

WAREHOUSE #1

23



GRÉGORY VERNANT

THE SINGLETON™

REVEALS THE TASTE
OF YOUR FAVORITE FOOD



Pij s rozumem.

Třidvacáté číslo našeho časopisu, na jehož obálce je majitel destilerie Neisson Grégory Vernant, průkopník agricole bio rumů z ostrova Martinik, je konečně na světě. Přinášíme vám v něm reportáž z fascinujícího Islandu, ze země, se kterou se pojí začátky našeho podnikání a která má se svými zajímavými destiláty světu určitě co nabídnout.

Seznámíme vás s inaugurací nové destilerie kartuziánských mnichů, během níž zazněl cituplný proslov nejvyššího představitele tohoto řádu, Doma Dismase, který vám přinášíme v plném znění. Zavedeme vás na Sicílii, kde jsme se zúčastnili oslav 150. výročí likéru Averna, a podíváme se i do lisabonských barů. Kromě pravidelných rubrik, mezi něž patří i reportáže z barmanské soutěže World Class, na vás čekají i rozhovory s francouzským ilustrátorem McBessem a legendárním Charlesem Schumannem. Ty pro vás připravil Tomáš Mozr, nový motor našeho časopisu, který rád píše a má dokonce i encyklopedické znalosti z našeho oboru. Dalšími jeho články, které můžeme doporučit vaší pozornosti, jsou Mezcal očima Rona Coopera nebo Prolínání kultur, který pojednává o propojování kávového a koktejlového světa. Na něj tematicky navazuje reportáž ze soutěže Coffee in Good Spirits a rozhovor s jejím vítězem Ondřejem Hurtíkem. Oba tyto materiály pro vás připravila Pavla Hájková, stejně jako další zajímavé články a rozhovory v rubrice Culinarium.

Blíží se konec roku a s ním se pojí oslavy, které většinou provází i šumivé nápoje. Aby nešlo pouze o bouchání rychlých špuntů, ale i o lahodný doušek z obsahu lahve, přinášíme vám na konci článku s názvem Kolotoč oslav a změn i tipy na šumivá vína z naší nabídky. A pokud by bylo libo i doutníček, tak vás určitě nezklame značka Arturo Fuente, které se věnuje jak článek od Honzy Brauna, tak párování doutníku Honzy Albrechta. Do nového roku vám tedy přejeme hodně štěstí a skvělých zážitků, a pokud k nim přispějeme i s nějakou lahůdkou z naší nabídky, bude nám ctí.

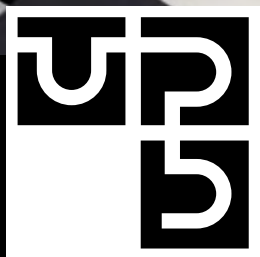
Jiří Rabel a Jakub Janeček



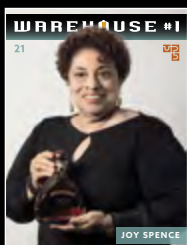
Jiří Rabel

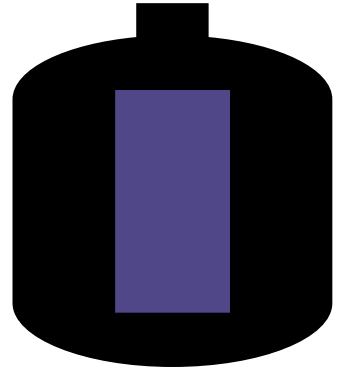


Jakub Janeček



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.





Island	6
Grégory Vernant	24
Chartreuse	30
Savanna Millenium 1999	46
Scapegrace Gold	52
Madeira a bary Lisabonu	56
World Class	62
Milan Zaleš	68
Mezcal očima R. Coopera	72
Na vlastní kůži	80
McBess	82
Diplomático pártý	86
Charles Schumann	90
Prolínání kultur	94
Coffee in good spirits	98
Ondřej Hurtík	102
Lost Distillery	108
Kolotoč oslav a změn	118
150 let likéru Averna	128
Culinarium	136
Arturo Fuente	154

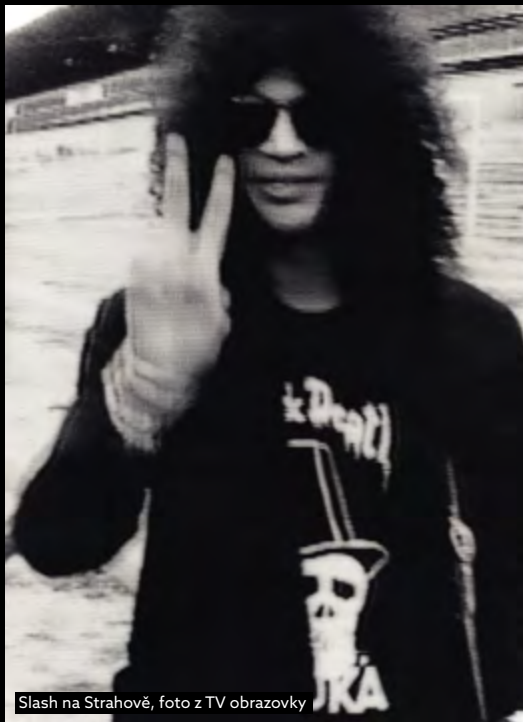
ISLA

Na sklonku roku 1990 jsme přivezli první destiláty, se kterými jsme začali obchodovat. Byla to paleta vodky Black Death s lebkou a cylindrem na etiketě a jedna bedna destilátu, na jehož zelených lahvích s černými etiketami bylo napsáno, že se jedná o nejjemnější šnaps vyrobený podle staré islandské tradice v Belgii, pod dohledem Sigurðssonovy rodiny. Na těch etiketách, rovněž s lebkou, tentokrátě však bez cylindru, dále stálo Pleasure of the North a upozornění Serve Ice Cold. Bylo krátce po sametové revoluci a lidé po čtyřiceti letech komunismu začali v naší zemi svobodně podnikat a objevovat mnohé do té doby přímo zakázané, nebo přinejmenším nedostupné věci.

Text a foto Jakub Janeček

ND





Slash na Strahově, foto z TV obrazovky

Jednou z nich byly i destiláty **Black Death** a ta zelená lahev byla vlastně první, která předcházela později daleko úspěšnější vodce a tequile se stejným názvem. Vodce dělal spontánní reklamu kytarista Slash a tequila Black Death, kterou jsme záhy také přivezli do republiky, byla tenkrát první tequilou na našem trhu. Vodka se prodávala dobře a její prodej u nás ještě osobně podpořil Slash v černém tričku s bílým logem, jak v televizním rozhovoru, tak potom na Strahově před 100 000 diváky během koncertu Guns N' Roses.

Tequila zase byla již dobře zavedenou značkou, když se o pár let později celá kategorie stala srovnatelně populární, jako je v současnosti u nás ta rumová. Jak všechno rychle začalo, tak během jedné dekády vlastně zase skončilo. Tequila, kterou zpočátku vyráběla v Mexiku destilerie Eucario Gonzales, měla vysokou kvalitu, ale doplatila na nedostatek agáve a hamižnost některých lidí v polovině devadesátých let. Do Evropy tenkrát někdo poslal destilát, který s původní tequilou neměl kromě názvu nic společného a v belgické destilerii Bruggemann ji, nic zlého netuše, naplnili do lahví a dále distribuovali po Evropě. V té době jsme již měli společný projekt s úspěšnou českou firmou Pinelli, vyrábějící energy drinky Semtex. Na trh byl uveden Ready to Drink nápoj Semtex Tequila s tequilou Black Death s velice slibně se rozvíjejícím prodejem. Tehdy populární tequile i naší spolupráci s Pinelli ale prakticky přes noc odzvonilo a podobný osud potkal i vodku, jejíž dodávky byly

přerušeny vzhledem k požáru v destilerii Greenalls, kde se tenkrát pro Evropu vyráběla, a její prodeje se následně již nepodařilo obnovit.

Od té doby jsem byl již mnohokrát v Mexiku a v kategorii tequily a mezcalu se naše společnost stala průkopnicí. Neúnavně jsme učili místní spotřebitele rozeznávat rozdíl mezi tequilami s označením Gold, Reposado a Añejo, až nakonec i do té doby velmi nekvalitní, ale masově prodávané značky byly nuceny svou kvalitou i označováním změnit. Na začátku nového tisíciletí jsme vodku Black Death nahradili dnes velmi úspěšnou značkou Russian Standard, kterou jsme doplnili luxusní vodkou Beluga a v nejlepších koktejlových barech světa ikonickou holandskou vodkou Ketel 1, ale na Island, do země, ve které celý „rokenrolový“ příběh Black Death začal, jsme se nikdy nevypravili.

Prakticky od samého začátku obchodování s destiláty Black Death mě Island zajímal a chtěl jsem se tam podívat. Bez nadsázky se tedy dá říci, že jsem byl více než čtvrt století na cestě, než jsem do této úžasné země letos v září konečně dorazil. Jednak jsem se chtěl podívat do míst, kde celý příběh Black Death začal, a také jsem chtěl zjistit, komu patří tato značka v současnosti. Kromě tohoto návratu do minulosti jsem měl ale zájem i o to, zjistit současnou situaci v oblasti destilace místních, islandských pálenek.

Dvaadvacátého září jsem se po bezmála čtyřhodinovém letu s ČSA ocitl na letišti v Keflavíku, malém městečku asi 50 kilometrů vzdáleném od „kouřící zátoky“, jak zní v překladu název islandského hlavního města Reykjavík. Na letišti jsem si vypůjčil auto a odjel do nedalekého hotelu Berg. Byla totiž hodina po půlnoci a do Siglufjörðuru, kam jsem měl namířeno za chlapíkem, který stál za vznikem destilátů Black Death, to bylo ještě přes 400 kilometrů.

Hotel Berg, který mohu vřele doporučit, se nachází na malém kopečku naproti místnímu přístavu. Ohlásil jsem se na recepci a šel jsem si do auta pro věci. Můj zrak upoutala obloha, na které jsem viděl něco, co trochu připomínalo Mléčnou dráhu. Zároveň to mohl snad být i jakýsi dlouhý mlhovitý opar, táhnoucí se odněkud z dále až k místnímu hotelu a ještě dále nad moře. Celé to ale vypadalo dost podezřele, a tak mě napadlo, že by to možná mohla být pověstná polární záře, která je zde za mrazivých nocí celkem běžně pozorovatelná. Při dalším pohledu nad hotel již nebylo pochyb, že je tomu skutečně tak. Světlo začalo silnit, problikávat, jako by se do něho začaly promítat obří stíny nějakých postav, a do toho ještě měnilo tvar. Celý úkaz byl zabarvený do zelena, a i když se jednalo pouze o slabší záři, bylo to úchvatné přírodní představení a já jsem byl šťastný, že jsem ho mohl spatřit. Doufal jsem, že možná tam na se-

veru, kam mám namířeno, uvidím polární záři ještě jasnější, v plné její kráse, ale jak se později ukázalo, opak byl pravdou. Na pozorování polární záře je totiž nutná teplota pod bodem mrazu, a i když na Island zrovna přicházela zima, teploty se stále ještě držely lehce nad nulou. Tento rej protonů, elektronů a alfa částic, který k nám nese sluneční vítr rychlostí zhruba jeden a půl milionů kilometrů v hodině a který se objevuje v ionosféře kolem 100 kilometrů nad zemí, si tedy budu muset přiletět zase prohlédnout, až na Islandu udeří opravdová zima. Ta tady nebývá nejstudenější na světě, ale zato během ní panuje tma. Dlouhé noci a velmi krátké dny během tohoto ročního období nepůsobí právě blahodárně na psychiku lidí, a zřejmě i proto patří Island mezi země s nejvyšším počtem sebevražd na počet obyvatel.

Ráno jsem se vydal směrem na Reykjavík a dále na sever. Zpočátku mě trochu mátl značení, to když jsem si na ukazateli u cesty nejprve přečetl, že je to do Reykjavíku 50 kilometrů, po pěti stech metrech bylo ale značeno 47 a po dalších sto metrech 48. Kromě tohoto zmatku byly ale zdejší silnice i dopravní značení většínou v pořádku. Minul jsem označení „město elfů“, potom „město Vikingů“ a jel jsem směrem na Akureyri. Podle Valgeira Tomase Sigurðssona, za kterým jsem měl namířeno, měla cesta trvat 6 hodin. To ale nepočítal s tím, že budu nucen každou chvíli zastavit, uchvácen přírodními sceneriemi. Zhruba 200 kilometrů za Reykjavíkem jsem ještě minul odbočku na Land of Seals, tedy Zemi tuleňů, a potom už jsem se nezadržitelně blížil do městečka Siglufjörður, kam jsem po 9 hodinách cestování nakonec dorazil právě ve chvíli, kdy Valgeir vyšel z hangáru vedle svého domu a chystal se sundávat ze stožáru obří kanadskou vlajku, která do té doby majestátně vlála nad tímto městečkem. Nevěděli jsme se 23 let, ale byl to stále tentýž chlapík, na němž se uplynulá léta příliš nepodepsala. Vystoupil jsem z auta a říkám: „To musí být Valgeir Tomas Sigurðsson!“ A on na mě: „Jakube, jsi to ty? Jaks' to našel?“ Chvilku jsme poklábosili, a protože se už nachýlil večer a venku foukal studený vítr, šli jsme nejprve uklidit vlajku, kterou tento jedenasedmdesátiletý chlapík vyvěsil na počest nějaké návštěvy, která za ním přijela z Kanady, a potom jsme šli k němu domů, kde jsem našel na následující dvě noci útočiště. Ještě téhož večera jsme se vypravili do místní kavárny Harbour House Café, kterou Valgeir v tomto dříve hlavním městě lovu sledů vlastní. Místního uzeneho slanečka jsem si nemohl odpustit a nutno říci, že byl vynikající. Dali jsme si i francouzské červené víno, ale upřímně, vínu, které jsem Valgeirovi přivezl z našeho obchodu, jímž bylo André ze sklízně roku 2012 od Míry Hrabala, nesaňalo ani po kotníky. Potom jsme se přesunuli k Valgeirovi domů a začali jsme si povídat o celé historii Black Death, na počát-

ku níž stáli jeho prarodiče, kteří žili na druhé straně fjordu v Siglunes. Psal se rok 1906, když se usadili v této dodnes izolované oblasti na severu Islandu, ze tří stran omývané vodami oceánu a s velkou horou za zády. Jediný způsob, jak se sem dodnes dostat, je po moři, ale žádný přístav ani molo tady nenajdete. Sigurðssonova rodina chovala ovce, pěstovala brambory a páčila alkohol. V extrémně studeném počasí, které je tady běžné, používali seno, aby udrželi kvasící šťávy v teple. Vzhledem k tomu, že na Islandu prakticky nerostou stromy, se k zahřívání kotlů používalo naplavené dříví. Vyrobena pálenka byla určena zejména k domácí spotřebě, ale nakonec se stala vyhledávanou mezi námořníky, se kterými ji Sigurðssonova rodina měnila spolu s ovčí vlnou a vejci za jiné věci, jichž se jim nedostávalo.

Na Islandu byla zavedena totální prohibice v roce 1915, která byla zrušena v roce 1935, kdy se na Island vrátil do obchodů veškerý alkohol s výjimkou piva s obsahem alkoholu vyšším než 2,25 %, což odpovídá zhruba naší osmičce. Jak tenkrát tvrdil islandský premiér, zpřístupnit všechno ostatní je mnohem bezpečnější než povolit výrobu piva. V islandských parlamentních dokumentech z roku 1934 je napsáno: „Pivo vyvolává chuť na další alkohol. Proto je důležité zakázat právě tento výrobek.“

Nelegálně vyráběnému alkoholu se na Islandu říká landi a údajně se pálí na mnoha místech. Původně jsem chtěl vyfotit nějaké podomácku vyrobené destilační zařízení, na kterém se tyto destiláty pálí. Valgeir mě s jedním černým palírníkem seznámil. Jmenoval se Gunnar a říkal, že pálí kvas z vody, cukru a kvasnic a že je jeho destilát populární až v Reykjavíku, a ochotně slíbil, že mi všechno ukáže, nicméně slib nedodržel...

Jejich potomek Valgeir Sigurðsson odešel v sedmdesátých letech studovat hotelovou školu do Curychu a následně se v roce 1975 usadil v Lucembursku, kde se rozhodl příběh pálenky svých prarodičů oživit. V Beneluxu zaregistroval značku Black Death v roce 1977 a začal testovat zájem o svůj destilát i mezi lidmi na ulicích, kde jim ve vikinské přílbě naléval z obří lahve. V roce 1985 nechal vyrobit Black Death Schnapps v zelených lahvích, právě takových, jaké byly uvolněny do prodeje po zrušení prohibice v roce 1935. Islandská vláda tenkrát rozhodla plnit Brennivín neboli tradiční „pálené víno“, což byl destilát s příchutí kmínu, do zelených lahví opatřených černou etiketou, aby byly dostatečně odpudivé a lidé je vlastně nekupovali. Říkalo se jim tenkrát v islandštině svarta dauda, což znamená „černá smrt“, a tak svůj znovuzrozený rodinný schnapps Valgeir Sigurðsson nazval právě Black Death a ještě ho vylepšil usmívajíc se lebkou.



O rok později získal za svůj produkt v Londýně zlaté ocenění v prestižní soutěži International Wine & Spirit Competition.

Kmínová chuť destilátu ale není rozhodně pro každého, a tak o rok později spatřila světlo světa i Black Death Vodka. Psal se rok 1987 a jak schnapps, tak vodka Black Death získaly další z řady ocenění, tentokrát na světové soutěži výběrové kvality v Bruselu, kam Valgeir přijel převzít ocenění s tehdejší Miss Island, Annou Margrét Jónsdóttir. Následoval již zmíněný Slashův zájem o značku, když v jednom rozhovoru uvedl, že jediný, komu by dělal reklamu, je vodka Black Death, která má ve znaku lebku s cylindrem, což byla vlastně jeho image. Vyzval, aby ho někdo z firmy kontaktoval, a to se nakonec také stalo. Vodka Black Death sbírala další ocenění pro svou kvalitu, psalo se o ní v knihách, jako byl například průvodce nákupem destilátů, ve kterém na 1 000 destilátů a fortifikovaných vín hodnotil Beverage Tasting Institute. Vodka Black Death byla popisována jako čistá, středního až lehkého těla s tóny citrusů, minerálů a koření. Dále se zmiňovala jemná, delikátní textura a elegantní charakter, kontrastující s jejím názvem, a závěr byl označen jako sametově jemný.

V červnu 1990 dostala od Valgeira Sigurðssona britská královna Alžběta během její návštěvy Islandu limitovanou edici islandského schnappsu Black Death. V té době se začalo velice dobře dařit vodce Black Death na americkém trhu, což se přestalo líbit zejména tehdejšími majitelům vodky Smirnoff,



Valgeir Sigurðsson pæbíræ oçenění na Monde Selection v Bruselu.



Valgeir Tomas Sigurðsson dnes.



Sigurðssonův dům v Siglunes.

kteří údajně podplatili hnutí MADD (mothers against drunk driving), aby proti Black Death podávalo stížnosti a zničilo tak značku, která jim stála v cestě.

Valgeir se vrátil na Island v roce 2004, do domu, který si v Siglufjörðuru pořídil v devadesátých letech. Jedná se o dům, který dříve patřil norskému podnikateli Henriksenovi, jemuž tady patřila manufaktura na výrobu slanečků.

Byl čas na chvíli vypnout a podívat se trochu po okolí. Nejprve jsem se zastavil přímo v Siglufjörðuru v muzeu Herring Era, což je s citem připravená expozice, která návštěvníka ve třech budovách provede historií lovu sledů a výroby slanečků. Potom jsem se vydal k věhlasným vodopádům, kterými jsou Goðafoss a Dettifoss. Goðafoss neboli Vodopád bohů je místem, kde Thorgeir* na základě rozhodnutí o tom, že má být na Islandu přijato křesťanství jakožto oficiální náboženství, zničil pohanské sochy a hodil je do vodopádu. Tento výlet byl zároveň demonstrací proměnlivého počasí, které je tady na Islandu pověstné. Když jsem opouštěl Siglufjörður, bylo polojasno a počasí by se dalo nazvat podzimním. Po 120 kilometrech se ale kousek od zmíněného vodopádu proměnilo na dokonale zimní, s hustým sněžením, při kterém sníl na silnici přibýval před očima a já jsem se ptal sám sebe, jestli je dobrý nápad pokračovat dál v cestě. Zastavil jsem tedy, abych počkal, co se bude dít. Během hodiny sníl protáhly odhrnovače, sněžení ustalo a já jsem mohl pokračovat k dalšímu vodopádu, kterým je nejmohutnější evropský vodopád Dettifoss. K němu jsem přijel po sjízdné silnici, nicméně zcela zasněženou krajinou. Na zpáteční

*Thorgeir, což byl zákonoprávce (vykladač zákonů) na historickém Althingu, nejstarším parlamentu světa, scházejícím se od roku 930 do roku 1798 na sněmovní louce zvané Thingvellir.

cestě svítilo sluníčko a dramatické okamžiky, které se tady před pár hodinami udály na silnici, už připomínalo pouze pár havarovaných aut v příkopech. Minul jsem jezero Mývatn, ležící zhruba sto kilometrů pod polárním kruhem. Tady se nachází lázně s horkou vodou vyvěrající ze země, která všude kolem bublá a kouří a přes Goðafoss, kde už po sněhu nebylo ani památky, a město Akureyri, jsem se vrátil zpět do Siglufjörðuru.

Den se chýlil ke konci a já jsem projížděl jedním z dlouhých tunelů, které tady před vjezdem do města postavil v roce 2010 Metrostav. Nikde ani živáčka a najednou radar, blesk a fotografie na památku, nebo spíš fotografie, na kterou jen tak nezapomenu. Předepsaná rychlost v tunelu byla 70 km/h a já jsem si to hasil nic zlého netuše stovdvacítkou... Valgeir říkal, že to může být za 40 000 islandských korun, což je zhruba 320 eur. To už jsme ale nad sklenkou Kleinerovy pálenky Wild Pin, probírali další střípky z historie Black Death. Třeba o tom, jak Valgeir v roce 1992 naboural své černé auto se samolepkou Black na dveřích a strávil dva roky po nemocnicích, nebo o tom, jak mu jeho někdejší pakistánsko-jihoafrický zahradník a později prý zdatný prodejce Black Death přes jednoho z Valgeirových šesti synů vyfouknul z trezoru ochrannou známku vodky Black Death, i o tom, jak se mu už nechce v jeho letech znovu začínat oživovat pálenku jeho prarodičů, když už o to nemá žádný z jeho synů zájem. Na závěr jsme se domluvili, že se následující den, pokud to počasí dovolí, zajedeme na Valgeirově motorovém člunu podívat na protější břeh do Siglunes, do domu, kde celý příběh Black Death v roce 1906 začal.

Ráno ale bylo jasné, že nikam nepojedeme – silný vítr a vysoké vlny nám to nedovolily. Rozloučil jsem se s Valgeirem, sedl jsem do auta a jel jsem na útes za město, odkud jsem Siglunes viděl. Viděl jsem i ten dům Valgeirových prarodičů a představoval jsem si, jak se jim tam asi v drsných podmínkách, které tady často panují, žilo. Byl čas se vrátit do Reykjavíku, kde mě ještě čekalo několik dalších zastavení. Projel jsem nejstarším islandským tunelem, za nímž už to ale foukalo tak, že jsem se bál, aby mě to i s autem nefouklo dolů ze srázu do moře. Asi jsem nebyl sám, protože auto za mnou jelo raději v protisměru, aby bylo co nejdál od nebezpečné krajnice. Vítr naštěstí zanedlouho ustal, a tak jsem si mohl cestou zpátky prohlédnout a vyfotit místo, odkud vyplul Viking Leif Erikson do neznáma, aby se vylodili v dnešní Americe dávno před Kolumbem, nebo se zastavit u nejstaršího dochovaného kostela na Islandu, který se jmenuje Grafarkirkja. Nedaleko Reykjavíku jsem ještě ve velrybím fjordu Hvalfjörður viděl námořní přístav, který sehrál důležitou roli ve druhé Světové válce i stále funkční továrnu na zpracování velrybího masa.



Goðafoss

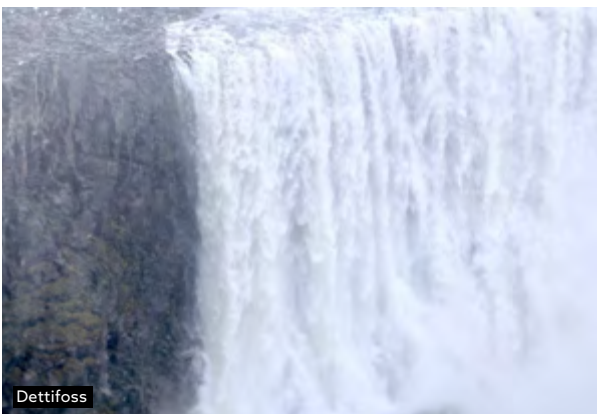


Okolí jezera Mývatn





Grafarkirkja



Dettifoss





Z ilustrovaného nápojového lístku koktejlového baru Slippbarinn

SLIPBARINN A GRANDALANDI

Mojí další zastávkou byl ale Reykjavík a bar s názvem Slippbarinn, o němž se jako o jediném na Islandu zmiňují v knize *Where Bartenders Drink*. Zjistil jsem, že je to hotelový bar otevřený stejně jako náš karlínský showroom v roce 2012, a tak jsem se v tom hotelu zároveň také ubytoval. Zajímal mě jednak bar sám o sobě, ale zároveň jsem se dočetl, že Slippbarinn stojí za destilací prvního legálně vyráběného moonshinu landi s názvem Grandalandi, a tak jsem se o tomto destilátu chtěl dovědět více.

Ukázalo se, že Slippbarinn nemá s výrobou destilátů Grandalandi nic společného, ale dověděl jsem se, že majitelem této značky je malý pivovar Ægisgarður, který se nachází nedaleko odtud v docích. Jeden z majitelů tohoto mikro pivovaru, Óli Thorvaldz, mi potvrdil, že je to pravda. Grandalandi byl projekt grafického designéra Ingiho Kristjána Sigumarssona, který nechal vyrobit 70 litrů tohoto destilátu, ale uvedl ho na trh ještě dříve, než k tomu měl všechna povinná povolení, a tak následoval okamžitý zájem policie a konec tohoto projektu, vznikajícího v rámci promoci na Islandské akademii umění. Škoda, říkal jsem si, lahev to byla pěkná, s etiketou inspirovanou alchymistickými a okultními symboly a názvem odkazujícím na Rejkjavíckou přístavní čtvrť Grandi...

Zeptal jsem se Óliho, co je vlastně v současné době tím destilátem, který Islandané považují za svůj národní. Je to snad brennivín, islandský šnaps, který chutná po kmínu, a údajně se s ním zapíjí islandská pochoutka, tedy zřejmě fermentované maso tlejícího žraloka? Óli mi vysvětlil, že se brennivín pije opravdu hlavně během zimní slavnosti Thorrablot, kdy se také tradičně jí maso žraloka grónského, jehož krev obsahuje velké množství močoviny, protože jsou tyto ryby pro člověka bez náležité úpravy jedovaté. Úprava spočívá v kvašení pod vysokým tlakem, při kterém škodlivá tekutina z těla tohoto žraloka, dožívajícího se prokazatelně až 400 let, vyteče. Následně se tlející maso na několik měsíců pověsí a nechá sušit.

Konzumace klasického brennivínu není tedy prý mezi mladšími ročníky příliš rozšířená, a tak byly pro zjemnění chuti nedávno uvedeny na trh i brennivíny zrající v různých typech sudů.

Óli mě také upozornil na destilérii Foss, kterou vede Jakob Bjarnason. Pokud se chci prý něco dovědět o destilaci pálenek na Islandu, měl bych se vypravit právě za ním. Jakob Bjarnason je nejenom spoluzakladatelem a ředitelem této destilérie, ale také nadšencem, jehož cílem je vyrábět snad první čisté islandskou pálenku z neimportovaných surovin.



DESTILERIE FOSS

Nadešel poslední den mého islandského pátrání. Do nočního odletu zpátky do Prahy zbývalo ještě asi 12 hodin a má plánovaná schůzka v reykjavickém pivovaru vyrábějícím i tradiční brennivín byla naplánována až na čtvrtou hodinu odpolední. Všechno mi tedy hrálo do karet, protože jsem tím pádem měl dost času na případnou schůzku v destilérii Foss. Zavola jsem tedy Jakobu Bjarnasonovi a vysvětlil jsem mu, kdo jsem a co mě zajímá, a protože to byl jeden z těch šťastných dnů, kdy vám všechno vychází, tak byla schůzka sjednána docela rychle. Ve dvě hodiny odpoledne jsem zaparkoval před destilérií ve městečku Mosfellsbær, ležícím jenom pár minut od Reykjavíku, kde mě před destilérií Foss přivítal Jakob Bjarnason. Tento expert na břízy, který žil 27 let v Dánsku, kde pracoval v mlékárenském průmyslu, byl v roce 2009 osloven dvěma pány s ambicí dodat chuť břízy islandské nápojové kultuře. Těmi pány byli kuchař Gunnar Karl Gíslason a sommelier Ólafur Örn Ólafsson, kteří experimentovali s březovým likérem a šnapsem v restauraci Dill v Reykjavíku.* V roce 2010 společně založili destilérii Foss a o rok později v září roku 2011 byly likéry Björk (bříza) a šnaps Birkir (také bříza) uvedeny do prodeje.

*Restaurace Dill se nachází v budově Nordic House, navržené finským architektem Alvarem Aaltem, který žil v letech 1898 až 1976. Tato restaurace je jednou z nejrenomovanějších na Islandu a je zároveň hybnou silou v hnutí New Nordic Cuisine. Gunnar Karl Gíslason získal mimo jiné také ocenění pro restauraci Dill i za svou knihu North: The New Nordic Cuisine of Iceland.



Jakob Bjarnason s krabicí plnou nápadů pro výrobu dalších destilátů.

Jakob Bjarnason mi vysvětlil, že na Islandu fungují tři destilerie – Reykjavík, Eimverk a Foss –, ale že žádná nevyrobí stoprocentně islandský produkt. Všechno se sem musí dovážet, a tak ani brennivín, nejstarší islandský destilát, vlastně není čistě islandský. Aquavit dováží z Dánska, 96% etanol a kminovou příchut' zase z Německa, a tak pouze voda, obal a práce pochází z Islandu. Destilerie Foss zatím dováží pšeničný líh z Francie, ale Jakob se s tímto faktem nehodlá spokojit, a tak přišel s nápadem destilovat ze syrovátky. Mléka je na Islandu dostatek, takže už příští rok v září rozjede výrobu. Navíc říká, že nic Islandčanům nepřipomíná domov tak jako bříza. Její dřevnaté, až skoro mátové aroma je něco, co zná každý Islandčan z kempování nebo pěší turistiky po zdejších horách a jezerech s rodinou a přáteli.

Na začátku 9. století, než Norové osídlili Island, bylo 25–40 % ostrova pokryto březovými lesy. Ty byly v průběhu staletí decimovány, až zůstalo zalesněno méně než jedno procento povrchu Islandu. Tato situace se v posledních několika dekádách trochu zlepšuje díky vládě a instituci IFS (Islandský lesní servis).

Destilerie Foss hledá nové, inovativní cesty, jak pracovat s islandskou břízou, vytvořením udržitelného, eko-friendly hospodaření a výrobou chutných destilátů. Nutno říci, že se jim to daří skvěle, protože jejich likér Björk (nemá se známou islandskou zpěvačkou kromě jména nic společného), šnaps Birkir, bitter Börkur i vodka Bjarki mají výjimečně dobrou chuť.*

*Björk, Birkir, Börkur i Bjarki jsou výrazy pro břízu v různých islandských dialektech.

DESTILÁT ZE SYROVÁTKY

Krávy se pasou na loukách a pastvinách, kde žerou travu.



Tato tekutina se jmenuje RO a je po přidání kvasnic destilována.



Tak získáme etanol, který můžeme použít k výrobě jakéhokoli destilátu.



Z krávy získáme mléko.

Ze syrovátky získáme tekutinu, která obsahuje kromě jiných složek také laktózové cukry.



Z mléka vyrobíme sýr.

Ze syrovátky lze vyrábět velmi hodnotný syrovátkový protein v prášku.



Jako vedlejší produkt při výrobě sýru získáme tekutou sýrovou syrovátku.





„Chtěl jsem zachytit vjem jasné islandské létní noci v momentě, kdy se vyjasní po přeháňce a ranní rosa se usadí na břízami porostlém vršku. Myslím, že jsem se tomu docela přiblížil.“

Ólafur Örn Ólaffson



BRENNIVÍN

Blížila se čtvrtá hodina a tím pádem i domluvená schůzka s Ólim Rúnarem Jónssonem z pivovaru Ölgerðin Egill Skallagrímsson. Jedná se o velký pivovar, který kromě svých piv distribuuje i Guinness a Pepsi a který také vyrábí tradiční islandský brennivín. Ty původní lahve, kterým se říkalo černá smrt, tady mají vystavené. Na jejich černých etiketách bylo kromě nápisu Brennivín nejprve logo AVR (Áfengis, Verslun, Ríkisins) a později ATVR (Áfengis, Tobaks, Verslun, Ríkisins), což znamená Alkohol, Tabák, Obchod a Vláda. Toto logo nakonec nahradila kontura ostrova Island a zelenou lahev nahradily lahve z čirého skla.

Óli byl celkem fajn a s ním i s Eyrún Sarou Helgadóttir jsme si docela dobře popovídali. Probrali jsme historii naší firmy a propojení s islandským šnapsem. Zavzpomínali jsme na vodku Black Death i příběh se Slashem a Óli se zmínil o tom, že podobně spontánně podporuje brennivín Dave Grohl, někdejší bubeník legendární skupiny Nirvana a zakladatel Foo Fighters, který se objevuje na fotografiích v tričku s logem brennivínu, aniž by v tom měl kdokoli z pivovaru prsty.

Dověděl jsem se, že kromě klasického brennivínu, u kterého bohužel upustili od původní zelené lahve a nahradili ji lahví z čirého skla, vyrábí i brennivín, který nechávají zrát v sudech po bourbonu a po sherry. Další zajímavou verzí je brennivín infuzovaný žitným chlebem. Tato verze byla vytvořena ve spolupráci s Andriem Davídem Péturssonem, předním islandským mixologem a vítězem historicky prvního islandského kola prestižní barmanské soutěže World

Class. Andri vytvořil první žitným chlebem infuzovaný brennivín před několika lety v reykjavické restauraci Matur & Drykkur. Zde se tato pálenka podávala společně s nakládaným sleděm v duchu tradičního islandského chodu – sledě na žitném chlebu, který se zapíjí pálenkou brennivín.

Óli Jónsson k tomu řekl: „Rozhodli jsme se uvést tento produkt na trh oficiálně, ve spolupráci s Andrim. Abychom pálenku povýšili o další stupeň, kontaktovali jsme Bjarkiho Hilmarssona, šéfkuchaře hotelu Geysir, nacházejícího se v údolí Haukadalur. Právě on totiž podle nás vyrábí ten nejbáječnější žitný chléb v zemi. Tradiční islandský žitný chléb má výraznou tmavě hnědou barvu a sladkou, sladovou chuť. Chléb, který vyrábí Bjarki, je jedinečný svou přípravou – peče se totiž 24 hodin, a to přímo v zemi u horkého pramene Geysir, který dal jméno všem gejzírům na světě.“ Chléb tak prochází pomalým, čistě geotermálním zahříváním, během kterého se rozloží větší množství škrobu. Výsledný „rúgbrauð“ proto obsahuje mnohem méně cukru než standardní žitné chleby, které se pečou v peci.

Hotový chléb se předtím, než jej vloží do tanků, kde dochází k infuzování pálenky brennivín, pokrájí a opeče. V tancích pak odpočívá několik týdnů, dokud pálenka nedosáhne správného stupně intenzity požadované k lahvování.

Tak čekal jsem cokoli, ale přiznám se, že takovou verzi brennivínu tedy ne. Musím říci, že jsem byl zvědav na jeho chuť, a jedním dechem dodávám, že byla rozhodně zajímavá, stejně jako stařená verze této asi nejstarší legálně vyráběné Islandské pálenky.



Bjarki Hilmarsson s Andrim Péturssonem



Dave Grohl s Foo Fighters



Bjarki Hilmarsson





SÍÐAN 1935



APOTEK

Čas ale neúprosně běžel a já musel běžet také. Před nočním letem zpátky do Prahy jsem měl v plánu navštívit ještě jeden podnik v Reykjavíku, o kterém se mi zmínila Alana Hudkins, manažerka baru Slippbarinn. Byl to bar Apotek, který jsem navštívil i proto, abych ho mohl porovnat s Apotheka barem v Českém Krumlově. Tato islandská „lékárna“ nebyla od Slippbarinnu nijak daleko, a tak jsem se příjemnou procházkou kolem mnoha plných restaurací a barů blížil k cíli. Když jsem potom dorazil na ulici Austurstræti 16, kde se tento bar nachází, překvapila mě samotná budova, která působila docela majestátně. Později jsem se dočetl, že se jedná o jednu z prvních velkých zděných budov projektovaných islandským architektem Guðjónem Samúelssonem (1887–1950). Tento architekt byl znám tím, že míchal různé trendy a styly. Tady by se dala asi nalézt jistá paralela mezi ním a místními barmany, kteří také míchají různé ingredience, a činí tak s citem pro věc. To dokazuje pohled do nabídky koktejlů, mezi nimiž je hned šest vítězných drinků z různých barmanských soutěží, včetně známé soutěže World Class 2017. Srovnání s krumlovskou Apothekou by bylo docela složité, protože tento podnik disponoval kromě baru i rozlehlou restaurací. Samotný bar byl asi menší než ten v Krumlově, ale restaurace mohla mít dobrých 200 metrů čtverečních. Kuchyni, údajně plně talentovaných islandských kuchařů, tady velí Carlos Giménez, rodák z argentinského Buenos Aires, se zkušenostmi z různých evropských restaurací, mezi nimiž nechybí ani El Bulli famózní kulinářské hvězdy Ferrana Adrii. Carlosovou vášní je připravovat moderní, kreativní pokrmy z čerstvých islandských ingrediencí. Objednal jsem si tedy mořského pstruha s yuzu a lanýžovou majonézou, křupavou quinoou a jablky a k tomu koktejl nazvaný Austurvallar Swizzle, který kromě brennivínu obsahoval ještě zázvor, mátu, citron a bitter. Jídlo bylo velmi chutné a krásně servírované. Opravdová pochoutka, stejně jako poslední koktejl, který jsem si nakonec objednal. Ten se celkem příhodně jmenoval Black Death Negroni a připravuje se z brennivínu, Campari, sladkého vermutu a absintu.

Tím pomalu končilo celé moje islandské dobrodružství. Čas pro návštěvu tohoto krásného ostrova na severu se naplnil. Viděl jsem úžasné přírodní scenerie, potkal jsem zajímavé lidi a ochutnal vynikající pálenky unikátních chutí. Nezbyvá než doufat, že se nám je co nevidět podaří importovat, abychom vám je prostřednictvím naší prodejny mohli nabídnout. Všechno se zatím zdá být na dobré cestě. ■



Warehouse #1 interview



GRÉGORY VERNANT

Grégory Vernant je ředitelem rodinné destilerie Neisson, založené v roce 1932, ve které je zároveň mistrem palírníkem. Miluje rum v jeho ryzí podobě, tedy bílý, a vůbec nejradši má, když je vyrobený z čerstvé šťávy cukrové třtiny pěstované v BIO kvalitě. Organickému hospodaření se věnuje od roku 2013 a o tři roky později uvedl na trh vůbec první organický rum s označením AOC v typických lahvích známých v kreolštině pod názvem Zepol'Karé, které jsou u milovníků rumu synonymem pro vysoce kvalitní rum.

Ptal se Jakub Janeček, fotografoval Eric Leroy





Nejprve bych se rád zeptal na tvou mámu, Claudine Neisson, která měla v roce 2013 velmi hezkou prezentaci agricole rumů s Lucou Garganem v podpalubí našeho showroomu. Má se dobře?

Má se velmi dobře, právě se chystá do Hongkongu, kde se bude účastnit mezinárodní soutěže vín a destilátů IWSC.

A pracuje stále ve vaší rodinné společnosti?

Máma částečně pracuje pro INAO* a částečně s námi. Stará se o administrativu.

*INAO (Institut National des Appellations d'Origine) je francouzská organizace pro kontrolu zemědělských výrobků s chráněným označením původu.

A jak se vede tobě?

Já mám teď skvělý tým u nás v Neissonu. Mám více času na destilaci. Julie se stará o plantáže a Alex o blendování.

Jaký vliv na rumy z Martiniku má vzrůstající zájem o rumovou kategorii, který je možné v uplynulé dekádě pozorovat?

Sařené rumy zaznamenaly v uplynulých deseti letech největší růst. Pro mě osobně je ale nejdůležitějším počínem nástup organických rumů. Protože

rum je pro mě především bílý rum a nic nechutná jako ti-punch.

Čelí vaše destilerie nebo agricole rumy jakožto kategorie v současnosti nějakým problémům?

Ano, máme hodně šiléných evropských nařízení.

Před pěti lety jsme podepsali s mnoha dalšími lidmi petici proti dvacetihektarové nárazníkové zóně kolem vrtu pitné vody, což by vedlo k redukci vašich plantáží cukrové třtiny o dramatických 50 % a mělo by za následek i to, že by přišlo o práci 38 lidí. Jak to nakonec dopadlo? Našla prefektura Martiniku nakonec nějaké náhradní řešení?

Ještě stále čekáme na rozhodnutí.

To znamená, že stále pěstujete vaši cukrovou třtinu na 35 hektarech plantáží?

V současné době máme zhruba 40 hektarů, na kterých pěstujeme šest odrůd cukrové třtiny.

Jednou jsi říkal, že fermentaci šťáv cukrové třtiny může negativně ovlivnit používání chemických substancí na polích. Je to důvod, proč nevykupuješ cukrovou třtinu od farmářů?

Rád bych nějakou třtinu nakoupil, ale zajímá mě pouze třtina z našeho regionu a tu je opravdu velice těžké v BIO kvalitě najít.

Je možné rozeznat BIO cukrovou třtinu ve vašich lahvích, nebo jde spíše o dobrý pocit z odpovědného přístupu k přírodě a životnímu prostředí?

Rumy z BIO cukrové třtiny je možné v lahvi rozeznat – disponují větší vůní cukrové třtiny.

Stále necháváte fermentovat šťávy z cukrové třtiny dva až tři dny a používáte vlastní kmen kvasinek?

Ano, někdy dokonce i čtyři dny* a stále využíváme naše kvasinky.

* Běžná doba fermentace je jeden až dva dny, ale delší doba kvašení umožní cukrové třtině odhalit její nejjemnější vůně.

Mohl bys upřesnit rodokmen vašich kvasinek?

Vybrali jsme dvě plemena na našich pozemcích s cukrovou třtinou a v laboratoři v Bordeaux pro nás tyto dva typy kvasinek reprodukuje. Používáme je ve 100 % pro naše BIO rumy a ve 40 % v ostatních rumech.

Jaké sudy používáte pro zrání vašich rumů a jak bys popsal váš přístup ke staření rumů?

Používáme pouze francouzské a americké dubové sudy a máme také exkluzivitu na 2 heatings u jednoho francouzského výrobce sudů. 2 heatings znamená, že dostáváme vypálené sudy na dva různé stupně vypálení – na jemný a na trochu vyšší.

Jsi stále jediným ředitelem a majitelem destilerie na Martiniku, kdo zastává zároveň funkci mistra destilace, nebo víš ještě o někom dalším, kdo by zastával obě funkce tak jako ty?

Ano, vím, že na Barbadosu, Guadeloupu a ostrově Marie Galante jsou takoví chlapíci, ale ne tady u nás na Martiniku.

Jak bys popsal charakter vašich rumů?

Snažíme se v našich rumech zachytit charakter našeho terroiru chutí citrónů a cukrové třtiny.

Který z vašich rumů byl nebo stále je neúspěšnějším na Martiniku a který na exportních trzích?

Naším neúspěšnějším rumem na Martiniku je bílý rum s obsahem alkoholu 50 % a organický s obsahem alkoholu 52,5 %. Na export potom Profil 105 s obsahem alkoholu 54,2 % a 50% bílý.

Který z vašich rumů je podle tvého názoru a chuťových preferencí vašim nejpovedenějším a proč?

Jednak je to náš 70% bílý rum*, který si dávám s ledem, dvěma citrony a cukrem, a potom Armada, kvůli ideální rovnováze mezi dřevem a ovocem.

* Tento rum kombinující jemnost s ojedinelou delikátností byl vyroben k 70. výročí založení destilerie a je jediným agricole rumem s tímto procentem alkoholu na trhu.

Zaznamenal jsi nějaké zajímavé rumy od jiných výrobců agricole rumů?

Samozřejmě ochutnávám konkurenční rumy docela často, protože je to pro mě velmi důležité. Zajímavé jsou například Longueteau, Pere Labat nebo PPG.

Mohl bys nám prozradit, co tě v současnosti zajímá a co bys chtěl vyzkoušet ve spojitosti s výrobou vašich rumů?

Je to robotika na polích cukrové třtiny, další testy s fermentací, práce na zrání rumů a samozřejmě mě zajímají také mikroorganismy kolem nás.

A co triatlon? Máš ještě vůbec čas na tento extrémní sport? A pokud ano, tak kdo je v něm úspěšnější: ty, nebo tvoje žena?

(Smích) Samozřejmě že mám čas závodit a jezdit na krásná místa, ale moje žena je vždycky lepší.

Mohl bys na závěr poslat nějaký vzkaz našim čtenářům?

Ano – „PLISS FOSS“, což je kreolský výraz, který používáme, abychom si dodali odvahu (pliss = více, foss = síly).

PLISS FOSS





NEISSON



Neisson Rhum Agricole Blanc 50% – 780 Kč / Neisson Rhum Agricole Vieux 48%, Single Cask 1995 – 15 410 Kč

Neisson Rhum Agricole Blanc 66%, L'Esprit BIO – 2 190 Kč



Neisson Rhum Agricole Blanc 52,5%, BIO - 1 730 Kč / Neisson Rhum Agricole Vieux 45,3%, 21 Y.O. - 32 340 Kč

Neisson Rhum Agricole Blanc 52,5% - 780 Kč

Warehouse #1 report



CHARTREUSE

INAUGURACE NOVÉ DESTILERIE

Text: Jakub Janeček, foto: Chartreuse Diffusion, není-li uvedeno jinak





O legendární značce Chartreuse jsme na stránkách našeho časopisu psali již několikrát.* Tentokrát nás k reportáži podnítila důležitá událost v dějinách tohoto likéru, který dodnes vyrábí ze 130 bylin kartuziánští mniši v podhůří francouzských Alp. Tou událostí bylo otevření nové destilerie Aiguenoire, vzdálené od velké kartouzy, tedy hlavního sídla kartuziánského řádu, pouze 12 kilometrů. Jedná se v pořadí již o sedmé místo, kde se Chartreuse destiluje.



* Poprvé jsme ji představili v roce 2012 ve třetím čísle, následně v 11. čísle v roce 2014 u příležitosti 250. výročí od prvního vydestilování zeleného likéru Chartreuse a také v 17. čísle v roce 2016, v souvislosti s otevřením Chartreuse baru v Praze. Všechna vydaná čísla našeho časopisu naleznete na stránkách www.warehouse1.cz, kde v nich můžete listovat a číst.



FRANÇOIS HANNIBAL *Seigneur d'Estrées, Marquis de Coeurc, pre^{re} Baron et Sénéchal de Boulenois, pre^{re} et plus ancien Maréchal de France, Che^{re} de deux Ordres du Roy, a commandé plusieurs fois les Armées de Sa Majesté, et a été Gouverneur de la Ville de Metz, et de la Province de Lorraine.*

1 Klášter Vauvert v Paříži, kde roku 1605 předal kartuziánským otcům rukopis prozrazující recepturu pro výrobu elixíru dlouhého života maršál d'Estrées.



3 Destilerie Fourvoirie v Saint-Laurent-du-Pont, kde se destilovalo v letech 1860–1903 a 1930–1935.



2 Klášter La Grande Chartreuse v Saint-Pierre-de-Chartreuse v letech 1737–1860.



4 Destilerie des Pères Chartreux neboli kartuziánských otců v Tarragoně ve Španělsku. Tady se destilovalo v letech 1903–1989.



5

Marseillská destilerie v ulici Rue de l'Obélisque, kde se destilovalo v letech 1921–1929.



7

Destilerie Aiguenoire v Entre-deux-Guiers, otevřená v roce 2018.



6

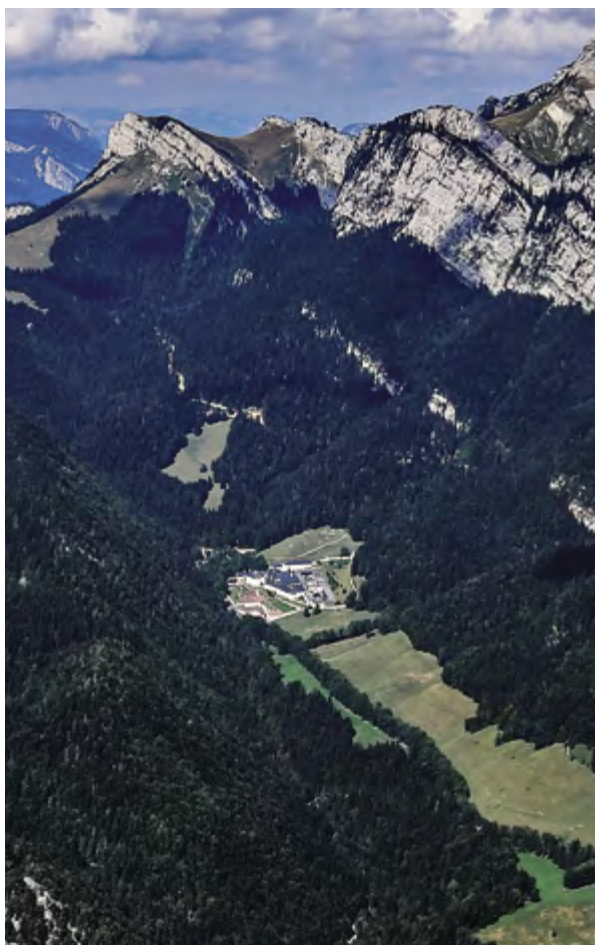
Destilerie de la Chartreuse ve Voironu, v provozu v letech 1936–2017.

Z Voironu, kde se až do minulého roku destilovaly likéry Chartreuse, se musela destilerie buď přestěhovat mimo město, nebo mohla na svém dosavadním místě setrvat, ale to by vyžadovalo vybudování bezpečnostní zdi, která by měla ochránit okolí v případě potenciální exploze těkavých látek, a také zavedení dalších opatření nařízených Evropskou unií. Tyto úpravy by si vyžádaly investici 7 milionů eur, a tak bylo rozhodnuto destilerii raději přestěhovat na jiné místo. Náklady na výstavbu se nakonec vyšplhaly až na 17 milionů, ale do budoucna se jedná o lepší variantu zejména vzhledem k možnosti rozšiřování kapacity skladů. Vesnice Entre-deux-Guiers nebyla pro destilerii Aiguenoire zvolena náhodou – jedná se o místo, kde se kartuziáni věnovali od roku 1590 svým zemědělským aktivitám a činností spojeným s chovem ryb, než byli v roce 1791 vyhnáni. V prosinci 2015 byly koupeny pozemky včetně původní stodoly a v roce 2016 byl položen základní kámen budoucí destilerie, která byla dostavěna o rok později, tedy v září 2017. Ještě téhož roku v listopadu se začalo na tomto místě na dvou měděných destilačních zařízeních poprvé destilovat. Kromě nich je tu umístěn i jeden původní „labutí krk“, tedy starý měděný destilační kotel, na kterém se dnes ale vyrábí pouze vodka Vertical. Ve skladech je zatím uloženo, stejně jako dosud ve Voironu, 2 miliony litrů Chartreuse.



Osmadvacátého srpna jsme se tedy s mou přítelkyní a zároveň brand manažerkou likéru Chartreuse Pavlou Hájkovou vydali letadlem přes Mnichov do Lyonu. Let Praha-Mnichov a Mnichov-Lyon trval celkem velmi přijatelné tři hodiny a cesta z Lyonu půjčeným Fiatem 595 Abarth dalších 40 minut. Ve srovnání s cestováním autem z Prahy, což jsme podnikli minulý rok, tedy naprostá pohoda. K tomu je ještě nutné dodat, že se na lyonském letišti Saint Exupéry nachází i stejnojmenné nádraží, které vyrostlo podle návrhu španělského architekta Santiaga Calatravy. Návštěvu této stavby jednoho z našich nejoblíbenějších architektů jsme si nemohli nechat ujít, a tak jsme ještě navíc potěšili oči a občerstvili se poměrně slušnou kávou.

Stejně jako další hosté z 50 zemí světa jsme byli ubytováni ve Voreppe, městečku vzdáleném asi 40 minut jízdy od Lyonu. Odtud jsme se následující den vypravili na oběd do restaurace Charmant Som, patřící bratrovi Celine Bréviaire, o které jsme vás informovali v Culinariu v jednadvacátém čísle. Jeho restaurace se nachází pod vrcholem stejnojmenné hory, na kterou jsme si po dobrém obědě udělali krátký výšlap. A stálo to za to – z vrcholku se nám otevřel nečekaný pohled na hlavní sídlo kartuziánských mnichů. Klášter Le Grande Chartreuse, ke kterému se obvykle stoupá poměrně vysoko do hor, se totiž objevil zasazený v překrásné scenérii stejnojmenného pohoří daleko pod námi.



VLTAVÍN PRO OTCE BENOITA

Krátce před odletem do Francie jsem se procházel uličkami Českého Krumlova, když se můj pohled náhle zastavil na výloze s vltavíny. Při pohledu na jejich barvu mě napadlo, že by to mohl být hezký dárek pro otce Benoita, který jako jeden ze dvou lidí zná recepturu likéru Chartreuse. Vltavín, polodrahokam utvořený dopadem meteoritu před 14,7 milionu let se dá nalézt skoro výhradně v jižních Čechách, a navíc má většinou barvu velmi podobnou zelené Chartreuse. Koupil jsem tedy stříbrný prsten s tímto částečně opracovaným přírodním sklem a ten jsem v předvečer otevření nové destilerie v Aiguenoire daroval otci Benoitovi pro štěstí.

V podvečer pro nás byla připravena prohlídka nové destilerie a skladů pro zrání, které se účastnil i Dom Benoit, jeden ze dvou mnichů, kteří v současnosti znají recepturu likérů Chartreuse, a jediný, s nímž se známe osobně. Společně jsme se byli podívat nejprve v rekonstruované původní stodole, ve které jsme se jednak na fotografiích a také ve filmu mohli seznámit s tím, jak tady probíhala pouhých 18 měsíců poměrně náročná výstavba. Potom jsme navštívili přímo naproti stojící obdobnou moderní stavbu s proskleným průčelím, ve které jsou k destilaci likérů Chartreuse umístěny dva moderní destilační kotle se souhrnnou kapacitou 7 200 litrů, jež vyrobila společnost Chaudronnerie Cognaçaise z Merpins. V této budově se nachází ještě obří nerezové tanky, zatímco v dalším přilehlém skladu odpočívají likéry Chartreuse v dřevěných kádích a sudech ze severofrancouzského lesa Tronçais. Po této prohlídce byly pro nás venku připraveny Chartreuse koktejly od renomovaných barmanů, ze kterých nás asi nejvíce zaujal ten s mezcalem a červenou řepou od Carlose Lopeze ze Španělska. V příjemné atmosféře se potkávali zástupci různých společností distribuujících Chartreuse po světě, se zástupci Chartreuse Difussion, Domem Benoitem a barmany. Diskuze se většinou točila kolem Chartreuse, likéru, který nás všechny spojuje, a ochutnávaly se kreace jednotlivých barmanů. Využili jsme této chvíle a předali jsme otci Benoitovi prsten s vltavínem, který jsme pro něho měli jako překvapení, a potěšilo nás, že jsme mu udělali radost.



© Pavla Hájková





Olivier Nasti

Následovala večeře v těsné blízkosti nové destilerie. Ve velkém stanu, který mohl mít na délku bezmála sto metrů, stály tři dlouhé stoly, na něž byla servírována nevšední hostina. Starali se o nás významní francouzští kuchaři z michelinských restaurací jako například Emmanuel Renault, Olivier Nasti, Jean Sulpice, Christophe Aribert nebo Edouard Loubet. Měli dispozici ještě celý tým pomocníků, kteří nám předváděli přímo před očima neuvěřitelný koncert kulinářských dovedností, tak abychom měli všichni pokud možno ve stejný čas na stole fantastické vizuální i chuťové kreace. Servírovala se také vynikající vína jako Argile Blanc 2016 z Domaine des Ardoisières, nebo Mondeuse Prestige 2004 z Domaine Prieuré Saint-Christophe a na závěr jsme měli ještě možnost ochutnat žlutou Chartreuse z destilerie Fourvoirie z roku 1935 a zelenou Chartreuse vydestilovanou ve Voironu v roce 1940. Byl to nezapomenutelný zážitek, za který se sluší ještě jednou našim hostitelům na dálku poděkovat.

MENU SLAVNOSTNÍ VEČEŘE

Variace slaných specialit s chutí přírody

- Květ cukety nadívaný divokými bylinkami
- Gazpacho z cuket s anýzovou agastache
- Rýnský úhoř „na zeleno“ lehce uzený s citrusovou omáčkou
- Jemné pyré z plotic z Ženevského jezera
- Špenátová polenta s hříbký
- Pěna ze sýru Beaufort s horskými bylinkami a květy
- Oříškový dezert Pavlova noisette, bergamot a Chartreuse želé

Samotné otevření nové destilerie se konalo pro 1 200 pozvaných hostů o den později, 30. srpna. Byla to velká událost, na kterou se přijeli podívat významní hosté, k nimž promluvil nejvyšší představitel Kartuziánského řádu Dom Dysmas. Jeho působivý projev vám přinášíme v plném znění na straně 42 a 43.







© Jakub Janeček





Milí přátelé řádu a likéru Chartreuse,

když přišel v roce 1084 svatý Bruno do pustinné oblasti pohoří Chartreuse, jeho přítomnost region natolik ovlivnila, že některé starodávné dokumenty charakterizují rok 1084 touto větou: rok, ve kterém přišel poustevník. Může se to jevit jako poněkud překvapivé, jelikož se Bruno usadil s hrstkou svých druhů v údolí, které bylo v té době velmi těžko přístupné, a vedl tam vsutku velmi nenápadný život. Jak je tedy možné, že měl tak zásadní vliv na své současníky?

Stejná otázka se nabízí i v případě nedávné události, a sice zcela neočekávaného úspěchu filmu „Velké ticho“ (Le grand silence). Filmu, který měl podle všech předpokladů u filmového publika propadnout, protože nesplňoval žádná kritéria divácky úspěšného filmu, a přesto zaznamenal zcela opačný ohlas: Diváci jej v promítacích sálech sledovali s velkým zájmem a bylo zřejmé, že je dokázal velmi hluboce zasáhnout.

Jak vysvětlit tuto zvláštní podobnost? Odpověď se pravděpodobně nachází v těchto třech slovech: Láska je věčná. V srdci člověka, navzdory kultuře pomíjivosti, je zakořeněna nezníčitelná naděje: láska, která nikdy neskončí a která nemá žádné hranice, svět, ve kterém by vládl mír a spravedlnost, život a respekt

ke všem lidem... Cožpak touhou všech politických systémů, přes jejich odlišnosti, není nastolení takového stavu věcí?

Tato troufalá touha či sen, které v křesťanském kontextu nazýváme nadějí, nachází podnětnou půdu v této zvláštní stavbě v horách a ve stejně tak zvláštním životě, který je zde veden a který se odehrává zdánlivě izolovaně od současného světa. Zdánlivě izolovaně, neboť je nutné konstatovat, že jisté pouto či spojení existuje. Je to spojení neviditelné, hluboké, navázané skrze zcela neobvyklé cesty a jeho existenci můžeme těžko popírat. Existuje zde rezonance, a tudíž i spojitost mezi naším životem a tím, co si člověk nosí v sobě.

Rád přirovnávám klášter ke komunikační stanici v horách. Jestliže se stanice nachází takto vysoko, daleko od obvyklých rušivých elementů každodenního života, pak je to proto, aby mohla lépe zajistit přenos. Paradoxně se izoluje od okolí proto, aby mohla zajistit komunikaci. Zdánlivě nečiní nic, nic neprodukuje, ale my víme, že splňuje zásadní poslání: zajišťuje přenos. Ona sama neví, co přenáší či předává, a její úkol ani nespočívá v tom, to vědět. Funguje na základě zdánlivě chladné špičkové technologie, ale to, co přenáší či předává, je hlas, obraz, tudíž život,

emoce, starosti, utrpení i radosti, vše, co je součástí lidského života, protože na obou koncích komunikačního řetězce je vždy muž nebo žena.

V našem případě zajišťujeme přenos k Bohu, což může působit tajemněji. Přenášíme hlas a naději světa k Němu, který svět vytvořil skrz lásku a pro lásku. Udržujeme toto spojení či pouto, nezbytné pro chod světa, protože tento svět nemůže existovat bez vztahu k Němu, který jediný může svět dovést k jeho naplnění. Je tudíž samozřejmé, že ke splnění svého poslání musí být stanice v horách v blízkém spojení jak se světem, tak s Bohem. Spojení se světem nepředstavuje žádnou obtíž, protože klášter, to jsou především lidé, kteří s vámi všemi sdílejí lidský úděl se všemi jeho limity, utrpeními i všednostmi každodenního života. Byl by omyl domnívat se, že život tam nahoře je rájem. Je jím skrz naději, protože věříme, že jednoho dne, v novém světě, bude nastoleno lidské společenství v míru, ale tato naděje každodenního života, stejně jako všude, jej zároveň podrobuje těžké zkoušce.

A tak jako všichni lidé, i my musíme žít a zdaleka to není vždy snadné, když jsme zdědili obrovskou budovu a velkou rodinu čítající 28 členů tady v klášteře Grande Chartreuse a celkem 95 členů ve Francii. Někdy nám tento život předkládá různé zkoušky, jako např. lavinu, osm požárů či dvě nucená vystěhování, takže víme dobře, co to jsou těžké časy. Zejména po Velké francouzské revoluci byl život v klášteře Grande Chartreuse velmi těžký. A právě v té době započala ve velkém výroba likéru Chartreuse dle dávného receptu, který jsme získali v roce 1605 od maršála d'Estrées a který ležel po dvě staletí téměř nevyužitý. Je to úžasný příběh, který se bude snažit co nejpřesněji vylíčit kniha, která by měla brzy vyjít. Popíše těch 130 let, kdy receptura ležela v Paříži jakoby ladem, kdy byla výroba likéru tak minimální, že zanechala jen nepatrné stopy. Těch 50 let zkoumání a zkoušení před Velkou revolucí, kdy bylo vyrobeno pravděpodobně 500, nejvýše 1 000 litrů likéru ročně. Poté došlo k velkému nárůstu jeho výroby v padesátých letech 18. století, kdy výroba likéru dosáhla svého vrcholu, tj. přibližně 3 miliony lahvů ročně, a to bez možnosti využití jakékoli reklamy.

Neobešlo se to však bez problémů: sankce z vyšších míst, nucené vystěhování a sesuvy půdy, to vše v průběhu jednoho století. Lze říci, že se likéry Chartreuse podílely na životních zvratech mnichů. Tato nová palírna, jejíž slavnostní otevření zde oslavujeme, je již sedmá v pořadí. Přejme jí dlouhý život! Navrací se ke svým kořenům, do své pomyslné kolébky, neboť historie výroby nesčetných paděleků jasně ukázala, že likér Chartreuse může vzniknout pouze v pohoří Chartreuse. Její nová poloha podporuje a dává veškerou

sílu obrazu, který jsem právě vykreslil: komunikační stanice v horách potřebuje ke svému provozu elektrárnu na úpatí hor, která jí dodává potřebnou energii. Díky této elektrárně pak stanice získává zvláštní status. Prvotním cílem není dosáhnout zisku. I ten je samozřejmě součástí jejího poslání a je podmínkou její další existence, ale je to spíše prostředek než cíl, nebo ještě lépe řečeno služba. Bez elektrárny by stanice nemohla fungovat. Bez stanice zase elektrárna ztratí svůj význam a rychle zanikne. Její provoz se liší od provozu stanice, přičemž společnost Chartreuse Diffusion je autonomním podnikem, který se řídí běžnými pravidly této profese.

Samotná palírna má poněkud hybridní podobu: při práci se zde setkávají mniši s laiky a snoubí se zde modernost s tradicí – důkazem toho jsou například měděné destilační přístroje zahříváné parou, které odpovídají výrobnímu postupu popsanému v receptuře z roku 1605, a vedle toho použití počítačových řídicích systémů, které patří do 21. století. Dále je zde horní hala s bylinami, která si uchovala své tajemství. Tady má práce mnichů stále nadčasový charakter, neboť moderní způsoby práce se tam využívají jen velmi málo. Mniši k manipulaci s pytlí stále používají jen své ruce a bylinky míchají rovněž ručně. Z toho vyplývá poněkud zvláštní vztah mezi horními a dolními prostory podniku.

To mě přivádí zpátky k mé první myšlence: věřím, že je mnoho těch, kdo jsou potají a možná i nevědomky rádi, že toto tiché a poněkud tajné poslání v horách vykonáváme. Protože naděje ve věčný život ze srdce člověka tak snadno nezmizí. A tak ta malá holčička – naděje – může i nadále snít, i když rozum se staví proti, a může si uchovat onu myšlenku: A nakonec, co kdyby to přece jen byla pravda? Co kdyby byla pravda, že tento život jednoho dne vyústí v lepší svět, ve svět, který opěvuje autor Apokalypsy: „Potom jsem uviděl nové nebe a novou zemi. Neboť první nebe a první země pominuly.“ A toto nové stvoření světa přirovnává ke svatbě. „A Bůh setře každou slzu z jejich očí a smrt už nebude, ani nářek ani křik ani bolest už nikdy nebude, neboť první věci pominuly.“

A já věřím, že někde v člověku pomáhá naše bytí udržet naživu to, co se zdá být mnohým jen snem. A likéry Chartreuse naplňují rovněž toto nepředvídané poslání, a sice připomínají tento sen. Myslím si, že obchodníci s likéry Chartreuse by mohli potvrdit, že mnozí zákazníci nevnímají Chartreuse pouze jako likér, ale že v něm možná také spatřují vzdálený odlesk stanice v horách.

A proto se na závěr znovu vracím k myšlence o naději: Co kdyby mniši v horách nebyli takovými blázný a co kdyby to nakonec přece jen byla pravda... ■



NA KŘÍDLECH SPOLUPRÁCE

Je to velice příhodné, že za mimořádnou kooperací dvou unikátních řemeslných značek stojí iniciativa společného francouzského distributora. Ten oslovil jak výrobce agricole rumů Trois Rivières, tak mladou irskou Teeling Whiskey s návrhem projektu spolupráce založené na vzájemné výměně sudů. Představení dosažených výsledků se odehrálo 2. října v Paříži. Netrvalo to však déle než jeden den a druhým místem, kam modrý fénix zaletěl, se stala Praha, konkrétně podpalubí našeho Warehouse #1, kde pro vás pravidelně pořádáme vybrané semináře upozorňující na novinky i stávající ikony ve světě destilátů.

Napsal Tomáš Moze

Dne 3. října se tak, tentokrát u společného českého distributora, odehrály dvě masterclass – jedna pro odborníky a druhá pro laickou veřejnost. Při této příležitosti přiletěli Jean-Philippe Lardy, zastupující Trois Rivières, a Chris Hayes, reprezentující Teeling Whiskey. Oba dva přítomným posluchačům představili historii jednotlivých značek, která v případě Trois Rivières sahá až k pěstitelům cukrové třtiny do 17. století, zatímco tři roky stará destilerka Teelingu navazuje na osobnost Waltera Teelunga a velkou tradici irských whiskey z 19. století, kdy v minulosti tato kategorie údajně tvořila až 60 % veškeré alkoholové produkce na světě. O to smutnější je pohled na irskou whiskey v současnosti, když si uvědomíme, že pojímá přibližně 1–2 % v celkovém globálním prodeji alkoholu. V rámci prezentace zazněl podrobnější popis vstupních ingrediencí využitých pro spolupráci, což jsou tříletý rum Trois Rivières Cuvée de l'Océan a Teeling Whiskey Small Batch, která zraje v sudech šest let. Projekt vzájemné výměny sudů se zrodil před necelými dvěma roky, když francouzský distributor exkluzivních destilátů, firma Dugas, oslovil obě značky. Experimentům nakloněný Teeling se už tou dobou poohlížel po nových možnostech sudů po rumu, a proto se načasování zdálo perfektní. Nemluvě o tom, že „tři řeky“ jsou známé díky využívání až čtyř různých druhů sudů. Z popela tedy povstal fénix, coby symbol Teeling Whiskey, který je zbarven do tyrkysové modré, typické barvy Trois Rivières. Spojení barev a symbolů se navíc projevuje u obou značek velmi decentně a nenuceně.

Vzhledem k rozdílné andělské dani je nutné brát v potaz, že tříletý karibský rum se z hlediska zralosti vyrovná dvanáctileté irské whiskey, neboť přirozené odpařování alkoholu ze sudů dosahuje v tropickém podnebí Martiniku 8–10 %, zatímco v Irsku činí tato daň maximálně 2–3 %. Trois Rivières Teeling Whiskey Collaboration tak dozrával osm měsíců v sudech po základní malosériové edici. Podobný čas byl využit i v druhém případě, kdy šestiletý Teeling ležel v Maturation House v Greenore ještě dalších 6–9 měsíců v sudech po zemědělském rumu z nejjihnější palírny na ostrově Martinik. O tom, nakolik se jedná o unikátní projekt, svědčí i množství lahví, jichž Teeling Whiskey vytvořila pro celý svět pouze 10 600. Nepřehlédnutelnou součástí prezentace bylo následně vtáhnutí přítomných posluchačů do jakési hry, kdy se skrze jednoduché virtuální rozhraní měli zapojit do slepé ochutnávky připravených vzorků. Cílem bylo nejen určit, v jakém případě se jedná o rum a v jakém naopak o whiskey, ale šlo především o to, co tam každý cítí a nakolik si danou kolaboraci značek uvědomuje v chuti při pozornějším popíjení. Zajímavé je, že ve výsledku Trois Rivières nijak neztratil svůj charakteristický projev agricole rumu a spíše se jen zakulatil. Oproti tomu nový limitovaný Teeling získal nevídaný rozměr, kdy se dokonce tato whiskey může snadno dostat do role uvaděče běžných konzumentů rumu do tajů světa whisky. ■



TEELING
SINCE 1782

WHISKEY

*Trois
Rivières*
FRENCH PLANTATION RHUM



SAVANNA MILLENIUM 1999

Savanna, vašeň pro špičkové rumy, která začala před více než 200 lety!

ŘEMESLO: Romy Savanna jsou důkazem existující poptávky po prestižních výrobcích, které jsou vyráběny s maximálním respektem k řemeslnému know-how této palírny na francouzském ostrově Réunion. Ať už jde o rumy tradiční, Grand Arôme s výrazným aroma, nebo rumy zemědělské. Plnění do lahví neprobíhá plně automaticky, bez účasti místních pracovníků, a také výměna sudů pro zrání destilátů mezi palírnou Savanna a palírnou Edrador, nejmenší prvotřídní palírnou skotské whisky, jsou důkazem snahy o dosažení dokonalosti.

EXKLUZIVITA: Vyzrálé rumy Savanna jsou zacíleny na znalce a milovníky jemných destilátů, o čemž svědčí často nabízené limitované edice, jako je například rum zrající v sudech po portském víně, nebo v jednom sudu „Single cask“, případně metodou Bruts de fût. Některé vzácné druhy rumu, jako jsou například rumy výrazné vůně „Grand Arôme“ mají navíc přísně střeženou výrobní recepturu a jsou to tudíž opravdu jedinečné rumy. Na světě existují jen čtyři palírny, které vyrábějí rumy Grand Arôme. Palírna Savanna je jediná na světě, která tento rum dodává na trh zrající v sudech.

AUTENTICITA: Od roku 1870 se palírna Savanna snaží uchovat svoji historii a nezapomenout na své začátky. Savanna je věrná mottu ostrova, které zní „Florebo Quocumque Ferar“, tj. „Budu kvést všude tam, kam mě donesou“, a klade důraz na aromatický výraz všech svých rumů, ať už jsou bílé nebo vyzrálé, a při jejich výrobě dodržuje receptury, které se vyvíjely od devatenáctého století až do současnosti. Romy Savanna, které nebývají filtrované za studena, nabízejí bohaté a autentické chutě.

SAVANNA MILLENIUM 1999

Rum Savanna Millenium 1999 byl uložen v roce 1999 do dubových sudů, ve kterých předtím dozrával koňak. Je to tradiční rum, který trpělivě zrál 15 let, aby poté mohl s elegancí odhalit krásnou aromatickou sílu, vůni vanilky, kandovaného ovoce a dokonalou

vyváženost. Je naplněn do reprezentativní lahve, připomínající flakon parfému, která jako by v sobě skrývala všechny vůně ostrova Réunion.

Savanna Millenium 1999, v sobě nese, podobně jako tradiční rumy Savanna, otisk místního kraje ostrova Réunion. Do prodeje je dáno pouze 2 000 lahví tohoto velmi kvalitního a vzácného rumu.

Jedná se o 15 let zrající rum s úžasnou aromatickou silou, oděný do hávu medové barvy, který charakterizují velmi jemné dřevité tóny a přívla vanilkové chuti. Svou vůni odkazuje především na tóny kandovaného a kompotového ovoce, které ještě více zvýrazňuje jemný tón rašeliny, podobně jako u staré whisky. Na patře přináší slastnou zaoblenou chuť, která svou úžasnou celistvostí zaplní celá ústa. Chuťový vjem věrně koresponduje s vůní rumu, přičemž finální akcent je kořeněný.

DAVE BROOM A JEHO HODNOCENÍ

Dave Broom, autor mnoha uznávaných knih o whisky, novinář píšící pro Whisky Mag, je také jedním z největších degustátorů whisky a dalších destilátů. Zasedá v porotách těch nejprestižnějších mezinárodních soutěží a je uznávaným odborníkem na poli degustátorství. Při jedné z jeho návštěv ostrova Réunion ohodnotil rum Savanna Millenium 1999 takto: „Okamžitě jsou patrné typické znaky Rumu Savanna. Tóny exotického ovoce a opraženého koření, hodně sladkosti, náznak léčivých bylin. Chuť je měkká a teplá. Tóny tamarindu, jemné třísloviny vlivem zrání rumu v dubových sudech. Finální dojem je elegantní, výrazný, kompletní, zkrátka vynikající.“

SAVANNA V ČÍSLECH:

200 let: vznik cukrovaru v Savanna
1870: první palírna
30 zaměstnanců
1 000 dubových sudů
10 000 000 litrů rumu = roční produkce
80 % produkce je určeno na export
(bílý rum v tancích a rum značky Savanna)



Warehouse #1 představuje

Jak se při výrobě rumu Savanna Millénium 1999 provádí výběr sudů?

„Nejprve shromáždíme vzorky všech našich 15letých rumů. Z každého sudu jeden vzorek. Provádí se degustace a vybírají se rumy, které mohou být použity při míšení rumu z několika sudů.

Poté se vyrobí několik vzorků směsi v závislosti na požadovaném objemu rumu, v tomto případě je to něco přes 2 000 lahví. Dále se provádí ještě několik dalších degustací s cílem určení té nejlepší směsi. Aby byla degustace empirická, testuje se několik směrů po dobu několika po sobě jdoucích dnů, aby se tím potvrdil správný výběr finální směsi.

Jakmile je rozhodnuto o finální podobě směsi, přistupuje se k samotné výrobě. Během výrobního procesu se kontroluje celý proces vývoje výrobku tak, aby se výsledek co nejvíce přiblížil vytvořenému vzorku. Následuje období, během kterého se směs nechá několik týdnů odpočívat, aby se celá směs co nejlépe propojila.

Poté se přistoupí k poslední degustaci a následně i k plnění rumu Savanna Millenium 1999 do lahví.“

Laurent Broc - ředitel palírny Savanna

NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



DON JULIO 1942

Tato limitovaná edice byla vytvořena k výročí 60 let od doby, kdy Don Julio začal vyrábět svou vysoce kvalitní tequila. Pro výrobu byly použity jen vybraná zralá agáve z bohaté, jílové půdy Los Altos. Destilována byla na kotlíku zvaném Pot Still 6, který v jednom destilačním cyklu vyrobí pouze tři sudy. Tequila následně zrála po dobu minimálně dvou a půl let v sudech z amerického bílého dubu. V chuti je hedvábně jemná s tóny pečeného agáve, vanilky, sluncem sušeného tropického ovoce a koření. Agáve dozrívá i v zakončení, spolu se stopami dřeva a vanilky. Exkluzivní úzká, vysoká lahev, do které je tequila plněna, byla navržena podle tvaru listu rostliny agáve.

2 990 Kč

TEELING WHISKEY REVIVAL VOL. V

U příležitosti výročí otevření své destilerie představil Teeling pátou a poslední limitovanou edici upomínkové série Revival. Revival Vol. V je tvořen dvanáctiletou jednosladovou irskou whiskey, jež zrála nejprve v sudech po bourbonu a následně dozrávala v sudech po brandy a po koňaku, které chuti dodávají charakteristické náznaky pečených mandlí a čerstvě lisovaných hroznů – rysy typické výhradně pro irskou whiskey. Je lahvován při síle 46 % alkoholu a neprochází filtrací zastudena. Má vůni pečených mandlí a hroznů; v krémové, medové chuti jsou znát tóny květin, skořice a citronové kůry. Páté edice bylo vyrobeno jen 15 000 lahví.

3 110 Kč



TROIS RIVIÈRES BOIS D'INDE

Název agricole rumů Trois Rivières inspirovaly tři řeky: Bois d'Inde, Oman a Saint Pierre, které na Martiniku vymezují území proslulých plantáží tohoto výrobce. Uvedením tří vzácných cuvée vysokého stáří chce Trois Rivières těmto řekám vzdát hold. Druhá edice Bois d'Inde je blendem 11 vzácných ročníků, včetně archívního ročníku 1979, jež zrály ve francouzských a amerických sudech. Po orientální edici Oman evokuje tento robustní rum střední Asii, s převažujícími tóny vzácného dřeva, kandovaného citronu a exotického koření, jako je kari, koriandr a anýz. Bylo vyrobeno jen 2 400 lahví.

4 140 Kč

ARRAN BRODICK BAY THE EXPLORERS SERIES VOL. 1

Novou limitovanou řadu Arranu zvanou Explorers Series inspirovala mimořádná malebnost a rozmanitost přírody ostrova Arran, přezdívaného „Skotsko v miniatuře“. První edice Brodick Bay o síle 49,8 % odráží kouzlo stejnojmenné zátoky lemované hustým borovicovým lesem, za nímž se vypíná Goat Fell, nejvyšší vrchol ostrova. Jedná se o dvacetiletou whisky, jež zrála v sudech po bourbonu a po sherry a nakonec byla uložena do sudů po sherry Oloroso z vinařství Bodegas Tradición v Jerezu. Ve vůni jsou patrné tóny smetanových karamelů spolu se svěžími citrusovými tóny, typickými pro whisky Arran. V chuti je zpočátku patrná intenzivní sladkost karamelů, ke které se přidávají tóny rozinek, hořké čokolády a medu. Vyrobeno bylo jen 9 000 lahví.

4 140 Kč



(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



BOTRAN COBRE

Unikátní chuť této limitované edice vzniká destilací v měděných kotlích, uvnitř kterých je umístěn košík s kardamomem, skořicí, zázvorem a hřebíčkem. Tento proces, během kterého se do páry dostávají tóny koření, dává rumu Botran Cobre nejen jeho jméno („cobre“ ve španělštině znamená „měď“), ale také jeho charakter. Po destilaci rum zraje systémem solera až 20 let. Nejmladší rumy přispívají kořeněnosti, zatímco ty nejstarší, zrající v sudech po portském, dodávají jedinečný charakter. Komplexní chuť odkrývá skvělý poměr sladkosti a kořeněnosti, zůstává dlouho na patře a umožňuje tak vychutnat si tóny použitého koření. Rum neobsahuje přidaný cukr ani jiná sladidla.

1 380 Kč

MILLONARIO 10 ANIVERSARIO CINCUENTA

10 Aniversario Cincuenta vychází ze stejné receptury jako 10 Aniversario Reserva, je však lahvován při vyšší síle 50 % a nabízí tak větší intenzitu chuti. Jde o rum vhodný pro koktejly plného charakteru, ale krásně se pije i samotný s ledem, aniž by docházelo k přílišnému naředění. Chuťový profil připomíná sladké ovoce, vanilku a čokoládu. Je však mnohem intenzivnější, koncentrovanější a rum je v ústech výraznější. Vyšší podíl alkoholu podtrhuje sušší chuť vína, která je daná použitím sudů po sherry. Výsledkem je rum, který stojí na pomezí lehkého, svěžícího rumu 10 Aniversario Reserva a rumu Solera 15, který disponuje sladší chutí s hlubší komplexitou.

1 100 Kč



XIMÉNEZ-SPÍNOLA PEDRO XIMÉNEZ MUY VIEJO

Sherry PX Muy Viejo je produkt rodinného vinařství Ximénez-Spínola, které se specializuje výhradně na odrůdu Pedro Ximénez. Hrozny jsou sklizeny ručně a poté se nejméně 21 dní pomalu suší na slunci. Z tuny čerstvých hroznů se tak získá jen 300 kg sušených hroznů a z nich pak zhruba 200 litrů moštu. Ten je následně uložen na minimálně 15 let do sudů z amerického dubu, do sestavy sudů, která byla založena již roku 1918. Ve vůni dominuje aroma rozinek, pražené kávy a hořké čokolády. V přirozeně sladké chuti, která je na patře neobyčejně jemná, převažují sušené hrozny s náznaky sušených fíků.

1 690 Kč

FUENTE FUENTE OPUSX®

Usazena na bohaté vulkanické půdě Dominikánské republiky leží Chateau de la Fuente, domov nejlepších doutníků na světě, široce vyhledávaných Fuente Fuente OpusX.

Půdu Dominikánské republiky, bohatou na minerály, lidé dlouho považovali za nevhodnou pro pěstování krycích tabákových listů, to ale neznali erudici a zatvrzelost rodiny Fuente. Společně zde vyšlechtili skvostné krycí tabákové listy, které se staly základem proslulého Fuente Fuente OpusX, prvního dominikánského pura.

Současné Fuente Fuente OpusX se považují za vrchol doutníkové dokonalosti a standard, podle něhož se měří ostatní doutníky. Jedinečné spojení tabáků Fuente produkuje jemnou, a přitom výraznou chuť v harmonii s přetrvávající plností exkluzivního krycího tabákového listu Fuente Fuente OpusX.



TOHLE BY VÁS MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT...



MARK LITTLER IKONOU WHISKY

Mark Littler z Helyers Road Distillery byl vyhlášen ikonou whisky průmyslu při australských Icons of Whisky 2019 v kategorii Master Distiller/Blender a bude finalistou při vyhlášení světové ikony na londýnském udílení cen World Icon of Whisky v březnu 2019. První whisky z tasámské destilerie Helyers Road byla v roce 2006 Helyers Road NAS (Non Age Statement). Od té doby urazila pod Markovým vedením pořádný kus cesty a zde vyráběné single malt whisky jsou dostupné v 21 zemích světa. Kromě Evropských zemí včetně České republiky také ve Spojených státech, Japonsku a Argentíně. Více o Marku Littlerovi a Helyers Road můžete nalézt na www.warehouse1.cz v 17. čísle našeho časopisu, které vyšlo v roce 2016.



PISCO WAQAR VE VÍTĚZNÉM KOKTEJLU

Chilské Pisco Waqar z údolí Tulahuén, o jehož kvalitách jsme vás informovali minulý rok v jednadvacátém čísle našeho časopisu, bylo báží ve vítězném koktejlu Jamese Drummonda z Paradise Row Baru během akce London Cocktail Week 2018, která se konala v londýnském Hoxton Hotelu v Shoreditchi. Vítězným koktejlem byl twist na klasický Pisco Punch a obsahoval kromě pisca Waqar ještě Spiced Pineapple Oleo Saccharum, Italicus Rosolio di Bergamotto a Prosecco.

DON JACOBO NEJLEPŠÍ RIOJA GRAN RESERVA ROKU 2018

Vinařství Bodegas Corral získalo tento rok za své víno Don Jacobo Gran Reserva 2004 Rioja Trofej na soutěži IWSC (International Wine & Spirits Competition) a navíc aspiruje na titul španělského výrobce roku.



BULLEIT A INDIAN VE WAREHOUSE #1

Značka Bulleit je celosvětově budována prostřednictvím partnerství s lidmi a značkami, které jsou postaveny na stejných hodnotách a mají za sebou zajímavý příběh. Příběh spojený s odvahou, snahou dělat věci po svém, jít třeba i proti proudu, tvrdě pracovat, ale hlavně... splnit si svůj sen! Proto se v naší prodejně Warehouse#1 objevil v průběhu září motocykl značky Indian, ikonická americká značka, která také vlivem okolností zanikla, ale díky odvaze nadšenců byla znovu uvedena na trh a těší se mimořádně oblíbenosti skutečných znalců, stejně jako Bulleit Bourbon a Bulleit Rye Whiskey.

... PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE



CAMPARI APERITIVO MOMENT V KARLÍNĚ

Konec srpna se nesl v naší prodejně Warehouse #1 ve znamení Campari Aperitivo momentu a tak si mohli kolemjdoucí vychutnat naplno a v pravém italském stylu letní drinky, jako jsou Campari Milano či Campari Tonic, nebo klasické, legendární koktejly Negroni a Sbagliato, které se bez Campari zkrátka neobejdou. Garantem prvotřídní přípravy byl vynikající barman a Campari Brand Ambassador Milan Zaleš. A nebyl by to aperitivo moment, kdyby chybělo jídlo. Součástí servisu drinků byly stejně jako v Miláně, domově značky Campari, drobné delikatesy typické pro italskou gastronomii: olivy, kapary, prosciutto, grissini či sušená rajčata a parmazán. Příjemná atmosféra a pozitivní reakce hostů byly jen třešničkou na dortu téhle povedené akce.



KOUPILI JSME SUD Z NOVÉ DESTILERIE LAGG

Koupili jsme jeden z prvních sudů whisky, které budou plněny v nové destilérii Lagg na ostrově Arran v prvním čtvrtletí roku 2019. Bude se jednat o whisky ze sladového ječmene nakouřeného na 50 ppm (parts per million), kterou Master Distiller James MacTaggart uloží do nejvyšších sudů po bourbonu a tam bude dále opatrována minimálně 10 let. Po uplynutí této doby bude whisky z našeho sudu naplněna do lahví a určitá část půjde do prodeje. Myslíme si tedy, že se máte stejně jako my nač těšit.



RUM AUTÉNTICO NATIVO MÁ DOUBLE GOLD

Patnáctiletý panamský rum Auténtico Nativo, o kterém jsme vás informovali ve 22. čísle našeho časopisu, získal v Madridu na mezinárodní rumové konferenci v kategorii Extra Aged Superior rumů zrajících 11-15 let nejvyšší ocenění Double Gold.

SCAPEGRACE GOLD

VYHLÁŠEN NEJLEPŠÍM GINEM NA SVĚTĚ!



Novozélandský gin Scapegrace, o kterém jsme vás podrobně informovali minulý rok ve 20. čísle našeho časopisu, získal nejvyšší možné ocenění v celé branži: Na prestižní soutěži International Wine and Spirits Competition (IWSC) byl vyhlášen nejlepším ginem typu London dry na světě.

Titul London Dry Gin Trophy 2018 obdržel v Londýně gin Scapegrace Gold. Porazil tak více než 600 dalších ginů přihlášených do soutěže – což je mimochodem o 50 procent více účastníků než v minulém roce.

Dlouholetý porotce Steve Beal se nechal slyšet, že byl Scapegrace Gold „neskutečně dobrý“. „Tak skvělý gin nevyrobíte snadno ani náhodně. Nezbyvá než pográtulovat blenderovi... Je to skvostný gin,“ prohlásil.

Značka Scapegrace přitom vznikla před pouhými čtyřmi lety jako výsledek spolupráce trojice přátel z Aucklandu Marka Neala, Daniela McLaughlina a Richarda Bourka.

Momentálně se prodává ve 35 zemích, mimo jiné v mnoha exkluzivních koktejlových barech, a Mark Neal přiznává, že rychlý úspěch jejich ginu tým Scapegrace ohromil. „Neunikla nám ta ironie spočívající v tom, že náš gin byl vyhlášen nejlepším ginem typu London dry na světě i přesto, že sídlíme přesně na opačné straně zeměkoule, než je Londýn.“ „Na našem receptu jsme pracovali několik let. A od samého začátku jsme měli jasný cíl: Vytvořit gin, který bude chutnat Novozélandanům, ale se kterým budeme moct vyrazit i do světa.“

Scapegrace Gold se destiluje v malých dávkách za použití 13 botanicals, kterými jsou citrón, pomeranč, koriandr, kardamom, hřebíček, jalovec, muškátový oříšek, andělíka, lékořice, kosatec, skořice, kasiová skořice a mandarinka tanžerina. Podle Neala je posledně jmenovaná, tanžerina, „šťastnou třináctou“ přísadou, kterou se Scapegrace Gold liší od jejich klasického ginu Scapegrace Classic.

„Někdo se může divit, že takové ocenění získal zrovna gin z Nového Zélandu, když vezmeme v potaz, jakou historii a tradici má tento destilát v Británii a kontinentální Evropě. Ale náš gin chutná tak čistě díky vodě, kterou používáme k jeho výrobě – čerpáme ji z přírodní artéské studny kousek na sever od města Christchurch.“ Jde o jednu z posledních přírodních artéských studní na světě. Poskytuje vodu, která tam pomalu, během dlouhých 80 let, proteče ze zasněžených vrcholků Jižních Alp.

Steve Beal gin popisuje takto: „Scapegrace Gold má tradiční jalovcový tón, který podporují výrazné kořeněné příchutě, takže výsledkem je komplexní, až dráždivá chuť, kterou v ústech rozhodně zaznamenáte.“

McLaughlin vysvětluje, že ginem Scapegrace chtěli přinést do tohoto odvětví něco svěžího a nového, co osloví novou generaci fanoušků ginu. „Vědomě jsme se poněkud odklonili od tradiční chuti ginu, od destilátu, jaký byste mohli najít ve skříni u rodičů. Připravujeme gin novým, moderním způsobem.“ „Všechno na našem ginu – od ingrediencí přes proces výroby až po lahev, v níž ho dodáváme – vzdává hold řemeslu a umění přípravy tohoto destilátu. Zároveň je v něm ale trochu rebelantského ducha, který popírá některé zavedené pořádky a dláždí cestu něčemu novému. A proto jsme také zvolili název Scapegrace,“ tedy uličník.

Obliba ginu po celém světě dále plynule stoupá – v současné době se ho každý rok prodá kolem 50 milionů beden. Jen ve Velké Británii vzrostl prodej ginu od roku 2009 trojnásobně. ■



AWARDED BEST LONDON DRY GIN IN THE WORLD

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2018



S odcházejícím létem odchází i chuť čerstvého ovoce, mění se počasí a v české kuchyni je konec léta a začátek podzimu věnován džemům, zavařeninám a domácím sirupům. Splín z prvních podzimních plískanic obvykle zaháníme sladkými chutěmi. Moji koktejlovou inspiraci pro časopis Warehouse1 jsem hledal v tradiční české kuchyni. Jídlo, které již od dětství patří k mým nejoblíbenějším jsou tradiční bramborové taštičky s povidly sypané vlašskými ořechy a přelité máslem. Vzal jsem to jako výzvu a rozhodl jsem se, že chuť, kterou mám tak rád, pojmu jako cocktail, který se bude myslím dobře hodit právě pro období, kdy bude časopis vycházet. Výsledkem je cocktail DAMSON AUTUMN...

Respektoval jsem dlouhodobý vliv francouzské gastronomie na českou kuchyni a vybral jsem si jako bázi čtyřletý cognac Godet VS, ve kterém na-

cháším tony čerstvé vanilky a bude mi tvořit základ drinku. Podzim v České republice tradičně patří jablekům a pro Francii je typická jablečná pálenka



© Martin Kinc

© Martin Kinc

z oblasti Normandie – Calvados. Roger Groult 3 Y.O. je mladý calvados, který se skvěle hodí na koktejly s velmi bohatou vůní a chutí jablek a zároveň evokuje jemnou máslovou chuť. A nyní jsem potřeboval do koktejlu zakomponovat další chuť patřící k mému milovanému jídlu. O neodmyslitelnou, intenzivní chuť vlašských ořechů se postarala ořechová tinktura a samozřejmě nemohla chybět domácí povidla, která mi do koktejlu přinesla požadovanou sladkost a ovocnost. Drink servuji s nesolenými bramborovými chipsy. Přeji Vám, abyste nepodlehli podzimnímu počasí a chmurným náladám a občas zřešili něčím sladkým a může to být i zrovna můj koktejl DAMSON AUTUMN.

DAMSON AUTUMN

30 ml Godet VS
 15 ml Calvados Roger Groult 3 Y.O.
 5 ml tinktura z vlašských ořechů
 2 barové lžičky povidel

*Palička
 Tomáš*

Tomáš Palička – BONVIVANT's Cocktail Tapas Café



MADEIRA A BARY LISABONU

Portugalsko je pro mě, hned po té naší, další zemí zaslíbenou. Vždycky se tam rád vypravím a většinou tam někoho zajímavého potkám, nebo něco zajímavého objevím. Nejinak tomu bylo tentokrát, kdy jsem se na skok zastavil na Madeiře a kdy jsem se následně vypravil v Lisabonu do některých tamních koktejlových barů.

Text a foto: Jakub Janeček



Letošního léta jsme se vypravili na skok na Madeiru, ostrov v Atlantském oceánu, který patří Portugalsku a který proslul mimo jiné díky stejnojmennému fortifikovanému vínu. O Madeiře jsme psali v 7. čísle našeho časopisu v roce 2013, který si můžete přečíst na www.warehouse1.cz. Tentokrát se jednalo o krátkou návštěvu tohoto úžasného ostrova a vzhledem k tomu, že u našeho dodavatele, Justino's madeiry, právě probíhala celofiremní dovolená, bylo velmi krátké i setkání s Juliem Fernandesem, exportním manažerem této společnosti. Julio je velmi milý a pohostinný chlapík, se kterým se vždy rád potkávám. Tentokrát otevřel několik pokladů ze své klenotnice, a tak jsem měl možnost ochutnat například madeiru z roku 1934 nebo vynikající padesátiletou madeiru, u které jsem neodolal a slíbil jsem si, že ji do letošních Vánoc zařadíme do prodeje.

Lisabon je mým oblíbeným evropským hlavním městem, které velice rád navštěvuji. Tentokrát jsem se chtěl podívat, jak to vypadá v lisabonských barech, a tak jsem se před odletem inspiroval v knize *Where Bartenders Drink*, ve které je možné nalézt tipy na podniky, do nichž chodí pít barmani konkurenčních podniků, když mají volno. Měla by to tedy být jakási záruka toho, že se jedná o kvalitní bary. Ze šesti uvedených barů, které se nacházejí v Lisabonu, jsem navštívil tři a rád bych vám popsal, co jsem tam ochutnal a jak jsem se tam cítil.





Prvním místem, kam jsem se vypravil, byl speakeasy bar **Red Frog**. A byla to opravdu červená žába, podle které jsem poznal, že jsem dorazil na správné místo na Rua do Salitre. Tento keramický, asi třiceticentimetrový oboživelník je zde umístěn nad zvonkem s kamerou a nápisem Press For Cocktails. Zazvonil jsem tedy a vyčkal, než přišla sympatická obsluha v červených šatech. Po schodech jsme sestoupili o patro níž, kde se po pravé ruce nacházel ne příliš dlouhý, ale velice slušně zásobený bar a po levé delší, užší místnost. Objednal jsem si Fukushima Coladu obsahující rum Diplomático Planas a zeptal jsem se, jestli bych si nemohl udělat pár fotografií pro náš časopis. Dostal jsem kladnou odpověď, a tak jsem se šel trochu porozhlédnout. Vedle baru jsem našel vpsaná pravidla, která by měli návštěvníci tohoto podniku dodržovat. Bylo jich celkem devět a mě mezi nimi zaujalo to, že by měly být telefony v módu „letadlo“, případně v tichém režimu, nebo to, že se muži nemají představovat ženám, na rozdíl od žen, které tak mohou učinit buď samy, nebo mohou požádat barmana, aby je představil. Nevím, jestli je to genderově úplně košer, ale když si představím nějakého přioopilého, neodbytného otravu, je to asi v pořádku. Také jsem si všiml, že tento bar získal na Lisabonské Bar Show 2016 ocenění pro nejlepší bar a nejlepší barový lístek. V roce 2017 opět pro nejlepší bar a ještě k tomu za nejlepší tým barmanů. To mě jen utvrzovalo v tom, že

jsem v jednom z nejlepších lisabonských barů. V tom se zvedl jeden z návštěvníků, sedících na baru, aby mi udělal více místa pro fotografování. Udělal jsem tedy ještě pár fotek, poděkoval a vypravil jsem se na další adresu. Tou byla Rua Ruben A. Leitão, kde se nachází bar **Cinco Lounge**. Ten byl v uvedené knize popisován jako super cool cocktail lounge v jedné z nejklidnějších částí města. Nabízí výběr z pětapadesáti koktejlů, mnoha destilátů, vín a šampaňského a ještě k tomu tapas pro ty, kdo se cítí hladoví.

Cestou do tohoto podniku jsem zavzpomínal, jak jsem před lety procházel lisabonské podniky s tátou, po němž jsem lásku k Portugalsku patrně zdědil, protože jsem od něho o této zemi dost často slyšel z vyprávění. Nabídka destilátů ve zdejších barech byla tehdy zoufalá, a tak jsem teď byl rád, že mé obavy z toho, že by to tak snad mohlo být i tentokrát, rozptýlila hned první návštěva v Red Frogu a nabídka v Cinco Lounge to jenom potvrdila. Tento bar měl oproti „červené žábě“ trochu klubový šmrnc. Muzika hrála víc nahlas, ale ne nepříjemně, dlouhý bar byl umístěn po jedné straně zhruba čtvercového půdorysu. Nabídka byla úctyhodná a příprava koktejlů na vysoké úrovni.

Vzhledem k tomu, že jsme nedávno pracovali na koktejlech obsahujících destiláty a kávu, jsem byl zvědav, jestli je možné tento trend zaznamenat i tady na samotném západě Evropy. A bylo – objednal jsem



si drink s názvem Feather Boa Noah, který obsahoval kávu, Bulleit Bourbon a Mozart Dark likér, to vše spařené manukovým medem. Barman přede mne postavil kouřící konvičku, ve které byl tento drink servírován. Nalil jsem si do šálku a opatrně jsem se napil, abych se neopařil. K mému milému překvapení byl ale drink studený, to jenom z konvičky vydatně kouřil tekutý led. Drink byl vynikající, a navíc jsem si šálek mohl nejméně pětkrát dolít. Udělal jsem si pár fotek a všiml jsem si, že opodál stojí ten týpek z Red Frogu, který mi tam dělal místo na focení. Já na něj z legrace, jestli by mi nemohl udělat trochu místa. On se zasmál a říká: „Chlape, ty seš v nejlepších podnicích...“ Ano, taky jsem měl ten pocit a ten ještě podpořila dvě ocenění, kterých jsem si posléze všiml. Byla z lisabonských Bar Awards 2018, kde byl Cinco Lounge oceněn jakožto nejlepší koktejlový bar a zdejší barman Zé Robertson zase jako nejlepší barman.

Třetím místem, kam jsem se vypravil, byl **Rooftop Bar**, který působil už v uvedené knize trochu podezřele. Píše se tam, že se jedná o bar v devátém patře, na střeše hotelu Mondial s dechberoucím výhledem na hrad, kterého jako byste se mohli dotknout. Ze střechy tohoto hotelu máte výhled na celé centrum a čtvrt Chiado. Dělají tady drinky před večerí a také koktejly během noci, kdy zde pouštějí jazz. Zavánělo to příliš turistickým místem a má obava se bohužel naplnila. Navíc jak už to tak bývá, obsluha zřejmě

znučená turisty svou znučenost nijak nezakrývala. Čekání na objednání drinku i na to, než ho někdo přinesl, bylo nekonečné a drink za moc nestál. Dospěl jsem k závěru, že jestli sem barmani z jiných podniků chodí, tak asi stejně jako já jenom proto, že můžete být venku a možná i proto, že výhled opravdu špatný není. Také si umím představit, že pokud budu barman od konkurence a ještě k tomu mě tady budou znát, bude obsluha zřejmě o poznání milejší a na drink nebudu muset tak dlouho čekat. Ve srovnání s atmosférou předchozích dvou barů působil ale tento dost nepříjemně.

Pokud by to někoho z vás zajímalo, tak vězte, že se v Lisabonu nachází i nejstarší zdejší bar, který se jmenuje Foxtrot, otevřený před 38 lety, mající prý ducha anglického pubu. Tam jsem se ale již nevypravil, tak snad někdy příště. ■

Red Frog má otevřeno šest dní v týdnu od šesti večer do dvou ráno. V pátek a v sobotu dokonce do tří a v neděli se tady nedělá. Tento podnik naleznete na Rua do Salitre 5A. Telefon +351 21 5831120

Cinco Lounge má otevřeno každý den od devíti večer do dvou do rána na adrese Rua Ruben A. Leitão 17. A. Telefon +351 21 3424033

Rooftop Bar hotelu Mondial se nachází na adrese Praça Moniz, 2, Mouraria, otevírá v 18:30 a zavírá půl hodiny po půlnoci. Telefon +351 21 8842000

BLACK BLACK



PORT AUTHORITY

Por Jim Meehan, PDT Nova lorque
Esquire Magazine Cocktail of the Week

6 cl Porto Noval BLACK

3 cl de brandy de maça

1.5 cl de licor Chartreuse Amarelo


> Misture com gelo com uma colher de bar e verta
para um copo de cocktail gelado. Decore com 3
azeitonas pretas num palito.

DESCUBRA MAIS EM

WWW.NOVALBLACK.COM

www.quintadonoval.com

www.facebook.com/WeAreNovalLovers


QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1710

Tuhle fotografii jsem si za výlohou jednoho lisabonského obchodu s víny a destiláty nemohl, jakožto fanoušek Chartreuse, odpustit. Uznávaný barman Jim Meehan, který spolupracoval na vývoji grapefruitové sody od East Imperial (kterou vám představíme v příštím čísle našeho časopisu), vytvořil pro výrobce Portského Quinta do Noval koktejl s názvem Port Authority ve kterém kromě portského Noval Black, použil ještě jablečné brandy a žlutou Chartreuse Jaune.



WORLD CLASS®

WORLD CLASS 2018 VYHRÁL ORLANDO MARZO

Text: Bára Urbanová, foto: Jeff Moore / Diageo

V Berlíně se 5.–8. června vybíral z šestapadesáti finalistů z různých koutů světa v pořadí již desátý globální vítěz prestižní barmanské soutěže World Class. Cesta k vítězství vedla přes pět náročných disciplín, jež prověřily odborné znalosti a dovednosti soutěžících, ale také jejich prezentační schopnosti, sociální citění, ekologické smýšlení nebo třeba schopnost pobavit či improvizovat. Trofej pro vítěze nakonec nad hlavu pozvedl reprezentant Austrálie Orlando Marzo, jenž pracuje jako barmanažer v melbournské restauraci Lûmé.

Přípravy na globální finále soutěže World Class pro vítěze národních kol rok co rok začínají již několik týdnů předem. Od organizátorů obdrží zadání většiny disciplín, a mají tak možnost promýšlet nejen koktejlové receptury, servis drinků či jejich prezentaci, ale také tříbit své dovednosti a doplnit si znalosti o produktech, s nimiž se chystají pracovat. Letos to měli finalisté o něco ztížené – pro úvodní disciplínu Better Drinking museli kromě drinku vytvořit také projekt a prezentaci. Její zadání sestá-

valo ze dvou částí. V první řadě bylo třeba vymyslet s využitím vodky Ketel One twist na Espresso Martini, Dutch Mull nebo Bloody Mary, zohlednit v jeho receptuře téma udržitelného rozvoje a nějak ho provázat na vybranou komunitu ze svého okolí. Druhým krokem bylo vytvořit prezentaci, která drink a jeho příběh osvětluje a zároveň dokládá, jaký pozitivní dopad má na zvolenou komunitu. Porota projekty ještě před berlínským finále posoudila, vybrala pět nejlepších a jejich autoři dostali

BARTENDER OF THE YEAR 2018

ORLANDO MARZO





první den soutěže, tedy 5. října, příležitost svůj koktejl namíchat. Volba padla na Daniela Warrena z Velké Británie, Lestera Jonese Lígona z Filipín, Travise Kuhna z JAR, Juana Davida Zapatu z Kolumbie a Patricka Matuu z Keni. Ve hře přitom byly nejen soutěžní body, ale také 5 000 liber pro vítěze, a to na realizaci jeho projektu. Rozhodování neměla porota vůbec jednoduché, jelikož v soutěžním sále zazněly opravdu silné příběhy. Keňský soutěžící, jenž se rozhodl twistovat Coffee Martini, například zajistil, aby jeho teta, jež vlastní malou kávovou plantáž, mohla vypěstovanou kávu prodávat již zbavenou slupek, a získat tak za ni odpovídající odměnu. Kolumbijský reprezentant svou variaci na Bloody Mary připravil z rajčat pěstovaných obyvateli chudých čtvrtí Mendellínu a zajistil, aby od nich zeleninu a ovoce odebíraly také další bary. On sám vyrostl ve slumu a šanci na lepší život dostal díky programu Learning for Life, jehož prostřednictvím Diageo pomáhá těm, kteří to potřebují.

VE ZNAMENÍ WHISKY A SRDCE GINU TANQUERAY

Druhý soutěžní den se v velké části nesl ve znamení whisky Johnnie Walker Black Label. Na programu byla disciplína Flavours of a Nation, v níž šlo o to rozvinout v jednom long drinku a v jednom koktejlu

lu dle vlastního uvážení některý ze čtyř chuťových profilů této skotské. Barmani mohli vybírat mezi tóny vanilky, svěžího či tropického ovoce a sladovými kouřovými tóny, zároveň ale museli do svých výtvorů promítnout zemi, z níž pocházejí. Na jejich namíchání a prezentaci dvoučlenné porotě dostali deset minut. Soutěžní osud českého reprezentanta Milana Zaleše měli v rukou Hidetsugu Ueno a Paul Mant. Rozhodovali o něm na základě koktejlů Old Highland Ice Tea, jenž whisky kombinoval s medovou vodou připravenou z čaje rooibos vanilla, medu a vanilky, verjusem a limonádou z cream sody, čaje a heřmánku, a Bohemian Hip-ster, který sestával z whisky a cordialu připraveného z medové vody a verjusu infuzovaného šípky, rakytníkem a heřmánkem. V obou se Milan snažil rozvinout vanilkové tóny a zároveň ukázat, jak je možné pracovat s chuťovým balancem. Další cenné body mohl stejně jako pětapadesát dalších finalistů získat díky drinku na bázi Tanqueray No. Ten. Kromě ginu mohl pracovat výhradně s ingrediencemi, které jsou v barech běžně dostupné, jejichž soupis měl k dispozici. Koktejl míchal o samotě v oddělených prostorách a jakmile jeho jméno a recepturu napsal na rozetku, místnost opustil a teprve pak do ní vstoupila porota a jala se drink ochutnávat a hodnotit. Tímto úkolem pro šestatřicet soutěžících



globální finále skončilo, dál mohlo postoupit jen dvacet vyvolených. Milan Zaleš mezi nimi bohužel nebyl, v počtu utržených bodů jej předstihli reprezentanti Austrálie, Bulharska, Dánska, Dominikánské republiky, Filipín, Irska, Islandu, Japonska, Jižní Afriky, Kanady, Keni, Kolumbie, Mexika, Německa, Nizozemska, Peru, Tchaj-wanu, Turecka, USA a Velké Británie.

DVĚ SOUTĚŽNÍ VÝZVY A ČTVEŘICE NEJLEPŠÍCH

Třetí den globálního finále byl zasvěcen dvěma disciplínám a vyhlášení čtveřice adeptů na titul World Class Bartender of the Year 2018. Barmani se v několika soutěžních blocích vystřídali jak v hlavním sále budovy Mixwerk, kde bylo možné jejich výkony zblízka sledovat, tak v prostorách Zacapa Sky Baru, jenž byl situován v osmém patře stejného objektu. Jelikož kapacita jeho prostor byla limitovaná, přenášelo se soutěžní dění na velké plátno do protější budovy – World Class Hausu. Ačkoliv zadání disciplíny Before and After znělo poměrně jednoduše, tedy namíchat porotě jeden aperitivní a jeden digestivní drink na bázi guatemalského rumu Zacapa, ti, kdo přímý přenos sledovali, se mohli přesvědčit, že to až tak snadné nebylo. Soutěžící totiž koktejly nemíchali za barem, ale přímo u stolu, za nímž

čtveřice porotců seděla, a to s využitím servírovačického vozíku. Náročné to měl zejména jihoafrický reprezentant, jenž se s tímto úkolem musel poprat navíc ještě s ortézou na noze. Disciplína Search for Signature pracovala s ginem a rozvíjela téma z předchozího dne. Úkolem dvacítky finalistů bylo namíchat porotě v časovém intervalu deseti minut dva signature drinky, jejichž receptura využívala obecně dostupných surovin. Výsledkem musel být koktejl, který vyzdvihuje citrusové srdce Tanqueray No. Ten. Zatímco někteří soutěžící se rozhodli předepsané aromatické a chuťové tóny podpořit přidáním dalších citrusových složek, většina z těch, kteří u porotců bodovali, na to šla sofistikovaněji: Zvolili odlišné ingredience s obdobnou aromatickou, jež dokázaly citrusové vyznění ginu pozvednout. Na konci dne zůstala na soupisce finalistů už je čtyři jména: Gökhan Kuşoğlu (Turecko), Orlando Marzo (Austrálie), Laura Newman (USA) a Daniel Warren (Velká Británie).

Z BAR CONVENTU ZPÁTKY DO CENTRA DĚNÍ

Zatímco reprezentanti Turecka, Austrálie, USA a Velké Británie měli před sebou v pondělí ještě závěrečnou bitvu o titul, ostatní finalisté mohli v klidu zamířit na Bar Convent Berlin, který na program



globálního World Class finále navazoval. Spousta inspirace měli možnost načerpat v tzv. Kühlhausu, kde byla stejně jako vloni situována expozice společnosti Diageo. Večer se ale pozornost všech opět upnula na soutěžní dění. Čtveřici nejlepších účastníků letošního ročníku soutěže čekala první disciplína, na niž se nemohli připravit s dlouhodobým předstihem. Challenge nazvaná Cocktail Clash měla tři části, které prověřily schopnost soutěžících improvizovat, jejich rychlost a prezentační dovednosti. Nejprve namíchali twist na koktejlovou klasiku na bázi destilátu, který si vylosovali. Poté museli během pěti minut připravit šest drinků a na závěr předvést trochu té show, respektive namíchat drink tak, aby jeho příprava zaujala publikum a zároveň zapojila i soutěžící kolegy. Barmanské klání plynule přešlo v závěrečnou party, jejímž vrcholem bylo předání trofeje novému vítězi soutěže World Class. Nedošlo na ně ale hned, nejprve zazněla jména vítězů jednotlivých kategorií. Better Drinking challenge vyhrál Lester Jones Ligon z Filipín, vítězem disciplíny Flavours of a Nation se stal Michael Hajiyianni z Dánska a závěrečnou Cocktail Clash ovládla Američanka Laura Newman. Dvě další disciplíny, Search for Signature a Before and After, opanoval Australan Orlando Marza. A právě on se stal jubilejním desátým globálním vítězem soutěže World Class. „Všichni finalisté předvedli to nejlepší, co v nich je. Orlando Marza se ale přece jen vymykal. Aperitivní drink na bázi rumu Zacapa, který namíchal v rámci Before and After challenge, byl jedním z nejlepších, jaký jsem kdy ochutnala.

Obdivuji také, jak dokázal udržet nervy na uzdě při závěrečném Cocktail Clash challenge – i to je podle mého známka skutečného World Class barmana,“ domnívá se Lauren Mote, global cocktailian společnosti Diageo a jedna z porotkyň soutěže.

SKVĚLÉ ZÁZEMÍ A NOVÉ SOUTĚŽNÍ VÝZVY

Berlínské globální finále bylo velkým zážitkem a zajímavou zkušeností nejen pro šestapadesát soutěžících, ale také pro všechny další hosty, kteří dostali příležitost se ho zúčastnit. Organizátoři pro jeho konání vybrali skvělou lokaci přímo v centru německé metropole – areál bývalé elektrické rozvodny, jenž v 90. letech minulého století proslul coby E-Werk, jeden z nejlepších techno klubů ve městě. Desátý ročník prestižní barmanské soutěže zde měl více než velkorysé zázemí. Většinu disciplín, ale také prezentace a semináře plus vyhlásování průběžných i závěrečných výsledků hostily přízemní prostory budovy pojmenované pro účely soutěže jako Mixwerk. Hned naproti se nacházel World Class Haus, kde měly své místo bary vybraných značek z portfolia Diageo Reserve, v nichž se bylo možné setkat například s tvůrcem bourbonu Bulleit Tomem Bulleitem či master blenderkou rumu Zacapa Lorenou Vasquéz, a nádavkem ještě velký World Class bar, na kterém po celou dobu konání soutěže hostovali zástupci vyhlášených podniků z různých koutů světa. Bylo zde možné v klidu posedět, třeba nad sklenkou koktejlu, popřípadě i zahnat hlad. A bylo rozhodně z čeho vybírat! V areálu bývalé rozvodny byl totiž k dispozici kosmopolitní streetfood v berlínském stylu, od barbecue a burgerů až po masový pie, kimči nebo třeba donuty a vafle s javorovým sirupem. „Něco takového jsem na globálním finále ještě nezažil. Organizátoři pro soutěžící i návštěvníky v areálu E-Werku postavili městečko, jehož součástí byl například i prostorný srub zasvěcený whisky Talisker,“ říká český World Class ambassador Petr Kyma a dodává: „Oceňuji také využití moderních technologií – každý z návštěvníků při registraci obdržel pásku na ruku se zabudovaným čipem, kterou se jednak prokazoval u vstupu, kde ho terminál po přiložení čipu přivítal jménem, jednak s její pomocí platil za drinky a jídlo.“ Slova chvály má i pro českého reprezentanta Milana Zaleše. „Moc si vážím toho, že to nevdal po prvním neúspěchu a vydržel soutěžit pět let v řadě. Dokázal si jít za svým a připravám neváhal věnovat spoustu času a energie. Chtěl bych věřit tomu, že se podobně zapálení barmani přihlásí i do šestého ročníku českého národního kola, který startuje už v půlce listopadu. Hledáme takové soutěžící, které baví barmanské řemeslo a nebojí se výzev – World Class totiž výzva je a rozhodně ne malá,“ uzavírá. ■



WORLD CLASS
BERLIN 18

BARTENDER OF
THE YEAR
2018

MILAN ZALEŠ

GLOBALNÍ FINÁLE JE VELKÁ ZKUŠENOST A VRCHOL KARIÉRY

Text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Letošní český vítěz prestižní barmanské soutěže World Class Milan Zaleš je ukázkovým příkladem toho, že píle a vytrvalost nesou své ovoce. Do národního klání se přihlásil pětkrát po sobě a nenechal se ani jednou odradit tím, že na vítězství nedosáhl, byť mu třeba uniklo jen o vlásek. Vyšlo to až popáté, letos. O titul globálního vítěze zabojoval na počátku října v Berlíně, a ačkoliv z německé metropole nakonec žádnou trofej nepřivezl, České republice rozhodně ostudu neudělal a domů se vrátil plný zážitků a nových zkušeností. „Vnímám to jako skvělé završení svojí soutěžní kariéry,“ říká a v rozhovoru prozrazuje další detaily o své cestě soutěží.



Vzpomeň si ještě, co všechno ti proběhlo hlavou, když jsi byl v červnu vyhlášen pátým českým vítězem soutěže World Class?

To se nedá zapomenout. Slavnostní vyhlášení jsem si v uplynulých letech prožil několikrát a jeho scénář byl pokaždé stejný, měnilo se jen jméno vítěze. To moje doposud nikdy nezaznělo a příznám se, že jsem čekal, že to letos dopadne stejně. Po dvou náročných dnech jsem stál hodně unavený na pódiu, koukal jsem do země a přemýšlel nad tím, že je to pro mě opravdu naposledy, že když ne letos, tak už nikdy. V hlavě jsem si rekapituloval všechny challenge a snažil se nějak zhodnotit, co jsem mohl udělat lépe. Když pak loňský vítěz Tomáš Melzer vyslovil moje jméno, nechtělo se mi tomu věřit. Padl jsem dojatý na kolena a opakoval si, že to snad ani není pravda. Ještě cestou domů jsem se štipal do nohy, ať už se probudím.

Jak probíhaly tvoje přípravy na globální finále, které se konalo v Berlíně? Na čem jsi musel zapracovat nejvíc?

Snažil jsem se na každý úkol připravovat tak, jako by byl jen jeden jediný. Nic jsem nepodcenil – pečlivě jsem si nastudoval, co se v rámci dané disciplíny hodnotí, a podle toho jsem postupoval. Na všem jsem makal stejně, takže přinejmenším na 110 procent. Pomocnou ruku jsem ale potřeboval při finalizaci projektu pro Better Drinking Challenge a podařila mi ji Linda Brabcová z marketingového oddělení Ultra Premium Brands. Nebýt jí a grafika, který nám pomáhal prezentaci uspořádat, nestihl bych vše odevzdat včas. Oběma proto patří mé velké díky.

S jakým předstihem jste dostali zadání? Která disciplína a proč tě na jeho základě zaujala nejvíc a ze které jsi měl naopak obavy?

Zadání jsme dostali rozdělené na dvě části. Ve druhé polovině července dorazilo to pro disciplíny Better Drinking a Flavours of a Nation a pak na začátku září pro Search for Signature a Before and After spolu s informací, že pokyny pro závěrečnou Cocktail Clash se finálová čtyřka dozví až v Berlíně. Nejvíc jsem se těšil na druhou část, která byla určená pro top 20. Z drinků, které jsem si pro ni nachystal, jsem měl opravdu radost a dobrý pocit. S českým ambasadorem World Class Petrem Kymlou jsme věnovali hodně času ladění detailů i balancu každého ze soutěžních drinků. Mám rád párování s jídlem, takže mě nejvíc zaujala disciplína zasvěcená aperitivnímu a digestivnímu drinku na bázi rumu Zacapa. Obavy jsem měl vlastně jen z toho, jestli se mi vše potřebné vejde do auta a abych nenechal nic doma.

První disciplínou byla Better Drinking Challenge, v níž šlo nejen o drink, ale také o projekt. Co sis pro ni připravil?

Naším úkolem bylo vymyslet na bázi vodky Ketel One twist na jeden ze tří klasických koktejlů, a to na Espresso Martini, Dutch Mull nebo Bloody Mary, a promítnout do něj problematiku udržitelného rozvoje a místních komunit. Pak jsme ještě museli vytvořit projekt a v něm tato témata rozvinout. Zvolil jsem si Dutch Mull a svůj twist pojmenoval Recykled Mull. Rozhodl jsem se v něm bezesbytku spotřebovat citrusy a také najít využití pro slad, který zbyl z vaření piva. Ze šťávy z citronů, limet, pomerančů a grepů, zásvoru a použitého sladu jsem udělal sirup, který jsem následně zředil sodou a získal tak limonádu. Co zbylo, tedy citrusové kůry a slupky a slad, jsem odvezl palírníkovi Martinovi Žufánkovi a ten mi z toho připravil bitters. Drink bylo možné míchat s Ketel One i Ketel Citroen a servírovat ho ve studené i horké podobě. Měděný kalíšek, v němž se Dutch Mull tradičně podává, jsem nahradil bílými porcelánovými hrnkami, které pro mě pomalovali streetartoví umělci. Do svého projektu jsem tak zapojil komunitu barmanů, výrobců limonád, piva i destilátů a také streetartovou komunitu. Dalším krokem by byla výroba „recyklovaného“ toniku, z něž se s využitím ginu Tanqueray míchal G&T.

V Berlíně jsi před porotou předstoupil se dvěma drinky v rámci disciplíny Flavours of a Nation. Na co ses v nich zaměřil?

Zadání znělo vymyslet dva drinky na bázi Johnnie Walker Black Label, jeden highball a jeden podle vlastní úvahy, které měly rozvíjet některý ze čtyř chuťových profilů této whisky. Zároveň jsme do jejich receptury nebo přípravy museli nějak zahrnout zemi, odkud pocházíme. Rozhodl jsem se v obou koktejlech podpořit vanilkové tóny, jelikož vanilka je v České republice hodně oblíbená – v létě třeba v podobě zmrzliny a na Vánoce v cukroví. Zároveň jsem chtěl ukázat, jak je možné pracovat s balancem. Ve srovnání s mým prvním drinkem dával ten druhý více prostoru whisky. Nejprve jsem porotcům namíchal Old Highland Ice Tea, ve kterém jsem whisky zkombinoval s medovou vodou připravenou z čaje rooibos vanilla, medu a vanilky, s verjusem a s limonádou z cream sody, čaje a heřmánku. Jako ozdobu jsem použil citronový tymián a drink jsem podával s řemeslným chlebem se zvěřinovou paštikou a hruškovo-vanilkovým chutney. Druhý koktejl jsem pojmenoval Bohemian Hip-ster. Šlo o šípkový twist na Gimlet, na nějž jsem kromě whisky opět použil medovou vodu a verjus, tentokrát ovšem infuzovaný šípky,

rakytíkem a heřmánkem. Jako ozdobu jsem zvolil šípek. Koktejl se servíroval ve sklenice typu coupe nakouřené dubovým listím a dřevem. Před porotce jsem ji postavil na několik podzímně zbarvených listů z dubu červeného a vedle položil větvičku rakytíku.

Posledním úkolem pro všech šestapadesát soutěžících bylo namíchat long drink na bázi ginu Tanqueray No. Ten, a to z běžně dostupných ingrediencí. Po jakých jsi sáhl ty?

V šejkru jsem nejprve muddlerem rozdrtil citronovou trávu, přidal jsem mandlový sirup, limetovou šťávu, Tanqueray No. Ten a kokosovou vodu. Vše jsem důkladně promíchal v šejkru a přes double strain nalil do highball sklenky na velký kus ledu. Jako ozdobu jsem použil snítku máty, limetový prach, který jsem připravil v hmoždíři, a sušený ananas jakožto symbol pohostinnosti. Koktejl měl lehce exotický nádech, inspirovaný thajskou kuchyní, a tak jsem ho pojmenoval Thai [Hai-Ball].

Zmínil ses, že tě nejvíc bavily receptury drinků pro challenge Before and After, v níž se pracovalo s rumem Zacapa Centenario 23 y. o. Z čeho kromě něj sestávaly?

Jako aperitivní drink jsem chtěl podávat Deluxe Spritz, ve kterém jsem rum Zacapa zkombinoval se suchým sherry, čokoládovými bitters a limonádou Zázračná Čokomáta. Drink se doléval champagne a zdobil jedlými květy a na bílém opečeném chlebu se k němu podávala paštika ve stylu foie gras, zakápnutá fíkovým chutney a ozdobená nesolenou pistácií. Jako digestiv jsem měl v úmyslu servírovat Zacappuccino neboli kombinaci rumu Zacapa se sladkým sherry Pedro Ximénez a domácím vermutem. Ten jsem připravil z moravského vína, černého piva, Medového Žufánka na dolihování a pak ještě z medu, vanilky a pelyňku. To vše jsem měsíc a půl stařil v dubovém soudku. Servírovat jsem ho chtěl na větší kostku ledu do kávového šálku a povrch drinku měl být pokrytý pénou z kokosového piva dovezeného z Karibiku. Mým záměrem totiž bylo, aby vypadal jako cappuccino a voněl po kokosu. Podávat se k němu měla kokosová makronka.

Jak s odstupem času svou účast na globálním finále hodnotíš? Je něco, co bys udělal jinak?

Přiznám se, že tohle bilancování po bitvě nemám moc rád. Udělal jsem vše podle svého nejlepšího vědomí a svědomí. Každý v mém okolí ví, že jsem připravám věnoval maximum energie, úsilí a času. Nejel jsem dokonce ani na dovolenou a když jsem občas vyjel na kolo, tak jsem si v hlavě rovnal myš-

lenky a ladil různé nápady. Myslím si, že i prezentace Flavours of a Nation se mi před porotci povedla tak, jak jsem chtěl a trénoval. V dohledné době bychom měli obdržet naše bodové hodnocení, a tak jsem zvědavý, jak jsem dopadl a co chybělo k tomu, abych se dostal dál. Trochu mě mrzí, že jsem neměl možnost ukázat toho víc. Svou účast na globálním finále ale považuji za obrovskou zkušenost, o kterou jsem účasti v národním kole soutěže usiloval pět let, a vnímám ji jako skvělé završení svojí soutěžní kariéry. Věřím, že jsem České republice ani Buggy's baru, který jsem v Berlíně také reprezentoval, ostudu neudělal.

Jak se ti líbila lokace globálního finále a jaký největší zážitek nebo novou zkušenost sis z Berlína přivezl?

Lokace, jejíž součástí tvořil i bývalý berlínský techno klub E-Werk, byla zvolena naprosto skvěle, atmosféra Berlína na nás dýchala ze všech stran. I po organizační stránce bylo všechno špičkově zvládnuté. Nový byl pro mě třeba pohled na barmanskou profesi v kontextu celé společnosti, vnímání barmana jako někoho, kdo může svými činy leccos ovlivnit, nebo dokonce i změnit. Cením si také toho, že se mi při prezentaci před porotou poprvé v životě neklepaly ruce. Vnímám to jako velký posun, jelikož to znamená, že jsem se naučil zvládat stres.

Co bys poradil barmanům, kteří se rozhodnou zapojit do dalšího ročníku soutěže World Class, který v České republice odstartuje už v polovině listopadu?

Ať neváhají ani vteřinu a jdou do toho. A ať vytrvají a nevzdají se hned po prvním nezdaru. Úspěch se nemusí dostavit hned – mně se třeba podařilo vyhrát až na pátý pokus –, ale o to větší radost jsem pak z vítězství měl. World Class člověku přináší plno zážitků, nových zkušeností a kontaktů, ale je to běh na dlouhou trať. Je to něco jako vyhrát trofej pro nejužitečnějšího hráče v NHL, kterou prostě nezískáte hned v první hokejové sezoně. Vyhrává se zkušenostmi a ty musíte nejdříve nasbírat. Je důležité se z každého ročníku soutěže něco naučit a zkoušet to znovu a znovu. Kolikrát je to jen otázka vůle, ale věřte mi, že to pak stojí za to. Není totiž ostuda, když člověk neuspěje hned napoprvé, spíš je ostuda to vzdát a připravit se o nové zážitky a zkušenosti. Pro mě osobně byla účast na globálním finále vrcholem soutěžní kariéry a na vrcholu se má přestat. Berlín jsem si užil se skvělými lidmi, které jsem poznal už během prvního ročníku soutěže a stali se mými přáteli. Přál bych každému, aby mohl být také součástí této party. ■

MEZCAL OČIMA RONA COOPERA

Zachytit svět mezcalu v celé jeho rozmanitosti, znamená projít Mexiko křížem krážem, znát jeho historii, kulturu i smýšlení jeho obyvatel. A přestože máte pocit, že jste již do tohoto světa pronikli, vždy se najde další odrůda, kterou jste ještě neochutnali, další vesnice, kde jste ještě nebyli, či další lidé, kteří mohou změnit váš život a pohled na mezcal. Za jednoho z nich lze považovat Rona Coopera, mezinárodně známého výtvarného umělce, dovozce mezcalu a zakladatele značky Del Maguey Single Village Mezcal, který v letošním roce představil svou cestu k tekuté duši Mexika.

Text: Tomáš Mozr, foto: Mezcal Del Maguey





Říká se, že nenajdeš mezcal, ale mezcal si najde tebe. V daném ohledu je nutné připustit, že v poslední době nás mezcal očividně hledá intenzivněji než kdy dříve. Důkazem budiž to, že jen za uplynulé tři roky se na pultech knihkupců a mezi odkazy internetových obchodů objevilo osm nových titulů zabývajících se tímto destilátem. Zdánlivě nenápadně mezi nimi vyhlíží i kniha Finding Mezcal: A Journey into the Liquid Soul of Mexico with 40 Cocktails. Pomineme-li všeříkající název, oko znalce se stočí k již na první pohled známému rukopisu amerického výtvarníka jménem Kenneth Price. Na přebalu se totiž vyskytuje kresba z etikety mezcalu Del Maguey Chichicapa.

TISÍCE PŘÍBĚHŮ

Ron Cooper je umělcem, takříkajíc od hlavy až k patě, a bezesporu patří k lidem, u nichž pouze čekáte, s čím přijdou příště. Tedy alespoň takový dojem získáte z vyprávění o jeho životní pouti „od mezcalu k mezcalu“, zatímco někde v mezičase vystavoval svá díla v prestižních muzeích od Los Angeles, přes Chicago a New York, až po evropská velkoměsta jako Amsterdam nebo Paříž. O to více následně zapůsobí fakt, že Cooper původně nikterak netoužil stát se umělcem, nýbrž konstruktérem závodních automobilů. Vyrostl v alternativním kalifornském městečku Ojai, které leží necelých 130 kilometrů severozápadně od Los Angeles a které se údajně pyšní tím, že v něm vznikla jedna z prvních vegetariánských restaurací ve Spojených státech. Tehdy ještě jako špatný student, vášnivě čítající National Geographic, neměl ani ponětí o tom, jak se

jeho život změní skrze cestování. Kromě dvou výletů k hranicím Mexika, jež ho očarovalo svou kulturou, historií i tamějšími lidmi, to byla zejména cesta do Evropy, kde se zrodila představa, že bude umělcem, když společně s kamarádem navštěvovaly nejruznější muzea a další památky. Po návratu a nástupu na uměleckou školu se náhle stal premiantem a od roku 1967 začal vystavovat svou práci v galeriích v Los Angeles. Během několika let vstoupil do uměleckého světa a život byl dle jeho slov jednoduše sladký, když trávil večery ve společnosti takových jmen, jakými byly Andy Warhol, Richard Serra, John Chamberlain nebo Brice Marden. Z tohoto hlediska je nezbytné si uvědomit, že všechny zážitky vstupovaly do Cooperova života vlastně nahodile a že svá rozhodnutí kolikrát činil instinktivně. Díky tomu se můžete dozvědět o tom, že první mezcal ochutnal v devatenácti letech v Husson's Cantina v mexické Ensenadě, ačkoli opravdu pořádný mezcal poznal až o dvacet čtyři let později během vánočních prázdnin ve státě Oaxaca v roce 1986. O to snáze uvěříte, že pašoval přítele přes hranice a že za jeho rozhodnutím stát se dovozcem mezcalu stál otřesný zážitek s americkými celníky, kteří jej donutily vylít 20 litrů mezcalu, neboť jako občan Spojených států si směl přivést do země jen jeden litr. V roce 1995 proto založil s pomocí zapoteckého rodáka Francisca Martinéze společnost Del Maguey Limited Company, která vnesla do světa mezcalu termín single village rozeznávající unikátnost jednotlivých oblastí, čímž přináší možnost ochutnat jakési reálné odlišnosti mexického terroir. První zásilka mezcalu dorazila do Albuquerque 16. prosince 1995 a obsahovala pouze 54 beden z vesnic Chichicapa a San Luis del Río. Zásilkou onehdá převzal spřízněný fotograf Rusty Reniers, jenž rovnou odnesl jednu bednu šéfkuchaři Marku Millerovi, který k mezcalu okamžitě přilnul a začal jej používat. Tak vstoupil Del Maguey do byznysu. Ovšem zpočátku to nebylo zrovna jednoduché. Třebaže byla 90. léta obdobím, kdy Spojené státy uchvátila tzv. mexická horečka, kdy lidé toužili po všem mexickém, od ručně tkaných látek až po tequillu, bylo nutné o mezcalu přesvědčovat člověka za člověkem, krok za krokem a stále tváří v tvář.

PRO DOBRÉ I ZLÉ

Donedávna se věřilo, že znalost destilace se v Mexiku objevila až se španělskými dobyvateli. Situace se však mění. Archeologické vykopávky v malém státě Tlaxcala na východ od Mexico City totiž poskytl skrze nalezené artefakty prostor pro teorii, že umění destilace bylo místním obyvatelům známo již před příchodem Španělů. Nezávisle na těchto vykopávkách se vyskytly stejné důkazy i při výzkumu raných kmenových kultur v Mexiku v oblasti kolem vulkánu Colima, ležícího na hranicích mezi státy



Jalisco a Michoacán. Stěžejním prvkem celé teorie je nález tzv. clay pots, tedy určitých jílových kotlů, které jakožto primitivní destilační přístroje slouží v jistých lokalitách dodnes. Stáří těchto kotlů bylo stanoveno do období 1500 až 1000 let před naším letopočtem. Některá mladší zařízení byla dokonce považována za hrnčířské pece srovnávané s klasickými hornos v Oaxace, po podrobnějším ohledání, kdy se uvnitř našly zbytky agáve, se ale vědci přiklánějí k závěru, že znalost destilace musela existovat již v předkolumbovské Americe. Agáve pro ně tedy byla posvátnou rostlinou s významnou pozicí při náboženských rituálech, v mytologii, ba disponovala

i obchodním charakterem. Mezcal se konzumoval jak pro léčivé účinky, kdy jako vlašný pomáhal při porodních bolestech nebo působil proti tasemnicím a dalším cizopasníkům, tak pro povzbuzení ducha, kdy se stal nedílnou součástí nejrůznějších oslav. Zde platí ono oblíbené mexické přísloví, kdy mezcal pomáhá jednak od všeho zlého a jednak ke všemu dobrému: „Para todo mal, mezcal, para todo bien, también.“

TAJEMSTVÍ GENERACÍ

Nerad bych opakoval už vyřčené, a proto bych vás při snaze o bližší seznámení s mezcalem a výrobním postupem tohoto elixíru dlouhého života odkázal na



článek v 7. čísle z roku 2013. Nicméně nelze se na moment nezastavit právě u zkušenosti předávané z generace na generaci a u tradičních metod výroby mezcalu. Ron Cooper popisuje například svou iniciaci do tajemství produkce mezcalu vzpomínkou na udící se agáve v podlahové peci, kdy „vzduch protkl závan karamelizovaného cukru z pečených piñas, evokující svou vůní něco jako směs vařené dýně a spáleného cukru,“ aby se v mžiku zase přenesl k pocitu, kdy poprvé ochutnáte pravý a nefalšovaný mezcal. „Je to moment padajících tabulek skla, takový „aha“ efekt, kdy si uvědomíte, že vše, co jste dosud ochutnali, mělo jistý chemický nádech.“

Postupem času zkrátka člověk pozná, že každá část procesu, od typu dřeva na otop, přes krycí vrstvu podlahové pece, až po způsob mletí a destilace, se odráží na výsledném charakteru nápoje. Příkladem budiž zakrývání pečící jámy s petate, tedy s tkanými palmovými rohožemi, které slouží jako příkryvka udržující uvnitř teplo a dodávající nápoji specifický charakter. Různí výrobci pochopitelně používají různé materiály, a tak najdete třeba takové, kteří zakrývají jámu banánovými listy, aby ve výsledku získali tropické aroma apod.

Zdaleka nejzajímavější je ovšem již nastíněné umění destilace v clay pots, kdy důvtip těchto kotlů spočívá v jejich porézности, která dodává výslednému

mezcalu krémový profil. Základem daného přístroje, na němž se dodnes mezcal vyrábí ve vesnici Santa Catarina Minas, bývá až šest různě velkých nádob. V reálu to může vypadat asi tak, že máte cca stoličkový kotel naplněný fermentovanou šťávou s kousky agáve. Ten je posazen na domácí ohniště z cihel a bláta, které je vyplněné dřevem na podpal. Nad kotel je následně umístěna menší nádoba se spodní částí, plnicí roli kondenzační komory, přičemž je tato část obložena měděnou miskou naplněnou vodou. Jakmile směs dosáhne bodu varu, stoupající páry se shromáždí u základny misky, kde je zachycuje bambusová tyč zvaná carrizo, která odvádí zkapalněný alkohol. Na rozdíl od moderních zařízení, které v současnosti bývají přesně kalibrovány pro rozlišení momentu oddělení jednotlivých nežádoucích částí v průběhu destilace, záleží při využití clay pots primárně na umění palenqueros, mistrů destilátérů, kteří hlídají ideální rovnováhu. V Santa Catarina Minas nejsou žádné jiné kontroly kvality než Florencio Carlos Sarmiento, jenž trpělivě sedí a instinktivně cítí, kdy je ten správný čas.

BOCA DEL CERRO

Při setkávání s kulturou zapoteckých indiánů a jejich natolik silným propojením se zemí i vyráběným nápojem není vůbec divu, že Ron Cooper zatoužil po vlastní zkušenosti s pěstováním agáve. Zpočát-



ku učinil první pokusy na dvorku za domem, až se v roce 2007 dostal k možnosti pronájmu celého pole. Dohodl se s přítelem Andrésem Hernándezem, který nebyl žádný velký farmář, že si od něj pronajme půdu, kde bude moct vysadit svých 1500 dvouletých agáve. Na oplátku se o ně bude starat a minimálně dvakrát ročně bude udržovat celé pole bez plevelu. Jakmile agáve dostatečně dozrají, rozdělí si úrodu půl na půl.

Podle doporučení tak Cooper zasadil agáve po dvou metrech v řadě s třímetrovým odstupem mezi řadami, aby měla rostlina dostatek prostoru pro růst. Říká se, že máte zpravidla pět let, během nichž můžete v řadách mezi vysazenými agáve pěstovat kukuřici, fazole apod. Nutno podotknout, že po prvním roce měl Hernández skvělou sklizeň fazolí, při kontrole v druhém roce však zůstal Cooper překvapený. Pole nebylo ani trochu udržováno, a když se ptal na důvo-

dy, odpovědi mu byly samé výmluvy. Na druhou stranu přišla tou dobou nabídka od Hernándezova otce s možností pronájmu i jeho pole. Cooper souhlasil a vysadil dalších 1500 rostlin. Opět chodil a pravidelně rok co rok pole kontroloval, ale očividně ani otec, ani syn nedodrželi stanovenou dohodu. To bylo teprve podruhé za 20 let v Oaxace, co někdo nedodržel ústní dohodu.

Sedmý rok si Cooper přizval Paciana Cruz Nolasco, palenquera ze San Luis del Río, aby se podíval na jeho rostliny, které se mu zdály příliš hubené a vysoké. Nolasco je pro výrobu bez váhání zavrhl a lamentoval nad Cooperovým bláznovstvím. Naštěstí to nebyl příliš drtivý finanční neúspěch, nicméně nejhorším bylo pomýšlení na promarněný čas a energii vloženou do sázení, z něhož sotva něco vzejde. Následující rok zavládly prudké přívalové deště a cesta k poli se stala nepřístupnou. Cooper se tudíž k poli vrátil až po dvou letech, tentokrát s palenquerm z Chichicapa jménem Faustino Gascía Vásquez. Ten shledal agáve

jako zralé a nabídl se, že z oněch 3000 rostlin vyrobí mezcal. Zde je důležité poznamenat, že obvykle má 150 piñas kolem deseti tun, přičemž ony 3000 nedosahovaly ani této hranice. Výsledek chutnal jako Del Maguey Chichicapa, protože každý výrobce má svůj unikátní styl, ale od klasické verze se tento mezcal lišil. Odrůdově šlo sice o espadín, ale charakterem připomínal spíše mezcaly z divoké tobalá. Jelikož rostlina trpěla nedostatkem péče, její kořeny sahaly hlouběji do země pro potřebné živiny. Ne nadarmo se mezi evropskými vinaři traduje, že víno musí pro svůj kvalitní výsledek trpět. Boca del Cerro tedy mimoděk vznikl k dvacátému výročí značky Del Maguey a bylo příhodné, že jej vytvořil právě Vásquez, u něžž to vše začalo. Třebaže se však jednalo o výjimečný počín, tak Boca del Cerro už nikdy opět nevznikne, protože přesně takhle chutná zkušenost a střet s uměním, které se dere na svět navzdory nepřízní osudu.

Již v roce 2005, když byla zavedena pravidla pro výrobu mezcalu, dostalo se toto umění do konfliktu s novým legislativním rámcem, jenž byl v řadě ohledů postavený na pravidlech pro výrobu tequila a nijak nereflektoval tradiční výrobu mezcalu. Limitoval povolené odrůdy agáve, technologický proces výroby, uzpůsobený spíše masové produkci, i aciditu destilátu a objem alkoholu, který bývá u mezcalu většinou vyšší a ředění na nižší stupňovitost u tradičních palenqueros nepřipadá v úvahu. Naštěstí si mezcal získává stále více a více příznivců, kdy kupříkladu v roce 2016 zaznamenal meziroční nárůst o 42 procent a jen v letech 2011 až 2016 se jeho export ztrojnásobil. Navzdory těmto pozitivním zprávám tvořily prodeje mezcalu ani ne půl procenta z celosvětových prodejů alkoholu za rok 2016. Alarmující zprávou se ovšem zdá být přílišné soustředění výrobců na jedno-druhé mezcaly, kdy se snaží uspokojit poptávku amerických a evropských konzumentů, kteří přistupují k mezcalu z hlediska odrůd, jež si oblíbili. Díky tomu je zcela opomíjen starý zvyk, kdy výrobci nedělali při sklizni agáve velké rozdíly a sklízeli jakýkoliv zralý druh, který byl co možná nejbližší k palírně. I proto je na místě uvědomit si, že z hlediska dlouhodobé udržitelnosti agávových polí se vyplácí nepachtit se za jednou odrůdou, nýbrž za kvalitním mezcalem, k jehož poznání vede několik cest, přičemž jedna z nich vede skrze koktejly.

Del Maguey Santo Domingo Albarradas (Agave angustifolia Haw.) - 48 %

Santo Domingo Albarradas je situováno na okraji regionu Mixe, ve vysoké nadmořské výšce v tropické jižní oblasti státu Oaxaca, kde se místní klima podobá tomu na Havaii. Tropické rostliny i ovoce zde rostou vedle horských potoků, zatímco se chladné šedé mlhy převalují skrze údolí pokrytá borovicovými lesy. Tento mezcal je v celé řadě Del Maguey tím nejovocnějším. Stáří používané agáve espadín se pohybuje mezi 8 až 10 lety. Jeho aroma přináší citrusy a pečené hrušky, mnohem více však přichází v chuti, kde se rozvíjí tropické ovoce, jenž posléze ustoupí kořenitým a dřevěným tónům, které za sebou nechávají čistý a suchý konec.

Del Maguey Vida (Agave angustifolia Haw.) - 42 %

Vida, pocházející z vesnice San Luis del Río, byla vyvinuta v souladu s myšlenkou, že mezcal patří také do rukou barmanů. Stejně jako v ostatních případech se jedná o řemeslně vyráběný organický mezcal, objem alkoholu je ale záměrně nižší, aby byl lépe využitelný pro tvorbu koktejlů. Tento mezcal je dvakrát destilován na malých měděných destilačních zařízeních o velikosti 350 litrů. Jakmile k němu přivoníte, vystoupí známky medu, vanilky a spousty opékané agáve. Na patře se následně objevuje zá-

vor, skořice a spálené santalové dřevo, které provází jemný náznak tropického ovoce, konkrétně banánů a mandarinek.

Del Maguey Tobalá (Agave potatorum) - 45 %

Divoké odrůdy agáve Tobalá rostou na vrcholcích kaňonů ve stínů dubových stromů, podobně jako lanýži. Tato rostlina je menší než jiné druhy a má široké, ploché listy. Del Maguey Tobalá pochází z hornatého terénu s tropickým mikroklimatem, a proto je také celá produkce velmi limitovaná. Za jejím vznikem stojí Rogelio Martínez Cruz, který vybírá rostliny ve stáří od 12 do 18 let. Při sklizni se tudíž pečlivě dbá o každou rostlinu. Nasekané piñas se poté pečou 30 dní a po rozemletí se nechávají fermentovat šest až osm dní. Výsledný mezcal je sladký a ovocný s tóny manga a skořice, ale zároveň s příjemným bylinným až minerálním nádechem.

Del Maguey Wild Tepextate (Agave marmorata) - 45 %

Ještě dávno před tím, než se zrodily kategorie jako tequila, mezcal, sotol apod., nesly všechny mexické destiláty vyrobené z různých druhů agáve označení Vino Mezcal. Wild Tepextate se řadí do série vzdávající hold této prastaré tradici, kdy je vyroben 100 % z divoké agáve tepextate, která je typická točitými listy dosahujícími až skoro 25 centimetrů na šířku. Tato odrůda roste ve vysokých nadmořských výškách mnohdy až vertikálně k terénu horských úbočí Sierra Norte a její sklizeň se odehrává po 18 až 25 letech. Zcela pochopitelně se proto jedná o velmi limitovanou edici, o čemž svědčí produkce pouhých 60 až 80 litrů. V chuti je cítit kandované ovoce, evokující tóny karamelizovaného banánu, maracuju a marcipánu, přičemž v pozadí se lehce drží skořice a zimolez.

Del Maguey Pechuga (Agave angustifolia Haw.) - 49 %

Tento tradiční styl mezcalu se vyrábí ve vesnici Santa Catarina Minas pouze mezi listopadem a lednem, kdy jsou místní divoká jablka a švestky v ideální sezóně ke sklizni. Základem Del Maguey Pechuga je Minerero mezcal, který je již dvakrát destilovaný. Tajemství však v tomto případě tkví v třetí destilaci, jež se provádí s divokými jablky, švestkami a dalšími druhy ovoce, přičemž nechybí ani různé ořechy a samozřejmě celá kuřecí prsa, neboli pechuga, která jsou v kotli zavěšena ve vzduchu. Klasičtější metodu přípravy byste si mohli představit jen velmi těžko, rodí se totiž z ručně mleté agáve fermentující 15 až 25 dní a její výroba probíhá na starobylém destilačním zařízení zvaném Clay. Ve vůni Del Maguey Pechuga pak dominuje bazalka, citrón, mírná slanost oceánu a ano, najdete zde i vůni pečeného kuřete. Ve svém charakteru tak kouřovostí připomíná téměř profil skotských whisky. ■



DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE MEZCAL

VIDA

Hecho en Mexico

IMPORTED BY SAZERAC COMPANY, INC.
NEW ORLEANS, LA
PRODUCT OF MEXICO
MEZCAL BLANCO

ORGANIC MEZCAL

DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE MEZCAL

100% Agave
THE WILD MOUNTAIN
MAGUEY

DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE MEZCAL

DEL MAGUEY
SINGLE VILLAGE MEZCAL

Pechuga
TRIPLE DISTILLED

SANTA CATARINA MIRAS



NA VLASTNÍ KŮŽI

Filozofií zakladatele celosvětově známé značky whiskey, Toma Bulleita, se zdá být poučení z jeho vlastní zkušenosti, kdy na počátku skončil ve své tehdejší práci, aby okusil život na hranici, ba doslova za hranicí možností. A jak sám tvrdí: „Už nikdy jsem se neohlédl zpět.“ Snad kvůli tomu se stále touží o svůj jedinečný pohled podělit. Bulleit Whiskey je totiž o lidech, o vztazích a zkušenostech, díky nimž se plní nejen sen.

Text: Jaroslav Modlík

Jednoho krásného dne se vám splní sen. Jinak totiž nedokážu popsat možnost, která se mi pod záštitou Bulleit Whiskey naskytlá koncem května. Tou možností byla pozvánka do amerického státu Kentucky na tzv. Bulleit Experience Trip. Přesně o tento zážitek, kdy bych se mohl podívat do Ameriky a zároveň si projít tamní palírny v Kentucky, jsem stál už několik let. Vždy mě na Americe více lákal venkov než města. Snad proto mne to táhne do Kentucky a okolních států, kde přetrvává ta pravá Amerika, kde je ještě stále více přírody než budov a kde je vše založené na tradicích. Pořád tu najdete více sudů na whiskey než obyvatel, a dalších autentických příkladů by se našlo nesmírné množství. A právě tyto tradice se nám rodina Bulleitů rozhodla skrze naši cestu ukázat.

Po pečlivém plánování jsme se v půlce července vydali za oceán, za tu slavnou velkou louží, kde na nás teprve vše čekalo. První den jsme se sotva otřepali z časového posunu a už jsme si razili cestu za poznáním krás Ameriky v místních podnicích města Lexington. První dojmy byly neuvěřitelné. Třebaže spátujete v Americe jistou podobnost s Evropou, je to zcela odlišný svět, ať už z hlediska atmosféry, nebo z pohledu pohostinství. S myšlenkou nadcházejících náročných dní, které byly před námi, jsme počáteční večer nijak neprotahovali a šli dohnat časový posun. Následující den, kdy začínala naše „experience“, se nesl v poklidném duchu – nejprve se v lobby baru sešli všichni účastníci zájezdu z ostatních zemí. Čekalo nás tam drobné občerstvení, a jakmile byli

všichni připravení, přesunuli jsme se do nádherného soukromého klubu ve městě, kde na nás čekali Tom a Betsy Bulleitovi, aby nás přivítali. U příležitosti večere se k nám také připojil jejich syn Tucker Bulleit, což dodalo celému setkání ten správný rodinný charakter. Večeře byla zaměřená na párování pokrmů s koktejly na bázi Bulleit Whiskey od místních volaných barmanů. Jak jídlo, tak drinky i atmosféra, zkrátka vše bylo skvělé, obzvláště kvůli tomu, že se rodina rozesadila mezi všechny stoly, abychom si s nimi mohli různě povídat. Zaujalo mne, jak bezprostředně odpovídali na veškeré dotazy. Šlo tudíž spíše o příjemnou přátelskou večeři než o pracovní jednání. Jakmile se s námi rodina rozloučila, vzal nás Dereck Pedolzky, který byl naším průvodcem po celou dobu pobytu, abychom opět okusili některé z lokálních barů. Rozhodně nejzajímavějším místem pro mne byl bar, který měl druhý největší výběr americké whiskey na světě. Tolik americké whiskey jsem pohromadě neviděl snad ani na obrázku, nemluvě o těch neuvěřitelných vintage kouscích. K dispozici zde byla například ještě lahev Bulleitů se starým designem, u níž je jeden panák vyčíslen na 500 dolarů.

Příštího dne ráno nás vyzvedly vozy, aby nás odvezly na střelnici „holubů“. Opravdu neuvěřitelný zážitek. Na místě už čekali Tom a Tucker, aby nás během dne doprovázeli. Musím uznat, že střílet z brokovnice po celý den je větší odreagování než celý den běhat, ačkoli je to skoro stejně náročné. Po střílení jsme absolvovali malou prohlídku města a přijali od rodiny čestné pozvání na večeři do jednoho z nejstarších soukromých střeleckých klubů v Kentucky, situovaného mimo město. Opět se párovaly drinky s jídlem, ale tentokrát byl kladen větší důraz na tradice a musím říct, že ta zapečená kukuřičná kaše servírovaná s plátkem hovězího, krmeného pouze kukuřicí, byla absolutně bez chyby. A k tomu Sazerac postavený na Bulleit Rye... Jen řekněte: Co víc si přát? Tento pohodový večer jsme nezavršili ničím jiným než točenou pintou piva a pár hrami billiardu. Nazítří jsme rychle vstali a vyrazili na prohlídku do muzea Vintage American Bottles. O tom asi nemusím ani nic psát. Byla to jedním slovem nádhera. Z muzea jsme pokračovali na koňskou farmu, kde nám vysvětlili, proč je v Kentucky tolik koní, jak fungují farmy a co vše to pro místní znamená. Odtamtud jsme se konečně přesunuli na místo činu, a to do Bulleit Distillery, která byla postavena na jaře loňského roku. Moderního stylu této destilerie si nelze nevšimnout – už na první pohled vás uchvátí ono nové pojetí, od vybavení přes technologie až po okolních dvanáct warehouses (skladů) na sudy s Bulleit Whiskey. Po prohlídce destilerie jsme zavítali do laboratoře, kde na nás čekala kolegyně hlavního master blendera, aby nám vysvětlila proces zkoušení. Věřím, že si dokážete představit, jak náročná práce to při tolika vzorcích musí být.

Poté, co jsme si vše důkladně prohlédli, jsme odjeli do destilerie Stitzel Weller, která je do jisté míry považována za kolébku bourbonů. Jde totiž o jednu z nejstarších destilérií vůbec. V současnosti slouží k prohlídkám, a zahlédnout tam můžete dokonce pár sudů Bulleit Bourbon, které byly v místních warehousech uloženy před tím, než rodina Bulleitů postavila vlastní palírnu. Stitzel Weller je vskutku tou krásnou destilérií z vašich představ. Je velmi stará, tradiční, plná stromů a zdí černých od destilování, a ačkoli už pěknou řádku let není v provozu, zahaluje své okolí jakousi zakouřenou barvou. I zde jsme měli to štěstí zdržet se na večeři a získat další odpovědi na dosud nezodpovězené otázky ze strany celého týmu Bulleit Whiskey. Byly to dny plné zážitků, a jak jsem uvedl už na začátku, podstatou všeho byl tzv. Experience Trip, nikoliv pracovní jednání. To je ostatně spojené i s myšlením a profilováním značky Bulleit jako takové. Jejich cílem bylo ukázat nám, jak vypadá Kentucky, jaké jsou místní tradice a oblíbené činnosti. Myšlenka, že ne vždy jde jen o práci, ale spíš o to, překračovat svoje hranice a občas si také něco užít, byla všudypřítomná. Přestože doposud byla naše cesta protkána naprosto fantastickými zážitky, v následující dnech jsem si splnil další sen. Půjčili jsme si Ford Mustang Shelby GT500, se kterým jsme absolvovali několikadenní výlet, tentokrát už v naší režii. Jednalo se o zkrácenou verzi Kentucky Bourbon Trail, kdy jsme se vydali na intenzivní výlet po palírnách v Kentucky. Za všechny uvedu Buffalo Trace, Woodford Reserve, Makers Mark, Boundary Oak Distillery, ale bylo i pár dalších. Každá byla úplně, ale úplně jiná než ta předchozí, nicméně každá stála za to.

Naše cesta končila ve městě Nashville ve státě Tennessee. Tuto návštěvu jsme si nemohli odpustit, Nashville se totiž přinejmenším ve Spojených státech řadí k jednomu z nejslavnějších „music cities“. Na první pohled je to normální velkoměsto s krásným muzeem Johnyho Cashe, ale o pár bloků dál směrem do centra a o pár hodin blíže k půlnoci se město změnilo na Ameriku, jak ji známe – ulice zaplaví davy žen s klobouky a vysokými botami v košilích, zatímco je doprovází muži oblečení v jižanském stylu. Bar vedle baru na narvané ulici vyhrává hlavně country, muziku však neslyšíte ani z rádia, ani od dýdžeje, nýbrž se k vám line od živé kapely. Ani jsme nevěděli, který podnik si vybrat dříve. Obě volby, jež jsme nakonec učinili, se ukázaly jako více než skvělé. Bary překypovaly lidmi všech věkových kategorií, kteří se buď společně bavili u piva a panáku whiskey, nebo se pohybovali v rytmu country. Jak jinak zakončit perfektní výlet než panákem whiskey s přáteli, zatímco kolem zní country? Jednoduše zkušenost v tom pravém americkém stylu. ■

MCBESS

MATTHIEU BESSUDO

Francouzský ilustrátor Matthieu Bessudo má opravdu velmi široký záběr aktivit. Ačkoli je známý spíše pod svým uměleckým jménem McBess, jímž zaštiťuje své kresby či práci režiséra krátkých animačních videí pro světoznámé značky, najdete jej také pod pseudonymem McBaise, pod kterým vydává své hudební počiny. Nejen že tedy McBess působí, jako by žil několik životů naráz, ale jeho pravidelné přesuny mezi Anglií, Německem a Francií přímo dokazují, že v životě takřka nikdy nesundává nohu z plynu.

Text: Tomáš Mozr, foto: Eva Neužilová





Jste známý jako ilustrátor, malíř, muzikant, ba pravděpodobně jako umělec každým coulem. Jak dlouho se zabýváte uměním?

Začal jsem s uměním tak před čtrnácti lety. Tři roky jsem studoval animaci, uměl jsem dobře kreslit a chtěl jsem se zabývat ilustrací, ale nikoliv typickou ilustrací pro noviny a různé magazíny. V podstatě se dá říct, že jsem šel svou vlastní cestou.

Jak jste se dostal ke spolupráci s The Dudes Factory a stal se jedním ze spolujednatelů?

To je zajímavé, protože jsme se původně potkali na konferenci o současném designu a umění zvaném Pictoplasma, která se konala v Berlíně. Právě tam hledali umělce, s nimiž by mohli spolupracovat. Ani nevím jak, ale určitým způsobem jsem se jim zalíbil. Následně jsme s Dudes strávili asi týden, přičemž celé se to neslo v přátelském duchu. Od té doby jsme spolu začali pracovat a dosud jsme nepřestali.

Letos je tomu sedm let od počátku vaší spolupráce s The Dudes Factory. Vnímáte za ta léta nějaké změny ve směřování firmy?

Těžko říct. Do firmy jsem přišel rok po jejím založení a je očividné, že za osm let se událo hodně věcí. Daří se nám čím dál tím lépe, což mně osobně poskytuje více volnosti, kdy si mohu vybírat projekty, na kterých opravdu chci pracovat.

Váš styl velmi ovlivňují staré kreslené filmy z produkce Fleischer Studios. Jak jste se k tomuto osobitému pojetí ilustrace dostal?

Řekl bych, že v daném směru je to jako s každým začátkem. Když se například začínáte učit na hudební nástroj, v podstatě reprodukovat práci někoho jiného. Už na studiích jsem proto začal kopírovat práci lidí, které jsem obdivoval, a snažil se díky tomu zlepšovat. Když se ohlédnu zpět, tak můj styl vychází z velké části z dětství, kdy jsem na onech animovaných filmech s Betty Boop a dalšími postavami vlastně vyrostl. Je to pro mne tudíž silný návrat ke kořenům.

Všiml jsem si, že vaše ilustrace jsou vždy černobílé. Čím to je, že nikdy netvoříte v barvách?

Podle mě si u barevných kreslených věcí vždy představíte komické postavičky jako Tom & Jerry, přičemž můj styl je prostě jiný. Navíc si věřím, že v síle vyjádření nic nepřekoná černou a bílou.

Nová kolekce vytvořená pro značku Bulleit Whiskey není vaším prvním počinem pro alkoholovou firmu. Vidíte v tomto směru nějaké souvislosti, nebo je pro vás práce pro každou značku diametrálně jiná?

Nutno říct, že Bulleit Bourbon jsem pil dávno předtím, než jsme se na spolupráci domluvili. Miluji totiž bourbon a koňak, které pijí valnou část roku. Snad

jen v zimě dávám přednost kouřovým tónům skotské whisky. Co se týče práce na projektech, řekl bych, že každý je poměrně unikátní. Někdy je ale těžké se k nim vyjadřovat, protože dojde-li na jejich prezentaci, je to pro mne již dlouho hotová věc, jelikož onen proces od prvního nákresu po finální prezentaci trvá většinou kolem dvou let. Výjimečnost kolekce pro Bulleit dle mého spočívá v tom, že mnohdy jde o nepopsanou stránku, kdy jsem se k této tvorbě dostal skrze Dudes a sám o danou zakázku neusiloval. Pokud by bylo po mém, patřila by spolupráce se značkou Bulleit k jedné z mých posledních komerčních věcí.

Kolik času jste nad touto kolekcí strávil?

Obvykle preferuji věnovat se jedné kolekci přibližně dva měsíce, ale tentokrát to zabralo mnohem déle. Myslím, že téměř půl roku. Čtvrt roku trval návrh a realizace poté proběhla během dvou až tří měsíců – hlavně kvůli tomu, že nepracujeme s jedním běžným logem, ale každý koncept na tričku či jiných věcech má svůj vývoj. Baví mě se stále učit a poznávat nové detaily, jako je kvalita materiálu apod.

Včera jste měl údajně čas si v klidu projít Prahu. Zajala vás některá místa z těch, která jste navštívili?

Byli jsme na večeři, odkud jsme se přesunuli do Lokálu, kde jsem ochutnal velmi zajímavé pivo zvané šnyt, a pak jsme se byli projít městem. Přiznám se, že Prahu považuji vskutku krásné město.

To mne přivádí k tomu, že bydlíte v Londýně, firma The Dudes sídlí v Berlíně a vy sám pocházíte z Francie. Jak zvládáte všechny ty přesuny?

Myslím, že mi svědčí, když jsem poněkud mimo každodenní byznys v Dudes. Je to malá, rodinná firma. Pracuje tam můj bratr, a jak tomu bývá u každé rodiny, občas je potřeba mít vlastní klid a prostor, zejména když je před ukončením projektu a všude se hromadí stres. Jezdím sice do Berlína často, ale navštěvuji ho jen dle potřeby. Oproti tomu Londýn je mou oáзой.

Který podnik patří v Londýně k vašim nejoblíbenějším?

Mám-li vybrat jen jeden, pak jím určitě bude restaurace Marksman na Hackney Road. Jídlo je tam absolutně úžasné a drinky vás nikdy nezklamou.

Jak jste se dostal k práci na projektu pro Bulleit Whiskey?

Víceméně to vzešlo z naší spolupráce s Dudes. Měli jsme totiž jeden bar v Berlíně, což byl naprosto stupidní nápad. Lidé, kteří pijí tak rádi jako my, by nikdy neměli vlastnit bar. Takže jsme samozřejmě zkrachovali, nicméně mělo to svá pozitiva v tom, že jsme se seznámili se značkou Bulleit a začali jsme s nimi určitým způsobem spolupracovat.

Jaký je váš oblíbený drink?

U mne se to mění s věkem a často s náladou. Jsem velkým fanouškem Manhattanu a jako každý Francouz zbožňuji k jídlu víno. Mimo tyto nálady zůstává zpravidla u piva.

Vrátím-li se ke kolekci, jaký obraz či produkt se řadí v celé kolekci k vašim nejoblíbenějším?

Věc se má tak, že začnu-li na něčem takovém pracovat, je to vždy rok dopředu, tudíž nyní už mám v hlavě opět jinou kolekci a musel bych to celé projít, abych na tuto otázku mohl vůbec odpovědět. První, co mne napadá, je zřejmě ta příjemná uvolněná atmosféra v kresbách Beer & Bulleit.

Na čem plánujete pracovat do budoucna?

Můj příští projekt by měl být více hudební. Mám dvě skupiny, s nimiž hraji - Dead Pirates a mou vlastní McBaise, s níž bychom měli v příštím půl roce pracovat na nahrávce, ke které budu dělat kompletně animované video v černobílém pojetí, podobně jako jsem to udělal už s Dead Pirates a písničkou UGO.

Kdybyste si měl vybrat, čemu dáváte přednost - hudbě, či ilustracím?

Upřímně si nedokážu představit jedno bez druhého. Nikdy nechci zabřednout jen do jedné věci a být škatulkován. Vždy se přece může člověk zdokonalovat. ■



A group of people in formal attire, including suits and hats, are gathered in a room with large windows at night. The scene is dimly lit with a purple hue. The windows show a view of the city at night.

DIPLOMÁTICO PÁRTY VE WINTERNITZOVĚ VILE

Značka Diplomático se těší mezi milovníky rumu velké oblibě, protože disponuje rozličným portfoliem velmi kvalitních rumů. Jak se již stalo dobrým zvykem, uvedení jednotlivých verzí na náš trh provází různé zajímavé akce. Nejinak tomu bylo letos v říjnu s Diplomático Single Vintage 2004. Tato verze rumu již sice několik měsíců na trhu dostupná byla, ale teď měli pozvaní hosté možnost si s ní připít se zástupci společnosti DUSA, která rумы Diplomático vyrábí.

Text: Pavla Hájková, foto: Dita Havránková



DIPLOMÁTICO

REDISCOVER RUM
DISCOVER DIPLOMÁTICO



Po poslední akci v Loftech Bubeneč jsme s agenturou Aerofilms přemýšleli, čím naše hosty překvapit tentokrát. Zabývali jsme se otázkou, jak nejlépe projevít vděk za přízeň a loajalitu. Já, když jsem někomu vděčná, pozvu ho domů a pohostím, jak nejlépe umím. To však při tak velkém počtu milovníků značky není možné. Nicméně konceptu pozvání domů jsme se drželi a hledali takovou lokaci, která by tuto formu poděkování umožnila. Společnost Aerofilms opět nezklamala a našla pro nás Winternitzovu vilu, kde jsme se po obhlídce hned jako doma cítili. Winternitzova vila se nachází v Praze na Smíchově a jde o dílo architektů Adolfa Loose a Karla Lhoty, pocházející z roku 1931. Podle interiérové barvy slonové kosti se jí říká též Běžová princezna a patří mezi chráněné památky.

Akci jsme naplánovali na 17. 10., a jelikož nám přálo počasí, bylo možné využít i venkovní prostory patřící k domu. Pro naše hosty jsme připravili program odpovídající roku výstavby této vily, o jehož naplnění se mohli pozvaní přičinit oblečením ve stylu 30. let. Pro mne bylo velkým překvapením, že většina hostů věnovala čas své stylizaci a opravdu přišli oblečení v duchu této doby. Přispěli tak dokonale k atmosféře celého večera a umocnili tím zážitek pro všechny. Hosty ve vile u vstupu vítal osobním podáváním welcome drinku Diplomático brand ambasador Lukáš Hanzl, který měl pod taktovkou nabídku koktejlů v průběhu celého večera. Uvnitř již uchu lahodila živá hra na klavír v podání Jakuba Zomera a chuťové pohárky navnaděné welcome drinkem se uspokojovaly delikátními pokrmy od šéfkuchaře Jirky Noska z baru Oyster's, který vše staví na přírodních chutích, nejvyšší kvalitě surovinách, léty prověřených postupech a recepturách,

s nimiž však pracuje po svém. Samozřejmě vše bylo připraveno v chuťové harmonii s koktejly.

Z projevu majitele destilerie Dusa, Josého Ballesterose staršího, který stojí za znovuzrozením značky Diplomático a jehož rodina se v oboru pohybuje přes 80 let, se mohli hosté dozvědět něco o tom, jak významný je český trh a koncept rumu Diplomático Single Vintage. Společně jsme pak ochutnali Single Vintage 2004, a kdo měl zájem, mohl si nechat zakoupené lahve této limitované edice podepsat přímo majitelem destilerie. Následovalo vystoupení kapely His Mistress v čele se zpěvačkou Michaelou Syrovou, která svým repertoárem umocnila pocit, že se nacházíme v době nějakých 90 let nazpět. Po jejím vystoupení pokračoval DJ Mikuláš, jehož produkce podpořila už navozené hudební rozpoložení. Milovníci doutníků měli opět příležitost oddat se chutím rumu Diplomático v kombinaci s doporučenými doutníky, tentokrát Arturo Fuente a Perdomo v různých verzích na jedné z teras domu. Na druhé terase podával výběrovou kávu profesionální barista Honza Škeřík. Po celou dobu byl k dispozici historik Daniel Verner, který zájemcům o architekturu poskytl jak komentovanou prohlídku vily, tak dostatek oficiálních i soukromých informací přímo z rodiny původních majitelů Winternitzových. Pokud někdo zatoužil po troše klidu, mohl se uchýlit do suterénu, kde se pobavil v malém kině vily při promítání grotesek Bustra Keatona a originálních krátkých animovaných videí o výrobě rumu Diplomático. Reakce pozvaných hostů byly opět velmi pozitivní, a tak jsme již během večera se zástupci Aerofilms přemýšleli, jakou lokalitou překvapíme příště. Vzhledem k tomu, že je další verze rumu Diplomático na obzoru a nápad na místo konání velmi atraktivní, máme se opět společně na co těšit. ■



Warehouse #1 interview

CHARLES SCHUMANN

Charles Schumann je vzorem barového gentlemana, který přímo ztělesňuje představy Iana Fleminga a Hollywoodu. Hovoří čtyřmi jazyky, je to boxer, model, barman, kuchař, autor několika knih i vlastní řady barového skla. Primárně je však milovníkem kávy a majitelem mnichovského Schumann's Baru, jednoho z historicky nejvlivnějších koktejlových barů v Evropě, z jehož dveří vyšla takřka celá německá barmanská generace.

Text: Tomáš Mozr, foto: Marco Schmidt Poley a Anna Postníková



Kdy jste poprvé ochutnal kávu?

Přiznám se, že už se ani nepamatuji. Má matka si vždy dávala k snídani kávu a koláč, a my jsme s bratrem jejího vzoru, obzvláště v zimě, tak nějak následovali. Osobně jsem velkým milovníkem kávy a svůj den začínám zpravidla tím, že si dám minimálně tři až čtyři šálky kávy. Připravuji si kávu, kterou nazývám coffee in my style. Říkám jí tak jednoduše proto, že nikdo jiný ji u nás obdobně nepřipravuje. Do sklenice si naliji teplé mléko (pozor, nesmí být příliš horké) a poté vložím sklenici pod kávovar, kde nechám kávu pomalu stékat do mléka, což vytváří skvělý vizuální efekt. Převážně však piji čisté espresso – v opravdu velkém množství.

Co si pod tím máme představit? Kolik hrnků espressa tedy denně vypijete?

Většinou se to pohybuje kolem čtyř až pěti, zásadně se totiž vyhýbám pití kávy pozdě večer.

Jaký typ kávy používáte v Schumann's Baru?

Víte, my si vždy zakládáme na dlouhodobé spolupráci. Proto u nás najdete italskou kávu, jejímž reprezentantem je jeden z našich bývalých zaměstnanců. Podle mého názoru to není zrovna nejlepší káva. Sám dávám přednost jiné italské kávě z Udine s německým jménem Hausbrandt.

Mezi barmany jste známý díky vlastnímu pojetí koktejlu White Russian do koktejlové skleničky. Jak obecně vnímáte snoubení kávy a alkoholu?

White Russian upřímně není mým favoritem. Dva roky jsem strávil na studiích v Paříži a následně pracoval na jihu Francie. K tomuto období se mi vybavují vzpomínky, jak jsem přespával v kanceláři, odkud jsem před ranním příchodem ředitele utíkal do kavárny, kam chodili pracující lidé. Ti se vždy zahřívali kávou s kapkou brandy, a tak když jsme připravovali promítání filmu Schumann's Bar Talks v Paříži, připravil jsem tam kávu pro všechny, tedy pro přibližně 150 lidí. Uvedení filmu bylo v poledne, což je pochopitelně doba, kdy barmani ještě většinou spí nebo jsou přinejmenším unavení. Oprášil jsem proto jednu ze starých receptur, trochu změnil název a poměry a výsledkem bylo Coffee Fleur du Mal, které odkazuje na náš nový barový koncept. Tato káva, kterou si každý rychle zamiloval, se skládala z koňaku, cukru, kávy a absintu. Tajemství spočívá v tom, vzít cukr a rozmíchat jej ve 2 cl koňaku, přidat horkou kávu, znovu promíchat a závěrem dávkovat střík až dva absintu. Navíc to můžete servírovat jak teplé, tak studené. V případě studené varianty ovšem doporučuji zchladit nápoj až finálním přelitím přes led, aby v procesu přípravy nebyl nápoj kvůli tání ledu příliš zředěný.

Mluvil jste o baru Schumann's Les Fleur du Mal. Proč jste vybral zrovna tento název?

V tomto baru je jasně patrný vliv japonského stylu a můj blízký vztah k Japonsku. Původně se tudíž měl jmenovat Bar Tokyo. Pár týdnů před otevřením jsem si

ale řekl, že to nezní až tak dobře, a jelikož mám slabost pro francouzskou poezii, volba byla značně jednoduchá.

V Praze jste už po několikáté. Máte tady nějaké oblíbené místo, kam zajdete na kávu?

Mé cesty do Prahy nejsou nijak pravidelné, a je proto těžké mluvit o oblíbeném místě. Rád se obvykle zeptám místních. Dnes jsem například navštívil Ema Espresso Bar. Mají skvělý přístup ke kávě. Velmi se mi líbí myšlenka otevřít takovouto kavárnu ve městě s tak velkou kávovou tradicí. Servírují pouze kávu typu arabica, což nadmíru oceňuji, jelikož na mnoha místech v Mnichově nabízí kávu, která je směsí arabiky a robusty. Oproti tomu v Japonsku dostanete také jen arabiku.

Myslím, že jste při našem posledním setkání zmínil, že již téměř nepijete alkohol a dáváte přednost kávě. Lze to pokládat za váš univerzální recept na to, jak se udržet ve stále dobré kondici?

Můj recept je to, že miluji to, co dělám. Starám se o sebe. Alkohol piji dost střídmě. Pravidelně běhám, abych si vyčistil hlavu, a chodím si zaboxovat, což mi zůstalo ze vši té komplexní sportovní průpravy, za kterou jsme byli zvyklí v mládí. Ale bez kávy bych být nemohl.

Když už na to přijde, jaký spirit či koktejl pijete nejraději?

Jak bylo řečeno, piji méně. Někdy si dám jen jedno pivo po práci, ale je-li vhodná příležitost, rád si vychutnám japonskou whisky Nikka nebo jednoduché punče z agricole rumu.

V posledních letech trávíte více času v kuchyni než za barem. Jaké je vlastně vaše oblíbené jídlo?

Miluji chleba. Myslím, že u nás v Mnichově máme skvělý chléb a obyčejný chleba s máslem je mým favoritem. Vezmu-li to obecně, nehoduju příliš masu, vystačím si s těstovinami, bramborami, zeleninou, vajíčky a někdy to obohatím párkem. Nicméně nikdy jsem nepřišel na chuť steakům.

Nedávno jste oslavil 77. narozeniny. Krátce předtím se na internetu a pultech knihkupců objevilo nové vydání vaší knihy American Bar, která deník The New York Times jednou označil za barmanskou bibli. Vnímáte to jako dárek sám sobě?

Takto bych to asi úplně neřekl. Nové vydání se připravovalo dlouho a spíše se to sešlo náhodou v jeden čas. Navíc došlo k drobnému nedorozumění, protože v Číně si mysleli, že jde o doprovodnou knížku k filmu Schumann's Bar Talks. Objednali proto deset tisíc výtisků a pak byli poněkud překvapení. Skutečným dárkem pro mě však bylo to, když mé přátele vzali do oceňované michelinské restaurace NOMA, kde jsme ochutnali degustační menu o deseti chodech, přičemž jedním chodem byl naprosto fantastický chléb s máslem. ■





PROLÍNÁNÍ KULTUR

Napsal Tomáš Mozt

V každém nápoji je kousek historie a kapka kultury. Zpravidla totiž najdeme nějakou vstupní surovinu, která potřebovala čas, aby dozrála do ideální podoby. Nalezneme výrobní proces, jenž vychází z tradic a osobních zkušeností. A v neposlední řadě se setkáme s lidmi, kteří se kolem daného nápoje pohybují, ať už se podílejí na jeho výrobě, prodeji, či pouhé konzumaci. To vše platí i v případě kávové a koktejlové kultury, jejíž příběh má ovšem společného mnohem více, než se na první pohled může zdát.

Zatímco koktejly, jakožto míchané nápoje, provázejí člověka takřikajíc od nepaměti, u kávy se počátky její konzumace datují k pátému století. Podle legendy si tehdy etiopský pasák všiml zvýšené aktivity u jedné ze svých koz po požití jistých červených bobulí. O jeho rozhodnutí tyto kávové plody vyzkoušet i o jeho následném nadšeném stavu se lze dozvědět na stránkách téměř všech knih, které se zabývají alespoň minimálně tematikou kávové historie. Oprostíme-li se ale

od obtížně doložitelných mýtů, narazíme na dlouhou cestu kávy mezi přední nápoje každodenní spotřeby.

ZNÁMKA PŘEPYCHU

V průběhu 16. století se popíjení kávy stalo v arabském světě natolik přirozenou součástí života, že se v důsledku zvýšeného obchodu Benátčanů začalo postupně šířit i do Evropy. Ačkoli je za první kavárnu považován podnik Kiva Han, otevřený v Istanbulu údajně

již v roce 1475, první ryze evropská kavárna vznikla v Itálii až koncem čtyřicátých let 17. století. Tou dobou už se však s kávou seznamovala většina Evropy. Příkladem budiž vzpomínka, kterou si poznamenal anglický spisovatel a přírodovědec John Evelyn, když popsal, že první ochutnávka kávy v Anglii proběhla v roce 1637, a to díky řeckému studentovi jménem Nathaniel Conopios na oxfordské Balliol College. Univerzita v Oxfordu měla o to větší význam, neboť právě tam byla v roce 1650 zřízena první kavárna v Anglii, zatímco Londýn si musel počkat ještě další dva roky.

Evropané tak byli náhle uchvázeni novými komoditami, mezi nimiž vynikaly káva, čokoláda, cukr, tabák či keramika. Reálná příležitost dopřát si toto luxusní zboží zároveň odrážela společenskou úroveň a finanční dispozice konzumenta. I proto se zpočátku tyto nové nápoje vyskytovaly především na dvorech významných panovníků. Káva například nesměla chybět na stole francouzského krále Ludvíka XIV. Do značné míry se přitom na vysoké popularitě pití kávy nepodílela chuť, nýbrž onen exotický charakter kávy. Její orientální původ jakoby ji zahaloval rouškou tajemství. Popíjení kávy představovalo ohromující zážitek, což je patrné z nespočtu oslavných básní, esejí a dalších záznamů z pera literátů, obchodníků a lékařů. Káva byla oceňována jako ranní životabudič i večerní stimulant, který nekalí mysl, jako tomu bylo u vína nebo piva.

Třebaže kavárny byly v 17. století považovány za demokratické instituce, jednalo se převážně o mužskou záležitost. Tato místa sloužila primárně k odpočinku, společenskému pití a výměně informací. Nejprve se v nich servirovaly výhradně nealkoholické nápoje, přičemž alternativou za kávu byly čaj a horká čokoláda. Období naprosté střídmosti nicméně netrvalo příliš dlouho a již v devadesátých letech 17. století se situace začala měnit. V průběhu následujícího století se poté přítomnost alkoholických nápojů stala běžným prvkem provozu. K dostání tak byla široká nabídka vín, piv a punčů, o čemž svědčí i satirické zobrazení kavárenské společnosti s názvem *A Modern Midnight Conversation*, jehož ústřední motiv se váže k sešlosti kolem punčové mísy v londýnském *St. James Coffee-House*. Autorem tohoto díla je anglický malíř a grafik William Hogarth. Navzdory jmenovitému odkazu na půlnoční zábavu byl tento grafický list dokončen až kolem čtvrté hodiny ranní. Nikoho tedy nepřekvapí avizovaná bujará nálada přítomných gentlemanů.

KAVÁRNY A BARY

V 18. století byl patrný nástup modernějších kaváren pařížského typu, které se nezabývaly pouze prodejem nápojů, nýbrž nabízely prostředí plné pohodlí, které svou vřelostí evokovalo teplo domova a které



naopak kolemdjoudoucí lákalo svým grandiózním a inovativním prostředím. Vždyť jen údaje z *London Directory* samy za sebe vypovídají o tomto fenoménu. V roce 1739 evidoval tento úřad minimálně 551 kavárenských domů, což odpovídá přibližně 55 podnikům na kilometr čtvereční. Zatímco londýnské kavárny poloviny 18. století fungovaly ještě jako exkluzivní pánské kluby, o století později již mezi návštěvníky patřili spíše příslušníci střední třídy. Vývoj kaváren od jednoduchých, dřevem obložených místností až k elegantním vzdušným interiéřům osazeným zrcadly je ovšem poutavý hlavně z hlediska pultového prodeje. Existence oné přepážky oddělující jak prostor určený pro konzumaci, tak prostor pro manipulaci se zbožím totiž dle soudobých svědectví propůjčovala autoritu komukoliv, kdo se ocitl za pultem. Historik Scott Haine dokonce popisuje pult jako základní element kavárny, kdy se role majitele stojičího za pultem vyrovná roli kazatele na nedělní mši, neboť návštěva kavárny je přece stejně jako v případě kostela společenskou událostí. Očividně ne nadarmo lze dohledat zmínku o tom, že český kubistický architekt Josef Chochol údajně jednou pronesl přednášku na téma *Bary – chrámy dvacátého století*.



Proč se ale zabývat do takových detailů kavárenským prostředím? Snad se to zdá nezbytné kvůli věčné spojitosti mezi kavárnou a barem. Kromě faktu, že kavárna většinou reprezentuje typ denního podniku, zatímco bar se pojí s uvolněnou atmosférou noci, je nutné si uvědomit, že hranice mezi těmito dvěma koncepty nikdy nebyly jasně definovány. Ostatně v minulosti i v současnosti není problém narazit na noční kavárny nebo na denní bary. Nemluvě o tom, že bar byl dříve vnímán jako moderní součást kavárny, kde se podávaly americké drinky, známější dnes pod obecným pojmenováním koktejlů. Důkazem mohou být berlínské Café Bauer, pařížská kavárna La Coupole nebo londýnské Café Royal, v němž působil pozdější první prezident Mezinárodní barmanské asociace William Tarling.

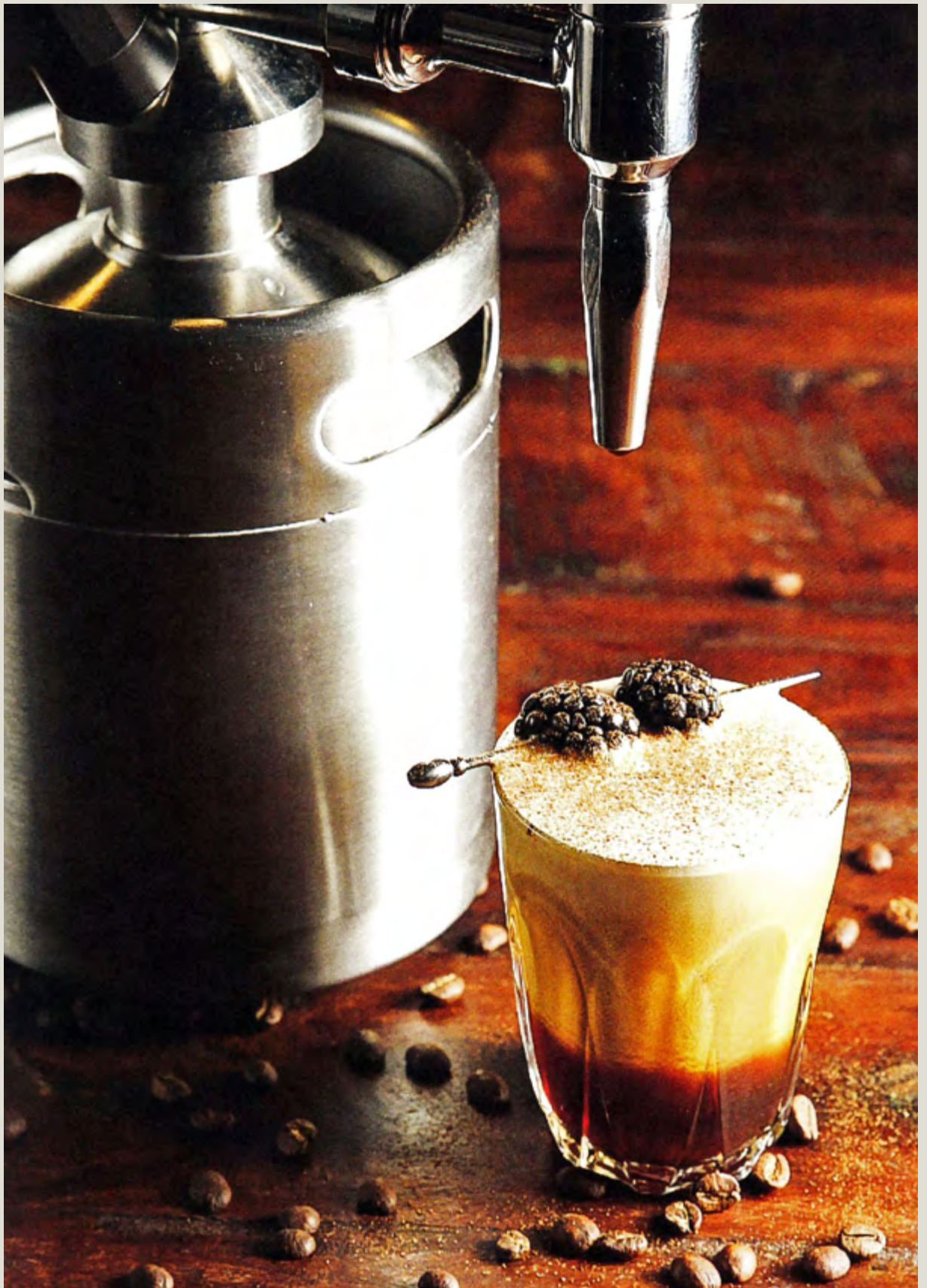
Podobně jako v kávové kultuře můžeme také u koktejlů sledovat vývoj od zdánlivě prostého konceptu k přepychovému podniku. Ať už hovoříme o proměně zaprášených ginových obchodů v honosné paláce, které profitovaly z vysokého obratu relativně levného alkoholu, nebo se zaměříme na pozdější popularitu amerických barů. Ty byly v Americe nejprve přístupné široké vrstvě obyvatel. S příchodem do Evropy ve druhé polovině 19. století se však americké bary změnil v elitní místa vyhraze-

ná movitější klientele. Zvuk šejkru posléze otrásal dobou stejně razantně jako zvuky válečných děl i technických inovací. Jedno ale zůstalo baru i kavárně společné – pojetí prostoru, které umožňuje širokou škálu společenské interakce.

BOOM KÁVOVÝCH KOKTEJLŮ

Známý popěvek říká, že statistika nuda je. Z posledních statistik však vyplývá, že spíše platí verš následující, který upozorňuje na cennost statistických údajů. Své živobyті totiž spojuje s kávou přibližně 125 milionů lidí. Navíc v současnosti se prý po celém světě vypije 2,25 miliardy hrnků kávy za den. Otázkou ovšem zůstává, jaké procento v daném počtu tvoří kávové koktejly? Přestože výsledek může být v celkovém rozsahu zanedbatelný, je na místě upozornit na nastupující trend kávových koktejlů, který se dostává nad rámec klasik typu Irish Coffee, White Russian nebo Espresso Martini, za jehož vznikem stál legendární londýnský barman Dick Bradsell. Nejlépe je tento vzestup kávových koktejlů nastíněn v knize *The Art & Craft of Coffee Cocktails*, jejímž autorem je novozélandský barman Jason Clark. Vyjma komplexní prezentace kávového světa je čtenáři nabídnut přehledný seznam receptur, mezi nimiž jsou jednodušší kombinace jako Coffee & Tonic, kde po boku prémiového toniku nechybí Tanqueray No. TEN a cold brew coffee, nebo Forbidden Fruit, skládající se z tequila Don Julio blanco, calvadosu, espressa a shrubu ze zelených jablek a rozinek. Seznámit se lze ale také s komplikovanějšími drinky, které zastupuje kupříkladu Crème de la Crème, v němž se snoubí rum Zacapa 23y, tmavé crème de cacao, káva připravená metodou cold brew, ostružinový sirup, opražená chia semínka a směs dvou druhů bitters. To vše ozdobeno ostružinami, strouhanou hořkou čokoládou a plátký jedlého zlata. Shodou okolností zrovna u této receptury Clark uvádí, že koktejl Crème de la Crème se stal inspirací pro napsání celé knihy.

Pokud toužíte po něčem ještě vynalézavějším, pak i pro vás se zde skrývá ta pravá receptura v podobě koktejlů Keg Party. Jeho základem je vodka Ketel One Oranje, cold brew coffee, minerální voda, ostružinový likér, pimento dram a agávový sirup. Pointa však netkví pouze ve složkách, nýbrž v metodě přípravy, kdy koktejl navazuje na tzv. nitro cold brew coffee, jenž bylo ve světě žhavým trendem roku 2017. Enormním lákadlem, vedle nového servisu kávy, je zejména sycení kávy dusíkem způsobující krásný kaskádový efekt, který si obvykle spojujeme s pivem Guinness. Jak je tedy patrné, třebaže prolínání kávové a koktejlové kultury není nikterak nové a přelomové, stále se objevují dosud nevídané cesty, jimiž se lze vydat. ■



COFFEE IN GOOD SPIRITS

V této kávové soutěžní disciplíně se nejvíce prolíná svět kávy a destilátů a nenásilně se prokazuje, jak dokonale se mohou doplňovat. Letos proběhla tato soutěž 11. srpna v industriálním areálu Hlubina v Ostravě a naše společnost byla opět u toho. Tentokrát však nejen nabídkou svých kávových drinků, které jste mohli ochutnat na Baristovi roku či se o nich dočíst v minulém čísle časopisu, ale též tím, že jsme soutěžící podporovali prostřednictvím produktů z portfolia UPB, a aktivním zapojením formou vlastní soutěže.

Text: Pavla Hájková, foto: Tomáš Varga





V oficiální soutěži musí barista během 10 minut rozhodčím naservírovat irskou kávu a svůj signature drink, odprezentovat kávu i destiláty, které použil, a popsat chuťové deskriptory, ke kterým se pak vztahuje hodnocení. V sobotním klání se utkali čtyři finalisté: Ondrej Petrus (Doubleshot.cz), Petr Kocourek (Nordbeans), Monika Čeřková (Bar, který neexistuje) a Ondřej Hurtík (Doubleshot.cz). Celou soutěž ovládli kluci z Doubleshot.cz. Druhé místo si odnesl Ondra Petrus s originální kombinací Brazílie a Japonska. Ve svém signature drinku dokonale v šejkru propojil brazilskou kávu připravenou metodou aeropress, švestkové pyré, saké, cachaca, mezcál, kakaový sirup a sójovou omáčku.

Dle očekávání soutěž vyhrál Ondra Hurtík, který se stal vítězem již počtvrté. Na jeho vystoupení bylo znát, že má za sebou již mnoho soutěží, a to i těch světových. O Ondřejově signature drinku se dozvíte více v následujícím rozhovoru, prozradit mohou alespoň to, že to bylo poprvé, kdy do kávového koktejlu použil vodku.

V porotě oficiální soutěže Coffee in Good Spirits zasedají pouze baristé a nás zajímalo, jaké by byly rozdíly v nazírání na mixologii kávových koktejlů mezi baristy a barmany – především na dominanci různých složek a finální chuťové dozvuky, kde by každý mohl preferovat dle své zastupující kategorie to své: kávu, či destilát. A tak nás napadlo zorganizovat vlastní, alternativní soutěž a vůbec zjistit, zda někdo o takové hodnocení stojí. Soutěž probíhala na UPB baru a k našemu překvapení se do ní přihlásilo 6 účastníků, tj. o dva více než do oficiální soutěže. Naše porota se skládala z již osvědčené funkční čtveřice: dva špičkoví barmani (Lukáš Hanzl a Petr Kymla) versus dva špičkoví baristé (Ondřej Štokl a Honza Škeřík). Každý soutěžící měl 10 minut na přípravu, při které si obhlédl dostupné suroviny na baru, přichystal si recepturu a během následu-

jících 5 minut musel drink namíchat a odprezentovat. Všichni přihlášení baristé brali soutěž velmi vážně, alespoň o tom vypovídaly třesoucí se ruce, někdy červeně tvář a nervozita v hlase. Nakonec nebylo tak těžké dojít ke shodě mezi baristy a barmany, čímž se potvrdilo, že prim v hodnocení hraje balanc všech složek koktejlu a celkově harmonická chuť. Soutěž vyhrál pražský barista Radek Moutayrek se svým drinkem I ware, postaveným na Diplomático Reserva Exclusiva, Grand Marnier a Sofee. Vyhlášení vítěze probíhalo v hlavním sále celé akce těsně před oznámením vítěze Coffee in Good

Spirits. Radek od UPB obdržel lahev Single Vintage 2004 a byl pozván na party spojenou s představením této speciální edice Diplomático.

VÍTĚZNÝ DRINK SOUTĚŽE UPB: I WARE

- 4 cl Diplomático Reserva Exclusiva
- 2 cl Grand Marnier
- 4 cl Soffee
- 3 cl medová voda
- Ozdoba: pomerančová kůra





ONDŘEJ HURTÍK

Ptala se Pavla Hájková, foto: Martin Kincel

Baristům není potřeba Ondřeje Hurtíka představovat a zdá se, že pomalu, ale jistě se s ním začíná seznamovat i širší veřejnost. Nejen, že zastupuje českou pražírnu výběrové kávy Doubleshot, provozující v Praze příjemné kavárny jako Můj šálek kávy, Místo nebo Manifesto, ale umí také míchat výběrovou kávu s destiláty. O tom, že to u nás dokonce umí nejlépe ze všech, přesvědčil letos už počtvrté odbornou porotu soutěže Coffee in Good Spirits, na které jsme s našimi dobrými destiláty nemohli chybět, a tak vznikl následující rozhovor.







Ondřeji, vaše jméno kávovým světem doslova rezonuje. Jste zástupce ikonické pražírny Doubleshot, jejíž zásluhou se k nám dostala výběrová káva, vyhrál jste opakovaně soutěž Coffee in Good Spirits, Baristu roku a možná i další, o kterých ani nevím. Kde se zrodil takový zápal pro kávu?

Jak tomu u kávy bývá, zrodil se tak trochu náhodou. Potkal jsem ve správnou dobu správné lidi, kteří měli pro kávu zápal, a můj zájem o kávu se zvýšil. Pak jsem končil v tehdejší práci a přemýšlel, co dál dělat. Káva mě tou dobou hodně bavila, a tak jsem si řekl, proč to nezkusit dělat na plný úvazek. A ono to vyšlo. Před tím jsem pracoval jako obchodní zástupce pro australské brašnářství Crumpler a má tehdejší přítelkyně pracovala v kavárně Coffee Heaven. Když v roce 2010 vyhrála české mistrovství, blíž se seznámila s výběrovou kávou, a tak jsem se i já díky ní dostal do styku s lidmi z kávové komunity.

Umíte si představit, že byste se věnoval něčemu jinému než kávě?

Momentálně asi ne. Nevím, jaká nabídka by musela přijít, abych kávu opustil. Je to obor, kde jsem se našel a kde je stále co objevovat a vymýšlet.

Káva mi asociuje vzdálené země a dobrodružství. Kam všude za kávou cestujete a co všechno vlastně

na svých cestách musíte řešit?

Rozhodně k sobě káva a cestování patří, a to nejen do producentských zemí, ale také různě po světě, Evropě i Čechách. Co se týká producentských zemí, byl jsem zatím jen na africkém kontinentu: Etiopie, Keňa, Rwanda a Burundi. V listopadu se poprvé vydám do Jižní Ameriky, konkrétně do Brazílie na mistrovství světa v Coffee in Good Spirits. Týden předtím pojedu navštívit producenty, se kterými spolupracujeme. Budeme ochutnávat čerstvou sklizeň a vybírat, jakou kávu nakoupíme.

Jaké největší dobrodružství vás potkalo?

Jednou mě okradli v Addis Abebě (hlavní město Etiopie) o telefon. A pak nebylo úplně příjemné, když se letos dostaly protivládní demonstrace až na okraj tohoto města a my museli sledovat, kam vůbec můžeme vyrazit. Ale ani to nebylo nakonec žádné drama. Všechny mé cesty byly zatím relativně pohodové.

S nákupem kávy či čokolády je spojen termín „direct trade“. Můžete nám, prosím, zjednodušeně vysvětlit, o co jde?

Jde o co nejpřímější a nejtransparentnější nákup kávy. Není ale nikde psáno, co musí káva splňovat, aby se jednalo o direct trade. Je to na každé pražírně a její interpretaci. U nás tak říkáme kávě od producentů, které osobně navštívujeme a udržujeme s nimi dlouhodobý vztah.

Co může takový dlouhodobý vztah přinést?

Pokud s někým spolupracujete více let, máte jistotu, že od něj kávu budete kupovat a on vás například na oplátku pozve na přednostní výběr z aktuální sklizně. Producent je pak třeba i vstřícnější vůči vašim požadavkům a případné nespokojenosti se sklízí. Snaží se na vše zareagovat a dělat určité změny ke spokojenosti obou stran.

Kam myslíte, že bude kávová kultura směřovat? Čím by se hypoteticky mohla zabývat čtvrtá kávová vlna?

Momentálně spěje k urychlení přípravy kávy a celkovému zjednodušení, takže je na vzestupu automa-

tizace. Existují například automatické tamperly, zabudované váhy do kávovaru i mlýnku, vše za účelem produkce konzistentně kvalitní kávy. Co se týká trendů v samotném segmentu nápojů, určitě to bude nárůst drinků založených na kávě, a to i těch nealkoholických. A také vidíme trend již lahvovaných nebo plechovkových káv (myšleno v sekci výběrové kávy). Pár let tu rovněž máme boom za studena extrahované kávy – cold brew. U nás v Manifestu a Můj Šálek Kávy můžete ochutnat Nitro Cold brew.

Mám pocit, že Češi musejí být nesmírně velcí milovníci kávy. Při takovém nárůstu kaváren si to neumím jinak vysvětlit. Jaký na to máte názor vy?

Určitě je káva nedílnou součástí naší kultury a společenského života. Když se s někým chcete potkat, tak ho nejspíše pozvete na kávu. Káva se pije po obědě s dobrým moučnickem. Nemluvě o tom, že kavárny jsou odnepaměti centrem české inteligence.

Česká republika je specifická tím, že výběrová káva je v nabídce i na malých městech. Jenom my máme přes 200 zákazníků po celé republice. Praha je zajímavá tím, že výběrová káva se stala v podstatě standardem, a tak můžete najít kavárnu s výběrovou kávou v podstatě do 10 minut z kteréhokoliv místa v širším centru.

Podle vaší časté účasti v soutěži Coffee in Good Spirits usuzují, že vás baví i mixologie. Je tomu tak?

Samozřejmě že tomu tak je. Mám rád dobré drinky a rád vařím. Obojí je o kombinaci chutí. A to se snažím přenést i do svého kávového oboru. Nikdy jsem v baru nepracoval a ani neabsolvoval žádný kurz, takže jsem v tomto oboru takový samorost. Mnohé jsem se snažil pochytit od kamarádů barmanů a z návštěv barů.

Mezi zákazníky existuje především povědomí o irské kávě. Myslíte, že i ostatní kávové drinky mají potenciál? Případně zaznamenal jste již nějakou novou, rodící se koktejlovou hvězdu spojující kávu a alkohol?

Rozhodně potenciál mají, jinak bych se o to ani nepokoušel. Každopádně irská káva bude podle mě vždy na samotném vrcholu. Přirovnal bych ji k drinku Old Fashioned mezi klasickými koktejly. Vyloženě asi ně-



jakou konkrétní rodící se hvězdu nezaznamenávám. Možná do povědomí nejvíce vstupuje kombinace kávy a ginu s tonikem, a to proto, že espresso & tonic, který se u nás začal objevovat zhruba před 5 lety, teď hledá nové obměny.

Co vy sám z kávových koktejlů máte nejraději?

Upřímně u mě stále vede irská káva. Může se zdát, že je to nuda, ale každá ze čtyř ingrediencí má nespočet variací a záleží jen na preferenci samotného hosta.

Některé klasické koktejly podle mého názoru dokonce získají s kávou větší hloubku, například soury nebo aperitivy typu Boulevardier.

Je ta obliba vázaná na preferenci nějaké konkrétní značky destilátů? Co vůbec rád pijete?

Mám, asi jako každý, spíše různá období. Rumové období vystřídalo ginové a v současné době mě nejvíce baví whiskey, hlavně irská a japonská. Baví mě také mezcal, ale tady zatím kombinace s kávou moc nefunguje.

Kdybych měl být ještě konkrétnější, tak mám rád Nikka whisky, případně Campari v různých kombinacích, jako je Americano.



v kokosovém mléce, ale třeba i v sójových omáčkách či sušených rajčatech.

Dále používám svůj figl se sprejem, kde je namíchaná jak whisky Sazerac Rye, tak Nikka From the Barrel, a tímto blendem pak nastříkám hotový drink. Dělán to proto, že hutná smetana by zakryla všechna aroma ve skleničce a člověk by byl ochuzen o důležitý vjem.

Golden Gate Cosmo

2 cl Ketel One Citroen

2 cl malinový kordial

1 cl Grand Marnier

2 cl citronová šťáva

6 cl SourBrew – v Aeropressu připravená silná kyselější káva (30 g keňské kávy, 150 ml vody, extrakce 1 minuta)

Irská káva vznikla v Irsku na leštišti, ale do povědomí se rozšířila v San Francisku a totéž platí i pro koktejl Cosmopolitan, který sem přinesl John Caine z amerického státu Ohio. Jelikož letos ještě nebyla sezona brusinek, tak jsem tuto klasickou ingredienci Cosmopolitanu nahradil malinovým kordialem s jalovcem a kávou SourBrew (kyselou silnou kávou). Celou mou ideou bylo vzít porotce do dvou věhlasných barů v San Francisku – do Buena Vista Cafe, odkud se rozšířila irská káva, a do Hi Dive, kde se stal Cosmopolitan populárním. Golden Gate se koktejl jmenuje proto, že má barvu jako most v San Francisku téhož jména.



S jakými kávovými drinky jste letos vyhrál soutěž Coffee in Good Spirits? Podělíte se s námi o receptury?

Irská káva

1 cl Sazerac Rye

1 cl Nikka From the Barrel

2 cl sirupu z kokosového cukru

90 ml kávy – suchou metodou zpracovaná panamská káva od rodiny Hartmann

33% smetana

Kokosový cukr využívám v kombinaci s Nikkou proto, že má specifickou pátou chuť umami, což je chuť typická pro asijskou kuchyni, kterou najdete např.

Irská káva vznikla v Irsku na leštišti, ale do povědomí se rozšířila v San Francisku a totéž platí i pro koktejl Cosmopolitan, který sem přinesl John Caine z amerického státu Ohio. Jelikož letos ještě nebyla sezona brusinek, tak jsem tuto klasickou ingredienci Cosmopolitanu nahradil malinovým kordialem s jalovcem a kávou SourBrew (kyselou silnou kávou). Celou mou ideou bylo vzít porotce do dvou věhlasných barů v San Francisku – do Buena Vista Cafe, odkud se rozšířila irská káva, a do Hi Dive, kde se stal Cosmopolitan populárním. Golden Gate se koktejl jmenuje proto, že má barvu jako most v San Francisku téhož jména.

Kde a kdy bude probíhat světové kolo?

Ve dnech 7.-9. listopadu v brazilském Belo Horizonte.

Jak se na světové finále připravujete?

Dostali jsme seznam destilátů, které budou povinnou složkou. Nyní je potřeba vymyslet téma, které bych chtěl prezentovat, a do něj zasadit drinky.

A z jakých témat vybíráte?

Chci se hodně zaměřit na porotce. Budu se soustřeďovat na to, aby se cítili jako hosté, a ne jako porotci. Aby si hlavně oni užili těch 10 minut, které spolu strávíme.

Víte už, které destiláty budete používat?

Jako povinnou složku jsme dostali Beefeater, Cachaca Gouveia Brasil 44 od malé místní destilérky, která není v Čechách k dostání, a Chivas Regal 12y. Doplnit si následně mohu, co chci. Uvažuji o Martini Rosso, Grand Marnier či Elephant Sloe Gin, a určitě použiji svou oblíbenou Nikku. A pak uvidím...

Kdybyste vyhrál, co vás čeká a co vítěz dostane?

Jako první cena bývá například kávovar a různé věci od sponzorů. Ale především posílíte vlastní renomé, získáte na ceně a otevřou se vám nové možnosti seberealizace. Projevují o vás zájem kávoví nebo alkoholoví sponzoři a podle toho, kam se chcete vrhnout, se vám může změnit život.

Ondro, děkuji za rozhovor a budeme vám moc držet palce abyste v Brazílii uspěl stejně jako tady.



Warehouse #1 představuje



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

PART 7 - DALARUAN

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.

DALARUAN DISTILLERY 1825-1925



Zdaleka ne všechny palírny skotské sladové whisky se mohou pochlubit tím, že se k jejich vzniku váže nějaký zajímavý příběh, byť třeba smyšlený. Myšlenka na založení destilerie se často zrodí velmi přízemně – většinou při konverzaci na golfovém hřišti, v hotelovém baru nebo při schůzi správní rady. Zato o Dalaruan Distillery, která kdysi stála v Broad Street ve městě Campbeltown, se říká, že nápad na její založení vzešel z rozhovoru... v ložnici. Cestující kolář jménem Charles Colvill jednou na ostrově Islay sdílel hotelový pokoj s jistým daňovým inspektorem (spát v jednom pokoji s cizím člověkem byla tehdy běžná praxe, která hostu ušetřila peníze – a hostinskému místo). Hovor se brzy stočil na slavné destilerie, které na ostrově fungovaly. Charles celou noc tahal ze svého spolunocležníka rozumy o islayských palírnách a o výrobě whisky. To, co slyšel, ho tak nadchlo, že po návratu do domovského města Campbeltown se rozhodl založit vlastní destilerii.

Už ve chvíli, kdy se Charles Colvill vydal na cestu z Islay, dobře věděl, že Campbeltown je pro destilování sladové whisky jako stvořený. V celé oblasti Kintyre byla výroba whisky (ovšem podloudná) už dlouhá léta důležitou složkou zemědělství a v 18. století to bylo přímo rejdiště nelegálních palíren. Mnohé rodiny, které se tehdy černého obchodu s whisky účastnily, v odvětví působily i v novém století, teď už ovšem legálně. Pálení whisky bylo v tomto regionu tak populární, že přírodovědec a spisovatel Thomas Pennant si roku 1772 postěžoval, že obyvatelé Kintyre jsou „dost šílení na to, aby vyrobili jed i z chleba“.

První legální palírna vznikla v Campbeltownu roku 1817 a byla nepřilíhš nápaditě pojmenována Campbeltown Distillery. Brzy po ní následovaly destilerie Kinloch a Caledonian a krátce nato (roku 1823) byl vydán zákon Excise Act, díky němuž se legální výroba whisky konečně začala vyplácet, protože se výrazně snížila cena licence a protože destilerie na Vysočině už nebyly svazovány tolika povinnostmi. Nové destilerie začaly růst jako houby po dešti – cestu jim vydláždilo vybudování přehrady Crosshill Loch a nové příležitosti k expanzi. Jen v pěti následujících letech se zrodilo hned 12 nových palíren a jednou z nich byl právě Dalaruan. V roce 1835 už zde whisky vyrábělo 29 destilerií.

Campbeltownské destilerie byly tak úspěšné zčásti proto, že hned zkraje vsadily na parníky. V roce 1826 se zrodila společnost Campbeltown & Glasgow Steam Packet Joint Stock Co. Příštích 111 let tato společnost zajišťovala přepravu nákladu, osob i pošty do Glasgowu, čímž otevřela jinak poměrně izolovaný Campbeltown světu. V brožurce, která byla vydána ke stoletému výročí této společnosti, autoři tvrdí, že nikdy neztratila ani jediný balíček, ale

nemůžeme je asi brát úplně za slovo. Lidé si začali město s parníky spojovat a jejich černo-červené komíny bývaly často k vidění na řece Clyde, v jejímž ústí Glasgow leží. Navíc se Campbeltown pyšně perfektním přírodním přístavem, který obchodníci i námořníci odjakživa využívali nejdříve při lovu sledů a později pro přepravu zboží v rámci obchodu s whisky. Nebýt ideálních podmínek v Campbeltownském zálivu, asi si lze jen těžko představit, že by se whisky z Campbeltownu prosadila v takové míře.

Charles Colvill kolem sebe shromáždil další čtyři muže, kteří měli ve městě dobrou pověst – byli to John Colvill, sladovník a bednář, dále Johnův syn David Colville, spisovatel, právník a později bankéř, Daniel Greenlees, obchodník a distiller, a konečně Ralph Langlands. S nimi v roce 1824 založil palírnu Dalaruan (vyslov „dalarúen“). Společnost, která destilerii provozovala, dostala název David Colville & Co. podle nejmladšího z partnerů. Palírně se přezdívalo Dalruadhain, což se vyslovovalo stejně (dalarúen) a byl to původně titul samotného Campbeltownu v dobách, kdy byl sídlem dalridiánské monarchie. Nejčastěji ale místní říkali této palírně „pivárka“, protože stála na pozemku, na němž předtím fungoval jeden z místních pivovarů. Tato přezdívkou vydržela destilerii až do roku 1925, kdy byla uzavřena.

John Colvill, jeden ze zakladatelů, byl velice schopný sladovník, který si o transakcích vedl pedantsky přesné záznamy. Z jeho účetních knih se dá vyčíst, že John nejen prodával slad podloudným výrobcům whisky, ale následně si jejich produkt sám kupoval pro osobní spotřebu! A díky jeho účetním knihám můžeme do nejmenších detailů vysledovat i vznik Dalaruanu a jeho obchodní začátky. První položka, která se palírny týká, je z 5. února 1825, přičemž výstavba trvala asi devět měsíců. Stavba Dalaruanu byla součástí rozrůstání Campbeltownu směrem na sever, v rámci kterého vyrostly i destilerie Glenside, Kintyre, Dalintober a Scotia (dnes Glen Scotia). Kromě nich zaplnily novou čtvrtí i různé vedlejší budovy, ubytovny pro dělníky a také řada honosných vil v koloniálním stylu, které stojí dodnes a připomínají, jak moc tehdy někteří obyvatelé města zbohatli.

První položkou v účetní knize Dalaruanu je platba 325 £, která byla poukázána jistému Robertu Armourovi. Právě Armour je opravdu významnou postavou v historii pálení whisky v Campbeltownu. Provozoval úspěšnou instalatérskou živnost a v minulosti pro různé jednotlivce i skupiny zapojené do nelegální výroby whisky vyráběl a opravoval destilační zařízení. Jeho schopnosti v této oblasti byly veřejným tajemstvím, takže není divu, že dva roky po legalizaci palírenského průmyslu byl pověřen, aby navrhl a vyrobil destilační zařízení pro Dalaruan.

Byl to tedy Armour, kdo pro palírnu navrhl a vyrobil rmutovací kád', kvasné kádě, kotle i šneky (worm tubs), zatímco železářské a slévárenské výrobky si Dalaruan objednal u firmy Mose McCulloch & Co. z Glasgowu. Dlažba dorazila až z Arranu a v záznamech jsou uvedeny i dodávky koňských žíní (které se používaly jako pojivo do omítek), břídlíce, a dokonce lahvičky s inkoustem. Dále můžeme vyčíst, že palírna zaplatila místním řemeslníkům za vykopání studny, vozkům za dovezení čerpadel, Nathanieli McNairovi za pokrývačské práce na „budově s kotli, budově s kvasnými káděmi, sklepení se sudy a mlýnu/sušárně“ a Jamesi Johnstonovi za výmalbu budov.



Brzy došlo i na potřebné nástroje – destilerie si objednala hustoměr (na měření hustoty tekutin) a cukroměr (pro určování obsahu cukru v roztocích) a také mýdlo na ovlivňování míry pění v kotli. Za jeden šilink nakoupila palírna čtyři velké sudy. A ječmen odrůdy Bere si Dalaruan nechal přivážet z celého širokého okolí. Samozřejmě nemohly chybět tekuté kvasinky od několika různých dodavatelů, především z pivovaru Greenhead v Glasgow, který palírně prodal 73 litrů pivovarských kvasinek.

Destilerie zakoupila licenci 30. června 1825 za 10 £ a krátce nato vznikla pokusná várka destilátu. Ke konci září dorazilo do Dalaruanu 48 lahví, které měly tuto whisky pojmout. David Colville se v korespondenci s Peterem Reidem (glasgowským obchodníkem, který pro Dalaruan pracoval jako zprostředkovatel) zkraje roku 1826 zmiňuje o tom, že whisky nové značky vzbudila zájem ve městech Greenock, Glasgow a Leith. Tato tři města představovala klíčový trh pro whisky z celého regionu, které se říkalo prostě Campbeltown Malt.

Na stavbě Dalaruanu se rozhodně nešetřilo. Prostory byly navrženy tak, aby se do nich dalo snadno vjet na koni i s vozem. Z účetních knih Johna Colvilla vyplývá, že výstavba destilerie vyšla celkem na 1 778,10 £, přičemž břemeno nákladů nesli právě John a také Charles Colvillovi.

Dalaruan se utěšeně rozvíjel, a to navzdory předčasnému skonu jednoho ze zakladatelů. Epidemie cholery, která propukla v roce 1832, si vzala i život Johna Colvilla. Peter Reid popisuje v jednom dopise Davidu Colvillovi z té doby, že byla zavedena přísná karanténa a že – což je pochopitelné – nemůže nikam vycestovat. Třetím zakladatelem, který zemřel, byl roku 1839 Ralph Langlands (Charles Colvill zemřel už dříve, roku 1828, ve věku 54 let). Podíl Ralpa Langlandse v destilerii odkoupil John McMurchy. Rodina Colvillů/Colvilleů a také rodina Greenleesů (s níž byli pokrevně spříznění) se stala přední palírenskou dynastií v Campbeltownu – postupně získali podíly v destilerích Dalaruan, Dalintober, Argyll, Burnside, Kinloch a Springside, přičemž Greenleesové měli vazby i na několik dalších, včetně Hazelburnu.

Daňový úředník Thomas Pacey, který pracoval v Campbeltownu několik let v době, kdy tam palírenství prožívalo své nejlepší období, popsal whisky Campbeltown Malt takto:

„Těšila se znamenité pověsti a byla velice žádána jak na domácím, tak na zahraničním trhu. Destilovala se v nevelikých

kotlích a vyráběla se ze sladu sušeného rašelinou. Měla nezvyklou chuť, již hodně vyhledávali konsumentí tohoto moku.“

Avšak nejznámější popis Campbeltown Malt pochází z pera spisovatele George Malcolma Thomsona, který psal pod pseudonymem Aeneas MacDonald. V časopise Whisky z roku 1930 vylíčil MacDonald whisky z Campbeltownu těmito slovy:

„Toto je basová sekce orchestru whisky... Silné a výrazné whisky plné chuti, které se nepodobají žádným jiným... Jsou tak dominantní a výrazné, že je nesmírně obtížné namíchat s nimi jemný, vyvážený blend.“

O desítky let později napsal jistý Richard Patterson o whisky z Campbeltownu, že „každému blendu dodají svým charakterem skutečnou sílu a skoro až olejové, pikantní tóny“. Whisky z Campbeltownu postupně získaly společnou nálepku, že jsou silné a výrazné, chutnají lehce do slana a mají nezaměnitelné rašelinové aroma. Dnešní výzkum ale ukazuje, že v jednotlivých palírnách se používaly různé druhy kotlů a různé typy destilace, takže těžko mohly mít všechny tamní whisky stejný charakter. Konkrétně Dalaruan byl tehdy poněkud nadneseně popsán tak, že „jen těžko jej jiná whisky může předčít v čistotě a síle, ježto postrádá jakýchkoli nepříjemných příchutí či pachů“. Je to trochu vznešené vyjádření typické pro tehdejší dobu, ale možná na něm něco

bude, protože Campbeltown Malt byla známá jako whisky lehčí a méně rašelinová než ta z ostrova Islay.

Když v roce 1886 Campbeltown navštívil Alfred Barnard, nadšenec do historie whisky, devět z dvaceti místních destilérií pracovalo se třemi kotli – jedním na břečku a ostatními na lutr (low wine) a směs úkapu a dokapu (feints). Whisky z těchto palíren nebyla stejného druhu jako ta, kterou vyráběly destilerie se dvěma kotli, nebo ta, která se vyráběla za „nelegální éry“. Whisky z Dalaruanu byla dlouhá léta neodmyslitelnou součástí několika oblíbených blendů, zejména Greenlees Brothers' Lorne Highland Whisky & Old Parr. James Buchanan, zakladatel jednoho z největších blenderů viktoriánské éry Buchanan's, prohlásil, že bratři Greenleesové měli v prodeji skotské whisky v Londýně „prakticky monopol“. Bratři Greenleesové, Samuel a James, byli bratřenci vrchního ředitele Dalaruanu, Daniela Colvilla Greenleese (což byl syn Daniela Greenleese a vnuk Charlese Colvilla), a pracovali pro Dalaruan jako zprostředkovatelé v Londýně, kde se starali o prodej nejen této značky, ale také Hazelburnu a Lagavulinu. U zrodu palírny Hazelburn stál tentýž Daniel Greenlees, který později spoluzakládal Dalaruan. Společným rysem obou destilérií bylo to, že používaly tři kotle. Stejně tak se tři kotle používaly i v Dalintoberu, který založili v roce 1832 David Colville a Peter Reid.

Samozřejmě je možné, že v Dalaruanu měli tři kotle zkrátka pro usnadnění celého procesu, ale pravděpodobně se tu skutečně prováděla trojí destilace, tak jako v jiných campbeltownských palírnách. V osmdesátých letech 19. století pracovaly v Dalaruanu tři kotlíkové destilační přístroje (pot stills), 125hektolitrový surovinový kotol a dva další kotle o kapacitě 86 hektolitrů, respektive 39 hektolitrů. Ale pokud jde o techniku výroby whisky, dochovalo se toho v záznamech zoufale málo, ačkoli podle experta na destilaci z té doby, Josepha Alfreda Nettletona, se trojí destilace prováděla velmi jednoduše. Pokud chtěly palírny vyrábět lehčí whisky, dá se jejich příklon k trojí nebo částečně trojí destilaci (jako ve Springbank) jistě pochopit.

Vlivem trojí destilace se do kotle vracela větší část výparů (reflux) a naopak se do výsledného destilátu nedostalo tolik nežádoucích příměsí. Výsledkem byla lehčí whisky a také větší procento alkoholu než u běžné, dvakrát destilované whisky. Výrobní proces je vlastně docela podobný tomu, který se používá v Irsku, a je možné, že geografická blízkost a společná historie regionu Kintyre a Irska přispěly k tomu,

že i destilace na obou územích se prováděla podobně. Tento postup spolu se záměrným využitím úkapu a dokapu z druhého kotle se podepsaly pod buket a sílu výsledného destilátu – whisky měla větší obsah alkoholu než obvykle a bylo v ní také patrných víc příchutí. Nicméně trojí destilace byla drahá a náročná na čas, takže šlo o upřednostnění stylu a chuti před efektivitou výroby. Šneky byly umístěné venku a vedly podél žlabu, kterým neustále proudila chladná voda, aby mohl ve šnecích kondenzovat destilát. Kondenzace probíhala v měděných šnecích rychleji, než je běžné, a to nejen díky ledové vodě, ale také chladnému podnebí v Campbeltownu, takže výsledná whisky byla poněkud lehčího charakteru.

Není jasné, jak dlouho se v Dalaruanu používala trojí destilace, ale je nepravděpodobné, že by Robert Armour vyrobil pro palírnu tři kotle hned na začátku. Dalaruan prošel během své historie několika rozšířeními a modernizacemi. Například krátce před tím, než destilérii v roce 1887 navštívil Alfred Barnard, vyrostly na zdejším tříakrovém pozemku další sklady. Barnarda v Dalaruanu slavnostně přivítal Charles Colville Greenlees ve své kanceláři umístěné přímo nad klenutým vjezdem. Dá se předpokládat, že uvítání se neobešlo bez doušku místního produktu...

Sladování probíhalo přímo v areálu palírny. Ječmen se nejprve namočil ve vodě z přehrady Crosshill Loch a potom rozprostřel v jedné ze čtyř dalaruanských sladoven. V pozdním období viktoriánské éry se začala v palírnách i pivovarech používat odrůda Chevalier, které měla v klasu dvě řady zrn, na rozdíl



od původně v Dalaruanu preferované odrůdy Bere, která měla čtyři. Odrůda Chevalier měla stálejší kvalitu než Bere, takže stabilnější vlastnosti měl i rmut. Ječmen odrůdy Chevalier bylo třeba dovážet, ale i bez toho by poptávka všech palíren v Campbeltownu převyšovala možnosti místních pěstitelů. Například v roce 1869 přivezly parníky celkem 10 000 pytlů ječmene a takové množství nebylo výjimkou, spíš pravidlem. Výhodou Chevalieru bylo také to, že

tato odrůda měla vysokou odolnost vůči chorobám, a výzkumy z nedávné doby ukazují, že do whisky přidávala sladové tóny.

Naklíčený ječmen se umístil do jedné ze dvou velkých dalaruanských sušáren, kde pod ním hořela rašelina. Sušárny měly v průměru asi 10 metrů a kachlíky v podlaze vyrobila firma Bridgewater. Tyto kachlíky byly z jílu a získaly si proslulost tím, že skvěle přenášely teplo. Zpočátku destilerie nakupovala rašelinu od místních, ale brzy ji začala místo toho dovážet z Hebrid a z Irska. Poslední campbeltownský dodavatel rašeliny, John McKay, považoval rašelinu z Irska za nekvalitní a říkal jí „trávník“. Podle jeho názoru byla nejlepší mechová rašelina, protože se dala použít i v těch nejnáročnějších podmínkách. Tento typ rašeliny obsahoval méně dřeva (měřeno hladinou ligninu) a více rašeliníku a dodával whisce Dalaruan ostřejší nádech po kapradí.

Právě sušárny sehrály hlavní roli v nejdramatičtější epizodě příběhu Dalaruanu. V červenci 1896 propukl někdy kolem jedné hodiny ranní ve východní sušárně požár. Brzy jak sušárnu, tak přilehlé stáje zachvátily plameny. Požár se rozšířil i na obilnice a sladovny a hrozilo, že zachvátí celý areál. Dva hlídači spustili poplach, ale i tak by byly následky nedozírné, kdyby si požáru nevšimla hlídka válečné lodě HMS Northampton, která kotvila nedaleko. Přes 50 modrých vest (slangový výraz pro britské námořníky) se svými důstojníky bylo vysláno, aby pomohli dostat oheň pod kontrolu. „Pustili se do práce s odhodláním a vervou, jakých jsou schopni jen vycvičení muži“ a s problémy se jim podařilo požár zkontrolovat. Obilnice, sklady, seníky i sušárny vyhořely, ale vybavení pro samotnou destilaci ani vyrobené whisky se požár nedotkl.

Když byl Barnard na prohlídce v Dalaruanu, jeho pozornost upoutalo sedm ohromných kvasných kádí. V těchto kádích kvasila s pomocí pivovarských kvasinek břečka, která předtím prošla rmutováním v litinových rmutovacích kádích o objemu 91 hektolitrů. V prvních letech své existence Dalaruan nakupoval pivovarské kvasinky od pivovaru Greenhead v Glasgow a v menší míře také z oblasti Ayrshire a dalších zdrojů. Pivovarské kvasinky patří ke stejnému druhu jako pekařské droždí, jen obecně k jinému kmeni. Z pivovarských kvasinek se do destilátu nepřeneslo mnoho nežádoucích příchutí, zvládnou vyšší koncentraci alkoholu a v závislosti na původní kultuře dodají břečce více sirnatých sloučenin. Práce v palírně nebyla tehdy rozhodně bez rizika. Roku 1873 zahynul v Dalaruanu dělník Lachlan McLachlan, když mu hřidel stroje zachytila vázanka, takže byl vtažen dovnitř a stroj ho rozmačkal.

Tak jako ostatní campbeltownské palírny získával Dalaruan vodu z přehrady Crosshill Loch. Nechal ji

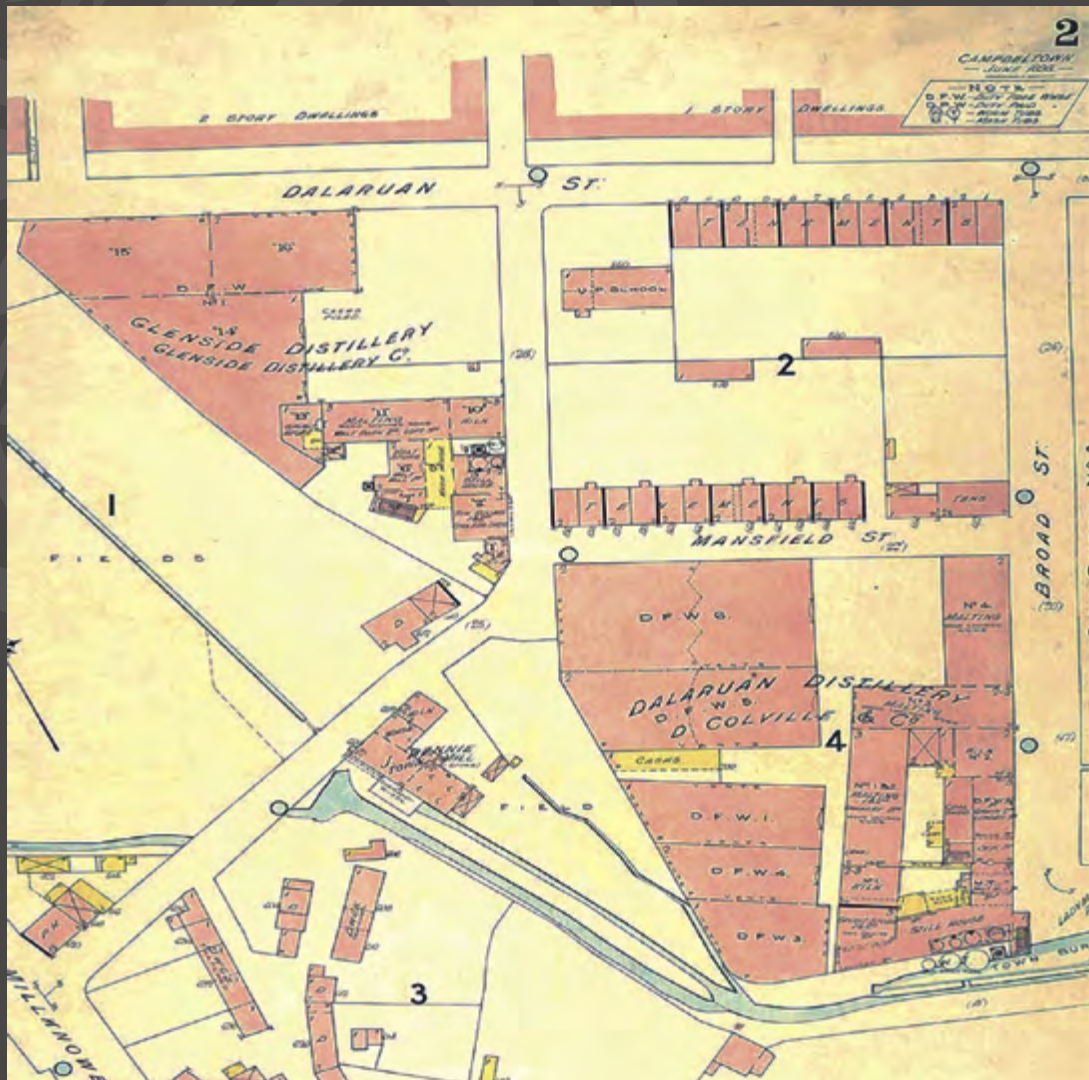
zbudovat vévoda z Argyllu výslovně za tím účelem, aby vytvořením stálého zdroje čisté vody podnítil vznik destilérií. Voda do přehrady přitéká od hory Beinn Ghuilean a cestou teče přes vápencové podloží. To jí dodává minerály, jako je vápník, a odfiltrovává z ní nečistoty. Protože v tomto regionu často prší, destilerie si nikdy nemusely lámat hlavu s nedostatkem vody. Dalaruan měl na pozemku dvě vlastní studny s hloubkou kolem tří metrů. Alfred Barnard po své návštěvě v roce 1887 ujistil své čtenáře, že v nich je voda té nejvyšší kvality, která hraje klíčovou roli při snižování obsahu alkoholu ve výsledném destilátu, než se ten umístí do sudů ke zrání.

V regionu Kintyre kdysi bujelo pašování alkoholu. Na okolních ostrovech se ukrývaly soudky rumu, sherry a vína, než se převezly dál do vnitrozemí. Whisky se dávala do takových sudů hlavně proto, aby se v nich mohla převážet, ale už se vědělo, že to má vliv i na její chuť, jak dokazuje tato žádost Davida Colvilla z roku 1827:

„Prosím pošlete mému chlebovárci Johnu Colvillovi obsah této bečky nejlepšího jamajského rumu na konci doby spotřeby (sic). Kdyby mě to napadlo dřív, mohl jsem bečku naplnit Dalaruanem, ale teď už je pozdě.“

Zpočátku se whisky Dalaruan plnila do sudů po rumu, sherry, pivo i vínu, ale i do nových dubových sudů – zkrátka do všeho, co přišlo distillerům nebo zákazníkům pod ruku. Bylo zvykem, že poté, co se whisky spotřebovala, zákazník vrátil sud do destilerie, aby se mohl použít znovu. Sice až v roce 1916 se stalo ze zákona povinným nechat whisky zrát, ale už dávno předtím lidé zjistili, že trocha zrání čerstvému destilátu pomůže. Kdyby David Colville opravdu naplnil lehkou whisky Dalaruan do sudu po rumu, jak to zamýšlel, získala by stopy tropického ovoce a karamelu.

Sudy, soudky, bečky a čtverky dalaruanské whisky odpočívaly ve skladech s otevřenými stěnami a hliněnou podlahou, obrostlých černým mechem. Světlo dovnitř pronikalo částečně zastíněnými střešními okny, která byla zkonstruována tak, aby ve skladu neustále proudil vzduch. Destilerie ležela jen asi kilometr od rozlehlé vodní hladiny, takže ve skladech byl vlhký vzduch, což zpomalovalo zrání. Pomalejší zrání zase ve výsledku znamenalo jemnější destilát s trochou vyšší slaností, než jaký by vznikl v sušším prostředí. Whisky Dalaruan se před prodejem nechávala zrát až 27 let. Sudy vyzrálé whisky se pak naložily na vozy, které v dlouhé řadě zamířily do přístavu, kde už trpělivě čekali muži s tažnými koni, kteří je naložili na parník. Takový obrázek jste mohli v Campbeltownu sledovat celých sto let.

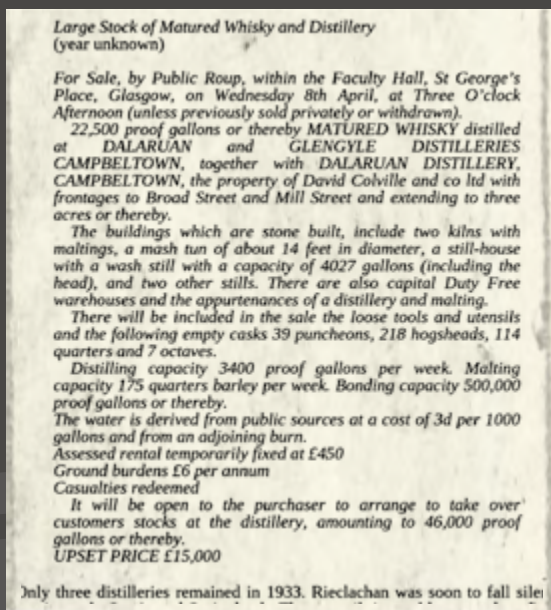


Vrchní ředitel Dalaruanu Charles Colville Greenlees zemřel roku 1908 ve věku 78 let. Krátce po něm zemřel i jeho dlouholetý tajemník a ředitel destilérie Neil Conley, a to v méně požehnaném věku 59 let. V posledních dvaceti letech svého života byli tito muži s bohatými zkušenostmi v odvětví svědky jak velkého rozmachu výroby whisky v devadesátých letech 19. století, tak i následného velkého úpadku. Výsledkem bylo, že na trhu bylo více whisky, než se kupovalo, takže v roce 1912 klesla výroba Campbeltown Malt oproti roku 1904 na polovinu. Celé situaci nepomohla ani činnost královské komise, která zkoumala otázku, jež vešla mezi lidmi ve známost jako „Co je vlastně whisky?“. Komise dospěla k závěru, že destilát vyráběný z jiných druhů obilí si může říkat whisky úplně stejně jako ten vyráběný ze sladového ječmene, což byl tvrdý direkt pro distillery v Campbeltownu, kteří destilovali tradičním

způsobem a obilnou whisky považovali za hrozbu. Úpadek výroby whisky se ještě prohloubil vinou tzv. „Lidového rozpočtu“, v rámci něhož se zvýšily daně uvalené na destiláty téměř o třetinu. Zvýšení daně nebylo možné přenést na spotřebitele, a tak musely náklady nést samy palírny. Zdanění destilátů teď bylo už sedmkrát vyšší než zdanění piva. A jako by toho nebylo málo, u konzumentů si získávaly na oblibě spíš jemnější (a levnější) blendy se značným obsahem jiných obilovin než ječmene. Důsledkem toho se sladové whisky z Campbeltownu dostávaly do izolace připomínající jejich odlehlost geografickou. Kvůli válečné vřavě na evropském kontinentu se v letech 1917 až 1919 úplně zastavila tradiční výroba whisky. V roce 1919 byl podniknut pokus rozběhnout v Dalaruanu opět výrobu, ale jak dlouho kotle pracovaly (a proč vlastně), není jasné. Provoz se rozjžděl v prostředí poválečné ekonomiky, kte-

rá fungovala úplně jinak než dřív. V roce 1920 stál prázdný sud víc než plný sud před válkou, nehledě na to, že místní uhelný důl byl před zavřením. A nejen že se zavíraly podniky – ani nebylo, kdo by v nich pracoval, protože populaci zdecimovala válka a hlad. Navíc zoufale chyběly základní výrobní suroviny.

A tak byla dne 8. dubna 1925 destilerie Dalaruan prodána v aukci, a to spolu se 100 000 litry vyzrálé whisky z Dalaruanu a Glengyle. Součástí nabídky bylo i 210 000 litrů whisky ve skladech, za kterou už zaplatili zákazníci. Přesto se nabídka nevyšplhala ani nad výchozí cenu a celý tento majetek byl prodán za pouhých 15 000 £. Whisky Dalaruan byla díky trojí destilaci lehká a ve vůni byl cítit vřes a kouř, které pocházely z mechové rašeliny a sladu vyrobeného z ječmene Chevalier. Když whisky zrála v sudech po sherry a rumu, v chuti bylo cítit tropické ovoce a rozinky. Specifické podnebí Campbeltownu se postaralo o mírnou slanost destilátu – což je rys charakteristický pro whisky z tohoto města dodnes.



DESTILERIE DALARUAN, CAMPBELTOWN

V majetku DAVID COLVILLE & CO., LTD, s průčelím v BROAD STREET a MILL STREET a zhruba tříakrovým pozemkem za ním. K budovám, jež jsou kamenné, patří dvě sušárny se sladovnicemi a rmutovací kádí s průměrem asi 4 metrů a dále budova se surovinovým kotlem o kapacitě 183 hektolitrů (včetně hlavy) a dvěma dalšími kotli. Rovněž součástí jsou rozlehlé sklady nezatížené daní a příslušné kancelářské prostory, menší skladiště a další příslušenosti k destilaci a sladování.“

(The Scotsman, 26. března 1925)

Tento popis podává obraz o tom, jak prosperující, dobře fungující palírnou Dalaruan býval. Účastníci aukce přesto neměli v úmyslu zkoušet obnovit výrobu. Cenu pro ně měly sklady plné vyzrálé whisky, ne podnik sám, který právě slavil 100 let od založení. Dalaruan změnil majitele, zásoby whisky byly zpeněženy a samotná destilerie byla během pěti let zbourána a na jejím místě vyrostly budovy s obecními byty. Místo dostalo název Parliament Place a existuje v této podobě dodnes. Jeho hranice dokonce přesně kopírují hranice dávné palírny, takže kdybyste budovy obešli, udělali byste si dobrou představu o rozlehlosti destilerie Dalaruan, která na dlouhá desetiletí upadla v zapomnění. Až do teď.

DODATEK

Za první celý rok, kdy byl Dalaruan v provozu, tedy 1826–1827, se tu rozemlelo 274 700 litrů sladu, z něhož vzniklo 307 520 litrů břečky. Z tohoto množství se vyrobilo 46 515 litrů whisky Dalaruan, které by naplnily 189 velkých sudů typu hogshead (necelých 250 l každý). Tyto sudy se pak uložily k zrání do velkých, vlhkých skladů, neustále bičovaných pobřežním větrem. Jednoletá whisky Dalaruan měla ke konci roku 1827 hodnotu 1,75 libry za litr. Destilerie měla v tom roce na skladě 2631,3 litru standardního destilátu a 2 289,4 litru whisky se zvýšeným obsahem alkoholu. Už v roce 1828 se produkce zvýšila na 64 985 litrů destilátu z 655 851 litrů břečky. Souhrnná produkce všech palíren v Campbeltownu v roce 1835 činila 8 795 855 litrů, takže na daních přispěly do státní pokladny téměř milionem liber. Když srovnáme množství whisky vyrobené v Dalaruanu v letech 1831–1833 s produkcí ostatních campbeltownských destilérií za stejné období, zjistíme, že se pohybovala v průměru.

Mezi zářím 1879 a srpnem 1880 vyvezl Dalaruan z campbeltownského přístavu 333 585 litrů whisky do Glasgow a dalších míst.

Počet obyvatel Campbeltownu vzrostl z 4 597 v roce 1775 na 9 539 v roce 1841, protože lidé v tomto novém průmyslovém centru hledali práci. A výroba whisky hrála v zaměstnanosti nezanedbatelnou roli – podle údajů ze sčítání lidu pracovalo v roce 1881 celkem 250 z 9 749 obyvatel v palírnách. To znamená, že 2,6 procenta campbeltownské populace bylo přímo zaměstnáno v destilériích, přičemž toto číslo nezahrnuje všechna navázaná pracovní místa jako vozkové, koláři, bednáři, sladovníci, mlynáři, opraváři, úředníci a další profese, které byly na výrobě whisky závislé.

PĚT CHARAKTERISTICKÝCH RYSŮ:

1. KOTLE

Zásadní vliv na chuťový profil Dalaruanu mělo využití tří kotlů a trojí destilace. Výsledkem byla lehčí whisky s vyšším obsahem alkoholu, než je obvyklé.

2. ŠNEKY

Měděné šneky byly umístěné venku na studeném campbeltownském vzduchu, kde je neustále chladila ledová tekoucí voda. Následkem toho alkoholové výpary rychleji zkonzovaly a vrátily se do destilátu, což opět přispívalo k lehkosti whisky.

3. CAMPBELTOWN

Jedinečné podnebí a umístění Campbeltownu se popelsaly na výsledné podobě Dalaruanu hned v několika směrech. Kvůli blízkosti vodní plochy panovalo ve skladech studené, vlhké prostředí, takže whisky byla jemnější, měla slanou příchuť a také pomaleji zrála. Ideální přírodní podmínky v campbeltownském přístavu se zase postaraly o to, že dalaruanskou whisky se mohly z poloostrova snadno dostat na bohaté okolní trhy.

4. VODA

Tak jako ostatní campbeltownské palírny, i Dalaruan využíval vodu z přehrady Crosshill Loch, ale měl také dvě vlastní studny. Voda předtím prošla vápencem, takže dodávala výslednému destilátu minerály jako například vápník.

5. RAŠELINA

Místní rašelina se získávala z vřesovišť pokrytých mechem, takže obsahovala méně dřeva a při spalování voněla po kapradí a vřesu.

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

DALARUAN (1825 -1925)

Campbeltown, Argyll & Bute. Zavřela vzhledem ke kolapsu obchodu s whisky v Campbeltownu.

Chuť: kouř, sůl, koření a ovoce

CENA: 1 380 Kč



KOLOTOČ OSLAV A ZMĚN

Text: Tomáš Mozd, foto: StockFood.cz

Kvapem se blíží onen čas v roce, který svádí různé požitkáře dohromady a doslova burcuje k oslavám všeho druhu - od firemních večírků přes rodinná setkání až po bouřlivé loučení se s uplynulým rokem a ještě divočejší vítání roku nového. O to více je nasnadě ptát se, jak se dostala šumivá vína do role slavnostního nápoje číslo jedna? Jaký je jejich příběh? Kam tato poměrně komplikovaná a rozsáhlá kategorie směřuje? A co byste měli zkusit, abyste učinili každou z již zmíněných příležitostí nevšední...





Řekne-li se šumivé víno, každému okamžitě na mysli vytane francouzské šampaňské, coby nejslavnější zástupce tzv. bublinek. Není ovšem radno zapomenat na jiné alternativy z kategorie šumivých vín, jakými jsou kupříkladu sekty, hojně rozšířené nejen u nás, nýbrž také v Německu a Rakousku, v Itálii naopak láká konzumenty svěží prosecco, zatímco Španělsko nabízí cavu a Alsasko ohromuje svými crémanty. Výběr je široký a orientace v této rozmanitosti není vždy snadná, ačkoli můžeme nabývat pocitu, že jsme již četli stohy brožur, článků i knih,

přesto se vždy objeví něco, co nás překvapí. Vždyť víno přece stále pracuje.

Na okraj se zdá přinejmenším nezbytné zopakovat onen základní rozdíl mezi šumivým a perlivým vínem. Třebaže oba druhy představují vína s obsahem oxidu uhličitého, způsob jejich výroby je odlišný. Perlivé víno, které se vyznačuje menším a kratším perlením, se totiž vyrábí sycením vín oxidem uhličitým. Oproti tomu šumivá vína obsahují oxid uhličitý, jenž v nich vznikl přirozenou cestou skrze prvotní nebo druhotné kvašení čerstvých vinných hroznů, hroznového moštu nebo vína, kdy se cukr mění na alkohol a oxid uhličitý, čehož se v posledním případě zpravidla dosahuje uzavřením vína do láhve.

ELIMINACE PROBLÉMU

Ať už z hlediska poznání sáhnete přímo po láhvi, vyhledáte výrobce nebo se podíváte do tlustých knih, z nichž mohou doporučit jak klasické dílo Champagne od Françoise Bonala, tak mnohem novější titul Champagne: A Sparkling Discovery z pera Pietra Verheydeho, téměř vždy najdete informaci o tom, že dávno předtím, než se ona francouzská oblast proslavila výrobou unikátního

šumivého vína, byla v ní produkována vína tichá. Ta si však začala získávat obecnější pozornost až s používáním termínu vína ze Champagne kolem poloviny 17. století. Tehdy místní vinaři začali vynikat nad ostatními prostřednictvím řady inovací. Jednou z nich byla jemná lisovací technika, jejíž pomocí vylišovali z červeného vína bílý mošt. Nicméně skutečnou enologickou revolucí byl právě přerod šampaňského vína z tichého na šumivé, což bylo nejprve vnímáno více jako problém než přednost. O tom, že šumivé víno nemá konkrétního vynálezce, ale že

se spíše samovolně zrodilo, svědčí rovněž separátní znalost šumivého vína v Anglii zkraje druhé poloviny 17. století. Za prokazatelný důkaz jsou v tomto ohledu považovány poznámky lékaře Christophera Merreta. On poukázal na přítomnost cukru v lahvi vedoucí ke druhé fermentaci, a tím pochopitelně k šumivosti vína.

S procesem postupného uvolňování oxidu uhličitého v lahvích ovšem byli francouzští šlechtici i mniši velmi dobře seznámeni, minimálně už od dob vrcholného středověku, kdy si lokální vína dokonce vysloužila přívlastek dábelská. To bylo způsobeno právě uvolňováním oxidu uhličitého, díky čemuž tehdy ještě lahve ze slabého skla snadno explodovaly. Není tudíž divu, že se tomu výrobci snažili všelijak zabránit, přičemž nejslavnější je v daném směru úsilí benediktýnského mnicha z kláštera Saint-Pierre d'Hautvillers, který věnoval oné eliminaci celých 47 let. Jeho jméno zní Dom Pierre Perignon a údajně pocházel z vinařské rodiny, což by vysvětlovalo nespočet jeho inovativních přístupů, například „assemblage“ – míchání různých odrůd z různých vinic.

OTÁZKA DŮVĚRY

Na přelomu 17. a 18. století se dřívější „neduhy“ naplno proměnily v senzaci a popularita šumivého vína ze Champagne strmě stoupala. Svůj podíl na tom měly obzvláště přírodní podmínky, které udávaly nejen charakter vína, nýbrž i jeho obchodovatelnost, kdy v dobách nerozvinuté silniční infrastruktury tvořily hlavní dopravní tepny řeky, jejichž prostřednictvím se šampaňská vína dostávala do Paříže a odtud na královský dvůr do Versailles, kde se ihned stala hitem. Po celé 18. století udávala Francie mezi evropskou aristokracií módní trendy, důkazem budiž, že pomyslným společným jazykem elit byla francouzština. Jednoduše se tedy poptávka rozšířila a šumivé víno vyhledávali lidé ve Flandrech, Nizozemsku, Německu, Anglii, Portugalsku či Španělsku. V té samé době plní různé bankety a oslavy. Je spojováno s jakýmkoli příjemným okamžikem a je náhle oceňováno jako svůdný nápoj pro speciální příležitost, přičemž ve formě přípitku zůstává na prvních příčkách dodnes.

Zatímco ťukání s nápoji má spojitost se starověkou tendencí podávat nepřátelům jed v nápojích a vzešlo z opatrnosti, přípitky měly nejpozději od středověku pevně dané místo v pijácké kultuře. Tento obřad byl většinou jasně hierarchicky vymezen a často vedl ke značnému množství konfliktů, jelikož se objevovala témata jako nevěrné ženy, peníze, dobrý původ atd. V současnosti však přípitky nabývají spíše slavnostního pojetí, namísto aby sloužily jako prostředek pro vyřizování účtů. V minimálně 95 % případů tak při svátečních událostech ke slovu přicházejí „bublínky“.

OD TRENDŮ K VIZÍM

Třebaže 18. století bylo stoletím formování šampaňského vína a prvních velkých domů, kdy se kupříkladu v roce 1735 oficiálně zavedla silnostěnná láhev, kterou královský dekret doplňoval o další specifikaci v podobě korkové zátky a její fixace kovovými drátky, bylo to až 19. století, v němž došlo ke zdokonalení technik umožňujících spolehlivé ovládnutí šumivosti vína. Ruku v ruce s rozvojem inovací se též nesly prodeje, kdy se sice v roce 1785 prodalo jen několik stovek tisíc lahví, nicméně v roce 1845 už jich bylo 6,5 milionu, a koncem 19. století můžeme dokonce hovořit o 30 milionech lahví. Na úspěchu vín ze Champagne se podílelo několik faktorů. V počátcích to byla Velká francouzská revoluce, která nahradila klasické tiché víno využívané při církevních obřadech za poněkud exkluzivnější šumivé, zatímco ve druhé polovině 19. století víno zlevnilo prostřednictvím nově se rozvíjející železniční dopravy, která znamenala nižší náklady na export. Později si šampaňské získávalo oblibu díky experimentům s cukrem, kdy se jejich profil postupně měnil od sladkých k suchým, což lze sledovat od roku 1874, kdy bylo na trh uvedeno první šampaňské v kategorii brut. Zde je ovšem nutné zmínit, že ve dvacátých letech 20. století, kdy šampaňské teklo všude proudem a jeho popularita dosahovala jednoho ze svých historických vrcholů, se pohyboval obsah cukru kolem 60 gramů na litr, což je dnes ve světě šampaňského okrajová kategorie jak ze strany výroby, tak ze strany zájmů spotřebitelů. To, co ale udělalo ze šampaňského opravdový fenomén, je „méthode champenoise“, tedy metoda, kdy víno při druhé fermentaci perlí přímo v lahvi. Na základě nařízení z roku 1985 se ale toto pojmenování vztahuje výhradně na vína ze Champagne, čímž dochází k další kodifikaci pravidel výroby a snaze o upevnování výjimečného postavení těchto vín, kdy se šampaňské vzpamatovalo skoro půl století z devastace vinic mšičkou révokaz a následného klasifikování aplačních oblastí ve třicátých letech 20. století.

Cesta na piedestal šumivých vín vedla v šedesátých a sedmdesátých letech přes období silného rozvoje, kdy započala mechanizace a industrializace výroby. Do popředí se hrnula hlavně intenzivní produkce s možností aplikace různých herbicidů, pesticidů, insekticidů a umělých hnojiv. Důraz byl kladen na „bublínky“ místo na kvalitu vína jako takového. Trendem byla několikrát čiřená a filtrovaná vína ukládaná v nerez. Za necelých padesát let tak produkce vzrostla téměř o 300 milionů lahví za rok. Nepřekvapí tudíž, že tváří v tvář této masové výrobě se objevily myšlenky organického zemědělství a hledání budoucích limitů produkce. Právě návrat k historickým postupům tvoří jednu ze současných vizí



o budoucnosti regionu. Výrobci se opětovně vracejí k různým médiím sloužícím k vinifikaci, kdy můžeme poukázat na betonová, hliněná, nebo dokonce skleněná vejce, či na sudy z různých druhů dřeva a velikostí. Jasným příkladem budiž Claud Giraud z historicky prestižní vesnice Ay, jenž se svou filozofií „0 % nerezové oceli“ oživuje typické šampaňské sudy z argonského dubu o objemu 205 litrů, které se u výrobců pravidelně vyskytovaly ještě před stolety. Experimenty ale neustávají, a proto lze narazit na vína ukládaná kupříkladu do systému solera či

pod mořskou hladinu, kde se vinaři nechali inspirovat nálezem z roku 2010, kdy bylo poblíž álandského souostroví v Baltském moři objeveno šampaňské z konce 18. století.

Odhlédneme-li ovšem od šampaňského, jeho preferencí kvality před kvantitou, znovuobjevování zapomenutých pěstitelských odrůd i možností vinifikace, přirozeně se dostaneme k italským šumivým vínům, jež zažívají za poslední dekádu doslova raketový vzestup. Jejich cena je příznivější a chuť se stává často podobně vytržebnou záležitostí. Nejde však o zdánlivě nenadálou událost, na kvalitě místních šumivých se pracuje bezmála od poloviny 19. století, kdy se Carlo Gancia vrátil po dvou letech z Francie. Přepracoval koncept výroby šampaňského a založil společně s bratrem Edoardem firmu Fratelli Gancia. Výsledkem bylo první italské šumivé víno postavené na místních charakteristických hroznech odrůdy Moscato. Toto víno poté pojmenoval prostě „spumante italiano“ čili italské šumivé. Nositelem tradice a neměnné výroby je dnes geograficky chráněné Gancia Asti D.O.C.G., jak už bylo ale řečeno, lidem se chutě mění a vyhledávají nyní spíše sušší šumivá

vína, kdy se podle oficiálních statistik jen za rok 2017 vypilo celosvětově 3,5 miliardy litrů prosecca. Uvážíme-li pak, že v České republice zaznamenalo prosecco za daný rok nárůst o 46 %, není pochyb o tom, které šumivé víno v poslední době doplňuje naše výjimečné chvíle.

PO ČEM SÁHNOUT

Rozhodování, které „bublínky“ zvolit, se nemusí výhradně řídit cenou, jak tomu někdy bývá v Čechách zvykem. Informační otevřenost valně větš-

ny značek nám naopak umožňuje vybrat si přesně podle našich představ. Pokud se tudíž zaměříme na párování šumivého vína se specifickou příležitostí, dostaneme se třeba ke štědrovečerní večeři, k níž se hodí sušší šumivá vína s nízkým obsahem cukru. Ta se perfektně hodí k rybím pokrmům, jako je tradiční kapr s bramborovým salátem, neboť suchá šumivá vína napomáhají tělu odbourat tučnější pokrmy a zároveň vytvářejí příjemný pocit sytosti. Doporučit tak lze L'Archetipo Marasco Spumante nebo ještě exkluzivnější Henri Giraud Esprit, která svým označením brut nature patří mezi přirozeně suchá vína s maximálním obsahem 3 g cukru na litr. Hledáte-li naopak ideální šumivé víno k silvestrovským oslavám, pak byste mohli snadno podlehnout návrhu v podobě prosecca Gancia Brut, které reprezentuje skvělé snoubení příznivé ceny a kvality udržované přes 150 let.

DĚLENÍ ŠUMIVÝCH VÍN DLE OBSAHU CUKRU:

Brut Nature – nejsušší šumivá vína s minimem zbytkového cukru (0–3 g/l).

Extra Brut – suchá a svěží vína s obsahem cukru do 6 g/l.

Brut – poměrně suchá vína, jejich obsah cukru je stanoven do 15 g/l. V současnosti patří k nejrozšířenějšímu druhu v kategorii šumivých vín.

Extra dry/sec – středně suchá vína, mezi něž patří kupříkladu italské Prosecco. Obsah cukru je vymezen od 12 do 20 g/l.

Sec – vína s vyváženým poměrem kyselin a sladkosti, která nesou označení suchá a jejich obsah cukru je 17 až 35 g/l.

Demi sec – vesměs sladká vína, u nichž se obsah cukru pohybuje od 33 do 50 g/l.

Doux – jde o velmi sladká vína obsahující nad 50 g cukru na litr.

TIPY Z NAŠÍ NABÍDKY

Costadila Bianco dei Colli 11%

Jedná se o silně přírodní víno, o čemž svědčí ruční sběr hroznů, spontánní fermentace, žádná potřeba filtrace nebo číření. Jeho výroba zahrnuje dvacet dní macerace na slupkách, pět měsíců zrání na kalech a druhotné přírodní kvašení probíhající v lahvi. 390 Kč

L'Archetipo Marasco Spumante Brut Nature 12%

Je vyrobeno ze 100 % z odrůdy Marasco, rostoucí na náhorní plošině Murgia Barese. Nedílnou součástí, podílející se na jeho vzniku, je přibližně čtyřicetidenní kvašení při nízkých teplotách. Svě

přirozené stability šumivého vína, které nepotřebuje filtraci, dosahuje na ušlechtilých kalech v ocelových tancích při teplotách 13–14 °C. 440 Kč

Gancia Prosecco D.O.C. Brut 11,5%

Reprezentuje typické italské šumivé víno, jehož základem je odrůda Glera. Precizní proces výroby spočívá obzvláště v jemném lisování hroznů a klasickém kvašení bílých vín, tedy bez slupek a za řízené teploty 18 °C. 250 Kč

Gancia Asti D.O.C.G. 7,5%

Toto víno navazuje na inovace, s nimiž přišel Carlo Gancia, který vytvořil nový typ šumivého vína. V ovocné chuti se odráží především sladkost odrůdy Moscato Bianco, ze které se původní víno s tradicí z poloviny 19. století vyrábí. 240 Kč

Henri Giraud Esprit Nature Brut 12,5%

Je vyroben v poměru 80 % z hroznů odrůdy Pinot Noir, které z 20 % doplňuje Chardonnay. Daná směs je poté rozdělena na dvě poloviny, kdy se jedna nechává kvasit v malých dubových sudech, zatímco druhá polovina se vkládá do terakotových demižonů vejcovitého tvaru. 1 060 Kč

Henri Giraud Dame-Jane Rosé 12%

Jedná se o cuvée Hommage a François Hémar, které je po dvou letech na kalech před lahfováním obohaceno o 6 % červeného vína Pinot Noir. Název Dame-Jane Rosé se váže k perskému městu Damghan, které se specializovalo na výrobu skleněných a terakotových demižonů. Toto víno zraje v nádobách z terakoty určených pro červená vína s označením AOC. 1 370 Kč

Henri Giraud Fût de Chêne MV 12%

Skládá se ze 70 % z hroznů odrůdy Pinot Noir a z 30 % z hroznů Chardonnay sklizených výhradně z vinic v Aÿ. Toto cuvée tří ročníků zraje v sudech z argonského dubu po dobu 12 měsíců, což mu propůjčuje velmi komplexní aroma, které je charakteristické pro šampaňské značky Giraud. 4 150 Kč

Armand de Brignac Brut Gold 12,5%

Prestížní směs z klasických šampaňských odrůd Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier je uskladněna 30 metrů pod povrchem v jedněch z nejhlubších sklepů v oblasti Champagne. Následně je uložena do unikátní lahve v opulentním stylu francouzské módy, kterou symbolizují jemně nanesené plátky pravého zlata. 7 350 Kč



Costadila Bianco dei Colli 11% 390 Kč / L'Archetipo Marasco Spumante Brut Nature 12% 440 Kč
Gancia Prosecco D.O.C. Brut 11,5% 250 Kč / Gancia Asti D.O.C.G. 7,5% 240 Kč



**Henri Giraud Esprit Nature Brut 12,5% 1 060 Kč / Henri Giraud Dame-Jane Rosé 12% 1 370 Kč
Henri Giraud Fût de Chêne MV 12% 4 150 Kč / Armand de Brignac Brut Gold 12,5% 7 350 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 uzavěrkou 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

Vážení čtenáři, vítězem čtvrtého pokračování naší fotosoutěže se stal Roman Počta z Prahy. Pokud se vám to jméno zdá povědomé, tak se nemýlíte, protože tento chlapík vyhrál už naši historicky první fotosoutěž, a toto vítězství je tedy již jeho druhým v pořadí. Na jeho vítěznou fotografii je tentokrát autor zachycen jakoby na objednávku s lahví Zépol Karé agricole rumu Neisson.

Vítězi srdečně blahopřejeme a posíláme zaslouženou odměnu.

Ostatním děkujeme za zasláné fotografie a těšíme se na další příspěvky do naší kreativní soutěže.

Soutěž nadále pokračuje, tak neváhejte a fotte!



1. místo

Warehouse #1 report



150 LET LIKÉRU AVERNA

Text: Jakub Janeček, foto: Jakub Janeček, Pavla Hájková a archiv Gruppo Campari





Sicilský likér Averna tento rok slaví 150 let své existence a Gruppo Campari, do jejíhož portfolia patří, uspořádala k této příležitosti zajímavý program. Na něj potom pozvala všechny své distributory, a protože mezi ně patří i naše společnost, zabalili jsme si pár slavnostnějších svršků a vydali se na Sicílii. Naše delegace čítala šest lidí a nutno říci, že jsme si oslavy náležitě užili. V Palermu jsme se ubytovali v hotelu Villa Igiea, ve kterém se v roce 1990 natáčely některé sekvence z Coppolova filmu Kmotr III s Al Pacinem v hlavní roli této proslulé mafiánské trilogie. První zajímavou zastávkou, kromě zmíněného hotelu v italském hlavním městě kultury pro rok 2018, byla návštěva na citronovníkové plantáži nedaleko za městem. Tady jsme si během sklizně mohli připomenout, jak chutnají chemikáliemi neošetřované citrusové plody, důležitý komponent složení likéru Averna. Osobně mohu říci, že tyto citrony nemají snad kromě barvy a názvu nic společného s těmi, které si běžně můžeme koupit v pražských supermarketech.

Na další den pro nás byla připravena návštěva botanické zahrady „Orto botanico di Palermo“, kterou nás provázel odborník Meo Fusciuni, nevšední postava jak svým vzhledem, tak svým projevem, který svůj život zasvětil veliké vášni, a sice vůním. Všechny nás dokázal do svého světa dokonale vtáhnout

a pomohl nám objevovat vůně Sicílie s nevtíravým zaměřením na akcenty vůní v likéru Averna. Jeho zájem o aromaterapii, které se věnuje již od studií na univerzitě a díky které 8 let komponoval parfém, nám demonstroval prostřednictvím za studena presovaných esenciálních olejů (pomeranče, mandarinky, rozmarýnu, jalovce a mandlí) a tří vlastních kreací vůní uzavřených uvnitř rozličných flakonků (moře, země a jedné další, připomínající kadidlo, kterou věnoval své matce). Nejenom že nám tento „aromatario“, jak Meo sám sebe nazývá, umožnil prostřednictvím zmíněných vůní procestovat se zavřenými očima snad celou Sicílii, ale zároveň jsme se od něho dověděli i mnohé zajímavé informace, jako například to, že s sebou původně citrusy přivezli na Sicílii Arabové a ta se potom díky nim stala známou zemí široko daleko, nebo to, že je pro výrobu Averny základem presování kůry citrusů za studena.

Byl to velmi intenzivní a poučný zážitek v botanické zahradě ve které se nachází 12 000 druhů rostlin, 400 semen a 400 herbářů a jež je opravdovou oázou klidu v jinak pulzujícím městě. To nám poodhalilo svou pestrobarevnou tvář plnou protikladů během následující projížďky v tříkolce Piaggio Ape Calessino s otevřenou střechou, kterou jsme se přiblížili k nejstaršímu a nejživějšímu trhu Palerma,



Mercato di Ballarò. Tady byl naším průvodcem mezinárodně uznávaný kuchař Filippo La Mantia, díky jehož komentářům k různým druhům ovoce, zeleniny, koření, sýrů a ryb jsme pomalu nahlíželi pod pomyslnou pokličku sicilské kuchyně. S tím, jak tato kuchyně opravdu chutná, nás Filippo seznámil až večer, během slavnostní večeře v nedostavěné městské katedrále Santa Maria dello Spasimo ze začátku 15. století, stavěné v pozdněgotickém architektonickém slohu. Právě tady v hlavní lodi, ale vzhledem k absenci zastřešení vlastně pod širým nebem, on a další kuchaři pod jeho vedením připravili pozvaným hostům velkolepé chuťové představení.

A tak kdo jiný než Pavla Hájková, duchovní matka naší rubriky Culinarium, mohla vyzpovídat Filippa La Mantia, tohoto chuťového požitkáře, který se, jak jsme se navíc dověděli, dostal ke své současné profesi opravdu zajímavou cestou. Její rozhovor s Filippem La Mantiou naleznete na straně 136 až 139.

Na následující den byl připraven poslední korálek v pomyslném náhrdelníku, zdobícím oslavu stoapadesátiletého výročí klasického sicilského likéru Averna. Tím korálkem byl výlet do 130 kilometrů vzdálené Caltanissetta, do opatství benediktinských mnichů Abbazia di Santo Spirito, odkud po-



Filippo La Mantia





cházel páter Girolamo, který v roce 1868 daroval Salvatoremu Avernovi recepturu k výrobě bylinného likéru na podporu trávení, který dnes známe pod názvem Averna. Po krátké prohlídce opatství jsme se přesunuli do nedalekého letního sídla Salvatoreho Averny, ve kterém se dodnes nachází plně funkční továrna a sklad bylin, které se při výrobě Averny používají. I po sto padesáti letech tak toto autentické sicilské místo zůstává úzce spjato s odkazem předků. Tady nám byl průvodcem odborník na slovo vzatý, Master Blender Averny Pietro Fici, který nás seznámil s postupem výroby.

Celý proces začíná tím, co je pro Avernu základem – zručným infuzováním speciálně vybraných bylin, kořenů a přírodního koření s esenciálními oleji hořkých pomerančů, citronů a granátových jableček. Všechny ingredience se pečlivě zváží, rozemelou a nakonec smíchají s čistým alkoholem. Po dlouhém infuzování vznikne aromatická směs, kterou následně smíchají s vodou a cukrem, dokud nedosáhne požadovaného procenta alkoholu. Potom se směs filtruje a opět smíchá s dalším cukrem, alkoholem a vodou a pak se ponechá, aby se všechny ingredience důkladně propojily. Dělá se tady 16 várek infuzí, které se před tím, než se smísí dohromady, uloží v šestnácti tancích s celkovým objemem



Pietro Fici





Papež Jan Pavel II.



33 000 litrů. Ve chvíli, kdy je dosaženo ideální intenzity vůně a chuti, je Averna připravena k lahvování a k tomu, aby potěšila ty, kdo ji mají rádi.

Po prohlídce různých artefaktů, jako jsou například fotografie původních majitelů, dokumentace k návštěvě Svatého otce, papeže Jana Pavla II., nebo dobové plakáty, obrazy a ocenění, kterých tady je opravdu požehnaně, jsme se vrátili zpátky do Palerma a následně také do matičky stověžatě. Zůstaly nám jenom dojmy a vzpomínky a na patře příjemná chuť Averny, kterou si od té doby často a rádi připomínáme. ■





CULINARIUM

FILIPPO LA MANTIA

Dne 24. 5. 2018 se ptala Pavla Hájková, fotografoval Jakub Janeček

Fillippo La Mantia se narodil v roce 1960 v hlavním městě Sicílie, Palermu a později se přestěhoval do Říma, kde několik let pracoval jako foto-reportér. Šéfkuchařem se nestal konvenční cestou. Rád vařil a sám se tomu učil. Tak dlouho, až se ve svých 42 letech stal šéfkuchařem. Dnes je v Itálii velmi populární. Nejen, že si v Římě otevřel vlastní restauraci, která vytvořila standard pro fine dining, ale je též díky svému porotcování v italském pořadu „The Chef“ zaměřený na hledání kulinářských talentů TV celebritou. V roce 2015 si otevřel další restauraci La Mantia Oste & Cuoco v centru Milána, která slavila okamžitý úspěch díky své hluboké lásce k tradici, veselosti a chutím Sicílie. Jeho „pocitová“ kuchyně vykresluje do detailu jeho vzpomínky na chutě a vůně domova.





"AVERNA PŘEDSTAVUJE NAŠI SICILSKOU IDENTITU."

Četla jsem, že jste změnil své zaměstnání, když vám bylo 40. Určitě existuje mnoho lidí, kteří by rádi učinili totéž, ale nenajdou odvahu. Jakou radu byste dal těmto lidem?

Pokud chcete podstoupit změnu, musíte být tak trochu lehkomyšlnými blázný. Nemusíte těžce přemýšlet, jak změnu provést, protože když už vás napadá tato myšlenka, děje se změna pravděpodobně ve vašem nitru, i když si toho v tu chvíli naplno nevšímáte. Rád se neustále zpochybňuji a líbí se mi začínat od nuly, poté co dosáhnou určité úrovně. Prostě experimentuji, když můžu, protože jsem vždycky zastával názor, že nemusíte být skvělými odborníky, abyste něco udělali. Chce to vášeň a víru v to, co děláte. To je zásadní. Moje cesta byla navíc velmi pestrá, možná i díky tomu, kde jsem se narodil.

Znáte fotožurnalistku Letizii Bataglia?

Znám. To je také mistryně změn. Začala fotit až po čtyřicítce a svými fotografiemi sicilské mafie se proslavila po celém světě.

Ano, Letizia Bataglia je jednou z nejlepších fotožurnalistek světa. Před dvěma měsíci ji New York Times zařadil mezi 10 nejlivnějších žen světa. Žije v Palermu a dnes večer mě přijde navštívit. Tato velká osobnost byla mou učitelkou fotografie. Jsme skoro jako pár, jsme velmi propojeni. Dnes je jí 83 let. Ona pro mě byla bránou k osvětlení, díky ní jsem poznal Palermu takové, jaké bych bez ní nikdy nepoznal...Palermo chudých a válek s mafií. Já jsem totiž patřil ke generaci slušných chlapců z lepších rodin. Když mi bylo osmnáct poznal jsem Letizii, jelikož jsem chodil s její dcerou a od té doby se prakticky změnil můj život. Nabral úplně jiný směr a já jsem začal fotografovat své město a všechno co bylo v těch letech mým městem. A tak jsem se stal na 12 let fotoreportérem. Jedním z mých dobrých přátel je také fotograf Josef Koudelka. V říjnu budeme mít s Josefem výstavu v Palermu. Nicméně, přemýšlení o jídle mě provázelo neustále, protože když jsem chodil fotografovat chudé lidi, viděl jsem, že jsou schopni uvařit s velmi málo přísadami, tak aby nakrmili celou rodinu, a ještě si pochutnali.

Pomohla vám nějak vaše předchozí zkušenost fotografa, váš předchozí úspěch, v nynější kariéře kuchaře?

Nevnímám minulé, současné či budoucí zkušenosti odděleně. Dlouhodobě se věnuji několika věcem najednou: fotografii, jídlu, hudbě a motocyklu. Všechno jsou to prvky, které mě utváří a patří k sobě. Ať už kuchař nebo fotograf nebo muzikant nebo motorkář, to je můj svět, a neexistují žádné rozdíly v jednotlivých rolích. Ve skutečnosti necítím absolutně žádnou povinnost vůči mé práci. Pokud se mi zítra ráno přestane líbit, budu dělat něco jiného...bez problému. Třeba jednou budu muzikant. Hrají už 40 let na harmoniku. Můžete mě slyšet hrát v jednom baru s Edoardem Benatem.

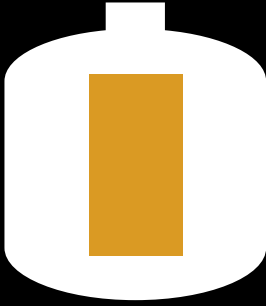
A co posloucháte za muziku, když vaříte?

Když vařím, poslouchám jenom rock a blues. Led Zepelin, Rolling Stones, Erica Claptona, Muddy Waterse, B.B.Kinga a další...

Z vašich slov opravdu nabývám pocitu, že nic není nemožné. V podstatě jde o to se nebát a naslouchat sám sobě. Jak do toho všeho zapadá Averna?

Amaro Averna má své nezastupitelné místo v domácnostech Palerma a Sicílie už celé století. Averna je v každém domě, ať bohatém či chudém. Averna představuje naši sicilskou identitu. Takže když jsem byl osloven, abych se podílel na projektu reprezentujícím Sicílii a Avernou, byl jsem velice pyšný. A je mi také ctí vás přivítat tady v mém městě. ■





CULINARIUM



RUM NA TALÍŘI

Už druhým rokem má pražské kulinářské studio Laboratorio Scuola di Cucina v rozvrhu kurzy vaření, v nichž se pokrmy snoubí s destiláty či koktejly. Zatímco pod vedením šéfkuchaře Martina Kortuse se účastníci kurzů učí vařit či vylepšovat své kuchařské dovednosti, zkušený barman a český ambasador Diageo Reserve Brands Petr Kymla jim dává nahlédnout do světa destilátů a tajů barmanského řemesla. Nejprve se společně věnovali mužům a whisky, pak ženám a koktejlům a do třetice se rozhodli zaměřit na destilát z cukrové třtiny.

Text: Bára Urbanová, Foto: Michal Šula





Už premiérový kurz Men in the kitchen, jenž se v Laboratoriu uskutečnil v polovině února loňského roku, byl beznadějně zaplněný a obdobnému zájmu se těšily i ty, které následovaly. Lektorské duo Kortus-Kymla proto od listopadu zařadilo do rozvrhu kuchařské školy kurz Ladies with cocktails in the kitchen, jehož cílem je ukázat, že s pokrmy jde snoubit nejen víno nebo čisté destiláty (jako třeba whisky v případě kurzu pro muže), ale také koktejly. I tento nápad se setkal s velkým ohlaselem a většina účastnic kulinařské lekce s nadšením kvituje, že se kromě vylepšení svých kuchařských dovedností mohou naučit i základům barmanského umění. Povzbuzeni dosavadními úspěchy oba lektori přemýšleli, jaké další téma zájemcům o vaření a drinky nabídnout. Výsledkem je kurz Rum na talíři, jenž je určen jak mužům, tak ženám a po nápojové stránce počítá s čistými destiláty i koktejly. A proč právě pálenka z cukrové třtiny? „Rum jako kategorie je pořád trendy a platí to obzvlášť na podzim a v zimě, na kdy jsme další rumové kurzy naplánovali. Navíc šéfkuchař Martin Kortus mě bezmála půl roku přesvědčoval, že se mu námět Rum na talíři líbí a měli bychom ho zrealizovat,“ prozrazuje s lehkým úsměvem Petr Kymla a dodává: „Především bychom ale chtěli účastníkům kurzu ukázat, že když se řekne rum, jde výhradně o ten opravdový z cukrové třtiny, a že může pocházet z různých oblastí a mít naprosto rozdílné chuťové profily.“

NAPŘÍČ RUMOVÝMI STYLY

Pilotní kurz Rum na talíři se v Laboratoriu konal 10. května a obdobně jako jeho předchůdci byl zaplněn do posledního místa. Mezi účastníky lehce

převažovaly ženy, nicméně ani muži se nenechali zahanbit a kuchařsko-mixologické výzvě se postavili čelem. Na uvítanou se servíroval koktejl Dark & Stormy na bázi rumu Appleton Signature Blend, poté oba lektori účastníky kurzu seznámili s jeho programem a Petr Kymla přidal úvod do rumové problematiky – od historie rumu přes jeho výrobu až po různé styly. S těmi se následně mohli kurzisté seznámit i v praxi, jelikož menu bylo sestaveno tak, aby každý z nich dostal určitý prostor. „Při přípravě menu jsem nejprve vybral rumy, s nimiž budeme pracovat, a to tak, aby mezi nimi byly zastoupeny různé oblasti a chutě. Záměrně jsem zvolil jeden anglický sušší styl rumu, jeden ovocnější francouzský styl, tzv. agricole neboli zemědělský rum a dva zástupce sladší španělské školy. Poté jsme k nim spolu s Martinem Kortusem ladili pokrmy,“ popisuje genezi kulinařské lekce s třtinovými destiláty Petr Kymla a doplňuje: „Zatímco k hlavnímu jídlu a dezertu jsme zvolili čistý destilát, k předkrmu a salátu jsme záměrně vybrali koktejly, protože chceme kurzistům ukázat, že rum se dá skvěle pít a párovat s pokrmy jak samotný, tak v podobě drinku.“ Ve chvílích, kdy si účastníci kurzu výsledek svého kuchařského snažení u společného stolu vychutnávali, přidal Petr Kymla vždy další informace vztahující se k danému stylu rumu, zvolené značce i přímo k servírovanému destilátu.

RUM V HLAVNÍ I VEDLEJŠÍ ROLI

První pokrm v menu nabízí nádech exotiky a pikantní tóny a poměrně snadno si s ním poradí i ti, kdo s vařením teprve začínají. Patrně nejtěžším úkolem, jaký je v souvislosti s ním čeká, je totiž očistit krevety a dát



si pozor při krájení chilli. Vyloupané krevety zbavené střívek se nejprve marinují ve směsi najemno nasekaných červených chilli papriček a česneku, limetové šťávy a sezamového oleje. Poté už se jen zprudka orestují na pánvi a na závěr zasypou nasekaným koriandrem a zakápnou ještě trochou sezamového oleje. Jako doprovod k nim Petr Kymla vybral L'Ocean Daiquiri, tedy kombinaci agricole rumu Trois Rivières de L'Ocean s limetovou šťávou a cukrovým sirupem, kterou nádvakem zjemnil kapkou maraschina. „Lehce nakyslé Daiquiri postavené na hodně svěžím a lehce ovocném zemědělském rumu se s krevetami a chilli skvěle doplňuje,“ zdůvodňuje tuto kombinaci. Také ke krůtímu salátu s mátou, koriandrem a rybí omáčkou, jenž byl inspirován asijským vařením blogerky, kuchařky a cestovatelky Kamily Rundusové známé jako Kamu, se servírovala koktejlová klasika. Tentokrát padla volba na Old Fashioned na bázi rumu Diplomatico Mantuano. „Tato sušší verze oblíbeného venezuelského rumu se i díky své kořenitosti k bylinkám a krůtímu masu dobře hodí,“ domnívá se tento ambasador Diageo Reserve Brands. Hlavním chodem byl entrecote s omáčkou z rumu a zeleného pepře podávaný s brokolící restovanou na česneku. „Steak se před podáváním lehce zasype solí ochucenou Angostura bitters, což chuťový zážitek ještě povýší. Podáváme k němu sklenku trinidadského rumu stejné značky, konkrétně Angostura 1919. Je lehce sušší, zároveň ale plný a chuťově bohatý. Tento rum je použitý také na omáčku,“ vysvětluje Petr Kymla. Rovněž v dezertu sehrává třtinový destilát roli důležité ingredience – pod dohledem Martina Kortuse se kurzisté učí, jak jím ananas v medové krustě flambovat.

DALŠÍ KURZY A NOVÉ NÁPADY

K flambování účastníci premiérové rumové kuchařské lekce použili guatemalský rum Zacapa, jenž se na českém trhu řadí k nejoblíbenějším. Sklenku Zacapa 23 Centenario si k němu také dopřáli. „Kombinace medu a ananasu podpořená rumem Zacapa a plameny představuje krásnou tečku na závěr. Při výrobě tohoto rumu se navíc používají kvasinky z ananasu, takže se nám to všechno hezky propojilo,“ říká Petr Kymla a dodává: „Mám rád sladké, a tak pro mě osobně je favoritem z celého menu kurzu Rum na talíři právě dezert. Pravda ale je, že nejlepší ohlasy jsem po květnové premiéře měl na předkrm, tedy na krevety s L'Ocean Daiquiri.“ Přes léto Laboratorio fungovalo v prázdninovém režimu, a tak na další kurz s rumem a koktejly na jeho bázi v kuchařské škole Riccarda Lucqueho došlo až na podzim. „Oba kurzy se poměrně záhy zaplnily. S Martinem Kortusem jsme byli oba zvědaví na složení účastníků, zda tentokrát vyhrají muži, nebo ženy, a v duchu si říkáme, jak tomu asi bude do budoucna, protože podzimními termíny to rozhodně neskončí,“ přemítá Petr Kymla a nádvakem prozrazuje, že už se zase chystá něco nového: „Nosíme s Martinem v hlavě pár nápadů, takže u tří dosavadních témat do budoucna určitě nezůstane. Napadlo nás třeba, že bychom mohli udělat kurz postavený čistě jen na Grand Marnier, jež můžeme směle označit za jeden z nejuniverzálnějších likérů na světě. Idea je, že by byl obsažen ve všech čtyřech chodech, k nimž by se servírovaly vybrané drinky nebo jen samotný likér, a to včetně jeho starších verzí.“

KREVETY S CHILLI A LIMETKOU V SEZAMOVÉM OLEJI



INGREDIENCE

- 16/20 krevet
- červené chilli papričky
- česnek
- limetka
- sezamový olej
- koriandr

POSTUP

Krevety očistíme a vyndáme střívka.

V misce si připravíme marinádu ze všech ingrediencí (chilli, česnek, limetka a sezamový olej) a necháme marinovat (ideálně 1 hodinu).

Následně krevety zprudka orestujeme na pánvi.

Krevety přendáme do misky, kde je smícháme s nasekaným koriandrem a olejem.

KRŮTÍ SALÁT S MÁTOU, KORIANDREM A RYBÍ OMÁČKOU

INGREDIENCE

- krůtí maso - nasekané jako na tatarák
- malá červená cibule
- máta
- koriandr
- malá thajská červená paprička
- 4 lžíce rybí omáčky
- 2 lžíce třtinového cukru
- šťáva z limetky
- salát little gem (baby římský salát)

POSTUP

Krůtí maso nasekáme na malé kousky a orestujeme na rozpálené pánvi. Přidáme rybí omáčku, kterou částečně zredukujeme.

Orestované maso přendáme do misky a promícháme s najemno nasekanou cibulí, chilli, koriandrem a mátou. Dochutíme šťávou z limetky a smícháme s nasekaným salátem.



ENTERCOTE STEAK S OMÁČKOU Z RUMU A ZELÉNOHO PEPŘE



INGREDIENCE

- 300 – 400 g vysokého roštěnce
- 100 g brokolice
- 2 stroužky česneku
- olivový olej
- sůl, pepř
- demi-glace
- 20 ml rumu
- 10 g studeného másla
- smetana

POSTUP

Očištěné hovězí maso nasolíme, opeříme a zprudka opečeme na pánvi. Následně dopečeme v troubě při 180°C cca 6-8 minut dle zvolené vnitřní teploty masa (52 – 54°C).

Pepřová omáčka: na pánvi nebo v kastrůlku si zahřejem zelený pepř, zalijeme rumem a necháme odpařit. Přidáme demi-glace, sůl a povaříme. Zjemníme studeným máslem, smetanou a dle chuti dosolíme. Vše přecedíme přes jemné sítko nebo podáváme s kousky zeleného pepře.

ANANAS V MEDOVÉ KRUSTĚ, FLAMBOVANÝ ZACAPA RUMEM

INGREDIENCE

- čerstvý ananas
- máslo
- cukr
- rum zacapa
- med

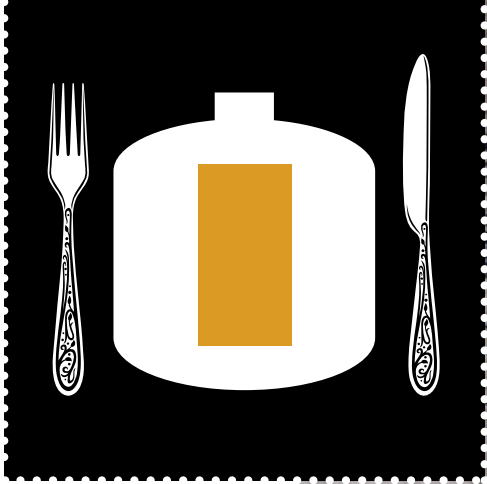
POSTUP

Ananas očistíme a nakrájíme na menší, stejně velké kostičky.

Orestujeme společně s máslem a cukrem. Jakmile se začne vytvářet karamel, přidáme rum a flambujeme.

Na závěr přidáme trochu medu a servírujeme ještě teplé.





CULINARIUM



Text: Pavla Hájková,
foto: Simona Machurová a Martin Kincl

Tentokrát vám přinášíme inspiraci pro zimní požitkářství od dvou kulinářů z naprosto odlišných kuchařských světů. Prvním z nich je pravidelná přispěvatelka do facebookové verze Warehouse # 1 Culinarium Simona Machurová, která má vlastní cukrářskou výrobu „Síma peče sladkosti“, zaměřující se výhradně na zakázkové pečení. Druhým je Václav Buzek, šéfkuchař z nově otevřeného The Mail Room Bistro, který pro naše společné povídání o Diplomático Single Vintage s novináři a Josém Ballesterosem starším připravil na závěr snídaně vynikající sladkou tečku.

COOKIES S ANGOSTUROU

Simona Machurová upekla sušenky, o které bude lepší se s dětmi nedělit. Síma umí vedle svých tradičních sladkostí i velmi jednoduché dobroty, jako jsou tyto cookies s brusinkami namočenými v rumu Angostura 5 YO.

INGREDIENCE:

- 1 vejce
- 70 g třtinového cukru
- 90 g másla
- 100 g hladké mouky
- špetka soli
- lžička sody
- 50 g vlašských ořechů
- 50 g brusinek přes noc namočených v rumu Angostura 5 YO
- 150 g nasekané hořké čokolády

POSTUP:

Ušleháme vejce s cukrem, přidáme rozpuštěné máslo a mouku se sodou a promícháme. Nakonec do těsta vmícháme nasekané ořechy, čokoládu a vyždímané brusinky. Promícháme, děláme na plech lžičkou kopečky a pečeme na 170 stupňů asi 10 minut.

ČOKOLÁDOVO-PERNÍKOVÉ KULIČKY S KANDOVANÝM OVOCEM A ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE S RUMEM DIPLOMÁTICO

Václav Buzek použil takové suroviny, aby nezastřel chuť Diplomático Single Vintage 2004. Dezert tvořil z kandovaného ovoce, které na sebe skvěle váže chuť rumu.

INGREDIENCE NA KULIČKY:

- 250g tmavá čokoláda
- 200g máslo
- 4vejce
- 200g cukru
- 1 perník na strouhání
- 80g hladká mouka
- Kůra z jednoho pomeranče a citronu
- Sušené brusinky a višně

POSTUP:

Čokoládu rozpustíme s máslem ve vodní lázni a následně spojíme s vyšlehanými vejci s částí cukru a moukou. Nastrouháme nejmenší perník, přidáme kandované ovoce a upečeme na 150 stupňů v troubě. Po zchladnutí rozmělníme a spojíme cukrovým rozvarem s rumem Diplomático, vytváříme kuličky, které následně obalíme v kokosu

INGREDIENCE NA ČOKOLÁDOVÝ MOUSSE :

- 250g tmavá čokoláda
- 100g máslo
- 0,5l smetany
- 100g cukru
- 2ks vajec na sních z bílků

POSTUP:

Čokoládu s máslem rozpustíme ve vodní lázni a pak ji postupně přidáváme do vyšlehané smetany s cukrem dokud nevznikne požadovaná konzistence. Ručně vmícháme sních z bílků na nadlehčení čokoládové pěny a nakonec přidáme pro ovonění Diplomático rum. Zdobíme kandovanou ovocnou kůrou.





CULINARIUM

DAN SYROVÝ

Párování rumu Diplomático Reserva s XC hořkou čokoládou slaví úspěch již několik let. Avšak podívat se pod pokličku čokoládového alchymisty Daniela Syrového se prozatím podařilo málokomu. A to ani mně – až do doby, kdy jsem se zúčastnila finálního výběru bílé čokolády a její chuti za účelem párování k bílému rumu Diplomático Planas. Nad očekávání jsem si užila tuto alchymistickou práci a přirozeně mě celý proces výroby začal ještě více zajímat. Zjistila jsem, že je Dan celkem ochotný trochu toho svého tajemství sdílet, a tak vznikl rozhovor, který i vám umožní se do světa čokolády na chvíli ponořit. Obzvláště pokud si ke čtení dáte skleničku rumu Diplomático a čokoládu. Nezáleží na tom, jestli v tmavé, či bílé variantě.

Ptala se Pavla Hájková, fotografoval Martin Kincl





Warehouse #1 interview



Dane, jak jste se vůbec dostal k čokoládě? Víím, že jste dříve měl reklamní agenturu, takže mi přechod k míchání čokolády připadá jako velký skok do neznáma...

Prvním krokem na mé cestě čokoládového alchymisty byl dárek pro mou manželku od jedné hudební promotérky z Berlína. Byla to jednoplantážní raritní čokoláda z malé německé čokoládovny. Nikdy jsem nebyl na sladké a běžná průmyslová čokoláda mi nic neříkala, ale tahle čokoláda měla fantastický design obalu, takže jsem neodolal, rozbalil a ochutnal. A chuťové pohárky se mi naplnily extází. Byl jsem naprosto ohromený, že takhle fantasticky může chutnat čokoláda. Žádné nasládlé blátíčko, ale neuvěřitelně chuťově bohatý, rafinovaný a překvapující požitek. No a začal jsem raritní čokolády jako správný požitekář chutí prochuťovat, sbírat a objednávat si čokoládu z celého světa, zajel si na pár stáží a kurzů do Francie. Ale měl jsem to jen jako další koníček. Další důležitý okamžik byla degustace vín v toskánském San Gimignano. Tam mi ke skleničce skvělého červeného přinesl sommeliér, jako svůj mega majstrštyk, na bílém talířku střípek čokolády. Byl jsem nejdřív překvapený, protože pokud by mi to nepřinesl Ital, považoval bych to k vínu za kacířství. A to byl další objev – párování čokolády s vínem a destiláty. Třetí, finální krok se váže k reklamě. V té době jsem jako kreativní ředitel reklamní agentury vytvářel promo pro Becherovku. Pod vlivem své čokoládové obsese a zážitků z vinotéky v Toskánsku jsem navrhl, že budeme Becherovku párovat s čokoládou. Projekt byl schválen a podepsán na tunu čokolády. Ale ouha, zjistil jsem,

že široko daleko není nikdo, kdo by takovou čokoládu podle mého návrhu a požadavků byl schopen vyrobit. Řítil jsem se do průšvihů. Takže jsem na sobě zamakal, doplnil si poslední střípky chocolatiérského řemesla a první pairing čokoládu jsem vyrobil v zahraniční kooperaci sám. Výsledek byl skvělý, úspěch velký. Řekl jsem si, že dělám do reklamy přes 20 let a že život je krátký na to, abych dělal jen jedno řemeslo, a tak jsem skočil do čokolády po hlavě a naplno.

Předpokládám, že se vaše zkušenosti z reklamní agentury při rozjetí nového byznysu hodily?

Velmi. Jednak reklama člověka naučí rychle se učit nové věci a orientovat se v neznámém terénu, umět improvizovat. Což se mi tady moc hodilo, protože o technologii výroby potravin jsem do té doby ani nezavadil. Ale hlavně celý projekt nese můj otisk. Je to velká one man show. Kromě samotné čokolády jsem vytvořil kompletní design obalů, identitu, web, fotky...

Je těžké se naučit rozumět čokoládě a pak ji navíc ještě vyrábět?

Když máte nadšení a vášně, jde to snadno. Navíc když jsem s čokoládou před deseti lety začínal, probíhala v Evropě „čokoládová revoluce“. Spousta lidí se začala věnovat kvalitní a opravdové čokoládě, byl to pro ně boj proti průmyslovým náhražkám, za pravou a skutečnou chuť čokolády. Začaly se obnovovat zaniklé odrůdy kakaovníků. Bylo to nové, všichni byli nadšenci a nevnímali ostatní jako konkurenci, byli jsme spiklenci. Takže každý každému radil a sdílel s ostatními

své zkušenosti. Nicméně jsem si mnohokrát připadal jako strýc František ze Saturnina. :)

Pracujete i s různým kořením, které do čokolád přimícháváte. Podle čeho koření vybíráte?

Když začnu míchat novou čokoládu a koření, tak už mám v hlavě a na jazyku chuť hotovou, čokoládová symfonie je už složená. Já si vždycky přál být jazzmanem, mít dar svoje pocity a nápady vyjádřit prostřednictvím saxofonu, ideálně tak v půl páté ráno v baru na Manhattanu. No, příroda mě sice neobdařila hudebním sluchem, ale zato vtiskla podobný talent do jazyka. Takže jako někoho napadne melodie, mne napadne chuť a tu pak skládám a ladím z koření a květů. Někdo skládá hudbu, já to mám trochu úchylně hozené do jazyka.

Samozřejmě že stejně jako čokoládu tak stále hledám a ochutnávám koření, byliny, čaje. Při cestách po světě navštěvuji tržiště, plantáže i botanické zahrady, kde rostlinám okusuji kytky. Koření si pak dovážím, nebo si je i sám pěstuji.

Jsou nějaké ustálené kombinace čokolády a koření, které využíváte, nebo je vždy vše výsledek vašeho experimentování?

Každá edice čokolády je unikát, vzniká nanovo. Toužím vytvářet vždy novou chuť, překvapit. Navíc u pairing chocolate zásadně vycházím z toho, s čím se bude snoubit, jak chutná destilát, ke kterému čokoládu páruji. Aby vytvořily párováním unikátní harmonii či erotický protiklad, je nutné, aby každá čokoláda byla jiná, byla na míru jednoho konkrétního nápoje. Vytváření chuti mojí čokolády začíná na plantáži. U čokolády, respektive kakaových bobů, je stejně jako u vína podstatná země původu, chocolate terroir. To tvoří tělo mojí plánované chutě. Ta může být hutná a zemitá jako čokoláda ze São Thomé, nebo ovocně nakyslá jako z Madagaskaru, či sametově jemná hladká s tóny dřeva a tabáku jako třeba z Venezuely. Současně s chocolate terroir je podstatná odrůda kakaových bobů, tedy např. Criollo, Trinitario, Forastero či Nacional. V praxi to vypadá tak, že neustále, den co den, degustuji vzorky z celého světa, abych měl přehled. Makám v tomto směru do zemdlení.

No a pak přijde na řadu to, co je moje unikum, co dělám jako jeden z mála chocolatierů na světě. Blend single origin či jednoplantážní čokoládu začnu ladit a zušlechťovat bylinami, kořením a solí. V jedné mojí čokoládě bývá mezi 10 až 40 druhů květů, koření, čajů či dřev. Jak dostat chuť z koření do čokolády, to je moje vlastní metoda, kterou už deset let neustále zdokonaluji. Základní technologie zpracování koření květů a bylin vychází bez legrace z alchymistických postupů středověké Prahy a renesančních metod výroby parfémů z jihofrancouzského Grasse.

Není tedy nic ustáleného, co se ve vašich čokoládách opakuje?

Ano, to je sůl. Všechny moje čokolády jsou se solí. Některé jen zlehka s něžným dotykem soli, jiné, jako



třeba bílá k Diplomatico Planas, výrazně slané. Sůl mořská, diamantová, růžová, černá, modrá, ale vždy je moje čokoláda se solí.

Co nejvíce lidem chutná?

Nechci vypadat, že se vlichocuji, ale jsou to čokolády k Diplomatico. Jak tmavá k Diplomatico Reserva Exclusiva, tak bílá k Diplomatico Planas. Pro kamarády dělám na jejich přání i ilegální čtvrtkilové tabulky z těchto pairing čokolád.

A vám?

Mně vždy nejvíce chutná pairing chocolate, na které aktuálně pracuji. Vždycky mám pocit, že je to ta nejužasnější čokoláda, jakou jsem kdy vytvořil. To trvá do okamžiku, než začnu pracovat na nové. Ale jinak miluji čokoládu z kakaových bobů z malé sopečné plantáže Chuao, která má naprosto krásnou a unikátní chuť. A co se týče ostatních kolegů, zbožňuji čokolády mistra Bonnata, který je vizionářem a legendou čokoládové revoluce.

Vždycky když slyším, jak řešíte objednávku kakaových bobů či koření, si říkám, že je to pěkně složité, vědět, co z jaké země a kdy objednat. Jak to je?

Jo to tak. A vzhledem k mé nátuře pankáče je to jediná oblast mé profese, která mne těžce nebaví. Musím sledovat sklízňe, roční období různých podnebních pásem a řešit objednávky i s ročním předstihem. A pak se zásilky koření či bobů z dalekých krajín rády ztrácejí a putují si samovolně po světě, než dorazí, kam mají, to jest ke mně do pražské manufaktury.



Jakou čokoládu používáte ke snoubení s Diplomatico Reserva Exclusiva?

Používám čokoládu z kakaových bobů z Venezuely. Jednak z důvodů filozofických – svůj k svému, tedy k venezuelskému rumu venezuelská čokoláda. Ale hlavním důvodem je chuťový profil čokolády vyrobené z bobů z plantáží nedaleko palírny rumu Diplomatico. Venezuelská čokoláda má totiž robustní zemité kakaové tóny, ale přitom je nádherně hladká a až smetanově krémová, v chuti je dále tabák a dřevo. Taková chuť je pro snoubení s rumem naprosto ideální.

Dle čeho jste ji vybíral? Jak se doplňují chutě Diplomatico a této čokolády?

Na začátku tvorby každé pairing čokolády k určitému konkrétnímu destilátu či vínu se důkladně seznámím s nápojem, se kterým budu snoubit. Kromě senzoryckých vlastností jdu i do historie a příběhu nápoje. V neposlední řadě se radím a konzultuji jednotlivé chuťové aspekty snoubení s master blender či vinařem, zjišťuji, čeho si na chuti nejvíce cení a jakou má ideu, když nápoj vytváří. V našem případě proto finální ladění chutí probíhalo ve spolupráci s master blenderem rumu Diplomatico Tito Corderem. Ten při osobním setkání po ochutnání mojí čokolády prohlásil, že „dosud neuznával ke svému rumu jinou čokoládu než od kamaráda z Venezuely, ale tahle, nerad to přiznává, je lepší“. Takže jsem kromě jeho jiných připomínek a návrhů začal vyrábět čokoládu k Diplomatico právě z kakaových bobů z Venezuely. Dnešní čokoláda je tedy výsledkem mojí práce s konzultacemi mistra Cordera. Obsahuje 23 bylin, koření, čajů a dřev, např.

dubové pražené dřevo, pět druhů pepřů, zázvor, květ divizny, květ hřebíčku z Bali a další tajné ingredience a samozřejmě mořskou sůl z Camarque. Sůl je v čokoládě mletá na prach, takže funguje jako v jídle, je na pozadí jen sotva znatelná a dokresluje chuť čokolády a napomáhá tak snoubení s rumem.

Troufám si zhodnotit, že tento rituál, který nazýváme „perfect serve“, je velmi úspěšný. Čekali jste to?

Mám za sebou stovky degustací, takže znám nadšené reakce na snoubení čokolády a rumu „face to face“. Navíc párování rumu a čokolády je oblíbené po celém světě, mezi jeho fandy patří i legendární kuchař Gordon Ramsay, který snoubení čokolády a rumu nazval svým největším gurmánským objevem. Ale přesto jsem mile překvapený, že pro mnoho lidí se stala čokoláda nedílnou součástí toho, jak si vychutnat dobrý rum.

Jak dlouho vůbec vyrábíte čokoládu pro tento rituál?

Pairing chocolate vytvářím deset let – první spatřila světlo světa v roce 2008. Čokoláda k rumu Diplomatico se snoubí od roku 2010, kdy se používala moje „běžná“ čokoláda k rumům, ale v roce 2013 byla receptura vyladěna speciálně na míru značce Diplomatico.

„Perfect serve“ rozšiřujeme na další variantu Diplomatico, a to bílý rum Planas v kombinaci s bílou čokoládou. S nápadem přišel spolumajitel společnosti Ultra Premium Brands Jirka Rabel, ale vzápětí jsme ho zavrhli, jelikož bílá čokoláda je obecně vnímána jako nekvalitní. S tím jsme nechtěli Diplomatico spo-

jovat. Nicméně mi to nedalo a přece jenom jsme zkusili něco namíchat. Výsledek je nad očekávání, a to není jen můj názor. Proč jsou bílé čokolády vnímány jako nekvalitní?

Protože umožňují v největší míře švindlovat a podvádět. Protože, a je to smutné, se nejlépe šidí děti a dosud byla bílá čokoláda nejoblíbenější u dětí. Bílou čokoládu má tvořit kakaové máslo, cukr a sušené mléko. Aby na obale mohlo být „bílá čokoláda“, musí obsahovat minimálně 15 % kakaového másla a 3,5 % sušeného mléka. Obecně panuje tlak na cenu a většina spotřebitelů na kvalitu kašle, hlavně až je toho hodně, takže výrobce nedá ani o gram drahého kakaového másla více, než musí. V běžné obchodní síti koupíte 100 g bílé čokolády, která je tvořena 80 g rafinovaného bílého cukru, spleným kouskem kakaového másla ochuceného troškou mléka a zvýrazňovačem chuti. Navíc na rozdíl od hořké a mléčné čokolády není u bílé povinnost uvádět procenta kakaových součástí na obale, takže se nemáte čeho chytnout a zhodnotit, jak je čokoláda kvalitní podle složení. A ještě horší je, když vyčůraní výrobci i tento minimální předpis obejdou a na obal, kde je na fotce krásně vyvedená tabulka bílé čokolády, napíšíou jen „bílá“ nebo „bílé potěšení“ – tam už je jen levný rostlinný, např. palmový tuk, který je navíc kromě všemožných stabilizátorů chemicky upravován tak, aby se podobal kakaovému máslu.

Přitom poctivě udělaná bílá čokoláda, s minimem másla 30 % a větším podílem mléka než cukru, je lahodná pochoutka a u prestižních čokoládoven, jako je třeba legendární italská Amedei, je bílá dražší než hořká. Kakaové máslo je totiž zcela výjimečný tuk, který je pro svoje unikátní a zdraví prospěšné vlastnosti vysoce ceněný v kosmetice i farmacii, a proto je také výrazně dražší než samotná kakaová hmota.

Nicméně vidím zde paralelu s bílým rumem. Většina lidí vnímá bílý rum jako obyčejnou pálenku do koktejlů a pak ochutnají Planas. Ten jim také zcela změní jejich pohled na tento typ destilátu a ukáže jim, jak fantasticky a komplexně může bílý rum chutnat.

Zeptám se vás stejně jako u Diplomático Reserva Exclusiva: Podle čeho jste vybírali chutě, které bude obsahovat bílá čokoláda, tak aby fungovala s Diplomático Planas?

Byla to výzva, šlo totiž o moji první ochucenou bílou čokoládu, kterou jsem dělal. Takže jsem chtěl, aby to byla nejlepší bílá čokoláda na světě. :) Nejprve jsem se dokonale seznámil s rumem, a s vaším kolegou Lukášem Hanzlem jsem podrobně probíral chuťové tóny a jedinečná specifika Diplomático Planas. Pak jsem hledal optimální kakaové máslo, protože i to má, podobně jako olivový olej, různou chuť podle původu kakaových bobů i technologie zpracování. Od začátku jsem měl ideu vysokého podílu kakaového másla. Tuk umožní projevit spoustu chutí Diplomático Planas, které kvůli vyššímu obsahu alkoholu tolik nevyknou. To z ní dělá bílou čokoládu s největším obsahem kakaových součástí na světě! V mojí čokoládě, kterou jsem



na míru Diplomático Planas vytvořil, je část chutí, které pomáhají vyniknout přirozeným chutím tohoto výjimečného rumu – smetanová krémovost tvořená smetanou přidanou do čokolády, ovocnost daná kůrou sicilské mandarinky s kokosem a harmonické zablacení bílým čajem. Další chuť zase tvoří rafinovaný protiklad, doplněk pro párování – specifická radikální chuť bazalky Tulsi, kardamom a opravdu výrazná slanost, za kterou může prachová himálájská diamantová sůl v ryze panenské podobě. Když polknete čokoládu i rum, na závěr ucítíte líbeznou hebkost s chuťovým dozvukem šafránu a jemného koření v podobě mladých květů skořice a růžových pupat.

Vím, že jste již tuto kombinaci představil na svých prezentacích. Jaké byly ohlasy?

Mega fantastické, úplný hit. Až jsem, jako původně purista vzývající jen 80% hořké čokolády, začal na svůj výtvar trochu žárlit. Lidé na degustacích jsou překvapení a nadšení hned třikrát: Jak skvěle může chutnat bílá čokoláda, jak fantasticky může chutnat bílý rum a jaký eden chutí se jim složí na jazyku, když se moje xc bílá čokoláda snoubí s rumem Diplomático Planas. Na přání degustujících vznikl i nový degustační vzorek nazvaný Mikimaus, tedy dvojitý rum s dvěma čokoládami na skleničce.

Jaké jsou vaše vize a přání do budoucna?

Dělat to, co dělám teď. Ochutnávat skvělá vína a destiláty a vytvářet nové chutě čokolády. ■



The Reigning Family Of Premium Cigars
Since 1912

„Nikdy jsem se nesnažil být největším výrobcem prémiových doutníků, vždy jsem se snažil být tím nejlepším.“ Carlos Fuente

Text: Jan Braun, foto: archiv rodiny Fuente

Počátek 20. století byl obdobím optimismu a nadšení. Nadšení v Americe nemělo konce a panovala všeobecná představa, že následujících sto let bude tou nejúžasnější dobou americké historie. Populace Spojených států dosahovala sedmdesáti devíti milionů obyvatel a téměř všichni byli imigranti nebo potomci imigrantů. Země byla stále otevřena dalším a dalším přistěhovalcům a lákala je na splnění svého snu. Přicházeli ze všech koutů světa: z Ruska, z Itálie, ale i z mnohem bližších zemí, jako je Mexiko nebo karibská oblast. Byl mezi nimi i jeden výjimečný přistěhovalec z Kuby. V roce 1902 přijíždí do Ameriky čtrnáctiletý chlapec a vstupuje na severoamerický kontinent v Key West na Floridě. Cestuje za svými bratry a sestrou, kteří přijeli do Ameriky již před dvěma lety a usídlili se v Tampě. Jeho jméno je Arturo Fuente.

Arturo Fuente se narodil 18. listopadu 1887 v Güines, v provincii La Habana na Kubě. Mladý Arturo přijíždí do Ameriky bez jediného dolaru v kapse, ale zato s velkým snem a netuší, co mu zde osud přinese. Přijíždí do Tamy a zabývá se v živé, ojedinelé čtvrti

známé jako Ybor City. Ybor City založil španělský obchodník Vincent Martínez Ybor v roce 1885, kdy tabákový boom v Tampě a jejím okolí vrcholil. Ybor City se velice rychle stává multikulturním a mnohonárodnostním místem, kam přichází mnoho imigran-



Arturo Fuente se svými syny Arturem a Carlosem

tů za vidinou toho, že zlepší život svůj a svých rodin. A právě tato oblast a místní lidé ještě více podnítili v Arturovi jeho sny o vlastním tabákovém podniku. Bylo mu právě 24 let, když založil svoji první firmu na výrobu doutníků. Arturo Fuente Company vznikla v roce 1924 a vyráběla prémiové, ručně balené doutníky za použití kubánského tabáku. Po deseti letech působení měla Arturo Fuente Company již pět set zaměstnanců. Sen mladého chudého imigranta se stával pomalu realitou. Přichází však rok 1924, kdy mladého Artura Fuenteho na obchodní cestě na Kubě za nákupem tabáku zastihnou zdrcující zpráva z domova. Jeho podnik v Ybor City vyhořel do základů. V tu chvíli přichází o vše, co doposud vybudoval. Zdálo se, že jeho životní sen o vybudování rodinné doutníkové společnosti právě skončil. A bude trvat dalších dvacet let, než semínko bude jeho snu opět zaseto.

Mezitím se však rodina Fuentových rozrůstá. V roce 1931 se Arturovi a jeho manželce Cristině narodí první syn Arturo Oscar Fuente a v roce 1935 syn druhý, Carlos Arturo Fuente. V tu chvíli nikdo neměl ani ponětí o tom, že právě druhorozený Carlos jednou převzme rodinný podnik a přivede ho na absolutní vrchol v oboru. V roce 1947, více jak 22 let po požáru, který zničil vše, co Arturo Fuente doposud vybudoval, se ve věku 58 let snaží opět postavit svůj sen na nohy. Začíná znovu a zakládá Arturo Fuente Cigar Factory. Tentokrát však jen v zadní části svého domu v Tampě. Moc prostoru nemají. Pracují zde všichni členové rodiny, chodí pomáhat i přátelé a sousedi. Přicházeli vždy po práci, a po večerech společně s Arturem a jeho rodinou balili ručně doutníky. Cristina všem vařila večere a žili zde jako jedna velká rodina. Pracovalo se tu od šesti hodin od rána do půlnoci každý den. Arturo Fuente byl skromný muž a stejně skromně vedl i svůj podnik. Nabízel a prodával doutníky jen v Tampě a pouze za hotovost. Pokud někdo projevil zájem, mohl přijít v jakoukoli denní i noční hodinu a Arturo mu doutníky rád prodal.

Životní překážky provázely, stejně jako otce, i syna Carlose, a to již ve velice útlém věku. Když dosáhl

dvanácti let, dostal infekční dětskou obrnu a zůstal paralyzován od pasu níže. Strávil dlouhý čas v nemocnici. Tam za ním docházel každý den jeho otec a stále mladého Carlose přesvědčoval, že se vše spraví a že zase bude chodit. Po mnoha a mnoha rehabilitacích a měsících strávených v nemocnici se mladý Fuente opět začínal učit chodit. Trvalo téměř tři roky, než se mohl normálně projít jako dříve. Během teenagerovských let byl Carlos stejný jako jakýkoli jiný kluk jeho věku. Jen s jediným rozdílem – každý den, když přišli ze školy, museli se svým bratrem



Anna Lopez, Carlos "Carlito" Fuente Jr. a Carlos Fuente

každý ubalit padesát doutníků, než si mohli jít hrát nebo dělat domácí úkoly. Velice si to užívali, přestože to pro rodinu nebyly lehké časy.

V roce 1953 se mladý Carlos Fuente žení a bere si svou lásku z dětských let Annu Lopezovou. Teprve osmnáctiletý mladík začíná budovat svou vlastní rodinu. Podnik jeho otce jen tak tak uživil jeho a jeho manželku, a tak se mladý Carlos musel poohlédnout po nějaké jiné práci. Začal pracovat u svého tchána, který vlastnil malou pekárnu. Málokdo však tušil, že tento mladý člověk, který v noci peče housky, brzy změní celý doutníkový svět. Roku 1954 se Anně a Carlosovi narodí jejich první syn Carlos Fuente Jr., zvaný Carlito. Stejně jako jeho děd Arturo a otec Carlos, i mladý Carlito měl tabák v krvi. V roce 1956 Arturo ve věku šedesáti let nabídl synu Carlosovi, že po něm může doutníkovou fabriku převzít. Byl



to totiž právě mladší syn Carlos, kdo byl otci stále po boku a pomáhal s výrobou. Bratr Arturo o převzetí neprojevil zájem. Carlos tedy souhlasil, ale měl podmínku, že vše musí proběhnout zcela legálně, a tak se dohodli na odkupu bratrova podílu za jeden americký dolar. Ve věku dvaceti jedna let Carlos Fuente opouští práci pekaře a plně se věnuje rodinnému obchodu s doutníky. Začátky nebyly lehké, protože pracoval jen za padesát procent svého platu, ale neměl ani zdání, co vše mu budoucnost přinese. Jak ovlivní celý doutníkový svět. Carlos chtěl do obchodu přinést něco nového – vždyť jeho otec stále prodával jen v Tampě a za hotovost. Carlos se rozhodl oslovit i obchody mimo Tampu a nabídnout jim nákup na splatnost. Uvědomoval si, že jejich společnost musí růst, musí oslovovat nové trhy, a tak první město, kam se vydal, bylo Miami. Zde nachází svého prvního distributora. Vše začínalo fungovat a rodinný obchod se rozrůstal. Bohužel v roce 1959 dochází na Kubě k revoluci a k moci se dostává Fidel Castro. Nikdo neměl ani tušení, jaký dopad to bude mít na americké tabákové společnosti, které byly závislé na dodávkách tabáku právě z Kuby. Několik dalších let zásobování tabákem i nadále pokračovalo a v roce 1962 Carlos Fuente navštívil Kubu. Začalo se proslýchat, že Spojené státy uvalí absolutní embargo na import jakéhokoli zboží z Kuby. Carlos se tedy rozhodl pro odvážný krok. Bez vědomí svého otce, a aniž věděl, jak to vše zaplatí, skoupil všechny zásoby tabáku, které byly v tu chvíli na Kubě k dispozici. Díky tomuto odvážnému kroku měli dostatečnou zásobou na další tři roky produkce.

Carlos se svým otcem museli hledat nové druhy tabáku a nové blendy do svých doutníků. Zkoušeli mnoho tabáků z mnoha různých zemí, ale stále nenašli, co hledali. Až jednou narazili na blend, o kterém věděli, že je ten pravý. Jmenoval se Flor de Orlando, a přestože v něm nebyla ani špetka kubánského tabáku, měl obrovský úspěch. Výroba se stále rozšiřovala, prodej se rozrůstal, bohužel docházelo místo. Nebylo se již kam rozšiřovat ve výrobě. Carlos byl tak nucen zabrat další kus mamčinu domu, a to obývací pokoj a jídelnu. Každé ráno, než začali pracovat, museli vše z jídelny a obývacího pokoje vystěhovat na ulici a večer, když skončili, zase vše nastěhovat zpět. Bylo jasné, že je třeba se začít poohlížet po novém místě, kam výrobu přestěhovat. Vhodný dům Carlos velice brzy našel v Tampě a prodejem starého domu městu, které ho vykoupi pro stavbu dálnice, zajistil i způsob, jak nový dům financovat. Společnost Arturo Fuente začala v novém domě stejně skromně jako v tom starém. Carlos byl v práci od rána do noci a vše, co bylo možné, dělal sám – od skladníka po účetního. Přespával na balících s tabákem přímo ve fabrice. Stávalo se,



že se nedostal domů i tři týdny. Jednoho dne někdo zazvonil u hlavních dveří. Carlos otevřel a tam stála Anna s kufry v jedné ruce a malým Carlitem v druhé. „Pokud ty nemůžeš přijít za námi, budeme my tady bydlet s tebou,“ řekla.

V roce 1963 odchází Arturo Fuente ve věku 75 let do důchodu. Přesto se nikdy nevzdal svého snu. Každý den stále chodil za Carlosem, aby mu poradil a případně pomohl. Byl velice pracovitým mužem, který miloval doutníky a nikdy nevěřil, že by se jeho jméno mohlo stát legendou. Sedmdesátá léta byla velice těžkým obdobím pro doutníkový průmysl nejen v regionu Tampy, ale v celých Spojených státech. Byla ohromná inflace, bankovní úroky astronomicky rostly, náklady na výrobu stoupaly a celý trh upadal. Co však bylo nejhorší, ti nejlepší rolleři pomalu umírali a nová generace, která by je nahradila, se do tabákového průmyslu moc nehнала. Dne 11. února 1973 ve věku osmdesáti pěti let patriarcha rodiny Fuentových, Arturo Fuente, umírá.



Carlos "Carlito" Fuente Jr. a Carlos Fuente Sr.

Nový patriarcha rodiny Carlos Fuente stál před velkými rozhodnutími. Byla to velmi těžká doba pro celý rodinný obchod a rodinu jako takovou. Obchod skomíral, náklady rostly, a tak Carlos spolu se synem Carlitem začali hledat, kam by svou výrobu přesunuli, aby mohli zachovat výrobu ručně balených doutníků. Několik let vyráběli své doutníky v Portoriku, poté v Mexiku, ale stále nebyli zcela spokojeni s kvalitou. Otevřeli dokonce malou továrnu v Dominikánské republice. Kvůli obrovské byrokracii však Dominikánskou republiku opouští a v roce 1974 se s výrobou usídlují v Nikaragui. Kupují zde malou továrnu, která vyrábí kvalitní a chuťově výborné doutníky, s nimiž je Carlos konečně spokojen. Obchodní značka Arturo Fuente začíná opět růst, začíná se opět dařit. Další noční můra však na sebe nenechala dlouhou čekat.

Přichází rok 1978 a sandinistické guerillové oddíly se snaží svrhnout vládu Nikaragui. Dostávají se do blízkosti prezidentského paláce a celá země se stává velice nestabilní. Stále častější je střelba na ulicích, přímé boje ve velkých městech nejsou výjimkou. Carlos byl právě v Nikaragui, když se situace vyhroutila a stala se nebezpečnou. Narychlo opouští zemi jen s pár kusy oblečení. Vše ostatní tam zanechává. Následující den mu doma zazvoní telefon a dostává zprávy ze své fabriky z Nikaragui. Celá fabrika vyhořela, nezůstalo vůbec nic, vše bylo ztraceno. Carlos se do Nikaragui již nikdy nevrátí. Rodina je opět bez výroby a jen se zbytky doutníků na skladě ve Spojených státech. Carlos se však rychle vzpamatoval a s obchodním partnerem začíná opět vyrábět doutníky, tentokrát v Hondurasu. Přichází však další tra-

gédie – všechny naděje zmizely, když jejich nová továrna vyhořela do základů, i když tentokrát ne kvůli bojům nebo revoluci. „Kam teď půjdeme?“ ptal se Carlos. Střední Amerika byla v podstatě celá v revoluci. Bylo to znamení, zkouška, nebo jen neměli štěstí? Carlos stál opět před rozhodnutím, které mu mělo změnit život.

Rozhodl se odejít z obchodu s tabákem a doutníky. Neměl již síly na nový začátek, nechtěl vzdorovat dalším neštěstím nebo neúspěchům. Podle jeho slov vyzkoušel již vše, co mohl, a nevyšlo to. Téměř zbankrotovali. Mladý Carlito však zlomil jeho rozhodnutí. „Tati, doutníky jsou celý můj život, nikdy to nevdáme. Začneme znovu. Jako rodina, bez partnerů, bez společníků, prostě jen rodina.“ Opouští tak svůj domov, Tampu, a v roce 1980 se stěhují do Dominikánské republiky. Prodávají vše, co jde, a Carlos si bere hypotéku na svůj dům v Tampě. Nachází malou textilní továrnu, která je před bankrotem, a nabízí majiteli její odkup. Přibírá Carlita jako jediného společníka jejich firmy, který mu pomůže s financováním díky svým celoživotním úsporám. Veškeré papírování trvá osm měsíců a 4. září 1980 ve městě Santiago otvírají první Arturo Fuente Cigar Factory v Dominikánské republice. K rodinnému podniku se připojuje také Carlosova dcera, Carlitova sestra Cynthia Fuente-Suarezová. Obliba značky Fuente v osmdesátých letech rychle rostla a doutníky Arturo Fuente se brzy staly jedněmi z nejžádanějších.

Carlito se stále více a více zdokonaluje také v pěstitelství tabáku a přichází stále s novými a novými nápady. V roce 1988 jeden velký evropský distributor při rozhovoru s Carlitem říká: „Carlito, vaše vaše pro výrobu doutníků, kvalita, skladba doutníků, vaše techniky balení a fermentace jsou nejlepší, jaké jsem kdy viděl. Ale nikdy nebudete největší, nikdy nebudete nejlepší na světě. Vy totiž nepřicházíte s novými zajímavými druhy doutníků.“ Tento rozhovor vrátil Carlitovi dlouho v mysli a věděl, že jediná možnost dalšího růstu je přijít s něčím novým, revolučním. V roce 1989 přesvědčí svého otce k něčemu, co nikdy nikdo nezkusil. Vypěstovat přímo v Dominikánské republice tak kvalitní tabák, aby se dal použít jako krycí listy. Až doposud panovalo přesvědčení, že není možné vzhledem k podnebí a půdě vypěstovat v Dominikánské republice tak kvalitní tabák, aby mohl sloužit jako krycí list. Jediná taková půda, požehnaná půda, je na Kubě. Právě slovo „nejde“ utvrdilo Carlita v jeho snaze toto dogma změnit. „Pěstování tabáku není o půdě, ale o lidech, kteří ho pěstují,“ odpověděl Carlito. Měl sen vytvořit něco odlišného, ojedinělého, co nikdy předtím nebylo k dispozici. Vytvořit čisté dominikánské puro té nejvyšší kvality. V legraci tento projekt označil Projekt X z planety 9.



Výsledný doutník však byl cokoli, jen ne vtipem. První tabák určený na krycí listy vypěstovali v roce 1992 na farmě zvané Chateau de la Fuente nedaleko Santiaga. Po třech letech fermentace a stažení byl v roce 1995 uveden na trh první čistě dominikánský doutník. Jmenoval se Fuente Fuente Opus X. Okamžitě se stal senzací pro svou kvalitu a chuťové a aromatické vlastnosti. V tu dobu také začíná vycházet první magazín specializující se čistě na prémiové ručně balené doutníky, Cigar Afficionado. Začíná doutníkový boom. Fuente Fuente Opus X dosáhl nejvyššího hodnocení v testech tohoto časopisu a spustil tak obrovský zájem o tento ojedinělý doutník. Takto vysoké hodnocení bylo až do té doby pro dominikánské doutníky naprosto ojedinělé. Poptávka značně převyšovala výrobní kapacitu, ale Carlito v zájmu zachování kvality odmítl vyrábět těchto doutníků více. Opus X je dodnes řazen mezi nejlepší doutníky, jaké kdy byly vyrobeny, a stal se nejžádanějším doutníkem na trhu.

V roce 1996 je společnost Arturo Fuente zažalována kalifornským výrobcem vín za zneužití ochranné známky Opus. Začíná tvrdý a neutuchající právní boj, ve kterém je rodina Fuentových ochotna obě-

tovat za svou pravdu, za svou rodinu a její integritu naprosto vše. Soudní spor nakonec vyhrává. Další neštěstí však přichází velice záhy. V roce 1998 se prožene celým Karibikem hurikán George. Největší silou udeří právě na Dominikánskou republiku s větry přesahujícími dvě stě třicet kilometrů za hodinu. Škody na Chateau de la Fuente jsou naprosto zdrcující. Vítr strhl sedmnáct z devatenácti stodol na sušení tabáku a porazil a vyvrátil téměř všechny stromy na farmě. Ani to však rodinu nezlomilo. Carlito s otcem se rozhodli farmu postavit znovu a ještě lepší a krásnější, než byla před hurikánem. Chateau de la Fuente dnes patří k nejkrásnějším doutníkovým farmám na světě.

Dne 5. srpna 2016 ve věku 81 let umírá na rakovinu žaludku Carlos Fuente Sr. Za posledních deset dekad si musela rodina Fuentových projít všemi možnými překážkami. Mnoho rodin by všechny ty zkázy již položily a vzdaly by se svého snu, ale to není případ rodiny Fuentových. Sen chudého kubánského imigranta se stal skutečností. Po více jak století se rodina Fuente stala pojmem, synonymem úspěchu.

„Reprezentujeme naše jméno, naši rodinu FUENTE.“
Carlos Fuente Jr. ■

Don Carlos No 3 - 310 Kč



Anejo #77 Shark - 470 Kč



Don Carlos Robusto - 335 Kč



Hemingway Best Seller - 245 Kč



Hemingway Classic



Hemingway Short Story - 210 Kč



Magnum R 44 - 225 Kč



Magnum R 52 - 225 Kč



Magnum R 54 - 255 Kč



Chateau Fuente King T



Fuente Fuente Opus X Belicoso - 465 Kč



snoubení doutníku

Bohatá vulkanická půda, ideální klima, nejlepší druhy tabákových rostlin... a dalo by se pokračovat. To jsou atributy doutníkového ráje, který se nachází ve městě Santiago na severu Dominikánské republiky a který se jmenuje Chateau de la Fuente. Právě zde našla své poslední útočiště původně kubánská rodina Artura Fuenteho a zde přetavila své sny, zkušenosti a oddanost tomuto krásnému oboru v jednu z nejlepších doutníků na světě.

A tak jsem moc rád, že jsme zhruba před půl rokem dostali možnost tuto značku zastupovat na českém trhu jako výhradní dovozci a že již zdobí náš walk in humidor.

Když jsem se dnes rozhodoval před pestrou a dobře čitelnou nabídkou těchto doutníků a zvažoval řady Fuente, Gran Reserva, Chateau Fuente, Magnum R Rosado Sungrown, Hemingway či Don Carlos, oči mi stále směřovaly k nejhezčím, krásně lakovaným krabicím této značky. Leckterý doutníkový fanďák již tuší, že se jednalo o krabice s doutníky řady Opus X. A tak jsem byl doslova přemluven svými smysly a z jedné z krabic s krásným logem, rudým písmenem X, které na mne působilo jako červená barva

na býka, jsem opatrně vyjmul dnešní vitolu, Fuente – Fuente Opus X PerfecXion No.2 (6“3/8 × 52). Stejně jako box mne oslňuje i prstýnek tohoto tvaru, torpéda. Působí masivním dojmem a je vyroben tak, aby vytvářel dojem dvou nad sebou umístěných, jako tomu bývá u limitovaných edic jiných značek.

Doutníky v tak výjimečném provedení si vždy vychutnávám úplně samotné. Věnuji se jim všemi smysly, dokonce preferuji být s těmito vitolami úplně sám. Rád naplno vnímám jejich ducha a osobitost. A tak se dnes rozhoduji zatáhnout druhého akτέρα – rum z ostrova Mauricius, Chamarel Premium XO – do hry až po finálním dokouření. Vlastně jako

takový doutníkový digestiv. A tak se mohu naplno věnovat rituálům s tak vynikajícím doutníkem spojeným. Doslova rentgenují všechny listy, jejich tvar a opracování, a po zapálení i tvorbu popela. Doutník se představuje v celé své velikosti a postupně zaměstnává všechny mé smysly. Dle očekávání hoří pravidelně, popel prezentuje kvality tabáku a nenáročný tah zase precizní uspořádání filleru. Bohatý příval elegantního kouře mi roztáhl koutky úst radostí. Žádné dominantní projevy chuti, žádné prvoplánové předvádění, jen elegantní dávkování té nejjemnější chuti a energie dnešní vitoly.

Nad všechny klady a očekávání nutno vyzdvihnout krycí list. Již v nezapáleném stavu budil respekt svojí vůní i strukturou. Nyní však doslova demonstruje svoji výjimečnost v podobě osobité plné chuti. Náplň jako by jen souhlasně přitakávala. Tabákové oleje se tlačí na povrch a zjemňují texturu krycího listu, čehož se mé prsty nemohou hmatem nabažit. Jako by si doutník doslova žádal pomazlení. V chuti je z těchto olejů cítit jemné dávkování nasládlých selových tónů a tónů kůže, které se ihned přáteli s tóny exotického dřeva, koření a zemitosti.

Intenzita nijak negraduje. Spíše dává milovníkům možnost si jemnou chuť z první třetiny doutníku vychutnávat až do konce a doslova si ji tak zamilovat. Z popela se v úvodu překvapivě uvolňovalo pár šupinek, ale nakonec se tělo prohřálo v jeden masivní „komín“, kterým se popel pyšnil až do konce kouření. Nemám co bych doutníku vytkl. Snad jen sobě, protože jsem si s olejnatým krycím listem tak dlouho pohrával, až jsem si doutník v závěru zatrhnul. Narůstající teplota a vlhkost pak dokončily, co začala moje neukázněnost, a neumožnily mi tak doutník kouřit i v jeho poslední třetině, což bych dnes s nadšením přivítal. Doutník tak s bolestí v srdci odkládám a vychutnávám si závěrečnou perzistenci. Tu doprovází myšlenky spojené s poklonou celé fabrice rodiny Fuente.

Pomalu se v duchu přesouvám do Indického oceánu na exotickou přírodou provoněný ostrov Mauricius. Volba rumu dnes měla padnout na některou z lahví s ušlechtilým charakterem, vyšším stářím a jemnou chutí. Líbily by se mi například rummy Zaca Gran Reserva XO nebo jamajský Appleton Estate 21. Ale dnes jsem sáhl po méně podbíživě alternativě. Kdo na ostrově Mauricius byl a má rád rum, nemohl nenavštívit krásnou „Rhumerii de Chamarel“, situovanou ve stejnojmenné oblasti ostrova. Ta prostřednictvím svého návštěvního centra demonstruje svoji mimořádnost a dominanci a zanechává silnou stopu v srdcích návštěvníků tohoto ostrova. Jinak si myslím, že kvalita těchto rumů zatím zůstává bohužel nedocenená, což je obrovská škoda. Nalévám si z krásné hranaté lahve a pozoruji měděné

odlesky tohoto rumu. Ten svojí chutí krásně navazuje na chuť doutníku a prezentuje jak místo, odkud pochází, tak také výjimečný výrobní postup, kterým prochází. Zkvašená přefiltrovaná šťáva z vlastní produkce cukrové třtiny zvaná „vesou“ je dvakrát destilována v měděných kotlíkových destilačních zařízeních a tvoří 30 % finálního produktu. Zbylých 70 % se destiluje v měděné kreolské destilační koloně. Tato směs bílých destilátů z čerstvé šťávy cukrové třtiny následně zraje šest let ve francouzských dubových sudech, než se z ní stane tento krásně vyzrálý rum plného těla a tmavě jantarové barvy s měděnými odlesky, o kterých již byla řeč.

Vychutnávám si chuť cukrové třtiny, vanilky, cedru, koření i dubového dřeva a využívám možnost si takto vynikající rum ještě alespoň jednou dolít. ■

Jan Albrecht
milovník doutníků



pravidelné přednášky spojené s ochutnávkou v „podpalubí“ obchodu

WAREHOUSE #1

Ron Zacapa Centenario / Jan Albrecht

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

Svět rumů / Zdeněk Zajíc

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

Rumy Diplomático / Lukáš Hanzl

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

Agricole rumy Trois Rivières / Václav Jahn

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

Cesta po sladových whisky Skotska / Petr Kymla

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

Tradice koňaků Godet / Zdeněk Zajíc

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

Akce probíhají od 18 do 20 hodin na adrese:

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

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

UPS ULTRA PREMIUM



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
warehouse1

BOTRAN. COBRE

• SPICED RUM •



RUMOVÁ NOVINKA INSPIROVANÁ GUATEMALSKÝMI TRADICEMI.

Limitovaná edice kořeněného rumu Botran Cobre je dokonalou kombinací rumů z panenského medu cukrové třtiny, které zrály až 20 let. Specifická chuť a charakter rumu vznikají již během jeho destilace v měděných kotlích, kdy se do páry jedinečným procesem dostávají tóny koření typického pro guatemalskou kuchyni jako kardamom, hřebíček, zázvor a skořice. Botran Cobre neobsahuje přidaný cukr ani jiná sladidla.