyšel jsi někdy o „cantineros“? Byli to Kubánci, kteří nemohli sehnat práci. Zemi totiž zaplavovali experti a pracovní pozice na Kubě zabírali Američané. Tito cantineros tedy utvořili spolek barmanů, kteří co nejvíce využívali šoumenství, kultivovanosti... Soustředili se na rituál v rámci šejkování a míchání drinků. Dělalí to stylově a to jim dávalo výhodu, díky které mohli konkurovat profesionálům z Ameriky.

Na Kubě jsem sice nebyl, ale nedávno jsem navštívil Portoriko a řekl bych, že některé z tamních barů jsou zařízeny v podobném stylu jako ty staré kubánské. Vysoké stropy, na nich velké vrtule větráků, kaskáda spousty láhví, (což asi na Kubě nebude pravidlem), skvělá hudba a příjemná atmosféra...

Můžeš o nějakém baru říct, že to byl ten nejlepší bar, jaký jsi kdy navštívil? Že na něm bylo něco výjimečného?

La Valencia v Madridu. Byl jsem v řadě přepychových, hotelových barů, ale La Valencia mi vážně učaroval. Je to velmi starý, dřevěný bar, který nebyl vymalovaný ani jinak renovovaný už celá léta. Vede ho otec se synem, kteří nabízejí pouze pět druhů sherry vlastní výroby. Nic jiného, žádné značky. Přestože je to legální



provozovna, venku bar nemá žádný vývěsní štít. Když vstoupíš dovnitř, strany místnosti jsou lemovány sudy s domácím sherry. Sedneš si k baru a cítíš se jak v nějakém westernu. Přinesou ti sherry v takových krásných sklenkách, můžeš si dát poloviční, čtvrtinovou... K tomu nabízejí pět druhů tapas, například uzeneho tuňáka nebo olivy Manzanilla. Pro mě to byl úžasný zážitek.

Naprosto ti rozumím. Byl jsi někdy v mexickém městečku Tequila? Je tam bar La Capilla, v překladu „kaple“. Ani ten nemá žádný vývěsní štít. Ale pracuje tam Don Javier - jeho majitel, kterému je dnes kolem devadesáti let. Poprvé jsem ho viděl v roce 1996, když připravoval svůj koktejl s názvem Batanga. Tequila s kolou, nic zvláštního. Připravoval mi ten drink a pak řekl: „A teď přijde tajemství.“ Načež vytáhl dlouhý nůž, kterým drink zamíchal. V baru neměl žádné reklamy, jenom pár lahví s tequilou... Byl to výborný zážitek. O několik let později jsem do jeho baru zašel znovu. Zajímalo mě, jestli je stále naživu... A on tam byl, chodil pomoci takové té ohrádky, ale stále byl za barem, kde míchal drinky. Naposledy jsem ho viděl vloni. V baru byli jen nějakí kluci, a tak jsem se jich opatrně ptal, jestli Don

Javier dorazí... A oni odpověděli, že tam určitě bude později. A opravdu, tentokrát přijel na kolečkovém křesle, ale s úsměvem na tváři se mě ptal, jestli mi má připravit svůj drink. Jak jsi řekl, připadal jsem si jako ve westernu nebo v nějakém filmu od Quentina Tarantina. Takže tvoji slabost pro ten španělský bar naprosto chápu.

Reprezentuješ tedy House of Angostura a tím pádem samozřejmě také aromatické Angostura Bitters. Ty jsou v dnešní době hodně rozšířené, a tak jsem se chtěl zeptat, proč se podle tebe nedaří nahradit Angostura Bitters jinými začínajícími značkami?

Aromatické bitters, vlajková loď firmy House of Angostura, mají oproti konkurenci jedinečnou výhodu, která tkví v jejich historii. V 19. století - v době, kdy neexistovaly cestovatelské weby jako TripAdvisor - vzal německý fyzik Dr. Siegert celou svou rodinu až do daleké Venezuely, kde začal pracovat v armádě Simóna Bolívara. V zemi s naprosto odlišnou kulturou vyvíjel medicínu na žaludeční potíže, a protože na něho všichni spoléhali, musel přijít s něčím opravdu účinným. Dá se říct, že na jeho práci závisel výsledek celé války. Protože rozuměl tamním kmenům, zjistil, jakými bylinami se léčí, a nakonec vyvinul bylinnou směs, která úspěšně zabírala na žaludeční nemoci. Někteří lidé jí dávají přednost před běžnými léky dodnes. Nedávno jsem například narazil na starého čínského taxikáře, který Angostura Bitters vozil ve dveřích od auta. Když měl žaludeční potíže, míchal si je se sodovkou. To je tedy ta výhoda, kterou mají aromatické Angostura Bitters oproti bitters jiných značek. Důvod, proč jsou Angostura Bitters skutečně unikátní, je ten, že vznikly jakožto medicína a do drinků se začaly přidávat až později, kdežto všechny ostatní bitters pak byly od samého začátku určeny k používání v koktejlech.

To mi připomíná Chartreuse. Nechci se nijak doptnout George Němce, ale Becherovka se s tímto francouzským likérem nedá srovnávat. Co se bylin týče, v originálním Chartreuse elixíru je jich 130, zatímco v Becherovce 32. To není málo, ale také to zdaleka není tolik. Chartreuse by podle mě, jakožto první likér na světě, měl mít v každém baru výsostnou pozici. Je to úžasný produkt, který byl, stejně jako Angostura Bitters, původně vytvořen k tomu, aby pomáhal lidem při zdravotních obtížích.

Ano, Chartreuse má pro Francouze ohromný význam. Opravdu věří v jeho léčivé účinky.

Dávají ho i dětem na kostku cukru, a to obsahuje 65 % alkoholu... Když mi není dobře, dám si na lžičku pár kapek a mám po starostech. Mám ho vážně moc rád!

Na konci léta jsem v peruánské Limě navštívil barmanský festival Clase Maestra, kde jsem narazil na zajímavý produkt, který vyrobil Javier de las Muelas - 100% přírodní, nealkoholické kapky do koktejlů nazvané Droplets. Slyšel jsi už o nich něco?



Neslyšel. Ale musím říct, že jsem pracoval v Argentině, Uruguayi, Chile, Peru, Panamě, Brazílii, Mexiku a všiml jsem si, že v latinskoamerických zemích, kde jsou obzvláště populární domácí bitters. Angostura Bitters miluji. Například v Peru však bohužel bývá problém se spotřebitelskou cenou, takže se vytvářejí levnější verze různých produktů. Například koktejl Pisco Sour. V baru Capitán Meléndez používá Roberto Meléndez, globální ambasador Pisco Sour, jehož rodina se významně podílela na vytvoření tohoto národního drinku, při míchání Pisco Sour výhradně Angostura Aromatic Bitters. Je to velmi milý chlapík, udělal spoustu práce pro Pisco Portón... Nicméně když zajdeš jinam, zjistíš, že se kvůli spotřebitelské ceně servírují levnější varianty. Byl jsem v Peru asi třikrát a pamatuji si, že při mé první návštěvě jsem byl ubytovaný v hotelu Four Seasons, kde jsem měl dostat Pisco Sour jako welcome drink zdarma. Šel jsem tedy na bar a kam jsem se podíval, tam stály krásné nádoby plné pisca infuzovaného listy koky, zázvorem, ananasem... Před sebou jsem ale uviděl lahvičku Amargo Chunchu Bitters, tak jsem se zeptal barmana, jaké bitters dávají do Pisco Sour. Řekl mi, že Amaro di Angostura, tak jsem si ho dal. Vzal tu lahvičku s Amargo Chunchu Bitters

a uklidil ji. Oni vědí, jak zásadní je Angostura. Nicméně kvůli ceně používají mnohdy levnější značky.

Když jsem byl před třemi týdny díky Tiki festivalu v Peru naposledy, rozhodl jsem se různé bitters chuťově porovnat. Všechny vypadají podobně jako Angostura: žlutý uzávek, tmavá lahvička, abnormálně veliká etiketa... Když ale ochutnáš, tak je ten rozdíl opravdu markantní! Angostura mezi těmi konkurenčními, které často chutnají jako kořenící směsi nebo esence do pečení, naprosto vyniká svou poctivostí. Peruánci používají řemeslně vyráběné pisco – a jejich národním drinkem je právě Pisco Sour. Naopak v Chile dostaneš převážně průmyslově vyráběné pisco – a velké oblíbené se tam těší pisco, tedy pisco s kolou.

Jinak ale musím říci, že je Angostura v Latinské Americe velmi ceněná. A znovu musím zmínit, že napodobit značku s takovou integritou je velmi obtížné. To je nejvíce patrné právě při porovnávání s konkurenčními značkami.

Co pro tebe osobně Angostura znamená?

Jednou z jejich největších předností je podle mě její jedinečnost. S hrдостí můžeme říct, že máme nejširší řadu oceňovaných rumů. Také nejdražší rum na světě pochází z naší destilérie. Nicméně to, co je pro mě skutečně důležité, je propojenost – vztah mezi lidmi a našimi produkty. Mým jediným profesionálním cílem je proto propojit lidi s našimi rummy.

To, co mě na našich rumech baví nejvíce, je jejich osobitost. Jedinečnost naší značky se projevuje už v samotném počátečním procesu výroby, kdy spojením cukru a kvasinek získáváme etanol. Práce s kvasinkami bývá náročná, a pokud navíc někdo vyrábí alkohol ve velkém, většinou si kvasinky koupí. Angostura si však chová vlastní. Jsou pro nás tak vzácné, že máme původní vzorek uschovaný v trezoru v Londýně, pro případ, že by došlo k jakékoli mutaci.

Naše rummy zastupují rummy britského typu, a jako takové jsou na bázi melasy. Jedná se o rum stylu „navy“. Používáme melasu s 51% obsahem cukru, což je v současné době poněkud složité – vzhledem ke zlepšování procesu výroby cukru získáváme více rafinovaného cukru s menší ztrátovostí. Melasu s požadovaným procentem cukru proto bereme z míst, jako je Fidži, Guyana, Dominikánská republika... Dbáme na to, přestože to na rum ve výsledku nemá tak velký vliv.

Dále musím zmínit, že je v našem blending teamu mnoho žen. Je to podle mě skvělé, protože se k blendingu stavějí intuitivněji. Jsou to hrdinky firmy House of Angostura, o kterých se příliš neví.

Nesmím zapomenout na jednu důležitou věc, a tou je terroir. Přestože jsme karibským ostrovem, stejně jako třeba Jamajka nebo Barbados, náš terroir je odlišný, protože ležíme 10 stupňů pod rovníkem. To znamená, že na rozdíl od Jamajky či Barbadosu u nás nikdy není zima, pouze horko. To znamená, že množství rumu, které se při stažení vypaří, je vyšší než v zemích



s chladnějším klimatem. Když vejdeš do skladu, kde rumy staříme, pokaždé jsi ohromen nádhernou vůní. Andělský podíl je tedy značný a někdy se vyšplhá na celých 20 %, což se snažíme nějak vyřešit.

Rumy vyrábíte z dovážené melasy, takže asi nemáš na mysli terroir ve spojitosti s cukrovou třtinou, nýbrž terroir, jenž se odráží v procesu staření, který ovlivňuje rum v průběhu času, který zraje uvnitř sudu, že?

Přesně tak. Když jsi zmínil třtinu, vzpomněl jsem si, jak jsme ji s mými bratry v dobách našeho dětství na venkově chodili o školních přestávkách trhat – zlomili jsme ji nohama, oloupali zuby a pak si ukousli. Trhali jsme tmavě fialovou třtinu, jindy světle zelenou...

Jaký mezi nimi byl rozdíl?

Nemám odborné znalosti, takže tomu vůbec nerozumím. Ale pamatuji si, že občas nebyla sladká ani jedna. Takže jsem si vždycky lámal hlavu nad tím, jak dokázali zemědělci poznat, kterou mají sklízet. Když sklídili třtinu, zapálili pole, aby znovu zúrodnili půdu. Vždycky ale sklídili jen část třtiny, zbytek nechali být. Nikdy jsem nechápal, jak poznají, která je ta sladká. Když

jsem začal pracovat pro House of Angostura, zjistil jsem, že zemědělec pozná, kdy je třtina nejzralejší podle motýlů, kteří si na ni pak sedají. A to je významná část poselství naší značky.

Takže proto má Angostura motýla na etiketách?

Přesně tak. Vnímáme to jako božské znamení, známku dokonalosti. Když jdete na exkurzi po destilérii Angostura, seznámíte se s masterem distillerem, prohlédnete si destilérii a navíc se podíváte do největšího muzea motýlů na světě. Patří firmě House of Angostura, která se rozhodla do něj investovat.

Mohl bys našim čtenářům představit jednotlivé rumy Angostura?

Prvním reprezentantem našeho rumového portfolia je tříletý bílý rum Angostura Reserva, který je dvakrát filtrován přes uhlíkové filtry. Dále jsou to 5 a 7 let zrající rumy Angostura. Právě náš sedmiletý rum se používá při výrobě trinidadského národního drinku Queen's Park Swizzle, ke kterému se ještě vrátím později.

Dalšími rumy – našimi oslavnými – jsou 1919, 1824 a 1787. Když oslavuješ, ať už jsou to narozeniny nebo jiná speciální příležitost, chceš si to maximálně užít. Oslavit to něčím výjimečným. A když někomu chceš svým produktem vzdát hold, dáš do toho mnohem více nadšení a mnohem víc u toho přemýšlíš, abys přišel s něčím odlišným. Není to uspěchaný výrobek určený masám – a to je na značce Angostura také tak okouzující.

Angostura 1919 je blend, který vzdává hold J. B. Fernandesovi (majitel a master blender společnosti Fernandes Distillers, kterou v 70. letech 20. století Angostura koupila). Když se J. B. Fernandes roku 1932 doslechl, že vyhořel sklad Government Rum Bond a zachovaly se pouze sudy s rumem – což je přitom první věc, u které bych čekal, že lehne popelem (*smích*) –, tak ty rumy koupil. Dobře totiž věděl, že skutečné kouzlo jakéhokoli destilátu tkví v procesu staření a teple, kterému je vystaven. Náš současný master distiller chtěl Fernandesovi společně se svým blending teamem vzdát hold, a tak vznikl rum, jenž nese název podle roku 1919, který byl na těch sudech vypálen. Angostura 1824 je dvanáctiletý rum, který oslavuje Dr. J. G. B. Siegerta, tvůrce ikonických Angostura Aromatic Bitters, které začal v roce 1824 vyrábět ve městě Angostura. Takže je ti jasné, že byl vývoj tohoto rumu také pěkným oříškem. Rum 1787, který byl na trh uveden teprve nedávno, je patnáctiletým rumem, který připomíná milník industriální éry na Trinidadu.

Dále nás reprezentují dva speciální, malosériové rumy. Jedním z nich je sběratelský Angostura No. 1. Ten byl na trh uveden dvakrát, pokaždé v limitovaném množství 3 000 kusů. Je to rum dělaný s láskou a vášní, což se odrazilo na odezvě, která byla opravdově úžasná – těch prvních 3 000 kusů se prodalo jako po másle. Druhým vydáním Angostura No. 1 byl vynikající šestnáctiletý rum, který zrál 10 let v sudech po bourbonu a následně ještě dalších 6 let v sudech po koňaku.



Již jsem zmiňoval, že z dílny House of Angostura pochází nejdražší rum světa. Je jím Legacy by Angostura, náš druhý speciální rum. Řekl bych ale, že už se nedá sehnat – vyrobeno bylo pouze 20 lahví, které navrhla londýnská firma Asprey. Trinidské zákony nařizují uvádět stáří nejmladšího rumu obsaženého v blendu – v případě Legacy je tím nejmladším rum, jenž zrál 34 let. No není to úžasné?

Jak probíhalo jeho staření? Byl také uložen do sudů po bourbonu?

Ano. Jednou jsem s manželkou u příležitosti mých narozenin navštívil Cognac. Týden jsem strávil na vinicích, navštívil jsem sídla různých firem, a několik zaměstnanců plantáže mě dokonce pozvalo i k sobě domů. Dozvěděl jsem se, že koňaky dokončují v sudech po rumu. A my zase dokončujeme rum v sudech po koňaku. Je zajímavé vidět, jak kreativní se všichni snaží být... S destiláty je to jako s jídlem. Odlišná podnebí, kultura... Je to kouzelné. Koňak je symbolem ušlechtilosti a kultivovanosti, zatímco rum... U rumu nikdy nevíš. Některé značky tvrdí, že reprezentují specifické styly, ale realita tomu přitom neodpovídá. Když někomu představuji rummy Angostura, nemusím je vy-

chvalovat a přesvědčovat druhého o jejich kvalitách. Řeknu prostě: „Tak ochutnáme...“ Stejně je to i v případě Amaro di Angostura.

Nelze nicméně říct, jaký rum je ten nejlepší, protože existuje spousta stylů – ostrovy byly kolonizovány Španěly, Francouzi, Holanďany, kteří mezi sebou sváděli boje. Vyhrála strana s lepšími zbraněmi... Trinidad byl nejprve pod španělskou nadvládou. Během Francouzské revoluce země přijala některé francouzské uprchlíky pod dvěma podmínkami – museli přijmout místní víru a založit cukrovou plantáž. Roku 1707 tak vznikla první plantáž cukrové třtiny – House of La Perouse. O deset let později už bylo na ostrově kolem 90 plantáží – jednou z nich byla slavná Caroni. V té době se cena cukru rovnala zlatu. Měl pro nás nesmírnou hodnotu. Dnes už se u nás cukrová třtina nepěstuje, ale stále si tento kus historie připomínáme, protože by neměl být zapomenut.

Myslíš, že se na Trinidadu plantáže s cukrovou třtinou ještě někdy objeví?

Upřímně, to si nemyslím. Trinidad je dnes vyspělou zemí, díky ropě a plynu, které se významně podílejí na HDP. O rozvoji svědčí výškové budovy, kvalitní noční život, dobré restaurace apod. Tobago zase těží z turistického ruchu. Právě na tamních krásných plážích si lidé vychutnávají koktejly jako Rum Punch či Piña Colada. Zemědělství nehraje klíčovou roli; spoustu potravin a zboží dovážíme z jiných zemí. Takže ne, nemyslím si, že by se k nám plantáže někdy vrátily. Určité množství třtiny sice stále pěstujeme, ale je to třtina určená především pro export. Angostura občas částečně získá, ale nejedná se o velké množství.

Angostura je značka s velmi dlouhou tradicí. Podle mě by s ní měl pracovat každý dobrý barman, je téměř nemožné představit si skvělý bar bez ní, že?

Dá se říct, že Angostura stála u samotných základů koktejlového průmyslu. Jako první definoval koktejl Dr. Jerry Thomas, podle jehož slov to byl jakýkoli drink, jenž obsahoval destilát, vodu, cukr a bitters. A právě přidání bitters bylo podle něj tím, čím se „koktejl“ odlišoval od „drinku“. Přežili jsme období prohibice a nadále se podílíme na vývoji mixologie. Dva nejdražší koktejly světa – jeden vytvořil Salvatore Calabrese, druhý vznikl v melbournském baru Club 23 – a oba obsahují Angostura Bitters. Jsme vlastně součástí nejvyšších trendů.

Dnes existuje mnoho druhů bitters. Pokud chceš vytvořit vyvážený koktejl, použiješ jako základ značku Angostura. Pak můžeš klidně přidávat různé specializované bitters, proč ne? – chápeme to.

Včera jsem měl v baru Cobra to štěstí ochutnat trinidadský národní drink – Queen's Park Swizzle –, o kterém jsi se již zmínil. Můžeš nám o něm říct víc?

Jistě, rád. Koktejl, o kterém je řeč, byl vytvořen v hotelu Queen's Park, jednom z předních hotelů na Trinidadu. Býval jedním z nejvyspělejších hotelů v celém



Karibiku, především proto, že měl jako jediný elektřinu a tím pádem také větráky, chladicí zařízení na led a podobně... Mezi častými hosty byli vysocí vládní představitelé, filmové hvězdy, královská rodina... Z hotelu byl výhled na park Queen's Park Savannah, největší otevřené prostranství hlavního města Port of Spain. V jednu dobu tady bývala dostihová dráha, ale dnes je to jen obrovská plocha plná různých stromů, ze kterých padají krásné květy všemožných barev. Je to nádhera. Dodnes je to velmi významné místo – trinidadský karneval, nejlepší karneval na světě, se koná právě kolem Queen's Park Savannah. Karneval oslavuje život a barvy, zní hudbou „soca“, na kterou lidé velmi bouřlivě tančí. Ženy jsou v plavkách, muži v pestrobarevných šatech... Ten karneval zkrátka hýří energií a všemi barvami, všude je rum a kokosová voda. (smích)

Když jsme se o Queen's Park Swizzle začali v House of Angostura zajímat, byl tento legendární koktejl bohužel již dávno ztracený. Zmiňovala se o něm však spousta lidí – a mezi těmito zmínkami vynikají slova Tradera Vica.

Don the Beachcomber a Trader Vic byli dva chlápci, kteří stáli u zrodu kultury tiki. Don the Beachcomber

byl mladý muž z New Orleans. Pracoval se svým dědou, který se zabýval importem a exportem – v podstatě spolu pašovali rum. (smích) Děda byl nicméně velmi šarmantní. V době prohibice jezdil na své lodi do míst jako Jamajka či Grenada, odkud pak přivázel rum zpátky domů. No a Don byl stále s ním, takže navštívil spoustu ostrovů. Když dospíval, jeho rodiče mu dali na výběr mohl jít buď na vysokou, nebo si mohl vzít peníze a dělat si, co chce. A děda mu pošeptal do ucha: Utikej. (smích) A tak začal cestovat sám. Cestoval od Karibiku po Jižní Pacifik, Havaj a podobně, kde trávil spoustu času poznáváním místní kultury, takže pil, prozkoumával místní kuchyni, zajímal se o místní jazyk... Když mu došly peníze, vrátil se domů a pracoval v Los Angeles, kde hotelovým návštěvníkům parkoval auta. Těm potom vyprávěl poutavé historky ze svých cest, což bylo v době, kdy jste se nemohli jen tak podívat na internet, skutečně úžasné. Don neunikl pozornosti hollywoodských scenáristů, kteří hltali každé jeho slovo, a nakonec ho zaměstnali jako svého asistenta. Jeho historky položily základy kultuře tiki – polynéským stylům. Inspiroval se jimi například také Walt Disney.

Když Don našetřil dost peněz, otevřel si vlastní bar, který vypadal jako dřevěná chatrč. To bylo velmi neobvyklé. V té době existovala spousta nelegálních lokálů, kam se chodily bavit vyšší vrstvy. Bary, které jakoby vypadly z knihy Velký Gatsby, kde byste čekali někoho jako Marilyn Monroe. Donův bar byl ale jiný. Šel jste se tam zkrátka uvolnit, oblečen klidně v pestrobarevné košili. Don mical vlastní rumové koktejly, rozuměl koření a Angostura byla jednou z jeho hlavních ingrediencí.

Potom se objevil Trader Vic. Neúspěšně se pokoušel přetáhnout některé Donovy barmany, pak ho z Donova baru dokonce vykopli... A nakonec se rozhodl, že bude sám cestovat. S manželkou odjel z Louisiany do Karibiku a Jižního Pacifiku a během této cesty navštívil také Trinidad, aby ochutnal slavný koktejl Queen's Park Swizzle. Ten ve své knize Trader Vic's Book of Food & Drink, jedné z mnoha jeho knih o gastronomii, popsal jako „nejkrásnější formu běžně dostupné anestezie“.

A tím se zase dostáváme k našemu koktejlů. Tmavý rum stylu demerara, po kterém volá jeho receptura, zastupuje v naší verzi sedmiletá Angostura. Dalšími ingrediencemi je čerstvá máta, čerstvá limetová šťáva, sirup z třtinového cukru demerara a hodně drceného ledu. Díky vymíchání swizzle stickem je pak koktejl správně vychlazený a zředěný.

Použití swizzle sticku jsme začali propagovat před dvěma lety. Souvisí s ranou historií ostrovů – otroci, kteří byli přivezeni z Afriky, používali k míchání jídel a nápojů kus kůry nebo kořene, ale především větvičku kašti (sasafras) či pimentovníku. To pokrmy a nápoje také jemně ochutilo.

Můj otec byl Afričan a maminka Indka. Když jsem byl malý, vařila pokrm s názvem callaloo – směs tmavozelené listové zeleniny, která vypadala jako špenát

s většími listy, kterou smíchala s čerstvým kokosovým mlékem, dýní, okrou, pepřem... To vše podusila a pak rozsmíchala pomocí swizzle sticku. V současnosti existují profesionální mixéry, jako je třeba KitchenAid nebo Hanil. Právě vzhledem k pokroku těchto přístrojů a zařízení vnímám použití swizzle sticku jinak, než když jsem byl malý – je to pro mě dnes dávno zapomenutá technika. Vždy mě proto pobaví ironie, že je to právě technika míchání swizzle stickem, kterou nyní propagujeme.

Ze dřeva, ze kterého je swizzle stick vyroben, se tedy do koktejlu navíc uvolní chuť koření, že?

Používání větviček kašti či pimentovníku k vymíchání dodalo drinkům jemnou kořeněnost, nicméně tuto techniku brzy vystřídalo použití Angostura bitters. Proto je dnes na vrchu koktejlu Queen's Park Swizzle tak velké množství aromatických bitters. Když vidíš, kolik jich tam barman dává, řekneš si: „Páni, to je nějak moc!“ (smích) Ale když potom ochutnáš, je to perfektně vyvážený koktejl. Takže chápu, co na něm Vica tolik zaujalo. Nejlépe si ho vychutnáš za slunečného počasí v Karibiku – a když si ho pak dáš v zemi s chladným počasím, zanese tě to ve vzpomínkách zpět.

Během svého pobytu v Praze vytváříš pro různé magazíny koktejly na míru. Jak ty drinky vznikaly?

Inspirací pro každý z těchto koktejlů je styl daného magazínu. Pokud se jedná o módní časopis, navrhuji koktejl, který jeho čtenáře zaujme. Například u časopisu TOP CLASS, který je celkem luxusní, jsem vycházel z koktejlu Champagne Cocktail. Použil jsem Amaro di Angostura, kostku cukru a dolil jsem to šumivým Proseccem. Byla to nádhera. Ta kostka cukru uvnitř, stoupající bublinky – je to velmi svůdný drink. Pro MenHouse jsem zase udělal variaci na Old Fashioned, za použití Angostura 1919, suchého likéru Curaçao, Angostura Aromatic Bitters a Angostura Orange Bitters. Pořádně to promícháš, přidáš velkou kostku čirého ledu a máš velmi stylový drink. Při vytváření drinku pro časopis Reportér, který se zase více soustředí na světové zprávy, jsem vycházel z koktejlu Old Cuban. Když jsem o časopisu Reportér četl, vybavil se mi Che Guevara a Kuba. Když jsme si s redaktorem Reportéru povídali v klubu SaSaZu, kde jsem drink připravoval, řekl, že žurnalistika prochází krizí. Že vlastně v jisté době zcela upadla, ale teď je zase pomalu vyžadována a lidé doufají, že znovu nabude na integritě. Koktejl jsem potom připravil z Amaro di Angostura, pětiletého rumu Angostura, čerstvé máty a limetového džusu (citrus dodá vyváženost). To vše jsem protřepal s ledem a nakonec dolil trochou šampaňského. Taková kombinace tradice a trendu. Sám to zmínil, aniž bych cokoli řekl, takže to nejspíš mělo úspěch.

Opravdu výborný koktejl! Sám jsem měl možnost ho včera ochutnat. Máš velmi přátelskou, optimistic-

kou povahu a neustále se usmíváš, jak už zaznělo na začátku. Je to podle tebe klíč k úspěchu barmana?

Jak kdysi slavně pronesl Dale DeGroof: „Do baru jdeš kvůli barmanovi.“ Když jsme spolu mluvili o barech, které v nás zanechaly nejlepší dojem, nezmínil jsi drink – ten nebyl tak důležitý. Důležitější je pohostinnost. Bar je můj domov, mé jeviště, a ten, kdo do něho vstoupí, je můj host. Mám příležitost se k němu chovat tak, aby si připadal vítaný, aby se necítil nepříjemně. Jednou ze zaručených rad je velký úsměv a dobrá energie.

Často například říkám, že jsem měl nejlepší zážitek s koktejlem Mojito, který přitom byl mizerný. Bylo to v baru La Bodeguita v Havaně. Šel jsem po ulici, celý natěšený, a uviděl jsem před barem frontu. Slyšel jsem živou hudbu, salsu, atmosféra byla bezvadná, takže jsem se snažil vecpat dovnitř. V jeden okamžik jsem se rozhlédl po vchodových dveřích a došlo mi, že už jsem uvnitř – tak malý to byl bar. Barman byl starý muž, měl před sebou připravené vyrovnané sklenice... Byl nesmírně milý a šarmantní. Udělal mi Mojito z premixu, které nebylo nic moc, ale...

Ale díky tomu prostředí a povaze barmana to byl i tak, skvělý zážitek. Naprosto tomu rozumím.

Sám jsem deset let vedl vlastní hospodu. Lidé milovali, když jsem jim na baru před očima míchal gin s tonikem. Pamatuji si, jak takhle přišly dvě dívky a nevěděly, co si dát. Doporučil jsem jim Gin & Tonic, ale odvětily, že ho nepijí. Tak jsem jim řekl, že jim připravím takový Gin & Tonic, jaký ještě nepily a že když jim nebude chutnat, nebudou ho muset ani platit. Nakonec souhlasily a já začal. Do sklenice na víno jsem dal velký kus ledu, vynikající tonik bez umělých sladidel a samozřejmě dobrý gin. Druhý den ty dvě dívky přivedly své přátele s tím, že musejí ochutnat můj gin s tonikem. (smích) A tak se přirozeně vytvářelo povědomí o mé hospodě a o stylu, jakým jsem obsluhoval své hosty.

To znám. Když navrhuji drink s tequilou, slyším: „Né, né, ta mi nechutná!“ Když ale zkusíte dobrou Palomu, klasický drink s tequilou s trochou soli, limety a grepové sody – já navíc přidávám pár kapek Angostury –, je to nádhera. S rumem je to podobné. Není vnímán tak prémiově. Když ho postavíš vedle koňaku nebo whisky, působí jako ošklivé káčátko. Je to nicméně kategorie, která neustále roste a to je jedno z kouzel rumu. Proto jsme my, Angostura, tolik pyšní na naše portfolio – naše rummy hrdě reprezentují prémiovost.

Dá se tedy říci, že když se o své hosty pozorně staráš, jsi pozitivně naladěný, usmíváš se, a ještě k tomu používáš kvalitní produkty a ingredience, máš vyhráno?

Přesně tak! (usmívá se)

Mockrát děkuji za rozhovor.

Já děkuji.





"Every drink should be
garnish with a smile"
Jones

NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI

ZACAPA ROYAL

Zacapa Royal sestává z rumů zrajících v sudech po americké whiskey, delikátním sherry a jemných vínech Pedro Ximénez. Jejich blend dozrává ve vzácných sudech ze dřeva stromů čtyř francouzských lesů zvaných Le Bois du Roy™ (Allier, Nevers, Vosges a Tronçais), které dříve patřily královské rodině a jsou chráněné již od 13. století, kdy na těžbu uvalil přísná omezení sám francouzský král. Jde o blend rumů 8-30 let starých. Má elegantní, hřejivé a komplexní aroma s tóny vanilky, čokolády, sušeného ovoce, dřeva, muškátového oříšku a pražených mandlí. Vyznačuje se plným tělem, na patře je hladký, elegantní a hedvábný, s tóny citrusů a karamelu. Závěr má dlouhý, nasládlý, exotický a výjimečně jemný.

8 900 Kč



FRANGELICO

Frangelico je italský likér z lískových oříšků, esence a výtažků z kávy, kakaa a vanilky. Podle legendy jeho historii začali před více než 300 lety psát křesťanští mniši, kteří žili v horách v severoitalském Piemontu. Jejich dovednosti týkající se jídla a nápojů zahrnovaly i umění destilace, zejména použití divoce rostoucích lískových oříšků a dalších vzácných přísad, díky nimž vytvářeli receptury likérů. Patřila k nim i ta, na niž navazuje Frangelico. Neodolatelná chuť likéru se odvíjí od vysoce ceněné odrůdy lískových oříšků Tonda Gentile, jež patří k piemontským specialitám.

410 Kč



PATRÓN XO CAFE DARK COCOA

Je spojením vynikajících mexických ingrediencí; ultrapremiové tequily Patrón Silver, esence kávy z oblastí Veracruz a Chiapas a kakaových bobů odrůdy Criollo. Sladkost likéru je vyvážena robustními tóny silného espresa, kakaa, hořké čokolády a jemně kořeněné tequily. Lze jej popíjet po jídle nebo míchat v koktejlech, ale může být také skvělou ingrediencí při přípravě dezertů. Bylo vyrobeno omezené množství, po jehož vyprodání již nebude k dispozici.

560 Kč



TALISKER 10 Y.O. GIFT BOX

Talisker 10 Y. O. je s 45,8 % alkoholu nejsilnější whisky řady Classic Malts Selection. Vyrábí se v jediné palírně na ostrově Skye, která byla založena roku 1830. Je typickým příkladem ostrovní sladové whisky a bývá ceněna pro svou tvrdou, přímočarou a nekompromisní chuť. Má nasládlé aroma mořských řas s plně kořeněným charakterem a ostrou rašelínovou chutí. Dárkové balení obsahuje láhev a dvě originální skleničky.

1 270 Kč

(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



ROBERT BURNS 5 Y.O. SE SKLENKOU V TUBE

Tento single malt byl vyroben na počest slavného skotského básníka a velkého milovníka whisky Roberta Burnse. Arran je jedinou destilérií, která je oficiálně oprávněna používat na svých produktech jméno tohoto skotského literáta. Pro zrání této edice se používá zhruba 70 % sudů po bourbonu a 30 % sudů po sherry. Je to lehká, svěží aromatická whisky, ve které se perfektně snoubí tóny sladu a smyslné vanilky v krásně osvěžující jemné chuti. Dárkové balení obsahuje láhev a jednu originální sklenici.

770 Kč



PERDOMO NICARAGUA BOURBON BARREL-AGED

K dosažení dokonalé směsi těchto doutníků se používají pouze ručně vybírané krycí tabákové listy vystažené fermentací po dobu až šesti let. Poté listy ještě dozrávají až 14 měsíců v sudech po Bourbonu. Krycí listy tímto stařením dosahují naprostého vrcholu své barvy, textury, vůně a chuti. Každý doutník z této řady je pečlivě „namíchán“ z tabáků z údolí Condega, přirozeně sladkých listů z farem Jalapa Valley a chuťově výrazných a plných listů ligero z údolí Estelí. Tato unikátní kombinace poskytuje doutníkům Perdomo Habano Bourbon Barrel-Aged komplexitu a harmonii síly a chuti až do posledního popotáhnutí.

240 Kč



BULLEIT LEWIS BAG

Bulleit pochází z Kentucky a je inspirován sto padesát let starou rodinnou recepturou. Jeho jemnost a komplexita jsou ovlivněny jedinečným poměrem žitného, kukuřičného a ječmenného sladu a speciálním druhem kvasnic. Oproti běžným bourbonům obsahuje trojnásobný podíl žita, což mu propůjčuje výraznou kořeněnou chuť s čistým a jemným zakončením. Netradiční láhev s výjimečným obsahem je dodávána v dárkovém obalu, který lze využít i pro drcení ledu, například pro tradiční koktejl Mint Julep.

700 Kč



TAMNAVULIN DOUBLE CASK

Historie značky Tamnavulin započala před více než padesáti lety, kdy se malá skupina zkušených lidí rozhodla vyvinout tuto charakteristickou whisky ze Speyside. Destilérie leží na březích řeky Livet a potoka Corrie. Vodu však získává z podzemních pramenů svahů vesnice Easterton, tvořených vodou z tajičích sněhu okolních hor. Sladová whisky Tamnavulin Double Cask zraje nejprve v sudech z amerického dubu, což jí dodává sladkou, lahodnou chuť. Následně je dokončena v sudech po sherry, to se zase odráží v jejím bohatém, jemném zakončení. Má plné, hřejivé aroma jablek, karamelů a medu se sladkými tóny marcipánu a nepatrnou vůni kyselých marmelád. V chuti se projevují svěží, lahodné tóny hrušek, broskví a ananasu a náznak třtinového cukru Demerara. Zakončení je bohaté, jemné a osvěžující s tóny sladu.

750 Kč

TOHLE BY VÁS MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT...



Philippe Rochez, Ivan Sabo, Pavla Hájková, otec Benoit a Jan "Slash" Šavel

NÁVŠTĚVA MÍSTA VÝROBY CHARTREUSE LIKÉRU

Při realizaci letošních květnových oslav Chartreuse Day se mohli bary zapojit do soutěže o návštěvu místa výroby Chartreuse likéru. Podnik, který nejlépe a nejoriginálněji zorganizoval „Chartreuse day“ a zároveň nakoupil dostatečné množství Chartreuse produktů, mohl vyslat svého zástupce na dva dny do Francie. Soutěž vyhrál bar AnonymuS, který velmi originálně zpracoval video, v kterém hlavní roli sehrál likér Chartreuse a koktejly z něj připravené. Video bylo šířeno na sociálních sítích a dosáhlo i vysokého organického zásahu. Z baru AnonymuS se cesty zúčastnil Ivan Sabo a připojil se také majitel baru Chartreuse Jan Šavel, který má na podpoře a šíření značky Chartreuse již dlouholeté zásluhy. Koncem měsíce srpna se letělo do Francie, kde jsme společně navštívili současnou i budoucí palírnu Chartreuse, projeli krásné a tajuplné pohoří Chartreuse nacházející se v savojských Alpách a navštívili monstrózní kartuziánský klášter Grande Chartreuse. Pro všechny to byl silný a nezapomenutelný zážitek, který značku Chartreuse v jejich vnímání posunul na absolutně jinou úroveň.



CALVADOS Roger GROULT



REKORDNÍ ÚRODA JABLEK

Jean-Roger Groult nekorunovaný král řemeslně vyráběného calvadosu, začal sklízet jablka letošní úrody na začátku října a koncem listopadu ještě neskončil. Je tedy jisté, že je úroda roku 2017 opravdu obrovská a to i přes velká sucha, která v létě ve Francii panovala. Milovníci úžasných calvadosů Roger Groult tedy mohou spát klidně. Více o calvadosích Roger Groult na www.warehouse1.cz v časopisu číslo 15 z října 2015 na straně 98.



WAREHOUSE #1 - SKRYTÉ TAJEMSTVÍ

Naše karlínská prodejna byla vybrána do průvodce, publikovaného v říjnu belgickým nakladatelstvím LUSTER (LUSTER 500 Hidden Secrets), jako jedno z 500 skrytých tajemství Prahy na straně 112 pod pořadovým číslem 201. Jedná se o edici prodávanou především v Západní Evropě a Spojených státech amerických.



BULLEIT ZAHÁJIL PRAŽSKÝ MOVEMBER SPOLEČNĚ S HODINKAMI ORIS

Celosvětový fenomén Movember je každoroční událost, během které si muži nechávají v průběhu listopadu růst knírek s cílem zvýšit povědomí o zdravotních problémech mužů, zejména rakovině prostaty. Letošní zahájení charitativního projektu podpořila hodinářská značka Oris, která pro své fanoušky připravila speciální edici hodinek Movember Edition s logem knírku.

Bourbon Bulleit se připojil ke slavnostnímu večeru a dražbě v pražském hodinářství Koscom. Ambasador značky Jaroslav Modlík zpestřil návštěvníkům večer odbornou degustací, skvělou náladu podpořilo také pop-up holičství Gentleman Brothers, které přítomným pánům nabízelo okamžitou úpravu knírku.

Večerem provázeli moderátoři Roman Ondráček a Miloš Pokorný. Hosté si vychutnávali výjimečné delikatesy z kuchyně Jana Punčocháře. Nadačnímu fondu Muži proti rakovině, který je držitelem licence Movember pro ČR, přinesla 78 000 Kč.

SPOLEČNOST VYRÁBĚJÍCÍ BARRILITO PRODÁNA

Na poslední chvíli před vydáním našeho časopisu nám Mónica Fernández potvrdila zákulisní informace o prodeji společnosti Edmundo B. Fernández Inc., vyrábějící Ron del Barrilito skupině investorů. Novým prezidentem společnosti se stal pan José Colón. O dalším vývoji pod novým vedením vás budeme informovat.



LANGLEY'S OLD TOM GIN

Langley's Old Tom gin byl uveden na trh v září roku 2016 se záměrem představit tento styl ginu 18. století současnému modernímu světu. S osmi rostlinnými ingrediencemi, jako jsou jalovec, kasie, andělika, muškátový oříšek a hřebíček disponuje tento gin kořeněnou složkou, která se ale příliš neprosazuje svou pikantností. Na jazyku je tento gin sladký, ačkoli hřejivost kasie vyvstává čím déle jej podržíme v ústech. Jalovec je základem, který se chová jako trpělivý rodič, dovolující všem kolem povykovat. Vše kulminuje vřelostí citronu, která zaplavuje jazyk a hřeje na hrudi. Je dobré ho vyzkoušet čistý pouze s kostkou ledu, tak abychom mohli opravdu dobře vstřebat jeho chuť, je ale rovněž dokonalý například v koktejlu Martinez.





Drink je inspirovaný peruánským městem Ica, které se řadí k nejznámějším městům, kde se vyrábí pisco. A jelikož Pisco v jazyce Inků znamená ptáček, rozhodl jsem se použít jako předlohu můj nejoblíbenější „ptačí“ koktejl, který pochází od Toma Walkera, který také pracoval v American Baru hotelu Savoy a jedná se o drink Purple Bird.

Purple Bird byl posledním Tomovým koktejlem pro bar Bramble v Edinburghu, než ho opustil, ale dodnes ho můžete najít v menu tohoto baru. Drink Purple Bird byl původně na bázi ginu.

Základem mého koktejlu je samozřejmě peruánské pisco v tomto případě Demonio De Los Andes, které je vyrobené z nejlepších odrůd hroznů vypěstovaných na vinici Tacama. K němu přidávám střík

Amargo Chuncho Bitters, Sherry Pedro Ximenez, jelikož to byli právě španělští konkvistadoři, kteří do Jižní Ameriky přinesli umění destilace. Dále přidávám Crème de Violette za londýnský Savoy a samozřejmě čerstvou limetovou šťávu a bílek.

Amargo Chuncho bitters jsou složeny z více jak 30 různých bylinek a koření z pralesa Peru, jsou pojmenované po skupině Indiánů a pro přípravu



© Martin Kinc

© Martin Kinc

PURPLE BIRD

Demonio De Los Andes
Amargo Chuncho Bitters
Sherry Pedro Ximenez
Crème de Violette
čerstvá limetová šťáva a bílek

mého koktejlu jsou asi tou správnou třešničkou na dortu.

Drink je servírován v ptačí kleci a je vsazen do pouště přesně jako město Ica, které kromě maleho jezírka, svírá ze všech stran poušť. A je trochu paradoxem, že právě v tomto suchém prostředí rostou tak kvalitní hrozny, které jsou zapotřebí při výrobě pisca.

Pavel Mandrla - Black Angel's Bar



WORLD CLASS®

OHLÉDNUTÍ ZA GLOBÁLNÍM FINÁLE

Text: Bára Urbanová, foto: DIAGEO není-li uvedeno jinak.

Na konci srpna se v hlavním městě Mexika konalo globální finále prestižní barmanské soutěže World Class. Mezi pětapadesáti barmany z celého světa samozřejmě nemohl chybět český zástupce, jímž se pro letošní rok na základě svého vítězství v národním kole soutěže stal Tomáš Melzer, který v té době akorát ukončil své několikaleté působení v pražském Hemingway baru. Po dvou předchozích letech, kdy se čeští reprezentanti probojovali do top 6, byla laťka nastavená hodně vysoko. Tomáš úspěch svých předchůdců sice nezopakoval, nicméně se ani tak z Mexico City nevrátil s prázdnou.

Soutěžní dění globálního finále World Class 2017 bylo rozděleno do čtyř dnů. Barmani reprezentující na pět desítek zemí z celého světa se do Mexico City sletěli už o třetím srpnovém víkendu, aby mohli dostatečně nasát tamní atmosféru. Stejně jako v uplynulých letech byli rozděleni do čtyř

skupin, které tentokrát dostaly jména podle živilů. Tomáš Melzer patřil spolu s reprezentanty Chile, Islandu, Izraele, Libanonu, Litvy, Portorika, Rumunska, Singapuru, Španělska, Švýcarska, Tchaj-wanu a Velké Británie do týmu Agua. Oproti předchozím ročníkům soutěže ale spočíval velký rozdíl v tom,



že barmani znali zadání většiny disciplín jen rámcově. „Koncept globálního finále se mění a já osobně se domnívám, že je to ku prospěchu věci. Letos se kupříkladu výrazně obměnilo složení poroty, v níž usedlo více osobností z barmanského i kuchařského světa, a nikoliv pouze vítězové předchozích ročníků soutěže a barmanské legendy. Ta hlavní změna ale spočívala v tom, že se soutěžící nemohli na globální finále předem připravit v tak velké míře jako dřív. Konkrétní zadání dvou ze čtyř úvodních disciplín se dokonce dozvěděli až přímo na místě. Zatímco Vítá Cirok i Adrián Michalčík předem odevzdávali receptury třech desítek koktejlů, letos jsme organizátorům poslali pouze tři. Tento přístup více odpovídá každodenní práci za barem, kde jsou barmani také nuceni improvizovat a reagovat na konkrétního hosta, danou situaci a ingredience, které mají k dispozici,“ vysvětluje český World Class ambassador Petr Kymla a dodává: „Samozřej-

mě to ale neznamená, že příprava není potřeba. Ke globálnímu finále se vyplatí přistoupit zodpovědně. Je dobré si nastudovat informace, jež se vážou k aktuálním tématům – letos to byla třeba ekologie a udržitelný rozvoj. Potřeba je také zapracovat na prezentačních schopnostech, zamyslet se nad tím, jak uchopit zadání, a přemýšlet nestandardně.“

VELKÝ ÚSPĚCH V BARU A KUCHYNI

Většinu soutěžního dění hostil hotel The St. Regis, v němž byli barmani také ubytováni a byla jim zde k dispozici bohatě zásobená přípravná zařízení ve stylu Ketel One. V pondělí a úterý čekaly na všechny skupiny vždy dvě disciplíny. Tomáš se v pondělí dopoledne poprvé postavil za bar s drinkem The Book, jenž byl jedním z mála těch, které měl připravené dopředu. V rámci disciplíny Signature totiž soutěžící měli porotě prezentovat koktejl, který nějakým způsobem odráží bar, v němž pracují.



Tomáš zvolil kombinaci rumu Zacapa s Becherovka Cordialem, angosturou a žaludovou tinkturou a drink servíroval ve sklence vystříkané absintem vyrobeným přímo pro Hemingway bar. Navzdory přípravám ale s výsledkem příliš spokojen nebyl. „Když se ohlédnu zpět, nejhůř jsem se cítil asi po Signature Challenge. Byla totiž první, s dalšími disciplínami ze mě nervozita postupně opadala a cítil jsem se mnohem uvolněnější,“ vzpomíná s odstupem. Odpoledne zvládl ještě improvizací disciplínu Cocktails at Home. V první části porotě servíroval svoji verzi Bloody Mary a v té druhé musel namíchat koktejl ze surovin, které byly na baru k dispozici.

V úterý byly pro skupinu Agua na programu další dvě disciplíny: nejprve Heat of the Moment a pak na udržitelný rozvoj a zamezení plýtvání surovinami zaměřená Mex-Eco. První spočívala v propojení barmanské řemeslo s kuchařským. Šéfkuchař nejprve soutěžícím předvedl několik kuchařských technik a jejich úkolem bylo si z nich jednu vybrat a připravit s její pomocí svůj koktejl. Tomáš se na Heat of the Moment od počátku těšil ze všech nejvíc, protože má k vaření blízko, a bylo to znát i na výsledku – porota jeho drink vyhodnotila jako nejlepší ze všech pětapadesáti, které v rámci této disciplíny ochutnala. „Bylo nám představeno několik ingrediencí a tři kuchařské techniky, za jejichž využití jsme mohli nasbírat body navíc. Já jsem si vybral whisky Johnnie Walker Blenders’

Butch Wine Cask Blend a ananas, z technik infuze a Maillardovu reakci. Zjednodušeně řečeno: udělal jsem Gimlet z whisky a cordialu z grepových a limetových kůr a zelené Chartreusky, přidal dva ostrýky orange bitters a jako ozdobu použil olej infuzovaný rozmarýnem a kořením a malou, origami z grepové kůry. K tomu jsem podával ananas flambovaný Chartreuse a nakouřený rozmarýnem,“ popisuje Tomáš Melzer.

PODRUHÉ VYHRÁLA ŽENA, TENTOKRÁT Z KANADY

Oba dny soutěžícím vyplnily ještě různé workshopy, masterclassy a sessions, v úterý ale všichni netrpěli čekali hlavně na vyhlášení top 10. Jména deseti finalistů byla oznámena kolem deváté večerní, u nás jsme si na ně tedy s ohledem na sedmihodinový časový posun museli počkat až do střední čtvrté hodiny ránní. Tomáš se bohužel mezi deset nejlepších nedostal, a tak si následující dny mohl užít už jen v roli diváka a tak trochu i turisty. Ve středu byla na programu La Lucha, variace na speed challenge, jejíž kulisou se stal boxerský ring. Do neskutečné podívané se v roli soutěžících zapojili Mate Csatlos z Dánska, Andrea Gualdi z Austrálie, Kaitlyn Stewart z Kanady, Josephine Sondlo ze Švédska, Chris Cardone z USA, Fatima Del Carmen Leon z Mexika, Kevin Patnode z Turecka, Jamie Jones z Velké Británie, Suguru Makinaga z Japonska a Marcus Philipp z Rakouska. Po rychlostní disciplíně, během níž v šestiminutovém časovém intervalu míchali šest klasických drinků nebo twisty na ně, se dál dostali reprezentanti Turecka, Kanady, Austrálie a Dánska. O vítězi mezi nimi rozhodly čtyři drinky namíchané v rámci závěrečné disciplíny. Na základě konečného součtu bodů porota dospěla k tomu, že se vítězkou letošního ročníku stala Kanaďanka Kaitlyn Stewart, jež působí ve vancouverském baru Royal Dinette. World Class má tak podruhé za sebou na pomyslném trůně pro šampiona ženu.

Její jméno ale samozřejmě zaznělo až na úplný závěr galavečera, který hostily prostory historické budovy Colegio Vizcaina. Svou chvíli slávy si tu užil i Tomáš Melzer, který se stal vítězem disciplíny Heat of the Moment. „Měl jsem z toho obrovskou radost. Výsledky této challenge se vyhlášovaly na závěr všech čtyř základních disciplín, takže to byla poslední možnost domů něco přivést. Ve chvíli, kdy na pódiu zaznělo, že vítězný drink byl postaven na Johnnie Walker Blenders’ Butch Wine Cask Blend, chytil jsem se za přívěsek, který jsem dostal pro štěstí, a začal se v duchu modlit. Pak už následovala čirá radost a později také hodně tequila,“ líčí své pocity dobře naladěný Tomáš Melzer.



Z MEXIKA DO NOVÉHO ROČNÍKU SOUTĚŽE

Galavečerem pro Petra ani Tomáše pobyt v Mexiku ještě neskončil. Oba se vypravili poznávat tuhle exotickou destinaci, Tomáš dokonce na devět dnů. Viděli tak nejen pyramidy, ale i Tequilu a výrobu stejnojmenného destilátu. Došlo i na mezcal a Tomáš vyrazil také do Oaxacy a na závěr do Cancúnu, kde už to pro něj bylo jen o moři, plážích a nicnedělání. Oba dva na chvíle strávené v Mexiku ještě dnes rádi vzpomínají. „Když se řekne Mexiko, vybaví se mi všechny ty barvy, vůně a chutě nebo třeba pyramidy. A hlavně zážitky. Globální finále World Class je vždycky zážitek na celý život. Přece jen jde o největší barmanskou soutěž, jíž se účastní lidé z celého světa, takže tam mimo jiné můžeš získat spoustu kontaktů i nových přátel. Při vzpomínce na Mexico City se mi tudíž vybaví hlavně milí lidé, ale taky perfektní organizace. Na-prosto mě uchvátil závěrečný ceremoniál, který si

prostředím, programem, ozvučením a světelnými efekty nezadal s předáváním filmových cen. Drinky nám v průběhu večera míchaly ty nejlepší mexické bary, například Licoreria Limantour, jež se v letošním žebříčku World's 50 Best Bars umístila na 14. příčce,” popisuje Petr Kymla. Podobné pocity má i Tomáš Melzer: „Na Mexiko vzpomínám moc rád. Poznal jsem tam spoustu super lidí, a to jak mezi soutěžícími, tak mezi porotci a lidmi, kteří se o nás starali. Celé to pro mě byl obrovský zážitek. Nedokážu proto asi vypíchnout jednu jedinou věc – v mé hlavě to všechno zůstane uložené v krabici s názvem Mexiko.“ V České republice už mezitím odstartoval pátý ročník soutěže World Class. Intenzivně na něm v roli ambasadora pracuje samozřejmě především Petr Kymla, zapojí se do něj ale také Tomáš Melzer – například tak, že v lednu usedne v porotě a bude hodnotit první disciplínu nového ročníku této vyhlášené barmanské soutěže, kterou je Signature Cocktail. ■

Warehouse #1 interview



ALEX KRATĚNA

—▶◀—
WORLD CLASS®

Dne 31. 10. 2017 se ptal Petr Kymla a fotografoval Míchal Šula

Poslední říjnový den se pro mnohé české a moravské barmany nesl ve znamení zahájení 5. ročníku soutěže World Class v České republice. Část z nich dorazila už na barmanskou snídani do pražského baru L'Fleur, širší barové publikum měl pak seminář na Prague Bar Show, který další ročník soutěže oficiálně zahájil. V obou případech byl vedle čtyř dosavadních českých vítězů této prestižní soutěže hlavní hvězdou brněnský rodák, někdejší šéfbarman londýnského baru Artesian a světově uznávaná barmanská osobnost Alex Kratěna. Jeho přítomnosti v Praze jsme využili pro krátký rozhovor.

Jak se podle tebe za posledních deset let změnila světová barová scéna a jak barmanské soutěže?

Světová barová scéna je v posledních letech propojená jako nikdy předtím. Oborové semináře či konference a samozřejmě i barmanské soutěže nejenže vytvářejí, ale také udržují vztahy mezi kolegy z celého světa. Koktejl je znovu považován za nedílnou součást kulinářského umění a neúnavný zájem médií i úžasné reakce mnoha výrobců a značek pomáhají hnát věci kupředu. Soutěže jsou dnes zajímavější a rozmanitější než v minulosti. Některé z nich barmanům, kteří je vyhrájí, dokážou zásadně změnit život. Na druhou stranu lesk a sláva nejsou pro všechny a existuje i mnoho barmanů, kteří se soutěžím záměrně vyhýbají.

V čem je podle tebe výjimečný World Class? A má i nějaká negativa?

World Class je výjimečný především svými ambicemi, velikostí, pojetím a provedením, ale také tím, jak velký má zásah a jak se snaží ovlivňovat barové dění. Je to úlet, který si nikdo z nás před nějakými patnácti lety nedokázal ani představit. Negativně osobně vnímám to, že World Class reprezentuje pouze úzkou skupinu lidí a reflektuje jen jeden pohled na barmanství. Zároveň ale musím ocenit, že globální tým naslouchá zpětné vazbě a nebojí se věci změnit k lepšímu – tak jako letos v Mexico City.

Jak s odstupem několika měsíců na globální finále v Mexiku vzpomínáš? V čem pro tebe jako porotce bylo přínosem?

Letos se mi na globálním World Class finále v Mexiku líbilo, že zadání a témata jednotlivých disciplín lépe reprezentovaly reálnou barmanskou práci a všechna její úskalí, k nimž patří i určitý tlak a stres. Soutěž se tak stala opravdovým testem toho, zda jsou soutěžící skutečnými a všestrannými barmany. Pořadatelský tým nás porotce tentokrát více šetřil. Neměli jsme tolik povinností, a mohli jsme se tudíž lépe a více soustředit na výkony soutěžících. Po organizační stránce se mi líbilo, že byli porotci do většiny soutěžních disciplín pěkně zapojení, a zaujala mě i aplikace na iPadu, pomocí níž jsme barmany hodnotili. Byla totálně vyladěná a fungovala naprosto náramně.

Jaké nejčastější chyby barmani v této soutěži dělají a v čem by podle tebe měla spočívat jejich příprava?

K nejčastějším chybám patří nepochopení zadání, nevytříděná technika, špatné pracovní postupy, nesprávná fakta a někdy až lhaní, hloupé dárečky pro porotce, přetažení nebo naopak nedostatečné využití časového limitu a neschopnost improvizovat. Úspěšní soutěžící v první řadě vyplní zadání, přidají k němu nějaký osobní prvek a styl a teprve pak se zaměří na takzvaný wow faktor. Myslí rovněž na to, aby naplno využili celý časový limit, a soustředí se především na ty aspekty dané disciplíny, na nichž mohou nasbírat potřebné body.

V Praze jsi zahajoval pátý ročník World Class, a to s tématem Signature Cocktail. Máš nějakou radu nebo do-

poručení, jak takový drink vymyslet? Co vzít v potaz a čeho se vyvarovat?

Signature Cocktail je podle mého názoru nejtěžší disciplína. Paradoxně proto, že poskytuje největší svobodu. Podle zadání by měl vystihnout osobnost barmana a bar, v němž pracuje. Osobně doporučuji, aby se barmani vyvarovali kouzelnických triků a předvádění nějaké show. Neměli by třeba také kopírovat servis ze známých restaurací. Je důležité vnést do tvorby drinku vlastní úhel pohledu a představit porotě zajímavé ingredience.

Který ze svých drinků považuješ za svůj nejvydařenější signature a proč? Z čeho sestává?

To, který z mých signature drinků je ten nejvydařenější, bych raději nechal na posouzení ostatním. Momentálně mě ale nejvíc baví spolupráce s londýnským mikropivovarem Partizan na speciální edici pív. Každé z nich je inspirováno jiným koktejlem. Stala se z toho bombastická záležitost, každá várka se záhy po uvedení na trh rychle vyprodá.

Jak velkou roli podle tebe hraje v případě koktejlů servis a vizuální stránka obecně?

Vizuální stránka a servis koktejlů jsou velmi důležité, ale také je potřeba znát míru a myslet na to, aby z toho nakonec nebyl jen neskutečný kýč.

Na barmanské snídani v L'Fleur jsi míchal dva drinky. Jaká je jejich receptura, jaký mají příběh a zdroj inspirace?

V L'Fleur jsem barmanům na uvítanou servíroval drink, který oslavuje vybrané odrůdy divokých citrusů z amazonského pralesa. Obsahuje Tanqueray No. Ten, Amazonian Aquavit od Moniky Berg, nefiltrované fino sherry a líkér z citrusu limón rugoso. To vše je vybalancované cordialem z aromatického dřeva stromu Palo Santo, který roste v Amazonii. Druhý drink se chuťově točil kolem tropického ovoce. Bourbon Bulleit jsem vymíchal s marakujovou kombuchou a cordialem z celeru a nepálského pepře Timur.

Jaké plány, úkoly a projekty tě v příštím roce čekají?

V příštím roce mě čeká organizace dalšího ročníku symposia P(our). Aktuálně také pracuji na několika skleničkách a úspěšně pokračuje i spolupráce s mikropivovarem Partizan. Hlavně se ale chci soustředit na naše vlastní projekty a růst našeho byznysu.

V jaké fázi se nachází váš nový bar? Prozradíš nám o něm nějaké detaily?

Tuhle otázku zatím nechám bez odpovědi. Dám vám vědět, až nastane ten pravý čas.

A co vzdálenější budoucnost? Kde sám sebe vidíš za nějakých deset dvacet let?

Za dvacet let se vidím v důchodu. Budu mít bar někde v přírodě, na starém statku uprostřed ničeho. Budou k němu patřit vinohrady, zahrady a lesy, ale taky pivovar a palírna. Lidé tam budou jezdit pít, jíst a radovat se. ■



HORKÉ DRINKY

Text: Jakub Janeček, foto: Martin Kincl, není-li uvedeno jinak.

Máme tady poněkud chladnější období roku, ve kterém nám asi více než kdy jindy může přijít vhod něco pro zahřátí. Napadá mě teplé oblečení nebo horká koupel, ale vzhledem k tomu, že prodáváme destiláty, přicházíme logicky s inspirací z této oblasti.

Požádali jsme zkušeného barmana Lukáše Hanzla, zda by nepřipravil několik drinků z portfolia naší prodejny, které byste si mohli bez problémů připravit doma nebo ve svém baru, kavárně či restauraci. Některé drinky, jako například Chartreuse Hot Chocolate nebo irská káva patří mezi ty známější, ale jinak věříme, že vám uvedené receptury mohou během zimních dnů a večerů přijít vhod.

PŘEDSKOKAN - CHARTREUSE ČAJ (na straně 125)

Šesti drinkům, jejichž fotografii naleznete na dvojstraně uzavírající tento materiál, „předskakuje“ snad nejjednodušší horký nápoj, který si můžete sami zhotovit. Jedná se o Chartreuse čaj z lipového květu, který je připravován kartuziánskými mnichy v klášteře La Grande Chartreuse v předhůří francouzských Alp. Pokud do něho nepřidáte Chartreuse Elixir Vegetal, bude to jediný z uvedených horkých drinků, který neobsahuje alkohol, a tím pádem bude vhodný a zdravý i pro vaše děti. Pokud ale ten zázračný Elixir, jehož receptura spatřila světlo světa v roce 1737, kdy ji sestavil lékárník zmíněného kláštera Jérôme Mabeuc použijete, obohatíte tím svůj čaj o léčivé účinky kořenů, listů a květů sto třiceti bylin, ze kterých je komponován. Tato zázračná tekutina tmavě zelené

barvy s obsahem alkoholu 69 %, uzavřená v lahvičce s obsahem 100 ml, má léčivé účinky v případě žaludečních nevolností, ale také pokud se použije včas při prvních příznacích blížící se virózy. A právě Elixir Vegetal se stal v roce 1764 základem pro výrobu zeleného likéru Chartreuse Verte, s obsahem alkoholu 55 %, který je součástí dalšího jednoduchého horkého drinku z našeho výběru. Jmenuje se Chartreuse Hot Chocolate a není to nic jiného než horká čokoláda a panák legendárního zeleného likéru Chartreuse.

1 - CHARTREUSE HOT CHOCOLATE

4 cl Chartreuse Verte
1,5 dcl horké čokolády

Příprava: Do hrníčku nalijeme zelený likér Chartreuse a zalijeme horkou čokoládou.

Základem dalšího drinku v pořadí je Averna, hořký bylinný likér ze Sicílie, jehož receptura má původ v benediktinském opatství v Caltanissettē na Sicílii. V roce 1868 ji daroval páter Girolamo obchodníkovi s textilem Salvatore Avernovi za pomoc obci. Ten podle ní začal vyrábět likér nesoucí dnes jeho jméno. Pro název Averna Hill byla Lukášovi Hanzlovi inspirací jednak kopcovitá krajina na Sicílii, odkud Averna pochází, a také fakt, že se tento drink hodí skvěle na hory.

2 - AVERNA HILL

4 cl Averna
1 dcl pomerančového džusu
1 dcl vody
1 lístek šalvěje

Příprava: Všechny přísady povaříme a přelijeme do hrnku.

Punč je název pro široké spektrum nealkoholických či alkoholických horkých nápojů, které většinou obsahují ovoce nebo ovocnou šťávu. Pochází z Indie, odkud byl v 17. století dovezen do Anglie. Třetím horkým drinkem v našem výběru je tedy punč. Není to ale punč ledajaký, jedná se o punč s využitím dnes již velmi známého guatemalského rumu Zacapa Centenario 23, nejprodávanejšího ultra prémiového destilátu v České republice vůbec. Vzhledem k tomu, že jsou při výrobě rumů Zacapa používány speciálně vyšlechtěné kvasinky z ananasu, (mají za úkol přeměnit cukr obsažený ve vodou naředěném panenském medu cukrové třtiny na alkohol), použil Lukáš Hanzl v tomto drinku ananasový džus.

3 - ZACAPA PUNCH

4 cl Zacapa Centenario 23
1,5 dcl ananasového džusu
1 ks celé skořice
2 ks kardamomu

Příprava: Kardamom lehce podrtíme, skořici přelomíme a spolu s ostatními ingrediencemi krátce povaříme, vše přelijeme do hrnku.

Irská káva patří v našem výběru horkých drinků určitě k těm neznámějším. Pro naši irskou kávu jsme použili irskou whiskey Paddy, pojmenovanou po prodejci whiskey Paddy Flahertym, který ve 20. a 30. letech dvacátého století pracoval pro middletonskou společnost Cork Distillers Company. V těch letech se ještě whiskey prodávala po hospodách ze sudů a lidé si whiskey, kterou prodával, tak úzce spojili s jeho jménem, že se jí od té doby začalo říkat Paddyho whiskey.

Irskou kávu poprvé připravil Joe Sheridan v letištní restauraci ve Foynes v hrabství Limerick na západě Irska. Právě odtud se jednoho dne roku 1942 vynesl a opět se vrátil kvůli špatnému počasí zpět na letištní ranvej hydroplán, který mířil do Ameriky. Když letoun dosedl, Joe Sheridan nabídl prokřehlým cestujícím na zahřátí kávu, do které přidal irskou whiskey. Když se prý jeden z cestujících zeptal, zda jde o kávu brazilskou, Joe odpověděl: „Nikoli, toto je irská káva.“ Toto jméno už jí zůstalo.

4 - PADDYHO IRSKÁ KÁVA

4 cl irské whiskey Paddy
2 lžičky třtinového cukru
filtrovaná káva
30% smetana

Příprava: Do sklenice o objemu cca 230 ml nalijeme a vylijeme horkou vodu, abychom ji nahřáli. Vložíme 2 lžičky třtinového cukru, který zalijeme čerstvě připravenou filtrovanou kávou.

Po rozpuštění cukru přilijeme 4 cl irské whiskey Paddy. Ne závěr přilijeme přes lžičku (aby se „neutopila“) opatrně na hladinu kávy 30% smetanu, vyšlehanou tak, aby byla stále trochu tekutá a vytvořila zhruba 2cm vrstvu. Můžeme ozdobit třemi zrnky kávy.

Ano, i pivo může být základem horkého drinku. Když navíc tak jako my použijete irské pivo Guinness Extra Stout, které má samo o sobě tak trochu kávovou chuť a navíc ji podtrhnete chutí kvalitní filtrované kávy, budete si mít možnost pochutnat na vpravdě netradiční kávičce. Ta bude obsahovat legendární pivo, z pivovaru, jehož historie se začala psát v roce 1759, kdy mladý Arthur Guinness podepsal neuvěřitelnou nájemní smlouvu na 9 000 let, kterou si za 100 liber pronajal nepoužívaný a zchátralý pivovar rozkládající se na 16 000 m² v centru Dublinu.

5 - GUINNESS CREAM COFFEE

1 dcl Guinness Extra Stout
6 cl filtrované kávy (musí být kvalitní)
1 lžička třtinového cukru
smetana ke šlehání (šlehačka)

Příprava: Všechny ingredience, kromě smetany, povaříme (pozor, Guinness hodně pění), přelijeme do hrnku a ozdobíme ušlehanou smetanou.

Poslední horkým zbožím našeho výběru je drink na bázi bourbonu s větším poměrem žita, než je u bourbonů běžné. Jedná se o Bulleit Bourbon Frontier Whiskey, vyráběný na základě receptury, jejíž autor Augustus Bulleit v roce 1860 záhadně zmizel. Inspirační pro tento drink byl koktejl Bourbon Mule, který Lukáš Hanzl „twístnul“ o zelený čaj a rozmarýn.

6 - BULLEIT GREEN WINTER

4 cl Bulleit Bourbon Frontier Whiskey
½ lahvičky Ginger Ale East Imperial
5 cl džusu zelené jablko
1 cl cukrového sirupu (není nutný)
1 cl citronové šťávy (není nutná)
snítka rozmarýnu

Příprava: Všechny přísady povaříme, kromě rozmarýnu. Ten vhodíme až v bodě varu a ještě chvilku necháme povařit, následně přelijeme do Bulleit zařezané sklenice a vložíme snítka rozmarýnu. ■







AVERNA®

Salvatore Averna
1868



Averna, tedy italský bylinný likér typu amaro, jenž byl původně vytvořen pro podporu trávení, vznikl na základě tajné receptury benediktýnských mnichů z opatství Abbazia Di Santo Spirito v sicilské Caltanissettě. Tuto recepturu získal darem od pátera Girolama v roce 1868 obchodník Salvatore Averna, jakožto ocenění za podporu obce. Salvatore Averna začal od toho okamžiku likér Averna oficiálně vyrábět pro hosty svého domu. První výrobní byla postavena v rodinném venkovském sídle v Xiboli v Caltanissettě, kde rodina trávila horká sicilská léta.

V roce 1912 třetí italský král Vittorio Emanuele III. propůjčil značce Averna právo, aby na svých etiketách používala královský erb s nápisem „Brevetto Della Real Casa“. Od toho dne se Averna stala oficiálním dodavatelem královské rodiny. Na etiketu byla později přidána i mnohá ocenění, kterých se značka v průběhu let dostalo.

Byla to třetí generace rodiny Averna, která upevnila úspěch hořkého likéru amaro a přispěla k rozvoji podniku, a to i přes obtížné období dvou světových válek. Nejenže v tomto těžkém období pokračovala výroba likéru Averna, ale rodina také úspěšně začala exportovat na americký trh.

V roce 1958 se společnost Averna stala akciovou společností Fratelli Averna S.p.A. a po několika letech byla v Caltanissettě vystavěna i nová továrna. V roce 1978, po 110 letech, měla za sebou společnost Averna cestu od rodinné výroby likéru pro potěšení až po vedoucí postavení na italském trhu.

V roce 2014 skupinu Fratelli Averna S.p.A. koupila skupina Gruppo Campari, která tak posílila globální pozici této značky.

Vzhledem k tomu, že jsme navázali s Gruppo Campari v průběhu roku 2017 obchodní spolupráci, vyslali jsme našeho spřáteleného barmana Eduarda Ondráčka na zajímavý výlet s názvem Amari Club Trip, který Gruppo Campari pořádala pro barmany z celého světa. Tady jsou jeho dojmy a postřehy.

AMARI CLUB TRIP

Ve druhé půlce října jsem se díky přátelům z UPB dostal na pilotní akci nově založeného Amari Clubu, který v tuto chvíli sdružuje tři produkty Gruppo Campari – nejprodávanější amaro Averna ze Sicílie, Braulio z alpské Lombardie a Cynar, populární amaro s artyčoky. Tento výlet, pracovně nazvaný Amari Club Trip, nás během pěti dní provedl po třech italských lokalitách, které jsou místem výroby tří slavných italských „Amaros“.

Ještě by bylo vhodné si na začátek upřesnit, do jaké kategorie Amaro spadá, jak už podle původního

italského řazení nebo i podle našich zažitých pravidel. Kategorie jako taková není historicky datována, nicméně ty nejstarší Amaros se objevují na začátku 19. století a technicky jde o alkoholový výtažek různých bylin, slupek a kořenů, který je dle receptury doslazen cukrem, popřípadě dobarven líkérnickým karamellem. Velmi často je Amaro spojeno s regionem a málokteré se pyšní tím, že by mělo popularitu napříč celou Itálií. Výjimku tvoří právě uvedené a navštívené značky.

Technicky je tedy Amaro likér. V původní italské terminologii má potom místo hlavně jako digestiv, tedy likér podávaný po jídle. Pokud je dotážen sodou, tonikem nebo šťávou, je možné ho servírovat i jako aperitiv.

Vzhledem k tomu, že je Itálie jako země bohatá v nappojové historii a líkérů je spousta, Amaro je tedy klasifikováno právě jako sladší oproti své nejbližší kategorii – Bitter Aperitiv (Aperol, Campari), které se pijí s džusem, sodou nebo jako „spritz“ ve formě aperitivu – tedy před jídlem. Amaro je bráno jako sladší, typicky s přidáním páleného cukru, již výše zmíněného.

Ale zpět k našemu výletu. S kolegou Milanem Zaleshem z pražského Bugsy's baru jsme se dle itineráře dopravili v neděli letecky do Palerma, srdce sicilského regionu a úžasného města s obrovsky bohatou kulturou i architekturou. Je zde velmi dobře vidět vliv Afriky i fakt že historicky město v minulosti několikrát ovládali arabské kultury. Výsledná směs s nádechem exotiky nás úplně pohltila. Po krátké prohlídce města a návštěvě Café Marocco, které je datováno do roku 1934, jsme se s Milanem vydali do hotelu, kde už na nás čekalo více jak 30 kolegů barmanů z celého světa, a Amari Trip mohl začít. Slavnostní uvítací večeře proběhla v Osteria del Vespri, na venkovní terase se skvělou místní atmosférou, přírodními víny a vynikající pastou. Dle usazení u stolů jsme se pomalu začali seznamovat s kolegy a večer nabral ten správný spád.

Po večeři pak samozřejmě následovala Averna, stěžejní amaro, tolik spojené se Sicílií a možná jediný likér svého druhu, který se prosadil po celé Itálii, a to

díky své vyváženosti a atraktivní chuti. S celostátní oblibou, úspěchem na veletrzích a kvalitním marketingem se pak stal ve 20. století populárním po celém světě.

Druhý den jsme se vydali do městečka Caltanissetta, které je místem, kde se Averna vyrábí. Ve zdejším benediktynském opatství se léta formoval elixír z místních bylin a koření, jež byl pak darován místnímu tkalci jménem Salvatore Averna. Salvatore recept zformoval do dnešní podoby a od roku 1868 pak likér stejného jména produkoval v podobě, jak ho známe dnes. Recept, který Averna zdokonalil, se skládá z více jak dvaceti různých rostlinných výtažků, ze kterých jsme schopni indikovat pomeranč, citron, rozmarýn a pro nás velmi neobvyklou kůru granátového jablka, typicky sicilského ovoce, které se v blendu postará o určitou hořkost a vysokou tříslovinu. Tajná směs koření se pečlivě naváží do velkých pytlů, a následně je macerována v neutrálním obilném lihu o síle 96 % po dobu několika měsíců až do doby, kdy master blender určí, že je čas směs scedit a nechat stát. Po stabilizaci se pak macerát míchá s cukrem, vodou a karamelom na požadovaných 29 % alkoholu.

Následující den nás čekal velmi atraktivní a promyšlený výlet po městě ve formě projížďky v Apecaru, typickém motorovém vozítku. To nás během necelých dvou hodin provezlo po nejvýznamnějších památkách a po krátkém obědě v populárním bistru Buatta jsme se letecky a autobusem přemístili až na sever Itálie. Půldenní cesta skončila až dlouho po setmění a my jsme se ocitli ve Valtellině, srdci Alp poblíž švýcarských hranic, kde měla ráno začít další kapitola našeho Amari Club Tripu. Kdo nebyl v Alpách, neuvěří... Ten pohled, který jsme měli u snídaně z oken hotelu Bagni Vecchi, byl dechberoucí a všichni místní se shodli, že tak pěkné počasí zde v půli října nebylo už řadu let. Po snídani jsme se vybaveni pláštěnkami vydali pod vedením dvou místních alpinistů do terénu na podnětnou procházku spojenou s hledáním bylinek a koření, které používá místní amaro nazvané po zdejší hoře - Braulio. Na lesních cestách a kopcích jsme potom pod jejich vedením indikovali nejen tak typický jalovec, ale i pelyněk, řebříček a další místní bylinky. Procházkou jsme pak došli do městečka Bormio, kde již 140 let probíhá přímo v centru starého města, hluboko pod místními chodníky, produkce místního Amaro Alpino - Braulio. Místní amaro má kořeny v lékárnické rodině Peloni, která je autorem receptu na likér, na jehož výrobu dnes dohlíží pra pravnuke Eduardo Peloni - Master Distiller, jehož práce snů je produkce a dohled nad výrobou likéru, který je s oblastí Valtellina spojen skoro jeden a půl století.

Technicky se pak výroba na rozdíl třeba od Averny liší. Tajná směs pouze místních bylin, kde dominuje jalovec, pelyněk, řebříček a kořen hořce, je naložená po dobu asi 30 dnů ve vysokoprocetním alkoholu. Po scezení se zbytky lisují a pak ještě prolévají vodou a tyto tři komponenty - macarát, lisovaný macarát a voda ze zbytků - se pak míchají na požadovanou chuť, přidává se cukr a karamel. Výsledné amaro se ukládá do sudů ze slavonského dubu ve velikosti stovek až deseti tisíců litrů. Tam nedochází k typickému staření, jak známe u kořalky, ale spíše k ustálení a rozvinutí chutí, které trvá několik měsíců, dle uvážení Dona Peloniho. Některé várky v menších sudech odpočívají déle a ponosou si označení Braulio Riserva.

Po krásném alpském zážitku jsme se přepravili do Milána, kde jsme se v Campari Academy pod vedením místních specialistů věnovali informacím ze světa hořkých likérů, degustacím a prezentaci, kterou vedl Brad Thomas Parsons - autor knihy Amaro. Celý školicí blok nám přinesl mnoho informací a odpovídal na otázky i nevyčtené, které nám pomohly proniknout do historie, vývoje a tajů stále populárnější hořké kategorie nápojů. Náš pětidenní výlet do světa produkce amaros pak zakončila večere ve slavném milánském Casa Trussardi, módním domě, který už dlouho prezentuje i svoji restauraci, kde byl připraven rafinovaný food pairing s amaros koktejly a skvělým menu místního šéfkuchaře Roberta Contiho. Asi největší „peckou“ bylo bílé rizoto s uzeným máslem a Avernou se servisem fermentované Averny a hroznů Chardonnay. Bylo to krásné vyvrcholení pěti dnů nabitých zážitky se skvělými produkty a super partou nadšených profesionálů, kteří ve světě drží vlajku hořkých nápojů pevně a vysoko...

Jak již bylo uvedeno, amaros byly velmi často drobnou lokální záležitostí a převážná většina má popularitu v blízkém okolí a kraji vzniku. Averna, Braulio i Cynar jsou výjimkou, která je ikonou nejen v Itálii, ale i v globálním světě hořkých chutí. ■

AVERNA je autentický italský bylinný likér typu amaro, pro podporu trávení. Přesná receptura bylinného extraktu zůstává střezným tajemstvím, ale jde o speciálně vybrané byliny, kořinky a koření s přísadami nesoucími typické sicilské vůně a chutě, jako jsou esenciální oleje z citrusových plodů - pomerančů a citronů - a také z granátových jablíček.

Aroma se vyznačuje citrusovými tóny s vůněmi bylin typických pro Středomoří - myrta, jalovec, rozmarýn, šalvěj a aromatické pryskyřice. V chuti se projevují stopy pomeranče vyvažované tóny lékořice a bylin rostoucích ve Středomoří. Likér má sameťovou a kulatou texturu a jemně hořké a hladké zakončení. Tradičně se podává neředěný, ale můžete si jej vychutnat i s kostkou ledu. **390 Kč**



AVERNA

LICORINALE
AMARO SICILIANO
SPECIALITÀ ASSOLUTA
OTTENUTO SULL'IMBOTTIGLIAMENTO SOTTO VUOTO SULL'IMBOTTIGLIAMENTO SOTTO VUOTO SULL'IMBOTTIGLIAMENTO SOTTO VUOTO
Salvatore Averna
1888
PASSIONE DI SICILIA

Warehouse #1 představuje



The **LOST** **DISTILLERY** *Company*[®]

PART 5 - LOSSIT

Lost Distillery neboli Ztracená destilerie je projektem tří přátel. U zrodu stáli Scott Watson a Brian Woods, ke kterým se záhy přidal dnes třiačtyřicetiletý Australan Ken Rose. Jejich záměrem je přiblížit lidem chuť whisky z dnes již uzavřených palíren. V minulém století totiž byla zavřena nebo zrušena téměř stovka palíren skotské sladové whisky. To je téměř polovina všech legálních palíren, které kdy ve Skotsku existovaly. Globální ekonomická krize, nadprodukce, války a prohibice - všechny tyto faktory přispěly ke ztrátě tolika palíren. V důsledku toho svět přišel o spoustu jedinečných, starobylých značek. Tento stav se ale pomalu začíná měnit.

LOSSIT DISTILLERY



© Adrian B. McMurchie

— 1817-1867 —

„Jediným místním výrobním artiklem jest whisky. Destilování na tomto ostrově děje se ve značné míře. V celém okrsku jsou tři destilerie – Lossit, Tallant a Bowmore –, jež dohromady produkují přes 60 000 galonů. Whisky z tohoto ostrova jest vyhlášená pro svou znamenitou kvalitu, pročež se na trhu prodává za nejvyšší ceny.“ (Statistická zpráva Skotska 1834–1847; Killarow & Kilmenny)

Spojení ostrova Islay a sladové whisky je tak staré jako nápoj sám. Věří se, že Islay bylo jedním z prvních míst, kam staří Irští mniši přinesli své znalosti o destilaci potě, co přišli do Skotska. Samotné spojení ostrova a whisky je více než harmonické, ale jejich společná historie je poznamenána bojem mezi ilegálními palírnami a zástupci vlády. Vypráví se tu spousta zkazek o činnosti podloudných distillerů i snahách úředníků, přičemž obě strany se marně pokoušely získat navrch. Až díky zákonu Excise Act z roku 1823 a následným reformám se mnoha distillerům, kteří do té doby pálili whisky načerno, vyplátilo přejít k legální výrobě a stali se z nich majitelé respektovaných oficiálních palíren.

S výjimkou těch největších destillerií představovalo pálení whisky pro většinu výrobců jen vedlejší zdroj příjmů. V rolnických oblastech, mezi něž patřil i ostrov Islay, vznikla nová sociální třída – farmář-distiller. Pro tyto lidi představovalo pálení whisky způsob, jak výnosně zužitkovat jinak rychle se kazící slad. Na dobu několika generací se stali symbolem malovýroby sladové whisky a právě oni se starali o její rozvoj. Malcolm McNeill, zakladatel Lossit Distillery, patřil mezi nejvýraznější osobnosti této éry. Ani pro něj nebyla výroba whisky jediným zdrojem obživy. Lossit vznikl v roce 1817 a stal se největším producentem whisky na Islay v době, kdy se tento průmysl ustavoval. Ze všech podniků spojujících farmaření s pálením whisky na Islay byl Lossit nejúspěšnější a přežil také nejdéle – zanikl po půl století činnosti, v roce 1867. Byl tak nedílnou součástí přerodu ostrova Islay, který měl původně reputaci centra nelegálního pálení whisky, ale nakonec se stal dominantní silou tohoto průmyslu.

Lossit Distillery ležela v okrsku Killarow & Kilmenny ve východní části ostrova Islay, nedaleko vesničky Ballygrant. Dnes touto obcí prochází hlavní silnice A846 z Port Askaigu do Ardbegu, ještě předtím, než se v Bridgendu stočí na jih.

Oné lokalitě se dnes říká Lossit Kennels a slouží k bydlení – patří k DunLossit Estate. Nejbližší palírnou v té oblasti je teď Caol Ila. Z nedalekého města Bunnahabhainn se stalo průmyslové centrum až dlouho poté, co malé destilační kotle palírny Lossit vychladly. Palírna ležela na jedinečném místě: V srdci drsné ostrovní krajiny, v klínu mezi jezery Loch

Ballygrant a Loch Lossit, které jí dodávaly vodu, uprostřed lesů a blat.

Destilerie Lossit dokázala (nic jiného jí ani nezbyvalo) vybudovat celý svůj byznys jen s využitím místních zdrojů, a přesto dodávala své zboží jak na místní, tak národní trh. Mnoho dnešních palíren se pokouší tento přístup napodobit, říká se jim „single estate distilleries“. Ale Lossit byl první!

Palírna měla k dispozici všechno, co nelegální destilerie potřebuje a čeho byla na ostrově Islay hojnost: vodu, rašelinu, dost prostoru a odlehlou polohu. Protože v Lossitu se whisky vyráběla načerno, potřeboval vlastní ječmen a zdrojem rašeliny pro něj byla okolní rašeliniště. Když později dostal licenci, moc toho měnit nemusel – ostatně většina palíren, které oficiálně vznikly ve dvacátých letech 19. století po vydání Excise Act, už vlastně existovala předtím. Protože Lossit byl nejen destilerií, ale i farmou, nebyl pro něj problém si všechny materiály a suroviny pro výrobu whisky sám obstarat. I jeho zaměstnanci pracovali střídavě jako farmáři a distilleři.

Výroba whisky na farmě nemohla být celý rok stejnoměrná, takže od pracovníků to vyžadovalo velkou flexibilitu. Momentální produkci ovlivňoval přirozený běh farmářských činností, zejména v horkých letních měsících. Nebylo snadné mít stále dost rašeliny a ječmene, kvůli opakovaným obdobím sucha bývalo málo vody a pracovníci mívali hodně jiné práce než destilování. Chystání rašeliny, senoseč a přípravy na žně zabraly tolik času a lidských sil, že na samotnou výrobu whisky jich už moc nezbyvalo.

„NA ISLAY JSOU VŠICHNI DISTILLEŘI ZÁROVEŇ FARMÁŘI!“

Thomas Dunbreck, berní úředník

Přesto bylo tehdy na Vysočině pálení whisky na farmách běžnou praxí. Legální destilerie se před vydáním Excise Act roku 1823 potýkaly s černým trhem i špatnými silnicemi, a protože koncoví zákazníci byli velmi chudí, nemohly šroubovat ceny příliš vysoko. Když k tomu přidáte fakt, že britská vláda neustále měnila legislativu a že místní distilleři mohli prodávat whisky jen na Vysočině, není divu, že málokterý z podloudných výrobců měl chuť začít pálit oficiálně.

Lossit vstoupil do světa výrobců whisky v roce 1817, tedy v době, kdy se na Islay odehrávala velká změna. Právě v tomto roce totiž došlo k poslední z potravinových krizí, které ostrov zkraje 19. století postihly, a tehdejší správce ostrova Walter Frederick Campbell proto rozhodl, že je nutné vytvořit pracovní místa i mimo zemědělství. Zákon o malých destilačních kotlích, který vešel v platnost roku 1816, podnítil řadu lidí, aby se pustili do pálení whisky, i když ne všichni to dělali legálně. Právě destilace

Destilerie	Majitel	Galonů celkem	Litrů celkem	Průměrně za rok (galony)	Průměrně za rok (litry)
Lossit	Malcolm McNeill	12 411,10	56 422	4 137,03	18 807,33
Octomore	George Montgomery	2 781,07	12 643	927,02	4 214,33
Port Ellen	Alexander K. McKay	5 112,97	23 244	1 704,32	7 748,00
Lagavulin 1	John Johnston	6 279,90	28 549	2 093,30	9 516,33
Lagavulin 2	John Johnston	5 076,89	23 080	1 692,30	7 693,33
Bowmore	John Johnston	1 360,07	6 183	453,36	2 061,00
Ardbeg	John McDougall	8 377,09	38 083	2 792,36	12 694,33
Laphroaig	Donald Johnston	908,91	908,91	302,97	1 377,33

whisky se stala spolu s rybářstvím a tkalcovstvím odpovědí na problém pracovních míst.

Walter Frederick Campbell nechal vystavět nové přibytky v Port Ellenu, Port Charlotte, Port Wemysu a Keills ve snaze podnítkit rozvoj průmyslu na ostrově. Předchází správce se snažil přimět obyvatele ostrova k tomu, aby z whisky přešli na pivo, a proto založil pivovar. Ale staré zvyky nešly tak lehce vykořenit. Jen málo ostrovanů bylo ochotných odložit načerno pálenou whisky – stále to byl na Islay nápoj číslo jedna.

Frederick Campbell měl jinou taktiku: Pokusil se přesvědčit pokoutné distillery a bohaté majitele půdy, aby přešli na oficiální výrobu nebo aby pálit začali. V tomto období formálně „vzniklo“ dvanáct palíren, včetně Lossitu. Pět z nich – Lossit, Daill, Newton, Tallant a Mulindry – byly původně ilegální destilerie spojené s farmou. Ještě v roce 1821 se Lossit nenačázal na seznamu oficiálních destilérií, na němž se objevil až ve verzi z roku 1826, tedy po vydání Excise Act. To už byl největší destilérií na ostrově.

Společenské postavení Malcolma McNeilla se s přechodem od nelegální k legální výrobě whisky příliš nezměnilo. Tento muž se narodil roku 1785 do rozvětvené rodiny, která vlastnila pozemky na Islay, v Campbeltownu, na ostrově Jura a v dalších oblastech. V roce 1817, kdy začal Lossit fungovat jako destilerie, už byl McNeill váženým tacksmanem. Výraz „tacksman“ pochází ze skotské gaelštiny (ze slova Fear-Taic) a označoval na Vysočině majitele půdy středně vysokého společenského postavení, který

každoročně odváděl hlavnímu majiteli půdy (v McNeillově případě to byl správce Islay) poplatky za zvýšenou taxu dalším nájemcům. McNeill vlastnil dost půdy na to, aby v té době mohl volit v parlamentních volbách, a patřil k významným členům zemědělské komunity. Jeho dobytek se pravidelně umisťoval na výstavách. McNeill byl rovněž členem výboru Highland and Agriculture Society of Scotland.

Jeho úspěchy v roli distillera závisely na tom, jak se mu dařilo coby farmářovi. Například bohatá žeň znamenala ječmen navíc, který se dal použít k výrobě whisky. Když navíc skončily napoleonské války, postupně odezněla obilná krize, již Británie trpěla, takže obilniny se daly využít i na něco jiného než na jídlo. V letech 1823–1826 vyrobil Lossit 56 421 litrů whisky, což znamená průměrný výstav 18 807 litrů ročně, nejvyšší na celém Islay. Takového výkonu byl Lossit schopen jen díky tomu, že to byla úspěšná farma. Vysoká produkce Lossitu je o to pozoruhodnější, vezmeme-li v úvahu jeho minulost podloudné palírny. Destilerie, které přešly na legální výrobu z nelegální, totiž trpěly určitými nevýhodami: nízkou efektivitou výroby, nedokonalým využitím obilnin a nestálou kvalitou výsledného produktu. Navzdory tomu všemu se McNeillovi dařilo uchovat whisky Lossit její bohaté aroma i typickou rašelínovou chuť, kterou si tolik lidí oblíbilo.

Jen mezi lety 1824 a 1830 se počet palíren na Islay zvýšil ze šesti na dvanáct. Lossit jako nejvýznamnější z nich tak byl v dobré pozici, aby těžil z nových

příležitostí, které se objevily s rozmachem legální destilace. Mezi roky 1823 a 1836 stoupla spotřeba legální whisky o 287 %, hlavně v důsledku toho, že podloudné palírny vstoupily na oficiální trh a jejich spotřebitelé je následovali. Whisky Lossit se posílala do „Islay Cellar“ (Islayského sklepa) v Glasgow, což byl obchod provozovaný panem Crawfordem Grahamem, který prodával destilát z Islay zákazníkům na západním pobřeží Skotska. Dochované dokumenty z té doby ukazují, že sudy whisky Lossit se posílaly i do Irska, což není překvapivé vzhledem k tomu, že z Islay to na Smaragdový ostrov není nijak daleko.

Období úspěchů pokračovalo i ve 30. letech. Malcolm McNeill prodával svou dvakrát destilovanou whisky s označením „Best Aqua“ různým typům zákazníků. V roce 1833 se dokonce musel omlouvat za to, že není schopen pokrýt vysokou poptávku, a pověřil jednoho ze svých klientů, aby mu opatřil víc sudů. Z toho se rozhodně dá usuzovat, že se mu dařilo.

V téměř roce stoupla produkce Lossitu až na 102 299 litrů, což znamenalo nárůst o 444 % oproti 18 807 litrům v roce 1823. Jeho výstav tak v roce 1833 tvořil 13,25 % celkové produkce všech dvanácti legálních palíren na ostrově Islay ve výši 765 000 litrů. V této době patřil Lossit stále ještě mezi největší výrobce whisky na Islay – jen Ardbeg a nová destilerie Port Ellen, jež vznikla přestavbou sladového mlýna, vyráběly víc. Pálení whisky představovalo jedinou průmyslovou výrobu v okrsku Killarow & Kilmenny, ale rozmach hospodářství znamenal, že výroba whisky v jakémkoli měřítku byla náročná.

Mezi lety 1835 a 1844 ukončilo ve Skotsku 61 palíren svou činnost. A jednou z nich byl i Lossit. V roce 1842, kdy byl Malcolm McNeill už mužem středního věku, se dočítáme, že začíná splácet své dluhy vůči „bývalé destilerii“. Jeho dědic a zeť Charles McNeill se soustřeďoval spíše na farmářský provoz než na destilování, a když roku 1846 odešel místní berní úředník Alex Mathieson, zdálo se, že příběh je u konce. Ale v roce 1849 se v novinách po celém Skotsku objevil inzerát na pronájem destilerie na ostrově Islay s reputací „tak letitou a příznivou, že ji netřeba více popisovati“.

HODNOTNÁ DESTILERIE NA ISLAY K PRONÁJMU

K pronájmu ode dne Sv. Martina roku 1850 a na tak dlouhou dobu, jakž bude domluveno.

Jedná se o velice známou destilerii Lossit a přilehlé pozemky, ležící v okrsku Kilmenny, v blízkosti silnice spojující Port Askaig a Bridgend, asi tři míle od prvně jmenované obce. Nájemce obdrží právo na užívání veškerého vybavení podle jeho ocenění

a může dostati k dispozici další pozemky dle svých požadavků.

Reputace této palírny jest tak letitou a příznivou, že ji netřeba více popisovati.

Podrobnosti žádejte u Browns & Pearson, George Street 128, Edinburgh, nebo u pana Webstera, Dail, Islay, kterýmž můžete taktéž předkládati své nabídky.

Lossit tedy žil dál, ovšem dny, kdy fungoval zároveň jako destilerie a jako farma, byly sečteny. Palírnu koupili bratři George a John Chiene Stewartovi, mladíci z Haddingtonu ve Východním Lothianu, což je rolnická oblast s dlouhou tradicí výroby whisky. Při sčítání lidu v roce 1851 bylo bratrům Stewartovým 24, respektive 20 let. Lossit pojali výhradně jako palírnu a farmářský provoz ukončili. V soupise obyvatel byl George veden jako distiller a John Chiene jako vedoucí výroby; spolu s nimi tam najdeme dost okleštěný personál tří zaměstnanců původem z Glasgow.

Příštích několik let se v Lossitu neslo ve znamení stavebních úprav a nabírání pracovníků. Na uměle rozšířeném kanále tekoucím z Loch Lossit bylo zbudováno vodní kolo a palírna samotná byla přestavěna do stylu, který byl u destilerii populární ještě dalších 50 let – s vnitřním dvorem. Z roku 1850 a opět z roku 1856 se dochovaly inzeráty, v nichž Lossit shání bednáře. Sháňka byla i po zaměstnanci se zkušenostmi se rmutováním a obsluhou kotlů. Bratři Stewartovi dál využívali své kontakty v Glasgow, obchodním centru, kde zřídili na Howard Street kancelář sloužící jako distribuční základna. Patřil k ní i sklípek (prodáný roku 1856) v centru Glasgow, kde svou whisky skladovali a odkud ji rozváželi.

„Pověstný Lossit z Islay se jako obvykle prodává dle jeho vůle, před zdaněním nebo přímo od destilerie.“ (Madeira Court, Glasgow, 28. května 1850)

Lossit se nacházel v oblasti s převážně břidlicovým a fylitovým podložím, pokrytým ledovcovými a naplavenými horninami. Destilerie využívala vodu tekoucí z jezera Loch Lossit přes sérii stavidel a pak břidlicí vydlážděným kanálem přímo skrz palírnu, načež se její tok klikatil zalesněnou krajinou až k jezeru Loch Ballygrant, do něž se vléval. Když zbudovali vodní kolo, zřejmě kanál rozšířili, aby proud zesílil. V důsledku toho, že na Islay panovalo v jednotlivých ročních obdobích značně odlišné klima, potýkal se Lossit v letních měsících navzdory všem opatřením s nedostatkem vody na udržení výroby. Nemáme doklady o tom, že by v Lossitu někdy vybudovali nádrž, jak se později u palíren stalo pravidlem, takže byli závislí na stavu vody v Loch Lossit.

Loch Lossit, s vodami zbarvenými rašelinou lehce do žluta, se rozkládalo kousek jižně od Lossitu na

terénní vyvýšenině. Voda v tomto ledovcovém jezeře je navzdory obsahu rašeliny velmi čistá, nehledě na to, že jako další přírodní filtr fungovala břídlíce, kterou voda musela projít na cestě k destilérii. Tato „břidlicová filtrace“ je pro vodu na ostrově Islay typická. Obsah rašeliny v ní měl velký vliv na kouřový charakter whisky Lossit. Způsoboval by v ní také značnou kyselost, ale průchod vody přes břídlíce whisky zjemnil. Pro venkovskou palírnu, jako byl Lossit, byl rovnoměrný přísun vody nesmírně důležitý. Byla zapotřebí pro namáčení ječmene, přípravu rmutu a břečky, chlazení destilátu, čištění nádrží i ředění výsledné lihoviny, ale byla pro palírnu také zdrojem proudu a svou osobitostí dodávala whisky značnou část jejího charakteru.

Většinu své produkce Lossit vyráběl z Bere, odrůdy ječmene se čtyřřadými klasy, které se dařilo v chladnějších, deštivých oblastech. Jedná se o nejdéle nepetržitě používanou obilninu v rámci západní civilizace. Ječmen Bere byl chuťově výrazný, avšak měl slabé výnosy a nestálé vlastnosti. Stávalo se, že během zpracování ztvrdl jako cement a zničil vybavení palírny. Nedávno se něco takového přihodilo v Bruichladdichu, kde museli vyměnit několik míchadel poté, co praskla kvůli ztuhlému rmutu z ječmene Bere. Protože ječmen byl na ostrově Islay zároveň i klíčovou potravinou, směl se používat na výrobu whisky jen v omezené míře. To se změnilo až s koncem napoleonských válek a zvýšenou konzumací brambor. V Lossitu, tak jako ve většině destilérií, používali ječmen vypěstovaný v místě, buď svůj vlastní, nebo z blízkých farem. Úroda nebyla vždy bohatá, takže bylo potřeba průběžně udržovat dostatečnou zásobu sladu i na příští rok.

Ječmen se nechal několik dní máčet ve vodě a pak se rozprostřel na zem, aby mohl naklíčit. Domácí ječmen obsahuje 20 % vody, a aby mohl správně vyklíčit, musí se obsah vláhly snížit asi na 10 %. Sladování proto probíhalo v horkých a suchých prostorách, kde muselo být jen minimálně světlo. V Lossitu sladovali ječmen v horním patře palírny, lemovaném malými, nízkými okénky, která sice dovnitř propouštěla trochu světla, ale ne tolik na to, aby to narušilo klíčení. Hned vedle se nacházela sušárna. Ječmen tam ležel na děrované podlaže, pod níž hořela aromatická rašelina, aby se vysušil a nasál kouřem. Dodnes jsou na spodní straně prken podlahy vidět ožehnutí, která tam oheň zanechal.

Na Islay nikdy nebyla o palivo nouze, protože rašeliny byla hojnost. Lossit ji těžil z rašelinišť ve svých lesích nebo o kus dál ze slatin. Lesní rašelina vzniká tlením padlých stromů, slámy, kapradí a listů a kouřová whisky Lossit díky ní získávala květinové tóny po seně. Lesy na Islay jsou krásné, drsné a mají nezaměnitelnou atmosféru – rašelina v nich vznikala tisíce let.

Stejně jako voda z Loch Lossit, i výrazná rašelina figurovala v Lossitu skoro v celém průběhu výroby whisky. Nejenom že ji používali na sušení ječmene, ale také na ohřev kvasné kádě a topení pod destilačními kotli, nehledě na to, že spalováním rašeliny se za mrazivých nocí ohřívají také samotné dělníci. Jak kdysi poznamenal Frederick Maclagon z Haigovy destilerie Lochrin, bylo štěstí, že lidem rašelínová příchut' whisky tak chutnala, protože rašelina se při výrobě používala tak intenzivně, že jinou chuť mít whisky ani nemohla!

Vybavení destilerie podle inventáře Duncana Campbella, majitele půdy z Milnu u Lagavulinu, z roku 1784:

2 svazky sušeného ječmene

10 galonů whisky

1 rmutovací kád'

1 velký sud na břečku

1 soudek s pípou

1 velký oboustranný sud

1 starý kotel, červ a chladicí nádoba

Půlka starého, malého kotle

Vybavení destilerie Ardbeg, jak bylo uvedeno v roce 1838:

Čerpadla

Litinová chladicí nádoba

Rmutovací kád'

2 nádrže na destilát

Nakladače

Nádrže

6 kádí

Jako většina destilérií s vnitřním dvorem měl i Lossit rmutovací kád' umístěnou v přízemí. Používali tu rmut vyrobený výhradně ze sladu, čímž se jednak ušetřily peníze a jednak se věřilo, že tím výsledný destilát získá příjemnější chuť a vůni. Rmut se ručně promíchával dřevěnými míchadly, což byla vysilující dřina. Distilleři na Vysočině chtěli mít rmut co nejjemnější, protože byli přesvědčení, že díky tomu při pozdější destilaci uvolní víc aroma.

Výsledný rmut putoval do dřevěných kvasných kádí, kde do něj byly přidány kvasinky, aby se zahájila fermentace. V Lossitu postupně přešli na používání vlastních kvasinek vyšlechtěných z kvasinek pivovarnických, aby si mohli být jisti, že jejich produkt bude mít stále stejnou chuť. Zkraje viktoriánské éry se toho sice o kvasinkách ještě moc nevědělo,

Destilerie	Majitel	1831 (v litrech)	1832 (v litrech)	1833 (v litrech)
Lossit	George Montgomery	78 424,60	100 995,94	102 300,66
Newton	Thomas Pattison	28 358,51	39 114,56	66 941,18
Bowmore	John Simson	68 291,36	85 039,16	95 613,36
Tallant	John Johnston	19 525,46	20 689,26	33 395,58
Mullendry	John Sinclair	13 024,55	UZAVŘENA	UZAVŘENA
Octomore	George Montgomery	28 558,54	30 417,89	32 427,26
Lagavulin 1	John Johnston	57 026,15	33 236,46	50 647,99
Lagavulin 2	John Johnston	27 099,24	64 113,51	58 840,04
Laphroag	Donald Johnson	22 966,85	29 890,54	43 160,58
Port Charlotte	Colin Campbell	35 627,71	UZAVŘENA	UZAVŘENA
Ardbeg	John McDougal	50 870,75	80 647,64	103 391,72
Daill	Donald McEachern	32 386,35	29 931,46	16 606,87
Port Ellen	John Morrison & Co.	56 294,23	97 618,19	123 144,49
Port Ellen (jiná)	Thomas McKay	28 449,43	UZAVŘENA	UZAVŘENA

základní princip jejich fungování ale byl již dobře znám. V době, kdy se v Lossitu vyráběla whisky načerno, tu patrně používali divoké kvasinky sesbírané na vřesovištích.

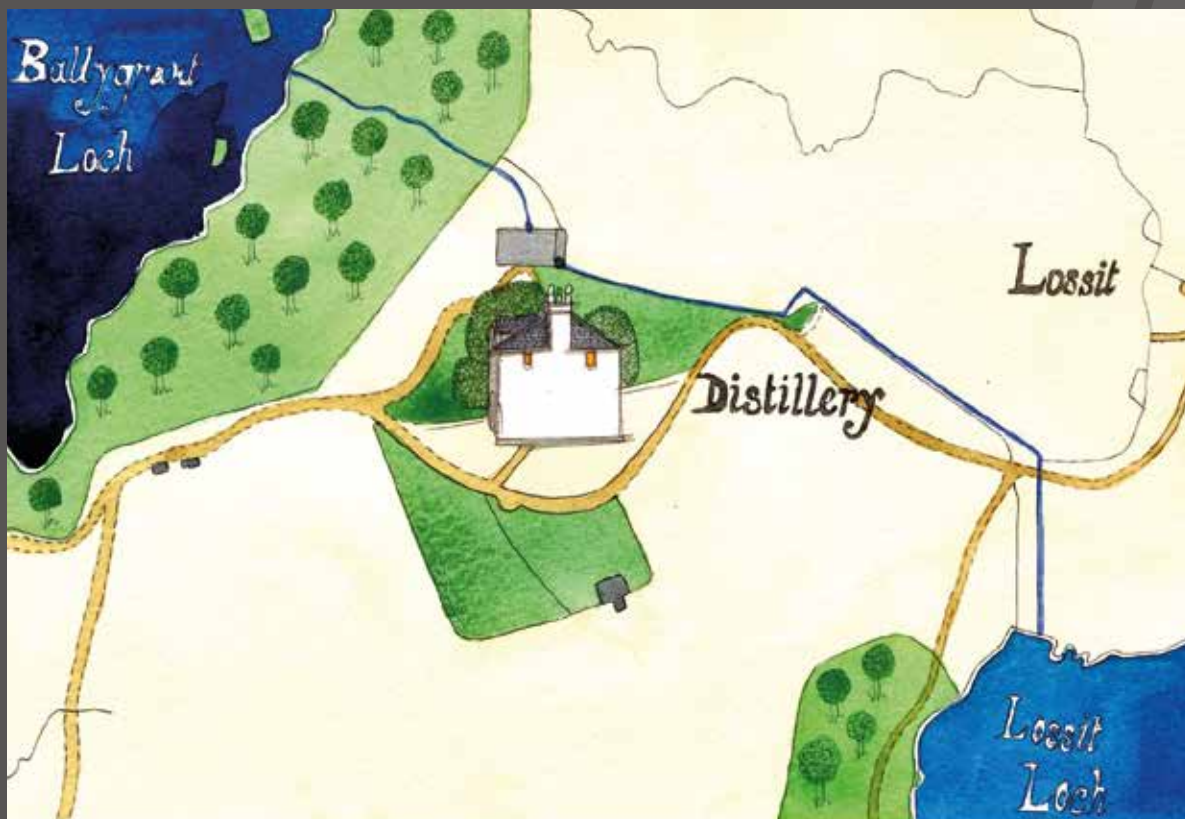
Adrian B. McMurchie

Břečku v Lossitu destilovali v běžných schválených kotlích. Využívala se dvojí destilace – k dispozici byly dva kotlíkové destilační přístroje. Šlo o malé, zavalité kotle, jaké většinou používaly podlouhé palírny, a ve dvacátých letech 19. století z nich vzešlo kolem 18 600 litrů whisky ročně. Kotle měly malou hlavu, a tak stále hrozilo, že destilát vybublá přes okraj a znehodnotí se, takže se kotle zahřívaly jen na nižší teploty. Když ale k ohřevu kotlů používáte rašelinu, snáz se to řekne, než udělá. Výsledný kouřový destilát rozhodně nezapřel svůj původ. Dalo se z něj poznat, že vznikal v pobřežní oblasti, měl jemné, máselné tóny a pořád si trochu uchoval chuť whisky pálené načerno.

Jako distilleři, tak zákazníci už tehdy věděli, že když se nechá whisky zrát, její chuť se mění, ale charakter místního trhu byl takový, že každý sud Lossitu, který si zákazník z destilerie odnesl, obsahoval whisky s trochu jinou chutí. Zákazníci často do palírny přinesli vlastní sudy po sherry, brandy nebo madeiře a nechali si je naplnit, takže každá dávka pak chutnala trochu jinak.

Lossit ale samozřejmě prodával svůj destilát i ve vlastních galonových sudech. V roce 1833 stál jeden takový sud 5 šilinků a 6 pencí, ovšem zákazník musel do měsíce prázdný sud vrátit, aby ho v destilerii mohli znovu použít. Výsledkem byla celá škála různých chutí, která se do uskladněné whisky promítala. Ale jistý pan Cunningham, dlouholetý zákazník, například nevrátil sudy celé tři roky, což Malcolm McNeill nesl dosti nelibě.

V Lossitu se používaly sudy po sherry, které bylo už tehdy ve Skotsku oblíbené, případně dubové sudy



Destilerie Lossit (1817-1867) – možná podoba krajiny

vyrobené na Islay přímo pro destilérii. Whisky Lossit se prodávala za různé ceny v závislosti na stáří, ale za nejlepší byl považován destilát, který zrál pět až osm let. Na stvrzence bylo napsáno „zakoupeno v destilerii Lossit, Islay“ a uváděla, o který konkrétní sud jde, podobně jako dnešní nezávislé stáčírny označují single cask whisky.

Když whisky Lossit zrála v sudech po sherry, získávala pikantní ovocné tóny. Všudypřítomná rašelina přidala kouřovou příchut' a při sušení navíc i typickou vůni. Ječmen odrůdy Bere byl zodpovědný za květinové tóny. Dlouhotrvající jemnou chuť získala whisky díky vodě z Loch Lossit přefiltrované břidlicí. V malých kotlích se z typického celosladového rmutu rodil příjemný a chuťově výrazný destilát. Oblíbená a ve své době vysoce ceněná whisky podělila část svého charakteru z doby, kdy palírna fungovala načerno, a část získala díky úspěšným výrobním postupům a místní surovinám.

Přestože ale byla Lossit velice kvalitní a ceněnou whisky, v padesátých letech 19. století přišly pro všechny destilérie, které vyráběly čistě sladovou whisky, těžké časy. Vzestup velkých blenderů změnil vkus zákazníků, hlavně v průmyslových oblastech centrálního Skotska, a sladové palírny,

kteří přežily, musely zásobit především rostoucí trh s míchanou whisky. Bratrům Stewartovým bylo jasné, že obtížná doprava zboží z odlehle polohy představuje pro Lossit zásadní nevýhodu, a rozhodli se zkraje 60. let vrátit na pevninu. George výrobu whisky opustil a stal se obchodníkem s kukuřicí, ale John Chiene se ještě do historie whisky zapsal. Strávil sice nějakou dobu jako průmyslový chemik v Glasgow, ale pak se vynořil v Edinburghu jako majitel (John Stewarts & Co.) slavné destilerie Kirkliston, vyrábějící obilnou whisky. Byl jedním z těch, kdo stáli za fúzí šesti destilérií z nížin a vytvořením legendární Distiller's Company Limited.

Těžko se však na bratry Stewartovy zlobit, že Islay v roce 1862 opustili, protože odcházeli v přesvědčení, že destilérii zachránili. Palírnu Lossit totiž převzala společnost Bulloch, Lade & Co., blender se sídlem v Glasgow, který rovněž vlastnil Camlachie a brzy poté vybudoval i palírnu Benmore v Campbeltownu. Společnost vznikla sloučením Bulloch & Co. a D. Lade & Co. a specializovala se na blendování a činnost obchodních zástupců – disponovala tedy obchodními kanály, o jakých se Stewartovým ani nesnilo. Lossit už nebyl tolik prodáván samostatně jako sladová whisky, ale stal

se součástí blendu Bulloch, Lade & Co., kterému dodával otisk ostrova Islay. Soudilo se, že právě ten posouval výsledný blend z obyčejného na výjimečný.

Je možné, že výroba v Lossitu se po změně majitele měla opět rozběhnout naplno, ale plány se změnily, když se na trhu v roce 1863 objevila relativně nová destilerie Caol Ila. Příležitost k akvizici moderní palírny s mnohem lepším dopravním spojením nešlo propásnout. Ve srovnání s touto palírnou byl Lossit malý a odlehlý. Tyto vlastnosti se skvěle hodily v dobách ilegálního pálení whisky, ale teď byly spíš na překážku. Nějakou dobu se ještě Lossit používal v blendu BLS a prodával se na místním trhu, ale roku 1867 se s výrobou definitivně přestalo. V roce 1870 už Bulloch, Lade & Co. neprodoužili nájemní smlouvu a prostory palírny opustili. Poté byla destilerie srovnána se zemí a její stroje zakopány pod příjezdovou cestou. Tam kotle stále ještě odpočívají ve svém hrobě a whisky Lossit od té doby nikdo neochutnal.

Až do teď.

Více podrobností o The Lost Distillery Company se můžete dočíst v 16. čísle našeho časopisu na www.warehouse1.cz

LOSSIT (1817-1867) Ostrov Islay. Zavřela kvůli přílišné odlehlosti a v roce 1867 byla srovnána se zemí.

Chut': tóny rašeliny, mandlí, hrušek a pepře.

CENA: 1 380 Kč





THE SPIRIT OF DON PAPA
LIVES ON IN US ALL

DON PAPA ART COMPETITION

Text: Bára Urbanová, foto: Anna Postnikova

Jak jsme vás informovali v minulém čísle našeho časopisu, Stephen Carroll, duchovní otec a majitel značky rumu Don Papa, má rád umění a dává příležitost vyniknout mladým umělcům prostřednictvím soutěže o nejlepší ztvárnění tuby pro svůj rum.

Druhý ročník soutěže s názvem Don Papa Art Competition vyhrála mladá filipínka Henrielle Pagkaliwangan, která přijela do České republiky osobně představit limitovanou edici tub, uvedených do prodeje s rumem Don Papa, podle jejího vítězného návrhu. Henrielle se zde mimo jiné setkala i s odvážlivci, kteří se do vlastního návrhu tubusu pustili na základě výzvy zveřejněné na sociálních sítích.

Don Papa je malosériový prémiový rum pojmenovaný podle filipínského revolucionáře, jenž vedl boj proti španělské nadvládě a usiloval o nezávislost své země. Jeho občanské jméno sice znělo Papa Isio, přezdívalo se mu ale Don Papa. Jeho tvář dnes zdobí každou láhev rumu, která opustí destilérii Bago situovanou na filipínském ostrově Negros, kde se pěstuje jedna z nejlepších cukrových třtin



BLEEDING HEART RUM
COMPANY

DON PAPA

SMALL BATCH
RUM
MT. KANLAON

40% Alc/Vol Philippines



na světě. Návrh etikety před lety vytvořilo vyhlášené londýnské grafické studio Stranger & Stranger, které do něj kromě portrétu Dona Papy důmyslně zapracovala na pět desítek zvířat, mezi jiným i gekona či nártouna filipínského, drobné zvířátko s velkýma očima, jež patří mezi nejmenší vyšší primáty. Dopočítat se všech zobrazených zvířat dokáže jen málokdo, grafici si totiž s jejich ukrytím pořádně vyhráli. O počty a zvířata ale koneckonců až tolik nejde – nejdůležitější je samozřejmě obsah láhve, který se vyznačuje tóny vanilky, medu a kandovaného ovoce. K jeho lákavému chuťovému profilu přispívá i více než sedm let zrání v sudech z bílého amerického dubu, k němuž dochází na úbočí pohorí Mount Kanlaon. Na druhou stranu ale také platí, že obal prodává, a jde-li navíc o limitovanou edici, potenciál úspěchu se u sběratelů i milovníků rumu ještě o něco zvyšuje.

DON PAPA V PODÁNÍ MLADÝCH UMĚLCŮ

Prodeje ale rozhodně nebyly jediným a už vůbec ne hlavním cílem společnost Bleeding Heart Rum, když se před dvěma lety poprvé rozhodla uspořádat výtvarnou soutěž na ztvárnění tubusu pro limitovanou edici svého rumu Don Papa. Podstatnou motivací

byla podpora mladých filipínských umělců, jimž je soutěž primárně určena a pro něž může představovat první krok do velkého světa výtvarného umění. Premiérová limitovaná edice Don Papa Art, která zahrnovala 18 000 láhví, spatřila světlo světa v loňském roce a zaznamenala velký ohlas. Uspořádání druhého ročníku soutěže tak na sebe nenechalo dlouho čekat. Tentokrát se jeho vítězkou stala teprve třidvacetiletá Henrielle Pagkaliwangan, nejmladší z účastníků soutěže a zároveň také jediná žena mezi přihlášenými umělci.

Pro Henrielle je typický takzvaný taxonomický styl, který pracuje s pečlivě uspořádanými objekty. Stejně proto přistoupila i k návrhu limitované edice rumu Don Papa. Inspiraci pro něj sbírala přímo na ostrově Negros, v jeho tradicích i každodenním životě. Kolorované perokresby, z nichž je design tubusu sestaven, zahrnují například masky, které se na ostrově nosí během říjnového MassKara festivalu, cukrovou třtinu v různých fázích růstu, sudy či sklenky, ale také zástupce živočišné říše – ptáky, brouky nebo třeba kaloně a divoké prase. Jak sama Henrielle říká, motivy zvolené pro Field Notes for Papa Isio, jak svou kresbu nazvala, reprezentují světlé i temnější stránky života na ostrově Negros.

Česká republika se vedle Filipín, Dánska, Francie, Itálie a Velká Británie řadí k několika málo zemím, kde se limitovaná edice Don Papa Art 2017 prodává. Už nyní je za necelou tisícovku k dostání v naší karlínské prodejně Warehouse #1. Sem do takzvaného podpalubí ji Henrielle Pagkaliwangan na naše pozvání přijela na začátku listopadu osobně představit v rámci své evropské cesty.

TUBA PRO PAPU ČESKÝMA OČIMA

Během několika dnů se Henrielle Pagkaliwangan v Praze setkala s vybranými novináři, barmany či milovníky rumu, mezi nimiž nechyběl ani Vladimír Kováčik ze Znojma, který je tak velkým fanouškem značky, že má Dona Papu dokonce vytetovaného na lýtku. Závítala také do Cigar Pointu na privátní degustaci pro jeho členy, jimž nad sklenkou sedmileté a desetileté verze rumu Don Papa vyprávěla o své práci, studijním pobytu na ostrově Negros i o cestě po Evropě, která byla součástí její výhry. Na zdi klubu pod sebou zanechala stopu v podobě kresby, věnování a podpisu.

Henrielle měla ovšem ve svém nabitém itineráři také setkání s vítězi výtvarné soutěže, která byla pod hashtagem #TubaProDona vyhlášena na sociálních sítích. Zadání bylo prakticky stejné, jako měla na samém počátku i ona sama: vytvořit vlastní verzi tubusu pro rum Don Papa. Do soutěže, která na Facebooku probíhala od 23. října do 1. listopadu, se přihlásilo patnáct tvůrců. Bylo zajímavé sledovat, s jakou pečlivostí a invencí ke svým návrhům navzdory krátkému časovému limitu, který měli k dispozici, přistoupili. Zatímco někteří si pohráli s prvky, které jsou pro značku typické (patří k nim Papa Isio, cukrová třtina nebo třeba prales), jiní tubus pojali po svém a ozdobili ho postavami farmářů, divokými zvířaty nebo dokonce bájnými bytostmi. Návrhy se zároveň lišily i zpracováním – došlo jak na práci s Photoshopem, tak na klasický štětec.

S výběrem pěti vítězů neměla odborná porota úplně lehkou práci. V jejím hledáčku se nakonec ocitli Alienjedna, Martin Zach, David Boleslav, Jiří Gambita a Karel Janoš. Vyjma posledně jmenovaného se všichni ocenění živí grafickým designem či uměním nebo ho provozují ve svém volném čase. Martin Zach a Jiří Gambita mají každý své vlastní grafické studio, Alienjedna je profesionální malíř, který se specializuje na body painting, a David Boleslav ve svém volném čase maluje obrazy na zakázku. Hlavní cenou pro pěti soutěžících bylo setkání s Henrielle Pagkaliwangan, s níž mohli sdílet své umělecké zkušenosti a potažmo i lásku k rumu. Jednu láhev si s sebou samozřejmě odnesli i domů – a to ne jen tak ledajakou. Henrielle každému z nich tubus limitované edice Don Papa Art 2017 podepsala a také ho dozdobila dalšími drobnými motivy. Každý z nich tak vlastní jedinečný originál. ■



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 nějaká lahev 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 prim. Porota, složená z fotografů Gábiny Fárové a Martina Kíncla a spolumajitelů 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 fotosoutez@warehouse1.cz a nezapomeňte uvést své jméno, věk a telefonní číslo a adresu. Kdo chce, může svou fotografii krátce okomentovat.

VYHLÁŠENÍ DRUHÉHO KOLA NAŠÍ FOTOSOUTĚŽE

A máme tady druhého vítěze, lépe řečeno hned vítěze dva. Jsou jimi Jan Kestner z Kladna a Anna Postnikova z Prahy 9. Jan Kestner za svou fotografii láhve rumu Zacapa. Láhev podepírá střešní okno tak, aby bylo otevřené a dávalo možnost pohlédnout do oblak a zamyslet se nad jedinečností některých věcí na tomto světě. Anna Postnikova zase za zachycení ideálního zakončení dne na dovolené.

Oběma vítězům gratulujeme a posíláme odměnu. Ostatním děkujeme za účast a zasláné fotografie a těšíme se na další, v pořadí již třetí kolo naší kreativní soutěže.

Soutěž nadále pokračuje!



Warehouse #1 představuje

DIPLOMÁTICO DISTILLERY COLLECTION

Seznamte se s poklady společnosti Destilerias Unidas S.A.

Text: Jakub Janeček, foto: Dita Havránková, není-li uvedeno jinak.





Kategorie třtinových rumů se těší mezi lidmi značné popularitě, možná paradoxně i proto, že nemá přísně stanovená pravidla výroby. Mohou tak být uváděny na trh stále nové a nové značky rumů, jejichž chuť může být velmi rozmanitá. Ať už se jedná o francouzský styl výroby, tedy takzvané zemědělské agricole rumy, vyráběné převážně na kreolských destilačních kolonách z čerstvé šťávy cukrové třtiny. Britský styl rumů, jejichž základem bývá melasa, tedy vedlejší produkt při výrobě cukru, nebo španělský styl, při kterém se využívá jak melasa, tak panenský med cukrové třtiny a pro zrání navíc způsob inspirovaný systémem solera, všechny nám už z podstaty nabízejí rozdílné chuťové vjemy. Když k tomu navíc přičteme různé crossovery, tedy prolínání těchto stylů a různé typy dřeva pro výrobu sudů, ve kterých se nechávají rumy zrát, začne být spektrum možných nuancí docela široké, a to jsme se ještě nezmiňovali o možnosti doslazování rumů. Právě doslazování rumů je dosti ožehavým tématem zejména mezi výrobci rumů, ale i mezi některými rumovými geeky. Ti z nich, kteří jsou striktními zastánci toho, že se do rumu nemá nic přidávat, zejména ne cukr nebo jiná sladidla, bojují za tzv. čistotu rumu. Mezi nejhlasitější a nejradikálnější z nich patří Richard Seales, majitel známé barbadoské destilerie R. L. Seales, produkující vynikající „suché“ rumy. Ti, kdo své rumy doslazují, pro to mohou mít různé důvody. Může to být v jejich

zemi tradicí nebo to může vyhovovat třeba master blenderovi té které destilerie. Jedno je ale skoro jisté. Doslazované rumy se prodávají o poznání více než ty, které žádné sladidlo neobsahují. Většinová populace zkrátka má ráda sladké. Dokud nebudou zavedena jednotná pravidla pro výrobu rumu, což se dá jen těžko předpokládat, že se stane, je dohadování na toto téma tak trochu zbytečné.

Výrobci rumů Diplomático nikdy neskrývali to, že svůj nejúspěšnější rum, tedy Diplomático Reserva Exclusiva, doslazují dozážním likérem z cukrové třtiny. Jak říkal Tito Cordero v rozhovoru pro náš časopis číslo 16 v roce 2016 na straně 92 a 93: „Cukr v rumu nevidím jako problém, protože základní surovinou pro jeho výrobu je cukrová třtina. Nepřidáváme do rumu tedy nic cizího.“

Dalším diskutovaným tématem, které se dostává poslední dobou do popředí zájmu, je hodnocení výrobců rumu podle toho, jestli disponují základní surovinou pro výrobu, tedy cukrovou třtinou, a jestli mají svá destilační zařízení. Jsou totiž země, ve kterých se vyrábí rum, ale cukrová třtina tam již neroste. Základní materiál se tedy musí dovážet. Vzhledem k tomu, že se čerstvá šťáva cukrové třtiny pro výrobu agricole rumů musí zpracovávat do 24 hodin, týká se import především melasy. Ta se mnohdy dováží i z velkých dálek, a i když si destilerie mohou ně-

kdy určovat, jak bohatou melasu na cukr potřebují, nemají pod kontrolou její pěstování, používání chemikálií na plantážích a tak dále. Existují také rumy, jejichž výrobci palírnou vůbec nedisponují. V lepším případě mají s destilieriemi dlouhodobé smlouvy a nechávají si svou značku na základě těchto smluv destilovat. Jsou ale i tací, kteří pouze rumy nakupují, opatřují svými etiketami, lahvuji a prodávají. Nemusím asi dále vysvětlovat, že nejvýše ceněnými výrobci rumů jsou ti, kteří mají vlastní cukrovou třtinu a celý výrobní proces včetně fermentace a destilace mají pod kontrolou.

Tady se dostávám k podstatě věci. Můžete rumy posuzovat na základě svých chuťových preferencí a nic jiného vás samozřejmě nemusí zajímat. Tak to ostatně dělá většina lidí a té chutná, jak již bylo napsáno, sladší profil rumu. Pro takové zákazníky venezuelská společnost Destilerias Unidas S.A. ve své destilérii vyrobila před lety dnes nejenom u nás v České republice nejprodávanější premiový rum – Diplomático Reserva Exclusiva. Protože tento venezuelský výrobce rumu má ale svou cukrovou třtinu a celý proces pod kontrolou, a navíc zdědil po společnosti Seagram úžasný park destilačních zařízení, jen stěží se mu může, co do možností výroby různých druhů rumu, jiná destilerie rovnat. Posuďte sami. Devatenáct destilačních zařízení, která čítají různé druhy destilačních kotlů a kolon, včetně čtyř Coffeyho, umožňuje vyrábět různé profily rumů, které se po průběhu zrání mohou navíc v případě potřeby různě kombinovat. K tomu ještě připočítejte sklady, ve kterých je uloženo 260 000 sudů zrajících rumů, a máte základ, který se ne zcela lehce překonává. A tak není asi divu, že se vedení společnosti vyrábějící rumy Diplomático rozhodlo přijít na trh s něčím novým, tedy s rumy, které doslazovány nebudou, a navíc pomohou pochopit rumovým nadšencům krásu rumů vznikajících destilací na různých typech destilačních zařízení. Právě tyto rumy přiletěl do Prahy ve dnech 13. a 14. listopadu odprezentovat Master Blender rumů Diplomático, Gilberto Briceño. Jedná se o novou limitovanou edici rumů s názvem Distillery Collection. Pro první dva rumy z této, zatím limitované edice byly vybrány destilační přístroje Batch Kettle a Barbet.

Kromě setkání s barmany, zvládl Gilberto Briceño i rozhovory s reportéry vybraných médií a sehrál hlavní roli na launch party Distillery Collection. Ta proběhla v neobvyklých prostorách Loftů Bubeneč, v lokaci, kterou vytipovala a fundusem z barrandovských filmových atelierů vybavila společnost Areofilms v součinnosti s Pavlou Hájkovou, kreativní brand manažerkou značky Diplomático. Po akci v letenském baru Cobra, kde se na jaře prezentovala takzvaná New Tradition Range rumů Diplomá-



© Jakub Janeček

tico a kterou také zařizoval zmíněný sehraný tým, se tak uskutečnila další party, na kterou se jen tak nezapomene. Pozvaní hosté z řad privátních klientů a významných zákazníků si mohli během krátkých seancí za odborného výkladu Gilberta Briceña vychutnat No. 1 Batch Kettle Rum a No. 2 Barbet Rum a následně si pod vedením našich brand ambasadorek vyzkoušet nejhodnější kombinace s doutníky značky Perdomo. Ochutnávali se dvě řady doutníků, a to 10th Anniversary ve velikosti Purito, limitovaná edice small batch 2005, ve velikosti Belicoso, obě v odstínech connecticut a maduro. Doutníky v odstínu connecticut byly nabízeny k jemnějšímu rumu No.1 a madura k verzi No. 2. Pokud hosté zrovna neposlouchali výklad Gilberta Briceña nebo se neoddávali doutníkům, mohli si při poslechu DJ Mikuláše, doprovázejícího saxofonisty Martina Debříčky a hráče na konga Miki Bolča, vychutnat koktejly, které připravovali z rumů Diplomático Mantuano, Planas a Reserva Exclusiva barmani předních pražských koktejl barů. O catering se postarala rodilá Venezuelanka Lyna, která provozuje na Praze 2 v Korunní ulici bistro Arepas de Lyna. Většina hostů tak vůbec poprvé ochutnala tradiční venezuelskou kuchyni a byla mile překvapena její delikátností a kreativitou, navíc bez lepku a chemie. O účast na akci byl obrovský zájem, ale kapacita, která byla neustále navyšována, bohužel nemohla překročit 200 lidí.





Destilační zařízení „Batch Kettle“ bylo přivezeno do palírny Diplomático v La Miel v roce 1959 z Kanady, kde se používalo pro výrobu whisky. Tento unikátní periodický destilační systém je v podstatě kombinací atypického destilačního kotle a kolony.

Jedná se o destilaci ve várkách, v tomto případě polořemeslný, značně pomalý a náročný způsob destilace, který vyžaduje důkladnou kontrolu mistrů palírníků.

Výchozí surovina: převážně med z cukrové třtiny

Destilace: 100% v destilačním zařízení „Batch Kettle“

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

Zrání: 6 let

Složení blendu: 100 % středně těžké rumy

Chuťový profil: Výrazná vůně, která v lahodné vyváženosti spojuje sladké a ovocné aroma, divoké květiny a vanilku. Jeho vytříbenost pokračuje na patře, kde se delikátní dřevité taniny doplňují s tóny páleného karamelu a příchutí zralého červeného ovoce, končící v měkké, sladké dochuti.

Doporučené podávání: Čistý nebo na ledu.



Barbetovo kolonové destilační zařízení bylo také přivezeno do palírny Diplomático v La Miel v roce 1959. Tento kontinuální destilační systém zkonstruoval Emile Barbet v roce 1927 ve Francii, kde se původně používal k výrobě koňaku.

Tento systém se nazývá AR podle destilačních kolon, ze kterých se skládá, tedy aldehydové a rektifikační. V aldehydové koloně se nežádoucí složky oddělí od zbytku destilátu a v rektifikační koloně se následně destilát pročistí. Barbetova destilační kolona je unikátní svým designem, který vyrobenému destilátu propůjčuje onu charakteristickou ovocnou chuť.

Výchozí surovina: melasa cukrové třtiny

Destilace: 100% Barbetova destilační kolona

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

Zrání: 4 roky

Složení blendu: 100% lehké rumy

Chuťový profil: Ve vůni se projevují tóny tropického ovoce, které vyvažují tóny vypáleného dubu a spolu tvoří výrazný buket. Na patře je lehce suchý s jemnými tóny dřeva a čerstvostí citrusových plodů, které se snoubí v příjemném a dlouhotrvajícím závěru.

Doporučené podávání: Čistý nebo na ledu.

Ať už jsou tedy vaše kritéria pro výběr rumu jakákoli, tak se zdá, že je dnes (kromě rumů agricole) již poměrně široká řada vynikajících rumů Diplomático může splňovat. Z předchozího textu je navíc zřejmé, že se v budoucnu určitě máme se společností Destilerias Unidas S. A. na co těšit. ■

Warehouse #1 představuje



HENRI MILAN

Text: Manuela Dušková, foto: archiv Domaine Henri Milan





V jižní Francii, na severu malého pohoří Alpilles, se nachází městečko Saint-Rémy-de-Provence, proslavené na mnoha obrazech malíře Vincenta van Gogha. Dva kilometry od jeho centra, na místě zvaném „La Tuilière Vieille“, se nachází rodinné panství, které koupil v roce 1956 Robert Milan a na radu svého tchána se v roce 1958 rozhodl vysadit některé z vinných rév a v roce 1973 vybudoval vlastní vinařství Domaine Henri Milan, kde vyráběl vína dle tradičních metod.

Jeho syn Henri zde zasadil v osmi letech svou první vinnou révu a zamiloval se do této výjimečné rostliny tak, že po vojenské službě v roce 1986 převzal vinařství. Když se v roce 1988 stal opravdovým vinařem, rozhodl se jít svou cestou a začal vyrábět vína v naprostém souladu s přírodou a bez použití chemických produktů. Rozhodl se rozdělit vinařství na několik pozemků, podle vzoru Burgundska, a v roce 1989 vytvořil z jedné provensálské vinice o rozloze 3,5 hektaru své vlajkové stolní bílé víno „Le Grand Blanc“. V roce 1992 se také tento muž s gesty velmi připomínajícími Charlieho Chaplina seznámil s režisérem Milošem Formanem. V tomto roce se také jeho červené víno Le Clos Milan Rouge 1990 začalo prodávat v Paříži ve slavném vinném sklepe Lafayette Gourmet Bruna Quénioux. V roce 1996 potkává Henri dvě důležité osoby, jenž mu umožnily dosáhnout vyšší úrovně v porozumění jeho profesi. Jedná se o Clauda Bourguignona, slavného půdního mikrobiologa, a o Clauda Courtoise, jednoho z nejlepších vinařů své generace. Díky velké geologické

a vegetační rozmanitosti a dobrým klimatickým podmínkám má jeho vinařství ten nejlepší potenciál k výrobě skvělých vín. Analýza, která byla provedena v dubnu, potvrzuje velký potenciál ve výrobě bílých vín, podobných těm v Chablis, v Burgundsku. Celková plocha vinic činí 17 hektarů, ohraničených jak příměstskými sídlišti, tak i nedalekými horami, které jim poskytují klimatickou ochranu. Jasnost tohoto místa ovlivňuje 100 % výrazu vína. Vinice se od roku 1996 obhospodařují dle biodynamických principů. (Metoda založená na učení Rudolfa Steinera, která vychází především z touhy respektovat životní prostředí a prostředí vinné révy a která využívá přírodních postupů a prostředků k podpoře její vitality.) První ročník vín bez přídavku sířičitanu byl vyroben v roce 2000. Od roku 2009 mají všechna jejich vína označení Vin de France. Citlivost a dobrý vinařský vkus jim umožňují vytvářet originální a komplexní vína, kde harmonie různých odrůd hroznů jednotlivých terroirů přináší jemnost a „plody“, které lze nalézt pouze v Burgundsku.


Henrimu a jeho spolupracovníkům Sebastianovi a Dominikovi, se podařilo oživit půdu a jejich víno dnes vyjadřuje svou vděčnost. Mezitím se k nim přidali i Henriho synové, Emmanuelle a Theophile, kteří pokračují v tvrdé práci, kterou jejich otec před třiceti lety započal. Od ovoce až po láhev se starají o výrobu jednoho z nejlepších vín Proven-

sálska. A jak říká Henri: „Není to otázka čistoty, je to otázka rovnováhy. Z vinné révy a celé rostliny dostanete to, co jí dáte.“

V průvodci nejlepšími víny Francie - RVF z roku 2017 získala Henriho Domaine Milan za vinice hvězdu, která označuje kvalitní vinaře s výrobou na dobré úrovni, které stojí za návštěvu s ochutnávkou.

ST Néumy le 24 Noevembre 201.

lorsque je suis tombé sous le charme du
Pont Charles un beau jour de 1992
et que par la suite j'ai dîné dans le
restaurant de Miloš FORMAN je me
suis juré qu'un jour, j'arriverais et
maître frère qui me de mes vœux soit vu dans
dans cette magnifique ville de PRAGUE / PRAHA

Henri MILAN


Když jsem navštívil Prahu v roce 1992, a naprosto okouzlen Karlovým mostem jsem poobědval v restauraci Miloše Formana, slíbil jsem si, že se jednou vrátím a budu hrdý na to, že se má vína mohou prodávat v překrásné Praze!

DOMAINE HENRI MILAN - LE GRAND BLANC

2014 - 13 % ALC.

Le Grand Blanc je jedním z nejvýraznějších suchých bílých vín jižní Francie. Je velmi atypické, ve skutečnosti nikdy nechutná dvakrát stejně. Jiné je při otevření, zcela čerstvé, jiné, když je o několik stupňů teplejší nebo o několik hodin déle otevřené. Je velmi ovlivněné charakterem půdy a klimatickými podmínkami. Je ručně sklizené, hned poté drcené v pneumatickém lisu při nízkém tlaku, který umožňuje extrahovat více aroma. Fermentace probíhá v betonových nádržích pomocí původních kvasinek, po maloaktickém kvašení se přidává malé množství siřičitanu, víno zraje jeden rok v dubových sudech na ušlechtilých kalech a další rok v nerezových tancích s plovoucím uzávěrem. Před lahvováním neprobíhá žádné čiření ani filtrace. Transport probíhá asymetrickým válečkovým čerpadlem a plnění sifonem.

Britská novinářka, spisovatelka, znalkyně a kritička vín Jancis Robinson (držitelka Řádu britského impéria a mnohých žurnalistických ocenění) v článku nazvaném „Zpráva o pokroku v oblasti biodynamických vín ve Francii“ o něm říká: „I když je to jen skromné stolní víno, předčí spoustu bílých Hermitage AOC. Je tak ‚intelektuální‘, že vás donutí přemýšlet, a je úžasně zábavné. Je to víno, které má před sebou velkou budoucnost.“

Většina uznávaných kritiků vína považuje Le Grand Blanc za výjimečné víno, které předčí spoustu větších značek z údolí řeky Rhôny.

Místo původu: Francie, Provence, Saint-Rémy-de-Provence

Vinařství: Domaine Henri Milan

Bio certifikát: Bio AB - 13° - od roku 2002

Apelace: Vin de Table de France

Barva: přitahuje pozornost svým bledě zlatým leskem

Odrůda: Grenache Blanc (bílé hrozny z jižní Francie, ze kterých se získává silné a plné víno), Vermentino (Rolle - bílé hrozny, z nichž pochází vyvážené plné víno s velkou aromatickou bohatostí), Roussane (bílé hrozny z jižní Francie, ze kterých se získává komplexní a silné zrající víno), Chardonnay, Muscat Petit Grains (bílé hrozny z jižní Francie, ze kterých vzniká suché nebo sladké aromatické víno)

Vínice: Bio s průměrným věkem 25 let a rozlohou 3 hektary, obdělávaná podle ekologických a biodynamických kritérií, sklízí a třídí se ručně

Půda: modrý slín (usazená hornina vzniklá smícháním jílu a karbonátu) s hlínou, vápencem a štěrkem

Chuť: vyvážená, na patře komplexní s tóny citrusů, mandlí a koření, v ústech bohatá a výrazná, zachová-

vá si čerstvý minerální charakter a energii, umocněnou měkkými krémovými pocity a dlouhotrvajícím lehce mátovým koncem s náznakem hořkosti

Vůně: velmi komplexní a intenzivní kořeněná vůně s květinovým charakterem s dotekem jasmínu a hořce, pomerančové kůry a po rozvinití s náznakem levandule

Párování s jídlem: jde párovat prakticky s čímkoliv, hodí se jako aperitiv, ke studeným předkrmům, sýrům, bílému masu, rybám a korýšům

Doporučená teplota podávání tohoto vína: 10-12 °C



DOMAINE HENRI MILAN - LE PAPILLON ROUGE

2016 - 12,5 % ALC.

Od roku 2007 do roku 2011 vznikalo nové červené víno bez přídavku sířičitanu „Le Papillon Rouge“ s etiketou zobrazující motýla a novou technikou výroby. Etiketu vytvořil holandský umělec žijící ve Francii, Jan Gulfooss Van Naeltwijck (www.naeltwijck.com), a zvolil papír, který se podobá starobylé biologické desce. Slova umělce: „V mé práci malíře často zobrazuji hmyz nebo motýla, který symbolizuje letmost času. Život motýla je někdy omezen na jeden pouhý den. Také my, jak ten čas letí, těšme se ze života a pití Milan.“ (dvojsmysl - ve francouzštině Mille Ans - čteno Milan znamená tisíc let) Le Papillon Rouge 2016 je jemné a elegantní suché červené víno zosobňující jedno z nejkrásnějších míst jižní Francie. Je velmi ovlivněno charakterem půdy a klimatickými podmínkami. Je ručně sklizené, celé hrozny se macerují 5 dní a hned poté jsou vymačkány v pneumatickém lisu při nízkém tlaku, který umožňuje extrahovat více aroma. Alkoholová fermentace probíhá v betonových nádržích pomocí původních kvasinek, víno pak zraje a zdokonaluje se jeden až dva roky ve starých dubových sudech na ušlechtilých kalech. Před lahvováním neprobíhá žádné čištění ani filtrace. Transport probíhá asymetrickým válečkovým čerpadlem a plnění sifonem.

Nedávno bylo toto ukázkové cuvée obohaceno o mladé vinné révy Clos Milan, grand cuvée tohoto vinařství. Henriho zkušenost s výrobou vín bez přídavku sířičitanu ukazuje, že si tato „čistá“ vína skutečně zachovávají stabilitu a autenticitu místního terroiru.

Místo původu: Francie, Provence, Saint-Rémy-de-Provence

Vinařství: Domaine Henri Milan

Bio certifikát: Bio AB - 13° - od roku 2002

Označení: Vin de France - bez zeměpisného původu

Barva: nezaměnitelná purpurová

Odrůda: 30 % Grenache Noir (červené hroznové víno, je jedním z nejstarších ve Francii a je velmi silné), 50 % Syrah (červená odrůda hroznů z jižní Francie, díky které je víno komplexní s hlubokými a sametovými tříslovinami), 20 % Mourvèdre (červené hrozny rozšířené ve Francii v oblastech kolem řeky Rhôny a v Provensálsku, dodávající barvu, plnost a třísloviny)

Vínice: Bio s průměrným věkem 15 let a rozlohou 5 hektarů, obdělávané podle ekologických a biodynamických kritérií, sklízí a třídí se ručně

Půda: modrý slín (usazená hornina vzniklá smícháním jílu a karbonátu) s hlínou, vápencem a štěrkem

Chuť: komplexní, vyvážená a svěží s minerálním charakterem, ovocná a květinová s přítomností slad-

kých tříslovin, na patře plná, kulatá a harmonická s dlouhotrvajícím závěrem

Vůně: velmi komplexní a intenzivní, aroma červeného ovoce s pikantními kořeněnými tóny

Párování s jídlem: jedinečné ke kuřeti na kmínu, ale hodí se k mnoha dalším pokrmům, k různým salátům, uzeným, kořeněným a studeným pokrmům, těstovinám a rýži s masem a k bílým či červeným masům

Doporučená teplota při podávání: 15–16 °C, dekantovat pro odhalení všech vůní, někdy může být velmi mírně šumivé, což po dekantaci zmizí ■





CULINARIUM

Warehouse #1 interview

CELINE BRÉVARDIÈRE

Dne 1. 9. 2017 se ptala a fotografovala Pavla Hájková.





Pokud někdy budete mít cestu do kartuziánského kláštera Grande Chartreuse, který se nachází v Savojských Alpách ve Francii nedaleko města Grenoble, měli byste se zastavit v Saint Hugues de Chartreuse – v místní, doslova neobyčejné restauraci La Ferme de Brévardière. Tato restaurace je neobyčejná nejen jídlem, které tam podává majitelka a kuchařka v jedné osobě, Celine Brévardière, ale i atmosférou, které se velmi rádi oddáte. Věřte, že v ní uvíznete na několik hodin a ani nebudete vědět jak.

Když jsem vstoupila do vaší restaurace, měla jsem pocit, jako bych přišla k někomu domů na návštěvu. V žádné jiné restauraci jsem se takto zatím necítila, i když koncept některých z nich měl tyto pocity evokovat. Můžete mi prozradit, jak jste toho docílila?

Je to asi tím, že tady s mým manželem doopravdy žijeme. Dům stavěl můj otec, a dokonce i střechu, na které je 15 000 dřevěných tašek, pokládal vlastnoručně.

Kde se vzala myšlenka otevřít restauraci ve vlastním domě?

Během svých studií práv v Grenoblu jsem pracovala jako číšnice v horské restauraci. Zjistila jsem, že mě opravdu hodně baví povídat si se zákazníky. Když jsem pak přemýšlela o vlastní restauraci, bylo jasné, že to musí být něco malého, abych si mohla udržet přímý vztah se svými zákazníky. Myslím, že to funguje. Ze spousty našich zákazníků se stali zároveň naši přátelé. S vybudováním restaurace mi od samého začátku pomáhal můj manžel. Začali jsme 14. července roku 2000.

Váš dům je obklopen krásnou zahradou. Co všechno tam pěstujete?

Máme dokonce dvě zahrady. Jedna zahrada je před restaurací a druhá nedaleko za potokem. Jelikož jsme chtěli svým zákazníkům nabídnout velmi kvalitní jídlo tak jako doma, začal můj manžel na našich zahradách pěstovat organickou zeleninu. On miluje saláty, bylinky a zahradničení je jeho koníčkem již od studií práv.

Vyrábíte si ještě něco dalšího sami? Určitě potřebujete i jiné suroviny. Odkud je berete?

Můj manžel Philippe peče chleba a já zase dělám domácí chipsy. Vaříme především ze své zeleniny a z lokálního masa a sýrů, které odebíráme od svých přátel. V zimě nakupujeme zeleninu na místním trhu. Naše vína jsou ze severovýchodu Francie a všechna jsou organická.

Jste profesionální kuchařka?

Ne, to nejsem, ale asi díky babičce, která tak úžasně vařila, hrozně ráda jím. Byla z Provence, kde se hodně

vaří s olivovým olejem, zeleninou a česnekem. Její ta-tínek kdysi míval restauraci a to mě inspirovalo. Moji druží prarodiče měli v Lyonu továrnu na sladkosti a sami byli z rodiny výrobců čokolády a pekařů. Takže já jsem se nikde vařit neučila, ale vyrůstala jsme v rodině, kde se vařením žilo.

Náše rubrika Culinarium je o vaření. Byla byste ochotná se s námi podělit o nějaký svůj recept?

Mám moc ráda sladké, tak vám dám recept na svůj oblíbený hruškový koláč se šafránem.

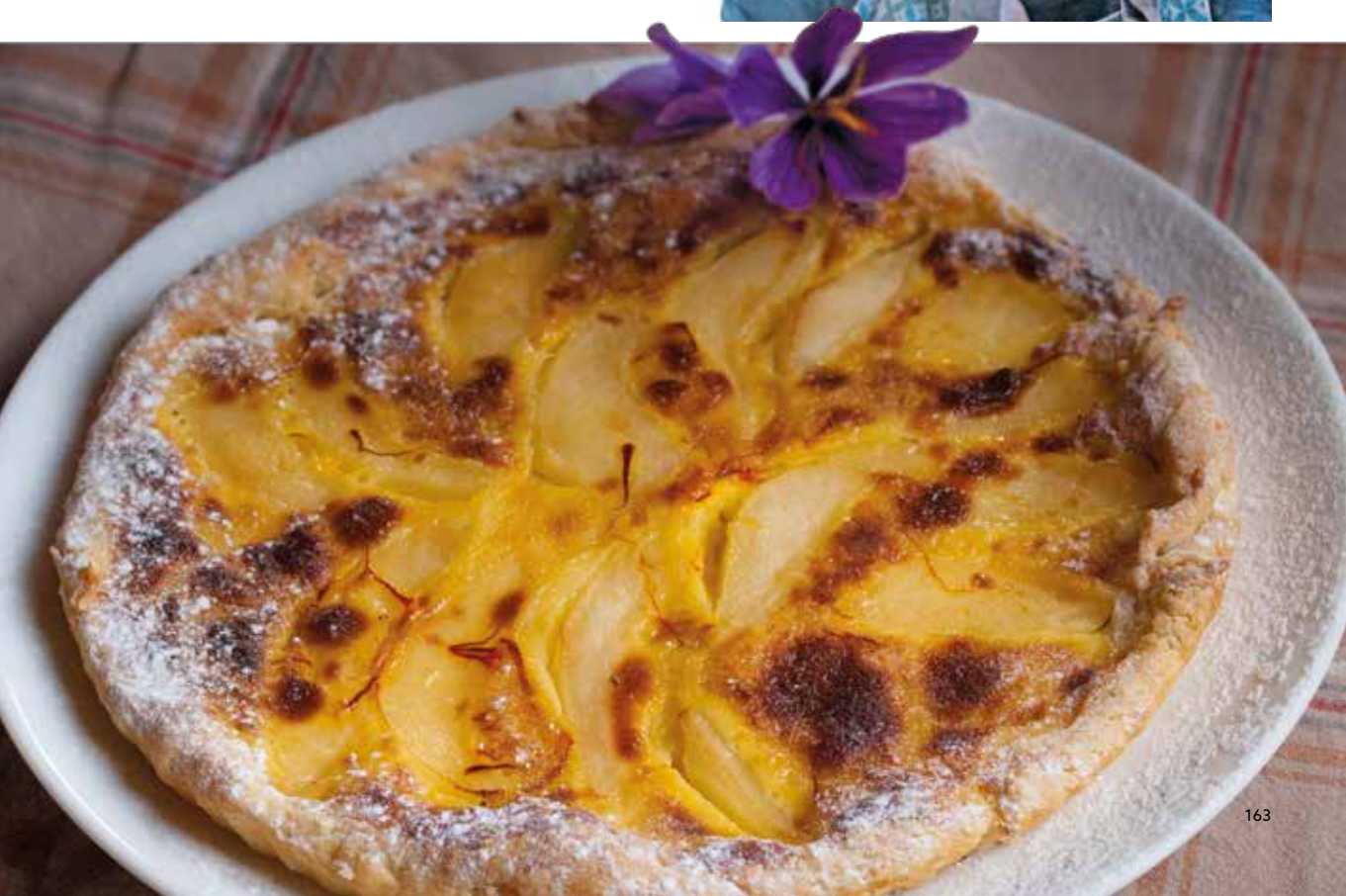
Těsto „Pâte brisée“:

- 250 g mouky
- 125 g másla
- sůl
- 6–7 lžic studené vody.

Náplň:

- 2 rozkrájené hrušky
- 1 vejce
- 200 ml tekutého krému z 15 šafránových snítek
- 3 lžíce cukru

Malé kousky másla se zapracují dohromady s moukou a studenou vodou a vzniklé těsto se nechá 30 minut odpočinout v lednici. Následně se těsto vyválí a umístí do pečicí formy. Na těsto se položí nakrájené hrušky a zalijí se dohromady smíchaným krémem ze šafránu, cukru a vejčka. V troubě se pak koláč peče 25 minut.



V koláči používáte šafrán a spoustu produktů ze šafránu prodáváte. Odkud ho vlastně máte?

Můj manžel má již 7 let šafránové pole. Dnes je to ve Francii velice moderní a je to takový comeback. Kdysi se totiž šafrán ve Francii hodně pěstoval, ale v 19. století z Alp úplně vymizel následkem nějakého onemocnění. Toto koření má rádo studené noci, takže horské prostředí je pro něj naprosto ideální. Vypěstujeme jen 300 g šafránu ročně, ale pečovat se o něj musí od jara až do listopadu, proto je tak drahý. Na vaření pak potřebujete asi tak 0,1 g pro 4 osoby.

A kde všude šafrán používáte?

Šafrán skvěle funguje s bílou moukou a rybami.

Vaše restaurace se nachází v Saint Hugues de Chartreuse. Máte nějaký vztah k likéru Chartreuse, za jehož výrobou dodnes stojí mniši z kláštera, který se nachází nedaleko vaší vesnice?



Náš likér je slavný po celém světě, ale jen málo lidí ví, že Chartreuse je také pohoří a vesnice. Nejdříve tu byla vesnice jmenující se Chartrousse, ale když v roce 1084 přišli kartuziánští mniši, trochu její jméno polatinštili a vznikla současná verze názvu. Chartreuse je i pohoří mezi městy Grenoble, Voiron a Chambéry. Chartreuse likér milují tak jako všichni tady. Když cestujeme do zahraničí, bereme vždy láhev s sebou a jsme na něj opravdu velmi hrdí. Společnost vyrábějící tento likér je velmi lidská a hezky se chová ke svým zaměstnancům. Mniši Dom Benoit a syn Jean-Jacques, kteří znají a drží v tajnosti recepturu Chartreuse likéru, jsou také velmi milí lidé. Benoit zná úplně všechno ohledně likéru, historie kartuziánů a místa Chartreuse. Když se náš souseď vrátil z Chicaga se zprávou, že tam pil koktejl se Chartreuse, byla jsem velmi pyšná, že je náš likér tak „in“.

Ve vaší restauraci je možné si koupit obrazy jednoho bývalého kartuziánského mnicha. Jak je to možné?

Když jsem se rozhodla otevřít restauraci, zajela jsem si do Albi na jihu Francie koupit obrazy od malíře Pôla Rouxe. Moji rodiče se s ním setkali v 70. letech v době, kdy choval kozy v předchozím kartuziánském klášteře. Již tenkrát byl výborný malíř, dokonce vystudoval kresbu na „Beaux-Arts de Marseille“ a prodával své obrazy, za které si pak pořídil farmu nedaleko Albi. Vždycky jsme si u něj kupovali jeho díla, abychom ho podpořili, jelikož byl velmi chudý. Zrovna v době, kdy jste u nás byli, se jeden Američan, který se narodil v Albi, rozhodl jeho obrazy prodávat ve Státech, tak se třeba ještě stane slavným.

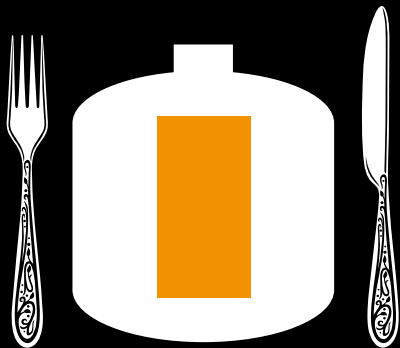
Musí to být zajímavé, když znáte blíže někoho, kdo byl kartuziánským mnichem, není to tak?

On byl kartuziánským mnichem, když mu bylo 18 let, a to po dobu 3 let v Montrieux, což je klášter na jihu Francie. Následně byl poslán do Tunisu na vojenskou službu. Bylo to pro něj strašné, jelikož vůbec nechtěl vzít do ruky zbraň. Proto také strávil většinu služby ve vězení, ale díky svému nadání pro kresbu nakonec skončil u archeologů. On věděl o kartuziánských mniších od dětství, protože se jeho strýc staral o lesy kolem kláštera a brával ho tam s sebou. Narodil se v roce 1926 v Marseille. Byl tři krát ženatý a má 5 dětí. Má rád poezii, filozofii a cestování. Loňskou zimu například strávil v Senegal. Navíc se od mládí, kdy ještě nebyly takové problémy se životním prostředím, zabývá ekologií. Je to to opravdu hrozně milý člověk.

V jeho obrazech jsem viděla spoustu smutku, ale i lásky a pokory vůči víře. Neodolali jsme a několik obrazů jsme během své návštěvy u vás koupili. Co ve vás vyvolávají jeho obrazy?

Maluje především tragédii, protože ho toto téma přitahuje. Sám o sobě říká, že je pesimista, který se obává smrti, snad jako všichni umělci. Je také milovníkem krásných žen, a to z rozličných koutů světa, z Asie, Afriky. Mám ráda jeho obrazy, protože v nich cítím soucit s lidmi a spoustu lásky. ■





CULINARIUM





LADIES IN THE KITCHEN WITH COCKTAILS

Text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula



Na začátku tohoto roku měl v pražské kuchařské škole Riccarda Lucqueho premiéru kurz Men in the kitchen, který snoubí vybrané pokrmy s whisky. Už tehdy zástupci společnosti Ultra Premium Brands, která kulinářskou lekci pro pány ve spolupráci s Laboriem pořádá, slibovali, že na něj navážou obdobnou tematikou pro ženy. Stalo se. Kurz nazvaný Ladies with cocktails in the kitchen měl premiéru 7. listopadu a u všech přítomných dam zaznamenal obrovský úspěch.

Kurz Men in the kitchen se zrodil s cílem ukázat, že kombinování pokrmů a nápojů se nemusí týkat pouze vína, ale že je možné připravit velmi zajímavé menu i k jinému typu alkoholu, konkrétně ke skotské whisky. Muži (a vlastně také ženy, protože i ty se do kurzu určeného primárně mužům v průběhu roku začaly hlásit) se v rámci něj pod vedením lektora Laboratoria Martina Kortuse naučí připravovat čtyři pokrmy, třeba husí játra nebo steak se zelenými fazolkami, a Petr Kymla, jenž je ambasadorem Diageo Reserve Brands, jim ke každému z nich naservíruje vybranou whisky řady Classic Malts z portfolia společnosti Diageo. V průběhu necelých čtyř hodin se najde i dostatek času na povídání o whisky

a sdílení zajímavých příběhů spojených s tímto destilátem. Kurz Ladies with cocktails in the kitchen jde ale ještě o něco dál. „Není to jenom o vaření, ale i o základních barmanských dovednostech. Ke každému pokrmu jsme vybrali drink a účastnice kurzu si ho mohou i samy zkusit namíchat,“ říká Petr Kymla, jenž má rovněž na kurzu pro ženy na starost nápojovou část, a dodává: „Zatímco do kurzu Men in the kitchen se nám hlásí i dámy a my je tam rádi uvítáme, Ladies with cocktails in the kitchen je koncipován jen a pouze pro ženy. Mužům servírujeme ke každému chodu čistou whisky z jiné oblasti, pro dámy jsme koktejly postavily na různých základech a celkově jsme menu ladili více žensky.“

KE KAŽDÉMU JÍDLU JINÝ DRINK

Kuchařskou část má také v tomto případě plně v rukou šéfkuchař Martin Kortus. Pro dámy ve spolupráci s Petrem Kymlou vytvořil čtyřhodové menu. „S Martinem obvykle postupujeme tak, že já nejprve navrhnu drink a možný okruh surovin pro přípravu pokrmu a on přijde s návrhem konkrétního jídla. Poté společně vyzkoušíme, zda a jak to k sobě pasuje. Kurz Ladies with cocktails in the kitchen rozhodně není o molekulární mixologii nebo složitých kombinacích, je o základních koktejlech, které si dámy následně snadno mohou namíchat i doma. Zároveň se nám ale drinky musejí hodit k jídlu, které připravujeme,“ dává Petr Kymla nahlédnout do zákulisí kulinářské lekce.

Kurz pro ženy stojí 3 300 Kč a dle propozic má trvat čtyři hodiny (od 16.30 do 20.30 hod.). Díky příjemné atmosféře, lahodným pokrmům, skvělým drinkům a spoustě informací a praktických tipů se ale klidně může stát, že se trochu protáhne, tak jako v případě pilotního listopadového kurzu. Kapacita je tradičně omezena na 16 osob, na premiérovou lekci ale dorazilo ještě o pár zvědavých dam navíc. Byly mezi nimi ženy různých věkových skupin a samozřejmě i naprosto odlišných profesí, široký byl

ale i zeměpisný záběr – dvě dámy na kurz například neváhaly dorazit na otočku vlakem z Pardubic a ujít si jej nenechaly ani dvě Američanky studující na University of New York in Prague, a to i navzdory tomu, že probíhal pouze v češtině. Na úvod všechny účastnice kulinářsko-mixologické lekce dostaly grepovo-malinový Gin & Tonik na bázi Tanqueray, po dvojicích se rozestavěly k prkýnkům a varným deskám a pustily se do díla.

Slovo si vzal vždy nejprve Petr Kymla, aby dámám představil vybraný koktejl, jeho ingredience a postup přípravy. Jeden drink na ukázkou vždy namíchal a poté vyzval některou z kurzistek, aby ho následovala. Odměnou jí byl drink, který si sama namíchala. Poté se veškerá pozornost soustředila na Martina Kortuse, jenž dámské osazenstvo seznámil s pokrmem, který se bude připravovat. Čtyřhodinový časový limit samozřejmě nepostačuje k tomu, aby bylo možné připravit kompletně celé menu, respektive všechny jeho součásti. Kurz je ale koncipován tak, aby se účastnice do přípravy každého z jídel v maximální možné míře zapojily. U některých činností se navíc vyplatí raději jen pozorně sledovat, jak je dělá šéfkuchař, a pečlivě si zapisovat poznámky.





OD TATARÁKU Z LOSOSA PO JEHNĚČÍ KOTLETKY

Prvním pokrmem v menu byl lososový tartar s avokádovou espumou, jenž se servíroval na celerovém chipsu. Dámy se naučily, jak očistit lososa, samy ho najemno nakrájely a dochutily. Přípravu espumy jim krok za krokem předvedl Martin Kortus a chips už dostaly hotový. Zato si však všechny mohly u stolu v minišejkru namíchat drink k jídlu, které si podle své fantazie nazdobily na talíři. Petr Kymla jako doprovod k lososovému tataráku zvolil šejkrovanou Grand Margaritu, do níž jako bázi použil tequila Don Julio infuzovanou chilli papričkou, kterou kombinoval s likérem Grand Marnier a čerstvou limetovou šťávou.

Následoval filet z polární tresky s kouřovým nádechem s bramborovým pyré à la Joël Robuchon. Ještě předtím se však dámy naučily míchat Whisky Sour, přesněji Skye Sour sestávající z whisky Talisker, čerstvé citronové šťávy, cukrového sirupu a vaječného bílku. Přípravu ryby nechal Martin Kortus na svých studentkách, bramborového pyré podle slavného francouzského šéfkuchaře se ale ujal sám. Mnohé tím překvapil – dle Joëla Robuchona se totiž připravuje z brambor vařených ve slupce a nešetří se na něm máslem.

Rosemary Gimlet z ginu Tanqueray a limetového cordialu zakápnutý olivovým olejem infuzovaným rozmarýnem dával tušit, jaký bude v menu hlavní chod. Volba padla na jehněčí kotletky v bylinné krustě podávané s cuketovým pyré a česnekovým konfitem. Dámy nejprve očistily, osolily a opeřily

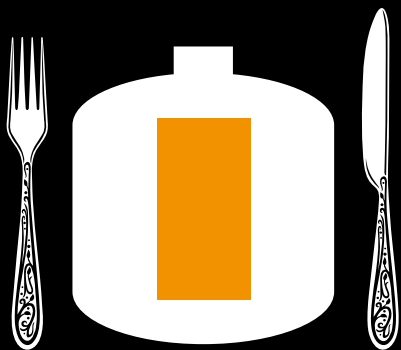
jehněčí hřebínek, poté ho ze všech stran zprudka opekly a obalily v krustě, kterou Martin Kortus připravil ze strouhanky z měkkých rohlíků a čerstvých bylinek. Maso putovalo do trouby, a zatímco se peklo, kurzistky se pustily do přípravy pyré z opečených cuket. Na talířích pokrm dozdobily česnekovým konfitem a pak už si své dílo mohly za doprovodu Gimletu vychutnat.

UYDAŘENÝ ZAČÁTEK A PLÁNY DO BUDOUČNA

Sladkou tečku obstaral chocolate mousse s pistáciovým prachem a syrovými kakaovými boby od Claudia Coralla, jednoho z nejuznávanějších výrobců čokolády na světě. Připravovat se musí s velkým předstihem, aby stihl v chladničce zatuhnout, takže ho tým Laboratoria nachystal už den předem. Nicméně ani tak dámy o správný pracovní postup nepřišly. Martin Kortus jim s pomocí tří robotů předvedl, jak našlehat krém i sníž, jak ve směsi krému a smetany rozpustit čokoládu a jak to vše spojit dohromady. Samy si pak na talíř naložily porci hotového mousse dle svého uvážení a ozdobily ji pistáciovým prachem a nasekanými kakaovými boby. U stolu na ně výjimečně nečekal koktejl, ale signature serve sicilského likéru Averna, který ve sklence zdobily šalvěj, máta a pomerančová kůra. „Původně jsem měl i k dezertu vymyšlený koktejl, ale zdálo se mi, že je to moc sladkého najednou, a tak jsem sáhl po příjemně nahořklé bylinkové Averně, která chuť chocolate mousse perfektně vybalancovala,“ prozrazuje Petr Kymla. Výsledek byl skvělý a všechny dámy z kurzu odcházely maximálně spokojené.

A nejen ony. Pozitivní pocity panují i na straně organizátorů. „V průběhu kurzu jsem opravdu s napětím pozorovala, jak jeho účastnice zaujme výuka míchání koktejlů. Byla jsem pak velmi potěšena zjištěním, že se nejen pobavily a zasmály při šejkování, ale že se pídily i po detailním seznamu ingrediencí. Osobně mě pak zaujaly různé triky Martina Kortuse u receptů, které člověk vařil snad tisíckrát a které je možné dohnat k dokonalosti drobnou úpravou. Více ale prozrazovat nebudu, jelikož vše se máte možnost dozvědět osobně na kurzu,“ říká group brand manažerka společnosti Ultra Premium Brands Pavla Hájková, která stojí za vznikem Culinaría. Její kolega Petr Kyma dodává: „Musím říci, že v pilotním kurzu Ladies with cocktails in the kitchen vládla dobrá energie a super nálada. Zdá se, že jsme se výběrem pokrmů i koktejlů trefili do černého, takže až na drobné detaily není potřeba nic upravovat. Spíš pomalu začínám přemýšlet nad obměnou kurzu pro muže – že by třeba u dvou pokrmů byla čistá whisky a u dvou koktejlů na její bázi. Postupně se začínají rýsovat i plány na třetí kurz, jehož zaměření si ale zatím nechám pro sebe.“ Než na něj ovšem dojde, potká se kuchařsko-barmanský tým v Laboratoriu s celou řadou dalších zájemkyň o jídlo a drinky. Lekce vaření a základních barmanských dovedností Ladies with cocktails in the kitchen jsou už vypsány na leden, únor i březen. ■





CULINARIUM

BRNĚNSKÝ ATELIÉR A PÁLENKY FASSBIND

Text: Bára Urbanová, foto: Pavel Šinágl





Do pražské kuchařské školy Laboratorio se lidé nejen chodí učit vařit a zvládat nejrůznější kulinářské techniky, ale je také skvělým místem pro konání zajímavých tematicky zaměřených prezentací. Jedna taková se zde odehrála 5. října pod taktovkou šéfkuchaře Jakuba Zatloukala Škaroupky a barmana Milana Bukovského, kteří v Brně právě otevírají nový podnik Atelier Cocktail & Bistro. Tentokrát své kuchařské a barmanské umění zaměřili na švýcarské ovocné pálenky Fassbind, koktejly na jejich bázi a na jejich snoubení s pokrmy.

Milan Bukovský i Jakub Zatloukal Škaroupka mají k ovocným pálenkám letitý vztah, a to zdaleka nejen proto, že jsou oba Moraváci. K těm ze švýcarského Oberarthu si ho vytvořili především na základě jejich vysoké kvality. Milan se byl v palírně Fassbind letos zkraje roku dokonce osobně podívat. „Nejvíc mě zaujal důraz na kvalitu ovoce. Už jsem pár palíren viděl, řada z nich si hraje s dozráváním pálenek v různých typech sudů, destiluje v malých dávkách atd. Ale tady ty sady mluvily samy za sebe. Pečovali o ně jako o zámeckou zahradu. Zároveň mě překvapilo, jak velký mají potenciál vzhledem k zásobám, ale jak v malém vlastně vyrábějí. To zas mluví o tom, že nad celým procesem chtějí mít kontrolu, což je jediné dobře,“ říká brněnský barman a ohledně svých favoritů v rámci celého portfolia Fassbind dodává: „Baví mě všechny, každá má svou chvíli, ať už v koktejlu, nebo čistá ve sklence. Z řady Vieilles Barrique, která zahrnuje destiláty vyzrálé v dubových sudech a doplněné bonifikátorem, mám hodně rád Pomme, tedy jablko. Z klasických pálenek jsem si oblíbil Rigi-Kirsch, naprostou švýcarskou klasiku s dokonalou chutí a čistotou. Velice mě ve skleničce bavila Kirch

stařená v Umburana sudech neboli třešňovice s lehou travnatostí a dřevitostí, která zrála v sudu po cachaçe. Ta mě vzala za srdce, vypráví totiž příběh.“ Při přípravě pětichodového menu pro říjnový pop-up svého podniku Atelier Cocktail & Bistro, na nějž byli pozváni především novináři, ale ujít si ho nenechal ani zástupce palírny Fassbind Stephan Kopp, měli s Jakubem Zatloukalem Škaroupkou tedy rozhodně z čeho vybírat.

PÁLENKY VE SKLENCE I NA TALÍŘI

Barmani obecně tvrdí, že s ovocnými pálenkami se v koktejlech nepracuje zrovna nejlépe a je také pravda, že vyjma Moravského kohouta, který nedávno usiloval o titul Český národní koktejl, se jich do širšího povědomí mnoho nezapsalo. Milan Bukovský na to má ale jiný názor a s ovocnými pálenkami ve svých drincích naopak pracuje velmi rád. Odmitá dokonce, že by práce s nimi měla jakákoliv úskalí. „Myslím, že žádná nejsou, tedy pokud máte tu správnou ovocnou pálenku. Důležitá je kvalita produktu a záměr, zbytek už je jen tvorba. Pak s nimi v podstatě ani nemusíte nic moc dělat a vycházejí vám skvělé drinky,“

říká. Z jeho pohledu ovocné pálenky naopak nabízejí spoustu výhod. „K těm hlavním patří výrazná chuťová linka, což je největší benefit pro ladění chutí a balancování koktejlů. A umět vyladit chuťově čitelný koktejl je přece barmanův cíl,“ doplňuje.

V Laboratoriu měl ale úlohu ztíženou ještě o to, že se jeho drinky musely skvěle snoubit s pokrmy, které – tu a tam i s využitím pálenek Fassbind – speciálně pro tuto příležitost vymyslel Jakub Zatloukal Škaroupka. Vlastně to není tak docela přesné, pokrmy a drinky totiž vznikaly zároveň. „Nejprve jsme se shodli na tématu, jímž byla inovace české kuchyně, a přihlídlí jsme také k aktuální sezóně. Jakub vymyslel kostru menu, většinou hlavní surovinu, já navrhl, co se k tomu hodí, a pak jsme to společně rozvíjeli. Důležité vředycky je, co chcete hostům prostřednictvím menu říct. Záleží jen na vás, jestli necháte výraznější jídlo a drinky ho pouze doprovodíte, jestli uděláte drinky stejně silné jako jídlo nebo jestli koktejl dokonce zvýrazníte a jídlem ho podpoříte,“ poodhaluje tvůrčí proces Milan Bukovský. S Jakubem při tvorbě pěťichodového menu využili všechny tři tyto postupy.

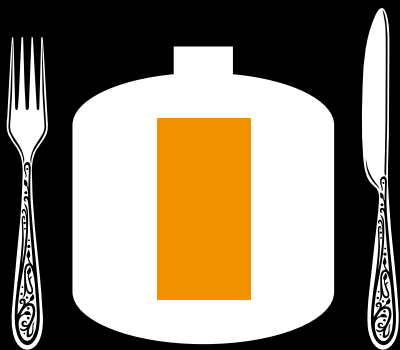
CO PÁR, TO TROCHU JINÝ PŘÍSTUP

Na úvod se podával tart z červené řepy glazovaný La Vieille Framboise s kozím sýrem a octem. Doprovod mu ve sklence dělal odlehčený aromatický Sour, který Milan namíchal z Rigi-Kirsch, jogurtu, grapefruitu a Peychaud's bitters. Jeho záměrem bylo naladit hosty na to, co přijde. A těšit se rozhodně bylo na co. Následovalo totiž hřibové cappuccino s dýňovými semínky a parmazánovou pěnou, které nedoplnil koktejl, ale čistá hruškovice Fassbind Vieille Poire. „Původně jsem měl k tomuto cho-

du připravený drink na Vieille Poire v kombinaci s amontillado sherry, ale ta hruška sama o sobě rozehrávala jednotlivé chutě, že jsme to nechali raději tak. Někdy prostě stačí míň,“ vysvětluje tuto volbu zkušený barman. Jako doprovod k humrovi s mrkvovou redukcí, šťovíkem a grilovaným pórkem pánové z Atelieru servirovali koktejl z Les Trouvailles Abricot, pomeranče a vanilky zakápnutý tinkturou z lehce pražené kávy. „Myslím, že to byl nejlepší drink z degustace, protože v něm byly zastoupeny chutě, které každý zná, ale přitom interpretované jinak. Hlavně ta káva tomu dodala spíše florální až bylinkové tóny, zatímco všichni čekali zemitost a hořkost. V tomhle případě drink dost kopíruje jídlo – meruňka má ráda mrkev, acida šťovíku si rozumí s pomerančem a do tmava grilovaný pórek si tyká s kávou,“ domnívá se Milan Bukovský.

Za hlavní chod vybral Jakub Zatloukal Škaroupka králíka s originální a hlavně velmi chutnou omáčkou z jelita a s podzimní zeleninou. Milan k ní umíchal zemitý twist na Boulevardier. Jako bázi zvolil slivovici Vieille Prune, kterou zkombinoval s vermutem Lustau Rojo a italským bylinným likérem Avena ovoněným čajem Lapsang. „Tehle drink musel hlavně ustát velice výraznou omáčku z jelita a kroketu z králíka, takže silně vůči silnému,“ zdůvodňuje svoji volbu. Sladkou tečku za hodováním udělal jak svěží dezert pojmenovaný 4 jablka, tak lehce sladký drink snoubící Vieille Pomme s Grand Marnier, Fangelicem a vanilkovou smetanou. Celé pěťichodové menu mělo u hostů velký úspěch, který za všechny shrnul zástupce palírny Fassbind Stephan Kopp: „Byl to neuvěřitelný zážitek a skvělá zkušenost! Jsem moc rád, že jsem mohl být u toho.“ ■





CULINARIUM

SVÁTEČNÍ CUKROVÍ

Text: Pavla Hájková a autorky receptů, foto: Martin Kincl

K slavnostním chvílím patří alkohol, který má již tradičně své místo i při přípravě vánočního cukroví. Správně zvolený alkohol dodá těstu křehkost, příjemnou vůni a chuť. Je nejen důležité, jaký druh destilátu zvolíte, ale především jakou kvalitu bude mít. Alkohol přidáný do těsta se sice během pečení vypaří, ale zanechá v cukroví někdy i velmi výraznou chuťovou stopu. V nepečeném cukroví či v náplních je správná volba alkoholu ještě důležitější, jelikož výsledné aroma a chuť bude ovlivněno intenzivněji. Na následujících stránkách se můžete inspirovat od našich pravidelných dodavatelek receptů do rubriky Warehouse #1 Culinarium, jaké destiláty můžete použít v různých druzích cukroví.





ROMANA BÖHMOVÁ. Vaření a pečení se stalo jejím koníčkem již v mládí a blogerský svět jí změnil život o 360 stupňů. I když přes den pracuje v rodinném obchodě s nábytkem, po práci se stává její hlavní zábavou blog Na skok v kuchyni.

BEZLEPKOVÉ ČOKOLÁDOVÉ HVĚZDIČKY

Ingredience těsto:

- 125 g mletých mandlí
- 125 g moučkového cukru
- 25 g kvalitního kakaa
- špetka skořice
- několik kapek vanilkového extraktu
- 1 bílek
- 1 lžice likéru Grand Marnier

Ingredience zdobení:

- 5 dkg sekaných mandlí
- 2 lžice třtinového cukru
- kůra z 1 limetky
- 10 kapek Angostura Bitter

Postup:

V misce smíchejte mandle, cukr, kakao, skořici a směs vysypte na vál. V nádobě si zlehka prošehejte metličkou bílek a přidejte do syké směsi. Postupně zpracujte těsto. Nakonec přidejte Grand Marnier a vanilkový extrakt. Těsto zabalte do potravinové fólie a nechte přes noc uležet v lednici. Druhý den těsto vyválejte na cca 1/2 cm plát (nejlépe mezi dvěma pečicími papíry). V misce si smíchejte mandle, třtinový cukr, kůru z limetky a Angostura Bitter. Z těsta vykrájejte hvězdičky, které přeneste na plech a ozdobte směsí z mandlí. Pečte cca 8 minut na 180 stupňů. TIP: Čokoládové hvězdičky můžete místo sekaných mandlí ozdobit tak, že je z poloviny namočíte do bílé nebo hořké čokolády. Budete tak mít hned dva druhy cukroví.

DATLOVÉ KULIČKY S KOKOSEM

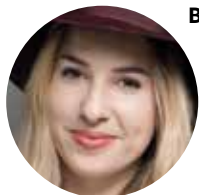
Ingredience:

- 200 g vypeckovaných datlí
- 100 g para ořechů
- 3–4 lžice likéru Grand Marnier
- několik kapek vanilkového extraktu
- špetka himalájské soli
- strouhaný kokos na obalení

Postup:

Datle si vypeckujte a dejte do misky. Přidejte Grand Marnier a nechte jím datle nasáknout. Mezitím si v mixéru nahrubo rozemelte para ořechy. Do mixéru přidejte datle, vanilkový extrakt, špetku soli a vše dobře rozmixujte. Do misky si vysypte strouhaný kokos a ze vzniklé směsi tvarujte kuličky, které v kokosu obalujte. Po vytvoření všech dejte hotové kuličky do chladu, nejlépe do lednice.





BÁRA SEDLÁKOVÁ. Je autorkou blogu www.detoxchutne.cz, který je plný inspirace, tipů a receptů. Vše, co na blogu najdete, je vždy připraveno jednoduše, čerstvě a s láskou.

ČOKOLÁDOVÉ MUFFINY

Ingredience:

- 80 g polohrubé mouky
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 1/2 lžičky soli
- 185 g cukru
- 100 g kostiček čokolády
- 185 g másla (rozehřátého do tekuté podoby a vychlazeného)
- 30 ml likéru Patrón XO café
- 5 ks vajec
- 150 g čokolády (rozehřáté do tekuté podoby a vychlazené)

Postup:

Troubu předehřejte na 220 °C. Smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl v jedné misce. V druhé nádobě smíchejte máslo, likér a cukr do krémové konzistence. Přimíchejte vaječné žloutky a následně čokoládu se směsí mouky, soli a prášku do pečiva. Vaječné bílky vyšlehejte a velmi opatrně přimíchejte s kousky čokolády. Těsto naplňte rovnoměrně do forem na muffiny a nechte péct 15 minut. Na závěr můžete muffiny polít trochou rozteklé čokolády a nechat zatuhnout.

JABLEČNÉ RŮŽE

Ingredience:

- 2 jablka
- 1 plát listového těsta
- 3 lžice džemu Schwartzau (příchuť bittere orange)
- 1-2 lžice rumu Angostura 7 yo
- 2 lžice třtinového cukru
- 1 lžička skořice

Postup:

Předehřejte troubu na 180 °C. Odstraňte z rozpůlených jablek jadernice a nakrájejte na tenoučké plátky. Nakrájená jablka dejte do misky s vodou a rumem Angostura a nechte 3 minuty povařit v mikrovlnné troubě. Jablka scedte. 2 lžice zbylé rumové vody z jablek smíchejte s 3 lžicemi pomerančového džemu a dejte na 1 minutu ohřát do mikrovlnky. Vytválejte listové těsto a nakrájejte na pásy 5 cm široké. Každý pásek natřete džemem, posypte cukrem a položte na něj změkklé plátky jablek do 1/2 jeho šíře. Druhou polovinou pásku jablíčka přiklopte a rolujte do tvaru růže. Růžičky vložte do muffinového plechu a pečte zhruba 30 minut. Po vyjmutí z trouby růžičky posypte skořicí.





SIMONA MACHUROVÁ. Její láska k pečení ji dostala až k založení vlastní cukrářské výroby, a to pod názvem Síma peče sladkosti. Peče především makronky, sušenky, tartaletky a drobné dezerty, zatím výhradně jen na zakázku.

PLNĚNÉ OŘECHY

Ingredience těsto:

- 120 g mletých vlašských ořechů
- 80 g moučkového cukru
- 180 g hladké mouky
- 140 g másla

Ingredience krém:

- 100 g mletých vlašských ořechů
- 100 g másla
- 100 g cukru
- 50 g strouhané hořké čokolády
- 30 ml rumu Angostura 7 yo

Těsto zpracujte a nechte odležet v lednici, ideálně přes noc. Pak těstem vymačkávejte formičky na ořechy a pečte na 170 °C lehce do zlatova. Na krém promíchejte sypké suroviny s povoleným máslem a nakonec vmíchejte rum. Nechte vychladit. Hotové a vychladlé korpusy ořechů jednotlivě namažte krémem a spojte.

CHARTREUSE MAKRONKY

Ingredience skořápky:

- 150 g jemné mandlové mouky
- 150 g moučkového cukru
- 110 g bílků
- 165 g krystalového cukru
- 55 g vody

Ingredience náplň:

- 100 g čokolády 70 %
- 80 g smetany
- 40 g másla
- 40 g likéru Chartreuse Verte

Mandlovou mouku a moučkový cukr pořádně promíchejte s trochou zeleného potravinářského barviva a s ½ množstvím bílků pokojové teploty. Cukr s vodou svařte k teplotě 118 °C. Mezitím šlehejte druhou 1/2 bílků a opatrně přilévejte cukrový roztok, dokud nemáte pevný sníh. Ten pak zapracovávejte do směsi mandlové mouky až do konzistence, kdy se těsto pomalu rozlévá. Cukrářským sáčkem tvořte makronky na pečicí papír. Pečte 10–13 minut na teplotu 130–150 °C.

Na náplň svařte smetanu s likérem, přelejte přes nadrobno nakrájenou čokoládu a po chvíli promíchejte. Pak zapracujte do čokolády na kousky nakrájené máslo a dejte vychladit. Upečené skořápky plňte a slepujte.





PAVLA HÁJKOVÁ. Vaření a pečení je mým dlouholetým koníčkem. Dokonce v jednom životním období jsem uvažovala o otevření vlastní kavárny nebo zřízení blogu o vaření. To se nakonec svým způsobem splnilo založením rubriky Warehouse#1 Culinarium.

MASARYKOVO CUKROVÍ

Ingredience:

- 180 g vlašských ořechů
- 200 ml rumu Dzama Vanilla
- 300 g hladké špaldové mouky
- 200 g másla
- 100 g přírodního třtinového cukru Muscovado
- 1 žloutek
- moučkový cukr na obalení

Postup:

Namočte ořechy přes noc do rumu Dzama Vanilla. Druhý den pak rum slijte a ořechy buď nechte celé nebo nahrubo nasekejte. Z mouky, cukru a másla zpracujte těsto. Ořechy lehce obalte v hladké mouce a vmíchejte do těsta. Vytvarujte z něj válečky o průměru přibližně 4-5 centimetrů, zabalte do fólie a nechte ztuhnout přes noc v lednici anebo pokud spěcháte, můžete těsto dát na pár hodin do mrazáku. Po pořádném ztuhnutí těsta krájejte válečky ostrým nožem na kolečka o síle 0,5 cm. Na plech vyložený pečicím papírem umísťujte připravená kolečka. Následně je pečte v předehřáté troubě na 150 °C do růžova, podle typu trouby 10-15 minut. Pokud chcete ještě více zvýraznit chuť vanilky, která je v cukroví obsažena díky rumu Dzama Vanilla, smíchejte moučkový cukr s vanilkovým práškem, a ještě horká kolečka obalte v této směsi.

ŠVESTKY V ČOKOLÁDĚ

Ingredience:

- 30 g sušených švestek
- 200 ml slivovice Fassbind Vielle Prune
- 30 celých loupáných mandlí (nemusí být)
- 200 g tmavé čokolády Lindt 70 %

Postup:

Velmi dbejte při nákupu švestek na jejich kvalitu. Švestky musejí být měkké a ideálně nesířené. Švestky dejte do hrnečku a zalijte slivovicí tak, aby byly všechny ponořené. Měli byste je nechat macerovat celou noc. Druhý den ochucené švestky slijte a nechte v cedníku okapat. Pokud chcete, můžete každou švestku nařznout a naplnit mandlí. Výborné jsou však i bez mandlí. Čokoládu rozpustíte nad horkou vodní lázní a švestky namáčejte v polevě ze všech stran. Nechte švestky zaschnout. Pokud upřednostňujete chuťovou kombinaci švestek a rumu, můžete nechat švestky macerovat v rumu Diplomático Reserva Exclusiva. Výsledná chuť je jemnější a o něco více nasládlá. ■



Warehouse #1 představuje

RoMa CRAFT

Napsat článek do našeho časopisu o značce doutníků RoMa Craft se na počátku jevilo jako relativně lehký úkol. Potom jsem se sobě vlastní komplikovaností začal rozporovat smysl tohoto snažení. Vždyť pokud má člověk cokoli ocenit, musí znát alespoň základy tématu. Jestli se má se zájmem začíst do příběhu jedné z mnoha doutníkových značek, měl by doutníky kouřit. Měl by snad být dokonce i doutníkový blázen, geek, aficionado, passionado, Brother (Sister) of the Leaf nebo jakkoli si říkají opravdoví nadšenci pro premium longfillery.

Text: Jiří Rabel, foto: Martin Kincl a RoMa Craft

Skip Martin a Mike Rosales



Takže kolik ze čtenářů časopisu Warehouse #1 kouří doutníky? A jestli se nějací najdou, kolik z nich kouří i jiné doutníky než ty, se kterými se mnozí jen předvádějí před ostatními? Kolik z nich bere doutníky vážně a jsou pro ně velkým životním hobby?

Dobře, asi to bude pouze několik čtenářů, když budu optimistou. Ale říká se, že je lépe zapálit malou svíčku než naříkat nad tím, jaká je tma. Nemohu se této situaci na české doutníkové scéně divit. Já sám jsem učebnicový příklad někoho, kdo 20 let vydržel čudít, co mu přišlo pod ruku a nikdy ani nepomyslet na to, že existuje víc než tři až pět značek, jejichž názvy se „nadrtil“.

Před mojí první cestou do Nikaraguy, v současnosti nejžhavější destinací výroby doutníků, jsem opravdu nic nevěděl a ani netušil, jak barvitý a komplexní je svět výroby těchto tradičních řemeslných skvostů. Připomíná mi to úžasnou větu ze Švejka, že uvnitř zeměkoule je další zeměkoule, která je větší než ta, která ji obklopuje. Neměl jsem ani ponětí, kolik skvělých doutníkových značek existuje ve vyspělých trzích a v jak legračním doutníkovém skanzenu stále žijeme stran mizerné nabídky a pražádné poptávky. Donedávna to vypadalo, že na světě existují snad jen doutníky z Ostrova svobody. Tato situace se naštěstí díky několika nadšeným dovozcům rychle mění a zlepšuje.

JAK SE STÁT VÝROBCEM DOUTNÍKŮ?

Přistupme k lekcí číslo 1. Jsou čtyři základní varianty, jak se stát výrobcem doutníků nebo majitelem značky. V podstatě lze následující část považovat za návod, jak to dokázat. Každá z variant má své nesporné výhody, ale jak to v životě chodí, má i svá úskalí. Na tomto půdorysu se pokusím vysvětlit unikátnost a úspěch žhavé značky RoMa Craft. Následující popis variant je inspirován rozhovorem se Skipem Martinem a Mikem Rosalesem při jejich zářijové návštěvě Prahy.

Varianta 1 – nejsložitější způsob – 100% vertikality aneb udělej si všechno sám

Pořídte si tabákovou farmu, nejlépe několik „fincas“ v různých regionech. Abyste mohli „blendovat“, mějte svoje curing barns – stodoly, kde budete sušit čerstvou úrodu; fabriku, kde se bude tabák fermentovat, třídít, sušit, skladovat a balit doutníky do krabic, vyrobených ideálně ve vlastní truhlárně. Když vše korunujete vlastní prodejní organizací po celém světě a v neposlední řadě skvělými konzistentními výrobky, které spotřebitelé milují – dokážete jste to!!!

Nevýhody – je potřeba spotřebovat veškerý vypěstovaný tabák do vlastní produkce. To znamená, že s ohledem na přirozeně různou kvalitu úrody budete mít vedle špičkových tabáků i ty průměrné

a budete muset mít nejen super premium řady, ale i řady nebo značky „konzumní“.

Výhody – když už to dokážete, budete mít absolutní kontrolu nad veškerými kroky a výsledky výroby. Náklady – protože nic nekupujete od druhých, budou při dostatečně velké produkci nízké. Buď budete prodávat za nízkou cenu, nebo hodně vydělávat.

Můžete vyrábět buď pouze své značky, nebo jen pro ostatní majitele značek, anebo něco mezi.

Varianta 2 – také dost složitý způsob: Mám fabriku, ale nepěstuji tabák

Pokud chcete sami vyrábět, můžete začít jen s několika baliči. Můžete jim dobře platit a najmout si ty nejzkušenější. Budete mít pod kontrolou kvalitu výroby, náklady i množství, které chcete pustit na trh. Budete nakupovat tabák od farmářů nebo na mezinárodních burzách. Časem a zkušenostmi se propracujete k nákupu vzácných kvalitních tabáků. Nebo lze kupovat jen průměrný tabák, hezky to zabalit a tvářit se, že to je to nejlepší možné.

Nevýhody – všechny, které jsou spojené s tím, že nepěstujete tabák. Občas není dobrý tabák na trhu z důvodu špatné úrody, někdy na vás nezbyde, protože vás někdo větší přeplatil a vykoupil vše dříve. Budete mít vyšší vstupní náklady na pořízení suroviny. To není problém, pokud chcete prodávat dražší doutníky. Pokud ale chcete prodávat za konkurenceschopnou cenu v populární cenové hladině, budete muset někdy ušetřit.

Výhody – koupíte si jen tolik tabáku a v takové kvalitě, jakou potřebujete. Nejste rukojmím své vlastní zemědělské produkce. Můžete experimentovat s různými tabáky v kombinacích, jaké před vámi nikdo nezkusil.

Můžete vyrábět pouze svoje značky, nebo jen pro ostatní majitele značek, anebo něco mezi.

Varianta 3 – jednodušší způsob, který má svá ALE

Pravděpodobně velmi milujete doutníky. Pojmete myšlenku, že vaše láska k tomuto oboru – stále jste spotřebitel – vás kvalifikuje k tomu stát se profíkem. Potom už jen stačí oslovit někoho z první nebo druhé skupiny výrobců. Domluvíte si u nich schůzku, dojednáte podmínky a pak už začnete ochutnávat a ochutnávat, až se doberete k tomu „svému“ blendu. Vymyslíte si jméno značky, logo, grafiku prstýnku a krabice, příběh (ten je obzvláště důležitý) a pak začnete prodávat. Pokud budete jeden z těch několika mála šťastných, kterým se zadaří, pak vás čeká spousta práce a radosti. Zisk je otázkou – zas tak skvělý business to není. Pokud se nezadaří – máte alespoň co kouřit do konce života. To není tak velký problém a risk.



Mike Rosales

Je mnoho opravdu úspěšných majitelů značek, kteří nevlastní fabriku, ale násobně více je těch, kdo to zkusili, ale nevyšlo to.

Nevýhody - váš doutníkový business je zcela pod kontrolou druhých. Na počátku můžete dostat skvělé vzorky, ale to, co dostanete, až dopředu zaplatíte, může být zcela jiné. Je to business a zaplatíte za výrobek relativně hodně, pokud si nekoupíte milion kusů.

Výhody - malé vstupní náklady, možnost do určité míry ovlivnit výsledný produkt. Radost, že patříte mezi Ty, kteří to zvládli.

Varianta 4 - nejjednodušší způsob

Nechte ostatní pěstovat tabák, postavit fabriky a etablovat značky po celém světě. Pak s revoluční partou farmy zaberte, majitele fabrik zavřete, vyžeňte do exilu nebo nejlépe rovnou sprovedte ze světa. Až to všechno ukradnete, tak jen pár desetiletí po-

čkejte. Spolehněte se na krátkou paměť jedněch a na závist a nepřejícnost ostatních. Ti první zapomenou, že jste všechno sebrali původním majitelům - Ti druzí budou mít radost, že Ti kapitalisté dostali, co zasloužili. Historie prý zná jen vítěze.

Nevýhody - až se to otočí, tak budete čelit nekončícím soudním sporům s původními majiteli. Pokud máte trochu svědomí - peníze takto získané vás nebudou těšit.

Výhody - vyděláte pohádkové bohatství a budete se tvářit, že jste to všechno založili sami. Dost lidí vám to bude věřit a tleskat vám.

PŘÍBĚH ZNAČKY RoMa CRAFT

K pochopení, co znamená úspěch značky RoMa Craft, nutně potřebujeme chápat kontext trhu v USA. Trh premium doutníků v USA je největším na světě a „spotřebuje“ 80 % celosvětové produkce. Celkový počet longfillerů, které se prodají

v USA za rok, je přibližně 350 milionů kusů. Tento trh a jeho spotřebitelé jsou také nejpoučenější, vyžadují obrovskou nabídku doutníků s ohledem na zemi původu, sílu, komplexitu, velikosti a tvary. Na trhu panuje velká konkurence, která spotřebitelům umožňuje užívat si jejich oblíbených značek za skvělou cenu a zároveň ve vynikající kvalitě. Říká se, že žijeme ve zlatém období doutníkového průmyslu. Na trhu působí desítky společností, které nabízejí kuřákům stovky značek, tisíce variant velikostí a blendů. Do této situace brutálně zasahuje FDA (Food and Drug Administration), vládní agentura, která omezuje tento tradiční průmysl měrou srovnatelnou s časy alkoholové prohibice.

V roce 2012 – tedy před pouhými pěti lety – oznámili dva přátelé Skip Martin a Mike Rosales vytvoření společnosti RoMa Craft Tobac. Přinesli na trh doutníky se specifickou filozofií a estetikou, které cílí na velmi úzkou skupinu spotřebitelů. Tou skupinou jsou kuřáci, kteří preferují robustní chuťový profil a sílu. To se může zdát samozřejmé, ale opak je pravdou. Největší popularitu mají v USA doutníky lehké a slabé. Nejprodávanější značkou jsou lehké honduraské doutníky Baccarat, vyráběné společností Davidoff. Těch se v ceně kolem 5 dolarů za kus prodají desítky milionů. Přesný opak toho, co vyžadují doutníkoví fanatici.

Skip Martin, který na počátku 90. let sloužil na jaderné ponorce a poté se profesně prosadil ve společnosti Dell, není v doutníkovém oboru žádným nováčkem. V první dekádě našeho tisíciletí měl obchod s doutníky. Jeho specialitou byly cesty do Nikaraguy, kde v různých fabrikách nakupoval tzv. prototypy (testovací blendy) a nevyzvednuté doutníky zkrachovalých výrobců. Levně nakoupil a s rozumným ziskem prodal často fantastickou kvalitu. V té době se naučil využívat sociální sítě pro kontakt s kamarády – geeky – a prodával jim doutníky bez prstýnku on-line. Chuť a aroma – to bylo jediné, na čem záleželo. V rámci své sociální bubliny byl schopen prodat tisíce doutníků během několika hodin. Kariéra maloobchodníka byla nešťastně (??) ukončena řáděním hurikánu Ike 13. září 2008. Živel srovnal se zemí Skipův Cigar Shop v Galvestonu ve státě Texas. Za čtyři roky se Skip po vzoru hurikánu Ike vrhl mezi etablované výrobce a začaly se dít věci!

Mike Rosales, se kterým se Skip znal z doutníkové scény, vyráběl a prodával svoji značku v Kostarice. Dohodli se, že spojí síly a vytvoří RoMa Craft Tobac, doutníkovou společnost. Nejdříve si nechávali doutníky vyrábět, ale zanedlouho se dohodli, že pokud svůj sen chtějí opravdu prosadit, musí vlastnit svoji fabriku. Domluvili se se zkušeným blenderem Estebanem Dislou, že v Estelí vytvoří

butikovou výrobu, kterou pojmenovali Nica Sueño (Nikaragujský sen). Filozofií značky je vyrábět dokonalé hutné doutníky. Ty chutnají malé, ale vlivně skupině konzumentů, kteří odrostli lehkým doutníkům a kteří sledují jen chuť a aroma. To vše ideálně zbavené marketingového balastu. Původně neměly mít doutníky RoMa Craft tradiční prstýnky – tzv. bandy ani názvy. Měly se zkrátka vždy jmenovat technickým kódem, například ZX 1590. Tento radikální nápad ale společnost musela opustit kvůli žádostem maloobchodníků, pro které je doutník bez názvu a čarového kódu prakticky neprodejný. Začaly tedy vznikat první minimalistické krabice s doutníky prazvláštních názvů. Některé odkazují k počátkům lidské civilizace jako třeba – Cromagnon, Aquitaine nebo Neanderthal. Další značka kritizuje současné křížové tažení proti premiovým doutníkům s odkazem na protialkoholové třesnění v podobě prohibičních snah. Toto hnutí se nazývalo Temperance Movement. Jako protest proti současným podobným snahám se další řada doutníků jmenuje Intemperance. Využívá původní logo hnutí Temperance.

Jediná zcela exportní značka, která je dostupná pouze v Německu a brzy i v České republice, se jmenuje WunderLust.

Styl doutníků RoMa Craft je vhodný pro zkušené a lehce otrlé kuřáky. Doutníky nejsou prvoplánově a brutálně nikotinově silné. Jsou chuťově výrazné díky velmi dlouhé fermentaci listů z vrcholných částí rostliny – tzv. high primingů. To zaručuje vysoký podíl všech chuťových komponentů pro mimořádné doutníky. Skip, Mike a Esteban nakupují tabák z mnoha zemí světa. Dovážejí ho z destinací, jako jsou Indonésie, Kamerun, Brazíle, Ekvador, Dominikánská republika, USA nebo tři regiony Nikaraguy – z Estelí, Condegy a Puebla Nueva.

Vzácné tabáky ve vysoké kvalitě jsou k dispozici jen v omezeném množství. Kolik se nakoupí tabáku, tolik se vyrobí doutníků a pak zkrátka další nejsou. Přístup, který nenajdete u každého. RoMa Craft vyrábí a chce i nadále produkovat pouze 1,2 milionu doutníků ročně. To je s ohledem na celkový trh jen malý fragment. Doutníky jsou dostupné pouze v 300 obchodech v USA (z celkových cca 4 000), v několika místech v Německu a v Praze. To vše Skip a Mike dokázali vybudovat bez obchodního týmu a marketingu v konvenční podobě. Kvalita a revoluční chuť doutníků, šuška na sociálních sítích, reputace mezi doutníkovými žurnalisty, blogery a kuřáky – to jsou základní kameny jejich úspěchu.

Za necelých pět let Skip a Mike dokázali to, co se již dlouho nikomu nepodařilo. Značka RoMa Craft se stala opravdovým fenoménem mezi hardcorovými milovníky doutníků. ■



snoubení doutníku

Vánoční svátky již opět pomalu klepou na dveře. Pro ty, co by přede všemi přípravami nejrady na chvíli utekli někam hodně daleko, tu dnes něco takového mám. Vypravíme se společně až k protinožcům, do vzdálené Tasmánie. Kdo by si alespoň jednou v životě nedokázal představit vánoce na prosluněné terase s výměnou mrazivých teplot za krásných 30 stupňů Celsia?

Kdo by po štědrovečerním krocanovi s lehkým salátem odolal ochlazení zmrzlinou či koupáním v moři? Kdo by potom nepopíjel vynikající tasmánské whisky v pohodlném křesle uprostřed oblaku kouře nějakého zajímavého doutníku?

Kdo se rozhodl si se mnou takovou představu užít, necht' se pohodlně usadí a zapálí si vynikající nikaragujský doutník Perdomo small Batch Blicoso Connecticut o velikosti 5×54. Ten jsem vybral pro jeho jemnost a zároveň osobitost, které jsou téměř předurčené k párování s dnešní vynikající Original Roaring Forty Single Malt Whisky z tasmánské destilerie Hellyers Road.

Své vlastnosti získává tato limitovaná edice díky selekci tabáku z roku 2005, na což poukazuje jeden

z prstýnků a zraní po dobu úctyhodných 10ti let. Filler(náplň) a Binder(vázací list) jsou tvořeny tabákem z vyhlášených nikaragujských regionů Jalapa, Condega a Estelí, stejně jako většina doutníkové produkce Nicka Perdoma. Ale pozor, wrapper(krycí list) je z Ekvádorského Connecticutu a jeho zrání je navíc v závěru odlišné. Zraje totiž poslední dva roky v sudech po americké whisky, bourbonu. Právě toto dozrávání mu přidává neskutečnou rafinovanost, bohatou chuť a aroma zároveň podporuje jemnost tak typickou již pro samotný odstín Connecticut. Dnes jsem tuto skutečnost ještě malinko podpořil volbou tvaru. Vybral jsem typ Belicoso, který svým zakončením ještě nepatrně odfiltruje a zredukuje vychutnávaný kouř. Zlatavě vzhlížející krycí list si

vždy rád "očuchávám" ještě dokud je doutník nezapálený. Doslova se s ním pomazlím. Po zastříhnutí několikrát natáhnu naprázdno. Má totiž nezaměnitelné jemně medové aroma.

Nickovi se potvrdilo, že tento inovativní směr zrání je dobrou volbou a dnes jsou doutníky s tímto rukopisem nedílnou součástí stálé nabídky. Za to jsem osobně moc rád, protože mi tento styl přirostl k srdci. A zřejmě nejsem sám, protože původně limitovanou sérii 12YO Double Age Vintage pro velký zájem již doplnili také řady Nikaragua Bourbon Barrel - Aged (dlouho nazývaná Habano Bourbon Barrel - Aged, ale po zbytečných rozepřích o název Habano v některých zemích, došlo k přejmenování) nebo dnes prezentovaná Small Batch 2005. Všechny řady jsou navíc nabízeny ve všech odstínových variantách (Connecticut, Sun Grown i Maduro), takže je z čeho vybírat.

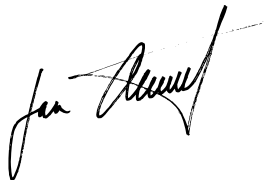
Doutník si užívám plnými doušky již zapálený a vnímám jemnou barvitost chuti. Snad cedr, ořechy, tousty nebo koření... U takto jemných doutníků si ani nebývám jist co konkrétně v chuti cítím. Doslova mne totiž zklidňuje, když je koncentrace tónů takto bohatá a to mne okamžitě nechá unášet vůni dále. Takto jemný tabák, který smysli nikterak neburcuje, mi to vždy příjemně dopřává. I s hořením jsem si hned jist, že nebude žádný problém. A tak si v klidu prohlížím dva krásné prstýnky, o kterých vím, že nejsou jen lákadlem při výběru tohoto doutníku, ale i zárukou mimořádné kvality tabáku a mistrovského díla všech zaměstnanců nikaragujské Tabacalery Perdomo z Estelí. Svoji okázalost si prostě zaslouží.

To už ale vnímám i postavu pro etikety lahví Hellyers Road tak typickou. Zdánlivě odchází, mne dnes ale naopak vítá a doprovází k branám společnosti, kde pod taktovkou palírníka Marka Littlera přišla na svět dnešní whisky.

Tasmánské whisky Hellyers Road znám již delší dobu a tak jsem si byl zcela jist, že výběr k dnešnímu párování je více než ideální. Ihned si nalévám a nechávám se unášet zvuky moře a osobitou chutí dnešní whisky. K atmosféře dnešního večera se nyní přidává exotická chuť svěžích květin, med a sladová sladkost, ale také kořenitost. A to zejména na středě jazyka, kde při snoubení s chutí dnešního tabáku příjemně graduje a na ovocno medové tóny, které byli v úvodu dominantní, dává pomalu zapomenout. Jakoby chtěla ukázat svůj mladiství temperament a svěžest. Každé další ochutnání vše opakuje. Perzistence kořenitějších tónů je vždy příjemně neúnavná a vždy ji ukončuje až následné vpuštění kouře do úst. Ten jako by si vždy svým přívalem doslova urval veškerou pozornost pro sebe. Což je pro mne velkým překvapením. Je to zážitek sledovat jak se chuť

tohoto Belicosa změnila. Popel krásně drží a připomene se mi až ve chvíli, kdy atakuje první z prstýnků. To je také chvíle kdy mne zamrzí, že jsem sáhl po tak malé velikosti. Ale v zimním období je preference přeci jen menších velikostí. Zejména dnes, kdy nás legislativa vyhání do venkovních prostorů. Ale my se nedáme. A tak jsem rád, že jsme si některé prostory naopak vybojovali a že si i třeba tento drobnější doutník užijeme společně například v prostorách nově vzniklého Prag Cigar Clubu. ■

Jan Albrecht
milovník doutníků



pravidelné přednášky spojené s ochutnávkou v „podpalubí“ obchodu

WAREHOUSE #1

Ron Zacapa Centenario / Jan Albrecht

- poodhalíte roušku tajemství legendárního rumu Zacapa, který je umístěn v Síni slávy prestižního International Rum Festivalu

Svět rumů / Zdeněk Zajíc

- vydáte se na cestu kolem světa, během které objevíte různorodost stylů a chutí rumu, nejrozmanitější kategorie destilátů

Rumy Diplomático / Lukáš Hanzl

- dozvíte se o historii, výrobě a kultuře rumu a seznámíte se s řadou lahodného venezuelského rumu Diplomático

Agricole rumy Trois Rivières / Václav Jahn

- vydáte se na Martinik a poznáte historii, výrobu a jedinečnost agricole rumů Trois Rivières

Cesta po sladových whisky Skotska / Petr Kymla

- objevíte rozmanitost Skotska a objevíte charakter a rozdíly mezi whisky z kolébky tohoto destilátu

Tradice koňaků Godet / Zdeněk Zajíc

- poznáte koňak, jak existoval před staletími, od 15. generace rodinného výrobce Godet

Akce probíhají od 18 do 20 hodin na adrese:

Sokolovská 68/105 - 100 m od stanice metra B Křižíkova

Pro informace o termínech a rezervaci volejte v pondělí až pátek mezi 10. a 19. hodinou na telefon 608 520 526 nebo pište na e-mail info@warehouse1.cz.

UPS ULTRA PREMIUM



PRODEJNA ROKU 2012

Právní zástupce: Mgr. JUDr. Vladimír Čížek, advokát
Adresa: S. Mlýnská 105, Praha 8
IČO: 25220123
Základní kapitál: 100 000 Kč
Výše vložená: 100 000 Kč
Výše vložená: 100 000 Kč

KB
Komerční banka

Partnerské společnosti:
Sokolovská 105
Sokolovská 105
Sokolovská 105

WAREHOUSE #1

Sokolovská 105, Praha 8-Karlín
100 metrů vpravo od metra Křížíkova
otevřeno: po-pá 10:00-19:00 h.



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

WE DIDN'T INVENT TEQUILA

Tequila has been around for centuries, but we took the time to get it right, crafting a small-batch spirit that's worth sipping slowly. It requires Mexico's finest 100% Weber Blue Agave, hand-selected and distilled in custom copper stills for a smooth finish every time. We didn't invent tequila,

WE JUST PERFECTED IT.



SIMPLY PERFECT.®

patrontequila.com

Pijte s rozumem.