

WAREHOUSE #1

22



Rum
DIPLOMATICO

JOSÉ BALLESTEROS



Jen o málokteré věci
v životě platí,
že je ctí ji dát i dostat.

THE
DALMORE[™]
HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Dvaadvacáté číslo našeho časopisu je tady. A podle čeho jsme tentokrát volili obsah? Jednak podle toho, že jsme vás už skoro o všem, s čím obchodujeme, informovali, a také podle zvýšeného zájmu o whisky. Převzali jsme tedy zajímavý rozhovor s legendárním master blenderem Richardem Patersonem a také článek o nové destilérii, kterou otevře již brzy společnost Isle of Arran Distillers na jihu ostrova Arran.

Vzhledem k tomu, že je jednou z nejúspěšnějších značek v našem portfoliu rum Diplomático, požádali jsme o rozhovor pana Josého Ballesterose, šéfa společnosti Dusa, která tuto značku vlastní. Kromě toho jsme se také zaměřili na situaci ve Venezuele, odkud tento rum pochází.

Poměrně obsáhlý materiál se týká ikonické značky Campari i dalších produktů společnosti Gruppo Campari, jako je Cynar (bylinný likér s artyčokem), nealkoholický aperitiv Crodino nebo whisky Glen Grant. Se společností Gruppo Campari jsme navázali spolupráci koncem minulého roku, a tak vás se značkami, kterých se to týká, budeme postupně seznamovat.

Z našich luhů a hájů přinášíme rozhovor s Honzou Kleinerem, seznámíme vás s finalisty národního kola barmanské soutěže Diageo World Class a podíváme se i na soutěž Barista roku. Káva a kavárny se totiž stávají fenoménem a my se snažíme o to, aby stejně jako káva byly i destiláty v kavárnách kvalitní a aby nabídka alkoholických drinků s kávou byla pro návštěvníky kaváren atraktivní.

Vzhledem k tomu, že se blíží léto, vás budeme vedle osvěžujících drinků z Campari informovat i o nových verzích Elephant Ginu, abyste si mohli zpříjemnit horké letní dny Campari tonikem, Campari Milanem nebo chutným a osvěžujícím Gin & Tonikem.

Zavedeme vás do našeho humidoru, provedeme vás nabídkou našich vín a neopomeneme ani pravidelné rubriky. Takže vám přeje krásné léto, spoustu kvalitních drinků a samozřejmě také trochu toho nenásilného dovzdělání, které se vám určitě pro orientaci v naší nabídce může hodit.

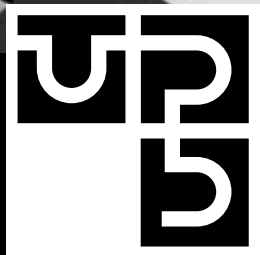
Jiří Rabel a Jakub Janeček



Jiří Rabel

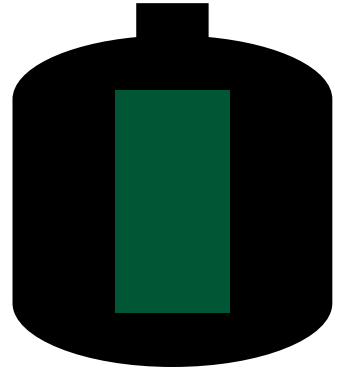


Jakub Janeček



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.





Venezuela	6
José Ballesteros	10
Fenomén Diplomático	16
Richard Paterson	24
Arran	30
Glen Grant	40
Jan Kleiner	50
Campari	58
Milan Zaleš	68
Cynar	82
Crodino	86
Elephant Gin	88
Auténtico Nativo	94
Calvados	102
World Class	108
Destiláty a Káva	122
Barista roku 2018	132
Lost Distillery	136
Triple "A"	146
Culinarium	158
Tohle je náš humididor	176

VENEZUELA

Text a foto Jakub Janeček

Tuto jihoamerickou zemi s pohádkovým přírodním i nerostným bohatstvím proslavily kromě jiného i úžasné třtinové rumy. Než se ale blíže podíváme pod pokličku výroby rumů Diplomático, zmíníme se krátce o historii a současnosti této republiky.



Rumová velmoc Venezuela se již několik let pohybuje na samém vrcholu světového žebříčku kriminality. Se 16 000 vraždami za rok se tomu snad ani nelze divit. Valná většina z nich je spojena s obchodem s drogami, ale nelze opomíjet ani loupežná přepadení a v posledních letech ani střety policie, sloužící totalitnímu režimu, s opozicí, kterou tvoří občané frustrovaní katastrofální situací v zemi na pokraji občanské války. Na obrázku vidíme součást Venezuelské expozice na Pražském Quadriennale scénografie a divadelního prostoru 2015 v Clam-Gallasově paláci, jež odráží smutnou venezuelskou současnost.



ZUELA





Simón Bolívar



Amerigo Vespucci

V roce 1498 se stal prvním Evropanem, který se vylodil na severu jihoamerického kontinentu, Kryštof Kolumbus. O rok později tuto část světa pojmenoval další mořeplavec Amerigo Vespucci španělským názvem Venezuela, což v překladu znamená „malé Benátky“. V té době byla tato oblast osídlena asi půl milionem domorodých obyvatel tří hlavních etnolingvistických skupin – Cariban, Arawak a Chibcha. A právě obydli domorodých indiánů, postavená na kůlech nad vodou v oblasti přístavu Maracaibo a delty řeky Orinoko, jež připomínala italské Benátky, vnukla Vespuccimu myšlenku na název Venezuela.

První Španělé se zde usídlili roku 1521. Pod vidinou toho, že objeví bájně El Dorado, za sebou nechávali smrt a zkázu a zavlekli sem také nemoci jako například neštovice, které zapříčinily masový úbytek původního obyvatelstva. Nadvláda Španělů trvala bezmála 300 let, než byla za značného přispění Simóna Bolívara ukončena. Poté, co se ozbrojené síly pod Bolívarovým vedením v roce 1813 zmocnily Caracasu, získal titul osvoboditel (El Libertador). Tento syn šlechtice španělského původu osvobodil například také Bogotu nebo Angosturu (dnešní Ciudad Bolívar) a dále bojoval za svůj sen o jednotné Jižní Americe. Stává se prezidentem Velké Kolumbie, státu rozkládajícího se na území dnešní Venezuely, Kolumbie, Panamy a Ekvádoru, a přispěl k osvobození Peru, kde byl následně také zvolen prezidentem. V roce 1825 bylo Horní Peru na jeho počest nazváno Bolívii.

Ačkoli to Simón Bolívar určitě se sjednocením Jižní Ameriky myslel dobře a dodnes se na území tohoto světadílu těší velké úctě, nebyl jeho plán na vytvoření panamerické federace v roce 1826 kongresem latinskoamerických států přijat, a v roce 1828 na něho byl spáchán dokonce atentát. Po tomto incidentu, ze kterého naštěstí vyvázl bez úhony, však zklamaný Osvoboditel Simón Bolívar odstupuje z prezidentského úřadu ve Venezuele a o dva roky později umírá. To už ale byla Venezuela od Velké Kolumbie odtržena a v jejím čele stanul její první prezident, někdejší Bolívarův velitel Antonio Páez.

Po dobu jeho dvou funkčních období se Venezuele dařilo docela dobře, než se na přelomu 19. a 20. století začaly v zemi střídat režimy diktátorů. V té době byla Venezuela třetím největším producentem kávy na světě a po objevení ropných nalezišť před 1. světovou válkou následně v roce 1928 patřila k největším světovým vývozcům ropy. Země na začátku druhé poloviny 20. století ekonomicky předstihla dokonce i Brazílii. Potom ale zemi postihl první pád ropného boomu, který se datuje do roku 1983, kdy poklesly ceny ropy. V té době kromě inflace rostl také obchod s drogami a s ním ruku v ruce i kriminalita. Nespokojenost mezi obyvatelstvem rostla a v roce 1992 došlo i ke dvěma pokusům o státní převrat. Tehdejší prezident byl následně odvolán a nový sáhl k protiústavním opatřením, omezujícím občanské svobody. Venezuelané opakovaně projevovali svou nespokojenost a nakonec si, mnozí asi nic zlého netuše, zvolili



v roce 1998 armádního plukovníka Huga Cháveze, jenž sliboval rovnost pro všech více než 30 milionů obyvatel země a snížení chudoby pomocí politiky, které říkal „socialismus 21. století“. Docházelo k umělé zaměstnanosti ve smyslu zaměstnávání lidí na místech, kde ve skutečnosti nebyli potřeba, a kromě toho se ztrojnásobily vládní výdaje. Dokud tyto výdaje bylo možné pokrýt z těžby ropy, nebyl to až tak velký problém a Chávezovi narůstaly politické body. Skutečně snížil během 10 let počet lidí žijících na hranici chudoby ze 60 % na 30 %, ale vinou vyvlastňování a uzavírání nejrůznějších podniků se Venezuela stala prakticky totálně závislou na prodeji ropy. V roce 2012 se prodej barelů ropy podílel na exportu Venezuely z 95 %.


Proto když v roce 2014 opět spadly ceny ropy, mělo to na tuto jihoamerickou zemi devastující dopad. V té době byl již Hugo Chávez po smrti (zemřel na rakovinu) a moci se ujala jeho pravá ruka, viceprezident Nicolás Maduro. Ten se rozhodl řešit situaci tak, že tiskl peníze, čímž se obrovsky zvýšila inflace. Dalším opatřením jeho vlády bylo stanovení maximálních prodejních cen, což samo o sobě nemůže fungovat, natož v hyperinflaci, ve které se Venezuela nachází. Madurův režim čelí od roku 2017 masovým demonstracím, které si již vyžádaly mnoho mrtvých i raněných, stále má ale armádu na své straně. Obchody jsou prázdné, chybí léky i základní hygienické potřeby. Černý trh roste a kriminalita se stala neúnosnou. Zdá se tedy, že ani další socialistický experiment nevyjde.

Otázkou však zůstává, jak dlouho bude ještě trvat a kolik lidských životů to bude ještě stát, než dojde ke změně. Ta by teoreticky mohla nastat již 20. května, v den, na který jsou ohlášeny prezidentské volby. To znamená, že až budete číst tento článek, bude již zřejmě o dalším osudu Venezuely rozhodnuto. ■

Pokud se chcete o situaci ve Venezuele dozvědět více, doporučujeme stránky Human Rights Watch, www.hrw.org. Tam si nejprve vyhledáte ze seznamu zemí Venezuelu a potom můžete číst nebo sledovat videa, jako jsou například tato:

Venezuela: Systematic Abuse of Opponents (5:10)

Venezuela: Video Footage Exposes Brutality of Repression (2:20)

 **YouTube** Vídeá s touto tematikou najdete i na YouTube, za všechny třeba toto: [The collapse of Venezuela, explained \(7:30\)](#)

Vlajka Venezuely pochází z roku 1806, v roce 1811 se stala vlajkou venezuelské konfederace, v letech 1819–1830 vlajkou Velké Kolumbie a od roku 1830 samostatné Venezuely. Tvoří ji tři rovnoměrné vodorovné barevné pruhy, přičemž spodní je červený a reprezentuje Španělsko, nad ním je modrý jako vody Atlantského oceánu a horní, žlutý symbolizuje nové příležitosti a možnosti po osvobození. Původních sedm hvězd na modrém pruhu, reprezentujících sedm tehdejších provincií, které vyhlásily nezávislost (Caracas, Cumaná, Barcelona, Barinas, Margarita, Mérida a Trujillo). Osmá, která byla přidána v roce 2006, symbolizuje území Esequiba, nacházející se v západní části sousední Guyany, na které si Venezuela činí nárok. V levém horním rohu se na vlajce nachází venezuelský státní znak z roku 1930, v roce 2006 rozšířen o název státu.





Warehouse #1 interview

JOSÉ BALLESTEROS

José Ballesteros, otec stejnojmenného syna a dvou dcer, Mariany a Mariely, je charizmatickým šéfem společnosti Destilerías Unidas S.A. (DUSA), která ve Venezuele vyrábí rumy Diplomático. Destilerie, kterou tento vitální šedesátník vede, patří ve světě rumu k těm nemnoha velkým palírnám, které disponují rozličnými destilačními zařízeními a mohou na nich produkovat širokou škálu velmi kvalitních destilátů: od značek určených pro domácí trh, jako je například destilát z cukrové třtiny Cinco Estrellas (pět hvězd), přes některé značky vyráběné smluvně pro jiné společnosti, jako je například pro Diageo vyráběný Ron Cacique, až po již zmíněné rumy Diplomático. Romy ale nejsou jedinými destiláty, které se tu vyrábí. A tak jsem během své poslední návštěvy Venezuely, kam jsem byl pozván spolu s barmany, kteří se účastnili minulý rok světového finále soutěže Diplomático World Tournament v Barceloně, požádal Josého o krátký rozhovor, během něhož jsme probrali různá zajímavá témata.

Dne 19. 2. se ptal a fotografoval Jakub Janeček

Nejprve bych se rád zeptal na počátky společnosti DUSA. Pokud mám dobré informace, tak destilační zařízení, která dnes máte ve vaší destilerii, dovezla do Venezuely společnost Seagram na konci padesátých let. V roce 2000 byla nápojová divize Seagramu prodána společností Pernod Ricard a Diageo a v roce 2002 jste spolu s dalšími čtyřmi rodinami koupili od Diagea Licorerías Unidas včetně zmíněné destilerie v La Miel. Mohl byste nám říci, co jste dělal před tím?

Moje rodina se pohybuje v odvětví výroby destilátů již 80 let. Zpočátku se zabývala výrobou destilátů z agáve, kterému se ve Venezuele říká cocuy. Jedná se vlastně o bratrance tequily, který ale dosud nedosáhl jejího věhlasu. Od té doby, kdy bylo ustanoveno DOC pro tequilu, prestiž tequily prudce stoupla a dnes je úctyhodné, kam až se co do popularity dostala, zatímco cocuy zůstal spíše vesnickým nápojem, známým pouze ve Venezuele. Naše vláda se podle mého názoru dopustila velkého omylu, když neustanovila DOC pro cocuy a toleruje to, aby se vyráběla bez hygienických norem a kontrol kvality, což v konečném důsledku nedovoluje rozvoj této kategorie.

Domníváte se, že se to v budoucnu změní?

Ano, mohlo by se to stát. Je zapotřebí ustanovit minimální obsah cukru, který musí pocházet z agáve a zavést hygienické normy a kontrolu kvality. Vzhledem k tomu, že neexistují pravidla, většina výrobců vyrábí destilát z cukrové třtiny a do něj pak přimíchá trochu destilátu z agáve. My to ale chceme změnit a chceme být v budoucnu v popředí tohoto odvětví. Proto již čtyři roky vysazujeme ročně 10 hektarů agáve, abychom měli kontinuálně dostatek agáve pro výrobu cocuy.

Takže vaše rodina vyráběla 80 let cocuy a nashromáždila dostatek finančních prostředků, aby odkoupila od Diagea zmíněnou destilerii?

Ano, naše rodina spolu s dalšími čtyřmi rodinami koupila tuto destilerii a tím to vlastně všechno začalo.

Znamená to, že rum Diplomático byl vaším nápadem?

Rum Diplomático v té době již existoval, vytvořil ho v roce 1986 původní prezident Licorerías Unidas, jak se společnost jmenovala, když do ní vstoupil Seagram a držel v ní 51 % akcií. Diplomático bylo v tehdejší verzi, která byla jiná, než jakou znáte dnes, prémiovým rumem řady rumů Cacique, který v roce 2000 dosáhl ve Španělsku prodejů ve výši milionu devítiletových beden.

A jak si v té době rum Diplomático vedl?

Když bylo Diplomático uvedeno na trh, začalo velice rychle růst a šéfové Seagramu to neradi viděli, protože jejich vlajkovou lodí byl rum Cacique. Zastavili propagaci rumu Diplomático a místo něho přišli s verzí Cacique 500. Rum Diplomático tak postupem času pomalu, ale jistě upadal v zapomnění...

Když jsme koupili destilerii, koupili jsme zároveň čtyři značky destilátů, mezi nimiž byl i prakticky neexistující rum Diplomático s ročními prodeji dva tisíce beden na venezuelském trhu. V té době jsme měli mnoho značek o hodně profitabilnějších než Diplomático, ale já jsem v něm viděl do budoucna velký potenciál. Měli jsme dostatek základní suroviny, region s označením původu i know-how. Dávalo to větší smysl než vodka, gin nebo whisky, tedy destiláty, které nejsou v naší zemi původní.

Byl jste si tenkrát schopen představit, kam se za 15 let posunou prodeje rumu Diplomático?

Abych byl upřímný, tak ne. Byl to můj sen, ale nepředstavoval jsem si, že se bude naplňovat tak rychle, jak tomu dosud je. V té době nebyla ve Venezuele rumová kategorie vůbec rozvinutá. Rum byl považován za studentský destilát, daleko levnější než whisky, což byla ve Venezuele kategorie číslo jedna. Ve světě ale začal být rum z nějakého důvodu velice populární, což nám hrálo do karet, když jsme se zaměřili na jeho výrobu.

Kolik lahví rumů Diplomático se ročně vyrábí?

Stali jsme se s Diplomáticem ve Venezuele vedoucí značkou nové kategorie prémiových rumů. Standardní kategorie se pohybuje někde mezi 8 až 12 dolary za lahev, zatímco Diplomático je o poznání dražší. Vzhledem k politické a ekonomické krizi v naší zemi je ale Diplomático pro mnoho lidí prakticky nedosažitelným rumem a ze 300 000 beden prodávaných před krizí je dnes pouhých 20 000. Naproti tomu ale exportní trhy rostou meziročně o 30 % a tam se pohybuje kolem množství 600 000 prodaných beden.

Minulý rok jste uvedli na trh novou řadu limitovaných rumů Diplomático s názvem Distillery Collection, což byl podle mého názoru velice chytrý krok. Čas od času totiž slycháme od rumových geeků i od některých konkurenčních výrobců, že je Diplomático doslazovaný rum, a snaží se jeho nesporné kvality tímto tvrzením snižovat. Řadou Distillery Collection jste ale dokázali, že jste díky široké škále svých destilačních zařízení a umění destilace schopni vyrábět rozmanité rummy od sladkých až po suché. Můžete nám říct, jak řadu Distillery Collection přijali vaši zákazníci?

Je třeba si uvědomit, že je v odvětví výroby rumů mnoho značek, které jsou pouze značkami, bez původu, bez destilerie a tak dále. Jsou to značky vytvořené lidmi kupujícími pouze destilát, který nechávají zrát. Někteří lidé by rummy Diplomático rádi hodili do stejného pytle. Řadou rumů Diplomático Distillery Collection dáváme všem na vědomí, že rummy Diplomático jsou velice komplexní rummy, vyráběné z kvalitní, původní cukrové třtiny na jedinečných destilačních zařízeních s využitím know-how našich mistrů palírníků a master blenderů. Nikdy jsme nezakrývali, že naše rummy obsahují přidaný cukr. Není to žádný cizí element v rumu, který se vyrábí z cukrové třtiny,



ale novou řadou rumů jsme chtěli dokázat, že umíme vyrábět také rumy nedoslazované.

První dvě verze rumů z řady Distillery Collection byly vyrobené na destilačních zařízeních Batch Kettle a Barbet v limitovaných edicích 50 000 lahví od každé. Stanou se z nich v budoucnu permanentně vyráběné rumy Diplomático, nebo v jejich výrobě již nebudete pokračovat?

To záleží na odezvě našich spotřebitelů.

No na tu odezvu se právě ptám...

Distillery Collection byla velice dobře přijata, a pokud

bude zájem o tyto lahve trvat, mohou být vyráběny i nadále.

Pokud tomu tak skutečně bude, tak uděláte myslím radost mnoha milovníkům rumů v České republice, a to jak těm, na které se z první várky dostalo, tak těm méně šťastným.

Budou v budoucnu následovat i další verze rumů z jiných destilačních zařízení, kterými vaše destilerie disponuje?

Koncem roku bychom chtěli uvést na trh Distillery Collection N°3, tedy rum destilovaný na pot stillu, a příští rok možná také nějaký lehký rum.

Nelson Hernández, jeden z vašich master blenderů, říká, že máte jednu speciální rumovou destilační kolonu. Bude se jednat o lehký rum právě z tohoto destilačního zařízení?

Ano, bude.

Co říkáte cenám, které jsou dnes ochotni sběratelé destilátů zaplatit za Diplomático Single Vintage?

Příliš jsme si to dosud neuvědomovali, protože u nás nemáme tradici sběratelů. Vyrábíme určitou várku pokaždé, když se rozhodneme, že úroda stála za to. Single Vintage 1997, což byla várka určená pouze pro venezuelský trh, se ale stala ve světě tak vyhledávanou, že za tuto lahev rumu byl jeden sběratel v USA ochoten zaplatit 6 000 dolarů, což je neuvěřitelná cena, která nás velmi překvapila.

Někdy se cena může zdát neuvěřitelná, ale kdyby tam nebyla kvalita, asi by ji nikdo nebyl ochoten zaplatit.

Samozřejmě, kvalita tam musí být, jinak by to nedávalo žádný smysl.

Mimochodem jak jste našel vaše master blendery Tita Cordera, Gilberta Briceña, Nelsona Hernándeze a další?

Tito, Gilberto a Nelson jsou z Barquisimeta, a tak se známe celý život. Všichni patří do generace pracujících v oboru déle než 35 let. Byli tady již za Seagramu

a dnes disponují ohromnými zkušenostmi z výroby i kontroly kvality. Jejich schopnosti jsou prakticky shodné. Jako prvního z nich jsme světu představili Tita Cordera, což bylo ještě v době, kdy jsme byli zastoupení v pěti nebo šesti zemích světa. Dnes jsou ale naše rumy dostupné v osmdesáti zemích, a tak musíme představovat světu další tváře. Ale od doby, kdy Tito, Gilberto a Nelson začali cestovat po světě, nemohou již naplno každý den pracovat v destilérii, a tak musíme mít v záloze další šikovné lidi. Jedná se o budoucí master blendery, kteří – až na ně přijde řada – nahradí ty stávající.

Kromě rumů máte v úmyslu přijít v budoucnu na mezinárodní trh s novými produkty. O cocuy již byla řeč a dále by to měl být i poměrně zajímavý gin. Kdy plánujete, že by mohl být k dispozici?

Pokud nám do toho nic nevezle, tak by to mohlo být koncem tohoto roku nebo nejpozději začátkem roku 2019. Pracujeme na něm již poměrně dlouho a původně jsme ho chtěli uvést na trh koncem minulého roku. Stalo se ale to, že jsme našli nové rostlinné komponenty, které mohou kvalitu našeho ginu ještě zvýšit, a tak jsme jeho uvedení odložili.

Mohl byste nám říct, jaké ingredience váš gin bude obsahovat?

První ingrediencí, kterou jsme chtěli použít, byla Sarpia (tonkové boby silovoně obecné), ale ta už tam v současnosti není. Je tam ale Tupiro, nutriční rostlina z Amazonie, Copoazu (kakaovník velkokvětý), Merey, což je dužina venezuelského kešu, dále semeno palmy mauricie převislé (Mauritia Flexuosa) a některé další složky.

Když jste koupili v roce 2002 destilérii, byl již u moci Hugo Chávez. Byl to podle vás důvod, proč Diageo prodávalo destilérii, nebo ne?

Ne, rozhodnutí Diagea platilo pro celou Ameriku. Diageo se v Americe zaměřuje více na marketing než na výrobu. Prodalí destilérie v Brazílii, Mexiku i v jiných zemích. Strategii Diagea bylo prodat destilérie společností, které se smluvně zavázou, že pro ně budou nadále vyrábět jejich značky.

Ve vašem případě se to tedy týkalo například zmíněného rumu Cacique?

Ano, přesně tak.

Vy a vaše rodiny jste se necítili Chávezovým režimem ohrožení?

Samozřejmě že ano, měli jsme obavy. Báli jsme se konfiskace, ale alkoholová kategorie nebyla v první linii. Navíc značka Diplomático nepatří Venezuele, je to mezinárodní značka.

To je chytré opatření.

To bylo první, co jsme udělali.

To znamená, že by současný Madurův režim nemohl Diplomático exportovat?

Možná by mohl prodávat ve Venezuele, protože tady žijeme v diktatuře, ale na zahraničních trzích by prodávat nemohl.

Na druhou stranu to znamená, že byste přišli o 260 000 sudů rumu, které máte ve skladech, a museli byste začít znovu, třeba někde v Panamě?

Ano, ale pokud by to Maduro chtěl udělat, musel by porušit mnohá mezinárodní pravidla a vzniklo by mu moc zbytečných komplikací.

Takže se cítíte poměrně bezpečně?

V jistém slova smyslu... Ale samozřejmě nám jde o naši zemi, aby se rozvíjela a prosperovala. V současnosti čelíme mnoha každodenním problémům. Trpíme výpadky elektrické energie a nedostatkem paliva, léků i potravin, navíc inflace je nepředstavitelná. Pokud se nestane nic zásadního, budeme mít tento rok inflaci 3 000 %.

Proslýchá se, že Gilberto Briceño odešel do Kolumbie. Byla důvodem situace ve vaší zemi, nebo něco jiného?

Já mám za to, že odešel kvůli osobním depresím. Měl už dost toho, že nemohl sehnat léky pro svou matku, že musel stát fronty na jídlo a tak dále. Je mi to líto, ale neměl jsem dost informací o jeho morálním a mentálním stavu.

Nemáte někdy chuť prodat vaši společnost, opustit Venezuelu a užít si někde v klidu krásného života bez starostí?

V posledních osmi letech jsme dostali pět nabídek ke koupi značky Diplomático. Život ale nejsou pouze peníze, je to i způsob života. Jsme pěti rodinami, které celý život vyrábí destiláty, máme vztah k naší komunitě a máme sociální odpovědnost. Pokud prodáme naši značku, nevíme, co by se stalo s našimi zaměstnanci, s lidmi, kteří pro nás pracovali po mnoho let... Dostali jsme velmi dobré nabídky ke koupi a doufáme, že je budeme dostávat i nadále, protože když dostáváme nabídky, znamená to, že značka roste.

Po vaší včerejší závěrečné řeči k barmanům jste mohli stejně jako já slyšet, jak barmani skandovali „Senior for President!“. Nemáte chuť vstoupit do politiky a zachránit vaši zemi?

To ani ne (*smích*). Je to těžká práce být politikem. Politik musí umět lhát a slibovat co nemůže splnit a to není můj styl. Vést vlastní společnost je něco jiného než vést celou zemi.

Je velice hezké vidět a slyšet, že stále zůstáváte nahama na zemi, mezi lidmi, kteří vás mají rádi. Myslím, že je to ve vašem postavení poměrně vzácné, a je vždy hezké se s vámi setkat. Také děkuji za krátký rozhovor a přeji všechno nejlepší jak vám, tak vaší zemi.

Děkuji, bylo mi potěšením. ■







FENOMÉN DIPLOMÁTICO

Text: Jakub Janeček, foto: Jakub Janeček a Pavla Hájková

Pokud hledáte v dnešním světě výrobce prvotřídních rumů, který disponuje vlastními zdroji, léty cizelovaným know-how a širokým parkem destilačních zařízení, jehož rummy jsou navíc oblíbené mezi top barmany světa, potom byste se měli vypravit do Venezuely.



Nelson Hernández a Tito Cordero

Přesně to jsme s brand managerkou rumů Diplomático Pavlou Hájkovou, ambasadorem této značky Lukášem Hanzlem a barmanem známého pražského koktejlového baru La Casa de la Havana vieja Vaškem Jahnem koncem února tohoto roku udělali. Využili jsme pozvání Josého Ballesterose a společnosti DUSA a zúčastnili jsme se společně s finalisty soutěže Diplomático World Tournament 2017 prohlídky destilerie, zahrnující přednášky o celém výrobním procesu rumů Diplomático. Finále této soutěže se kvůli špatné bezpečnostní situaci ve Venezuele konalo minulého léta v Beaufort baru v londýnském Savoyi a zmíněný výlet měl být tedy dodatečnou náplastí pro všechny, kdo se do Venezuely těšili a nemohli se tam podívat.

Vítězem se tenkrát stala Charlotte Halsiusová, reprezentující Švédsko, před Cameronem Pirretem z Austrálie a Hisacugu Saitem z Japonska. Kromě nich a Vaška Jahna, který reprezentoval naši republiku, tu byli jednak barmani z dalších koutů světa, včetně bratrance brankáře fotbalového klubu Realu Madrid Keylora Navase, a jednak hvězdy barmanského nebe, jakými bezesporu jsou Simon Caporale, Erik Lorincz a Thanos Prunarus. Ti navíc během několikadenní návštěvy vystoupili se zajímavými masterclassy. Barman roku 2014, rodák z Italského Coma a parták Alexe Kratěny z londýnského Artesian Baru Simon Caporale se zaměřil na prospěšnost neustálého sebevzdělávání, spojeného s důkladným hledáním nejvyšších ingrediencí a jejich nevhodnějším využitím v přípravě koktejlů. Slovák Erik Lorincz, Diageo

World Class barman roku 2010 a v pořadí 10. hlavní barman v legendárním londýnském American Baru v hotelu Savoy, vystoupil s masterclassem nazvaným „Za dveřmi Savoye“. V jeho prezentaci hrál prim barman a host. Nenásilnou formou se tak barmani mohli seznámit s notoricky známými, ale často opomíjenými frázemi, jako je například ta od Cesara Ritze o tom, že se zákazník nikdy nemylí. Jsou ale i další zásady, kterými se řídí v Savoyi, ale měli by je mít na paměti i barmani v jakémkoli jiném podniku. Tady jsou:

- „Lidé zapomenou, co jsi říkal i co jsi udělal, ale nikdy nezapomenou, jak se u tebe cítili.“
- „Na to, abys udělal něco navíc, nemusíš čekat, stačí to udělat.“
- „Člověk který se neusmívá by neměl otevírat podnik.“
- „Hostův problém nemusí být tvá chyba, ale tvým problémem je najít řešení.“
- „Hádat se s hostem tě může stát dvě věci - peníze a hosta.“
- „Tvůj host je také tvým ambasadorem. Když je spokojený, mluví o tom, jak to bylo skvělé, a když je ne spokojený, mluví také.“

Úspěšný řecký barman a rumový expert Thanos Prunarus představil jeho sofistikovaný rumový a koktejlový bar Baba Au Rum, který otevřel v roce 2009 v historickém centru Atén. Tento sympatický barman se zkušenostmi ze soutěže World Class,



Erik Lorincz



Simon Caporale



Nelson Hernández



rád používá frázi o tom, že je Baba Au Rum místem, kde to všechno začalo, tedy alespoň co se týče kultury pití v Řecku. A protože „na každém šprochu je pravdy trochu“, bude asi i na této frázi něco pravdy. Jeho bar s úctyhodnou rumovou selekcí, která patří k největším v Evropě, se jako první řecký podnik dostal do výběru World's 50 Best Bars v letech 2013, 2016 a 2017 a barmani, kteří prošli touto „stájí“, si následně otevřeli své podniky nebo pracují na dalších zajímavých místech. Baba Au Rum tedy ovlivnil jak starou, tak novou generaci.

Kromě tohoto baru Thanos stojí i za dalšími úspěšnými projekty, jako je Athens Rum Festival, časopis Drinking Magazine nebo sesterský bar Mary Pickford. Během jeho zajímavé prezentace se mohli všichni přítomní dovědět o způsobu kombinování rumů různých stylů v jednom drinku, ať už stylu Daiquiri, v klasických Tiki koktejlech, nebo v Post Tiki drincích.

Všem masterclassům přihlížel, i když zrovna o berlích po operaci kolena, José Ballesteros. I když se pohyboval docela obratně, tak mu tento nenadálý handicap bohužel nedovolil se zúčastnit našeho tradičního ranního spinningu.

Během naší návštěvy jsme se společně měli možnost seznámit s tím, odkud vlastně rumy Diplomático pochází a jak se vyrábí.*

Na začátku výroby jakéhokoli rumu je cukrová třtina. Té je tady, ve státě Lara kousek za městečkem La Miel, opravdu dostatek. Průvodci po plantážích nám byli Tito Cordero a Nelson Hernández, kteří nás seznámili mimo jiné s tím, že se průměrné denní teploty v této oblasti pohybují kolem 30 °C, zatímco v noci klesají k nějakým 6–7 °C. Tyto teplotní rozdíly spolu s vysokou vlhkostí pomáhají cukrové třtině v růstu a zrání, během něhož se v rostlině koncentruje cukr. Ten zpracovávají v této oblasti tři cukrovary, které následně dodávají destilérii potřebnou melasu s obsahem cukru až 52 % a takzvaný panenský med, jak se ve Venezuele říká melase s ještě vyšším obsahem cukru – až 60 %.

Další zastávkou byly sklady poblíž destilerie společnosti DUSA. Tady nám master blenderi Tito s Nelsonem před jedním z jednadvaceti skladů, ve kterých je uloženo ke zrání něco přes 260 000 sudů, popsali, jak tady zrání probíhá. Dověděli jsme se, že používají zejména sudy po bourbonu a po whiskey, ale najdete tady samozřejmě také sudy, ve kterých dříve zrál sherry. Ke zrání zde nevyužívají takzvaného systému solera, ale rum se v zapečetěných sudech nechává zrát až do dosažení požadované zralosti. Během této doby nedoplňují ztráty v sudech vznikající odpařováním dalšími rumy. Minimální doba, po kterou musí destilát z cukrové třtiny ve Venezuele zrát, než smí být označován jako rum, jsou dva roky. Vzhledem k úžasné, úrodné lokalitě s dostatkem tropických

dešťů a vlhkosti, ale zároveň i značnému teplu probíhá zrání ve zdejších skladech až třikrát rychleji než v mnoha jiných částech světa.

Návštěva samotné destilerie společnosti DUSA byla naplánovaná až na další den. Nebyl jsem tady poprvé, a tak jsem věděl, že účastníky naší skupiny čeká to nejlepší na konec: velická, upravená destilerie, ve které všechno běží jako na drátkách. Od příjmu melasy a panenského medu z cisternových kamionů do podzemních nádrží s kapacitou 16 000 metrických tun přes proces fermentace ve 14 z 18 otevřených nerezových tanků s kapacitou 100 000 litrů, výsledkem něhož je tmavá tekutina podobná pivu s obsahem alkoholu 7–8 %, která se následně destiluje na některém z rozsáhlého parku devatenácti destilačních zařízení**, jimiž tato destilerie disponuje, až po lahvování a expedici. To vše navíc v tropickém prostředí, kde vám nad hlavami skáčou opice a tu a tam máte možnost narazit na zajímavé leguány.

Vzhledem k mnohaletým zkušenostem v oblasti umění destilace zde kombinují kontinuální destilační zařízení skládající se z destilačních kolon vyrobených z různých kovů se starými destilačními zařízeními, opředenými historií a tradicemi. Výsledkem jsou destiláty, které jsou po náležitě dlouhém zrání a mistrném blendování označeny logem a sloganem Ron de Venezuela, které potvrzují kvalitu spojenou s místem původu. Rumy Diplomático vyráběné jednou z nejvýjimečnějších společností v Latinské Americe upoutaly v roce 2013 pozornost porotců během Rum Festu ve Velké Británii, na kterém byla destilerie DUSA vyhodnocena jako nejlepší destilerie na světě a na kterém byl master blender Tito Cordero oceněn, stejně jako v roce 2011, titulem nejlepší master blender roku.

Od té doby se rumy Diplomático rozšířily do více než 70 zemí celého světa, naši republiku nevyjímaje, a v mnoha zemích se staly mezi milovníky rumů preferovanými, stejně jako tomu bylo v roce 2016 mezi návštěvníky zmiňovaného Rum Festu ve Velké Británii. Tento rok navíc rumy Diplomático označili barmani nejlepších barů světa v anketě The World's 50 Best Bars jako pátou nejprodávanější značku rumu a jako druhou mezi těmi, jež jsou nejvíce v kurzu! Barmanská soutěž Diplomático World Tournament, která se koná každé dva roky, tak zřejmě bude mít příští rok zase další účastníky, kteří připraví další skvělé drinky. Ostatně rumovou bází pro ně budou mít vskutku excelentní. ■

*Podrobný popis výroby rumů Diplomático jsme otiskli v 1. čísle našeho časopisu v roce 2012 a vy si jej můžete vyhledat a přečíst na www.warehouse1.cz.

**O destilačních zařízeních a výjimečnosti destilerie DUSA jsme podrobněji informovali na stranách 148–153 v minulém, 21. čísle našeho časopisu, které si můžete vyhledat na našich stránkách www.warehouse1.cz.





RON DIPLOMÁTICO PLANAS je pojmenován podle údolí Planas – kraje na úpatí And, který se nachází nedaleko palírny. Jedná se o blend až 6 let starých rumů, které zrály v sudech po bourbonu a sladové whisky. Stáčení do lahví předchází proces filtrace přes dřevěné uhlí, díky němuž získává svou křišťálově žírou barvu. Diplomatico Planas se vyznačuje intenzitou, jež není pro bílé rumy typická. **790 Kč**

RON DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA – blend tohoto rumu tvoří 20 % lehkých kolonových rumů a 80 % těžkých kotlíkových rumů, které zrály 12 let. Určitou část blendu tvoří rumy ze vzácných sudů, které Tito Cordero tajně připravuje a jsou smíchány s trochou třtinového cukru před samotným blendováním s hlavním „tělem“. Tím se zvýrazní sladkost a hlavní chuťový profil výsledného rumu. **850 Kč**

RON DIPLOMÁTICO MANTUANO – název Mantuano se dá přeložit jako „místní vznešený muž“. Takový byl Don Juancho, aristokrat, který rád cestoval a objevoval nové destiláty a jehož portrét zdobí etikety rumů Diplomatico. Jde o výjimečnou směs lehkých i těžkých, až 8 let starých rumů, které zrály v sudech po bourbonu a sladové whisky. Ideálně se hodí do koktejlů. Zaujme ale i ty, kdo preferují rum čistý. **630Kč**

RON DIPLOMÁTICO SINGLE VINTAGE je mimořádnou ročníkovou edicí, vyráběnou v limitovaných množstvích. Destilace probíhá ve starobylém měděném destilačním kotli a v tzv. batch kettle. Jednotlivé rumy se ukládají ke zrání do sudů po bourbonu a single malt whisky.



Následně se pečlivě míchají, aby bylo dosaženo požadované struktury, těla, charakteru, chutě a vůně. Na konci výrobního procesu se rum uloží do sudů po prémiovém sherry, které mu poskytují závěrečný dotek. Od června bude k mání nový ročník 2004. **2 650 Kč**

RON DIPLOMÁTICO AMBASSADOR - tento rum vytvořil maestro ronero Tito Cordero výhradně z těžkých kotlíkových rumů, které dvanáct let zrály v sudech po bourbonu a poté další dva roky v sudech, v nichž bylo dříve uloženo sherry Pedro Ximénez. **5 520 Kč**

RON DIPLOMÁTICO DISTILLERY COLLECTION No1 je prvním ze série rumů využívajících bohatého parku destilačních zařízení palírny DUSA. V případě tohoto rumu se jedná o destilační zařízení batch kettle, původně používané v Kanadě pro výrobu whisky. Jedná se o unikátní periodický destilační systém, který v podstatě kombinuje atypický destilační kotel a kolonu. Tento rum se vyrábí z medu cukrové třtiny a zraje 6 let v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu a po sladové whisky. **1 600 Kč**

RON DIPLOMÁTICO DISTILLERY COLLECTION No2 je druhým ze série rumů využívajících bohatého parku destilačních zařízení palírny DUSA. V případě tohoto rumu se jedná o Barbetovo kolonové destilační zařízení, které zkonstruoval Emile Barbet v roce 1927 ve Francii, kde se původně používalo k výrobě koňaku. Vyrábí z melasy a zraje čtyři roky v sudech z amerického bílého dubu po bourbonu a po sladové whisky. **1 600 Kč**

Christine Lambert

RICHARD PATERSON

CELÝ MŮJ ŽIVOT KOLEM WHISKY

Minulý rok zahájil Richard Paterson, tvůrce whisky Dalmore, Jura a Whyte & Mackay, svou dlouhou cestu kolem světa, aby oslavil padesát let ve službách sladu. Christine Lambert využila této příležitosti a otevřela spolu s ním album vzpomínek na skotskou.

Text kromě perexu: Christine Lambert, Foto: Whyte & Mackay





"Král" Richard zůstal v jeden moment bez hlasu, se staženým hrdlem přiškrčeným emocemi. Richard Paterson oněmělý? Je první, kdo si z toho dělá legaci: „Nenacházím slov k tomu, abych popsal, co mě napadlo, když jsem si uvědomil, že jsem překročil hranici padesáti let ve světě whisky. Jak zhodnotit, co pro mě ta léta znamenala? Jsou jako vybroušený diamant s množstvím fazet... Že to ale byla cesta! A jsem zvědavý, kam dál mě ještě zavede."

Tato slova stačí k představení mistra míchání sladu z Dalmore a Jury, i směsí z Whyte & Mackay*, velikána s chováním herce a halasnou osobností, který hostí davy lidí na svých barvitých degustačních lekcích, chodící encyklopedii whisky, syna a vnuka blendera whisky, člověka s neuvěřitelnou schopností zapamatovat si a sdělit vám historická data s přesností hodnou Rain Mana, vyklopit vám dny, měsíce a roky narození Cézanna a při tom si popíjet Dalmore starou 25 let – přímo definice luxusu. Ale tato živoucí legenda je současně nekonečně jemným gentlemanem, nepředstíraně skromným, s neukojitelnou zvědavostí, jenž odpoví na každou otázku, kterou mu v rozhovoru položíte, ukončí protiotázkou na vás, třeba o politické situaci vaší země – a skutečně bedlivě poslouchá vaši odpověď. Tento člověk je velikán, který v září oslavil 50 let své kariéry v oblasti sladu. Určitě si nenecháme ujít příležitost vidět ho tryskem seběhnout Memory Lane.

„Začali jsme to slavit pitím čaje.“ Pfff. I méně závažný přečin by mohl podstatně zkazit pověst. Na čajovém dýchánku v kancelářích společnosti Whyte & Mackay se podával také dort, na němž byl vyobrazen hlavní oslavenec – je s podivem, že se jeho fotky dosud neobjevily na sociálních sítích. Od té doby pokračují slavnosti donekonečna, od Pekingu po Šanghaj, od Singapururu po Taipei, od Las Vegas po Hongkong. Brzy se přesunou do Evropy: Paříž, Londýn, Berlín... Celá planeta whisky je šťastná, že si může připít s hrdinou k jeho padesátému výročí. Jubileum? Jen aby. Vlohy k něčemu se přece projevují už v době, kdy začínáme cvrknat kuličky do důlku...

Všechno začalo fackou. „Dělal jsem v rodinných sklepech v Glasgow hlouposti ve chvíli, kdy mi chtěl můj otec vysvětlit vznešenost single maltu, a najednou jsem dostal pěkně zezadu záhlavec. Au! Potom mi podal svou skleničku: ‚Protože vidím, jak moc tě to, synu, baví, řekni mi, co ti tato whisky připomíná.‘ Nic moc, asi si to dovedete představit sami, bylo mi sotva osm. Ale začal jsem tu skleničku očichávat, pozorněji studovat... A od té doby jsem už nepřestal."

Člověk se musí jmenovat Richard „The Nose“ Paterson, aby po pohlavku uštědřeném v takovou chvíli nakonec vzpomínal na kariéru u skotské whisky jako na nejkrásnější období svého života. Vzpomínek je však mnohem víc. A koneckonců i pohlavků.

Dnes je v Inverness nebe nízko a tmavošedé mraky visí těžkopádně nad asfaltem, který lemují moře. Ale jak se říká v Highlands: Jestli ti nevyhovuje počasí, které je právě teď, počkej čtvrt hodiny. Jedeme po pobřeží na sever, bez zastávek, přestože pouhý pohled na ukazatele vyvolává chuť: Teaninich, Balblair, Dornoch, Brora, Wick... Konečná stanice Dalmore, stará dáma z kamene a břidlice, kterou v roce 1839 postavil Alexander Matheson (1805-1886). Byl to Skot, který vydělal jmění na obchodu s hedvábím s Čínou, ale hlavně na pašování opia, což jeho oficiální životopis opomíná zmínit. „Ano, je možné říci, že Dalmore bylo financováno penězi pocházejícími z pašování drog,“ vychutnává si informaci Paterson. Bude to ale nakonec klan Mackenzie, který bude více než sto let lepit svoje viněty na výrobky této palírny – až do její fúze s Whyte & Mackay v roce 1960.

„VELCÍ BASTARDI“

Palírna Dalmore se v oblasti produkce skotské whisky v mnohém odlišuje. Je to jedna z prvních palíren, která začala na svou whisky uvádět stáří a začala od roku 1875 prodávat single malt whisky – nazývala je nejdřív „self whiskies“ nebo „single whiskies“. Měla čtyři páry destilačních zařízení, jaká není možné spatřit nikde jinde, ty „velké bastardy“, jak jim přezdívali Patersonovi. V roce 1960 však fungoval už jen jeden

pár. Stálo to hodně úsilí, aby se opět probudil život v měděných vnitřnostech těchto fešáků se sešňovaným pasem, zploštělým vrcholkem a hrdlem, které vystupuje o něco níže (na první destilaci), zánýtovaným kolem (oggie) a obalem, kde proudí studená voda kolem horní části ve tvaru sloupce (na druhou destilaci, která je velmi pomalá). Pokochejte se fotografií, protože k pořizování obrázků nebudete mít příležitost: Palírna vám před návštěvou zabaví všechny foťáky i mobily. Kde jsme to skončili? Poté zdvojené kondenzátory (vyměňované každých osm až deset let) „sub-coolerů“ na „spirit still“ zajišťují kondenzaci nektaru.

Tato palírna, jediná svého druhu, vyrábí jeden z nejlepších destilátů, jaké vůbec existují – delikátní, jemný, s neuvěřitelně plnou chutí sladu, bavlníkového květu, mandlové pasty... Proto není nic divného na tom, že o něj „blendeři“ bojují. Ze čtyř milionů lahví alkoholu, které každý rok opustí palírnu Dalmore, je ve skutečnosti většina blend (tři čtvrtiny Whyte & Mackay, který také zajišťuje výrobu pro některé značky distributorů) a pouze 12 % končí jako single malt whisky. Jde o bohaté druhy single malt whisky plné chuti, s tóny rozinkového chleba, pomerančové marmelády Oxford a čokolády... Jejich DNA je dlouhá a chutí v nich najdeme ohromné množství!



Až do roku 2011, a to se ví méně, vyráběla palírna Dalmore také rašelinovou whisky, která čeká trpělivě ve sklepích, až přijde její čas.

Spěcháme do sálu s destilačními zařízeními a stejně jako natěšené děti v divadle zapomínáme začátek dřív, než celé představení skončí. V nejstarší budově palírny se stále nachází ve čtyřech poschodích skladovací prostory a sušárna, kde se sušil ječmen. Je to památka na dobu (ne až tolik vzdálenou), kdy se ručně obracelo 20 tun obilí v každém patře, a to pomocí dřevěné lopaty, protože jiskra z lopaty kovové by mohla nešťastnou náhodou způsobit požár. Sladování skončilo v roce 1981 – náklady na tunu by byly o 100 liber vyšší. Naopak mlýn Porteus, natřený červenou barvou, pracuje dál a polyká pouze (až na výjimky) skotský ječmen. Lávka vede až do sálu nazvaného „washbacks“. Osm dřevěných kvasných nádob obsahuje práci kvasinek za přibližně 50 hodin. „Provedli jsme zkoušky s enologickými kvasnicemi, které dosahují výjimečných výsledků, ale jejich výnos je příliš slabý,“ popisuje s lítostí Stuart Robertson, ředitel palírny.

VIAGRA PRO WHISKY

Horizont roztrhal mraky a odhaluje Black Isle a tankery, které třístí vlny na širém moři – Inverness není daleko, ropné plošiny také ne. Slunce se opírá do pobřeží svým modrým světlem, které se ukazuje pouze na severu Skotska a odráží se v přístavišti. „Dárek od Američanů,“ vtipkuje Paterson. „Během první světové války fungovala palírna Dalmore výjimečně dlouho, až do roku 1917. Potom ji zabrala admirálie, aby z ní udělala ústředí amerického námořnictva k ochraně námořní cesty do Scapa Flow, kde se nacházelo sídlo Royal Navy. Všechny sudy s whisky byly přestěhovány do Balblair, Glenskiach a Brora. Nechtěli jsme riskovat tím, že je necháme na dosah Amíků. A víte co? Když nám po válce vrátili skladové zásoby, nechýběl ani jeden. V roce 1920 byla palírna vrácena rodině Mackenzie a spolu s ní i toto molo končí až v hluboké vodě, které tu mezitím vybudovali. Pojmenovali jsme ho Yankee Pier.“ Jelikož klan Mackenzie podědil přístavní molo, musel se na oplátku hodně snažit, aby získal náhradu za zničení svých sklepů americkým námořnictvem!

Sklep č. 4 se nachází zcela odděleně, je postavený proti moři. Má tradiční „dunnage“ (dřevěný proklad) na hliněném podkladu, tmavý a vlhký, kde se „The Nose“ prodírá mezi sudy: proplouvání v romantice whisky, vyhrazené turistům... a novinářům. „Ve sklepích se nedá moc ochutnávat, protože je tam moc zima. Odebírám vzorky, odnáším si je do své laboratoře v Glasgow a poté je nechám 36 hodin odpočinout, než je otevřu; málokdy je musím zredukovat. Nosem provádím 90 % své práce, nos mi sděluje vůně, a situace, kdy by mu patro oponovalo,

jsou opravdu velmi vzácné.“ Ve sklepích odpočívá více než 60 000 sudů a Richard Paterson si mumlá, že Whyte & Mackay sedí na nejlepších zásobách staré whisky. Velmi bohatí příznivci si o tom již udělali trochu obrázek díky kolekci Constellation, jejíž zásoby se uchovávají pod sklem, aby nestárla. Kontroluje se teplota, a whisky se stočí do lahve až v okamžiku, kdy se objeví nějaký kupující.

„Skoro všechny whisky Dalmore začínají svoji existenci několika roky v sudu po bourbonu po prvním plnění, vyrobeném z bílého amerického dubu, který zjemňuje horečný temperament mladých pálenek,“ vysvětluje Richard Paterson. „Poté se dávají do sudů po sherry z evropského dubu, který whisky vyživuje. Whisky Dalmore potřebuje čas – výrazně se mění mezi 13. a 16. rokem věku. Některý slad se dával do nových sudů: král Alexandr III. takto stárl v šesti typech sudů. Ale charakter Dalmore vytvářejí hlavně sudy po sherry. Sud po sherry, to je pro whisky učiněná viagra! Sudy dovážíme již po více než sto let z ‚bodegy‘ González Byass v Jerezu. Přivážejí se s pětilitrovým obsahem sherry na dně, které má zabránit tomu, aby dřevo sudu vyschlo.“

JUBILEJNÍ ROČNÍK

Proradné jazyky navrhují, aby se sudy úplně nevyprazdňovaly, než se do nich naleje whisky, protože ty velkorysé zbytky „viagry“ dodávají whisky Dalmore správný „šleh“, ale současně velmi jemné tóny – hlavně když slad zestárl v sudech „Matusalem“ (oslazený dávkou 120 g/litr) nebo „Apostoles“ (60 g/litr)... Ale co se týče dřeva, jsou možnosti blendera nevyčerpatelné. „Umění míchání whisky se od doby Andrewa Ushera (1782–1855) téměř nezměnilo. Zlepšily se dvě věci: stálost a kvalita destilátů, které se mohly v minulosti z týdne na týden měnit od nejhorších k nejlepším, a pak péče o sudy. V minulosti nám bylo víceméně jedno, v jakém stavu sudy jsou, a bylo nám úplně jedno, co v nich je. Zachovat za těchto podmínek směs o stejné chuti v průběhu jednotlivých let byl téměř zázrak. Dnes se stal ‚wood management‘ prvořadou záležitostí. Provádím zkoušky s novými dřevinami, analyzuji vzorky každý týden. Utrácíme za dřevo vysoké částky – 100 liber za sud po bourbonu, 800 až 900 liber za sud po sherry a až 1 500 liber za sud Matusalem starý 30 let.“

Alle k oslavě svého jubilea ve světě whisky otevřel „The Nose“ lahev šampaňského.

Demiurg z Dalmore si udělal radost tím, že uvedl na trh 50 let starou výroční kolekci, která nejprve zrála v sudech po bourbonu (od roku 1966 do roku 2003), poté v sudech po sherry „Matusalem“ (2003–2012) a nakonec po portském (2012–2016) a teprve pak odpočívala padesát dní v sudech, ve kterých bylo šampaňské Domaine Henri Giraud. Nově byl také vy-



tvořen nový Jura Tastival a blended malt Shackleton. Ale tentokrát přišla do přístavu silná posila: Whyte & Mackay před několika měsíci najal talentovaného blendera z Compass Boxu, Gregga Glasse, který se rozvíjí pod ochranou velikána a pomůže při psaní dalších stránek vzpomínek.

„Za padesát let ve světě whisky jsem zažil bláznivá období expanze, během kterých jsme vydělávali velké peníze, a také období krize, ve kterých utápíme svůj žal v nadprodukcí. Byl jsem u toho, když se single malt whisky stala snobárnou pro milovníky s vyhraněnými názory, ale nedostatečným vzděláním. Nejhorší jsou případy, kdy se ti lidé ani nesnaží něco naučit. Prošel jsem deseti odkupy firmy, poznal devatenáct šéfů – mezi nimi zatracené množství neschopných, to mi tedy věřte! Pozoruji, jak se řemeslo vyvíjí, s lidmi, kteří se považují za palírníky a používají stále dokola slovo inovace: but you gotta learn (ale měli byste se učit)! Inovace je pro vás příliš vznešené slovo: Kdy vyrobíte uznávanou whisky? Věci se nezmění přes noc, velkým palírnám trvalo století, než se poučily ze svých chyb.“

Doba je plná šílenství, vtáhla do bláznivého víru i whisky, ale Paterson je příliš moudrý na to, aby naříkal.

„Většinou jsme znali sedmileté cykly, kdy se krize nadvýroby střídaly s nezvladatelnou situací. Ale dnes?

Nerozumíme ničemu. Už patnáct let je poptávka po whisky úplně poblázněná a vypadá to, že ji jen tak něco nezklidní. Ano, ceny stoupají. Ale to je zcela nový jev v historii whisky. Ve srovnání s velkými značkami vín, které jsou již dlouhou dobu hodně drahé, známé značky whisky moc nestály. Proč to tak bylo? Ceny se nakonec ustálily na skutečné hodnotě whisky a ta si to zaslouží.“

Více než padesát let v průmyslu výroby whisky v něm zanechalo více pochyb než jistot, a podle toho se poznají moudré osoby. Ale existuje alespoň jedna věc, o níž je muž z Dalmore přesvědčený. „Je to pět desítek let, co pracuji jako poradce pro whisky tak, že vybírám ‚ideální partnery za účelem sňatku‘, aniž bych na ně někdy tlačil. Je třeba zůstat trpělivý. Naučil jsem se totiž jednu věc: Whisky je jako člověk. Věk jí přináší něco jiného, než je krása – určitou jemnost, sametovost, hloubku.“ Richardu Patersonovi, To the Brave (Odvážnému): Pojdme si připít na zdraví. ■

*Firma Whyte & Mackay, kterou koupila před dvěma lety filipínská skupina Emperador, vlastní kromě whisky stejného jména a rozsáhlé výrobní činnosti také palírny Fettercairn, Jura, Dalmore, Tamnavulin a Invergordon.

 **YouTube : Richard Patterson - The Glencairn Glass (3:25)**



Christine Lambert



ARRAN

VELKÉ PROJEKTY NA MALÉM OSTROVĚ

Společnost Isle of Arran Distillers kráčí na ostrově Arran velmi osobitou cestou. Její whisky z palírny v Lochranze, otevřená v roce 1995 se v současné době řadí mezi ty nejvýznamnější a jejich prodeje neustále rostou. Místo uspokojení si ale majitelé společnosti stanovili další bláznivou výzvu: Na druhém konci ostrova, v Laggu, proto vyrůstá ze země nová palírna, určená pro výrobu rašelinové single malt whisky Arran.





James MacIaggart, mistr páliřník Arranu (vlevo), a Euan Mitchell, manažer (vpravo) - dva mocnı mužı Arranu



Je to jako včera. Výstavba nové palírny byla celé měsíce hlavním tématem diskuzí osob sedících nad sklenkou whisky. Kolik asi padlo v roce 1995 lahví, když se jízlivě komentovala pošetilost nebo naopak vyzdvihovala odvaha bláznů stojících za Arranem? Kolik lahví se asi vypilo nedočkávatostí, než se zatopilo pod destilačními kotli tam nahoře v Lochranze? No řekněte, vzpomínáte si na to ještě? Kolik uplynulo let od té doby, co se najednou na skotském ostrově Arran objevila nová destilerie?

ARRAN V ČÍSLECH

1995 Datum otevření palírny v Lochranze.

110 000 Cena zdejších destilačních zařízení v librách.

22 000 Počet sudů ve sklepích.

2,5 Hmotnost (v tunách) ječmene v každém rmutu.

14 Počet dávek rmutu vyrobených za týden.

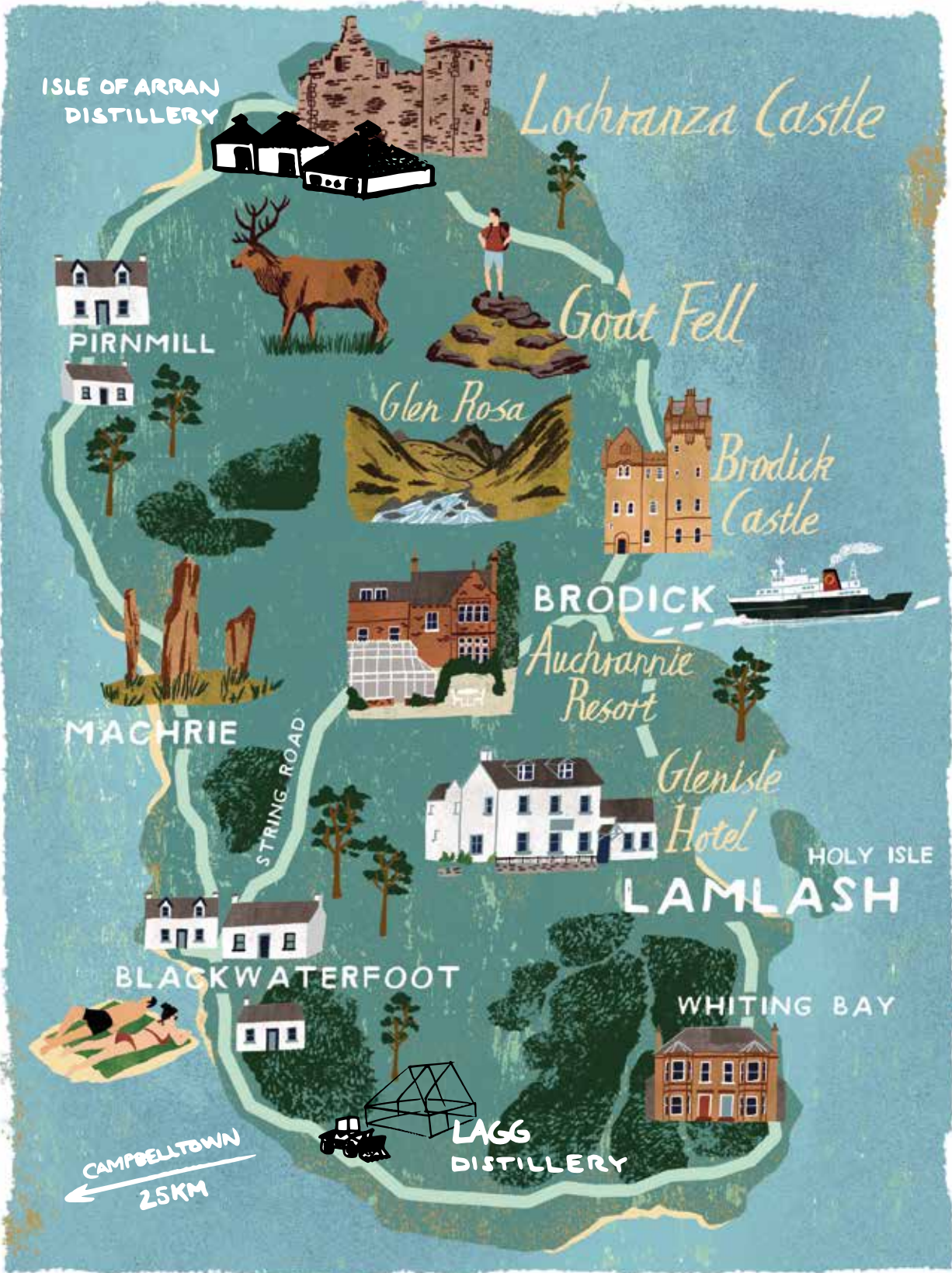
2018 Datum plánovaného otevření palírny v Laggu.

1,2 Roční výroba v Lochranze v milionech litrů čistého alkoholu.

800 000 Plánovaná roční výroba v Laggu v litrech čistého alkoholu.

106 000 Počet návštěvníků v Lochranze v roce 2016.

Víte, že v roce 1784 bylo na ostrově Arran napočítáno třicet dva destilačních zařízení? A nic na tom nemění ani fakt, že legální byla pouze tři z nich. V každém případě byl rok 1837 posledním, kdy se vyráběla whisky v Laggu na jihu ostrova, přes vodu naproti Campbeltownu.



ISLE OF ARRAN
DISTILLERY

Lochranza Castle

PIRMILL

Goat Fell

Glen Rosa

Brodick Castle

BRODICK

Auchranrie Resort

MACHRIE

Glenislie Hotel

HOLY ISLE

LAMLASH

BLACKWATERFOOT

WHITING BAY

LAGG
DISTILLERY

CAMPBELTOWN
25KM



Výstavba destilérie Lagg

ZROZENÍ MALÉ SESTRY

Palírna Isle of Arran Distillers v Lochranze, ale říkáme jednoduše pouze na Arranu, chtěla sestřičku. Nejenom pouhé rozšíření. Ne dvojče ani klon. Skutečnou sestru, odlišnou, ale ze stejné rodiny, s divokou povahou, prostě osobnost, se kterou se dá hrát, dělat bez přestání hlouposti a poštuchovat se loktem. Takovou, se kterou se dá soupeřit bez žárlivosti. První rány krumpáčem se zakously do místního bahna v únoru a ze země jako první vystoupily sklady. Ne nejluxusnější, to je fakt, ale ve Skotsku se dobré jméno vytváří na základě schopnosti dobře řídit své podnikání, a ne se vyťahovat. A i když se v Arranu v průběhu minulých let stavěly sklady, stejně už nevěděli, kam dávat sudy – celkem 22 000 sudů k dnešnímu dni. V Lochranze jich plní 110 týdně! V prvních letech bylo dokonce nutné nechávat nadbytečné sudy v „hostitelských rodinách“, kdy se o zdejší širotky staraly palírny v Campbeltownu, Bladnochu a Tomatinu.

ČEKÁ SE NA DESTILAČNÍ ZAŘÍZENÍ

Počet fermentačních tanků vzrostl na šest. Vynásobte každý z nich 13 000 litry rmutu, kterým divoce zahýbou kvasnice palírny – a když říkáte divoce, tak mi to můžete věřit – po dobu 55 hodin. V únoru tu k původnímu páru postavili novou dvojici destilačních zařízení. Dobrá, ve skutečnosti dali ty dva původní do zahrady a nahradili je čtyřmi zcela novými, zářícími novotou, s obsahem 7 000 litrů na první destilaci (možná o něco méně, pokud dávejte pozor a vydělíte váru přečerpanou z jediného tanku dvěma a naplníte oba surovinové kotle wash stills. Je to tak, stiháte?) a 4 000 na druhou destilaci. Počítej-

te osm hodin na destilaci na každý průchod (oproti pěti před výměnou původních kotlů), ale do sudů se dává pouze ekvivalent dvou hodin – takzvané jádro, „spirit run“, a to se nezměnilo.

Když jedete po západním pobřeží ostrova, silnice vede podél útesů a opuštěných vřesovišť, kde se pasou ovce a krávy. Jediný stín vystupující na obzoru za ostrůvky je poloostrov Kintyre, který brání ve výhledu z Arranu na Atlantik. Zcela na jihu směrem k Laggu je před vesnicí hostinec s ubytováním. Bahnitá půda rozoraná buldozéry a další technikou vyžaduje trochu představivosti, ale tři sklady budou brzy hotové, vyvedené v kovu a s paletami na americký způsob jako všechno, co se v dnešní době ve Skotsku buduje. Normálně stačí na výstavbu jednoho skladu, do kterého se vejde 10 000 sudů, šest týdnů. Ale vytrvalý déšť narušil terén a základy se musely udělat o poznání hlubší.

V červenci bude zahájena velká výstavba palírny a recepce pro návštěvníky, protože Arran přitahuje turisty – v roce 2016 jich přispěchalo k destilačním zařízením v Lochranze 106 000. Proto si nechtějí nechat ujít příležitost zopakovat si takový zážitek i na jihu. Výkresy jsou vyvěšeny v mistrově kanceláři, všechno se může rozjet, kromě jedné věci – musí se ještě dohodnout tvar destilačních zařízení! „Bude je vyrábět Forsyth. Poslali jsme tam objednávku, ale čekací doba je stejně dva roky,“ lakonicky popisuje situaci James MacTaggart, mistr palírník Arranu, který se v neonově žluté vestě a kšiltovce Playmobil chystá na stavbu. „A tak ještě máme před konečným rozhodnutím trošku času. V Laggu budeme pálit jen



Mistr palírník James MacTaggart

a pouze rašelinovou whisky. Budeme hledat těžší styl, ‚heavily peated‘, při 50 ppm*, trošku výraznější.

Nejprve budeme mít jeden pár destilačních zařízení s obsahy 7 000 a 10 000 litrů, ale s tím, že máme pro jistotu místo na to, abychom v budoucnu mohli přidat další: Chtěli bychom dosáhnout množství 800 000 litrů vydestilovaného alkoholu ročně.“

Také zde vysadili nějakých 800 jabloní, ke kterým brzy přibude ještě dalších 600. Tento krok vysvětlil MacTaggart takto:

„Každý dělá gin, ale my přece nebudeme jako všichni ostatní...“

MacTaggart je velkán v odvětví whisky. Člověk žijící na ostrově, který po třiceti letech strávených v Bowmoru nasedl na dva trajekty, aby v roce 2007 postavil své kuřry na půdu Arranu. Není tedy úplně nejhovornějším člověkem na světě, je to spíš potměšilec se suchým humorem, který klidně v půli věty řekne, že má jiné věci na práci než vám vysvětlovat všechna rozhodnutí akcionářů. Od počátků tohoto dobrodružství, na popud Harolda „Hal“ Currieho, který nás loni opustil, se Arran pyšní tím, že zachovává nezávislou akciovou spoluúčasť: „Independently owned, independently minded.“ A nebudou to tři jabloně, dokonce ani 1 400 jabloní, které zpochybní toto požehnání. „A pak budeme moci palit cider,“ pokračuje mistr palírník, „a dělat brandy.“

„Mistr palírník“ je titul, který nic nevypovídá o zásadní roli MacTaggarta. „Tento člověk musí úplně všechno pohlídat, zajistit dohled nad výrobou, vybrat sudy, řešit management dřeva, rozhodovat v palírně úplně

o všem,“ upřesňuje Euan Mitchell, manažer, který má na starosti spuštění Arranu. „Nutí nás k neskutečně velkému kvalitativnímu skoku.“

A pokračuje: „V prvních letech to bylo opravdu hodně krušné, třeli jsme bídu s nouzí, ale palírna neměla prostředky na to, aby plnila své ambiciózní cíle. V roce 1995 nebylo moc jednoduché vybudovat palírnu, situace byla špatná, zato dnes se otevírá jedna palírna týdně!“

Hned po svém příjezdu změnil MacTaggart obvyklý nákup sudů tím, že vybral dobré dodavatele a také doplnil velkou část zásob, která začala zrást v sudech. Série Finishes v sudech po vínech skrývá bezpochyby nepřiznané finanční důvody: „Z důvodu, který si nedokážu vysvětlit, nejsou sudy po vínech drahé,“ vysvětluje MacTaggart. „Platím za ně maximálně 150 až 200 liber. Sudy po bourbonu (80 % dozrávání) dostáváme ze Speyside Cooperage, sudy hogshead od olorosa (vyrobené z amerického dubu) máme od tří španělských bodegas. Všichni se shodují na jednom: Každým rokem je naše whisky lepší, a to od 10leté ‚vlajkové lodi‘ (jeden z nejlepších poměrů kvalita/cena na trhu) až po 18letou, zařazenou loni do naší trvalé nabídky. Tohle je něco naprosto úžasného. Pro milovníky chutě dřeva máme série wood finishes, a pak máme limitované edice, o něž se zákazníci téměř poperou, jen co je prodavači vyloží na regálech svých obchodů.“

PŘEDPLACENÉ SUDY

Prodeje v roce 2016 stouply o 28 %. Machrie Moor, skvělá NAS** rašelinová whisky z Arranu (20 ppm,



přibližně stáří šest let), se prodává čím dál rychleji zejména od té doby, co se po stočení nenaředuje. Není třeba si nic zastírat: Jedná se o fenomenální úspěch Machrie Moor a celkově rašelinné whisky před výstavbou destilerie v Laggu. Ke stavbě palírny přispěla i skutečnost, že k získání stavebního povolení pro výstavbu skladů na zemědělské půdě bylo nutné zřídit také výrobní jednotku. Akcionáři doufají, že se jim vrátí část vkladu tím, že nabídnou předplacení celých sudů a otevrou informační středisko pro návštěvníky ve stejnou chvíli jako palírnu. Turisté se sem každý rok jen hrnou – přijíždějí zejména z okolí města Glasgow a ze středního Skotska. Jedná se většinou o důchodce, které sem láká klid, drsná příroda, golf a rybolov. Když musíte ujít kilometry, abyste si koupili chleba (jsou zde dvě pekařství na celý ostrov, ale sedm golfových hřišť na 5 000 obyvatel), tak víte, že vás souseď nejspíš rušit nebudou. Hlavní atrakcí je tady návrat „zájezdního kina“ do správného střediska Brodicku – „the screen machine“: Kina ukrytého v kloubovém kamionu, který brázdí ostrovy a vrací se každých šest až osm týdnů. „Když se v Lochranze stavěla palírna, byli obyvatelé Arranu proti. Obávali se, že jim znehodnotí ostrov. Změna zde není vždy vítaná,“ říká Euan Mitchell. „Dnes to je, jako by zde palírna existovala odjakživa. Všichni jsou na ‚svou‘ whisky pyšní. Ale už teď víme, že v případě destilerie Lagg bude třeba opět trochu přesvědčování.“

Od pásu vymezeného jabloněmi čechrá vítr ječmen na polích táhnoucích se až k útesům. Před dvěma roky uzavřel jeden farmář s palírnou v Arranu dohodu o dodávkách ječmene. Destilát už zraje ve skladech, a tak se čeká na whisky z „místního ječmene“. Zatím se zbytek ječmene dodává i s rašelinou ze sladovny v Aberdeenu. „Chtěli bychom do budoucna tuto produkci zvýšit,“ doufá MacTaggart. „A nakonec bychom mohli i rašelinu těžit tady na Arranu. Není to jednoduché, protože se rašeliníště na ostrově nacházejí spíše na vrcholcích.“ Mistr palírník se zastavuje, během dneška se už namlvil dost. Je to člověk v jádru mlčenlivý a není to ten typ, kterého si vezmeme na konferenci nebo který povede jednu degustaci za druhou. Ostatně pokud přijedete na festival, který se zde každoročně koná na konci června u příležitosti výročí palírny, neuslyšíte ho zřejmě příliš mluvit, ale určitě ho uslyšíte hrát. V tu dobu tento chlapík z Islay totiž bere do ruky svou kytaru Fender a kapela James and the Staves rozproudí davy stejně jako čestní hosté. Hrají klasiky od AC/DC, Motörhead, Eagles a dalších. Rok od roku jsou lepší, stejně jako whisky, která mluví sama za sebe. To alespoň tvrdí ti, kdo se na festival každoročně rádi vrací. ■

* Parts per million – měří obsah fenolu v ječmenu sušeném rašelinou.

** NAS: No Age Statement, whisky bez uvedení stáří.



— AKTUÁLNÍ OTÁZKY V SOUVISLOSTI — S PLÁNOVANÝM OTEVŘENÍM DESTILERIE LAGG

Jaký je aktuální stav výstavby destilerie Lagg?

V současné době jsou postaveny tři sklady a stavba se posunula do druhé fáze, kdy je budována destilerie a návštěvnické centrum.

Destilační kotle se budou instalovat na podzim a v plánu je začít s destilací před koncem roku 2018, kdy by měly být uskladněny první sudy whisky.

Návštěvnické centrum s kavárnou a obchodem by mělo být otevřeno pro veřejnost kolem Velikonoc v 2019.

Jaký bude největší rozdíl mezi whisky z destilerie Lagg a Lochranza?

Až bude v příštím roce destilerie Lagg otevřena, tak se veškerá produkce rašelinné whisky Arran přesune tam. Společnost Isle of Arran distillers se tak stane hrdým výrobcem dvou odlišných značek jednoskladových (single malt) whisky – Lagg malt, destilované v destilerii Lagg a Arran malt destilované v Lochranze.

Lagg single malt bude silně rašelinného stylu, což otevře cestu ke získání možnosti prozkoumat rašelinu z různých lokalit. Zástupci Isle of Arran Distillers se již nemohou dočkat toho až budou zjišťovat jak

to ovlivní chuť, jak bude vypadat zrání a jak se bude whisky vyvíjet v průběhu času.

Dosud je společnost Isle of Arran Distillers známá především díky lehčímu citrusovému charakteru Arran maltů, ale zástupci této společnosti nepochybují o tom, že nakouřený charakter whisky z Lagg, dodá úplně novou dimenzi whisky vyráběných na ostrově Arran. Lagg jim umožní se vydat na novou cestu. Domnívají se totiž, že je rašelina něčím, co může být prozkoumáno do daleko větších detailů, než jenom do hodnoty ppm*, což je podle nich příliš zjednodušující. Věří, že je možné získat daleko více poznatků.

Bude něco speciálního připraveno v souvislosti s otevřením destilerie v Lagg?

Nedávno byl založen spolek Lagg Cask Society, ve kterém mají lidé možnost koupit jeden z prvních 700 sudů, které budou naplněny v nové destilerii. Milovníci whisky tak mohou být součástí zcela nového dobrodružství whisky Lagg hned od prvního dne. Láhve ze sudů Lagg Cask Society skýtají kromě požitku z vychutnání si úžasného destilátu také jedinečnou možnost investice, nebo mohou být odkázány jako hodnotné dědictví příštím generacím. ■



ARRAN ROBERT BURNS 5 Y.O. Pro zrání této edice je použito zhruba 70% sudů po bourbonu a 30% sudů po sherry a při výrobě nejsou přidána žádná umělá barviva. Tato whisky je lahvovaná s obsahem alkoholu 43 %. **720 Kč**

ARRAN AMARONE CASK FINISH s obsahem alkoholu 50% byla po tradičním zrání v dubových sudech uložena navíc i do vybraných sudů po italském červeném víně Amarone. Jako všechny whisky Arran není filtrována za studena ani není dobarvována. **1 280 Kč**

ARRAN PORT CASK FINISH Poté, co řadu let zrála v tradičních dubových sudech, byla tato single malt whisky s obsahem alkoholu 50% uložena k druhému zrání do vybraných sudů po portském víně. Za pečlivého dohledu Master Distillera Jamese MacTaggarta dosáhl tento malt perfektní rovnováhy mezi vlivem portského vína a typickým nasládlým charakterem whisky Arran. **1 280 Kč**

ARRAN 18 Y.O. je nejstarší edicí této malé palírny. Byla vyrobena výhradně ze sladu, jenž nebyl sušen na rašelině, a zrála ve vybraných sudech po sherry. S touto etiketou se jedná o posledních několik lahví, které byly uvedeny na trh jako limitovaná edice předtím, než byla osmnáct let zrající whisky zařazena mezi trvalou součást portfolia. Je lahvována s obsahem alkoholu 46 %. **12 180 Kč**



*The World's Best
Whisky Liqueur*

© Martin Kincl

ARRAN THE BOTHY QUARTER CASK 1ST ED. Tato limitovaná edice sladové whisky Arran zrála nejdříve v prvně plněných sudech po bourbonu a poté dalších 18 měsíců v tradičních, menších sudech z prvotřídního amerického dubu. Je lahována ve své nejryzejší formě, v sudové síle s obsahem alkoholu 53,2 %. **7 190 Kč**

ARRAN MACHRIE MOOR jedná se o rašelinovou whisky s úrovní nakuřeni 20 ppm. Na západním pobřeží Isle of Arran leží větrem bičované záhadné rašeliníště pojmenované Machrie Moor. Tato rašelinová edice Arranu perfektně zachycuje drsnou krásu a lidové tradice této krajiny a legendy Machrie Moor. Osmá limitovaná edice je lahována s obsahem alkoholu 46%. **1 300 Kč**

ARRAN MACHRIE MOOR CASK STRENGTH Jedná se opět o malosériově vyráběnou rašelinovou whisky Machrie Moor, s tím rozdílem, že je lahována v sudové síle. Jedná se o druhou edici s obsahem alkoholu 58,2 %. **6 670 Kč**

ARRAN GOLD CREAM LIQUEUR Jedná se o smetanový likér, který obsahuje na rozdíl od běžných likérů porci pravé single malt whisky Arran. Po otevření uchovávejte v chladu a spotřebujte do 6 měsíců. Je lahovaný s obsahem alkoholu 17 %. **550 Kč**



Warehouse #1 představuje



ESTD 1840

GLENGRANT™

ROTHES SPEYSIDE

**SKVOSTNĚ
DESTILOVANÁ**

Text a foto Gruppo Campari

HISTORIE



Příběh whisky Glen Grant začali v roce 1840 psát bývalí pašeráci, bratři John a James Grantovi v Rothes ve skotském kraji Speyside – jednom z regionů zaslíbených výrobě whisky.

Grantovi byli odjakživa pověstní tím, že se chytli každé novinky. Stali se z nich prozíraví průkopníci, mimo jiné první majitelé automobilu na Skotské vysočině, kteří do Speyside přivedli železnici i elektřinu. Nejvíce se ale proslavili jedinečným přístupem k destilaci. Po smrti obou bratrů podnik zdědil Johnův synovec James Grant, kterému se začalo říkat „The Major“. Ten vynalezl zdejší vysoké a štíhlé destilační kotle, které vybavil převratnými čističi. Vysoké a štíhlé destilační kotle a převratné čističe, které The Major vymyslel, dokážou zachytit ty nejjemnější výpary. Právě díky tomu má Glen Grant svou jedinečnou, elegantní, ovocnou a oříškovou chuť.

Úspěch, kterého The Major dosáhl v palírně, je znásoben jiným jeho pozoruhodným výtvozem: slavnou zahradou Glen Grant Victorian Garden.

The Major měl velkolepý cíl, který ho hnál kupředu – chtěl spoutat živly, které formovaly krajinu v okolí Rothes, a dovolit přírodě, aby si našla svou vlastní cestu. Jeho vize ovlivňují dodnes všechno, co zde dělají, včetně nezaměnitelné chuti každého doušku označeného „Glen Grant“.

Od doby, kdy The Major přišel se svým důmyslným přístupem k výrobě jednosladové skotské whisky, už sice uplynulo přes sto let, ale whisky Glen Grant se v Rothes dodnes vyrábí s využitím stejných postupů a je držitelkou mnoha prestižních ocenění. Po celém světě je proslulá konzistentní kvalitou bez ohledu na stáří.

1840

BACK BURN

James a jeho bratr John byli původně podloudní výrobci, ale pak se začali věnovat zákonnému podnikání. Hledali ve Skotsku to nejlepší místo, kde by se dal pěstovat ječmen a kde by také byl zdroj čisté vody. To místo našli u města Rothes, nedaleko chladných vod říčky Back Burn.

1872

PŘICHÁZÍ THE MAJOR

Když oba bratři zemřeli, podnik zdědil Johnův synovec, mladý James Grant. Bylo mu tehdy pouhých 25 let a později se mu začalo říkat The Major. Kromě výroby whisky dbal i na tradici rodiny Grantů coby průkopníků železnice na Speyside. Jako ředitel Morayshirské železniční společnosti často obsluhoval signály ve stanici Rothes.

1898

DVOJITÁ GLEN GRANT

Jak uspokojit celosvětovou poptávku po jednosladové Glen Grant? Jednoduše: The Major vybudoval druhou palírnu – koupil a přestavěl nedaleký mlýn, kde se do té doby dělal ječný slad.

1909

NESMRTELNOST I DÍKY MUZICE

Získat nesmrtelnost díky písni je ten největší komplement. Whisky Glen Grant se stala nesmrtelnou i díky skladbě slavného skotského houslisty Scotta Skinnera „Glen Grant“.

1931

STARÉ A NOVÉ

James The Major zemřel ve věku 84 let. Jeho odkazem je jedna z nejslavnějších palíren na světě. Správcem udělal svého vnuka, Douglase Mackessacka.

1961

MLADÝ UČEŇ

Dennis Malcolm, současný šéf destilerie, se narodil v roce 1946 v domě, který patřil k palírně. Když mu bylo teprve 15 let, začal zde pracovat jako bednářský učeň. Během pěti desítek let na různých pozicích načerpal obrovské zkušenosti, díky nimž každá řada Glen Grant představuje to absolutně nejlepší z hlediska komplexní alchymie alkoholu, dřeva a času.

2006

NOVÍ SPRÁVCI

Právě v době, kdy Glen Grant oslavila své 165. výročí, přešla správa palírny ze společnosti Pernod Ricard do rukou Gruppo Campari. The Major by byl hrdý: Glen Grant se v Itálii řadí k nejoblíbenějším jednosladovým skotským whisky.

2008

ZE STARÉHO VZNIKÁ NOVÉ

Jak se svět může seznámit s bohatou historií Glen Grant? Pro znalce z celého světa bylo otevřeno nové návštěvnické centrum s možností soukromých degustací a prohlídek s průvodcem.

2013

KRÁLOVSKÝ PŘÍPITEK

Jeho královská Výsost princ Charles, vévoda z Rothesay, osobně otevřel novou halu s plnicí linkou. Každá kapka whisky Glen Grant se lahvuje přímo v palírně, což je u výrobců whisky ve Speyside unikátní.

Dnes

DŮMYSLNOST ŽIJE DÁL

Po celém světě patří Glen Grant k nejoblíbenějším jednosladovým skotským whisky. Jedná se o whisky formovanou svým domovem v Rothes v kraji Speyside a hodnotami rodiny Grantů.

POSTUP VÝROBY

SLADOVÁNÍ

Nejprve se ječmen máčí ve vodě, čímž se zahájí klíčení; při tomto procesu se škrob mění na rozpustný cukr, a ječmen je připravený ke rmutování.

RMUTOVÁNÍ

Pomletý ječmen – označovaný jako šrot – se smíchá s horkou vodou z říčky Back Burn. Vzniklé směsi se říká rmut a je bohatá na cukr, tedy klíčovou složku potřebnou k výrobě alkoholu.

KVAŠENÍ

Kvašení zde probíhá ve velkých kvasných kádích vyrobených ze dřeva douglasky tisolisté. Přidáním a působením kvasnic se cukr začíná měnit ve slabý alkohol.

DESTILACE

The Major osobně navrhl vysoké a štíhlé destilační kotle, vybavené důmyslnými čističi, které jsou chloubou Glen Grant; byl to výsledek jeho neúnavného úsilí vyrobit dokonalou jednosladovou whisky. Až dodnes čističe dále zdokonalují whisky Glen Grant, protože zaručují kondenzaci jen těch nejjemnějších výparů. Výsledkem je elegantní a jemný styl, který tuto whisky charakterizuje.

ZRÁNÍ

Whisky Glen Grant zraje v tradičních kamenných skladech „Dunnage“, kde panuje chladná a vlhké klima, které představuje dokonalé podmínky pro zrání jednosladové skotské whisky.

LAHVOVÁNÍ

Ve Speyside je Glen Grant výjimečná – každá její kapka se lahvuje tam, kde je vyrobená. Jak bylo již zmíněno, halu s plnicí linkou otevřela osobně Jeho královská Výsost princ Charles, vévoda z Rothesay.

Kompletní nabídka Glen Grant zahrnuje The Major's Reserve, 5letou, 10letou, 12letou, 12letou Non Chill-Filtered, 18letou a výběr lahví z limitovaných edic; každá má svou nezaměnitelnou chuť a aroma, které dokonale zachycují atmosféru kraje, z něhož Glen Grant pochází.

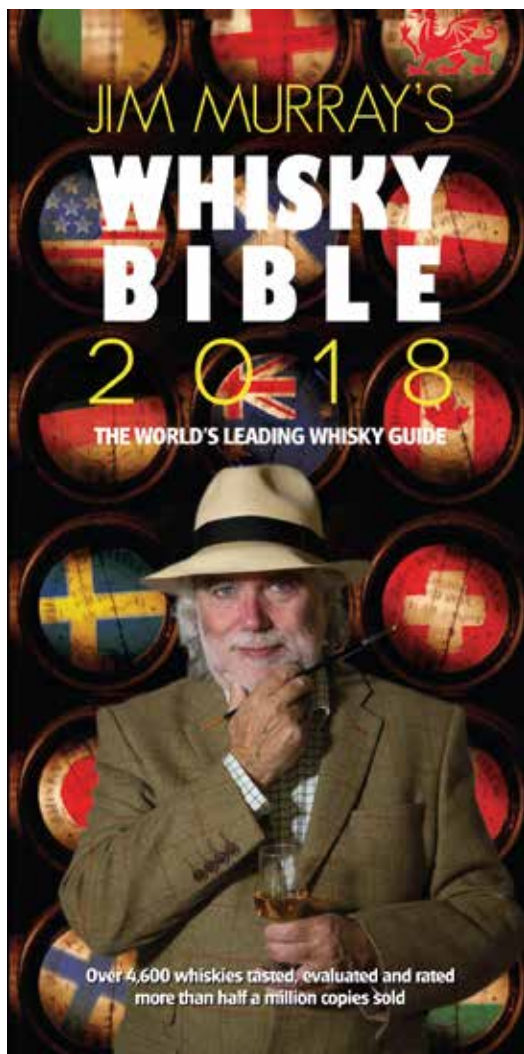
DENNIS MALCOLM

Produkcí jantarového moku dnes řídí Dennis Malcolm, mistr palírny Glen Grant a držitel mnoha ocenění. Narodil se v roce 1946 v domě, který patřil této palírně, a s neutuchající vášní a bezkonkurenčními znalostmi zde pracuje už více než pět desítek let. Se skotskou whisky má opravdu úctyhodné zkušenosti, díky kterým každá řada Glen Grant představuje to absolutně nejlepší z hlediska komplexní alchymie alkoholu, dřeva a času.



Dennis Malcolm

GLEN GRANT V BIBLI WHISKY



Whisky Bible od Jima Murrayho je světově nejprodávanějším a nejvlivnějším každoročním průvodcem whisky. Tento ucelený průvodce je mezi znalci i výrobci velmi uznávaný. Obsahuje přibližně 4 500 detailních, profesionálně analyzovaných a snadno srozumitelných degustačních poznámek k předním i méně známým druhům whisky. Každou whisky ochutnal Jim Murray osobně a ohodnotil ji podle škály s maximální hodnotou 100.

Nová řada vyztáhlých jednosladových skotských whisky Glen Grant znovu získala nejvyšší pocty v nejnovějším vydání Whisky Bible od Jima Murrayho.

Glen Grant 10letá získala titul Nejlepší jednosladová skotská whisky (10letá a mladší) pošesté za sebou.

Glen Grant 18letou, nejzácnější varianta této řady, vyhlásil významný znalec whisky Jim Murray „Skotskou whisky roku“. Toto nejvyšší ocenění ve své kategorii si odvezla domů podruhé za sebou. Slad ze Speyside tak opět získal postavení mezi třemi nejlepšími whisky na světě, a to přitom Jim pro nejnovější verzi svého vlivného průvodce světem whisky posoudil 1 241 nových vzorků. Říká: „Je to ta nejlepší nová nabídka z naší vlasti za několik posledních let; fantastický návrat k formě.“

Glen Grant 18letá také získala titul „Jednosladová whisky roku“ a „Nejlepší jednosladová whisky 16–21 let“. V nejnovějším vydání Whisky Bible patří k nejocetovanějším whisky této řady Glen Grant 10letá. Pošesté za sebou získala velmi žádaný titul „Jednosladová whisky roku“ v kategorii 10leté a mladší whisky (zrání ve více sudech).

Palírnu Glen Grant založili v roce 1840 bratři John a James Grantovi v Rothes ve skotském kraji Speyside. Tato ceněná jednosladová whisky je výsledkem pozoruhodné dvojí destilace, díky níž nemá konkurenci. Až dodnes se v palírně používají vysoké, štíhlé destilační kotle a převratné čističe, které před více než sto lety navrhl důmyslný James „The Major“ Grant. Díky těmto vynálezům se zachytí jen ty nejjemnější výpary a vznikne ryzí a lákavě hebká chuť, která tuto whisky proslavila.

Dennis Malcolm, mistr palírny Glen Grant, skromně prohlásil: „Když jsme loni získali titul ‚Skotská whisky roku‘, byla to pro nás velká čest. Vzhledem ke všem těm skvělým whisky, které pocházejí z našeho zapadlého kousku světa, je to svým způsobem zázrak, že jsme ten titul získali dvakrát po sobě. Jsme opravdu hrdí na ten jedinečný zlatavý nápoj, který tu vyrábíme, a máme velkou radost z toho, že si trvale vysoké kvality našich nádherných produktů všímají takové legendy, jakou je uznávaný Jim Murray.“ ■

SLOVY SVATOPLUKA BUCHLOVSKÉHO*

Whisky Glen Grant je jednou z nejprodávanějších značek jednosladové skotské whisky na světě vůbec. Já si ji vždy díky názvu automaticky asociuji s verneovkou Děti kapitána Granta. V dětství jsem s oblibou hltal verneovky a lízal vanilkovou zmrzlinu a možná proto také v této whisky jemný vanilkový nádech dodnes nacházím. Navíc cítím svěžest mládí, neboť tento jednosladový destilát je velmi populární již v juniorském věku, tedy přesněji jako pěti- až desetiletý. Právě takový jej mají rádi Italové, kteří již více než půl století celosvětově přesvědčivě vedou v jeho konzumaci. A pokud jde o fotbal, jídlo, pití a vůbec umění žít, tak Italům opravdu můžeme věřit! Na druhé straně některým svátečním konzumentům skotské whisky, a těch je stále hodně, se jednosladová whisky Glen Grant kvůli podobnému názvu plete s míchanou whisky Grant's. Možná proto si vzhledem k velmi rozdílné ceně ke své škodě nezřídka vybírají tu podstatně levnější. Bohužel většinou nemají příležitost si na jednom místě oba destiláty chuťově porovnat.

Whisky z palírny Glen Grant mají ve velké oblibě rovněž blendeři, kteří ji řadí do extra třídy, takže tvoří proto významnou součást prémiových značek blended whisky, včetně například kdysi ikonické Chivas Regal nebo prestižní Royal Salute. Samozřejmě že dnes se používá také v míchaných značkách současného majitele, jímž je společnost Davide Campari, tedy v luxusní Old Smuggler 12 Years Old, ale také ve standardní značce Old Smuggler. Odebírají ji však ve velkém všichni největší producenti skotské whisky, neboť se pěkně váže s velmi širokou škálou dalších destilátů, jež potom tvoří recept té či oné značky. Navíc jim dodává žádoucí šmrnc. Je zajímavá také tím, že na nejprodávanější lahvi základní řady Glen Grant Major's Reserve je etiketa tradičního stylu, na které jsou zobrazeni v kiltech zakladatelé firmy (bratři James a John Grantovi), jak se vsedě opírají o sud své whisky, na němž je načatá lahev. Tento obrázek na etiketě, stejně jako kvalita whisky, zůstávají již po mnohá desetiletí stále stejné. Ostatně je to jediná skotská palírna, která dodnes nese jméno svého zakladatele.

Palírna (místní starousedlíci ji zkráceně nazývají Glennies) leží na okraji městečka Rothes (to má přibližně 1 200 obyvatel) a již od svého vzniku v polovině 19. století je neobvyklá tím, že se za ní nachází krásná parková zahrada. Ve svahu na konci zahrady

teče prudký potok, jehož voda se samospádem přivádí do palírny. A pokud si tam sedneme do hebkého trávníku a osvěžíme si místní destilát trochou vody přímo z potůčku, tak pocítíme neukojitelnou slast nezapomenutelného okamžiku!

Whisky Glen Grant svým charakterem patří do lehčí, ovocné kategorie (zejména s jemným nádechem jablka). Používá se zde čirá sladina a metoda poměrně rychle fermentace. Podstatný pro charakter destilátu je však tvar kotlů – nezvykle formované surovinné kotle (svým tvarem připomínají starou německou helmici) zabezpečují vyšší reflux, který je umocněn ještě deflegmátory, a to jak u surovinových, tak i rektifikačních kotlů. Jímání jádra je nesmírně široké (ukončuje se až při 57 % abv, přičemž průměr ve Skotsku je 62 % abv), a tudíž tato dlouhá interakce s mědi kompenzuje skutečnost, že paže výparníků kotlů směřují dolů, což jinak většinou signalizuje robustnější whisky. Výsledkem je destilát lehčího, ovocného charakteru, jehož naprostá většina zraje v sudech od bourbonu a pouze malá část v sudech od sherry (ta však sehrává významnou úlohu zejména u jednosladové whisky).

V základní řadě jsou typickými představiteli vyzrálejší organoleptiky této whisky Glen Grant Aged 10 Years a Glen Grant Aged 12 Years. Zatímco v prvním destilátu převládá celá paleta intenzivní ovocnosti, druhý destilát připojuje kořenitost, oříškovost a výraznější vanilku. Právě tento vanilkový nádech mne vždy vrací do dětství plného dobrodružných knih a velkých přání. A pokud tuto whisky ochutnáte, možná že se i vy po pár doušcích alespoň v duchu vydáte dobrodružnějším směrem k novým výzvám a přátelstvím.

Poměrně vzácně se na rozdíl od většiny dalších palíren setkáváme s lahvemi, na nichž je nápis Glen Grant Limited Edition nebo Glen Grant Single Cask s vyšším obsahem alkoholu (tzv. cask strength). Přitom právě tyto destiláty plují jako řídké obláčky štěstí na pomyslném nebi whisky a každý milovník skotských single maltů by se měl pokusit alespoň jeden z nich ochutnat. Doufejme, že se v blízké budoucnosti objeví v širším měřítku a v prodeji také v České republice. ■

*Svatopluk Buchlovský je milovníkem whisky a autorem kvadrilogie o whisky s názvem Whiskybrání, která byla vydána v roce 2012.





GLEN GRANT SINGLE MALT SCOTCH WHISKY THE MAJOR'S RESERVE - Díky velmi vysokým destilačním kotlům a revolučnímu deflegmátoru se z kotlů dostanou jen ty nejjemnější páry. Výsledkem je lehký a zároveň komplexní destilát. Jedná se o nejmladší a nepřístupnější Glen Grant single malt (bez udání stáří), jehož název odkazuje na nejslavnějšího muže v historii značky. **490 Kč**

GLEN GRANT SINGLE MALT SCOTCH WHISKY AGED 10 YEARS - 40 % alkoholu, 10letá whisky Glen Grant je ukázková jednosladová whisky. Tato oceňovaná whisky má zářivou zlatavou barvu a buket sladkých hrušek a vanilky. Na patře se rozehraje jemnými a živými tóny zralého ovoce a sladu s uspokojivě dlouhým a komplexním závěrem. **830 Kč**



GLEN GRANT SINGLE MALT SCOTCH WHISKY AGED 12 YEARS – 43 % alkoholu, 12letá whisky Glen Grant je pozoruhodná jednosladová whisky. Tato výjimečná whisky má jiskřivé zlatou barvu a příjemné aroma ovoce, mandlí a citrusu. Patro potěší skvělými a jemnými tóny jablkového koláče a karamelu, závěr je s podtóny ovoce a jemnými náznaky koření. **1 060 Kč**

GLEN GRANT SINGLE MALT SCOTCH WHISKY AGED 18 YEARS – 43 % alkoholu. Tato bezkonkurenční jednosladová whisky zraje nejméně 18 let v pečlivě vybraných dubových sudech nejvyšší kvality, které vytvářejí její zářivou zlatou barvu a lákavé květinové a dubové aroma. **3 340 Kč**

A close-up photograph of a person's hand holding a small, rectangular, light-colored tag attached to a thick rope. The tag has a faint, golden-colored illustration of a bird or animal. The background is a dimly lit distillery with several large, dark wooden barrels and glass jars on shelves. The lighting is warm and focused on the hand and the barrel.

Warehouse #1 interview

JAN KLEINER

Jan Kleiner je vyhlášeným palírníkem ze Žešova. Jeho produkty jsme začali výhradně distribuovat v létě roku 2014. Ještě téhož roku jste se mohli o jeho vývoji a způsobu práce dočíst v původním rozhovoru ve čtrnáctém čísle našeho časopisu. Od té doby se ale mnohé událo, a tak jsme se koncem dubna vydali s fotografem Martinem Kinclem k Prostějovu, abychom vám mohli s Honzou přinést rozhovor nový. Takže tady je.

Dne 19. 4. se ptal Jakub Janeček, fotografoval Martin Kíncel





Ale byla to pouze domněnka...

Pořád jsou to víceméně domněnky. Přestože nám celní správ potvrdila tlak nejmenovaných osob, nemůžeme nikomu nic dokázat. Tušíme, odkud vítr vane, ale konkrétní jména nemáme, protože se každý bojí o svůj flek a veřejně nic neprohlásí. Já myslím, že nejsme jediná firma, kterou se snažil někdo poškodit nebo zlikvidovat. Koneckonců případů kolem nás je plno – například ti kluci z Olomouce, kteří začali vyrábět oříšková másla a někomu to tak moc vadilo, že jejich značku zaregistroval a následně se s nimi začal soudit... To asi není úplně normální.

Takže ti došlo, že když někomu budete ležet v žaludku, může vám opravdu velice zkomplikovat život?

Ano, máme za to, že s potřebnými kontakty a nějakým tím všimným je možné prakticky cokoliv. Proto jsme se rozhodli udělat dost zásadní krok k tomu, abychom přežili a mohli pokračovat v tom, co nás baví a naplňuje.

Událostí, která asi bude naše čtenáře nejvíc zajímat, je spojení Kleiner Distillery s Palírnou u Zeleného stromu. Někteří z našich zákazníků se nás ptali, proč k němu došlo a jestli to nebude mít vliv na kvalitu vašich pálenek, protože zmíněná palírna je známá tím, že produkuje především mainstreamové produkty. Mohl bys nám tedy říct, co a proč se vlastně stalo?

No, ve zkratce se stalo to, že naše firma byla vystavena nestandardnímu tlaku ze strany celní správy, která u nás prováděla opakovaně stále stejné kontroly a ukládala nám nepochopitelné pokuty, což nás dohnalo do situace, ve které jsme se museli místo práce, která nás baví, soustředit víceméně pouze na administrativní činnost. V konečném důsledku nás to přimělo si položit zásadní otázku, totiž jakým směrem se budeme dále ubírat a zdali vůbec v dané situaci budeme schopni v naší práci pokračovat. Nakonec jsme se rozhodli spojit se silným strategickým partnerem, tedy Palírnou u Zeleného stromu, a můžeme každého ujistit, že tento krok nemá a nebude mít na kvalitu našich produktů žádný vliv – není důvod, aby měl.

Myslíš si tedy, že jste někomu leželi v žaludku a že by někdo mohl mít zájem na tom, abyste destilování nechali?

Přesně tak, jak říkáš, přesně tenhle pocit jsme s mojí manželkou měli a dodnes se ho nemůžeme zbavit.

Jak tedy došlo ke spojení s Palírnou u Zeleného stromu a co jste tímto spojením získali?

Já se znám z odborných kruhů s generálním ředitelem palírny Pavlem Kadlecem, navíc naše společnosti jsou od sebe vzdáleny jen pět kilometrů, a tak jsme se jednou pobavili o tom, jak bychom si vzájemně mohli pomoci. Palírna u Zeleného stromu je velmi silný český partner, který má úplně jinou pozici vůči celní správě než náš rodinný podnik. Vstup Palírny U Zeleného stromu do společnosti Distillery Kleiner je čistě kapitálový a přináší s sebou velké možnosti rozšíření našich produktů na vybrané globální trhy. Díky tomuto spojení jsme se oprostili od všech manažerských povinností spojených s řízením firmy a máme tak možnost se plně soustředit na výběr surovin, přípravu kvasu a destilaci a na realizaci nových myšlenek, které povedou k nabídce nových prémiových produktů. Zároveň se můžeme věnovat také ambasadorství naší vlastní značky.

Rád bych se zeptal ještě na další věc, která se od našeho posledního rozhovoru s tebou udála, a sice na úspěchy pálenek z Kleiner Distillery na zahraničních soutěžích. Mohl bys nám říct, jak se to seběhlo a jakých umístění dosáhly?

My jsme chtěli především zkusit, jak by porotci světových soutěží reagovali na ovocné destiláty malého českého výrobce. První pálenkou, kterou jsme

poslali na soutěž destilátů do San Franciska, byl náš divoký špendlík nazvaný Wild Pin. Ten v konkurenci 2 200 vzorků získal bronzovou medaili a potvrdil naši domněnku, že na tom nejsme s výrobou ovocných destilátů tak špatně. To bylo v roce 2016. Následně jsme v roce 2017 poslali do stejné soutěže naši desetiletou odpeckovanou višň s názvem Sour Cherry, která získala stříbro, a tak doufáme, že se k tomu zlatu v budoucnu dopracujeme. Určitě nedestilujeme kvůli oceněním, ale můžu říct, že v těžké době, kdy jsme opravdu nevěděli, co s námi bude, nám tato forma uznání nesmírně pomohla v rozhodování a posunula nás zase o kousek dál.

Kromě běžné produktové řady jsi ale vyrobil i některé unikátní kousky. Tady bych zmínil krásnou lahev obsahující 33 let starou meruňkovici pro majitele Jaguaru F-type Project 7*, nebo lahev vodky Smack 1 pro mého syna. Myslím, že to byl poměrně odvážný experiment, protože jsi do té doby vodku nedestiloval a navíc bylo nutné se vejít do dvou kritérií: Jednak chuti vodky, kterou pila do té doby parta mladých lidí kolem mého syna, ale také chuťového profilu, který by se výrazně lišil od typické velmi neutrální chuti vodky. Jak se na ten liquid s odstupem času díváš nebo co si o něm vlastně myslíš?**

Nejdůležitější snad je, jestli byli spokojeni potenciální zákazníci z řad kamarádů a příznivců tvého syna?

Kuba spokojený byl a já slyším nebo čtu slova chvály prakticky odevšud. Pozitivně ji hodnotí řada lidí, včetně Angličanů, které sem Kuba zve na své koncerty. Myslím, že se nejedná úplně o ortodoxní chuť vodky, ale to jsme přesně chtěli. Je vodka kategorií, která by tě třeba do budoucna zajímala?

Pravdou je, že jsem na Smack 1 Vodku hrdý, chutná mi moc a jsem rád, že něco takového vzniklo. Zároveň byla prvním impulzem k tomu, abych se o vodku začal trochu blíže zajímat. Od té doby jsem jich ochutnal poměrně hodně a zjistil jsem, že jsou mezi jednotlivými značkami velké rozdíly. Někdo říká, že vodka je sprosté pití a že nemá chuť. Není to tak, vždyť i voda má chuť.

Ano, vodka mě do budoucna zajímá a já bych chtěl ve dle ovoce v tomto ranku také něčeho docílit.

Tvoje pálenky se stále více objevují v prestižních barech a restauracích. Mohl bys některé z nich jmenovat?

V Brně jsme zastoupeni v Borgo Agnese, Koishi, v Pavillonu a dalších. V Praze například v Be Bop Lobby baru hotelu Alcron, v SaSaZu, v Bodeguitě del Medio, restauraci Kalina, v George Prime Steaku, v Café Imperial a z Karpíškovy sítě Ambiente v některých Lokálech, v restauraci Eska, nebo v La Degustation Bohême Bourgeoise.

O La Degustation se v souvislosti s tvými pálenkami zmiňoval během své poslední návštěvy Prahy





i Alois Gölles*. Říkal, že tam během večere s rodinou ochutnal všechny verze a že to bylo zdaleka to nejlepší z toho, co kdy z českých destilátů ochutnal. Myslím, že je to zrovna od něho docela dobré uznání, ne?**

To ano. Všichni víme, že je Alois Gölles vyhlášeným palírníkem světové úrovně, takže to samozřejmě potěší a řekneš si, že když ochutnal ostatní likvidy a takhle to vyhodnotil, tak to asi neděláme špatně.

Teď bych se tě rád zeptal na váš nový showroom. Před čtyřmi lety jsem ti pokládal otázky v nedaleké restauraci Podkova a potom tady v nějaké menší kómůrce a teď tu sedíme v příjemném prostředí kousek od destilačního zařízení, obklopeni tvými lahvemi, sudy, kameninovými tanky i skleněnými demižony. To jste začali budovat ještě před těmi neustálými kontrolami z celního úřadu?

Ano, to máš pravdu.

Takže tady probíhala poměrně rozsáhlá přestavba a do toho vás začal otravovat celní úřad?

Ano, tak to bylo.

To je přece ale na mašli, ne?

No jednoduché to nebylo, ale nakonec jsem rád, že jsem si to nehodil a že jsme s Růženkou našli řešení.

Určitě - jednak proto, že by tě byla škoda, a taky proto, že to tady vypadá velmi dobře. Jaké plány máte vlastně s vaším novým showrooomem?

Původní záměr byl otevřít náš showroom pro veřejnost, ale protože děláme limitované edice, tak je nereálné, abychom to udělali. Chceme sem ale zvát zástupce top barů a restaurací, v nichž rádi pracují s našimi destiláty, a chceme s nimi ochutnávat novinky i věci, které nejsou běžně v prodeji a mohou je ochutnat jenom tady v našem sklepě. Ještě je stále ve hře to, že pro naše návštěvníky vybudujeme ubytování, o čemž uvažujeme v součinnosti s Palírnou u Zeleného stromu, ale to je zatím pouze jeden z plánů do budoucna.

S Palírnou u Zeleného stromu jste tedy zatím spokojeni?

V podstatě ano. Každý si děláme svou práci. Jak vidíš, tady se dnes destilovalo. Pálíme špendlíky, kterých máme z minulé sezony vykoupených opravdu hodně, protože ten rok byl na špendlíky fantastický. Tady je práce, práce a práce a všechno to děláme

s Růženkou v podstatě sami. Dobré ale je, že nám 80 procent administrativy ubylo a že s celníky přicházíme do styku jen minimálně. Tím pádem se můžeme v klidu soustředit na práci.

No a s tím souvisí moje další otázka a ta se týká nových produktů, protože pokud máte méně administrativy, můžete se více věnovat vymýšlení. Než se ale dostaneme k novinkám, rád bych se ještě zeptal na nový Amber Plum. Jak se vyvíjí, ještě neuzrál?

Ještě se nám nezdá, ale můžeme ho samozřejmě přechutnat.

No to by si asi zasloužil...

To si zaslouží, už tam bude tři roky, ale je to druhé plnění a ještě to asi bude chvíli trvat.

Jak myslíš ještě dlouho?

Já to teď nedokážu posoudit, jestli bude potřebovat ještě půl roku, nebo rok.

Nebo dokonce několik let? Prosim tě, nestraš! Víš, co ale říká master blender whisky Dalmore Richard Paterson na stránce 28 v tomto čísle našeho časopisu? Zmiňuje se o tom, že whisky Dalmore dozrává dramatických změn mezi 13. až 16. rokem zrání...

Tak to budeme asi muset ještě chvíli počkat.

To jsem ti to tedy asi neměl říkat, protože já už na Amber Plum netrpělivě čekám. Dnes bohužel ochutnávat nemohu, protože za chvíli zase jedeme do Prahy, ale mohl bys mi trochu odlít, ať mám něco na takové to domácí experimentování. Amber Plum s East Imperial Ginger Beerem je fantastická kombinace a léto je za dveřmi, Honzo!

Léto je za dveřmi, ale to, co ti dám dnes ochutnat, to tady ještě nebylo. Otázkou je, jestli to vůbec budeme chtít pustit, protože to je tak dobré, že vlastně nevím, jestli to nevypiju sám.

Počkej, kolik toho máš litrů?

No právě že moc ne. Jedná se o švestku v koňakových sudech od Godeta. Jenže to je tak strašně dobré...

... že to nepůjde ani do prodeje. To jsem nevěděl, že jsi tak zlý člověk. Tak pojďme tedy mluvit o tom, co už do prodeje jde.

Tak to jsou například lahve, jejichž základem je odepčovaná višň, která po deseti letech zrání dostala to ocenění v San Francisku v roce 2017. Čtvrtka té edice byla totiž uložena po sedmi letech, v roce 2014 do sudů po sherry a po brandy.

Další dvě velmi limitované edice lahví jsou lahvovány pro milovníky destilátů v plné síle. Jedná se o Silver Plum v sudové síle a Wild Pin v sudové síle, kterých

jsme naplnili pouze po 100 lahvích od každé pod názvem Connoisseur Edition s obsahem alkoholu 62,56 %.

To znamená, že bude uspokojeno pouze dvě stě nadšených lidí, pokud si někdo nekoupí více lahví?

Ano i ne, protože jsme naplnili stejný liquid do stejného počtu lahví i pro vás, s názvem Warehouse #1 Edition. Takže pokud Warehouse #1 Edition nezůstane u tebe doma v obýváku, může těch šťastlivců být nakonec i víc.

Aha. A můžeš prozradit, co plánujete dále do budoucna?

Do budoucna dozrávají zajímavé věci, ale nechal bych to zatím jako překvapení. ■

* Lahev pro majitele Jaguara F-type Project 7 vznikla ve spolupráci s designérem Ronym Pleslem a krátce jsme o ní informovali na stránkách našeho časopisu například v 17. čísle.

** O lahvi Smack 1 Vodka pro dvojnásobného držitele ceny Anděl za nejlepší album roku 2014 a 2015 v kategorii RAP jsme psali podrobně v 19. čísle našeho časopisu.

*** Alois Gölls je palírníkem z Rakouského Riegersburgu, který je neodiskutovatelným mistrem svého řemesla. Podrobně jsme o něm informovali v 16. čísle našeho časopisu v roce 2016.




KLEINER
D I S T I L L E R Y

*Sedm
novinek*



KLEINER SOUR CHERRY - VIŠEŇ je čistým destilátem z odpeckovaných višní. Ročník 2007, jenž po celou dobu odpočíval v kameninových nádobách sklepení rodiny Kleiner, získal v soutěži San Francisco World Spirits Competition z více než 2 100 vzorků stříbrnou medaili. Elegantní ovocná Sour Cherry je zosobněním destilace jako umění souladu s přírodou. **2 600 Kč**



KLEINER SOUR CHERRY BY SHERRY - VIŠEŇ V SHERRY je čistý destilát z vypeckovaných višní. V roce 2014 byl uložen do sudů, ve kterých dříve odpočívalo sherry z oblasti Jerez (vino de Jerez), jež se vyrábí z odrůd Palomino a Pedro Ximénez. Ročník 2007 získal stříbrnou medaili na celosvětové soutěži San Francisco World Spirits Competition. **3 120 Kč**



KLEINER SOUR CHERRY BY BRANDY - VIŠEŇ V BRANDY je čistý destilát z vypeckovaných višní, jenž byl v roce 2014 uložen do sudů, ve kterých dříve odpočívalo španělské brandy z oblasti Jerez v Andalusii. Ročník 2007 získal stříbrnou medaili na celosvětové soutěži San Francisco World Spirits Competition. **3 120 Kč**



KLEINER WAREHOUSE #1 EDITION SILVER PLUM - KULATKA vznikla exkluzivně pro naši prodejnu Warehouse #1. Jedná se o originální limitovanou edici pálenky v sudové síle z vypeckovaných švestek z roku 2014. Díky ručnímu sběru a citlivému zpracování si destilát uchovává přírodní charakter i tóny. **3 200 Kč**



KLEINER WAREHOUSE #1 EDITION WILD PIN - ŠPENDLÍK vznikla exkluzivně pro naši prodejnu Warehouse #1. Jedná se o originální limitovanou edici pálenky v sudové síle, jež se vyrábí z planých mirabelek - drobnějších, kulovitých plodů většinou žluté barvy, jejichž dužina jde zpravidla dobře oddělit od pecky. **3 540 Kč**



KLEINER CONNOISSEUR EDITION SILVER PLUM - KULATKA je originální limitovanou edicí pálenky v sudové síle z vypeckovaných švestek z roku 2014. Díky ručnímu sběru a citlivému zpracování si destilát uchovává přírodní charakter i tóny. Jedná se o malosériově vyráběný destilát u kterého je díky ručnímu sběru zachován přírodní charakter i tóny. **3 200 Kč**



KLEINER CONNOISSEUR EDITION WILD PIN - ŠPENDLÍK je limitovanou edicí pálenky v sudové síle z planých mirabelek - drobnějších, kulovitých plodů většinou žluté barvy, jejichž dužina jde zpravidla dobře oddělit od pecky. Jedná se o malosériový destilát ovoce jedné odrůdy, jehož výroba ctí lokální sběr ovoce z volné přírody. **3 540 Kč**

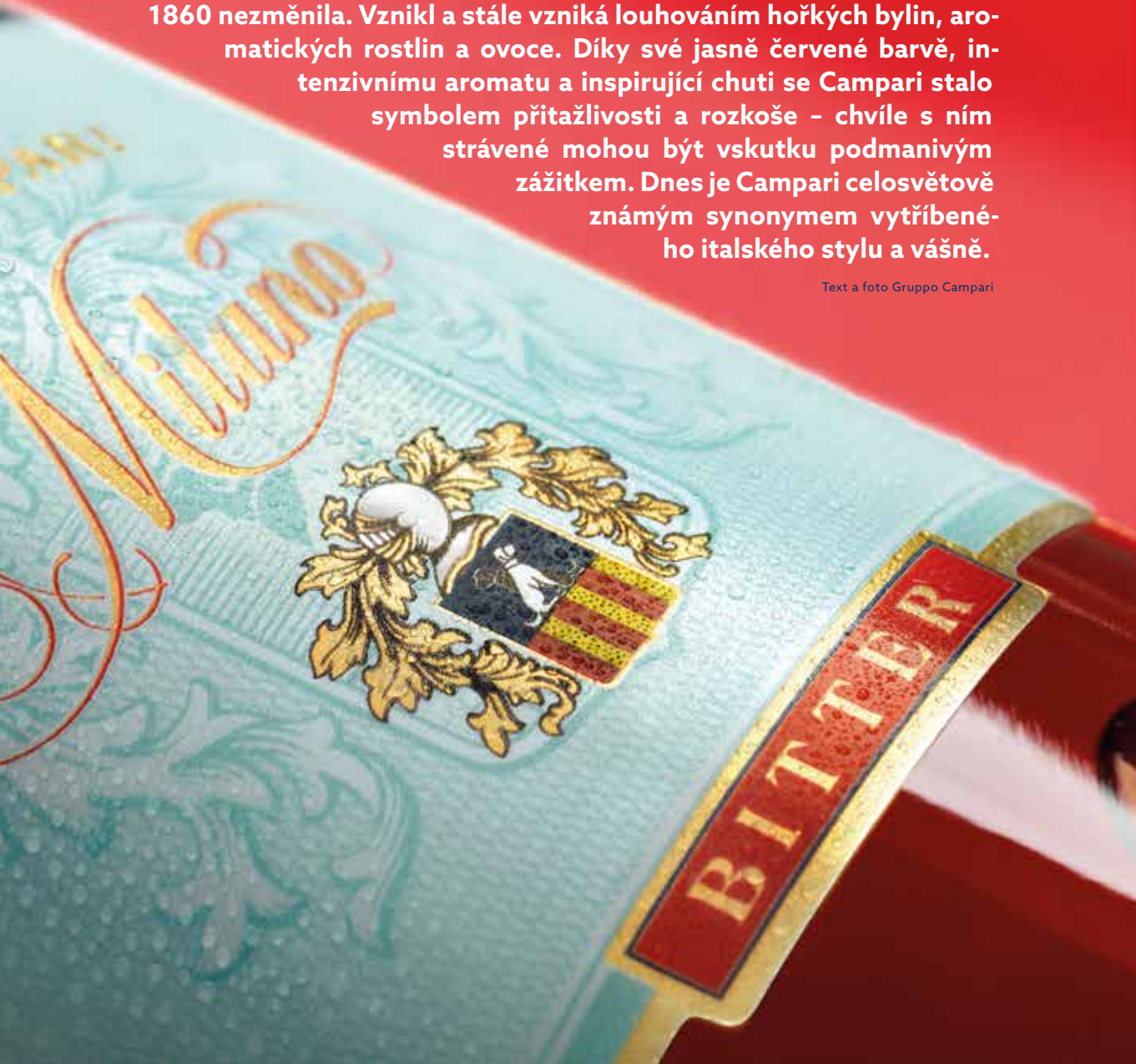
Warehouse #1 představuje



CAMPARI®

Campari je stále moderním, klasickým nápojem, jenž tvoří základ jedněch z nejproslulejších koktejlů světa, jako je například Negroni či Americano. Jedná se o destilát, jehož původní receptura se od roku 1860 nezměnila. Vznikl a stále vzniká louhováním hořkých bylin, aromatických rostlin a ovoce. Díky své jasně červené barvě, intenzivnímu aromatu a inspirující chuti se Campari stalo symbolem přitažlivosti a rozkoše – chvíle s ním strávené mohou být vsutku podmanivým zážitkem. Dnes je Campari celosvětově známým synonymem vytříbeného italského stylu a vášně.

Text a foto Gruppo Campari





HISTORIE CAMPARI

Campari vzniklo v malé italské obci Novara v rukou samotného Gaspere Campariho, který skrze své experimenty rád objevoval nové nápoje. Získává se louhováním směsi bylin, rostlin a ovoce ve vodě a alkoholu. A právě voda a alkohol jsou jedinými ingrediencemi, které jsou z jinak utajované receptury známy. Věrnost původní receptuře a její uchování v tajnosti je totiž jednou z misí společnosti Gruppo Campari, současného majitele této vskutku legendární, ikonické a světově proslulé značky.

Nenapodobitelná receptura Campari je od samého počátku stejná a dodnes zůstává přísně střeženým tajemstvím, jež přechází z generace na generaci. Mnozí zkoušeli uhádnout přesné složení; někteří si myslí, že je počet přísad dvacet, jiní sázejí na šedesát, někdo zase tvrdí, že až osmdesát. Správnou odpověď však znají pouze ti, kdo si po 150 let Gasparovu recepturu předávali. Jeho složení každopádně dodává Campari charakteristickou chuť a sytější červenou barvu, pro kterou se vžil označení „Campari červená“.



Je tomu už 158 let, co se zrodilo Campari díky talentu Gaspare Campariho, mistra výroby nápojů z italské obce Cassolnovo (provincie Pavia) a předního představitele pokroku, který měl později dopad na mnoho mezinárodních trhů. Níže předkládáme přehled klíčových okamžiků z minulosti Campari, které pomohly utvářet jeho budoucnost.

ŠEDESÁTÁ LÉTA 19. STOLETÍ

Roku 1860 vzniklo Campari v obci Novara. Jako výsledek experimentů Gaspare Campariho se zrodil zcela nový nápoj s nezaměnitelnou hořkou chutí a utajovou recepturou, jež zůstala dodnes nezměněná.

Roku 1867 se Gaspare přestěhoval do Milána, kde si v samém centru města otevřel podnik s názvem Caffè Campari. Díky této prestižní lokaci se z Campari zanedlouho stal úspěšný aperitiv a zásadní součást milánských společenských akcí.



POČÁTEK 20. STOLETÍ

Dne 1. října 1904 byl otevřen první výrobní závod v obci Sesto San Giovanni. Toto místo bylo vybráno kvůli jeho národním a mezinárodním železničním spojení v naději, že se díky tomu značka dostane blíže mezinárodní klientele. Roku 1915 byl v Galerii Viktora Emanuela II., obchodním centru Milána, otevřen bar Camparino. Brzy se stal vedle módy a designu jedním ze symbolů města. Dnes jej vlastní rodina Miani, která bar také stále provozuje.

20. LÉTA 20. STOLETÍ

Ve 20. letech minulého století vznikl koktejl Americano. Navzdory svému názvu (v češtině Američan či americký) se skládá z ryze italských surovin – Campari, červeného vermutu a sody. Existuje teorie, podle níž získal tento koktejl svůj název vzhledem k jeho oblíbě mezi americkými turisty.

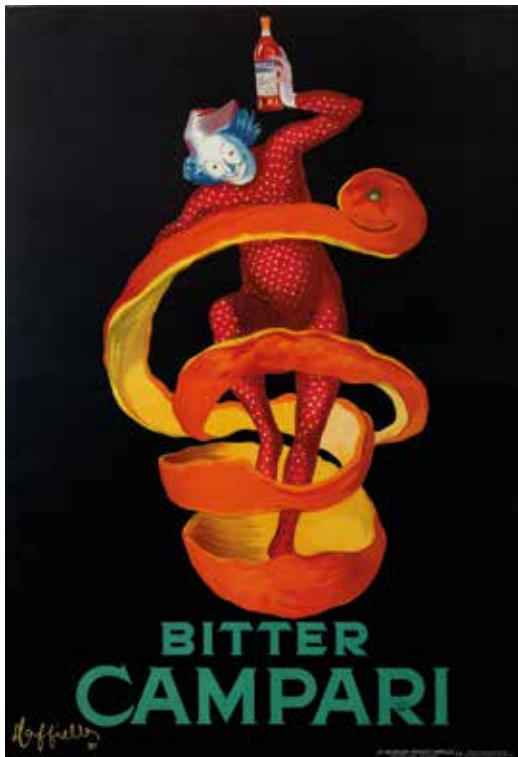
V téže době vznikl další klasický koktejl, jehož nedílnou složkou je Campari, a to Negroni. Ten se zrodil ve Florencii mezi lety 1919 a 1920 zásluhou hraběte Camilla Negroniho, který si po návratu z Londýna objednal Americano s trochou ginu namísto sody. Dnes je Negroni považován za jeden z nejnámějších italských koktejlů na světě. Jak Negroni, tak Americano jsou zařazeny na seznamu oficiálních drinků Mezinárodní barmanské asociace (IBA), v sekci „Nezapomenutelné koktejly“.

1920-1940

Mezi 20. a 40. léty přispěli svým uměním k formování značky nejvýznamnější výtvarníci doby, kterým se podařilo vystihnout duši Campari. Byli mezi nimi Ugo Mochi, Hohenstein, Dudovich, Nizzoli, Depero, Fisa či Leonetto Cappiello, který vytvořil slavnou grafiku nazvanou Spiritello, na níž vyobrazil skřítko vylézajícího z pomerančové kůry.

60. LÉTA 20. STOLETÍ

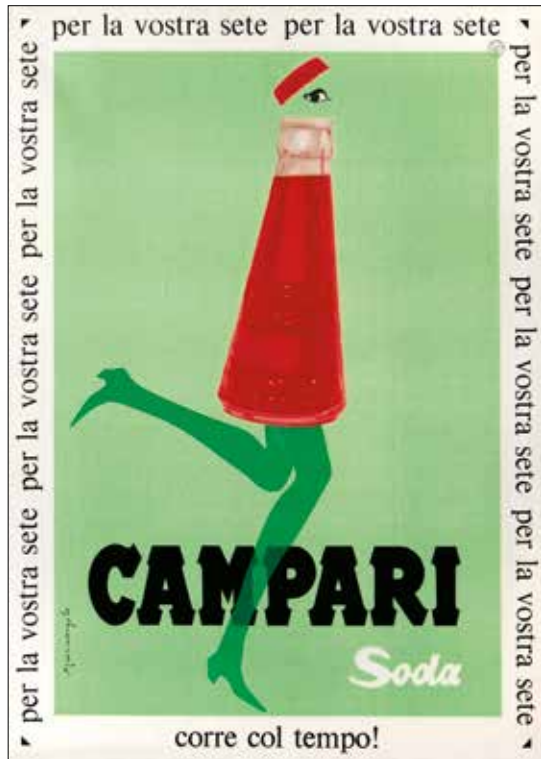
Silné propojení Campari s uměním pokračovalo i nadále. Roku 1964 vytvořil Bruno Munari manifest nazvaný „Declinazione grafica del nome Campari“ (česky Graficky znázorněné skloňování jména Campari), který je v současné době součástí permanentní výstavy Muzea moderního umění v New Yorku.



Leonetto Cappiello - 1921

Bruno Munari - 1964





Franz Marangolo - 1950

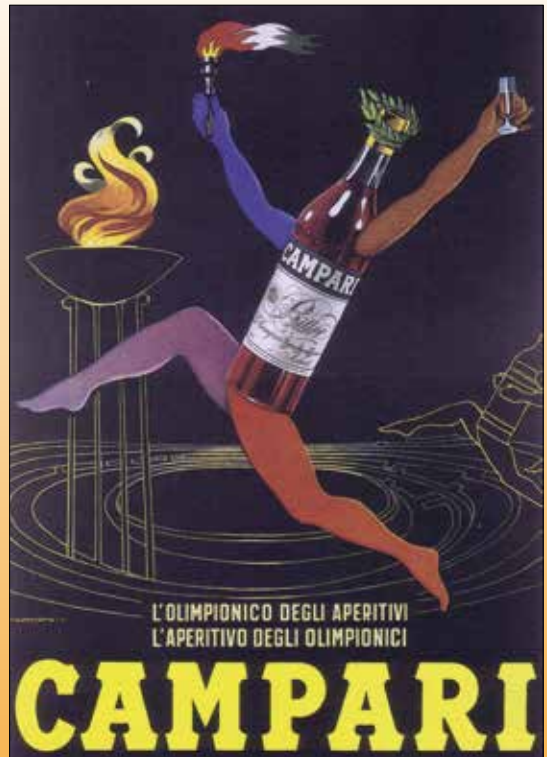


Ugo Nespolo - 1990

Fortunato Depero - 1923



Nino Nanni - 1960



Vznikl koktejl Campari Orange. Původně byl pojmenován podle Garibaldiho, jednoho z italských „otců vlasti“, který v polovině 19. století vedl vlastence (tzv. Rudé košile) v partyzánské válce proti rakouské a francouzské armádě. Campari Orange symbolizuje sjednocení severu a jihu Itálie – Campari z Milána se sicilskými pomeranči.

1970-1980

Roku 1985 vyvrcholila spolupráce Campari se slavnými herci a režiséry, započatá v 70. letech. Velikán italské kinematografie Federico Fellini tehdy natočil svůj první krátký film, který měl sloužit jako reklama pro italský trh. Kelly Le Brock, další ikona tehdejší doby a slavná „žena v červeném“, hrála hlavní roli v reklamě nazvané Campari, It's Fantasy.

POČÁTEK 21. STOLETÍ

Na počátku nového milénia stálo uvedení kalendáře Campari. V průběhu následujících let zachytili mezinárodně uznávaní fotografové do tohoto kalendáře nádherné modelky a herečky, jako je Salma Hayek, Eva Mendes, Jessica Alba, Milla Jovovich, Penélope Cruz, Uma Thurman, Eva Green či Kate Hudson. V roce 2011 se na jeho stránkách objevil i americký herec portorikánského původu Benicio del Toro.



Jessica Alba – 2009

Benicio del Toro – 2011





Penélope Cruz - 2013

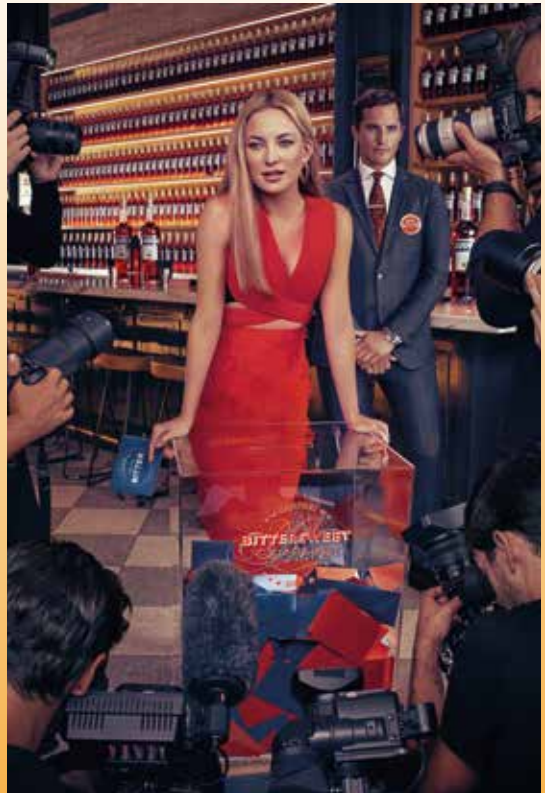


Uma Thurman - 2014

Eva Green - 2015



Kate Hudson - 2016





2010

Roku 2010 oslavilo Campari své 150. výročí otevřením Galerie Campari – dynamického, multimediálního a interaktivního místa, kde je historie značky vyjádřena skrze moderní a současné umění. V rámci projektu Campari Art Label, který byl spuštěn téhož roku, aby stvrdil propojení značky s uměním, navrhli etikety limitovaných edic Campari soudobí výtvarníci jako například Avaf, Rehberger, Beecroft (2010), Britto (2011), Nespolo (2012) či Depero (2013).

SOUČASNOST

V současné době je Campari distribuováno ve více než 190 zemích světa a díky svému stylovému charakteru vyjádřenému co nejmmodernějším stylem je pokládáno za vůdčí kulturní ikonu široko daleko.





Warehouse #1 interview

MILAN ZALĚŠ

CAMPARI BRAND AMBASADOR

Dne 28. 4. se ptal Jakub Janeček, ©Foto Přemysl Novák



Jak a kdy ses dostal k barmanskému řemeslu?

Vlastně to byl osud. Já jsem od mala hrál hokej. Nic jiného pro mě neexistovalo. Na prvním místě byl hokej, pak hokej, pak dlouho nic a zase hokej a pak ještě dějepis, z kterého na základní škole paní učitelka Malechová náhodně zkoušela. Mým snem bylo hrát v NHL a taky za náš národní tým a tomu se všechno podřizovalo.

Narodil jsem se v Českém Krumlově a od čtyř let jsem vyrůstal v Chotýčanech, malé vesnici u Českých Budějovic. U nás na zahradě nenajdete bazén, ale protože táta chová dravce, tak tam máme třeba orla, sokola, sovy nebo poštolky. Vzhledem k tomu, že to přináší řadu povinností, museli jsme doma s bratry hodně pomáhat a díky tomu jsme mohli hrát hokej. Kdyby táta tuhle práci neměl, nikdy bych hokej nehrál. Denně jsme museli doma pomáhat s krmením, dávat ptáčkům čistou vodu, ale dělat i takové ty běžné práce na zahradě. Občas bylo potřeba pomoci i v kuchyni, umýt nádobí nebo pomoci uvařit, což mě bavilo nejvíce, jelikož mám od mala jídlo rád.

Když jsem se pak rozhodoval, na jakou školu jít, šel jsem na kuchaře s tím, že kdyby náhodou nevyšel ho-

kej, tak budu aspoň vařit v nějakém hotelu či restauraci. Mamka mi tenkrát řekla, ať si udělám i číšníka, že za tři roky můžu mít obory dva. Doslova řekla: „Blbej nejsi, tak si udělej i číšníka, ať víš, jak to má vypadat, a žádný pingl tě pak na výdeji neošidí!“ Nechal jsem si poradit, začal studovat... a pak se stalo to, co se nikdy stát nemělo: Na tréninku jsem si utrl tříslu a tím se mi oddálil plánovaný přestup s Frantou Kaberlem do Kladna. Potom jsem dostal ještě mononukleózu a s hokejem jsem musel skončit. Kvůli zameškané praxi mi hrozilo opakování prvního ročníku, nemohl jsem si dovolit něco dalšího zameškat a bylo „vymalováno“. Najednou mě začal plac bavit víc než kuchyň. Ne že bych snad vařil nerad, ale v době, kdy jsem se učil, ještě nebyla moderní otevřená kuchyně a já nějak cítil potřebu něco vytvářet a být zároveň mezi lidmi. Mistrová odborného výcviku mě pak ve druháku poslala na barmanský kurz, jelikož jsem se jí pořád na něco ohledně alkoholu vyptával, když jsme přes obědy spolu stáli za barem. A tam se to všechno nějak zlomilo.

První kurz mě hodně namotivoval a po návštěvě Žluté ponorky jsem viděl, jak krásně ta práce může vypadat. Tehdy jsem si řekl, že když nemůžu být nejlepší v ho-

keji, tak budu nejlepší barman. Začal jsem si kupovat knížky o destilátech a likérech a začal se učit. Potom následovala práce v Ponorce a následně v Buggy's.

Kolik ti v té době bylo let? Nechybí ti hokej nebo obecně sport?

Školu jako takovou jsem dělal od 16 let, kdy jsem prvně držel talíře na praxi, ale první catering jsem se Žlutou ponorkou dělal 16. června 2006, takže v necelých osmnácti. To jsem už opravdu stál jen za barem. Jinak pořád sportuju. Hokej už hraju méně, ale hodně jezdím na horském kole nebo hraju squash.

Kde všude jsi pracoval za barem?

V rámci Žluté ponorky, kde jsem pracoval tři roky, jsem každý pátek jezdil do Cehnic, což byla taková diskotéka u Strakonice, kterou měli oba majitelé Ponorky jako svůj další projekt. Tam jsem se naučil pracovat rychle. Dělal jsem tam vše na jednom malém baru. „Myčku“ ve dřezu, panáky, drinky, mojita... Byl to masakr. Kolikrát tam bylo přes 600 lidí – kdo zažil Cehnice, tak ví, o čem mluvím. Během tří let v Ponorce, kde jsem nasával znalosti jako houbu, jsem získal super základy práce za barem a kromě toho jsem chodil ještě do školy a dokončil nástavbové studium. Když jsem se pak po maturitě rozhodoval, kam dál, Buggy's bar byla jasná volba. Týden po maturitě jsem tam opravdu nastoupil.

To muselo být hektické studium. Co ti to dalo, nebo naopak vzalo?

Bylo. První hodiny ve škole jsem prakticky prospal. Jakmile byla možnost, tak jsem to zalomil, což mi už

stalo dodnes – každou volnou chvíli spím. Ale kromě zkušenosti za barem jsem v Ponorce i Cehnicích poznal super lidi, kteří dělají hudbu. Jelikož jsem od mala kromě hokeje hrál ještě na flétnu a trošku na housle, tak mě hudba vždy brala, vlastně mi vždy pomáhala a dodnes mi dobíjí baterky. Ve zmíněných barech, ve kterých jsem pracoval, mně učarovala House Music. DJové za pulty plnými tlačítek a vše kolem toho mě úplně fascinovali. Jak se říká: líná huba, holé neštěstí... A tak jsem se DJů na vše vypytl a postupně jsem se učil. Za první výplatu jsem si tenkrát koupil staré přehrávače a mixpult a začal jsem míchat vlastní sety do baru nebo do auta. Naplno jsem DJing rozjel až po nástupu do Buggy's, kdy mě kluci nechali dvakrát do měsíce ve volnu hrát nebo mě občas vzali na nějakou akci. Dnes rozšiřuji hudební knihovnu o kousky, které vychází jen na vinylech, a proto hraju výhradně z gramofonů.

Kdy jsi začal pracovat v Buggy's baru a jaká to pro tebe byla zkušenost?

Obrovská. Když jsem šel do Buggy's na zkoušku, říkal jsem si, že to bude OK, už jsem přece nějakou dobu stál za barem... Jenže záhy jsme zjistili, že umím vlastně strašně málo a že ty základy, co se historie a klasických drinků týká, mohou být ještě daleko hlubší. Začal jsem se víc vzdělávat a studovat zbožiznalství úplně do detailu, jak to vyžadují zkoušky na kšandy, po kterých se vlastně teprve stanete barmanem. Buggy's byla, je a vždy bude vysoká škola barmanství a já jsem rád, že jsem ji mohl devět let studovat. Za tu dobu jsem poznal a pochopil krásu šampaňských vín, ale i různých destilátů. Málokde je takový výběr od každého druhu jako právě v Buggy's.





K práci barmana patří také účast na barmanských soutěžích. Účastník ses často barmanských klání a jakých výsledků si nejvíce ceníš?

Neřekl bych, že je to v popisu práce barmana, ale když chcete být lepší a lepší, musí vás něco hnát dál. Já jsem soutěžil hodně. Cílevědomost a soutěživost mám v sobě ze sportu, ale hlavně jsem to dělal proto, že mě to motivovalo a nutilo objevovat nové chutě a posouvat limity. Každá soutěž znamenala novou výzvu, nové zadání a já jsem tím nejen žil, ale stále jsem se učil nové věci. Několikrát jsem vyhrál, ale také jsem několikrát prohrál. Poslední dobou je soutěž opravdu hodně a vrcholem mezi nimi je asi světový fenomén – DWC (Diageo World Class). Já jsem rád, že jsem už obsadil 2. i 3. místo v národním kole této soutěže, takže mi chybí už jen 1. místo a postup do světového finále. Dále si moc cením svého jména na poháru pro barmana roku CBA (České barmanské asociace). Je to asi jako mít jméno na Stanley Cupu, což byl od mala můj sen. Také si vážím soutěžních drinků, které někdy přežijí samotnou soutěž, jako třeba iB!ZA Casting a Caribbean Pearl. V obou soutěžích, kde jsem tyto drinky namíchal, bylo součástí finálového kola PR a marketing a to se u těchto dvou povedlo dokonale. Perla sponzorovala a sponzoruje kaloně v ZOO Praha a iB!ZA Casting svým názvem oslní všechny, kdo otevrou menu v baru a rázem mají vybráno.

Vytipovali jsme si tě jako nejvhodnějšího člověka, který by mohl reprezentovat legendární značku Campari. Proč ses rozhodl přijmout naši nabídku a jak těžké bylo po letech opustit renomovaný koktejlový bar v centru Prahy?

Člověk pořád jede krátký/dlouhý týden, cateringy,

soutěže, objednávky v baru a inventury... Každý měsíc vlastně to samé, až si najednou uvědomíte, že by bylo na čase za tu vynaloženou energii, již člověk za 9 let investoval, začít sklízet i nějaké ovoce.

Bugsy's byl a bude nadále mým domovem, to se nezmění, ale zkrátka přišel čas se posunout dál. A já bych už taky rád měl v budoucnu rodinu, a až to nastane, rád bych na ni měl čas, což s tím barovým životem jde těžko. Nabídka od UPB spojená s Campari mě oslovila a po dvouměsíčním zvažování jsem ji přijal.

Ódkdy vnímáš značku Campari a co si o ní myslíš?

Odjakživa, co stojím za barem. Budu citovat svého dobrého přítele Luboše Raczce ze Slovenska, který řekl: „Bez Campari není bar.“ A já se pod to rád podepíšu.

Campari je díky své historii jako takové i díky dlouholeté dostupnosti na našem trhu zastoupeno v mnoha podnicích různých kategorií. Podle mého názoru ty nejlepší z nich připravují koktejly Negroni, Americano a možná i některé další. Velká většina podniků ale zřejmě nabízí Campari pouze s pomerančovým džusem jako Campari Orange, tedy nejnámější drink z Campari, který ale nemusí být zejména pro mladší generaci příliš sexy. Kde jsou podle tebe největší rezervy ve využití Campari a co by podle tebe této značce pomohlo, aby ji pozitivně vnímala i mladší generace?

Ano, tak přesně toto bude moje práce. Campari je dlouhodobě etablované na trhu a každý ho vlastně zná, ale myslím si, že i přesto má stále obrovský potenciál růstu. Má neskutečnou výhodu v tom, že je nenahraditelné, a na tom my musíme stavět. Za pár dnů odjízdim na školení do Milána a věřím, že tam

objevím nějaké nové nápady. Rozhodně ale oprášíme klasický drink High Society, který v naší republice již zdomácněl, a představíme i další aktivity, jako je například aperitivo moment. Věřím, že vrátíme Campari v lesku jak na barové výsluní, tak také do prvotřídních restaurací.

Jaký drink ty sám z využitím Campari nejraději připravuješ?

Zbožňuji Americano.

Koktejl Negroni obsahuje Campari, vermut a gin. Ten ale někdy bývá v koktejlu Negroni nahrazován i jinými destiláty. Jsi příznivcem takovýchto twistů, a pokud ano, jaká modifikace klasického Negroni je pro tebe nejzajímavější?

Negroni, král barmanských drinků, co se oblíbenosti týká, je rozhodně vlajkovou lodí značky Campari. Já osobně se nebráním dalším variantám. Verze na Bourbonu - Boulevardier - byla představena již v roce 1927

a až nyní se těší velké oblibě. V případě Boulevardieru dávám přednost smooky verzi z desetiletého Taliskeru nebo Mezcalu Vida, který mi namíchal osobně Hidecugu Ueno v baru High Five, v japonském Tokiu. V Bugsy's můžete vyzkoušet celou řadu těchto variant. Za zmínku stojí třeba Chateau Negroni, který se servíruje s hořko-pomerančovou čokoládou a je na koňakové bázi.

Co očekáváš od své nové životní výzvy, kterou je práce ambasadora pro značku Campari, a co bude tvým cílem během prvního roku?

Tak určitě probudit u barmanů vášeň pro značku Campari. Bez té to totiž nejde. Hezkých a dobrých barů jsou dnes spousty, ale těch, kde se o vás postarají tak, jako kdyby si vás pozvali k sobě domů na návštěvu, je stále ještě málo. Rád bych viděl barmany, jak pro své hosty s vášní míchají Americano nebo Shakerato. Tyto varianty neodmyslitelně patří ke Campari a mají krásnou historii, o kterou se můžou barmani opřít. ■



CO TO JE

CAMPARI®

APERITIVO?

Text a foto Gruppo Campari





Setkání s přáteli

Aperitivo je spontánní setkání s přáteli – zcela podle italského životního stylu. Ať už chcete nechat den doznít v klidu nebo se naladit na přicházející večer, vychutnejte si spolu s přáteli osvěžující nápoje a k nim malé skvělé italské jednohubky.

A protože jsou tyto osvěžující nápoje tak nádherně nekomplikované, proč tedy nenechat jednoduchý i jejich doprovod?

CAMPARI SODA

- 1 díl campari
- 2 díly sodovky
- kostky ledu

Nabídka lahodných dobrůtek je milým gestem každé hospůdky a podporuje spokojenost hostů a jen tak mimochodem i délku jejich posezení. Ti si nezdědka objednájí další rundu nápojů nebo kompletní večeři... Jednoduché nemusí být nudné – křupavé chipsy lze připravit nejen z brambor, ale také z červené řepy, pastináku nebo mrkve.



Spritz pro všechny!

CAMPARI SPRITZ

- 2 díly prosecca
- 1 díl campari
- 1 díl sodovky nebo minerálky

Bude perfektní s ledem a plátkem pomeranče!

Týčinky Grissini jednou trochu jinak:

Namažte je čerstvým smetanovým sýrem a obalte je v nasekaných bylinkách, paprice nebo v olivách nebo je posypte sezamem či mákem.



Více ovoce!

Pokud máte raději něco šťavnatějšího, tak i toto nabízí Aperitivo: např. parmskou šunku s melounem nebo s cuketou, sušená rajčata, taštičky z listového těsta plněné sýrem feta a k tomu osvěžující jogurtovo-citronový dip.

Z nápojů je pak ideální volbou Campari Orange nebo Campari Milano!

CAMPARI ORANGE

- 1 díl campari
- 2 díly čerstvě vymačkané pomerančové šťávy
- plátky pomeranče na ozdobení
- kostky ledu



*Kouzelná
máta!*

CAMPARI MILANO

- 3 díly prosecca
- 2 díly Campari
- 1 díl brusinkové šťávy
- 5-7 lístků máty
- kostky ledu



Dobrý večer!

S pokročilým večerem může Aperitivo nabídnout také něco výraznějšího.

Můžete si pochutnat na italských specialitách, jako je např. bruschetta nebo focaccietta, a to nejlépe ke klasickým koktejlům, jako je Negroni nebo Americano.

NEGRONI

- 1 díl Campari
- 1 díl Cinzana 1757
- 1 díl ginu
- led
- pomeranč, nebo pomerančovou kůru na ozdobu

AMERICANO

- 1 díl Campari
- 1 díl Cinzana 1757
- 1 díl sodovky
- led
- pomeranč, nebo pomerančovou kůru na ozdobu





Aperitivo, to je rozmanitost!

Od kroucených tyčinek z listového těsta se špekem a pažitkovým dipem přes crostini s paprikou, rajčaty a sýrem feta až po malé špízy tramezzini – úžasná rozmanitost rozbuší srdce každého milovníka Aperitiva.

Zcela v italských národních barvách: Salát caprese (rajčata, mozzarella a bazalka) – malý a šikovný ve formě mini špízů.

Tiché tóny italské hudby, osvěžující nápoje i pikantní občerstvení – to je recept, který vás zaručeně přinutí k delšímu posezení. ■





Warehouse #1 představuje







CYNAR je hořkosladký likér na bázi artyčoku, známý svojí všestranností a specifickou chutí, která je dovedená k dokonalosti tajnou recepturou z 13 louhovaných bylin a rostlin. Nejcharakterističtější z těchto přísad jsou listy artyčoku, podle kterých dostal likér své jméno a které mu dodávají jeho specifickou chuť (botanickým názvem artyčoku je *Cynara scolymus*).

Cynar vznikl v roce 1952 zásluhou italského podnikatele jménem Angelo Dalle Molle. Receptura likéru se zakládá na několika látkách, které se přirozeně vyskytují v artyčoku, včetně esteru s názvem „cynarin“. Dodnes se Cynar vyrábí podle stejného, tajného receptu. Díky svému osvěžujícímu, bylinně hořkosladkému charakteru je Cynar ideálním aperitivem i digestivem. Lze si jej vychutnat samotný, čistý na ledu anebo jej použít jako přísadu do výrazných, originálních koktejlů.

Artyčok může působit jako zdánlivě nezajímavý druh zeleniny. Tak tomu nicméně nebylo odedávna. Řekové a Římané jej považovali za tak mocné afrodisiakum, že jeho konzumaci dokonce ženám zakazovali. Muži artyčkem naopak nešetřili – aby působili přitažlivěji, používali ho pro svěžejší dech i jako deodorant. V dnešní době už tomu tak není, nicméně nekonvenční a neotřelý charakter likéru Cynar může stále udělat z jakékoli příležitosti nezapomenutelný zážitek.

V chuti likéru Cynar jsou patrné charakteristické byliny s náznaky artyčoku, které se snoubí s tóny sušeného ovoce a jemnou chutí karamelu. Výsledkem této výrazné, sofistikované kombinace je dřevitá chuť, nahořklá po karamelu.

Všestranně použitelné, specifické chuti likéru je dosaženo dvěma stadii procesu louhování a blendování.

VÝROBA

Charakteristické chuti likéru Cynar je docíleno dvoufázovým procesem louhování v soustavě speciálně navržených automatických maceračních přístrojů. Aromatické byliny (namíchané podle receptury) se navlhčí přiměřeným množstvím mírně alkoholické směsi – takto mohou být po stanovenou dobu opětovně používány. Po ukončení macerace se extrakt stáčí do dekantčních nádrží, kde se získaná infúze po určitou dobu sceluje a následně transportuje k míchání, kde se použije k výrobě likéru Cynar. Jednotlivé ingredience (především upravená voda, etylalkohol, infúze likéru Cynar, cukr a karamel) se míchají podle přesného receptu. Po smíchání se produkt filtruje a je připraven k plnění do lahví, které jsou nakonec opatřeny známou etiketou s dominantním logotypem včetně vyobrazení artyčoku. ■



CENA 400 Kč

Warehouse #1 představuje



Crodino je nealkoholický perlivý aperitiv s unikátní chutí a nezaměnitelnou zlatavou barvou, který je prémiovou alternativou alkoholických nápojů.

Jeho unikátní chuť se získává louhováním bylin, koření, dřeva a kořenů z různých koutů světa. Všechny ingredience smíchávají experti v souladu s původní, tajnou recepturou. Než se procesem, který se nezměnil od roku 1964, zrodí Crodino, nechá se získaný výluh 6 měsíců odpočívat. Neodmyslitelné bublinky poté vznikají po přidání oxidu uhličitého. Nejvíce fascinujícím aspektem výroby je čas – doba, po kterou se Crodino nechává odpočívat, sjednotí veškeré složky nápoje. Díky tomu má výsledný produkt komplexní aromatické tělo, které je patrné od prvního doušku. Vyrábí se v obci Crodo, v italské provincii Verbanio Cusio-Ossola (oblast Piemont).

Crodino je plněno po jednotlivých várkách do ikonických 10cl lahviček.

Můžete si ho vychutnat několika způsoby – samotné (podávané na ledu s plátkem pomeranče) nebo například jako Spritz (smíchaný se sodou, podávané na ledu s plátkem pomeranče). Jeho charakteristická hořkosladká chuť z něj dělá dokonalý nealkoholický aperitiv, který si můžete dát před jídlem nebo společně s předkrmem, jednohubkou či malou svačinkou... a samozřejmě s přáteli!

Popularita tohoto vysoce kvalitního produktu, který je nejprodávanejším nealkoholickým aperitivem v Itálii, roste po celém světě, Českou republiku nevyjímaje. ■

CENA 25 Kč

CRODINO

L'APERITIVO
NON ALCOLICO
D' ITALIA

DAL 1964



A photograph of a savanna landscape. In the foreground, a large, dark tree trunk is visible on the right side. The middle ground features a large elephant standing in profile, facing left. In the background, several giraffes are visible, some standing and some partially obscured. The ground is dry and sandy, with scattered rocks and small bushes. The sky is bright and slightly hazy. A dark red rectangular box is overlaid on the left side of the image, containing white text.

Warehouse #1 představuje



ELEPHANT GIN

Twiggy

021

45% VOL



O ginu Elephant jsme vás informovali ve 13. čísle v roce 2015. Tehdy jsme začali distribuovat tuto velmi zajímavou značku ginu inspirovaného Afrikou. Robin a Tessa Gerlachovi, kteří stojí za jeho výrobou, posílají 15 % veškerého zisku dvěma nadacím na záchranu afrických slonů. Chtějí tak podpořit ochranu africké přírody a přispět k tomu, aby i budoucí generace mohly poznávat přirozenou krásu těchto kouzelných zvířat. Každá šarže je pojmenována po velkých slonech dřívější a současnosti, které partneři značky Elephant Gin pomáhají chránit.

Vzhledem k úspěchu značky při udělení World Spirits Awards 2016 se její majitelé rozhodli rozšířit nabídku ginu Elephant o další verze, tedy Elephant Sloe Gin, Elephant Strength Gin a Elephant Aged Gin. Pojďme si tedy představit všechny čtyři v současnosti do-

stupné verze tohoto destilátu a nechme se alespoň pomocí své fantazie zavést do africké divočiny, ze které snad i díky filozofii této značky nadobro nezmi- zí sloni – tato krásná, majestátní, a přesto tak bezohledně štvaná zvířata.





ELEPHANT LONDON DRY GIN je nezávislý, exkluzivní gin inspirovaný Afrikou, vyráběný s láskou a německou precizností. Destiluje se za použití 14 výtažků z rostlin, včetně vzácných afrických druhů, které utvářejí jeho charakteristický chuťový profil: jalovec, jehličí horské borovice, levandule, sladká pomerančová kůra, čerstvé jablko, kasiová kůra, zázvor, jamajský pepř, dřáblův dráp, buchu, bezový květ, lví ucho, pelyněk africký (artemisia afra) a baobab. Vyrábí se poblíž Hamburku na tradičním měděném kotlíkovém zařízení, a to vždy ve várkách o přibližně 600 lahvích. Chuť je komplexní, ale zároveň pozoruhodně jemná, podmanivě květinová, ovocná a kořeněná. Gin si můžete vychutnat jak čistý, tak v koktejlech. **1 100 Kč**

ELEPHANT STRENGTH GIN je založen na ginu Elephant London Dry, ale s 57 % alkoholu jde o jeho silnější a mohutnější verzi. Aromata a vůně jedinečné směsi bylin jsou v této edici zesílené, zároveň si ale gin zachovává jemný a vyvážený charakter, jehož si zákazníci tak cení u ginu Elephant London Dry.

Čerstvá aromata afrického buchu, pomeranče a horské borovice jsou v ginu výraznější a spolu s mimořádnou viskozitou jsou důvodem, proč mezi jinými overproof giny Elephant Strength vyniká. Gin odkazuje na námořnický původ overproof ginů etiketou s modrými akcenty a vyobrazenou mapou oceánů, provázkem na hrdle ve stylu lodních lan a miniaturou kotvy, která na něm visí. Šarže ginu Elephant Strength jsou pojmenovány po tzv. Magnificent Seven, sedmi nejsilnějších a nejimpozantnějších slonech z jihoafrického národního parku Kruger. Jmenovali se Kambaku, Joao, Dzombo, Mafunyane, Ndlulamithi, Shawu a Shingwedzi. Kly každého z nich vážily více než 50 kg. Tito sloni již bohužel svět opustili, ale cílem Elephant Ginu bylo uctít jejich památku a vyprávět jejich příběh dál. **1 150 Kč**



ELEPHANT AGED GIN - Nápad uložit gin do sudu není nový; v sudech cestovatelé převáželi gin již v 18. století. Robin Gerlach chtěl rozvinout jemnost ginu London Dry a zvýšit komplexitu jeho chuťového profilu bez toho, že by byl potlačen přírodní čerstvý charakter, a proto zvolil kombinaci nových a použitých sudů. Cílem bylo, aby nebyla typická chuť ginu v čele s jalovcem potlačena, ale aby dřevo dodalo ginu plnější chuť a jemné zakončení, které by ho odlišilo. Po mnoha experimentech Robin usoudil, že ideálních výsledků dosáhl použitím tří různých druhů dubu a jednoletého odpočinku v nich. Tato limitovaná edice je založena na 100% žitném základu, který byl destilován na kotlíkovém zařízení. Žito bylo vybráno pro svou vytříbenou strukturu a také přirozeně kořeněnou a ovocnou povahu. Při výrobě se používá stejných 14 botanicals, které jsou typické pro gin Elephant London Dry, ale pro tuto edici se jich přidává větší množství, aby se dosáhlo vyšší koncentrace aromatu a ty tak zůstaly v ginu výrazné i po procesu zrání v sudu. Výsledkem je gin o 52% alkoholu, který je díky zrání v sudu jemný, hedvábně kořeněný a nasládlé kouřový s příjemným dotekem vanilky. Je vynikající samotný, na ledu nebo v pečlivě vyváženém koktejlu. **1 480 Kč**

ELEPHANT SLOE GIN spojuje chuť Elephant London Dry Ginu s typickou chutí čerstvých planých trnek. Plané trnky se sklízí ručně a pečlivě se třídí. Bobule se v ginu několik měsíců macerují a na konci ještě rozmačkají. Gin prochází jen lehkou filtrací, aby se odstranily zbytky trnek, a zůstává tak lehce kalný. Trnky dodávají ginu zakulacenou, lehce nasládlou a mimořádně ovocnou chuť, ale také krásnou červenou barvu. V porovnání s jinými trnkovými giny má Elephant Sloe Gin nižší obsah cukru a vyšší obsah alkoholu 35%. Díky tomu jsou v něm skvěle vyváženy trpké a sladké tóny. Skvěle se hodí do koktejlů, ale chutná i samotný. Produkce je omezená na několik stovek lahví ročně. **1 150 Kč**



Warehouse #1 představuje

V minulém čísle našeho časopisu jsme vás informovali o tom, že budeme v Evropě distribuovat panamský rum Auténtico Nativo. Seznámili jsme vás také s tím, jak, kde a kdo tento rum vyrábí. Co tam ale chybělo, byla cena, za kterou si ho budete moci v naší prodejně koupit, a také důvod, proč byste tento rum měli ochutnat.

Pokud jste rumovní nadšenci, tak vám asi zvědavost nedá a Auténtico Nativo dříve či později ochutnáte. Ovšem jste-li váhaví stříelci a potřebujete znát důvod již předem, abyste se mohli snáze rozhodnout, tak jsou následující řádky určeny právě vám.

Vzhledem k tomu, že se rumová kategorie těší již delší dobu ve světě značné popularitě, můžeme prakticky každý týden zaregistrovat nové přírůstky do již tak dost početné rumové rodiny. Auténtico Nativo je jedním z nich, a protože jsme sami před zahájením jeho distribuce potřebovali znát důvod, proč by právě tento rum měl přimět milovníky rumu, aby si ho koupili, nechali jsme v pěti evropských zemích udělat průzkum. Společnost Confess Research Europe jej zorganizovala v Německu, Španělsku, Belgii, Itálii a u nás v České republice a jeho závěry přinesly zajímavý pohled jak na nový rum Auténtico Nativo, tak na konzumaci rumů obecně.

Fanoušci rumů z pěti zemí se shodli, že někdy mají chuť a náladu na osvěžující nápoj, i když jindy se naopak potřebují zahřát či si jen vychutnat něco lahodného. Většina z nich přitom nechce kvalitní rumy míchat s nealko nápoji. Při testech se ukázalo, že ne každý rum „ustojí křest ledem“. Některé rumy ztratily

chuť, jiné naopak nechaly vystoupit nežádoucí tóny.

Překvapením byl právě panamský rum Auténtico Nativo, který je natolik kvalitní, že se ctí prošel i „ledovým testem“ – výborně chutná jak v pokojové teplotě, tak i ledově vychlazený, a pokaždé postupně odhaluje jiné tóny a polohy chuti. Důvodem je, že Auténtico Nativo byl stvořen pro panamské horké dny i chladné večery, takže se počítá s konzumací na ledu. Auténtico Nativo tak při zchlazení překvapí novými polohami chuti.

Rum Auténtico Nativo Special Reserve Aged 15 Years s obsahem alkoholu 15 % je ukázkou mistrovského blendování Francisca „Dona Pancha“ Fernándeze.

Základní surovinou je melasa z místní cukrové třtiny sklizené ručně v centrální oblasti Panamy v regionu Herrera. Po fermentaci pomocí vlastního kmene kvasinek je kvas destilován v kontinuální, uvnitř měděné destilační koloně z roku 1922 v destilérii Las Cabras. Destilát je následně uložen do vypálených sudů z amerického bílého dubu, které dříve obsahovaly bourbon. V nich nerušeně zraje po dobu patnácti let, než projde závěrečným senzorickým posouzením a blendováním Dona Pancha. Nejedná se tedy o zrání systémem solera, při kterém se stáří rumu nedá přesně určit a uvádí se spíše rozmezí nejmladších a nejstarších složek konkrétního rumu. V případě rumu Auténtico Nativo odpovídá stáří rumu 15 letům, po které byl uložen v sudech. Výsledkem tohoto zrání je intenzivní rum tmavě jantarového zbarvení, disponující komplexní vůní a velmi vyváženou chutí s patrnými tóny melasy, stejně jako dubu, kakaa a citrusů. ■



RUM

RUM

- 15 AÑOS -

- 15 YEARS -

CONT. NET. 750 ml 40% ALC. VOL.

PRODUCT OF PANAMA - RUM

AUTÉNTICO NATIVO

PRODUCT OF PANAMA

AUTÉNTICO NATIVO
AGED RUM - SPECIAL RESERVE

15 AÑOS

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

CONT. NET. 750 ml 40% ALC. VOL.

- 15 YEARS -

- 15 YEARS -

RUM

RUM

CENA 850 Kč

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

NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



RUM NATION ILHA DA MADEIRA

Nestažený agricole rum lahvovaný při 50 % pochází z portugalského ostrova Madeira, o kterém se v poslední době mluví v souvislosti s rumem stále častěji. Úvodní mořská vůně s lehce kyselými tóny odhaluje odstíny cukrové třtiny, koření a byliny. Rum má robustní chuť s nasládlostí cukrové třtiny, následně se projeví koření a byliny (máta, lékořice, bílý pepř). Zakončení je čisté, pepřové a rostlinné s výrazným tónem lékořice. Rum je perfektní do koktejlů, například v kombinaci s vermutem, ale díky jemné, osvěžující a neagresivní chuti si jej lze vychutnat i čistý nebo na ledu.

680 Kč



BULLEIT 10 Y.O.

Sám Tom Bulleit vybral a nechal dát stranou vybrané množství bourbonu, které bylo ponecháno ve vypálených sudech z amerického bílého dubu 10 let. Se zájmem se čekalo, jak se tento již sám o sobě oceňovaný bourbon vyvine. Další léta staření vedla ke vzniku výjimečné whiskey intenzivní, neskutečně jemné chuti, jež si zároveň uchovala charakter typický pro značku Bulleit, daný vysokým podílem žita. Má klasické aroma páleného dubu s náznaky vanilky a sušeného ovoce a plnou, hlubokou, neuvěřitelně jemnou chuť s patrnými tóny koření, karamelu a sušeného ovoce.

1 020 Kč



NEISSON CANNE BIO

Malá destilerie Neisson na Martiniku se již řadu let zaměřuje na pěstování cukrové třtiny v souladu s principy ekologického zemědělství. Ekologické zemědělství zvyšuje již tak vysokou kvalitu tohoto agricole rumu známého pro svou vynikající chuť, který se zde vyrábí dle podmínek prestižního označení Appellation d'Origine Contrôlée Martinique. Nová edice bílého rumu byla lahvovaná při 52,5 %. Rum se vyznačuje mimořádně čerstvou vůní s tóny ovoce, cukrové třtiny, citrusů a květin. V chuti se projevuje široká škála svěžích třtinových tónů, které jsou podpořeny citrusovými tóny exotického ovoce.

1 730 Kč



BELUGA HUNTING NOBLE BITTERS

Název Beluga Hunting označuje ušlechtilé hořké likéry z ruské Sibíře inspirované lovem, letitou kratochvílí aristokracie. Stejně jako světznámá vodka z dílny Beluga, i tyto likéry vznikají v destilérii Mariinsk, a to za použití speciálního sladového destilátu a té nejčistší vody z artéských studní na Sibíři. Bobulové plody, byliny a ovoce té nejlepší kvality jsou vybírány ručně. Po dvojitě maceraci ve sladovém destilátu následuje destilace na kotlíkovém zařízení, blendování a nakonec filtrace za studena, po které se finální produkt nechá odpočinout, aby se všechny chutě propojily. Nejlépe si je vychutnáte čisté na ledu či z namražené panákové skleničky, jsou ale také výbornou součástí klasických i teplých koktejlů.

Beluga Hunting Herbal je bylinný likér s obsahem alkoholu 40 %, mezi jehož ingredience patří jalovec, třezalka, dobromysl, máta, anýz, hřebíček, dubová kůra, pupeny borovic či třesňové listy.

980 Kč

Beluga Hunting Berry je likér z bobulových plodů s obsahem alkoholu 38 %, mezi jehož ingredience patří různé druhy borůvek a brusinek, aronie, šípky, jeřabiny, anýz, jalovec či rozchodnice růžová.

980 Kč

(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)

RUM NATION BARBADOS XO

Speciální edice rumu z řady Rum Nation, který byl ponechán delšímu zrání než standardní desetiletá edice, a navíc byl zjemněn ve vybraných sudech po sherry Oloroso a Pedro Ximénez. Výsledný rum je sladký, s bohatou chutí rozinek, fiků a datlí, a přitom si zachovává lehké tělo a přístupnou chuť, která je typická pro kolonové rumy z Barbadosu. Tento rum si vychutnáte nejlépe pomalu a v klidu, což podtrhuje i krásná karafa, ve které se dodává. Ideální je buď samotný, kdy vynikne komplexita jeho aromat, nebo s kostkou ledu pro osvěžující zážitek.

1 610 Kč



TEELING BRABAZON BOTTLING SERIES NO. 2

Druhá edice Brabazon Bottling Series z dublinské destilerie Teeling je složena ze šesti single maltů různého stáří (2001 až 2009), které zrály v sudech po třech různých portských vínech (bílé, rubý a tawny). Má sametově plnou chuť s tóny karamelizovaného ananasu a jablek a nasládlého muškátového oříšku. V suchém zakončení přetrvávají tóny kandovaného ovoce a hřebíčku s dotekem mořské soli. Je lahvována s obsahem alkoholu 49,5 % bez použití filtrace za studena.

1 830 Kč



NOVÝ DESIGN LAHVÍ GODET COGNAC

Ušlechtilý koňak Godet se oblékl do nových šatů. Jean-Jacques Godet předal otěže nad rodinným řemeslem svým synům, kteří se rozhodli pro návrat ke kořenům. Zdobné logo nahradil erb, který byl rodině propůjčen v roce 1699. Nová lahev byla vyrobena na míru. Klasický, tradiční, nadčasový tvar má hluboce vyklenuté dno, díky němuž se lahev snáz drží při nalévání. Po okraji dna jsou reliéfem vystouplé iniciály zástupců všech 15 generací, od Bonaventure Godeta až po současného Jeana-Edouarda.

V nové lahvi jsou dodávány edice V.S. Classique, V.S.O.P. Original, X.O. Fine Champagne, ale i vzácná Epicure Folle Blanche, nově v označení Single Grape Rare Folle Blanche, a Réserve de la Famille, nově v označení Single Cru. Jednotlivé řady se liší etiketou a barevností dárkových krabic/tub. Na obrázku jsou **V.S. Classique** a **Single Grape Rare Folle Blanche**

780 Kč / 2 910 Kč

TOHLE BY VÁS MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT...

JE LIBO CAMPARI OSVĚTLENÍ?

Pražský showroom Ingo Maurera v Sázavské ulici 32 prodává za 7 402 Kč světlo s názvem Campari Light, které navrhl pro tohoto významného německého designéra Raffaele Celentano v roce 2002. Podstatnou součástí světla Campari Light tvoří deset lahvíček Campari Soda, jež se dají snadno odnímat, pít a poté opět stejně snadno doplňovat.



FINDING MEZCAL

Finding Mezcal je zajímavou knížkou, která má vyjít 15. června u nakladatelství Ten Speed Press. Podle všeho se bude jednat o zajímavou publikaci, která bude částečně autobiografií Rona Coopera, zakladatele značky mezcalu Del Maguey a částečně slabikářem mezcalu se vzdělávacími informacemi o druzích mezcalu a oblastech ze kterých mezcal pochází. V neposlední řadě bude potom tato publikace i koktejlovou knihou obsahující 40 koktejlů.



SULLIVANS COVE WHISKY JIŽ PODRUHÉ NEJLEPŠÍ NA SVĚTĚ!

Tasmánská Sullivan's Cove American Oak Single Cask Single Malt Whisky byla při udělení cen World Whiskies Awards 2018 opět oceněna jako nejlepší na světě! Tato whisky byla zároveň vyhodnocena jako Best Australian Single Cask Single Malt Whisky a nesporný úspěch tasmánské palírny Tasmania Distillery, jejíž whisky můžete zakoupit u nás v prodejně, ještě podtrhl získání ocenění Best Australian Single Malt pro Double Cask DC087.



BARMANSKÁ SOUTĚŽ S CALVADOSEM

Dne 14. ledna se v pražském Sky Baru Cloud 9 Hotelu Hilton, uskutečnilo české finále národního kola barmanské soutěže Calvados Nouvelle Vogue International Trophies 2018, se zaměřením na Calvados. Soutěže, kterou spolupořádala Česká barmanská asociace (CBA) a Interprofession des Appellations Cidricoles (IDAC) se zúčastnilo se jí 15 barmanů. Vítězem se stal Jan Lukas toho času barman pražského L'Fleur baru, který použil, stejně jako další dva barmani na stupních vítězů, Robert Weiss mladší a Lukáš Konečný, Calvados Roger Groult.

Vítěz postoupil do světového finále, které se konalo 25. a 26. března ve francouzském Caen, centru regionu Normandie a departementu Calvados. Tam skončil Honza až na sedmém místě i přes to, že měl snad nejlepší techniku. Světového finále se zúčastnila i Kateřina Vamazalová s pedagogickým doprovodem ze SOŠ a SOU v Poličce.

... PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE



SIX SAINTS PEDRO XIMÉNEZ VYHRÁL ZLATO!

Rum Six Saints triumfoval na prestižní soutěži Rum & Cachaça Masters 2018, když získal zlato v kategorii Best Golden Rum v prémiové kategorii destilátů. Tento malosériově vyráběný rum z karibského ostrova Granada, který je pojmenovaný podle tamních šesti farností, se pečlivě vyrábí tradičním způsobem, zraje v dubových sudech po sherry a je lahvován s obsahem alkoholu 41,7 %. Cena v naší prodejně **920 Kč**.



BULLEIT SLAVNOSTNĚ OTEVÍRÁ SVOU DESTILERII

Značka bourbonu patřícího do portfolia společnosti Diageo slavnostně otevřela novou destilérii vybudovanou na zakázku v Shelby v americkém Kentucky. Hračka, která stála „pouhých“ 107 milionů eur, je vybavená kolonou Vendome schopnou vydestilovat 8 milionů litrů ročně, čtyřmi sklepy, z nichž každý pojme 55 000 sudů (další dva sklepy budou dobudovány koncem roku), disponuje také dostatkem prostoru pro rozšíření. Až dosud se bourbon Bulleit destiloval v Lawrenceburgu (rovněž v Kentucky), zatímco žito pocházelo z Lawrenceburgu v Indianě!



NEVER ENOUGH

Pražský butik Never Enough, který naleznete na náměstí Jiřího z Poděbrad, si zaslouží pozornost jednak díky designu interiéru, díky nabídce stylového oblečení s postojem, ale také vzhledem k tomu, že si tam můžete dát i kvalitní drink. Jak nám řekl jeden z majitelů Dan zatímco jeho parťák Pepa hrál svůj DJ set ve výloze s výhledem na Plečnickův kostel Nejsvětějšího srdce Páně, jeho oblíbeným destilátem je whisky, a tak si zde můžete dát například Ben Nevis MacDonald's edition, Pogues whisky, Talisker nebo Bulleit žitnou i desetiletou.





Tequila je ikonickým nápojem pro Mexiko, ať už jde o historii, výrobu nebo mýty, a v našem oboru roste její obliba. Mám velmi kladný vztah k tequile jako takové, ale i k samotnému Mexiku, této tajuplné zemi, plné různých druhů agáve.

*„When you have a passion, you have everything“
(Don Julio Gonzáles)*

Inspirací pro koktejl, který jsem nazvala El Camino, se stal právě Don Julio, který stojí za celou historií výroby a byl průkopníkem v pěstování 100% Weberovy modré agáve. Jako teenager zdolával dlouhé trasy po celém regionu, aby tequilu prodával.

Protože zima už je konečně za námi, vlády se ujímá jaro a pomalu už i léto, nastal čas na grilování a večírky, takže jsem ingredience přizpůsobila k lehčí-

mu pití. Vybrala jsem Don Julio Reposado, který mi pro tento osvěžující koktejl přišel jako správná volba. Kombinuji ho s kyselinou citronovou – ta, jak víme, zpomaluje oxidační proces, který mění chuť, barvu a strukturu potravin při kontaktu se vzduchem, a zároveň blokuje růst bakterií, kvasinek a plísní. Přidávám redukci z brusinek, které jsou trochu trpké, ale zároveň sladkokyselé. Redukce z brusinek nachází široké využití v gastronomii a v lékařství. Existuje dokonce legenda, která praví, že indiáni tuto bobuli pojmenovali podle její chuti



© Martin Kinc

© Martin Kinc

„hořká bobule“ a začali ji používat zejména na léčbu ran způsobených jedovatými šípy.

Dále jsem pro koktejl použila tamarind. Tento plod pochází z tropického stromu, který dorůstá do výšky až 20 metrů a v mnoha oblastech je považován za posvátný, neboť v něm prý sídlí bůh deště. Tamarind se pro svou specifickou chuť často používá v asijské kuchyni, ačkoli s největší pravděpodobností pochází z Afriky. Oblasti Jalisco, Guerrero, Colima a Veracruz jsou nejlepšími producenty tamarindu v Mexiku. Většina stromů se vysazuje pro ovoce, ale některé jsou zasazeny pouze jako stínové stromy. Poslední ingrediencí je tonik Spanish Bitter, jelikož v sobě snoubí svěží, květinovou chuť s tóny heřmánku a citrusů.

Servíruji ve whisky sklenici na ledové kouli.
Na zdraví!

EL CAMINO

tequila Don Julio Reposado
kyselina citronová
redukce brusinek s tamarindem
tonik Spanish Bitter

Lydie Mittuchová – La Casa de la Havana Vieja

Gaylor Olivier



CALVADOS

NA POMEZÍ TRADICE A TRENDU

Napsal: Gaylor Olivier, foto: Janine Gebran

Calvados je považován za jednu z nejúžasnějších francouzských pálenek. Už to není ten neprávem opovrhovaný destilát, který se ve světě koktejlů moc nevyužívá. Tato ovocná pálenka z Normandie, která se vyrábí spíše ze zimních než z letních odrůd jablek, má dlouhou historii.

Mezi francouzskými pálenkami, které se pojí s obrazem města Épinal už celá desetiletí, figuruje calvados určitě na prvním místě. Stačí jen přiložit rty k tříletému calvadosu od Rogera Groulta, abyste poznali, že jde o jednu z nejužasnějších pálenek, jaké může Francie nabídnout. Může poskytnout emoce tak velké, intenzivní a pozoruhodné jako jiné destiláty, například whisky nebo koňak.

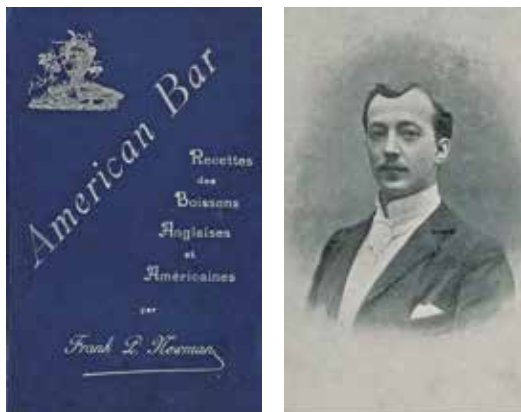
CALVA CLUB

Organizace IDAC (Interprofession des appellations cidricoles: ndlr) zorganizovala v červnu loňského roku první vydání svého Calva Clubu v Paříži. Po celý týden dvacítka koktejlových trendy barů vzdávala hold calvadosu svými vlastními kreacemi nebo prostřednictvím Pom'Pom (calvados, bazalka, červené bobulovité ovoce, citronová šťáva, cukr, sodovka), koktejlu speciálně vytvořeného jedním šejkrem pro šest rukou a tři hlavy (Sullivan Doh, Michaël Mas a Thomas Girard), aby se z něho stal symbolický nápoj AOC Calvadosu. Lze se vsadit, že ten bude mít stejný osud jako jeho charantský kolega Summit*, nicméně tato akce ukázala na určitou nekulturnost, pokud jde o používání calvadosu v koktejlech. Můžeme použít slova jednoho novináře o tom, že calvados mohl právě díky tomuto Týdnu koktejlů z calvadosu „infiltrovat svět koktejlů“, abychom uvěřili, že obraz normandské pálenky (že je dobrá leda tak k flambování jablek v creperii na růžku, plní roli společníka u krbu vedle labradora nebo slouží jako paliwo ke kávě, která povzbuzuje) je na ústupu.

*Summit koktejl stvořila dvacítká renomovaných barmanů na mezinárodním koňakovém summitu v roce 2008

RADOST ZE ŽIVOTA

Calvados naštěstí nečekal na nedávny Pom'Pom, aby se objevil ve světě koktejlů. Zmínku o něm totiž nacházíme již roku 1889 v první francouzské příručce o koktejlech, kterou vydal šéfbarmán Émile Lefevre a která se jmenuje „Jak si vlastnoručně namíchat americké, anglické, italské a jiné nápoje“. Je ostatně zajímavé, jak se zde prezentuje recept na Apple Toddy: „1 kávová lžička práškového cukru, 1 sklenka madeirské pálenky z jablečného moštu (calvados), ½ vařeného jablka. Dolijte do dvou třetin vroucí vodou, nastrouhejte na to trochu muškátu a podávejte ve sklence o obsahu 25 centilitrů.“ Název calvados je uvedený v závorkách, což působí dojmem, že termín pálenka z jablečného moštu byl v té době obvyklejší než calvados. Je zapotřebí říct, že první písemná zmínka o calvadosu ve francouzštině jakožto o pálence je asi z roku 1884 a jejím autorem byl Émile Zola. V románu Radost ze života napsal: „... Sužovaný calvadosem, tou přišernou normandskou pálenkou...“ To skutečně vypadá jako vydechnout radost ze života.



Frank Newman a jeho kniha Americký bar, v němž calvados získal svůj status koktejlové ingredience plně uznávané podle vzoru Calvados Sour

ZÁKLADNÍ DESTILÁT

Bude zapotřebí počkat několik let, než se z calvadosu stane opravdová alternativa jiných lihovin, kterými ve své době mohl být koňak, whisky nebo gin. Ve Spojených státech již existuje několik receptů využívajících jablečný koňak (či jablečnou brandy), mezi nimi úchvatný Widow's Kiss (jablečná brandy, Chartreuse Jaune, Bénédictine, Angostura bitters), popsáný v „Modern American Drinks“ od George J. Kappelera, nebo Delicious Sour (apple-jack, broskvová brandy, citronová šťáva, cukr, vaječný bílek), pocházející ze šejkru jedinečného a unikátního Williama Schmidta. Zdá se, že ve Francii to je Frank Newman, hlavní barman v Grand Hotelu v ulici Scribe v Paříži, který jako první použil calvados jako možný základ koktejlů, a to ve své knize „Americký bar“ v roce 1900. Na jejich stránkách se americký bar mění ve francouzský s recepty na Calvados Cocktail (Old Fashioned s lehkou příměsí curaçaa), Calvados Sour, který se kupodivu připravuje z citronového sirupu, a ne ze základního cukerného sirupu, nebo ještě Calvados Fizz, Calvados Toddy a Coaxer (curaçao, anýzovka, maraskino, vaječný bílek, calvados). Nevypadá to nijak zvláště, ale s Americkým barem udělal calvados své první kroky do světa velkých.

PŘÍPAD JACK ROSE

Krátce po roce 1900 se na druhé straně Atlantiku objevilo přesně to, co se později stalo vynikající klasičkou ve světě koktejlů na bázi jablečné pálenky: Jack Rose či jablečný koňak (nebo calvados), grenadina a citronová šťáva. Nešlo o nic jiného než o Sour vylepšený grenadinou, který však David Embury považoval ve své mytické knize „The Fine Art of Mixing Drinks“ (Umění míchaných nápojů) za jeden ze šesti základních koktejlů vedle Martini, Manhattan, Sidecar, Old Fashioned a Daiquiri. Dlouho se věřilo, že jméno Jack Rose odkazuje buď na nájemného vraha



Pan American Clipper



Old Fashioned

jménem Bald Jack Rose, nebo na růži Jacqueminot. David Wondrich, slavný historik v oboru barů, však v revidovaném vydání své knihy „Imbibe“ odhaluje, že jeden článek v Police Gazette zveřejněný v roce 1905 zmiňuje jako vynálezce koktejlu jistého Fran-ka J. Maye přezdívaného Jack Rose. Alespoň pokud název nevymyslel Fred Eberlin, kterému vděčíme za Whisky Daisy. Tajemství světově neznámějšího koktejlu na bázi calvadosu zůstává tedy nevyjasněné. Jedna věc je jistá – pokud chcete cítit chuť jab-lek, Jack Rose vyžaduje použití grenadinového siru-pu (z poloviny sirup z obyčejného cukru, z poloviny 100% šťáva z granátového jablka).

GIN & TONIC? NE, GIN & CALVADOS!

Ve 20. letech minulého století nás navíc naučil bel-gický barman Robert Vermeire více o nápoji na bázi calvadosu jako symbolu pro danou epochu díky své-mu dílu „Cocktails: How To Mix Them“ (Koktejly a jak je míchat) z roku 1922. Cocktail 75 (calvados, gin, ci-tronová šťáva, grenadina) byl tehdy „velmi oceňován v Paříži během války, byl pojmenovaný podle pol-ního děla francouzského dělostřelectva a zaveden Henrym v Henryho baru v Paříži“. Na stejných strán-kách se také setkáme s velmi silným Dempsey (cal-vados, gin, grenadina, absint), který byl vynalezen v Deauville v roce 1921 a dostal jméno po k. o. ví-tězství boxera Jacka Dempseyho nad Georgesem Carpentierem v souboji, který byl z více než jednoho důvodu historický. Je ohromující, že tyto dva recepty se stanou identickými, když je mezi dvěma válkami znovu použije mistr shakerů Harry MacElhone ve své knize „A.B.C of Mixing Cocktails“ (Abeceda míchání koktejlů) vydané v roce 1923: Cocktail 75 tam přišel o citronovou přísadu ve prospěch anýzového absintu. Velký Harry nás mimo jiné učí, že Diki Diki (calva-dos, švédský punč, grapefruitový džus), který vyna-lezl sám Vermeire v Embassy Club v Londýně v roce 1922, je koktejl velmi oblíbený na druhé straně La-manšského průlivu. MacElhone píše v A.B.C o více než deseti koktejlech obsahujících calvados a stojí za povšimnutí, že normandská pálenka se v nich čas-to míchá s ginem. Nedávné objevení ginů využívajících jako základ pálenku z jablečného moštu, jako je Gin de Christian Drouin, nebo výluh z jablek, jako je Normindia z oblasti Coquerel, nemá tedy nic společ-ného s kacífstvím moderní doby.

BLÁZNIVÉ ROKY, JABLEČNÉ ROKY

Bláznivé roky, to je desetiletí bohaté na knihy o kok-tejlech, kdy bylo snadné najít recepty na nápoje z calvadosu, které jsou svědkem jedné epochy. Člověk si také uvědomuje, že kombinace calvados/absint-anýzovka je velmi využívána, o čemž svědčí v publikaci „L'Heure du Cocktail“ od Marcela Requei-na a Luciena Farnoux-Reynauda v roce 1927 koktej-

ly Charleyho z baru na Champs-Élysées nebo Block And Fall (calvados, koňak, Cointreau, anýzovka) jistého Van Dycka z Ciro's v Deauville, v němž je méně pálenka z jablečného moštu použita jen jako lehký dotyk, který sklence dodává ovocnou příchutí. MacElhone ve své publikaci „Barflies“ z roku 1927 představuje Attack Cocktail (calvados, sherry, brandy, anýz, grenadina a Angostura bitters) z Johnnyho baru v ulici Port Mahon v Paříži. Tentýž rok v publikaci „Petits et Grands Verres“ autorů Nina Tøye a A. H. Adair, kterou krásně přeložil do francouzštiny Jean-Émile Laboureur pod pseudonymem Ph. Le Huby, znovu nacházíme Le Calvados Au Naturel (calvados, vymačkaná pomerančová šťáva, Triple sec, Orange bitters), Le Sourire du Roi (calvados, gin, citronová šťáva a grenadina), La Grosse Marmite (calvados, koňak, citronová šťáva a grenadina), La Rose Normande (calvados, citronová a grapefruitová šťáva, grenadina) nebo Punch à la Saint Jacut (pečená jablka vytažená z pece, cukr, calvados, vařící voda). Z publikace Cocktails de Paris autorů Ripa a Paula Collinových v roce 1929 se uchoval zejména velmi dobrý Prise Directe (gin, vermut Rossi, calvados, anýzovka).

SAVOY TANGO, BRAVO HARRY

Se svými třiceti sedmi recepty na bázi calvadosu se Savoy Cocktail Book od Harryho Craddocka ve 30. letech dvacátého století stává biblí koktejlů z calvadosu. Ačkoli tato část v ní představuje jen malou, spíše anekdotickou složku 750 existujících receptů, Craddockův výběr ukazuje, že normandská pálenka má ve velkém světě koktejlů svou roli. O tom svědčí elektrizující Corps Reviver # 1 (koňak, calvados, červený vermut), aperitiv Bentley (calvados, Dubonnet), vylepšený Side-car nazvaný Deauville (koňak, calvados, Cointreau, citronová šťáva) nebo velmi oblíbený koktejl hotelu Savoy, kde byl ostatně vynalezen: Savoy Tango (Sloe gin, calvados). Tam ještě, jako velmi často i jinde, calvados působí společně buď s ginem, nebo s koňakem. V roce 1939 byl vydán druhý svazek knihy Gentleman's Companion od Charlese H. Bakera, podle něhož je nápojem, který se znovu objevuje při oživení zájmu o koktejly krátce po roce 2000, Pan American Clipper Cocktail. Je to obměna koktejlů Jack Rose, pozoruhodně obohacená o trošku absintu navíc.

ZMIZENÍ A NÁVRAT

Soudě podle množství receptů, jejichž základem je calvados a o nichž se píše v knize „Cocktails Mundiales“ velkého madridského barmana Pedra Chicote, se zdá, že byla tato pálenka po válce trochu známá ve Španělsku. Ve Francii se naopak postavení koktejlů z calvadosu (a koktejlů obecně) začíná po válce povážlivě zhoršovat. Setkáme se s ním ješ-



Sidecar



Serendipity

tě v roce 1948 v „Le Livre d'Or du Bar“ Américan od Maurice Bonneta. Barman tam mimo jiné uvádí Morri's Julep, tedy julep z calvadosu a mandlového sirupu, a Clovis Cocktail, v němž leží počátky souladu calvadosu a banánového krému. Ale je třeba konstatovat, že jinak nastává úpadek. Tentýž rok vyšla publikace „Barman Moderne“ od Reného Bressona, která už obsahuje jen dva recepty na bázi calvadosu, které navíc vzbudily jen málo nadšení. Od začátku 50. let dvacátého století se normandská pálenka znovu objevuje v nápojích podávaných po večeři, ke kterým se hodí mátová esence, nebo jako verze dezertních koktejlů vylepšených čerstvou smetanou, zatímco stále nepravděpodobnější zůstávají směsi anýzu, vodky, armagnaku, calvadosu a cayennského pepře odpovídající příjemnému názvu Volcanic. V roce 1954 se zdá, že calvados je definitivně ze hry, a pokud v něj někdo věří při jeho totální absenci v „Nos Meilleures Boissons, Selected Drinks“ od Marcela Pace, tak je to šéfbarmán v Crillonu. Bude tedy zapotřebí dlouho, velmi dlouho čekat, než se calvados (i jako součást koktejlů) vrátí do opravdu pitelné podoby. Charles Schumann v 80. letech přichází se svým koktejlem Fallen Angel (calvados, červený a suchý vermut, koňak) a pak velkou branou, branou hotelu Ritz v 90. letech s koktejlem Serendipity (calvados, jablečný džus, máta, cukr, šampaňské) přichází Colin Field, který calvadosu vrátil noblesu a lesk, jež si zaslouží.

NOVÁ VLNA

Člověk by si mohl myslet, že s obrozením koktejlů, k němuž dochází od začátku třetího tisíciletí, bude calvados zaujímat přední místo v koktejlových barech, protože nabízí mnoho zajímavých možností. Bohužel tomu tak ještě není, protože se zdá, že agricole rum bude v metropolitní Francii vyvolávat vždy menší zájem části barmanů. Nikdo není prorokem ve své zemi, jak říká přísloví, a věříme, že jednou uvidíme v každém koktejlovém baru jeden drink s calvadosem na nápojovém lístku. V posledních letech jsme navzdory všemu narazili na veselé koktejl Chirac 95 (calvados, gínepi, jablečná dřeň, vaječný bílek, citron) v Castor Clubu, Bristol Old Fashioned (calvados, jablečný a hruškový sirup, bitters) v Bristolu, obávaný Calvados Gimlet (calvados, cordial z jablečného moštu, citronová kůra) od Tonyho Conigliara ve Feu Le Coq, nádherný Sandpiper (calvados, Dubonnet, třtinový rum) v Lulu White, skvělý Mystic Rivers (calvados, suchá madeira vlitá na pandán, heřmánkové sherry, suchý vermut, sirup ze šampaňského, bitters) v Sherry Butt nebo také báječný Pomme Sourde (calvados, Byrrh, sirup z červeného bobulovitého ovoce, šťáva ze žlutého citronu, okurka a máta) v baru Syndicat. Takže na konec nebudme hlouzí k volání calvadosu. ■

Roger GROULT

CALVADOS PAYS D'AUGE

Appellation Calvados Pays d'Auge Contrôlée



ROGER GROULT CALVADOS PAYS D'AUGE 3 Y.O. je mladý calvados s velmi bohatou vůní a chutí jablek. Držitel ocenění Nejlepší calvados na světě, které získal při udělení World Calvados Awards v roce 2014 a 2016. **910 Kč**



WORLD CLASS™

COMPETITION

WORLD CLASS 2018 UŽ MÁ SVÉ ČESKÉ FINALISTY

Text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

V německé metropoli se na začátku října v návaznosti na Bar Convent Berlin uskuteční jubilejní desátý ročník bar-manské soutěže World Class. Kdo v něm bude reprezentovat Českou republiku, kde se toto prestižní klání koná už popáté, se ukáže na konci května během lokálního finále. O jeho dvanácti účastnících se rozhodovalo v rámci semifinálových kol na základě dvou náročných disciplín. Během té druhé museli barmani projevit i jisté kuchařské nadání.



Pátý ročník soutěže World Class v České republice odstartoval už vloni v listopadu na Prague Bar Show. Na úvodním semináři, kde kromě světově uznávaného barmana Alexe Kratěny dostali slovo všichni čtyři dosavadní čeští vítězové, zaznělo zadání pro první kolo: Signature. Úkolem barmanů bylo vymyslet drink s využitím libovolného destilátu z portfolia Diageo Reserve, a to takový, který by nějakým způsobem odrážel jejich osobnost a bar, ve kterém pracují, potažmo místo, kde žijí nebo odkud pocházejí. Termín uzávěrky byl stanoven na 30. listopadu, na posouzení soutěžních drinků ale došlo až v únoru.

S jejich hodnocením byla spojená jedna ze změn v letošním ročníku soutěže – poprvé v historii proběhlo přímo v domovských barech přihlášených barmanů. „Některé účastnické země využívaly in-bar judging už dříve a osvědčil se jim. K jeho výhodám patří především to, že se barmani pohybují ve svém prostředí, kde jsou mnohem jistější, což určitě oceňují nejen ti méně zkušení,“ vysvětluje český ambasador World Class Petr Kyma a dodává: „Návštěvy v barech jsme si vždy sjednali předem, abychom soutěžící v podniku zastihli a zároveň se vyhnuli nejrušnějším provozním časům.“ On sám ale soutěžní koktejly nehodnotil, to byl úkol pro loňského slovenského vítěze World Class Lukáše Vrábela a jeho český protějšek Tomáše Melzera. Jejich nelehkým úkolem bylo z dvaatřiceti přihlášených drinků vybrat šest nejlepších a jejich autory svým rozhodnutím rovnou poslat do finále.

PRVNÍCH ŠEST A TIPY PRO DRUHÉ SEMIFINÁLE

Jména první šestice finalistů zazněla na semináři, který 6. března hostil pražský bar Crazy Daisy. Radovat se z přímého postupu do květnového finále mohli Peter Bobula z Black Angel's, Régis Roig-Roux z L'Fleur, Vojta Drahokoupil z Café Baru Pilotů, Eduard Ondráček z baru Martinez, Milan Zaleš z Bugsy's a Lýdia Mittuchová z La Casa de la Havana vieja. Pozvání na seminář v roli aktuálního českého vítěze a zároveň porotce prvního kola přijal i Tomáš Melzer. Do Prahy dorazil z Londýna, kde v té době začal čerstvě pracovat jako barman světově oceňovaného baru 69 Colebrooke Row. Byl určitě tím nejpovolanějším, kdo se k úrovni soutěžních koktejlů na téma Signature mohl vyjádřit. „Ve většině barů jsme se setkali se zajímavými chuťovými kombinacemi, stávalo se ale, že některým drinkům chybělo to nejdůležitější a zároveň nejtěžší, což je balanc. Někteří barmani se také odchýlili od zadaného tématu, což je velká škoda. Jakmile nesplníte zadání, nemůžeme ani super drink ohodnotit tak, jak by si zasloužil. Co se servisu týče, jsem moc rád, že se trend od složitějších prezen-

tací a různých serepetiček obrací k jednoduchosti,“ řekl Tomáš Melzer a nádavkem přidal pár námětů k zamyšlení pro další kolo: „Osobně barmanům doporučuji zapracovat hlavně na chuťovém balancu koktejlů a také na skle – pěkná sklenka dokáže drink posunout o level výš. Zaměřit by se měli také na světové trendy a do svých drinků je promítnout. Diageo se kupříkladu přidalo ke společností, které brojí proti používání plastových brček, takže pokud jimi před porotou barman několikrát ochutná svůj drink, určitě tím nikoho nenadchne.“ Další ceně rady soutěžícím udělil český vítěz World Class z roku 2015 Víta Cirok, jenž si pro ně připravil obsáhlou prezentaci na téma Umění prezentace koktejlu.

HEAT OF THE MOMENT – NOVÉ SOUTĚŽNÍ TÉMA

Hlavním úkolem Tomáše Melzera na semináři v Crazy Daisy ovšem nebylo ani tak shrnout první soutěžní kolo jako představit zadání pro to druhé – Heat of the Moment. Jde o disciplínu, která snoubí barmanské umění s kuchařským. Barmani totiž musejí do přípravy koktejlu zapojit jednu z předepsaných kuchařských technik a jednu z navržených ingrediencí. Pro druhé české semifinále byly jako možné suroviny vybrány čaj, káva, červená paprika, ananas, mango nebo meduňka, a to jako nedílná součást receptury drinku, nikoliv pouze ozdoba. Z metod používaných v kuchyni měli barmani na výběr mezi klasickou infuzí, rychlou infuzí, k níž se využívá především šlehačková lahev, jejíž obsah se sytí oxidem dusným, a Maillardovou reakcí, ke které dochází pečením, opékáním nebo třeba flambováním a charakteristické je pro ni zezlátnutí až zhnědnutí povrchu upravené ingredience či hotového pokrmu, popřípadě nápoje. Destilát jako bázi si soutěžící mohli opět vybrat libovolný z portfolia Diageo Reserve, do koktejlů ho ale museli použít alespoň 3 cl. Pro inspiraci jim Tomáš Melzer tři koktejly s využitím předepsaných metod předvedl. Byl mezi nimi i drink Amy Walker, který na téma Heat of the Moment vloni na globálním finále World Class v Mexico City namíchal a jenž mu v této soutěžní disciplíně vynesl vítězství. V Crazy Daisy Tomáš jako bázi zvolil whisky Oban, kterou doplnil o cordial (sestával z vody, cukru, kůry z limet a grepů, likéru Chartreuse, kyseliny citronové a soli) připravený metodou infuze a o orange bitters. Jako ozdobu použil olej infuzovaný rozmarýnem, badyánem a hřebíčkem a drink servíroval s ananášem flambovaným Chartreuskou a nauzenou rozmarýnem, což je příklad Maillardovy reakce v barové praxi. Přítomným barmanům tak dal dost inspirace pro jejich vlastní soutěžní tvorbu. Čas na vymyšlení koktejlu pro druhé kolo dostali do 31. března.



STARTOVNÍ POLE O PATNÁCTI SOUTĚŽÍCÍCH

Ve stanoveném termínu svůj soutěžní drink na facebookový profil soutěže postovalo dvacet barmanů. Do kuchařské školy Laboratorio v pražské Krocínově ulici jich ale 17. dubna na druhé semifinálové klání nakonec dorazilo o pět méně. V průběhu celého dne (soutěž odstartovala v deset hodin dopoledne a skončila kolem půl páté) se po dvojicích postupně vystřídali u soutěžních ploten a během pětadvacetiminutového časového limitu kromě svého barmanského umění předvedli také to kuchařské. V Laboratoriu se po celou tu dobu nejen míchalo, ale také vařilo, smažilo, opékalo, flambovalo, a dokonce i pražilo. K vidění tu byly drinky využívající v různé podobě všech šest doporučených ingrediencí a někdy i více najednou. Barmani se statečně postavili také k předepsaným kuchařským technikám a kreativně je do přípravy svých koktejlů zapojili; většina je různě kombinovala. Došlo na klasickou infuzi za tepla i za studena, na rychlou infuzi s pomocí šlehačkové lahve a oxidu dusného, ale i komorové vakuovačky, a Maillardovou reakci soutěžící vyvolali převážně při úpravě surovin, které dále použili pro přípravu svých likérů, cordialů, sirupů a dalších koktejlových ingrediencí. Porota, v níž vedle Tomáše Melzera tentokrát usedla loňská švédská vítězka Josephine Sondlo, se zaměřila na aroma, chuť a balanc drinku, ale i na to, do jaké míry soutěžící splnili zadání. Přihlížela také k prezentaci koktejlů a jeho příběhu a samozřejmě i ke kreativě soutěžících a jejich pohostinnosti. Na základě toho všeho rozhodla, že do finále postoupí šest barmanů reprezentujících pět pražských podniků: Nikita Abramenko z K5 Clubu, Mariya Bondareva z baru Blah Blah, Pavel Mandra z Black Angel's, Tomáš Nyári a Jan Šebek z baru CottoCrudo v hotelu Four Seasons a Václav Šnytr z AnonymouS Shrink's Office.

ŠEST PŘÍKLADŮ BARMANSKO-KUCHAŘSKÉHO UMĚNÍ

Václav se při přípravě svého koktejlů The Herbalist vydal cestou infuze za tepla. Vyrobil s její pomocí cordial, v jehož chuti dominovaly meduňka a koptský kmín neboli adžvan. Ten pak zkombinoval s ginem Tanqueray No. Ten, levandulovou tinkturou, heřmánkovým extraktem a limetovou šťávou. Na infuzi vsadil také Tomáš, a to hned na několik jejích variant: Za studena infuzoval čajem vodku Ketel One, horkou cestou připravil domácí meruňkový cordial ochucený meduňkou, a aby ještě zvýraznil jeho chuť, zvolil navíc také rychlou infuzi ve šlehačkové lahvi. V té připravil i parfém, jímž koktejl, který nazval Back in the Time, na závěr ovoněl.

Jeho barový kolega Honza si do Laboratoria donesl malou pražičku, aby v ní mohl upražit kávu na jednu ze svých ingrediencí a porotě tak předvést ukázkou Maillardovy reakce. Likér, který pak z kávy vyrobil, ve svém koktejlů Move Up zkombinoval s rumem Zacapa Centenario 23 y.o., Campari, vaječným bílkem a speciální malinovou sladkokyselou omáčkou zvanou gastrique, jež byla ukázkou infuze.

Mariya se rozhodla vytvořit twist na svůj oblíbený Gimlet. Cílem byl svěží letní drink, i proto ho nazvala Gimmeletto, což je slovní hříčka spojená z anglického gimme (hovorově „dej mi“) a – vezme-li se v úvahu pouze výslovnost – českého léto. Receptura sestávala jen ze ginu Tanqueray No. Ten, infuzovaného zeleným pepřem, a cordialu s tóny limet a meduňky, které barmanka smíchala v poměru 1 : 1. Koktejl podávala s několika tenkými plátky zeleného jablka.

Originální ingredienci, tzv. butterfly pea flower tea, do svého drinku Violet Desire použil Nikita. Něco málo o této surovině naznačuje už název koktejlů – jde totiž o čaj modré barvy, který přidáním kyselých složky zfaloví. Nikita ho zkombinoval s ginem Tanqueray No. Ten, mandlovo-pomerančovým cordialem a citronovou šťávou. Předepsané kuchařské metody využil všechny tři: klasickou infuzi na přípravu čaje, rychlou infuzi na přípravu cordialu a Maillardovy reakce dosáhl opražením mandlí pro cordial.

Pavel se rozhodl porotě předložit originální twist na klasický koktejl Mint Julep. Nazval ho Via Cold Peak a k jeho přípravě použil dva druhy infuze. Zatímco patnáctiletou skotskou whisky Dalwhinnie za studena infuzoval v aeropressu marockým čajem Le Touareg, horkou infuzí získal CiBe sirup. V tom zkombinoval pivo (mexické, protože loňské finále World Class se konalo v Mexiku) a hřebíčkem infuzovaný cider (berlínský, protože letos bude finále v německé metropoli). Výsledný drink podával v namražené sklenice obalené v moučkovém cukru a jedlém stříbře, která tak evokovala tradiční stříbrný pohárek, v němž se Mint Julep správně servíruje.

PÁR TIPŮ A RAD PŘED ZÁVĚREČNÝM KLÁNÍM

Josephine Sondlo a Tomáš Melzer díky účasti v loňském globálním finále z vlastní zkušenosti vědí, jak je disciplína Heat of the Moment obtížná, a tak náležitě ocenili barmanské umění všech semifinalistů, jejich kreativitu i odhodlání, s nímž se vrhli do vymýšlení i přípravy svých drinků. Zároveň jim ale neopomněli dát náležitou zpětnou vazbu, aby se mohli poučit a v květnovém finále předvést naprosto perfektní výkon. „Podle mého názoru by soutěžící měli mnohem víc dbát na detaily, primárně na balanc a servis svých koktejlů. Ve druhém semifinále byla spousta velmi kreativně pojatých drinků a zajíma-



vých chuťových kombinací. V tomto ohledu se dlouhodobě držíme ve světové špičce a je znát, že u nás pracují velmi šikovní lidé. Nicméně na balancu drinků je třeba ještě zapracovat. I když má barman pocit, že mu chutná už napoprvé, je dobré ho zkusit ladit znovu a znovu a ptát se na názory okolí," uvedl krátce po druhém kole Tomáš Melzer a dodal: „Vyplatí se také sledovat, co frčí v zahraničí – trendem je jednoduchost, elegance a právě zaměření na detail.“

Josephine soutěžícím ještě doporučila, aby zapracovali na lepší komunikaci a větší interakci s porotci a aby lépe prodali vědomosti, které mají o destilátech, s nimiž míchají. Soutěžící pochválil také ambasador World Class Petr Kymla: „Musím ocenit výkon

všech patnácti semifinalistů a poděkovat jim za čas a energii, které do vymýšlení, přípravy a prezentace svých drinků investovali. Jsem rád, že se nebáli přijít a disciplínu Heat of the Moment absolvovat, i když se možná v kuchyni necítí tak dobře jako za barem. Ono je to vlastně jednoduché. Stačí vždycky vědět, co, jak a proč dělám, a přípravu drinků i jejich prezentaci si pořádně natrénovat. Obzvláště to platí v případě, kdy se za soutěžním barem chystáte pracovat s ingrediencí nebo technikou, které nemáte až tak zažitě.“ Zda si rady porotců a ambasadora vzali soutěžící barmani a barmanky k srdci, uvidíme už 30.–31. května, kdy v Praze proběhne české národní finále World Class 2018. ■



Finalisti soutěže World Class 2018 zleva: Eduard Ondráček – Martinez Bar / Régis Roig-Roux – L'Fleur Bar / Peter Bobula – Black Angel's Bar / Pavel Mandrla – Black Angel's Bar / Lydie Mittuchová – La Casa de la Havana vieja



Václav Šnytr – AnonymouS Shrinks Office / Mariya Bondareva – Blah Blah Bar / Jan Šebek – Four Season / Nikita Abramenko – K5 / Milan Zaleš – Buggy's Bar / Tomáš Nyári – Four Season / Vojtěch Drahoukoupil – Cafe Bar Pilotů



JOSEPHINE SONDLO

Text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Jednou z výrazných osobností loňského globálního finále prestižní barman-ské soutěže World Class byla švédská reprezentantka Josephine Sondlo. Probojovala se až do top 10, a to přitom do barové branže naskočila zpátky jen pár měsíců předtím. Snad za to může její cílevědomost a houževnatost. „Já už to tak prostě mám - vždycky chci být v tom, co dělám, co nejlepší,“ prozradila na sebe v rozhovoru, který nám poskytla během své dubnové návštěvy Prahy. Připadla jí zde důležitá úloha - být jedním ze dvou porotců druhého semifinále českého národního kola soutěže, již byla vloni sama účastnicí.

Co tě přivedlo k barmanské práci? Kdy a kde ses poprvé postavila za bar?

V barovém, respektive restauračním prostředí jsem se začala pohybovat během studií. Abych si vydělala nějaké peníze, pracovala jsem v baru jedné stockholmské restaurace jako barback. Rychle jsem pochopila, jak moc mě barmanská práce a míchání koktejlů fascinují, navíc barmani měli víc peněz než já, a tak jsem si celkem logicky kladla otázky, co mohu udělat pro to, abych se dostala na jejich místo. Pustila jsem se do čtení různých barmanských knih, jako je třeba Bartenders Guide od Jerryho Thomase, a postupně jsem tříbila svoje znalosti i dovednosti. Barbacka jsem dělala zhruba rok a půl, načež jsem se skutečně postavila za bar, a to v jednom z nejstarších stockholmských hotelů. Dál jsem se ale snažila vzdělávat a rozvíjet. Já už to tak prostě mám – vždycky chci být v tom, co dělám, co nejlepší.

Kam vedla tvoje následná pracovní cesta, jež v loňském roce mimo jiné vyústila v účast na globálním finále soutěže World Class?

Po několika měsících jsem se přesunula do malého stockholmského rumového baru. Následoval další hotel, kde jsem pracovala hlavně jako barback, ale tu a tam mi dali i nějakou tu směnu za barem. Nejpodstatnější ovšem bylo, že jsem tam měla příležitost pracovat s Andreasem Bergmanem, který dnes patří k výrazným osobnostem švédské gastronomické scény a ve Stockholmu vlastní a provozuje několik podniků. Od Andraase jsem se toho hodně naučila – ukázal mi, co všechno barmanská práce ve skutečnosti obnáší, ale také jak má vypadat perfektní koktejl. Mým dalším působištěm byl jeden trendy podnik, který dnes už bohužel neexistuje. V té době jsem se začala hlásit do různých barmanských soutěží, a i když jsem pořád ještě byla mladá a nezkušená, začala jsem si postupně budovat jméno. Zhruba tak před sedmi lety jsem pak dostala šanci podílet se na otevření jedné nové stockholmské restaurace a ujmout se v ní role bar manažerky. Potom přišla obdobná nabídka, ale já už cítila, že je toho na mě hodně a že si potřebuju dát pauzu. Rozhodla jsem se z branže úplně odejít, odstěhovala jsem se mimo Stockholm, žila nějakou dobu na farmě s koňmi a taky jsem se intenzivněji věnovala brazilskému džiu-džitsu, kterým se zabývám. Po třech letech mi ale práce v baru začala chybět, a tak jsem se k ní vloni brzy na jaře vrátila a zároveň se rozhodla přihlásit na World Class. Mým novým působištěm se totiž stal bar s restaurací Penny and Bill, jehož majitelem je švédský vítěz World Class z roku 2016 Johan Evers. S přípravami na soutěž i se znovuzačleněním do barové branže mi hodně pomohl. Bylo to potřeba – když si dáš tak dlouhou pauzu, úplně z toho vypadneš a taky tvoje chuťová paleta se výrazně zastře.

V současné době ale ve Stockholmu pracuješ v baru Hommage. Souvisí ta změna nějak s tvou účastí v globálním finále? A jaký je koncept tohoto podniku?

V Hommage pracuji jako barmanka od listopadu loňského roku. Má účast v globálním finále v tom asi malou roli sehrála. Přinejmenším stejně důležité ale bylo, že se dlouhou dobu kamarádím s provozovateli, kteří zrovna hledali náhradu za někoho, kdo odešel, a mezi návrhy padlo i moje jméno. Jsem za to ráda, Hommage má totiž skvělou atmosféru – asi nejlepší, jakou jsem kdy zažila. Vlastně je to můj nejoblíbenější bar na světě. Nachází se v bývalé požární zbrojnici v trendy čtvrti Södermalm v centru Stockholmu. Není nijak velký, pojme kolem pěti desítek sedících hostů – dvacet míst je přímo na baru, další u stolků. Hosté mohou popíjet i ve stoje, takže u nás bývá celkem rušno. Chodí k nám lidé, kteří se rádi baví, zároveň ale ocení dostatek soukromí, mezi našimi hosty jsou tudíž i různé celebrity. Náš styl bych popsala jako newyorský, čerpá inspiraci z podniků, jako je Milk & Honey. Naše menu je inspirované různými místy a ke každému koktejlu se váže nějaký příběh. Vyznáváme klasiku, ale zároveň rádi do koktejlů používáme nevyklé ingredience, třeba sečuánský pepř, sirup ze šampaňského nebo Roquefort.

Dánsko je vyhlášené svými restauracemi, u nás v ČR máme díky barmanům, kteří pracují v Norsku, i lehké povědomí o norské barové scéně. Jak je na tom Švédsko? Co hýbe tamní restaurační a barovou scénou?

Nordická gastronomie, tu švédskou nevyjímaje, si v posledních letech vede velmi dobře. Máme jednu tříhvězdičkovou michelinskou restauraci, stockholmskou Frantzén, čtyři dvouhvězdičkové a jednadvacet s jednou hvězdičkou. Biba má aktuálně šestnáct podniků. Hodně známá je třeba restaurace Faviken Magasinet v Järpenu, kterou vede šéfkuchař Magnus Nilsson. Michelinští komisaři jí udělili dvě hvězdičky. K mým nejoblíbenějším restauracím ve Stockholmu patří Agrikultur, která má jednu hvězdičku. Hodně pracuje s lokálními, a hlavně sezonními surovinami a věnuje se také udržitelnému rozvoji. Naším nejznámějším barem je patrně Linje Tio, který figuruje mezi The World's 50 Best Bars. Je to jeden z mých nejoblíbenějších stockholmských podniků – drinky jsou tam vždycky dobré a servis taky. Obecně máme ve Švédsku hodně dobrých barů, a tak mi přijde škoda, že je svět ještě neobjevil. Každopádně švédská barová scéna v posledních letech roste a naši barmani o sobě dávají vědět, a to nejen na barmanských soutěžích.

Nejsou pro vás komplikací restrikce uvalené na prodej alkoholu?

Jsou, ale i to se za posledních deset let docela zlepšilo. Komplikací je už vysoká daň na alkohol a také to, že se smí prodávat jen ve specializovaných obchodech a prostřednictvím jediného oficiálního distributora. Jste-li kupříkladu malým výrobcem destilátu, nemůžete ho barům nebo obchodům nabídnout přímo, ale jen prostřednictvím tohoto distributora. K hlavním podmínkám pro bary pak patří, že aby mohly hostům podávat alkohol, musejí jim také servírovat jídlo.



Z tohoto důvodu je většina švédských barů restauračních. Každopádně platí, že v posledních deseti letech se podmínky zlepšují, a já doufám, že nadále budou.

Některé podniky v Česku se v poslední době zhlédly v severském stylu vaření. Jak bys ho definovala?

Nordický styl tak, jak ho chápu já, je především o lokálnosti, o práci se surovinami z nejbližšího okolí. Jelikož u nás máme poměrně krátké léto a spousta surovin je k dispozici krátkodobě, musíme je zpracovávat do zásoby, k čemuž nám slouží znovu objevené metody jako fermentace, sušení nebo třeba nakládání. K severské kuchyni patří také jednoduchost a určitý minimalismus – jde hlavně o kombinování omezeného počtu ingrediencí, aby v pokrmu vynikla jejich chuť. Budeme-li se bavit o lokálnosti v barovém prostředí, tam ji kromě akvavitu reprezentují například jablka, kterých máme bezpočet odrůd, bobulové ovoce, ale i kořenová zelenina. Hodně se používají také různé octy a některé bary pracují rovněž se syrovátkou.

Jsi loňskou účastnicí globálního finále World Class Competition. Změnilo to nějak tvůj profesní život?

Život mi účast ve finále úplně nezměnila, velký rozdíl ale cítím v tom, jak dnes přemýšlím o koktejlech i o celé barové branži. Za velkou čest považuji, že mohu pracovat s jednou z největších alkoholových společností na světě, kterou Diageo jednoznačně je. World Class a platforma kolem něj se snaží udělat svět lepším místem a my máme šanci se na tom podílet. Jako barmani máme velký vliv nejen na to, co lidé pijí, ale také na to, jak se chovají. Zároveň je to velká zodpovědnost, protože máme možnost je nasměrovat na správnou cestu. Mám teď na mysli třeba ekologii a udržitelný rozvoj, což je problematika, která se mě osobně hodně dotýká, a jsem ráda, že se můžu na těchto aktivitách podílet a inspirovat k tomu ostatní.

Na co z globálního finále nejraději vzpomínáš?

Skvělých zážitků mám spoustu, těžko vybrat jen jeden jediný. Ze soutěžních disciplín to ale určitě byla Mex-Eco, která byla zaměřena právě na udržitelný rozvoj a zamezení plýtvání surovinami. Vyšla mi velice dobře, skončila jsem v ní třetí, a to i navzdory problémům, které nastaly. Cestou do Mexika se mi totiž ztratila taška, ve které jsem měla veškerou přípravu, tedy servis i ingredience. Ve Švédsku je ochrana životního prostředí na velmi vysoké úrovni a já měla v plánu to prostřednictvím svého koktejlu předvést. Nakonec jsem ale musela improvizovat a svůj soutěžní drink jsem připravila ze zbytků, které jsem ráno u snídani doslova ukradla z hotelové restaurace. Z jogurtu jsem separovala syrovátku, na infuzi jsem použila čaj a slupky z ananasu a tak podobně. Dopadlo to skvěle, nakonec možná ještě líp, než kdybych soutěžila s původním koktejlem.

Která z disciplín pro tebe byla nejtěžší a kterou sis naopak nejmíc užila?

Nejtěžší pro mě byla disciplína Heat of the Moment. Nešlo ani tak o zadání, tedy zapojit do přípravy drinku předepsané kuchařské techniky, ale o načasování. Byla to moje závěrečná challenge, šla jsem na řadu jako poslední, měla jsem za sebou půl dne v přípravě... Zkrátka byla jsem unavená a neodvedla jsem úplně dobrou práci. Nedala jsem do toho tolik energie, kolik bylo potřeba. Kdyby ano, mohla bych třeba v celkovém pořadí skončit výš. Naopak hodně jsem si užila disciplínu Signature, ta byla hodně emotivní. Podařilo se mi dát do ní hodně ze sebe a ukázat, kdo opravdu jsem. Porotce Erika Lörincze se mi dokonce podařilo natolik dojmout, že i na nějakou tu slzu došlo. Emoce jsou mimochodem jedna z nejdůležitějších věcí – porotci už ochutnali všechno, a pokud se vám nepodaří je zaujmout, trochu s nimi pohnout, nemáte moc šanci.

Co bys doporučila soutěžícím, aby měli šanci v globálním finále také uspět?

Podstatná je především příprava. Nachystat si prezentaci, vyzkoušet si ji. Každý drink stokrát namíchat a otestovat ho na kamarádech nebo i na hostech. Všechno dostat pod kůži, každý pohyb zautomatizovat a jít do toho srdcem. Jedině tak se člověk zbaví nervozity, nabude jistoty a neudělá tak snadno chybu. Je potřeba se soustředit na detaily, připravit se na všechno a mít v záloze i řešení pro situace, které dost možná ani nenastanou. Důležité ale také je si soutěž pořádně užít, trochu se pobavit.

Dnes jsi měla příležitost hodnotit české semifinalisty – jak vnímáš jejich soutěžní výkony?

Obecně musím říct, že jsme tu dnes viděli skvělé barmanské výkony. Někteří soutěžící byli samozřejmě lepší než ostatní – už jen proto, že si pořádně nastudovali zadání a naprosto přesně pochopili, co se od nich žádá. Z vlastní zkušenosti vím, že disciplína Heat of the Moment není ani trochu jednoduchá, takže oceňuji, jak se barmani popasovali s metodami přípravy i s chutí výsledných koktejlů. Základem této disciplíny je správně pochopit zvolenou kuchařskou techniku a možnosti, které pro danou ingredienci nabízí. Jinými slovy: vybrat správnou techniku pro správnou ingredienci. Ze strany barmanů bych navíc ocenila větší interakci, lepší komunikaci s námi jako porotou a také lepší storytelling. Někteří nedokázali pořádně prodat sebe nebo svůj drink a ani ingredience, se kterými pracovali.

Měla jsi před svým příjezdem nějaké povědomí o české barové scéně? A už jsi stihla některý z barů navštívit?

Už dříve jsem slyšela o Hemingway baru, L'Fleur a Bonvivant's. Tyto tři podniky mají v zahraničí dobré jméno. Zatím jsem stihla navštívit Hemingway, L' Fleur a AnonymouS – a moc jsem si to užila! ■

WORLD





Warehouse #1 interview

PROLÍNÁNÍ SVĚTA DESTILÁTŮ A KÁVY

Rozhovor s Ondřejem Štöklem – šéfbaristou z Ambiente, Janem Škeříkem – vítězem soutěže Barista roku 2017, nyní baristou v restauraci Eska (Ambiente), a Lukášem Hanzlem – brand ambasadorem značky Diplomático.

Dne 19. 4. se ptala Pavla Hájková, fotografoval Martin Kíncl





Ondřej Štökl, Lukáš Hanzl a Jan Škeřík

Destiláty a káva, vyvíjející a měnící se v čase, vedle sebe existují již tisíce let. Při střídmé konzumaci mohou lidem poskytnout nevšední chuťové zážitky a mohou také ovlivnit to, jak se budou cítit. Bary a kavárny jsou na tom obdobně. V určitých formách se objevovaly již dávno v minulosti. Jejich počet vzrůstá, jelikož lidem nestačí jen chuťový zážitek prožitý doma – chtějí se nechat obsloužit profesionály, zkusit něco nového, nechat na sebe působit atmosféru, setkat se s dalšími lidmi, bavit se atd. Proč však nefungují dohromady, když mají tolik společného? Proč se velmi často stává, že v kavárnách s výběrovou delikátní kávou je tristní nabídka destilátů? Proč v mnoha barech nedostanete kávu, která by byla tak dobrá, že byste její chuť nemuseli přehlušovat přidáním cukru? Nad tím vším jsme se zamysleli s baristy z Ambiente a našimi brand ambasadory. Vznikl společný projekt míchání kávy a destilátů, který jsme představili na akci Barista roku. Se všemi aktéry jsme si popovídali o současné situaci a rozhodli jsme se, že to tak nenecháme.

Nejdříve bych se chtěla zeptat vás, Ondřeji a Honzo, jakožto baristů, na vaše zkušenosti ze světa barmanského a naopak tebe Lukáši jakožto dlouholetého barmana na tvé zkušenosti ze světa kavárenského.

Ondřej: Já jsem pracoval devět let jako barman. Začínal jsem v baru Zanzibar na Kladně, kde jsem nasávil první zkušenosti jak s koktejly, tak s kávou. Pak jsem se dostal do Prahy, kde byla koktejlůvka kultura rozjetější, více zaměřená na kvalitu, a to konkrétně v baru Jewel. Tam si mě odchytl Eduard Ondráček a říkal mi,

že dělám zajímavé koktejly, vybalancované, a že mají hlavu a patu. Doporučil mě do baru AnonymouS, kde jsem se naučil o koktejlech vše, včetně jejich příběhů a historie, a tam jsem udělal největší posun.

A kdy jste se tedy stal baristou? Jak se stalo, že jste opustil práci barmana?

Ondřej: Kolegové si všimli, že mám rád kávu. Taky jsem ji všem klukům neustále připravoval. Bavilo mě i latte art. A tak nějak vznikl nápad otevřít kavárnu. Šlo jen o to, přijít s nápadem. Otevřeli jsme tedy Anony-

mouScoffee a já se propíjel více a více do výběrové kávy. Měl jsem tam funkci manažera, začalo mě to víc bavit a taky jsem byl rád, že už nemusím pracovat v noci. Už jsem toho měl plný kecky. No ale teď zas musím upřímně říct, že mi ta práce barmana přeci jenom trochu chybí.

Tak teď třeba bude příležitost se k tomu zase trochu vrátit, při kombinování kávy a alkoholu. Co vy, Honzo? Dostal jste se někdy v minulosti do kontaktu s barmanským světem?

Honza: Ne, nedostal. Já jsem čistý barista.

Takže čistý barista. Možná byste mohl za devět let být barmanem...?

Honza: Já jsem se do baristického prostředí dostal z kanceláře. V roce 2008 jsem byl na rok ve Skotsku a tam jsem pracoval v řetězci CostaCoffee, kde to tedy nebylo tolik o kvalitě kávy, ale o servisu, a tak nějak mě to chytlo. Pak jsem 7 let pracoval v logistické firmě, až do momentu vyhoření, kdy jsem si řekl, že mě ta kafička vlastně bavila a že se k nim vrátím. To jsem ještě netušil, že mě to chytne tak, jako mě to chytlo poslední tři roky. Co se týče koktejlů, mám zkušenosti jen jako uživatel. Ale musím říct, že mě práce barmana opravdu fascinuje, když ji dělá někdo, kdo ji dělat umí. Poslední rok jsem si říkal, že bych chtěl zabrousit do propojení kávy a alkoholu a najednou to přišlo jako na stříbrném podnosu ve formě naší spolupráce na akci Barista roku.

A co ty, Lukáši?

Lukáš: Já jsem zase duší i tělem barman. Pracoval jsem v podstatě 19 let v gastronomii, především za barem. Zároveň jsem ale obrovsky milovník a piják kávy. Jsem rád, že spolupracujeme tady s kluky a že se o kávě dozvídám více. Teď se můžu frajeřit, že vím, jak se jaká káva praží a tak. Za barem jsem skončil z podobného důvodu jako Ondřej, protože už jsem nechtěl pracovat v noci. Než jsem začal pracovat jako brand ambassador Diplomático, pracoval jsem v bistro HomeKitchen, kde se káva také připravovala, a začal jsem více poznávat rozdíl v kávě. A musím tedy smeknout klobouk před baristy, protože ona ta příprava kávy není vůbec jednoduchá, celé to nastavování mašiny je náročné a vždycky to pro mě bylo složité. Byl jsem rád, když mi kávu někdo udělal.

To zní fantasticky... taková vzájemná úcta mezi barmany a baristy. Jaké vnímáte další rozdíly mezi vašimi obory, kromě práce ve dne versus v noci?

Ondřej: U koktejlů vysvětlujete jejich příběh a historii a o to se snažíme i u výběrové kávy: Původ, nadmořskou výšku, práce, jaké by tam měly být chutě a aroma.

Honza: Když jsem byl v dobrých barech, tak mi připadalo, že v customer servisu je práce baristy a barmana hodně podobná. Člověk zná perfektně svoji výchozí

surovinu a umí to také zákazníkovi podat, pokud to slyšet chce. Když ale přijde někdo, kde se prostě o nic nezajímá a chce jen rychle gin & tonik, tak dostane gin & tonik nebo u nás cappuccino nebo espresso. Když ale má zájem, tak my jsme připraveni sdílet příběhy a informace o surovinách a víme, proč to, co děláme, děláme tak, jak to děláme.

Lukáš: Je to sice tatáž práce s lidmi, ale přeci jenom je v něčem jiná, jelikož denní a noční klientela je jiná. Lidi jdou vždy za trochu jiným zážitkem, ale jdou za zážitkem. Záleží na barmanovi a baristovi, jak s lidmi pracují, jak svůj produkt prodávají. Shodně ale je, že je to hlavně o příběhu. Jen je potřeba umět vyhodnotit, proč lidi přišli a zda je prostor na sdílení, na popovídání. Pokud přijde člověk na rychlé kafe nebo chce na diskotéce gin & tonik, nebudeme ho zahlcovat informacemi, které není schopen v ten daný okamžik vstřebat.

Honza: Je nutné zdůraznit, že se bavíme o vysoké kvalitě servisu v těch nejlepších barech a kavárnách.

Mám pocit, že koktejlův kultura existuje daleko déle než ta kávová. Nebo alespoň já vnímám nabídku rozličných druhů koktejlů daleko déle než specifickou nabídku káv a její přípravy. Je tomu opravdu tak?

Honza: V tomhle ohledu asi ano, ale kavárenská kultura je trochu jiná.

Ondřej: Vždycky se pilo více kávy než alkoholu, i v minulých staletích.

Lukáš: Trend barmanství se za posledních dvacet let hrozně vyvinul. Dřív se dělaly koktejly, které obsahovaly hodně džusu, brčko, parapličko, třešničku, smetanu, ale teď jsou to hlavně „short“ drinky s malou, decentní ozdobou. Kdežto káva se dlouhou dobu pila hlavně jako espresso a italské druhy kávy. Až nedávno došlo ke zlomu, takže dnešní nový styl pití kávy je oproti té koktejlův kultuře tak trochu v plenkách, ale pomalu ji dohání. Vývoj koktejlův i kávův kultury je závislý na tom, jací lidé v ní pracují, a díky nim stagnuje, nebo jde nahoru.

Honza: Lukáš v podstatě mluví o třetí kávův vlně. To, co my děláme dnes, jak se zabýváme výběrovou kávou, že známe perfektně její původ, že bereme kafe od jednoho farmáře a nebereme kolumbijský blend, to je třetí kávův vlna. Ty předchozí dvě vlny nebyly tak zaměřené na produkt, ale na prodávání značky, např. Starbucks, CostaCoffee, Illy. To je ta druhá kávův vlna, že nejdete za baristou, ale za značkou, a je jedno, jestli v Berlíně, v Londýně nebo v Praze.

Lukáš: To je stejné jako v barmanské branži. Barmani si také vybírají, s jakými destiláty budou pracovat, a dbají na kvalitu. Proto když jsme začali uvažovat o koktejlích s kávou, tak jsme oslovili právě Ondřeje a Honzu, jelikož víme, že pracují s kvalitní kávou. Jinak bychom ani nemohli vytvořit kvalitní kávův koktejly.

Jsou tedy už dnes zákazníci, kteří si vybírají a ptají se po různých druzích kávy, nebo spíše pasivně přijímají, co jim obsluha nabídne?



Honza: Já když jsem začínal v Double B, tak se mi stávalo, že přicházeli lidé, kteří o kávě věděli více než já. Což mě právě dokopalo k tomu, hodně věcí se naučit, abych já byl tím, kdo ví víc. Je to opravdu blbé, když zákazník ví víc než já. A bohužel se i tak někdy stane, že přijde někdo, kdo je hodně sečtělý a svými teoretickými znalostmi mě strčí do kapsy. Protože já spíše funguji tak, že až když si něco zažiju, tak to umím. Načítání u mě moc nefunguje. Někdy ale přijdou lidi a chtějí, abych se jim vyjádřil k něčemu, co někde četli.

Lukáš: To, že je káva trendy a je o ni opravdu velký zájem, je vidět i na tom, že se poslední dobou otevírá daleko více kaváren než barů.

Ondřej: To rozhodně!

A jak je to se vztahem baristů k destilátům? Všimla jsem si, že nabídka značek destilátů a jejich kvality se dost liší kavárna od kavárny. Snad jen Diplomático je zastoupené téměř všude.

Ondřej: Diplomático Reserva Exclusiva je mezi baristy opravdu známým rumem, i v kombinaci s čokoládou. Diplomático chtějí mít v nabídce jak kavárny s nabídkou komerční kávy, tak ty výběrové.

Lukáš: Reserva Exclusiva jde do kaváren jak svým profilem, tak i tou kombinací s čokoládou.

Ondřej: Kavárny také musejí mít v nabídce irskou whisky kvůli irské kávě a tím to velmi často končí. Nicméně baristé by s destiláty rádi pracovali více, mají je v oblíbě, ale neumějí je nabídnout, neumějí s nimi pracovat.

Honza: Já to nemám moc zmapované. Před tím jsem pracoval v pražárně s vlastní kavárnou a tam jsme žádnou nabídku alkoholu neměli. Obecně si myslím, co mám vyzorováno, že v Praze je to docela rozdělené. V kavárnách se pije především káva a do barů se jde za koktejly, ale v menších městech jsou paradoxně na před, jelikož si nemůžou dovolit otevřít jenom kavárnu. V desetitisícovém městě, když budu nabízet jen

kávu, tak se v žádném případě neuživím, musím tam mít i koktejly. Zažil jsem kavárnu v Novém Jičíně, kde je týpek hrozně nadšený do kafe a připravuje ho opravdu skvěle. Jeho žena má zase vystudovanou gastro školu a dělá ráda koktejly a mají dost dobrou selekci alkoholu. Vzniklo tím opravdu skvělé spojení, a to se v Praze zase až tak moc nevidí.

Lukáš: To můžu jen potvrdit. Jezdím dost do regionů a setkávám se s těmito podniky v každém malém městě – mají jak výbornou kávu, tak skvělou nabídku destilátů a točí kvalitní pivo. Ale vím i v Praze o takových kavárnách, kde mají nabídku dobrých destilátů. Vždy záleží na majiteli kavárny, jak si naučí personál s alkoholem pracovat.

Já ráda pracuji v kavárnách, raději než v kanceláři, nejraději v Cafe 1 a v Cobra baru. A to jsou podniky typu, o kterých mluvíte. Skvělá káva i velmi dobrá nabídka alkoholu. Kolikrát jsem překvapená, když vidím, jak si lidé objednávají během dne destiláty ke kávě.

Ondřej: My jsme nedávno také otevřeli novou kavárnu, Myšák, která je otevřená do 20.00. Pro tuhle kavárnu jsme zvolili určitý výběr destilátů, zahrnující i vaše produkty. Musím potvrdit, že i tady jsme zaznamenali konzumaci kávy s alkoholem, že si dají např. Grand Marnier. Jedna z našich nejprodávanějších káv je alžírská káva s domácím vaječným koňakem.

To je zajímavé, myslela jsem si, že tenhle typ kávy je už úplně mrtvý...

Ondřej: My připravujeme alžírskou kávu s výběrovou kávou a lidé na ni chodí víc a víc. Máme statistiky a takhle káva se objednává od třetí hodiny dále, a to se týká i dalšího alkoholu.

Já se teď vrátím k začátku naší spolupráce, kdy jsme začali společně vymýšlet kávové koktejly pro naši prezentaci na akci Barista roku. Jaká jste měli očekávání?

Lukáš: Já jsem tomu od začátku hrozně věřil – tomu, že to bude mít jednoznačně úspěch. Já jsem doufal, vlastně ne doufal, já jsem věděl, že to bude lidem chutnat a bude se to pít. Čekal jsem jen pozitivní reakce a ty také přišly. Vůbec jsem se toho nebál. Teď záleží jen na tom, jak to ti lidé uchopí.

Honza: Nešel jsem do toho s žádným očekáváním, ale s tím, že si to chci zkusit, a těšil jsem se na to. Třeba u servírování espressa s Avernou jsem se bál, že to baristé znegují, ale nepamatuji si na špatnou reakci. Dokonce mě překvapilo, jak mně to chutnalo, a to



Lukáš Hanzl

jsem vůbec nečekal. Já buď piju kávu, nebo koktejly. Tužil jsem, že když uděláme variaci na Old Fashioned s Bulleitem, že to bude fungovat. Ale u podávání espressa a Averno separé jsem měl opravdu hodně skeptické očekávání. A výsledek byl naprosto opačný. Všechny drinky byly super a všem to chutnalo.

Ondřej: Mě nejvíce nadchl Cappuccino Gimlet. To bylo prostě úžasné. Lidi z toho byli úplně vydřeni. Mysleli si, že je v tom mléko, a tam přitom žádné mléko není. Baristé pracující s výběrovou kávou totiž málokdy pijí kávu s mlékem. Ale zase mají v oblíbě destiláty a po práci si rádi něco dobrého dají. Takže bych viděl v kavárnách potenciál už z podstaty zájmu baristů. Sami baristé budu tlačit kombinování kávy a alkoholu a budou to chtít prodávat. Bude jim to připadat zajímavé a bude je to bavit.

Co vám, Honzo, chutnalo nejvíce?

Jak jsem zmiňoval, koktejl z Bulleitem – BulleitBrew.

A tobě, Lukáši?

Mně chutnaly všechny čtyři, ale nejvíc asi Paloma. Mám rád grep, tonik a chuť tequila. Vše je v tom drinku skvěle vybalancované s kávou. Líbí se mi, že si v tom drinku nejdřív užijete chuť kávy a pak přijde chuť klasické Palomy. To je fakt výborné. Ale zároveň jsem byl také velmi pozitivně překvapený, jak funguje Averno s espresem. Myslel jsem si, že to půjde nejméně, a ono to tak nebylo.

Myslíte si, že tak, jak jsme připravili tyto čtyři kávové drinky či servírování kávy s alkoholem, je to aplikovatelné do kaváren? Při přípravě některých drinků se používá šejkr. Zvládnou to baristé, respektive budou to chtít zvládnout?

Lukáš: Tak samozřejmě nejlépe uchopitelné je servírování kávy s Averno. Dobrý barista v dobré kavárně umí držet v ruce i shaker. Tam bych neviděl problém, tak myslím, že i Cappuccino Gimlet je aplikovatelné.

Jaký máte názor vy, Honzo?

Já myslím, že když se mi jedno odpoledne někdo s shakerem pověnuje, že všechny koktejly dám dohromady bez problémů.

Dle mé osobní zkušenosti to není se shakerem zase tak jednoduché...

Ondřej: Jde o určitou praxi. My máme několik provozů, pracuje pro nás řada baristů a vím, že když se jim věnujete, tak je to pro ně nový zážitek a zkušenost a rádi se něco naučí. Já v tom nevidím vůbec žádný problém. Můžou se to naučit jako profesionální barmani.

Lukáš: Ve výsledku i barmani musejí umět připravit kávu jako profesionální barista. V každém baru na úrovni jsou espresso mašiny a barmani s nimi musejí umět pracovat. Dobří barmani, a to jsme viděli při našem prvním workshopu, kdy jsme koktejly vytvářeli, umějí používat i jiné styly přípravy kávy, jako například Jaroslav Modlík, který přinesl kávy vytvořené na cold dripu a vysvětloval nám, jak tu kterou kávu připravil. Takhle by to mělo fungovat i obráceně.

K tomuto tématu mě napadla otázka toho, jak důležitou roli má proces přípravy kávy ve výsledné kvalitě podávané kávy. Slyšela jsem, že v tom, jak nám káva chutná, hraje z 50 % roli kvalita a chuťový profil zrna kávy a 50 % je na baristovi, jak ji připraví. Je to pravda?

Honza: U výběrové kávy je to spíše tak, že každý následující krok musí být takový, aby nezhatil ten předcházející. To znamená, že pokud farmář něco vypěstuje, tak se pak musí dávat pozor, aby se ta zralá „třešeň“ nepřefermentovala, moc neusušila. Když se to následně zpracovává na sucho, tak aby se to mechanicky nepoškodilo. Když se to potom praží, tak aby se vytáhl plný potenciál zrna, aby se rozložily složité cukry na jednoduché a vytáhl se správný chuťový profil. Já potom jako barista mohu práci předeslých tří lidí zkazit tím, že to vezmu, dám to namleté do skleničky, zaleju to horkou vodou, nechám to půl hodiny louhovat a výsledek bude jen hořká chuť. Tím se zhatí cesta kávy z Afriky nebo z Ameriky, která trvala půl roku, kávovník, který, než začal rodit, rostl 3–4 roky, a dennodenní práce farmáře, který o něj pečoval. Já to svou neuváženou prací celé zničím. Mluvím tedy samozřejmě o výběrové kávě, ne o Jihlavance.

Ondřej: Baristé stejně jako barmani hledají tu nejlepší možnou vybalancovanost. Barman třeba připravuje čtyřsložkový drink a řeší přesné poměry, tak aby to fungovalo. Baristé zase musejí přesně dodržovat postupy, aby připravili pokud možno tu nejlepší kávu.



Honza Škeřík

Honza: Je důležité rozumět tomu, kdy se co při přípravě espressa louhuje do vody. Nejdříve se extrahuje tělo a intenzivní tóny, potom se extrahují nakyslé ovocné tóny, nakonec sladké tóny, a když se to potom přeextrahuje, tak se objeví dřevité, bylinné tóny, které jdou do hořka. A hořká chuť je v kávě negativní. Musím poměrem voda, hrubost namletého zrna, tlak a čas docílit toho, abych vyextrahoval ty části, které chci, a ne tu nežádoucí hořkou chuť.

Zní to celkem komplikovaně. Nicméně mě napadá, že i v barech je potenciál zlepšit přípravu kávy. Někdy i v dobrém baru je káva nepitelná.

Lukáš: To určitě. A ta cesta nemusí vést přes espresso mašiny – do dobrých barů je možné dostat kvalitnější kávu přes Sofee. Espresso mašina je drahá, zabere spoustu místa, a abych na tom udělal 15 káv za den, to se mi nevyplatí. Musím mít dobrý mlýnek, který také potřebuje místo, a musí u toho být někdo, kdo to bude umět. Jenže takový člověk, když to bude umět, nakonec půjde dělat kafe do kavárny. Barmani to často řeší Nespressem, kdy si použitím kapsle hodně zjednoduší práci. Můžou to ale řešit kávou Sofee, cold dripem a filtrem – a připraví kvalitnější kávu.

Honza: Možná do budoucna povede cesta přes super-automaty, což jsou v podstatě espresso mašiny, které umějí pracovat s poměry, volbou zrna atd. a vy jen zmáčknutím jednoho tlačítka připravíte kvalitní kávu. Automaty se můžou stát cílovkou pro nějaké pražírny, které dodají zrno, tuhle super mašinu a jednou za týden to přijedou nastavit. Na barmanovi bude jenom každovečerní vyčištění mašiny. To je věc, která se nejspíš v příštích deseti letech stane. Bude to skvělé řešení pro bary, hotely a restaurace, které chtějí podávat kvalitní kávu a nechťejí mít espresso mašinu, která vyžaduje ke své obsluze dalšího zaměstnance.

Zní to jako krásná hudba budoucnosti: kvalitní káva bude všude. Jak by měl ale barman postupovat teď, když se rozhodne zlepšit kvalitu kávy ve svém baru?

Honza: Pokud je to barman, jemuž bar patří, tak si nejdřív zajde na nějaké baristické školení – hlavně pokud si není jistý svými mechanickými dovednostmi a tím, co má dělat u mašiny rukama.

A pokud si není jistý výběrem kávy?

Honza: To už je spíše o senzorce. A tu většinou dobří barmani, stejně tak jako dobří sommeliéři nebo kuchaři, mají. Já mám kamaráda výborného kuchaře v michelinských restauracích a ten nikdy nepil kávu, než jsem začal s kávou pracovat já. Dával jsem mu ochutnat kávu a po prvním doušku mi říkal „fuj, to

je kyselý, to nikdy pít nebudu“. Ale po dalším napití už mluvil o vybalancovanosti, objevoval sladké složky a celé to začalo fungovat. Začal nad tím přemýšlet a netrvalo mu dlouho, než se na to přeorientoval. On totiž chuťové pohárky vycvičené má, jen potřeboval nějaký čas, aby je byl schopný aplikovat i na kávu. Takovýmito profesionálům to vždy jde snáz než amatérům. Sensorika jazyka je o čtyřech základních chutích, takže to není nic až tak složitého.

Když jsme u té senzoriky, vrátím se k přípravě našich koktejlů s kávou. Pro začátek společného experimentování jsme vybrali čtyři značky: Bulleit bourbon, Patrón tequila, likér Averna a gin Tanqueray. Podle čeho vy jste vybírali druhy kávy?

Honza: My jsme kávy nevybírali k danému druhu alkoholu, ale hledali jsme správné kávové složky zapadající do stylu koktejlu. Při přípravě variace na Old Fashioned není možné použít espresso, protože to by bylo moc intenzivní a přebíjelo by to všechno ostatní. Bylo tedy potřeba vybrat kávovou složku tak, aby zbytek koktejlu doplňovala. Ne aby se hodila k danému destilátu.

Lukáš: Na akci Barista roku jsme vysvětlovali, že jsme koktejly vymýšleli tak, aby káva nepřebila chuť destilátu a naopak. Tak aby všechny složky byly v harmonii, byl cítit jak destilát, tak káva.

S nějakou kávou ale standardně pracujete. Takže jste vycházeli z těch, které máte v nabídce, nebo jste hledali něco nového?

Ondřej: My známe všechny alternativy káv u nás. Vybírali jsme to tedy intuitivně. Já už mám zkušenosti v míchání kávy a alkoholu, Honza má výborně rozvinutou senzorku, Lukáš zase přispěl skvělými barmanovými zkušenostmi. Řekli jsme si, jakou chceme mít výslednou chuť, co tam bude dominovat, a pak jsme zkoušeli. Nebylo to ale těžké hledání. Od každého drinku jsme zkusili tak tři varianty. Tím, že jsme všichni poměrně zkušenými odborníky, tak to šlo velmi rychle.



Lukáš: Ještě bych rád dodal, že významně k tomu všemu přispěl Jaroslav Modlík, ambasador značky Bulleit.

Já bych se ráda dostala k tomu, co je to za kávu, odkud je, co je na ní specifického a tak dále...

Ondřej: Do drinku Paloma jsme použili kávu, která se jmenuje Sofee. Sofee je sofistikovaná káva, která má složitou výrobu, ale jednoduchou přípravu. Je to za studena macerovaný kávový shot. Je to v podstatě tekutá výběrová káva. Při přípravě této kávy jsme použili Brazílii, která má dominantní čokoládové, karamelové a lískooříškové tóny.

A proč zrovna Brazílii?

Ondřej: Výběrová káva je většinou ze Střední a Jižní Ameriky a z Afriky. Střední a Jižní Amerika bude vždy chutí zemitější, africká káva bude vždy o trochu ovocnější, čajová, jasmínová, peckovitá a celkově intenzivnější v chuti. Proto jsme vybrali Brazílii, která podmaňuje chuť.

Honza: Takto to platí ve většině případů. Je však možné najít africkou kávu zemitější, než je americká. Je možné jít ještě více do hloubky a hledat rozdíly v jednotlivých zemích. V Brazílii je například během sklizni hodně sucho a slunečno, takže káva je rychleji vyzrálá a má tyto zemitější tóny, jako je čokoláda, oříšek a karamel. A většinou je navíc natálně zpracovaná, což tu kávu posouvá ještě někam úplně jinam.

Kolik vůbec existuje odrůd kávy? (Otázku položil Lukáš.)

Ondřej: Nespočet. A neustále vznikají nové a nové hybridy s lepší a lepší kvalitou zrn.

Honza: Já ze svého baristického života vím o dvaceti odrůdách, které se používají nejvíce. Vznik odrůd je daný a botanicky sledovaný. Jsou však různé výjimky. Například když se podíváte na Etiopii, tak byste na určitém úseku mohli najít z botanického hlediska šest různých odrůd [uvedené číslo je pouze příklad, nemusí být reálné, pozn. red.], čemuž se anglicky říká heirloom, česky etiopské dědictví, jsou to odrůdy pří-

rodně zmutované z původních etiopských kávovníků. Pro každou zemi jsou nějaké typické odrůdy, které jsou tam vysazovány dlouhou dobu. Pak jsou hybridy anebo projekty – například projekt, se kterým vyhrál aktuální mistr světa Dale Harris, kdy typicky keňskou odrůdu farmář vysadil v El Salvadoru, takže to mělo nějaké tóny, chutě a profily z té odrůdy, takže africké, ale zároveň jelikož to vyrostlo v půdě a podnebí El Salvadoru, tak to natáhlo i chuťové profily Salvadoru. Výsledek byl takový, jako byste typické salvadorské a keňské kafe smíchali dohromady. Díky tomu vyhrál mistrovství světa, jelikož přišel s na-

prasto unikátní věcí. Přitom to zase až tak unikátní není. Jde jen o vypěstování jedné odrůdy v jiném místě.

S kolika odrůdami kávy pracujete v Ambiente?

Honza: Já bych to spíše vztáhl ke své předchozí práci, kdy jsem pracoval v pražárně. Aktuální nabídku jsme měli jedno dvě různá espressa a 8-10 druhů různých káv na filtry. To je na Českou republiku asi nejvíce, co pražárny mají. Většinou jsou to dva, tři, maximálně šest druhů, které se obměňují podle čerstvosti sklizně. Teď mám nějakou nabídku, jelikož nejčerstvější sklizně jsou z Keni, Etiopie, Kolumbie a Salvadoru. Za čtvrt roku se to překlápí na Brazílii a Rwandu, když se tedy zaměřuji na kávu americkou a africkou.

Například v Esce [součást sítě Ambiente, pozn. red.], kde teď působím, budeme aktuálně a celý další půlrok na espresso používat směs z Nordbeans, kterou jsme vybrali právě z hlediska čerstvosti a také z hlediska toho, že nejsme specializovaná kavárna. Kavářenský provoz je pouze doplněk restaurace, takže nemůžeme dělat to, co v Double B, kde jsme každé dva měsíce měli jiné espresso. Tam to bylo o tom, že zákazníci očekávali neustále co nejčerstvější kávu a novinky. Tady naopak chodí zákazníci za jídlem, ale chtějí dostat samozřejmě i dobrou kávu. Naší prací je tedy dělat kávu na skvělé úrovni, ale ne tak rychle měnit směsi na základní espresso. Kávy měním pravidelně jen na filtr.

Ondřej: V Ambiente u espressa řešíme hlavně sezónnost a roční období. Na jaře a v létě „pojede“ kávu, která bude zajímavější na espresso, jelikož půjdou ledové kávy, např. Espresso & tonic. Vybíráme tedy kávy šťavnatější. Zato na podzim a zimu vybíráme kávy hutnější, které se lépe spárují s mlékem, protože se pije daleko více mléčných kávových nápojů.

Lukáš: To je opravdu hodně podobné s barovým světem i sommeliérským. V létě se prodává daleko více bílé víno a růžové víno, v zimě červené víno. Barmani zase v létě připravují více „frozen“ koktejlů a v zimě jsou drinky spíše kratší a nejsou tak ledové. ■



BULLEIT & BREW

- 3 cl Bulleit Bourbon
- 3 cl Lustau Sweet Vermouth
- 3 cl káva připravená metodou coldbrew, zrna Rwanda Cyiya (Double B, v chuti mléčná čokoláda, cherry, červené bobule, citrusová acidita)




CAPPUCCINO GIMLET

- 3 cl gin Tanqueray
- 2 cl cukrový sirup
- 1,5 cl čerstvá limetková šťáva
- Double espresso Eska směs
 - blend Guatemala/Kostarika (Nordbeans, směs s nižší až střední aciditou, příjemně vybalancovaná, střední sladkost a dlouhotrvající příjemná dochuť, tělo kulaté)
- Ozdoba: limetková kůra



COFFEE PALOMA

- 4 cl tequila Patrón Silver
- 1,5 cl medová voda
- 2 cl grapefruitová šťáva
- 4 cl East Imperial Burma Tonic
- Soffee - sofistikovaná káva připravená unikátní metodou, za studena macerovaná a potom několikrátově filtrovaná (produkce FunLab, zrno Brazílie - v chuti kakaové boby, vanilka, jablko)
- Ozdoba: grapefruitový prach



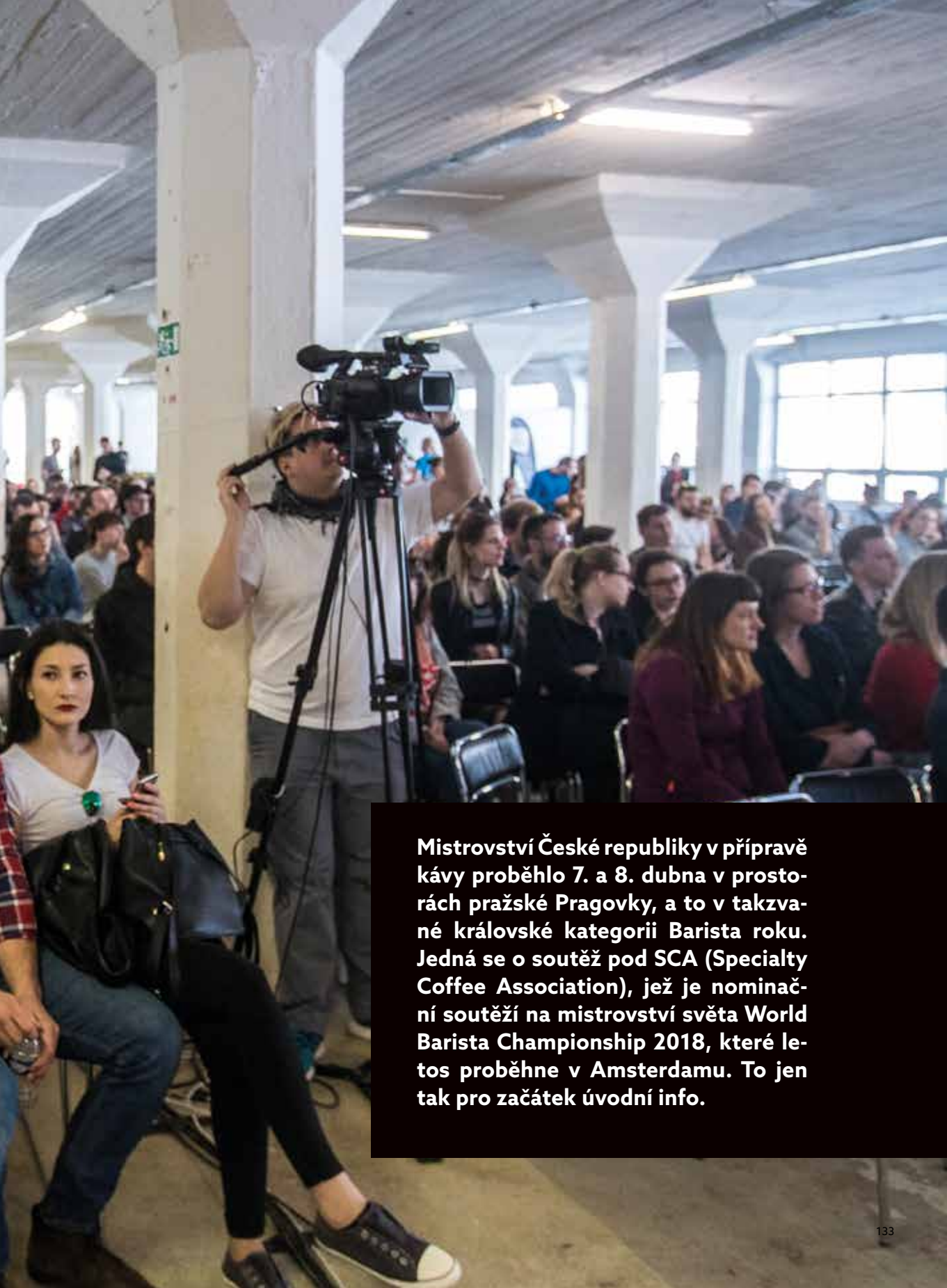
AVERNA & ESPRESSO

- 4 cl Averna na ledu
- Espresso Eska směs - blend Guatemala/Kostarika (Nordbeans)
- Ozdoba: pomerančová kůra, máta a rozmarýn

BARISTA ROKU 2018

Napsal: Jan Škeřík, foto: Michal Šula





Mistrovství České republiky v přípravě kávy proběhlo 7. a 8. dubna v prostorách pražské Pragovky, a to v takzvané královské kategorii Barista roku. Jedná se o soutěž pod SCA (Specialty Coffee Association), jež je nominační soutěží na mistrovství světa World Barista Championship 2018, které letos proběhne v Amsterdamu. To jen tak pro začátek úvodní info.



Tento rok byl pro mě z několika pohledů nový a jiný.

Pohled číslo jedna: Nemusel jsem trénovat. Po třech letech jsem se nijak nepřipravoval a z velké části jsem na té akci byl jen proto, abych se díval. To bylo fajn. I když musím přiznat, že mi to trochu chybělo, a jsem v hloubi duše rád, že mě to soutěžení pořád láká.

Pohled číslo dvě: Nebyl jsem na téhle akci s pražírnou. V únoru jsem ukončil spolupráci s jednou pražírnou a obdobné akce předtím znamenaly účast na nich včetně prezentace firmy. S tím je spojeno dost práce, a tak bylo docela příjemné pro jednu vynechat. Tedy tak trochu. To bych nebyl já, kdybych si nenašel nějakou aktivitu. V prvé řadě jsem nabídl pomoc organizátorům, i když jsem neměl moc času, pokud jde o zajišťování účasti mezinárodních pražír. Obzvláště pyšný jsem na to, že se mi podařilo na akci dostat Rubense Gardelliho, aktuálního mistra světa v pražení. A mohu potvrdit, že ty kávy, které měl na baru, byly nezapomenutelné.

No a kromě pomoci organizátorům a zajišťování účasti mezinárodních pražír tu byla ještě jedna zajímavá aktivita.

Vezmu to trochu ze široka. V podstatě od chvíle, kdy jsem si za bar stoupl jako barista, mě fascinovala

a stále fascinuje práce barmanů, a proto jsem se už dlouhou dobu chtěl v tomto odvětví začít vzdělávat. Ale znáte to. Nebyl čas, nebyly peníze, nepotkal jsem ty správné lidi a další výmluvy... Až si mě to našlo samo. Společnost UPB si dojednala účast na Baristovi roku a oslovila Ondru Štokla. To je člověk, který mě přijímal do firmy, ve které teď pracuji, a má tam na starosti kafe. Kromě toho má i barmanskou minulost a naštěstí pro mě prý nerad mluví na pódiu do mikrofonu. To by mě naopak šlo, a tak jsem se k tomu dostal vlastně jako „slepý k houslím“. Ale bylo to super a pro mě zase nová zkušenost. Na začátku jsme byli já, Ondra Štokl a barman a ambasador rumu Diplomático Lukáš Hanzl. Později se k prezentacím přidali další barmani spolupracující s UPB, totiž Eduard Ondráček, Petr Kymla a Jarda Modlík. Dali jsme dohromady čtyři drinky, které jsme postupně během víkendu odprezentovali na pódiu a kluci je pak celý víkend připravovali na baru, který měli na akci k dispozici. A ohlasy byly velice pozitivní. Bavil jsem se s lidmi – se spoustou lidí – a nevybavují si jedinou negativní zpětnou vazbu.

Od začátku jsme to měli koncipované tak, že nechceme složité míchání, vyžadující práci profesionálního barmana, ale něco, co zvládne obsluha kaváren,

tedy lidé, kteří pravděpodobně nikdy nepracovali v koktejlovém baru. No vlastně takové drinky, které bych bez problémů zvládl připravit třeba já.

Důležitý je fakt, že když má člověk kvalitní ingredience, má půl práce hotové. Pak už jde jen o to, vyzkoušet kombinace a doladit technologické postupy. No a my jsme měli destiláty od UPB, jejímž cílem je mít v nabídce jen ty nejlepší. My s Óňou jsme zase dodali kávu a naším cílem je také dělat jen tu nejlepší a výběrovou. Přesné postupy a receptury byly vlastně hrozně jednoduché. Kluci znali barmanského

řemesla vymysleli kostry a my jsme dodali kafe. Šlo o to, aby káva doplnila drink tak, jak má, a aby to celé bylo v synergii. Pečlivě jsme vybírali kávu a metodu její přípravy a věřím, že se nám to nakonec povedlo. Konkrétní složení drinků najdete níže.

A jak vlastně dopadl ten Barista roku? Vyhrál Adam Neubauer, který už má tituly z let 2012 a 2015 a byl tedy i favoritem. Ale nutno dodat, že vystoupení všech z nedělní finálové šestky bylo velmi profesionální a na vysoké úrovni. Česká kávová scéna se rozhodně nemá ve světě za co stydět. ■



Warehouse #1 představuje



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

PART 6 - TOWIEMORE

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.

TOWIEMORE DISTILLERY

— 1898–1931 —

Towiemore Distillery vznikla v době, kdy výroba whisky zažívala konjunkturu, ale většina její existence spadá naopak do období, které bylo pro výrobu whisky to nejhorší možné. Palírna Towiemore byla zbudována v roce 1897 ve farnosti Botriphnie nedaleko městečka Dufftown a fungovala pouhých třicet let. Její čistě sladová whisky si za tu dobu stihla získat vynikající pověst. Vlastnil ji renomovaný podnikatel v odvětví whisky, Peter Dawson, ale jeho podnik se stal obětí špatných podmínek i smůly.







Zaměstnanci Towie more před prvním sladováním

Ale když destilerie Towie more spatřila roku 1897 světlo světa, zdálo se, že nic špatného nehrozí. Podle návrhu architekta Johna Alcocka ji postavil místní stavitel W. Cruickshank – oba sídlili ve městě Keith. Myšlenka na destilerii v těchto místech se zrodila v hlavě Petera Dawsona, který její vznik rovněž sám financoval. Tento distiller, blender, obchodník mezinárodního měřítka a průkopník v oblasti public relations pocházel z hrabství Banffshire. Palírny tehdy (v pozdní viktoriánské éře) vznikaly právě v takových lokalitách, jakou pro svou palírnu vybral i Dawson.

Towie more ležela v rovinatém, úrodném údolí mezi dvěma městy, které hrály ve světě whisky důležitou roli – Dufftown a Keith. Původ jejího jména není jistý, zřejmě je odvozen z gaelských slov „tulach“ (pahorek) nebo „toll“ (jáma, dutina) a „mor“ (velký, rozlehlý). Možná jde o odkaz na zářez do krajiny, jímž protéká potok Towie Burn, což je přítok řeky Isly a pro destilerii znamenal hlavní zdroj vody. Pozemky destilerie se rozkládaly po obou stranách železniční trati vedoucí z Keithu do Dufftownu, která byla dokončena v roce 1862. Dva akry z pozemku palírny byly dokonce vyčleněny právě pro Great North of Scotland Railway Company (GNSR), aby je mohla využít pro vedlejší kolej.

V době, kdy vznikla Towie more, už bylo dobře známo, že palírna potřebuje perfektní zdroj vody a spo-

lehlivý způsob, jak dopravit své zboží k zákazníkům. V celé oblasti Speyside byly destilerie rozesety podél břehů stejnojmenné řeky, aby ji mohly využívat k přepravě, a ostatní místní palírny byly ze stejných důvodů zakládány v blízkosti železničních tratí, aby měly jistotu, že se jejich produkt snadno dostane do Leithu nebo Glasgow, kde vznikaly míchané whisky. Jen v letech 1890–1900 se zrodilo 40 palíren (Towie more byla jednou z nich) a z toho 21 jen v oblastech Banffshire a Moray. Všechny ležely přímo na některé hlavní železniční trati nebo v její bezprostřední blízkosti. Towie more využívala železnici k dovozu základních surovin jako ječmene, kvasinek, rašeliny a uhlí a naopak k rozvozu vyzrálé whisky k blenderům. Palírny, které se tomuto vývoji nedokázaly přizpůsobit, brzy bojovaly o přežití.

Towie more stavěli dělníci najatí z celého Skotska, kterým stavba trvala několik let. Výsledkem byla destilerie „s obdivuhodnou organizací a dostatečnou kapacitou“, která měla „promyšlené technické vybavení“, stejně jako domky, kde bydleli dělníci i vedoucí pracovníci. Dopisovatel časopisu Distillers & Brewers Magazine's Highland popsal místo, kde vznikla Towie more, jako „naprosto dokonalé“.

V Towie more se začala vyrábět whisky právě v době, kdy se zastavil rozmach tohoto odvětví, a existence palírny spadá do velmi bouřlivého období histo-

rie whisky. V podstatě několik týdnů po dostavbě Towiemore se v odvětví začaly objevovat první problémy. Krach vlivně výrobců Pattison Ltd. v roce 1899 vyvolal krizi, která způsobila trhliny v obchodních řetězcích. Pověst celého blendovacího průmyslu utrpěla vážné šrámy, nehledě na vyvolané finanční skandály. Distilleři, obchodníci i investoři, které předtím zlákal boom, se teď jen zoufale snažili zachránit, co se dalo. Spoustu podniků, starých i nových, však už nemohlo zachránit nic.

Nicméně palírna Towiemore přežila – začala ji spravovat Towiemore-Glenlivet Company Limited, v níž Peter Dawson působil jako ředitel. Towiemore-Glenlivet vstoupila 25. listopadu 1898 na burzu s 50 000 akciemi po libře za jednu. Z těchto podílových listů bylo 25 000 přednostních akcií a 25 000 kmenových akcií. Úpis těchto akcií byl velice úspěšný, což bylo vzhledem k jejich poměrně malému počtu překvapivé.

Peter Dawson, rodák z Glennrines, původně obchodoval s obilím (při sčítání lidu roku 1881 byl uveden jako „pěstitel semen“). Jako obchodník s obilím jistě přicházel do kontaktu s distillery a blendery a jako prozíravému byznysmenovi mu bylo jasné, jaký potenciál se skrývá v možnosti vyrábět z obilovin alkohol. Dawson byl vlastníkem palírny Auchnagie, jejíž produkty znovu vyrobila The Lost Distillery Company jako svou první whisky, a tam pronikl do tajů tohoto odvětví. Roku 1893 vybudoval Convalmore a byl ředitelem Scottish Malt Distillers. Convalmore patřil k původní „Sedmíče dufftownských kotlů“ spolu s Balvenie, Dufftownem, Glendullanem, Glenfiddichem, Mortlachem a Parkmorem. Dawson měl jako distiller a blender znamenitou pověst – získal zlaté medaile na Světové výstavě v Paříži, Herefordshiru i Londýně a zvláštní cenu na výstavě „Přední distilleři, pivovarníci a přidružení obchodníci“ konané v Dublinu.

Dawson byl protřelý a úspěšný byznysman, takže měl cit pro změny v odvětví výroby whisky – v době rozmachu v 90. letech budoval, zatímco v době úpadku před první světovou válkou, během ní a po ní uzavíral smlouvy. Bylo to období, kdy si „každý myslel, že na whisky zbohatne“, ale jen málokdo v tomto odvětví skutečně obstál. Když Towiemore v roce 1922 přišla o smlouvu s blenderem, Dawson si hned uvědomil, že trh je odsouzený k zániku a jedinou šancí je odprodat palírnu firmě Distillers Company Limited. Odešel se svou ženou na penzi do Perthshiru, kde roku 1938 skonal ve věku 84 let. Umíral jako bohatý a slavný muž a svým dědicům odkázal nezanedbatelné jmění ve výši 249 728 liber, což by dnes odpovídalo více než deseti milionům liber.

Dawson uměl svému zboží mistrně zajišťovat publicitu, což se pro nové světové trhy, které se na konci

19. století otvíraly, skvěle hodilo. V roce 1890 vyrobil největší sud na míchanou whisky, jaký do té doby svět spatřil. Sud s průměrem přes pět a půl metru a hloubkou dva a půl metru drželo pohromadě osm železných obručí, z nichž každá vážila 50 kilogramů. V sudu zrálo 1 153 hektolitřů whisky pocházející z 25 různých „prvotřídních kotlů“. Naplněný sud vážil přes šedesát tun! Dawson byl jmenován dvorním dodavatelem skotské pro španělského krále Alfonse XIII. A všechny jeho lahve od té doby nesly královu pečeť. Dawsonovu whisky si dopřával také princ z Walesu, pozdější král Jiří V., při první plavbě lodi HMS Indomitable do Kanady v roce 1907.

A to nebyla jediná slavná plavba, kterou doprovázela whisky z Towiemore: V roce 1910 si šest beden vzal s sebou na expedici Terra Nova i kapitán Scott, když se vydal dobýt jižní pól. Takový sponzoring různých výzkumných výprav nebyl tehdy ničím neobvyklým – byl pro takové expedice dokonce hlavním zdrojem financí a potřebných zásob. Distilleři se na oplátku mohli vyhřívat na výsluní slávy, která byla s výpravami spojená. Výzkumníka Ernesta Shackletona sponzorovala značka MacKinlay's a Roalda Amundsena zase Lyshomer Schnapps.

V té době obchody Towiemore zkvétaly – její whisky se pila v každém koutu britského impéria. Měla bohatou, osvěžující chuť, byla lehká a měla ovocné tóny. Připomínala krajinu Speyside, kde vznikala. O Towiemore tehdy někdo napsal, že „zasluhuje obdiv znalců, důvěru spotřebitelů a čestné místo na trhu“. Roku 1902 palírna vybudovala nové sklady, aby uspokojila rostoucí poptávku po vyzrálé whisky, ale o dva roky později se musela vyrovnávat se škodami po požáru, který zničil okno a 40 čtvrtek (asi 45 litrů) sladu. Nicméně už roku 1908 využili na Towiemore klidnějšího období v roce k provádění dalších vylepšení.

Od května 1911 do června 1912 se v Towiemore zastavila výroba, protože vývoj na trhu nedával dobré vyhlídky do budoucna. Poptávka po whisky z Towiemore byla přitom rekordní. Jenže pálení whisky bylo v tom roce nevyhnutelně ztrátové. Stejně ztrátová byla ale produkce whisky i v roce následujícím, kdy se opět rozběhla. Příčinou byly neobyčejně vysoké ceny ječmene, kvůli nimž na pálení whisky neúnosně klesala marže. Towiemore nebyla jedinou destilérií, která se s tímto problémem potýkala.

Během první světové války se whisky páčila dál, byť v omezeném množství, a to až do roku 1917, kdy vládla její výrobu v celé zemi zastavila.

V poválečných letech se Towiemore úspěšně přenesla přes tehdejší potíže, znovu rozjela výrobu a najímala nové dělníky. Brzy se ale na obzoru objevily problémy. Po sérii mimořádných valných hromad byla roku 1921 Towiemore-Glenlivet Company privatizována.

Hlavními kupci Towiemore byly, jako v případě všech destilérií, kde se používal slad, velké firmy zabývající se blendováním whisky. Jenže v roce 1922 nákupy akcí pozastavily kvůli obavám ze znečištění vodního zdroje vápencem. Bez podpory velkých blenderů přišla Towiemore o svoje trhy a roku 1925 byla spolu s mnoha jinými palírnami sloučena do společnosti Scottish Malt Distillers převzetím ze strany Buchanan-Dewars. Malá kuriozita: Tato dohoda byla první obchodní transakcí oznámenou v rádiu BBC. Ve správní radě Scottish Malt Distillers zasedala samá velká jména ze světa whisky. K akcionářům patřil sir Alexander Walker z firmy John Walker & Sons, ctihodný John Dewar z Dewar & Sons, Thomas Herd z Distillers Company Ltd. a William Morrison z W.P. Lowrie & Co.

Mnoho let předtím charakterizovala trh s whisky nadprodukce, takže teď se trh nevyhnutelně musel konsolidovat. V takové situaci se na mnohé palírny nepohlíželo jako na něco cenného a nenahraditelného a také Towiemore byla zranitelná. Pět let po sloučení s Distillers Company Limited vyhlásila Towiemore-Glenlivet Company 1. července 1930 platební neschopnost a dobrovolně zažádala o likvidaci. V té době byla Towiemore jednou z 26 destilérií na Vysočině, které patřily pod Scottish Malt Distillers (SMD), pod jejíž křídla celkem spadalo 44 sladových palíren a 7 přidružených. V rámci procesu likvidace převzala SMD kontrolu nad všemi akciemi i vybavením.

To znamenalo značný majetek: 5 065 liber, 6 šilinků a 3 pence v akciích a 22 865 liber a 19 šilinků v hotovosti. Celkový majetek absorbovaný SMD měl hodnotu 30 640 liber, 12 šilinků a 18 pencí.

SMD ale měla zájem pouze o budovy, takže kotle a další vybavení byly rozebrány a odprodány Dalwhinnie Distillery, která kompletně vyhořela roku 1934. Sladovna i sklady byly v dobrém stavu, takže SMD z nich udělala jednak průmyslové sladovny sloužící potřebám ostatních palíren v jejím portfoliu a jednak obří sklady pro zrání whisky. Sudy s whisky vyrobenou v destilériích SMD sem přijížděly po silnici dozrát, než se po železnici vydaly do Glasgow.

Během druhé světové války se však ohromné sklady vyprázdnily, protože nebyla whisky, která by v nich mohla zrát. Místo toho sloužily jako ubytovny pro vojáky, kteří sem na sever jezdili na výcvik. Sladování zde ale probíhalo i po roce 1945 a roku 1957 tady zbudovali jednoduchou stavbu s azbestovou střechou, v níž mohla zrát whisky. Tato stavba stojí dodnes. Pozemek se tedy využíval pro činnosti související s výrobou whisky až do roku 1993, kdy byly sladovny i staré sklady rozebrány. Břidlicové střešní tašky a borovicové trámy byly použity na stavbu návštěvnického centra palírny Cardhu, zatímco v ně-

kterých prostorách teď L.H. Stainless Steel vyrábí, kromě jiného, destilační kotle.

Towiemore využívala vodu z potoka Towie Burn, na jehož vodu získala výhradní právo. Tato říčka pramení v Hills of Towie a teče zalesněnou krajinou v malebné rozsedlině. Aby mohla palírna kontrolovat stav vody, postavila výše po proudu přehradu, která byla v roce 2005 zbourána, aby měli lososi volnou cestu při své pouti proti proudu.

Krajina, kterou protéká Towie Burn a kde ležela Towiemore Distillery, je součástí velké vápencové oblasti, která se táhne od zátoky Moray Firth až k Tomintoulu. Sjížděly se sem spousty podnikavců, kteří hledali štěstí a otevírali vápencové lomy a vápenky, aby zpracovávali vápencem pro zemědělské či průmyslové účely. Jedním z nich byl i William Grant. Po neúspěšném pokusu zřídit vápenku v blízkém Drummuiru se přestěhoval do Dufftownu, aby tam založil destilérii. A tak vznikla palírna Glenfiddich.

Jen samotný Towie Burn lemovalo několik vápenek, což svědčí o tom, jak bohatým zdrojem vápence oblast je a také jakou horninou procházela voda, jež potok sytila a kterou destilerie využívala. Díky této filtraci byla voda v potoce, jako ve většině vodních zdrojů v této lokalitě, zásaditá a plná rozpuštěného vápníku. Ne že by se whisky ze zásadité vody vůbec nevyráběla, ale je to neobvyklé – většina palíren používá spíše lehce kyselou vodu, což platí i pro blendovací centra Leith a Glasgow.

Tato rozdílnost v pH nepředstavovala dlouhá léta pro whisky z Towiemore žádný problém. Whisky z Towiemore měla pověst skvělého single maltu, především v sudové síle, a tvořila základ mnoha blendů. Možná že tehdy byla voda v potoce jen lehce zásaditá, téměř neutrální, a neměla tak nízké pH, aby to při smíchání s whisky z kyselé vody vyvolávalo nějakou reakci.

Ale mezi rokem 1917, kdy byla destilerie uzavřena, a rokem 1922, kdy se na trhu objevila nová, tříletá whisky (po obnovení výroby v roce 1919), se cosi změnilo. Když se do whisky Towiemore v sudové síle přidala kyselá voda, stalo se totéž, co se po přidání kyselé vody stane s Pernodem nebo Ouzem – destilát začal na chvíli šumět. Stejný efekt mělo i to, když se whisky Towiemore zředila na 40% obsah alkoholu nebo když se smíchala s whisky z kyselé vody.

I když šumění netrvalo dlouho a destilát se brzy uklidnil, odradilo to velké blendery, kteří po válce omezovali výrobu. Výsledkem bylo, že od roku 1922 přestali významní blendeři používat whisky Towiemore do svých produktů. A to byl začátek konce. Pokusy s různými filtry a jinými protiopatřeními nepo-

mohly a Towiemore už nikdy nezískala zpět důvěru blenderů, kterou tak zoufale potřebovala.

Šumění destilátu, když se smíchá s vodou nebo jinými whisky, způsobilo náhlé zvýšení množství zásaditých složek ve vodě, z níž se whisky Towiemore vyráběla. Mohlo jít jen o dočasnou kontaminaci, která ovlivnila jen produkci několika měsíců, ale podstata výroby whisky je taková, že tento problém může po léta zůstat nepovšimnut. Za viníky můžeme patrně označit vápenky rozeteté podél břehů Towie Burn. Ty přirozeně využívaly potok k tomu, aby se zbavovaly průmyslového odpadu. Stačilo, aby do něj pár měsíců splachovaly přebytečný vápenec nebo aby se o totéž postaraly silné deště, a na vodní zdroj využívaný palírnou by to mělo zásadní vliv.

Towiemore se ocitl v nešťastné situaci. Voda z potoka Towie Burn nebyla nijak zdravě škodlivá, stejně jako její whisky. Ta byla luxusním single maltem s jemnou, přetrvávající chutí. Jenže se vyráběla z přirozeně zásadité vody, což znepokojovalo blendery – a to byli ti jediní, na jejichž názoru v tom období záleželo. Dnes by si whisky Towiemore v sudové síle určitě získala širokou oblibu. Poznámky z ochutnávek z tehdejší doby tvrdí, že se vyznačovala „vynikající kvalitou a originální chutí“. Na seznamu, v němž firma George Ballantyne & Sons hodnotí jednotlivé whisky kvůli použití ve svých blendech, má whisky Towiemore stejnou známku jako slavná Glenmorangie. A záznamy společnosti SMD z roku 1954 ukazují, že se používala v blendech ještě skoro třicet let poté, co se přestala vyrábět.

Samozřejmě obsah vápence ve vodě poškodil více palíren, nejen Towiemore. Ještě dnes můžete kousek za Dufftownem navštívit monumentální pozůstatky Parkmore Distillery, která byla založena ve stejném období a od začátku se potýkala se stejnými problémy kvůli vodě. Na rozdíl od Towiemore se ale whisky z Parkmore nikdy netěšila zvláště dobré pověsti. Voda obsahovala tolik vápníku, že se říkalo, že měděné kotlíkové destilační přístroje v Parkmore vypadají jako konvice na čaj.

BANFESHIRE HERALD, 25. ZÁŘÍ 1897

Destilerie Towiemore, jež se nachází na pozemcích Drummuir a má uzavřené smlouvy s obchodníky v Keithu, bude patřit mezi velké podniky. Jest připravena vyrábět přes tisíc hektolitrů týdně.

Towiemore měla štěstí v tom, že měla vždy hojnost základních surovin k výrobě whisky: ječmene, kvasinek a vody. Přímo v dané oblasti se pěstovala odrůda ječmene zvaná Bere, a když palírna potřebovala ječmene víc, než mohla v okolí získat, přivezla ho snadno po železnici. První ječmen sladovaný

v Towiemore byl nakoupen u společnosti Younger's Ltd. Malsters se sídlem v Edinburghu. Odrůda Bere měla někdy nestálé vlastnosti, ale měla bohatou chuť i vůni – šlo o nejčastěji využívanou odrůdu při výrobě whisky až do začátku 20. století, kdy ji vytlačila odrůda Chevalier. Ječmen dodával whisky Towiemore nasládlou, obilnou příchut'. Jistý dopisovatel Aberdeen Journal v roce 1899 napsal, že ječmen je velmi dobrý a zároveň velmi levný, takže když se obchody hýbou, palírny mohou úspěšně pracovat na zkvalitnění své whisky.

Ječmen představoval pro rolníky na Vysočině zlatý důl, a to právě díky odbytišti v podobě palíren. Celkem 54 procent veškerého ječmene vypěstovaného v devíti hrabstvích na Vysočině se používalo na výrobu whisky, přičemž v okresech Banff a Moray, kde byla hustota destilérií největší, to bylo ještě víc – celých 84 procent ječmene, který vyrostl v těchto dvou okresech, putovalo do destilérií.

Tato úzká spolupráce mezi distillerem a rolníkem byla výhodná pro obě strany. Rolníci totiž od palíren kupovali odpad ze rmutování jako krmivo pro hospodářská zvířata.

V Towiemore sladovali ječmen ve dvouúrovňové podkrovní sladovně, načež se sušil na děrované podlaze nad rozlehlou sušárnou. Palírna měla kapacitu na výrobu asi 1 100 hektolitrů týdně. V sušárně spalovali směs rašeliny a uhlí, které dováželi z Tomin-toulu i vzdálenějších oblastí po železnici. Počáteční fázi sušení obstarala pouze rašelina, ale jen krátce, aby nezanechala na sladku až příliš kouřovou příchut', a potom na rašelinu nahrnuli vrstvu uhlí, s níž se sušení dokončilo.

Kouřová příchut' se i tak do výsledné whisky promítla, i když ne výrazně. V roce 1904 mohli v sušárně sušit 45 litrů sladu najednou. Udržovat tam oheň mohla být docela nebezpečná práce. Jednou stačil zatoulaný žhavý uhel, který zapálil štos suché rašeliny připravený vedle sušárny, a jen včasný a duchapřítomný zásah dělníků zabránil katastrofě.

Patrně roku 1908 v Towiemore přistavěli k sušárně dva komíny ve tvaru pagody s odvětráváním, které byly vynálezem jistého Charlese C. Doiga. Tyto komíny vylepšovaly celý proces, protože díky odvětrávání v komínech měl horký vzduch větší tendenci stoupat vzhůru. I poté, co palírna přestala existovat, tyto prostory dál využívala Distillers Company Ltd., než je definitivně opustila v roce 1964.

V listopadu 1898 se v Towiemore poprvé rmutovalo. Sladový šrot (namletý usušený ječmen) se zalil čerstvou vodou z potoka Towie Burn a vznikl vysoce sacharínový rmut, bohatý na sladový cukr, který mohl v kvasných kádích reagovat s kvasinkami. V Towie-

more měli velkou dřevěnou rmutovací kád' s otočnou pákou, s níž rmut promíchávali, aby se z něj extrahoval cukr.

Proces destilace řídil tým schopných pracovníků, které k výrobě whisky Towiemore osobně vybral Peter Dawson. Jako vedoucího najal George Cruickshanku, který předtím dohlížel na rmutování v Macallanu. Ve stejné palírně (a také v další destilarii patřící Dawsonovi, Convalmore) pracoval také John Wiseman, který dostal v Towiemore na starosti destilování. V té době, tedy v závěru viktoriánského období, už se v palírnách používal parní pohon a různá strojní zařízení, ale pořád to bylo zaměstnání se spoustou tvrdé manuální práce.

ABERDEEN DAILY JOURNAL
4. LISTOPADU 1902

Pan P. Dawson, bytem na Great Clyde Street 82, Glasgow, byl obdržel minulý týden velkou zásilku whisky, jež si vyžadovala 18 vagonů, aby mohla být přepravena. U vlaku byl přítomen fotograf firmy Messers Wood a Hendry z Dufftownu. Včera měly být znovu započaty práce na rmutování.

Jakmile rmutování skončilo, byl rmut přemístěn do několika kvasných kádí s tekutými kvasinkami, kde probíhala fermentace. Tyto kádě byly patrně vyrobeny ze dřeva borovice douglasky, které je velmi houževnaté a dodnes se na výrobu kvasných kádí používá. Douglaska se na to hodí, protože roste velice rovně. Až do konce šedesátých let 19. století se v palírnách používaly kvasinky všech možných typů – od divokých kvasinek až po kvasnice pivovarské, z nichž si distilleři vyšlechtili vlastní. Kvasinky se tedy lišily v síle, čistotě i typu, takže mívaly nestálou kvalitu a trpěly na plísně a bakterie. Byly zaznamenány i případy, kdy kvasná kád' v důsledku vysokých teplot způsobených přílišnou reakcí kvasinek explodovala.

V té době se proto z kontinentu hodně dovážela tzv. vídeňská kvasinka, která měla stálé vlastnosti a dala se stlačit, což usnadňovalo přepravu. Distillers Company Ltd. bylo jasné, že zvýšení kvality kvasinek by výrazně zefektivnilo výrobu whisky a navýšilo zisky. Proto firma hodně investovala do vylepšení britských kvasinek. Začala tím, že finančně podpořila výzkum dr. W. Squirese, který jí v roce 1881 nabídl vlastní verzi vídeňské kvasinky. Squires využil znalost chemických vlastností hustého rmutu k tomu, aby vytvořil její vylepšenou verzi. Ta vylepšovala rmutovací proces, protože vytvářela vyšší teploty a hustší rmut.

Tato britská verze vídeňské kvasinky z produkce Distillers Company Ltd., využívaná distillery jako Kirkliston, měla takový úspěch a její prodej přinášel takový zisk, že firma pro obchod s ní zřídila roku 1899 dceřinou společnost United Yeast Company. A právě od ní kupoval Peter Dawson kvasinky do palírny Towiemore. Díky novému druhu kvasinky mohl vyrábět whisky stálejší kvality, a navíc kvasinka dodávala jeho destilátu důležité složky chuti, například chuť po citrusech.

V Towiemore se používaly dva měděné kotle, jeden na první a další na druhou destilaci, ve kterých se z břečky vyráběl výsledný destilát tradičně po várkách. Pod oběma kotli se spalovalo uhlí a otočný kartáč bránil tomu, aby se oheň přenesl i na vnitřní stranu kotlů. Kotel pro první destilaci měl kapacitu 17 000 litrů a kotel pro druhou destilaci 16 000 litrů. Měly středně masivní tělo, s trochu delšími krky a lehce stoupající přestupníkovou rourou. Díky sklonu této roury se do kotle vracela větší část výparů, než bylo běžné, takže výsledkem byl lehčí destilát obohacený oříškovou příchutí.

Stejně jako dnes se kotle dělaly z mědi, která dokáže dobře vést teplo a přenést do destilátu jednotlivé příchutě. Destilát pak pokračoval na své cestě dřevěným šnekem, kde se zchladil a zkondenzoval, protože podél něj proudila čerstvá voda z potoka Towie Burn.

Čerstvě vyrobená whisky Towiemore se zpravidla ukládala do sudů po sherry, i když část putovala i do klasických velkých sudů typu hogshead nebo menších sudů z dubového dřeva, kde získávala trochu jiný charakter. Sudy se pak umístily do společného tradičního skladu s deseti stojany. Když obsah sudů dostatečně vyzrál, jejich pouť pokračovala po železnici do Leithu a Glasgow anebo k místním majitelům obchodů, kteří pak whisky prodávali spotřebitelům. Podle záznamů odeslal Dawson v roce 1902 do Glasgow 18 vagonů se sudy – zřejmě šlo o první dávku vyrobenou v Towiemore.

Destilát v těchto sudech byl velmi charakteristický a měl střední až dlouhé zakončení. Ve vůni byly přítomny obilné tóny díky aromatickému ječmeni, s náznakem zemitého vřesu a kouře pocházejícím z místní rašeliny. Voda z Towie Burn dala nápoji jemný základ plný minerálů. Stopy citrusů dodaly destilátu z Towiemore vídeňské kvasinky a za dlouhé zakončení s oříškovou-mandlovou příchutí byly zodpovědné dlouhé krky a stoupající přestupníkové roury. Díky tomu, že whisky zrála v sudech po sherry, chutnala po něm a také měla tóny ovoce a sladkého koření.

Když se v Towiemore poprvé koplo do země, Peter Dawson si mohl gratulovat – vybral k výrobě slado-

vé whisky ideální místo. Skvělé dopravní spojení, osvědčený trh, bohatý zdroj vody a tým zkušených zaměstnanců – destilerie Towie more měla všechno potřebné, aby se z ní stala stálíce palírenského nebe. Její zánik o pouhá tři desetiletí později byl logickým vyústěním dlouhodobé situace, ale pro Dawsona stejně muselo být těžko pochopitelné, jak k němu mohlo dojít.

Destilerie Towie more sice vyráběla znamenitou, lehkou a sladkou whisky typickou pro Vysočinu, která byla oblíbená jak pro přímou konzumaci, tak pro blendování, ale svým vznikem se žel skoro přesně trefila do bodu, kdy se celé odvětví řítilo do katastrofy. Výroba whisky se z ní vzpamatovala až dlouho potom, co Towie more zanikla. Konsolidace trhu sice zachránila výrobu whisky jako takovou, ale nemohla zachránit nešťastnou Towie more, která se stala pouhou položkou v archivech dějin whisky.

Až do teď.

BANFFSHIRE HERALD
12. LISTOPADU 1904

Požár destilerie: V neděli dopoledne asi v deset hodin bylo zjištěno, že v destilerii Towie more vypukl požár. Žhavý uhlík vypadl z ohně v sušárně a zapálil veliké množství rašeliny, která ležela vedle. Naštěstí byli přítomni tři zaměstnanci, Messers Christie, Milne a MacDonald, kteří využili bohatý zdroj vody a pomocí požární hadice dostali oheň pod kontrolu. Oheň nepoškodil budovu, jen okno zcela shořelo. Bylo zničeno asi padesát čtvrtek sladu, který se v budově právě sušil. Nebýt včasného zásahu zaměstnanců, došlo by jistě k ničivému požáru.

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

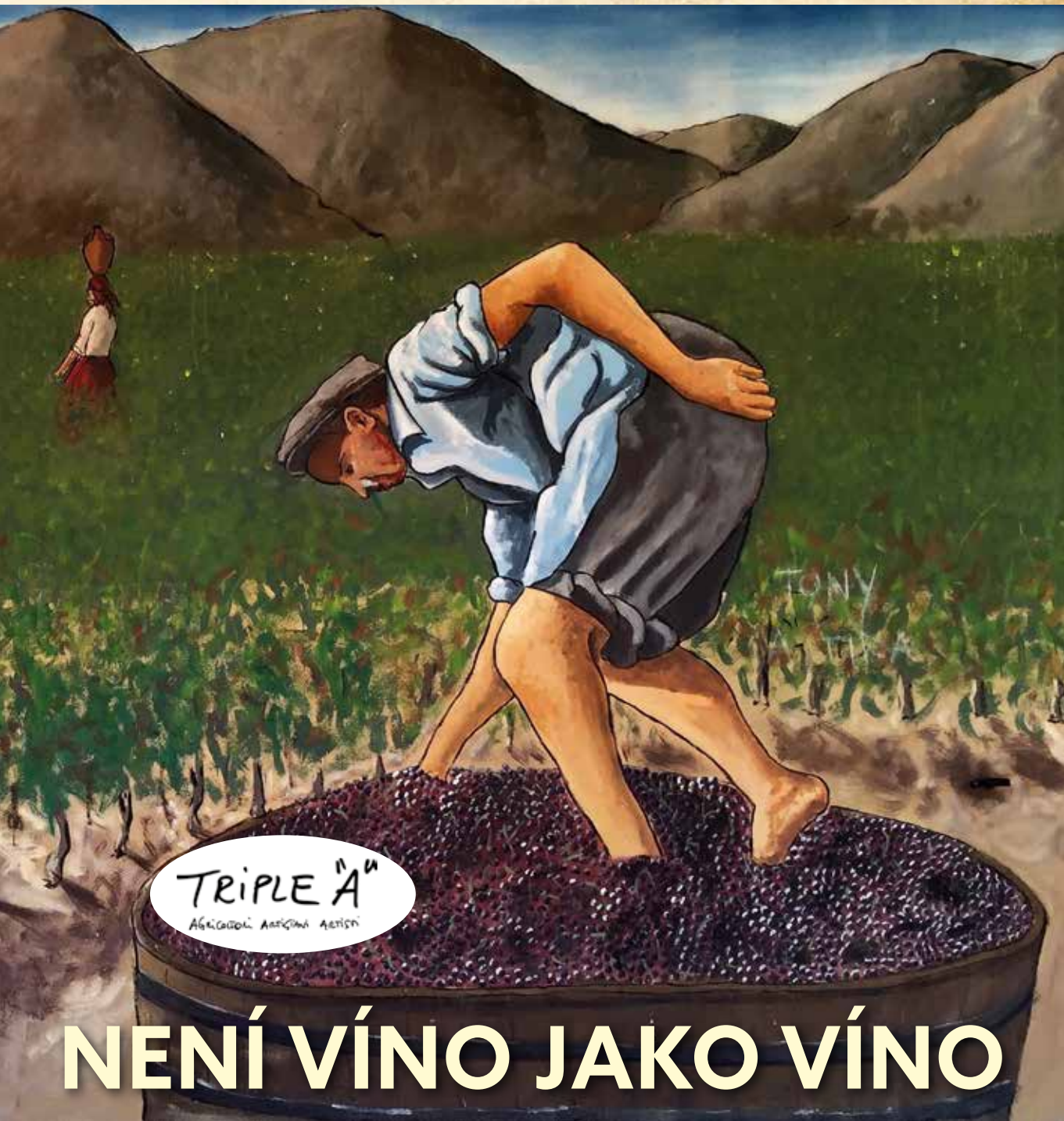
TOWIEMORE (1898–1931) Dufftown, Speyside.

Chuť: tóny broskví, vanilky a mandlí.

CENA: 1 380 Kč







NENÍ VÍNO JAKO VÍNO

Tak zhruba tohle nám před sedmi lety řekl Luca Gargano, spolumajitel společnosti Velier velký milovník vína a spoluautor kategorie vín s označením Triple „A“ (Agricoltori, Artigiani, Artisti), což znamená Zemědělci, Řemeslníci a Umělci. Vzpomínám si, jak jsme se tenkrát divili tomu, že mnozí i renomovaní výrobci vína používají ve velkém chemikálie, a to jak během pěstování vinné révy, tak i při práci ve sklepech.

Text: Jakub Janeček a Zdeněk Zajíc



LUCA GARGANO



Aby vzniklo skvělé víno, každý výrobce musí být obdařen třemi základními dovednostmi, shrnutými ve třech A:

AGRICOLTORI - ZEMĚDĚLCI (FARMÁŘI)

Pouze ti, kdo sami pěstují vinnou révu a starají se sami o vinici, mohou vytvořit správný vztah mezi člověkem a révou a získat zdravé a zralé hrozny výhradně přírodními agronomickými intervencemi.

ARTIGIANI - ŘEMESLNÍCI

K realizaci procesu výroby vína potřebujeme „řemeslné“ metody a dovednosti, které nezmění původní strukturu hroznů ani strukturu vína samotného.

ARTISTI - UMĚLCI

Pouze umělecké cítění výrobce, respektujícího své dílo a vlastní nápady, může dát život velkému vínu, které vyzdvihne vlastnosti terroir a vinné révy.

V té době jsme se specializovali na obchodování s destiláty. Kategorie vína se nám zdála poměrně obtížná a hráčů, kteří se jí věnovali již od revoluce, bylo velmi mnoho. Poctivý přístup vinařů, tak jak nám ho nastínil Luca Gargano, se nám ale zalíbil natolik, že jsme si z jeho nabídky vybrali několik zajímavých lahví a uspořádali na téma vín typu Triple „A“ první prezentaci v podpalubí našeho obchodu. Přednášejícím byl sám Luca Gargano a zájem byl značný. Myslím, že se ten večer pozvaným hostům musel líbit. Ostatně o tom svědčily i jejich reakce, otázky a komentáře. V paměti mi utkvěl kompliment jednoho z nich, že to byla za dlouhou dobu nejlepší přednáška o vinech.

Jak jsem ale řekl, psal se rok 2012 a v té době si ještě mnozí zaměstnanci restaurací s odpovědí na otázku ohledně nabídky přírodních, organických, bio, nebo

dokonce Triple „A“ vín nevěděli vůbec rady. Někteří „znalci“ se na tato vína dívali s nedůvěrou, nebo dokonce s despektem. Doba ale pokročila, a i když je stále mnoho podniků, ve kterých si není radno víno vůbec objednávat, je stále více a více těch, pro které je nabídka těchto řekněme zdraví prospěšnějších vín samozřejmostí. Za všechny bych zmínil podniky Na břehu Rhôny, Satsang (příjemný vegetariánský podnik v Krymské ulici), Karpíškovy podniky La Degustation Bohême Bourgeoise, Eska a dnes už vlastně tak trochu i Bokovka. Dost práce pro osvětlu a zvyšování povědomí o přírodních vinech v naší republice určitě odvedli Autentisté, Bohdan Trojak, jeho prodejna Veltlin a festival autentických vín „Praha pije víno“, Flemming Laugesen ze společnosti Via del Vino, který vybírá vína pro podniky sdružené pod značkou La Collezione, a jistě bychom našli i některé další nadšence.

My jsme v naší prodejně kromě vín z Itálie, Francie, Španělska, Rakouska, Slovinska, Chorvatska a Gruzie začali prodávat i vína některých tuzemských výrobců a i přes to, že se v našem podnikání stále jedná o okrajový segment, určitě v nabídce těchto vín hodláme pokračovat. Vždyť to znáte, je to jako se vším kvalitním – pokud to jednou ochutnáte, už nemůžete zpátky. Konvenčních vín, a to i věhlasných značek, po kterých vás druhý den bolí hlava, jistě každý z nás v životě vypil již dost, a tak když zjistíte, že to jde i jinak, není moc důvodů k tomu, vracet se zpátky.

Cena těchto vín bývá vyšší a někdy až příliš vysoká, ale je zapotřebí si uvědomit všechny souvislosti. Vinař, který nepoužívá chemické postřiky, riskuje ve jménu zachování zdravějšího životního prostředí i přirozené kvality svých hroznů to, že v případě extrémně nepřízné počasí přijde o svou úrodu, a takové odhodlání si podle našeho názoru zaslouží vyšší ocenění. Navíc proč bychom měli platit stejně nebo méně za vína disponující takovými kvalitami jako za konvenční bolehavy? To přece nemá logiku... Každý má pochopitelně právo se rozhodnout podle svého uvážení a stále se setkáváme s tím, že je pro větší novou populaci důležitější cena než kvalita, ale už se blýská na lepší časy.

Minulý rok jsme se vydali do Milána, kam nás pozvali na oslavy 70. výročí společnosti Velier, jež patří bratrům Lucovi a Paolovi Garganovým. Přijeli hosté z celého světa, kteří měli během dvoudenního setkání a zábavy možnost ochutnávat destiláty a vína z jejich nabídky. Letos v polovině dubna jsme navíc navštívili veletrh Vinitaly, a protože jsme na obou akcích objevili zajímavá vína, rádi bychom vám je teď představili. Přichází léto, a proto se zaměříme nejprve na bílá vína a jedno fantastické růžové z Côtes de Provence. V příštím čísle se podíváme zase na červené poklady, které můžete najít v naší prodejně.



TENUTE DETTORI - RENOSU BIANCO

Rodinné vinařství „Tenute Dettori“ ze Sardinie, jehož vína máme v nabídce již od roku 2012, jsme podrobně popsali v 9. čísle v roce 2014.

Bílé víno Renosu je základním stolním vínem vinařství Tenute Dettori, což nijak nesnižuje jeho kvalitu – naopak je vynikajícím a velmi vyhledávaným společníkem při každodenním stolování.

Víno je kombinací dvou odrůd bílých hroznů typických pro oblast Sassari: Vermentino a Moscato. Po ruční sklizni jsou hrozny vína zbaveny stopek, ale nedrtí se. Mošt maceruje na slupkách v cementových kádích bez přidání oxidu siřičitého. Při výrobě se nepoužívají žádné umělé chemikálie kromě síry, žádné přidané kvasinky, žádné enzymy ani jiné pomocné látky ani během fermentace, ani v průběhu zrání. Víno se nefiltruje, nečirí ani nebarikuje.

Označení: Romangia Igt (Romangia je nejplodnější částí zeměpisné oblasti Logudoro, v sardinském jazyce znamená „zlaté místo“)

Půda: jílovitá s dobrou pískovcovou složkou, úlomky hornin a tuť (druh horniny ze sopečného popelu vyvrženého během sopečné erupce a postupem času konsolidovaného do jednotné masy)

Roční produkce: cca 15 000 lahví

Chuť: jemná, osobitá, pozoruhodně strukturovaná, aromatický sladký vstup a vyvážený slaný povrch potvrzující přítomnost podloží mořského sedimentárního původu, aromatické nuance přináší v závěru velmi chutný nádech Středomoří

Vůně: intenzivní ovocná s hloubkou zralého ovoce exotického nádechu a pikantnosti; můžete rozpoznat ananas, meloun, papáju a sladké koření, zejména vanilku a skořici

Párování s jídlem: hodí se skvěle jako aperitiv, k různým předkrmům, rybím pokrmům, měkkýšům a koryšům, mořským plodům a bílým masům

Doporučená teplota při podávání: 8–10 °C bez nutnosti předběžného dekantování



DOMAINE DE BEUDON - RIESLING X SYLVANER 2011

Od roku 1992 je toto vinařství prvním biodynamickým vinařstvím s certifikátem Demeter ve francouzsky mluvící části Švýcarska. Vinice se ošetřují čtyřikrát až šestkrát ročně pouze syrovátkou, různými bylinnými čaji, odvárky a esenciálními oleji. Vinice směřují na jih a rozprostírají se na náhorní plošině s výhledem na Rhônešské údolí na šesti hektarech v nadmořské výšce 740 až 890 metrů.

Riesling x Sylvaner 2011 je autentické suché bílé víno bohaté svěží chuti, velmi ovlivněné charakterem půdy a klimatickými podmínkami. V roce 2012 získalo v Německu ocenění „Best of BIO wine“ (www.bestofbio.info). Je ručně sklizené, pomalu lisované vlastní vahou, alkoholické kvašení probíhá pomocí původních kvasinek a maloaktické kvašení v ocelových tancích, kde také zraje na ušlechtilých kalech. Není čířeno ani filtrováno.

Označení: Valais AOC

Vinice: 100% organická, vysoko položená na velmi příkrém svahu s průměrným věkem 30 let a rozlohou 1,626 hektaru, obdělávaná podle ekologických a biodynamických kritérií, sklízí se ručně

Půda: terasovitá a lehká. Písčité hlína, morénové nánosy (ostrohranné nevytříděné horninové úlomky z akumulace klastického minerálu unášeného ledovcem) a sprašové úlomky

Chuť: na patře čerstvá a zemitá, kořeněná a krásně ovocná, v ústech sametově plná s medovými tóny; vyvine se v minerální s velmi pěknou kyselinkou a dlouhým, kulatým a harmonickým koncem s dotekem lékořice

Vůně: výrazná vůně bílých květů, koření a žlutého ovoce se stopou soli

Párování s jídlem: hodí se k předkrmům, vaječným pokrmům, zelenině a rybám

Doporučená teplota při podávání: 10–12 °C, dekantovat nejlépe hodinu před konzumací



LA STOPPA - VIGNA DEL VOLTA, PASSITO

Název Vigna Del Volta se odvíjí od vinice, která získala své jméno po pachtýři Voltovi, který ji kdysi obhospodařoval a léta pěstoval toto sladké proslulné víno s meruňkovými tóny, odrážející všechny specifické vlastnosti oblasti a původní silné odrůdy Malvasia di Candia Aromatica.

Je ručně sklizené, ponechané na plachtách a sušené na slunci zhruba 15 dní, lisované ve svislém hydraulickém lisu a spontánně fermentované pomocí původních kvasinek. Zrání na ušlechtilých kalech probíhá 10 měsíců ve francouzských dubových sudech a nejméně 2 roky v láhvi.

Italští enologové a kritici ho řadí ke dvaceti nejlepším sladkým italským vínům. Doporučujeme toto víno vyzkoušet v kombinaci se sýrem Gorgonzola, jde o nádherné mámení smyslu.

Místo původu: Itálie, Emilia Romagna, Rivergaro

Vinařství: A.A. La Stoppa

Označení: IGT Emilia Malvasia Passito, Colli Piacentini DOC

Barva: jantarová

Odrůda: 95% Malvasia di Candia Aromatica (aromatické bílé hroznové víno), 5% Moscato

Vinice: biovinice s průměrným věkem 27 let a s rozlohou 4 hektary v nadmořské výšce 250 m, obdělávaná organicky bez hnojení, dezinfekce či pesticidů, sklízí se ručně

Půda: jílovitá a prachovitá

Chuť: jasná, dlouhotrvající, medově sladká chuť zralého tropického ovoce

Vůně: připomíná sušené fíky, rozinky a pomerančové květy

Párování s jídlem: hodí se k sýrům a vychutnávání během dezertů, je také dokonalým meditačním vínem

Doporučená teplota při podávání: 12-14°C



BERA VITTORIO & FIGLI - BIANCHDÙDÙI

Z tohoto vinařství máme od roku 2012 v nabídce vynikající sladké Moscato. Poté co jsme ochutnali Bianchdùdùì, bylo jasné, že se musí v naší nabídce také objevit.

Bianchdùdùì je limitovanou sérií ze sklizně roku 2000. Gian-Luigi (majitel vinařství) nám prozradil, že toto víno vzniklo vlastně náhodou, a to když jednou ve sklepě zapomněli na obsah jedné autoklávové nádrže, který začal pomalu kvasit. Dva roky spontánního kvašení vytvořilo typický oxidativní charakter, se kterým jsem se do této doby setkal pouze u vín z francouzského regionu Jura. A tak se Gian-Luigi rozhodl čekat a ochutnával tento žlutý piemontský muškát rok co rok celých 15 let, až při jedné ochutnávce jeho žena Alessandra prohlásila, že je fantastický a měl by se lahvovat. Vzniká bez použití chemikálií a bez jakékoli filtrace nebo čištění. Lahvování proběhlo v červnu 2016 a asijský ideogram na etiketě vytvořený Gian-Luigim znamená „Harmonie“. Toto panenské patnáctileté víno je výsledkem práce biodynamického vinařství plně respektujícího přírodu a její životně důležité rytmy.

Název produktu: Bera Bianchdùdùì

Země původu: Itálie, region Piemonte – Canelli

Vinařství: Bera Vittorio & Figli

Odrůda: 100 % Moscato Bianco „Canelli“

Obsah: 750 ml

Obsah alkoholu: 13,5 %

Cukernatost: suché

Barva: žlutá

Chuť: má charakteristické rysy s minerálními a oxidativními tóny, velmi dobře odolává v otevřené lahvi a výborně se hodí k tvrdým sýrům, rybám a asijské kuchyni

Doporučená teplota při podávání: 10-12 °C



L'ARCHETIPO - FIANO

Vinařství L'archetipo se nachází v italském regionu Puglia na náhorní vápencové plošině Murgia Barese, která se táhne od města Altamura až k pobřeží. Toto rodinné vinařství Francesca Valentina Dibenedetto vlastní v současné době asi 20 hektarů vinic, které se nacházejí v nadmořské výšce 320 metrů na úpatí Murgia Barese, osázené odrůdami Primitivo, Fiano a Marasco, jejichž ručně sklizené hrozny disponují bohatou koncentrací chuti. V osmdesátých letech vinařství přešlo na ekologické zemědělství a dnes je certifikováno jako organické. Také jeho název „L'archetipo“ nevzlil náhodně – představuje návrat k úplným začátkům, k přírodním formám. Fiano je bílé víno, jehož květinové nuance si často podmaní patra milovníků kvalitního vína. Fermentace probíhá pomocí malého množství hroznů sklizených o 10 dní dříve než zbylé hrozny, což zajišťuje výraznou stopu přírodní kvasinky. Šťávy kvasí spontánně při kontrolované teplotě zhruba dva měsíce v nerezových tankách, kde se poté dalších šest měsíců zdokonalují na svých vzácných kalech, než jsou bez filtrace a přídavných siřičitanů stáčeny do lahví.

Místo původu: Itálie, region Puglia

Odrůda: 100 % Fiano Minutolo

Vinice: prostírá se na dvou hektarech, kde pěstování probíhá podle zásad synergického zemědělství. Výhradně ruční sklizeň probíhá začátkem září

Půda: v podstatě jílovitá s žilami vápence a křemičitého štěrku, bohatá na humus

Chuť: bezchybná, čistá a živá na patře díky kyselince uplynulé horké sezony, velmi svěží závěr

Vůně: dominuje především květinové aroma, velmi elegantní a jemné

Párování s jídlem: hodí se skvěle k syrovým i grilovaným rybám, šnekům, koryšům a plodům moře, rizotu, zeleninovým pokrmům a ovoci

Doporučená teplota při podávání: 8-10 °C, po otevření nechat 5 až 10 minut dýchat



DOMAINE HENRI MILAN - LE GRAND BLANC

O vinařství Domaine Henri Milan jsme vás podrobně informovali v minulém čísle našeho časopisu.

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, kdy je zcela čerstvé, jiné je, když je o několik stupňů teplejší nebo o několik hodin déle otevřené.

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

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 a Petit Grains (bílé hrozny z jižní Francie, ze kterých vzniká suché nebo sladké aromatické víno)

Vinice: Bio vinice s průměrným věkem 25 let a rozlohou tři hektary, 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: vyvážená, na patře komplexní s tóny citrusů, mandlí a koření, v ústech bohatá a výrazná, zachovává 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 rozvinutí s náznakem levandule

Párování s jídlem: hodí se jako aperitiv, ke studeným předkrmům, sýrům, drůbeží a králičímu masu, rybám a koryšům

Doporučená teplota při podávání: 10-12 °C



DOMAINE FOUASSIER - SANCERRE "LES GRANDS CHAMPS" 2015

„10 generací, know-how a úcta k přírodě“ – i tak lze shrnout historii a filozofii rodiny Fouassier, která je jednou z nejstarších vinařských rodin v Sancerre. Pokud i vy zastáváte názor, že na světě není lepší apelační pro pěstování odrůdy Sauvignon Blanc, potom musíte ochutnat víno Sancerre Les Grands Champs a bude vám jasné, že v našem sortimentu a možná i ve vaší vinotéce nesmí rozhodně chybět!

Sancerre „Les Grands Champs“ 2015 je velmi výrazné, minerální a elegantní bílé víno se skvělou kyselinkou, a jak říkají Francouzi, „čisté a studené jako vody řeky Loire“. Vyrábí se v souladu s lunárními fázemi pomocí původních kvasinek. V nerezových tancích 30/100 hl zraje 8/12 měsíců.

Jedná se o víno, které odráží původ, tradici a ročník.

Označení: Sancerre AOC

Odrůda: 100 % Sauvignon Blanc (bílé aromatické hrozny, ze kterých vznikají velmi jemná vína)

Vínice: 100% organické vlnice s průměrným věkem 35 let se rozprostírají na zhruba pěti hektarech, obdělávaných podle ekologických a biodynamických kritérií; sklízí se mechanicky a na pásech se úroda přesouvá do pneumatického lisu

Půda: nejčistší vápenec Kimmeridgian, kousičky skořápek dlouhé věky rozpadlých mušlí, usazená hornina vzniklá smícháním jílu a karbonátu, křídová a trochu kamenitá (občas se najdou i zkameněliny)

Chuť: v ústech jemná a máslová, elegantní a vyvážená, osvěžující výjimečnými minerálními i nasládlými tóny a ojedinělou kyselinkou; pikantnější, suchý a dlouhotrvající závěr

Vůně: citrusová s trochou medu, vanilky a másla

Párování s jídlem: jeho výrazná citrusová vůně ho řadí k receptům s použitím citrónu, také se hodí k rybám, mušlím a k čerstvým i zralejším kozím sýrům

Doporučená teplota při podávání: 10-12 °C při ochutnávce a 12-14 °C k jídlům



DOMAINE GUILLEMOT-MICHEL - VIRÉ CLESSÉ "QUINTAINE" 2015

Francouzský kraj Burgundsko je pro mnohé znalce Mekkou vinařství a vína z této oblasti nesmí chybět v žádné nabídce. Proto jsme si i my našli svého dodavatele na svazích v Mâconnais, kde se rozprostírá šest hektarů vinic osázených odrůdou Chardonnay patřících rodinnému vinařství Domaine Guillemot-Michel. Všechny jejich pozemky leží na jižních svazích, jsou vystavené přímému slunci a těží z klimatických vlivů řeky Saôny, které zmírňují zimní teploty a vedou k dřívější zralosti hroznů. Dekarbonizace půdy je obdařila výskytem velmi specifických původních kvasinek.

Marc Guillemot, řečený „velký vousáč“, vkládá celou svou vášeň do tvorby naprosto unikátních vín. Jasnou volbou pro obohacení naší nabídky bylo:

Cuvée Viré-Clessé „Quintaine“ 2015 je velmi výrazné suché bílé víno s krásnými ovocnými tóny. Sezona 2015 byla časná, suchá a horká. Vegetační cyklus révy proto začal brzy na jaře, probíhal rychle a sklizeň začala 30. srpna. Kvalita hroznů byla na velmi vysoké úrovni.

Odrůda: 100 % Chardonnay (ovocné, elegantní a harmonické v chuti)

Vínice: vlnice s průměrným věkem 55 let se rozprostírá na šesti hektarech, na svazích obdělávaných podle biodynamických kritérií a ekologické certifikace; sklízí se ručně do malých přepravek, aby se zachovala celistvost hroznů a zabránilo se vzniku oxidace
Půda: jíl, humus a limonit, složky pocházející převážně z transformace vápencového geologického podloží

Chuť: dokonale vyvážená, osvěžující s jemnou minerálností a velmi výrazným a dlouhotrvajícím koncem

Vůně: velmi výrazná, exotická a ovocná

Párování s jídlem: nejlépe se hodí k rybám, koryšům, mořským plodům, jätrovým paštikám, steakům na pepři a zvěřině

Doporučená teplota při podávání: 10-12 °C



CHATEAU DE ROQUEFORT - CORAIL - CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Rodinné vinařství Château de Roquefort se nachází ve francouzské Provinci, v místě zvaném Roquefort la Bedoule. Současní majitelé, rodina Villeneuve, získala tuto nemovitost a půdu již v roce 1882 od svého předka, vojenského generála a vévody z Gardanne, jenž ji vlastnil od roku 1812. Hlavní činností Château de Roquefort do dnešní doby zůstává vinařství a výroba vína, zatímco v minulosti to bylo i lesnictví a zemědělství. Historický sklep pochází z roku 1734, ale v roce 1995 byl modernizován a dnes se může pochlubit nejnovějšími vinařskými systémy, včetně nádrží na třech úrovních. Vinařství pěstuje typické odrůdy Provence (Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Carignan, Clairette, Rolle neboli Vermentino a Ugni blanc) a kombinuje při tom nejmodernější techniky s tradicí. Jedna třetina vysázených vinic je stará více než 40 let, druhá třetina je mezi 15 a 40 lety a zbytek vysázeli během posledních 15 let.

Celkem 25 hektarů vinic je chráněno skalami a nachází se na příkrém svahu v nadmořské výšce 350–400 metrů, takže každá zemědělská práce musí být provedena ručně s velkou dovedností. Vysoká poloha také umožňuje pozdější sklizeň, což znamená větší čerstvost a vyšší fenolovou zralost, a proto jsou jejich vína komplexnější, než je u provensálských vín obvyklé. Půda je směsí kamenité hlíny a křídly. Blízkost moře a proudění vzduchu zde zmírňuje mikroklima a ovlivňuje vinnou révu i chuť samotného vína. Biodynamická metoda pěstování a výroby vína přináší zdravé produkty vysoké kvality odrážející svůj původ a obsahující energii a vášeň svého výrobce Raimonda de Villeneuve Flayosc, vnímavého vinaře a degustátora, jehož rodiče žili svého času ve Vídni i v Praze. Impozantně krásné vinice, tradiční půdní kultura a metody výroby vytvářejí jemná, často vzácná vína s označením Côtes de Provence.

„Corail“ je doménou rosé a má tradiční provensálský charakter, obsahující původní odrůdy Provence. Je

to svěží, okouzlující, vysoce kvalitní a vzácně dobré růžové víno, které se díky své všestrannosti hodí pro každý stůl a příležitost.

Nejdříve se Grenache a Cinsault macerují při velmi nízké teplotě 6 °C. Potom probíhá spontánní fermentace a částečná maloaktická fermentace v ocelových tancích, kde také víno zraje a zdokonaluje se na ušlechtilých kalech po dobu šesti měsíců.

Místo původu: Francie, Provence, Roquefort la Bedoule

Označení: Côtes de Provence AOC

Odrůda: 30 % Grenache Noir, 29 % Carignan, 24 % Syrah, 17 % Cinsault

Vinice: s průměrným věkem třiceti let se prostírá na skoro šestnácti hektarech, severozápadně, na kopcích v nadmořské výšce 360/390 metrů. Díky tomu se sklízí ručně od 19. září do 12. října. Vinice jsou dobře chráněny okolními útesy jako v amfiteátru a také proto mají velmi zvláštní a jemné mikroklima

Půda: čerstvá, jílovito-vápenitá, kamenitá s mnoha komponenty z oxidu křemičitého

Chuť: lahodná, šťavnatá, hodně ovocná (bílá broskev, jahoda, citrusy) s dotekem minerálů a nádechem fenyklu; čistý, minerální a osvěžující závěr

Vůně: květinová, ovocná a jemně kořeněná (citrusy, mandarinky, jahody, meloun a bílé květy)

Párování s jídlem: hodí se skvěle k salátům, zeleninovým předkrmům, mořským plodům, rybám a středomořské kuchyni. Je vhodné také jako aperitiv

Doporučená teplota při podávání: 12/14 °C





TENUTE DETTORI - RENOSU BIANCO - 360 Kč

DOMAINE DE BEUDON - RIESLING X SYLVANER 2011 - 1 090 Kč

LA STOPPA - VIGNA DEL VOLTA, PASSITO - 750 Kč

BERA VITTORIO & FIGLI - BIANCHDÙDÙÌ - 1 080

L'ARCHETIPO - FIANO - 390 Kč



DOMAINE HENRI MILAN - LE GRAND BLANC - 780 Kč

DOMAINE FOUASSIER - SANCERRE "LES GRANDS CHAMPS" 2015 - 660 Kč

DOMAINE GUILLEMOT-MICHEL - VIREÅL CLESSE "QUINTAINE" 2015 - 900 Kč

CHATEAU DE ROQUEFORT - CÔTES DE PROVENCE ROSE - CORAIL - 460 Kč

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 Kincla 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 TŘETÍHO KOLA NAŠÍ FOTOSOUTĚŽE

Třetím vítězem fotosoutěže s naším časopisem se stala

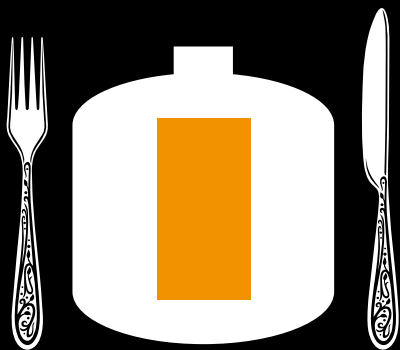
zatím neznámá osoba, která nám poslala fotografii z e-mailové adresy dzevajs@gmail.com

Vítězi / vítězce samozřejmě gratulujeme a až se nám ozve, obdrží zaslouženou odměnu. Ostatním opět děkujeme za zasláné fotografie a těšíme se na další kolo naší kreativní soutěže.

Soutěž nadále pokračuje, tak neváhejte a fotte!



1. místo



CULINARIUM

WHISKYFEST

Whiskyfest by Barlife má za sebou první ročník. Na premiérový festival do prostor Továrny v pražských Holešovicích dorazilo více než 650 příznivců whisky. Žádný z nich určitě nemohl bez povšimnutí minout zbrusu nový Bulleit bar, na němž se pod taktovkou Bulleitmana Jaroslava Modlíka degustoval bourbon v zajímavých chuťových kombinacích. Tentokrát se ale nejednalo o koktejly – americké whiskey zdárně sekundovaly paštika, okurkový lák a tlačěnka.

Text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula





BULLEIT NA WHISKYFESTU BODOVAL LÁKEM A TLAČENKOU

Whiskyfest v sobotu 7. dubna od jedné hodiny odpolední do desáté večerní hostila holešovická Továrna, multifunkční prostor otevřený různým druhům umění, zábavy i vzdělávání. A právě zábavně-vzdělávací charakter měl i festival věnovaný whisky. Primárně byl sice určen široké veřejnosti, ale některé části jeho programu dokázali ocenit i profesionálové z oblasti gastronomie. Řeč je především o bloku šesti seminářů, které se zabývaly širokou škálou témat. Na úvod se zájemci o whisky mohli něco málo dozvědět o investicích do alkoholu, následovaly prezentace zasvěcené americké a irské whiskey a po nich jedno mixologické téma: Koktejly z lokálních surovin ve vašem domácím baru. Předposlední seminář hrál na lokální notu – věnoval se výrobě whisky v České republice z pohledu jednoho z jejích producentů. Závěr vzdělávacího bloku obstarala řízená degustace nazvaná „1000 a jedna chuť whisky“. Prostřednictvím šesti vybraných vzorků chtěli organizátoři festivalu ukázat, jak pestrá může aromatická a chuťová škála whisky být.

O tom se ostatně návštěvníci Whiskyfestu mohli přesvědčit i v hlavním sále, kde měli své prezentační bary vystavovatelé. Těch zaměřených na destiláty bylo osm a dohromady k ochutnání nabídli na sedm desítek whisky. Kromě těch z tradičních producentských zemí, jako jsou Skotsko, Irsko či Spojené státy, mezi nimi nechyběla ani whisky české proveniencce. Ochutnávkou tu a tam podbarvil různý zvuk dud, jež

byly součástí hudební produkce. O tu se primárně staral DJ Vegy, prostor ve dvou večerních časech ale dostal také irský hudebník Travis O’Neil, jemuž dělali doprovod Vojta Kalina a Ondřej BlackPes. Koktejly na Whiskyfestu míchali barmani z brněnského Super Panda Circusu, hlad mohli festivaloví návštěvníci zahnat u stánku Sushi Delivery a The Real Meat Society. Leccos zajímavého k ochutnání ovšem nabídl také Bulleit bar.

PŘÍLEŽITOST PRO NOVÝ MOBILNÍ BAR

Každému, kdo do poměrně rozlehlé haly holešovické Továrny vstoupil, musel během chvilky ulpět zrak na oranžovo-žluté svítícím nápisu Bulleit a na impozantním baru pod ním. Whiskyfest byl úplně první příležitostí, kde byl nový bar kombinující dřevo, kov a slámu použit. Místo konání festivalu pro něj bylo jako dělané. „Industriálně laděný prostor holešovické Továrny se mi moc líbil. Trochu připomíná takový ten americký polorozpadlý styl, který pro Bulleit vytváří dokonalou kulisu. Před uhlazeností až upjatostí, jež bývá s whisky někdy mylně spojována, totiž preferujeme spíš volnost a jednoduchost,“ říká Bulleitman Jaroslav Modlík. On sám se na návrhu nového a velmi vydařeného Bulleit baru osobně podílel. „Chtěli jsme, aby už na první pohled působil fortelně a řemeslně. Prioritou pro nás byla kvalita, a tak jsme si jednotlivé prvky nechali na míru vyrobit,“ vysvětluje Jaroslav Modlík a dodává: „Jde o mobilní bar, s nímž budeme jezdit na různé akce, a tak je celý vymyšlený tak, aby se dal snadno postavit i rozebrat a hlavně převážet. Současně jsme dbali na to, aby se nám za ním dobře

pracovalo, aby splňoval ergonomické parametry. Mysleli jsme i na to, aby byl efektně nasvícený a nabízel dostatek místa pro vystavení lahví našeho bourbonu.“ Záměr se podařil. Bar, jehož základ tvoří červeno-hnědá dřevěná deska položená na balících slámy, je skutečně k nepřehlédnutí. Efektně působí i dřevěná zástěna nebo sestava bedýnek suplujících poličky. Nejedna návštěvník Whiskyfestu se alespoň na chvíli zastavil i u podomácky upravené motorky, jež slouží pro Bulleit bar jako zajímavá dekorace. „K bourbonu a Kentucky patří koňe, proto ta sláma. A určitě nejsem sám, kdo má Ameriku spojenou také s motorkami,“ objasňuje Bulleitman inspirační zdroje.

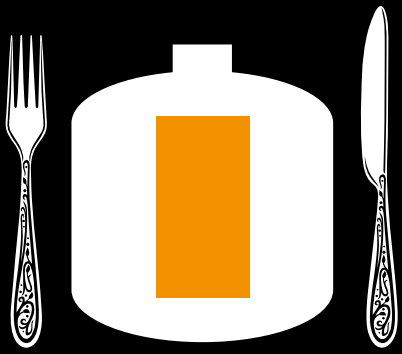
PAŠTIKA, TLAČENKA NEBO OKURKOVÝ LÁK?

Kromě Jaroslava Modlíka se na Whiskyfestu za Bulleit bar postavil také jeho kolega z pražského baru AnonymouS Dominik Celuch. Návštěvníkům festivalu nabídli k ochutnání kompletní řadu z rodiny Bulleit Frontier Whiskey, tedy základní Bulleit Bourbon, Bulleit Rye a v neposlední řadě také relativní novinku – Bulleit Bourbon 10 y.o. Desetiletá verze klasického bourbonu Bulleit je na českém trhu k máni teprve od konce ledna, a tak byl festival whiskey jednou z prvních příležitostí, kde ho mohla široká veřejnost ochutnat. To je také důvod, proč tento bourbon barmani hostům nabízeli primárně samotný. Po koktejlech ovšem nesáhli ani v případě dalších dvou whiskey. „Rozhodli jsme se koktejly protentokrát vynechat. Bylo nám jasné, že se na ně zaměří ostatní značky, ale hlavně jsme chtěli, aby měli návštěvníci festivalu možnost ochutnat bourbon v čís-

té podobě a trochu jinak, než je běžné,“ vysvětluje Jaroslav Modlík.

Bulleit tým se rozhodl vydat cestou food-pairingu, ovšem ne jen tak ledajakého. Bulleit Rye doprovázela paštika z vepřových jater, ozdobená nastrouhanou pomerančovou kůrou a domácí nakládanou šalotkou. Kromě koření byla na její dochucení použita také žitná whiskey, k níž tuto dobrůtku servírovali. Bulleit Bourbon bylo možné kombinovat s domácím lákem, v němž byla kromě okurek naložena také spousta zeleniny a koření, a s krvavou tlačenkou. Tu speciálně pro Bulleit bar připravili Paul Day a jeho The Real Meat Society, jež používá pouze to nejlepší maso z místních pastevních a bio chovů a jejíž filozofií je řemeslná výroba bez chemie. „Servírovací rituál je velmi jednoduchý: Nejdřív si dáte bourbon, poté ho zapijete lákem a ten zajíte tlačenkou,“ vysvětluje Jaroslav Modlík a s potěšením dodává, že se tato trojkombinace u návštěvníků festivalu setkala s velkou odezvou. „S okurkovým lákem se to má tak, že si ho buď zamilujete, nebo ho nenávidíte. Jsem upřímně rád, že na Whiskyfestu byla výrazná převa- ha těch, kterým chutnal,“ říká Bulleitman a na adresu festivalu doplňuje: „Oceňuji, že bylo hlavní dění soustředěno do jedné místnosti. Na rozdíl od jiných akcí tohoto typu se tak návštěvníci festivalu nemohli ztratit a minout cokoliv z toho, co by je zajímalo. Sdílení společných prostor navíc vytvářelo správnou atmosféru. Po celou dobu bylo v sále přiměřeně rušno a na návštěvnících bylo znát, že se dobře baví. Věřím, že také naší zásluhou.“





CULINARIUM



JAN KRACÍK

S Angostura bitters jste se již v našem Culinariu několikrát setkali. Možná jste již dokonce vyzkoušeli některé z receptů, ve kterých Angostura bitters projevily svou mimořádnou schopnost zdůrazňovat a spojovat chutě. Tentokrát si s bitters od Angostury pohrál uznávaný mistr kuchař Jan Kracík. V následujícím rozhovoru se můžete s panem Kracíkem blíže poznat a můžete se nechat inspirovat jeho kuchařským uměním.

Dne 5. 4. se ptala Pavla Hájková, fotografoval: Michal Šula





Četla jsem o vás, že jste hodně cestoval a pracoval v zahraničí. Proč jste se nakonec rozhodl pro francouzskou restauraci?

Po ukončení studií mě strašně zajímalo, jak to dělají jinde, postupně jsem tedy navštívil Německo, Rakousko, Nizozemsko, Chorvatsko, Švýcarsko, Irsko a Francii. Dobrou francouzskou gastronomii velmi uznávám a obdivuji. Neustále mě překvapuje, s jakou noblesou lze pokrmy připravit a samozřejmě jejich chuť posunout ještě dál dobře vybraným vínem.

Chtěl jste vždycky být kuchařem?

Vařil jsem snad už v 7 letech, takže když došlo na rozhodování o mé profesi, měl jsem v tom jasno.

Pamatujete si na první jídlo, které jste uvařil? Jaké byly ohlasy? Nevadilo mamince, že se jí ochomýtáte v kuchyni? Přece jenom malé děti umějí po experimentování v kuchyni zanechat pěkný nepořádek...

Mým prvním jídlem bylo asi krkonošské kyselo. U nás doma se vařilo často, takže jsem to měl od maminky okoukané... Myslím, že jí to nevadilo – asi to zase takový výbuch nebyl.

Jak vzniklo jméno restaurace?

Název jsme vybrali s mojí partnerkou Zuzkou. „Pot au feu“ je v gastronomii známý pojem a skvělý pokrm. Lze říci, že i tímto pojmenováním míříme na danou cílovou skupinu.

Co vše se tedy skrývá za pojmem pot au feu?

Doslova „hrnec na ohni“. Vaří se z hovězího žebra, hrudí, morkových kostí, drůbeže, kořenové i jiné zeleniny. Při přípravě se nespěchá, vše musí být pěkně křehké a měkké.

Vaše restaurace je v Rybné ulici celkem nenápadná. Jen tak z ulice k vám asi hosté nezabrousí. Je těžké si vybudovat jméno, aby se restaurace zaplnila?

Těžké to samozřejmě je, zadarmo člověk nic nedostane a bez tvrdé a poctivé práce nemůžete očekávat dobré výsledky. Mě samozřejmě těší, když je restaurace plná spokojených hostů, kteří přišli na doporučení anebo se vrátili po dobré zkušenosti. Pak je v podstatě jedno, jestli jste v místě, které je nápadnější, nebo ne.

Odkdy restauraci vlastně máte a jak dlouho trvalo ji vybudovat tak, aby dobře fungovala?

Je to už 5 let. Jinak budujeme každým dnem, protože pořád je co zlepšovat.

Jaký byste řekl, že jste kuchař?

Tato práce mě baví, dělám ji srdcem a u vaření si odpočívám.

O odpočinku u vaření slyším poprvé. Vnímám šéfkuchaře jako vrcholové sportovce, kteří dělají fyzicky i psychicky velmi náročnou práci, kterou ani není možné zvládat celý život. Jak je to možné, že pro vás je to odpočinek?

Asi proto, že se o restauraci starám se vším všudy – nejsem pouze v kuchyni, ale řeším i provoz, zásobování, personální záležitosti, peníze... To jsou občas náročné věci, a proto říkám, že si u vaření odpočívám.

Jaký je váš osobní vztah k jídlu?

Mám rád jídlo správně připravené z dobrých surovin, pak mě to opravdu baví.

A máte nějaké preference, co se týče druhu kuchyně?

Pro mě je opravdu důležité, s jakou péčí se daná kuchyně připravuje. Nemůžu říct, že bych upřednostňoval nějakou konkrétní kuchyni. Naopak se snažím poznávat nové.

Jakou kuchyni opravdu nemáte rád?

Na to nedokážu odpovědět, protože se mi zatím nestalo, že by to bylo tak zlé.

Zajdete se někdy najíst do jiné restaurace, než je ta vaše, a případně do jaké?

Více navštěvuji restaurace v zahraničí, častěji jím v menších rodinných restauracích.

Dal byste nám nějaké doporučení, kam si máme v zahraničí určitě zajít?

Určitě je třeba zavítat do jedné z lyonských restaurací založených věhlasným šéfkuchařem Paulem Bocusem.

Při výběru jídla v restauraci spíše zkoušíte nové kombinace, nebo sázíte na jistotu?

Záleží opravdu na tom, jestli máte k daní restauraci důvěru, jak vás v ní přijmou, jak vám jídlo doporučí... Pak si rozhodně nějakou novou specialitu nenechám ujít.

Máte nějaké suroviny, které hodně používáte a na které nedáte dopustit?

Určitě, je jich tolik! Pečeme denně čerstvý chléb, takže dobrá mouka. Omáčky zjemňuji máslem, do dezertů přidáváme hutnou smetanu, na grilované ryby je skvělý olivový olej...

Ráda vařím a téma mouka je pro mě zásadní. Jaká mouka je dobrá? Sama používám nejraději špaldovou – jak bílou, tak celozrnnou. Doporučil byste jí?

Záleží na tom, pro jaké použití je daná mouka vhodná. Je každopádně skvělé, že máte svoji oblíbenou mouku a že s ní ráda pracujete.

Co vám nesmí do kuchyně?

Umělá dochucovadla.

Kde berete inspiraci?

Od lidí, kteří v této branži něco dokázali.

A kdo je pro vás největší ikona?

Paul Bocuse.

Co rád pijete kromě kvalitních vín?

Asi každý chlap si rád zajdu na pivo.

Používáte při vaření alkohol? Případně jaký alkohol používáte a jakým způsobem?

Nejčastěji používám víno. Podle druhu pokrmů pak vybírám vhodný charakter: bílá suchá vína do omáček k rybám, bílá plnější vína například do cibulačky nebo omáček k drůbeži, dezertní vína do dezertů nebo k některým vnitřnostem a například červená těžší vína do zvěřinových ragú nebo omáček k hovězímu masu.

Vaření s víny je celkem rozšířené, řekla bych. Zajímalo by mě, jestli v kuchyni využíváte i destiláty.

Opravdu jen okrajově. Je spousta alkoholických nápojů, které se používají. Já velmi rád pracuji s likéry jako Grand Marniere při přípravě Crêpes Suzette, Chartreuse při přípravě šnečího másla, Cognac do terin s kachními foie gras, Armagnac do zvěřinových paštik, Chambord do krémů a zmrzlin, dobrý rum do vepřových terin a třeba i vodku při přípravě hovězího tataráku...

Jak jste se dozvěděl o značce Angostura?

V baru.

Máte na mysli rum, nebo bitters?

Jako rum, například Cuba Libre mám rád.

Jak se vám vařilo s Angostura bitters?

Velmi dobře; je skvělé, jak dokáže vyzdvihnout charakter některých surovin.

Jaké Angostura bitters jste vyzkoušel, v jakých kombinacích a proč myslíte, že právě takto to funguje?

Nejčastěji používám pomerančovou, a to při marinování drůbeže, do sorbetů a některých zmrzlin.

Budete je při vaření používat i dále?

Ano, určitě zůstane i nadále v kuchyni. ■



KACHNÍ PRSA MARINOVANÁ V ANGOSTURA AROMATIC BITTERS S KACHNÍ OMÁČKOU A KONFITOVANÝMI KUMKVATY

- 1 kg kachních prsou
- 300 g kumkvatů
- 50 g másla
- 50 g cukru
- 200 g vařené řepy
- 200 g bramborového pyrě
- 150 ml kachního jus
- 50 ml portského vína
- 3 zástřiky Angostura aromatic bitters

Kůži na kachních prsou nařízneme ve tvaru mřížky, pokapeme Angostura aromatic bitters a opeříme. Marinujeme nejlépe přes noc. Osolíme a pečeme na rozpálené pánvi nejdříve na kůži do zlatavé barvy. Během pečení odebíráme přebytečný tuk. Kůže musí být na konci úpravy křupavá. Vložíme na 5 minut do trouby předeheatě na 160 °C na mřížce. Do výpeku přidáme portské víno a zredukujeme na polovinu, dále přidáme kachní jus, Angostura aromatic bitters a provaříme. Na konec omáčku dochutíme solí, pepřem a zahustíme kostičkami studeného másla. Ve 3 dcl vody rozpustíme cukr, přidáme Angostura aromatic bitters, kumkvaty a vaříme do měkka. Vařenou řepu rozmixujeme, propasírujeme přes síto a vmícháme do vařených pasírovaných brambor. Zjemníme máslem a dochutíme solí. Kachní prsa vytáhneme z trouby a necháme lehce zchladnout. Šťávu z pečení použijeme do omáčky, přidáme vařené kumkvaty a servírujeme na horký talíř i s pyrě z brambor a řepy. Na maso vložíme několik vloček soli a čerstvě mletý pepř.

SORBET Z POMERANČŮ A ANGOSTURA ORANGE BITTERS SE SALÁTEM Z CITRUSŮ

- 0,5 l čerstvě vymačkané šťávy ze sladkých pomerančů
- Šťáva ze 2 limetek
- Šťáva ze 2 citronů
- 100 g cukru krupice
- 2 pomeranče
- 2 grepy
- 2 mandarinky
- 3 lžice Angostura orange bitters

Šťávu z citrusů a cukru svaříme o třetinu a přidáme 3 lžice Angostura orange bitters, nalijeme do výrobniku na zmrzlinu a vyšleháme. Lze i pomalu za občasného zamíchání zmrazit v mrazničce, kdy ale vznikne hrubší konzistence (granita). Kůru z citrusů ořízneme a ostrým nožem vykrojíme jednotlivé segmenty, které lehce dochutíme Angostura orange bitters. Klademe na studený talíř a pomocí cukrářského sáčku vyšlehaný sorbet stříkáme ve tvaru pusinek na citrusové segmenty.





CULINARIUM

MARTIN KORTUS

GASTRONOMICKÉ TRENDY 2018

Jméno Martin Kortus je vám možná povědomé. Pokud se zajímáte o vaření, mohli jste ho zaznamenat v předchozích číslech časopisu ve spojení s kulinářskými akcemi „Mens in the kitchen“ a „Ladies with the cocktails in the kitchen“, které probíhají za naší spolupráce ve škole vaření Laboratorio. Dovolte, abychom vám Martina představili blíže, a to jak po stránce profesní, tak i prostřednictvím jeho předpovědi gastronomických trendů pro letošní rok.

Text: Martin Kortus



Martin je v první řadě osvícený a vizionářský kuchař, který upřímně miluje dobré jídlo. O jídle by dokázal vykládat do nekonečna, vždyť je to jeho největší koníček i vášeň. Významnou část svého života strávil v New Yorku, kde vystudoval prestižní a uznávaný The French Culinary Institute. Poté už hvězdně odstartoval svou kariéru a stal se šéfkuchařem několika restaurací v New Yorku a později i jejich spolujednatel.

Tehdy získané zkušenosti s vedením velkých týmů, plánováním a vytvářením menu i konceptů a identit restaurací Martin využíval po svém návratu do České republiky. Působil jako gastronomický poradce a privátní kuchař a pomáhal restauracím a hotelům postavit se na nohy a stát se vyhledávanými gastronomickými místy. Za zásadní považuje své působení v hotelu Josef, kde během krátké doby vytvořil fungující tým, z jehož dílny vycházela úžasná jídla s fantastickými výsledky. Učení, a hlavně pozorování úspěchů svých klientů Martina naplňovalo a rozhodl se věnovat také amatérským kuchařům.

Své zkušenosti, ale také nadšení a lásku k jídlu předával nejdříve v Národní bance vín a od roku 2016 ve škole vaření Laboratorio. Od té doby vychoval několik profesionálních kuchařů, naučil nespočet amatérských nadšenců vařit, a jednoho každého z nich vážít si surovin, vychutnat si dobré jídlo a víno a dívat se na jídlo jinak. To totiž Martin umí perfektně – získat si lidi svým laskavým a přátelským přístupem a ukázat jim svůj pohled na jídlo, který rád a rychle přebírájí. I proto se Martin stal uznávaným profesionálem, kterého si firmy vybírají jako svou tvář. Kromě toho, že měl své Chef Menu v síti Bageterie Boulevard, je také ambasadorem Thermomixu a přírodních solí Natural Mallorca.

Jak to tak bývá, na začátku každého roku kolují předpovědi toho, jaké nás čekají novinky, trendy, směry nebo koncepty. Samozřejmě ne vždy se tyto předpovědi setkají se stoprocentní úspěšností, ale s tím se vlastně u předpovědi počítá. Ty nejdůležitější směry by se daly popsat jako rok lokálních, zeleninových a etnicky inspirovaných jídel. Tyto základní směry bude v průběhu roku doplňovat spousta dalších novinek...

Nejzásadnějším trendem pro tento rok by měla být rostlinná strava, která by se měla postarat o revoluci na jídelních lístcích. Mladá generace strážníků volá po vegetariánské i veganské nabídce a z tohoto důvodu vznikají nové vegetariánské či veganské koncepty. I v klasických restauračních provozech tak můžeme očekávat rozmanitější nabídku jídel připravených z větší části na rostlinných základech.

I když v předpovědi by měla kralovat zelenina, maso si stále bude držet svoji pevnou pozici, jen porce bu-

dou menší a bude se dbát na jeho původ a samozřejmě jeho vyšší kvalitu. Zákazníci budou vyžadovat více informací o tom, odkud maso pochází, jak bylo připraveno, případně název farmy. U masa se nadále bude držet v oblíbené netradiční zpracování a využití, pokud možno všech částí zvířete.

Samozřejmě v kurzu zůstávají lokální produkty, které se ještě rozšíří o pojem hyperlokální – produkt vypěstovaný, připravený a zkonsumovaný v rámci jedné oblasti. S lokálností samozřejmě souvisí také původ surovin, které jsou pořizovány přímo od místního farmáře.

Trendem je používání menšího množství ingrediencí a návrat k základním podstatám kulinářského umění. Kvalitní zelenina, rostlinné či živočišné proteiny, jednoduchost a nutriční vyváženost jídel, to je směr, kudy se gastronomie začíná ubírat.

Nejen zelenina, ale vše rostlinné má tento rok otevřené dveře do kuchyní. Mimo jiné se častěji budou objevovat v jídlu také bylinky, zejména ty méně známé. Často už si lidé spojují zdravou stravu s léčivými aspekty dané potraviny a začínají vyhledávat pokrmy, které se postarají o vydatný přísun vitamínů, minerálů a probiotik.

Proč konzumovat prázdné kalorie, když může jídlo obsahovat skutečné živiny? Neměli bychom také zapomenout na nepřehlédnutelný trend street foodu, který začíná být součástí našich farmářských trhů, festivalů, ale i pouličních stánků. Letos se čeká nárůst jídel v podobě tempury, kebabu, knedlíčků všeho druhu...

Světový trend se v současné době zaobírá filipínskou kuchyní, ale také indickou v podobě fusion-style jídel. A do třetice je to samozřejmě korejská kuchyně se svojí výraznou chutí, fermentací, umami a hodné kimchi.

Co se týče párování vína, destilátů a míchaných nápojů, tak u vín se počítá s úbytkem klasického párování vína a jídla (jako např. Burgundského nebo Bordeaux) a je snaha o vyhledávání naturalních vín, která se co nejvíce hodí k danému pokrmu.

U destilátů lidé začínají vyhledávat bylinné likéry a destiláty z koření, ovoce a zeleniny a v neposlední řadě je trendem i párování a vaření s těmito produkty.

U míchaných nápojů se objevuje snaha začlenit tuto kategorii hlouběji do samotné gastronomie a více ji propojit při komunikaci kuchařů a barmanů, kdy samotní barmani si připravují šťávy, sirupy a bitters, které by co možná nejvíce měly harmonizovat s daným chodem. Na ústupu je i nadměrné používání

ledu a začíná se klást důraz na nepoužívání plastu (hlavně brček a míchátek), což se v odborných kruzích nazývá „antiplastic movement“.

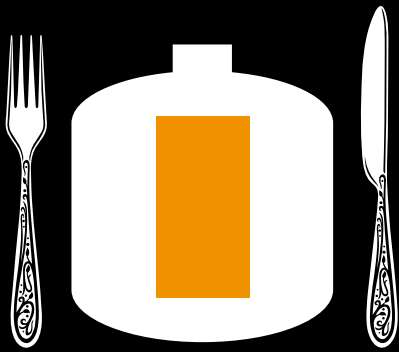
Takže abych to shrnul: Co nejméně použitých ingrediencí, inspirace tradičními a osvědčenými recepty a návrat k základní podstatě kulinářského umění.

Už teď po přečtení této předpovědi se většina z nás má na co těšit a věřím, že vše zde zmíněné na nás čeká jak při naší honbě za gastro zážitky, tak při každodenním stravování doma, v restauračních zařízeních, ale i všude tam, kde se servíruje něco k jídlu.

Dobrou chuť! - Martin Kortus

© Michal Šula





CULINARIUM

NA SKOK V KUCHYNI S ROMANOU BÖHMOVOU

Text: Pavla Hájková a Romana Böhmová, foto: Elissa

Foodbloggerka Romana je naší významnou přispěvatelkou, pokud jde o recepty do facebookové verze Warehouse #1 Culinarium. Všichni však sociálními médii neholdují, a tak jsme se rozhodli její poslední kuchařské nápady zveřejnit i v tištěné verzi.

Už odmala patřilo vaření k Romaniným největším radostem a tato láska se u ní neustále prohlubuje. Ve volném čase ráda objevuje nové chutě, navštěvuje zajímavé restaurace a food festivaly, listuje v časopisech o vaření a kuchařkách a sleduje food-blogy. Aby se o nabyté zkušenosti mohla podělit s ostatními, založila si blog „Na skok v kuchyni“, který běží již třetím rokem. Za tu dobu získala 12 000 fanoušků na Instagramu a 8 000 na Facebooku. Nejvíce Romanu baví péct, ráda vaří asijskou kuchyni a experimentuje s luštěninami. Jejím velkým ko-

níčkem je i práce v rodinném byznysu zabývajícím se prodejem nábytku, ve kterém se stará o e-shop. Také má ráda cestování a vydává online magazín Na skok v kuchyni. Díky návštěvám exotických zemí poznává nové kuchyně, se kterými následně seznamuje své fanoušky. V posledních týdnech jí ale nejvíce zaměstnává syn Vojta, který měl být původně holka, aby jí v kuchyni pomáhal. Podle Romaniných slov je ale tak úžasný, že by ho za holku za nic na světě nevyměnila, a věří, že jí v kuchyni určitě bude rád pomáhat.



VIŠŇOVÝ ETON MESS

Když se zamyslím nad tím, jaký význam má pro mě termín „mít blaho v hubě“, tak je to přesně tohle. Sladkost pusinek ve spojení s kyselými višněmi je totiž něco neskutečného.

NA PUSINKY:

- 2 bílky
- 115 g cukru krupice
- špetka soli
- ocet

NA VIŠŇĚ:

- 250 g mražených odpeckovaných višní Dione
- 2 dcl Kitl syrob višňový
- 50 ml Grand Marnier

NA ŠLEHAČKU:

- 250 ml smetany ke šlehání
- několik kapek kvalitního vanilkového extraktu

1) Mísu, ve které budeme bílky šlehat, si nesmíme zapomenout vytřít octem. Já si vždycky dám několik kapek na papírovou utěrku a mísu důkladně odmastím.

2) Bílky spolu se špetkou soli dáme do mísy a začneme na střední stupeň šlehat (já u KitchenAid šlehám na stupeň 4).

3) Když začnou bílky světlat, po lžících přidáváme cukr. Vždy ho necháme zašlehat a teprve poté přidáváme další lžiči.

4) Bílky šleháme, dokud nebudou krásně tuhé a lesklé (test, že jsou bílky hotové, je, že mísu obrátíme a bílky nevypadnou).

5) Bílky naplníme do cukrářského sáčku. Já použila i nástavec, který udělá požadovaný tvar pusinky.

6) Pečení záleží na velikosti. Na 90 stupňů necháme pusinky sušit 60–80 minut.

7) Mezitím si připravíme višně. Višně se sirupem a Grand Marnier dáme na pánev a necháme svařit. Zhruba po 5 minutách vyndáme višně a necháme ještě sirup zredukovat. Poté pánev odstavíme z plotny, vrátíme višně zpět a necháme zchladnout.

8) Šlehačem si vyšleháme smetanu s vanilkovým extraktem do tuha.

9) Do skleničky vrstvíme svařené višně, nalámané pusinky a šlehačku. Nakonec dezert ozdobíme celými pusinkami.



ČOKOLÁDOVÁ BÁBOVKA S POLEVOU Z KOKOSOVÉHO CUKRU



NA BÁBOVKU:

- 150 g hladké mouky
- 6 g jedlé sody
- 30 g kvalitního kakaa
- 100 g třtinového cukru
- 50 g kokosového cukru
- 1 vejce
- špetka soli
- 100 g másla
- 150 ml smetany ke šlehání
- 30 g kvalitní čokolády (min. 60 % kakaa)
- 50 ml espressa
- několik kapek vanilkového extraktu

NA NÁPLŇ:

- 200 g krémového sýru
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- 50 g kokosového cukru
- 1 lžice Grand Marnier
- 1 vejce
- několik kapek vanilkového extraktu

NA POLEVU:

- 25 g kokosového cukru
- 30 g třtinového cukru
- 25 g másla
- 2 lžice Grand Marnier

1) V rendlíku si rozpustíme máslo, čokoládu a smetanu ke šlehání a necháme vychladnout.

2) V míse si smícháme přesátou mouku, jedlou sodu, kakao, třtinový i kokosový cukr a sůl. Do této směsi přidáme rozpuštěné máslo s čokoládou a smetanou a vajíčko. Necháme v robotu zpracovat, dokud těsto nebude hladké.

3) Nakonec přidáme espresso a vanilkový extrakt.

4) V druhé míse si ušleháme krémový sýr se škrobem, cukrem, Grand Marnier, vejcem a vanilkovým extraktem do hladkého krému.

5) Do formy na bábovku vylijeme první polovinu čokoládového těsta (dle typu formy si ji případně i vymažeme a vysypeme přesátým kakaem). Pal přidáme krém (snažíme se krém dát do formy tak, aby se nedotkl jejích okrajů). Poté dáme druhou půlku těsta. Pečeme na 180 stupňů cca 40 minut.

6) Mezitím si na pánvi rozpustíme kokosový a třtinový cukr s máslem a Grand Marnier. Rozpouštíme do té doby, než nám vznikne hladká poleva.

7) Bábovku vyndáme po uplynutí doby z trouby a vyklopíme ji. Když nám bábovka vychladne, polijeme ji vlažnou polevou.

Na pečení byla použita forma na bábovku o velikosti cca 1,4 litru. ■

TOHLE JE NÁŠ HUMIDOR

Je to již rok, co jsme v prostorách Warehouse #1 otevřeli pozoruhodnou sekci, které se v oboru říká „walk-in humidor“. Myšlenkou vybudovat místo, kde by si milovníci prvotřídních doutníků mohli nakoupit, jsme se zabývali od roku 2014, kdy jsme vykročili z našeho teritoria prémiových alkoholických nápojů a začali dovážet i doutníky.

Text: Jiří Rabel, foto: Martin Kincl







Správná chvíle nastala, když jsme rozhodli o rozšíření prodejní plochy prodejny. Tehdy nám okamžitě blesklo hlavou – musí tam být i walk-in humidor!

Prémiové, ručně balené doutníky jsou velmi citlivé na zacházení a skladování. Pro jejich „přežití“ musíte zaručit stabilní vlhkost. Řeknete si, že je to easy task, ale pokud do rovnice dosadíte teplotu, která bude v průběhu roku výrazně kolísat a s ní nevyhnutelně i relativní vlhkost, už to tak jednoduché zadání není. Naší první amatérskou myšlenkou bylo, že do humidoru umístíme klimatizační jednotku, která bude prostor chladit, zatímco vlhkost dodáme z výparníku. Chyba lávky – klimatizace vysává vlhkost! Pokud jsme se chtěli vyhnout nekončícímu souboji klimatizace se zvlhčovačem, který by beztak skončil jen nejasným výsledkem, bylo zapotřebí přijít s jiným technickým řešením. Pokud se ptáte, jestli to není přece jen trochu přehnané, a divíte se, proč musí mít doutníky tak stabilní podmínky pro skladování, tak vezte, že z mnoha dobrých důvodů.

Pokud je toto citlivé zboží vystaveno změnám vlhkosti a teploty, může dojít k jeho vážnému poškození, až znehodnocení. Doutníky a jejich konstrukce reagují na okolní prostředí dynamicky. Pokud vyschnou, smrsknou se a ztratí oleje (aroma a chuť). Když se naopak příliš zavlhčí, „nakynou“ v objemu a může prasknout krycí list. Navíc mokřý doutník oproti obecné představě špatně hoří a vzniká v něm příliš kondenzátu, což má neblahý dopad na chuť. Většina výrobců doutníků nám potvrdila, že je lepší raději trochu sušší doutník než převlhčený.

Naším prvotním cílem bylo nabídnout doutníkovým nadšencům místo, kde budeme ručit za perfektní prostředí pro skladování a zrání doutníků. Udržujeme teplotu 19 až 20 °C a relativní vlhkost 69 %.

Rozhodli jsme se konzultovat konstrukci a funkci prostoru z jedním z největších expertů na humidoru – panem Marcem André z Německa – a následně investovat do automatizované technologie, která se obvykle používá v laboratořích pro přesnou kalibraci přístrojů. Tato technologie je schopna přesně chladit a zvlhčovat walk-in humidor na požadovanou úroveň.

Naším dalším cílem bylo nabídnout skutečnou kulturu nákupu. Pouhá návštěva walk-in humidoru se stává mimořádným zážitkem. Vůně cedru a tabáku, celková estetika prostoru a pohled na vystavené skvosty vás okamžitě pohltí. Autorem je Ing. arch. Marek Sodomka, který stojí i za celkovým vzhledem naší prodejny.

Naším třetím přáním bylo nabídnout kvalitní sortiment doutníků od věhlasných výrobců ze všech významných regionů produkujících tabák, v nejrůznějších vitolách (tvarech a velikostech) a cenových úrovních. Jednoduše řečeno, u nás v humidoru můžete začít dlouhou cestu ochutnávání a poznávání doutníků, o kterých jste možná ani nevěděli, že existují.

Na rozdíl od našeho nápojového sortimentu, kde na regálech najdete pouze sortiment, který dovážíme, v popsaném humidoru najdete nejen značky, které zastupujeme a máme rádi, ale i sortiment od našich kolegů-konkurentů. Chceme nabídnout široký výběr dobrých produktů, které stojí za to, a podpořit tím rozvoj prozatím jen málo rozvinutého povědomí o barvitě doutníkové scéně.

V sortimentu našich značek najdete jak roky prověřené stálice, tak i nejzřavější brandy, určující nový vývoj této zajímavé branže. ■

SOUČASNÁ NABÍDKA ZNAČEK:

KUBA

Cohiba

Montecristo

Romeo&Julietta

Partagas

NICARAGUA

Perdomo

Roma Craft

Padron

Joya de Nicaragua

Oliva

Sobremesa

Fratello

Norteño

Papas Fritas

Drew Estate - Liga Privada

Asylum

Casa de Torres

HONDURAS

Eiroa

CLE

Flor de Selva

Maria Mancini

Joshua - Hond Kuba

Camacho

Leaf by Oscar

Oscar

DOMINIKÁNSKÁ REPUBLIKA

Arturo Fuente

Davidoff

Aging Room

La Galera

KOSTARIKA

Atabey

Byron

Bandolero

BRAZÍLIE

Brasil Trullerie



snoubení doutníku

Většina Čechů by měla mít při volbě doutníků jasno. Ve fabrice Nicka Perdoma v nikaragujském Estelí totiž myslí i na velmi početnou skupinu populace, kterou tvoří milovníci „zlatavého moku“. A tak je až s podivem, že jsem tuto komnatu nechal v uplynulých jednadvaceti vydáních našeho časopisu zavřenou. Vždyť se na území České republiky jedná o nejprodávanější druh alkoholického nápoje. Pivo se postupně stalo dokonce jedním z našich národních symbolů.

A tak jsem moc rád, že pod vedením Alexe Reyese (nástupce Sarah Gonzalesové) a rukama zkušených boncherů (tj. prvních baličů – ti balí listy filleru do tzv. bonche) a rollerů (druhých baličů, kteří finalizují doutník a wrapper) přicházejí na svět tvary a velikosti exkluzivní řady doutníků „Special Craft Series“. Tato velmi zajímavá edice čítá tři chuťové variace ve čtyřech velikostních provedeních Churchill, Gordo, Toro a Robusto, z nichž každá je chuťově přímo napasovaná k různým typům pivních speciálů. Nejlehčí řadou je Connecticut. Ta je určena ke světlým pivům plzeňského typu, světlým svrchně kvašeným

pivům typu „ale“ a lehčím ležákům. Výraznější je potom řada Sun Grown. Ta si díky kořeněnému wrapperu z oblasti Jalapa libuje ve společnosti výraznějších piv typu polotmavých, Pale Ale, IPA nebo speciálů Oktoberfest. Poslední řadou je Maduro. Tu vám ale představím až za chvíli.

Již se totiž nemohu dočkat lákavého osvěžení z elegantní tmavé lahve s ještě tmavším obsahem. Je krásně orosená, až se logo společnosti – harfa – doslova třpytí. Je to Guinness, právě tento pivovar si dnes zaslouží moji pozornost. Na 22. ročníku soutěže World Travel Awards byl dokonce vyhodnocen

jako nejvyhledávanější turistický cíl. Ano, čtete dobře. Nové prostory Guinness Storehouse, postavené v roce 2006 v centru Dublinu, za sebou nechaly i tak vyhledávaná místa jako třeba Eiffelovu věž.

A tak jsem tuto pobídku přijal a otevírám si mnou velmi oblíbený Guinness Extra Stout. Není mnoho pív, které by u mne chuť na dobrý doutník doslova burcovaly. Ale tohle je jedno z nich. A tak se již doslova vrhám na tento tmavý stout, jenž se vyrábí podle původní receptury již od roku 1821 a jenž nastartoval historii celé značky. Většina z nás zná spíše mladší a známější verzi Guinness Draught. Ta si ale musela na vznik své husté krémové pěny počkat až na inovaci ve výrobě – sycení dusíkem. A tak dnes popíjím (jako vždy přímo z lahve) základní stavební kámen šestého největšího pivovaru na světě. S osvěžením se okamžitě dostávají i intenzivní hořkosladké chutě praženého ječmene, kávy a čokolády, pro tento druh piva tak typické. Je pro mne s podivem, že právě tmavá piva Guinness patří mezi nejméně kalorická na světě. Moji pozornost vždy s každým nabitím upoutá přívál bublinek, které celou chuť ještě zvýrazňují.

To si již doslova říká o představení zmiňované řady Special Craft Series Maduro zvané také Stout. Jak již název napovídá, je přímo vyladěná k pivům tohoto ražení. Nepohrdne ale ani typy jako Porter, Brown Ale, Bock nebo Dunkel. Dnes jsem z této řady zvolil časově nejméně náročnou velikost Robusto (5,5 × 54), zřejmě s ohledem na obsah lahve 0,33 l. To se nakonec ukázalo jako zbytečně skromné, protože jsem během potřebných 60 minut pro tuto velikost vypil piva dvě. Odstraňuji krásný ochranný prstýnek, vlastně obal, který doslova prodává doporučenou kombinaci. Na obalu je totiž vyobrazena krom krásného loga Tabacalery Perdomo i lákavá sklenice černého piva. Tato podbízivá dekorace zdobí skoro celou délku těchto doutníků. Poškození krycího listu se při sundávání bát nemusíte. Po odstranění vás totiž bude udržovat v kontaktu neméně krásný prstýnek, který svými rozměry wrapper rovněž chrání. Doutník připravuji, prohlížím a zkuším pružnost tmavého olejovitého krycího listu, který upoutal moji pozornost. Dává tušit svoji vyzrálost a pozdní termín svého primingu (časovaná sklizeň). Vůně tabáku potvrzuje optické předpoklady a nutí mne potahat a ochutnat doutník ještě nezapálený.

Po zapálení se ale jeho vlastnosti mění. Působí skromně a nechává dominovat perzistenci piva. To trvá do doby, než se tabák prohřeje. Teprve poté si s chutí piva nic nezadá a drží s ní krok. Přes jemné ataky bublinek je nyní cítit krémové dávkování vůně kávy, čokolády, karamelu, jemné kořenitosti a zemitosti. Jen stěží lze rozeznat, který z aktérů

má vše na svědomí. Vše je sladěné do nejmenšího detailu. Chuť nijak dramaticky negraduje, ale přece jen dává tušit přednosti této řady: elegantní osobitost nasládlých wrapperů z oblasti Jalapa, kořenitost vázacích listů, typická pro Condegu, a dřevitost až zemitost filleru z Estelí. O konstrukci doutníku psát nemusím. Jako vždy potvrdila preciznost Nickových tocedorů.

Dnešní kouření se mi moc líbilo a jsem si zcela jistý, že si opakování nebudu šetřit až na dny Sv. Patrika nebo na osobní návštěvu Guinness Storehouse. Je to kombinace jako stvořená pro zpestření nadcházejících slunečných dnů. ■

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.

UP5 ULTRA PREMIUM



PRODEJNA ROKU 2012

První cena: 5. místo
Druhý cena: 10. místo
Třetí cena: 15. místo

www.prodejna.cz

KB
Komerční banka

První cena: 5. místo
Druhý cena: 10. místo
Třetí cena: 15. místo

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



THE
NIKKA
PREMIUM BLENDED WHISKY

3 110 Kč

Ikonický blend od tradičního japonského výrobce, The Nikka 12 Years Old, je důstojnou ukázkou toho nejlepšího ze schopností a dovedností blenderů Nikka. S majoritním podílem sladových whisky z obou destilérií Nikka - Yoichi a Miyagikyo - doplněným obilnou whisky destilovanou na Coffeyho destilačním zařízení ve druhé ze jmenovaných palíren byl vytvořen mimořádný blend této neobyčejné whisky.

Pij s rozumem.