

27



GABRIELA AYALA


GANCIA
— 1850 —



drink beauty

Tohle vydání již navždy bude spojeno s nelehkou dobou, která postihla celou zeměkouli, a my bychom byli šťastní, kdyby byl minulý čas, který jsme právě použili, oprávněný. Znamenalo by to totiž, že se tady v dohledné době neobjeví podobný problém, jaký pro naši planetu znamenal a vlastně ještě znamená koronavirus, který ochromil náš zdánlivě neochvějný systém za tak krátkou dobu v tolika směrech. Když jsme toto číslo připravovali, ještě jsme na poslední chvíli celkem bez problémů létali po světě. Nedlouho potom byla ale letadla až na výjimky uzemněna, některá města a nakonec i celé státy se ocitly v karanténě a z běžného života se stal náhle úplně jiný svět, svět, jaký jsme mnozí z nás zažili poprvé v životě.

Naše podnikání je mimo jiné založeno na dobře fungujících gastronomických provozech a ty, jak víte, byly dlouhou dobu mimo provoz. I my jsme museli hledat řešení vzniklé situace, která se poměrně rychle měnila, a chtěli jsme být připravení i na katastrofické scénáře.

Říkali jsme si, jestli vůbec toto číslo tisknout, když v podstatě nebylo, jak ho distribuovat. Navíc lidé možná budou mít jiné starosti než pití prémiových destilátů a kouření doutníků. Ale nakonec jsme si řekli, že třeba někteří z vás při čtení jeho obsahu přijdou na jiné myšlenky, a tak vám i toto, již 27. číslo našeho časopisu nyní přinášíme.

Na titulní straně je master blenderka rumů Cihuatán Gabriela Ayala, se kterou uvnitř čísla najdete původní rozhovor. V Salvadoru nakoukneme i na kávovníkové plantáže, tedy do světa, který nás zajímá a který má podle našeho názoru se světem destilátů mnoho společného. V době, kdy se ještě dalo cestovat, jsme byli v Kodani, odkud vám přinášíme původní reportáž, a vzhledem k tomu, že tento rok budeme s největší pravděpodobností cestovat „pouze“ za krásami naší republiky, tady máme aktuálně jeden tip na výlet – Ultra Premium Apartments v Českém Krumlově.

Navíc jsme dali našemu časopisu nové logo, a grafický design jsme podle našeho názoru udělali trochu kreativnějším. Doufáme tedy, že se vám, stejně jako nám, jeho čerstvý vzhled bude líbit.

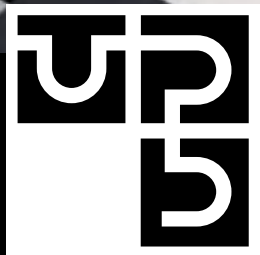
Těšíme se na shledanou v lepších časech



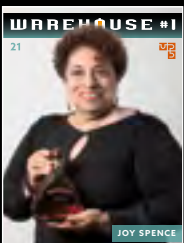
Jiří Rabel

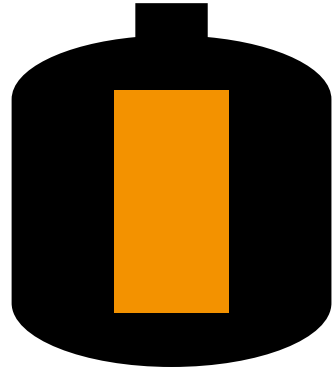


Jakub Janeček



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.





Trend - Digestiv a jeho kultura	6
Cestopis - Salvador/Cihuatán	18
Interview - Gabriela Ayala	40
Godet - U zdroje chuti	50
Průvodce - Kodaň	52
Návrat Fever-Tree	64
Epos - Le Lion a Gin Basil Smash	72
World Class zatím nemá finalisty	78
Fokus - Moderní giny	82
Singapur a Gin Jubilee	90
Česko-slovenská barová mafie	100
Hollywood - Rozsudek	108
Interview - Tom Baker	114
Barista roku 2020	120
Ultra Premium Apartments	124
Víno - Château de Roquefort	130
Interview - Paul Day	134
Interview - Darina Siegllová	138
Humidor - Skladování doutníků	144

DIGESTIV A JEHO KULTURA

Některé trendy se mění ve zvyky a některé zvyky se zase mění v kulturní tradice. Dřívější prohlášení, že alkohol léčí, je dnes pochopitelně překonané. Ne nadarmo se ale říká, že na každém šprochu pravdy trochu. Kde se tedy vzala ona běžná součást stolovacích návyků, kterou známe jako digestiv, a proč stále zůstává aktuální?

Text: Tomáš Mozr, foto: Anna Postnikova



CO JE TO DIGESTIV

Digestiv je mnohem více než pouhou součástí noblesy stolování a závěrečnou tečkou za bohatou symfonií rozličných pokrmů. Digestiv je doslova kulturním prvkem, pod nímž se dle obecné definice rozumí jakýkoliv alkoholický nápoj, který se podává po jídle. Jeho hlavním účelem je totiž podpořit trávení, neboť doplňuje sníženou hladinu trávicích enzymů. Navzdory těmto faktům ovšem nemusí být definice digestivu až tak jednoduchá, jak se může na první pohled zdát, jelikož lze za digestiv považovat enormně širokou škálu nápojů. Digestiv má navíc dva rozměry, které je nutné brát v potaz. Nejde pouze o to, co pijete, ale hlavně o to, kdy to pijete. Zatímco aperitiv zpříjemňuje dotyčnému čekání a otevírá hostinu, respektive připravuje trávicí trakt člověka na požitky z nadcházející hostiny, je digestiv pravým opakem, jímž společenské setkání končí. Jestliže je aperitiv menší alkoholický nápoj s nahořklou chutí a povzbudivými účinky, pak digestiv symbolizuje více či méně nasládlý nápoj s vyšším obsahem alkoholu, který je chuťově velmi plný. Neplette si jej ale s nějakým dezertním nápojem. Dopřát si jej můžete vedle kávy jak během požívání dezertu či po něm, tak dokonce i místo něj. Pije se většinou v pokojové teplotě, a třebaže může mít digestiv lehce nasládlý profil, jeho chuť je zpravidla méně sladká a daleko více alkoholická ve srovnání s obyčejnými dezertními nápoji. Ostatně nenajdete žádný skutečný digestiv, který by zahrnoval smetanu, čokoládu či jakoukoliv jinou obdobně „dekadentní“ surovinu.

Původ termínu digestiv se váže k francouzskému vyjádření pro pomocný trávicí prvek, jímž byl především destilovaný nápoj, jež lidé oceňovali pro jeho uklidňující vliv na tělo a mysl. Rozvoj alkoholických nápojů ale nesouvisí jen s procesem destilace, nýbrž také s přínosem alchymistů, kteří hledali různé suroviny pro výrobu destilátů. Odtud bychom mohli sledovat cestu všelijakých lihových extraktů některých léčivých rostlin k výrobě destilátů, a to se mimo jiné podepsalo i na zvyšující se spotřebě těchto nápojů. Svou roli v tom sehrály pochopitelně rovněž atraktivní názvy pro čistý alkohol, který byl mezi alchymisty označován kupříkladu jako *argentum vivum vegetabile*, což doslova znamená „rostlinné živé stříbro“. V 15. století se posléze destiláty stávají stále populárnějšími pro své utišující účinky a lidé je neváhají obohatit o rozmanitou směs bylin, koření a dalších různých dochucovadel, které jsou v daných elixírech opravdu namíchány a navrženy tak, aby pomohly se zažíváním. Není proto divu, že se jejich konzumace později vžila a rozšířila právě s rozmachem francouzské kultury na konci 18. století, kdy se pozvolna přesunuly z lékárnických polic až na hodovní stoly.

JINÝ KRAJ JINÝ MRAV

Ačkoli se popíjení vybraného digestivu liší nejen v měřítku národů či regionů, ale kolikráté přímo jednotlivých rodin, můžeme podle určitých dlouhodobých kulturních tradic do jisté míry digestivy rozdělit alespoň podle geografického hlediska do několika kategorií. S klidem lze prohlásit, že digestivy jsou světovou záležitostí, i když většina komerčně produkovaných digestivů pochází z Evropy. Pokud budeme konkrétnější, dá se říct, že zatímco aperitiv má své kořeny v severní Itálii, digestiv se víceméně drží francouzských hranic. Ano, pravda je, že mnozí historikové zabývající se gastronomií by mohli spekulovat o tom, že vlastně za vše vděčíme florentské rodačce a pozdější královně Kateřině Medicejské, která je díky své lásce k jídlu považována za pomyslnou matku francouzské kuchyně. Důkazem budiž vyjádření spisovatele jménem Jean Orioux, jenž napsal: „Byli to Florentňané, kteří osvobodili zastaralou francouzskou kuchyni ze zajetí středověku, a tak se zrodila moderní francouzská kuchyně.“ Budeme-li ovšem alespoň mírně skeptičtí, lze vnímat vliv Kateřiny Medicejské na vývoj digestivu za méně reálný. Vždyť ve Francii se za klasický digestiv považuje brandy, jejímž nejvyhledávanějšími zástupci jsou koňak a armagnac. Svou úlohu však také nachází celá řada bylinných likérů, jakými jsou třeba Chartreuse či Bénédictine. V severních oblastech si na druhou stranu potrpí buď na výraznější tmavé bylinné likéry, nebo na typické pálenky typu akvavit apod. Oproti tomu jižní národy tíhnou ke sladším chutím, které jsou reprezentovány především fortifikovanými víny.

Na základě těchto jednotlivých zvyklostí, které se často geograficky liší, přestože jsou v moderní době ony regionální rozdíly díky globalizaci poněkud eliminovány, lze proto rozdělit digestivy do čtyř kategorií. Narazit tak můžeme na fortifikovaná vína, stařené destiláty, hořkosladké bylinné likéry nebo rovnou sladké likéry. V kategorii fortifikovaných vín se přirozeně objevují obzvláště portské, sherry, madeira či marsala. Nicméně nespomínejte, že i když je sladký vermut digestivem, ten suchý je aperitivem. Druhá kategorie se dotýká nejvíce vyhledávaných digestivů, jimiž jsou stařené destiláty. Vyjma už zmíněné brandy se sem řadí téměř každý alkohol podléhající dlouhodobému procesu zrání. Příkladem budiž calvados, whisky, grappa nebo tequila, která po jistý čas zrála v sudech. Třetí kategorie se zdá neméně široká, neboť do ní spadá nespočet likérů, mezi nimiž bychom rovněž našli italská amara, kde je signifikantním zástupcem vedle několika dalších značek hlavně sicilská Averna. Tato skupina se jeví jako nejvýznamnější zejména kvůli tomu, že tyto nápoje využívají mnoha surovin, které pomáhají s trá-



vením. Čtvrtou kategorii posléze symbolizují sladší ovocné likéry určené k dlouhému popíjení namísto dezertu. Vedle maraschina a limoncella se v této poslední skupině vyskytuje dokonce i Grand Marnier, jehož sladší charakter a vyšší obsah alkoholu v kombinaci s nezaměnitelnou příchutí kůry z haitských pomerančů představují vsutku ideální zakončení večera.

DIGESTIV PODLE PREFERENCÍ

Sice není možné předložit žádnou všeobecnou recepturu na přípravu digestivu, ale lze následovat pár indicií, které vás mohou dovést k vytouženému završení celé té plejády chutí. Když dostanete chuť na digestivní koktejl, měl by mít všechny výše uvedené atributy, kdy lze předpokládat, že jeho hlavní bází bude vyzrálý destilát, jenž se spojí s dalšími ingrediencemi. Výsledkem by tak měl být hořkosladký drink, který jednoduše řečeno „unaví zrak, odlehčí pupku a poskytne silný zážitek“. Oblíbenými digestivy mezi míšenými nápoji jsou primárně koktejly jako Manhattan, Old Fashioned, Vieux Carré nebo Sazerac. I proto se nechal ambasador značky Averna, Eduard Ondráček, při svém doporučení inspirovat slavným newyorským koktejlem. V jeho interpretaci dokonalého digestivu s názvem

Dark Rye se tudíž zrcadlí bohaté sladké tóny sicilské Averny, jež se pojí jednak se světlým andaluským sherry Lustau Fino a jednak s americkou žitnou whiskey Bulleit, která celému koktejlu dodává patřičnou sílu.

DARK RYE

30 ml	Averna Amaro Siciliano
30 ml	Lustau Fino Sherry
30 ml	Bulleit Rye

Postup: Nadávkujte všechny ingredience do míchací sklenice. Přidejte led, promíchejte a sceďte do vychlazené koktejlové sklenice. Při servírování zastříknete grepovou kůrou, kterou ideálně položíte na tácek vedle drinku, případně ji vložte dovnitř.

Ozdoba: grepová kůra

Koktejl Dark Rye namíchal ambasador amara Averna, Eduard Ondráček.



NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



DEMON'S SHARE

Názvem tento rum odkazuje na démonskou daň, tedy rum, který zůstane poté, co se část jako tzv. andělská daň ztratí odpařováním během zrání v sudu. Tento panamský rum zraje 6 let ve znovu vypálených sudech po bourbonu a následně je infuzován pomerančovou kůrou a vanilkovými lusky. Ve vůni převažuje vanilka, doplněná o tóny citrusového ovoce, zeleného jablka a dřeva, v chuti pak zejména nasládlé koření, citrusy, dřevo a dotek kůže. V letošním roce byl zároveň oceněn bronzovou medailí od prestižní společnosti Beverage Testing Institute.

910 Kč (v tubě)

ELEPHANT AGED GIN

Myšlenka ukládat gin ke zrání do sudu není nikterak nová. Již v 18. století převáželi cestovatelé gin v dřevěných sudech, díky čemuž získával tento destilát nový charakter. Obdobnou cestu zvolil také spolujitel Elephant Ginu Robin Gerlach, a tak je v omezeném množství opět k dispozici limitovaná edice, založená na 100% žitném základu destilovaném na kotlíkovém zařízení. Při výrobě se používá stejných 14 botanicals, které jsou typické pro Elephant Gin London Dry, nicméně pro tuto edici jsou použity ve větším množství, aby se dosáhlo vyšší koncentrace aromatu, a ty proto zůstaly v ginu výrazné i po jednoletém zrání v dubových sudech. Pro výrobu druhé edice byly použity sudy po rumu. Výsledkem je gin o síle 52 %, který je díky zrání v sudu jemný, hedvábně kořeněný a nasládlé kořový s příjemným dotekem vanilky.

1 500 Kč

MATUSALEM GRAN RESERVA 15

Legendární nezávislý rum je pojmenován podle biblické postavy Metuzaléma, který žil 969 let, a odkazuje tak na cíl zakladatelů vytvořit nadčasový rum s chutí, která nepodléhá trendům. Až do 60. let minulého století se vyráběl na Kubě a po několika desetiletích byla produkce obnovena v Dominikánské republice, která má podobné mikroklima. Vyrábí se podle původní kubánské receptury z roku 1872 a zraje v průměru 15 let systémem solera. Má sametově hladkou, sušší chuť s tóny ořechů, vanilky, karamelu, muškátového oříšku a dřeva.

690 Kč



ROE & CO

Irská whiskey je pojmenovaná podle palírníka George Roea, který v polovině 19. století vybudoval z rodinného podniku největší irskou palírnu své doby. Tuto moderní whiskey vyrobili barmani pro barmany. Master blenderka společnosti Diageo Caroline Martinová se spojila s týmem pěti vybraných irských barmanů a spolu otestovali více než 100 zkušebních blendů předtím, než našli ten správný. Finální blend se skládá z více než 100 vybraných sladových a obilných whiskey, jež zrály v sudech po bourbonu. Výsledkem je vyvážená whiskey se sametovou texturou s nasládlými tóny a náznaky kořeněných hrušek a vanilky. Není filtrovaná zastudena a je lahvovaná při 45 %.

910 Kč



(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



SCHEER-VELIER EMB PLUMMER 11 Y.O. A MMW WEDDERBURN 14 Y.O. TROPICAL VS. CONTINENTAL AGING

Tato mimořádná edice je výsledkem spolupráce dvou nezávislých společností, nizozemské Scheer a italské Velier. Pro její výrobu byly vybrány rumy renomované destilérie Monymusk dvou stylů – Wedderburn a Plummer. Část sudů byla uložena ke zrání v tropickém podnebí Jamajky, zatímco druhá část byla ke zrání převezena do chladnějšího prostředí kontinentální Evropy. Edice tak nabízí jedinečnou možnost ochutnat rumy ze stejné destilérie, stejného stylu i stáří a porovnat, jak odlišný vliv na ně mělo kontinentální a tropické zrání. K dispozici je ve velmi limitovaném množství.

MMW Wedderburn 11 Y.O. Continental 63,9 % **2 990 Kč**

MMW Wedderburn 11 Y.O. Tropical 69,0 % **3 680 Kč**

EMB Plummer 14 Y.O. Continental 64,7 % **3 340 Kč**

EMB Plummer 14 Y.O. Tropical 69,5 % **4 030 Kč**

TROIS RIVIÈRES SAINT PIERRE

Název agricole rumů Trois Rivières inspirovaly tři řeky: Bois d'Inde, Oman a Saint Pierre, které na Martiniku vymezují území proslulých plantáží tohoto výrobce. Poslední edice limitované trilogie je blendem 11 ročníků, jež prošly dvojnásobným zráním ve vypálených francouzských a amerických sudech. Evokuje přímořský terroir ostrova Martinik a plantáží Trois Rivières. Vyznačuje se bohatými květinovými, ovocnými a kořeněnými tóny, mimořádnou čerstvostí a minerálním závěrem.

4 260 Kč



NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI

THE GAME OF THRONES

GAME OF THRONES SINGLE MALT WHISKY COLLECTION

Devět ikonických lahví skotské single malt whisky, které byly vytvořeny u příležitosti finále jednoho z nejsledovanějších seriálů této doby. To je limitovaná edice, která vznikla spojením světa fantazie se světem whisky. Sedm z nich představuje jednotlivé rody Západozemí, osmá a devátá jsou speciální. Celou řadu tvoří Dalwhinnie Winter's Frost, věnovaná rodu Starků, Cardhu Gold Reserve, věnovaná rodu Targaryenů, Lagavulin 9 Y.O., věnovaná rodu Lannisterů, Clynelish Reserve, věnovaná rodu Tyrellů, Singleton Glendullan Reserve, věnovaná rodu Tullyů, Royal Lochnagar, věnovaná rodu Baratheonů, Talisker Select Reserve, věnovaná rodu Greyjoyů, Oban Bay Reserve, věnovaná „černým vránám“ z Noční hlídky, a nakonec Mortlach 15 Y.O., který vzdává hold konci celého příběhu.



(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)

Clynelish Reserve House Tyrell **1 500 Kč**

Royal Lochnagar House Baratheon **1 150 Kč**

Dalwhinnie Winter's Frost House Stark **1 500 Kč**

Cardhu Gold Reserve House Targarya **1 550 Kč**

Lagavulin 9 Y.O. House Lannister **2 190 Kč**

Talisker Select Reserve House Greyjoy **1 500 Kč**

Singleton Glendullan Reseve House Tully **1 150 Kč**

Oban Bay Reserve The Night's Watch **2 130 Kč**

Mortlach 15 Y.O. **4 140 Kč**



TOHLE BY VÁS MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT...



FEVER-TREE: THE ART OF MIXING

Již od roku 2017 je běžně k dostání pozoruhodná kniha Fever-Tree: The Art of Mixing. Jak už název napovídá, tento titul je věnován značce Fever-Tree, jejíž zakladatelé prosluli tím, že jako první poukázali na nezbytnost vysoce kvalitního toniku pro koktejl Gin&Tonic, kde hraje nealkoholická složka třikrát větší roli. V této knize, na níž se podílel nespočet barmanů ze všech koutů světa, najdete přes 125 receptur, které doplňují i podrobné informace o jednotlivých ingrediencích. ▲



AUSTRÁLIÍ POMÁHÁ S DESINFEKČÍ MR.BLACK

Od 1. dubna začala v reakci na pandemii viru COVID-19 vyrábět australská značka Mr.Black ve spolupráci se spřátelenou palírnou Distillery Botanica svou vlastní dezinfekci na ruce. Tato dezinfekce s obsahem alkoholu 80 % byla vytvořena podle specifikací Světové zdravotnické organizace (WHO). Ačkoliv zprvu vznikla jako pomoc pro australské zdravotnictví, na základě mnoha žádostí byla uvedena na trh také pro širokou veřejnost, která první várku této dezinfekce vykoupla již během několika prvních hodin. ►



TEELING OPĚT ZLATÝ

Irský nezávislý výrobce whiskey Teeling si připsal na konto další prestižní medaili. Na každoročních World Whiskies Awards byl za nejlepší irský single malt označen 30letý Teeling. Převzal tak štafetu od loňského vítěze, kterým byl jeho mladší, 24letý bratr. Těto 30leté whiskey, která patří mezi nejstarší lahvované irské single malt whiskey vůbec, bylo vyrobeno jen 500 lahví. Destilována byla v roce 1988 a zrála nejdříve 25 let v sudech po bourbonu a následně 5 let ve francouzských sudech po bílém burgundském víně. ▲



... PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE



NEJPRODÁVANĚJŠÍ A NEJVÍC TRENDY ZNAČKY PRO ROK 2020

Uběhl další rok a renomovaný odborný časopis Drinks International opět zveřejnil svůj barový report. Zástupci 109 nejlepších barů světa z 38 zemí hodnotili, které značky jsou v jejich barech nejprodávanější a které jsou nejvíce trendy. A opět se v žebříčcích objevila řada značek, které najdete v našem portfoliu. V úvodní top desítce Bartenders' Choice, tedy žebříčku sestaveného ze značek, o kterých barmani uvádí, že je na baru musí mít, bez ohledu na kategorii, se umístil gin Tanqueray, líkér Campari, whisky Compass Box a whiskey Bulleit. V kategorii rumů nedošlo k překvapení, snad jen že mezi stálice, jakými jsou Zacapa, Diplomático, Appleton a Angostura, se probojoval ještě trendy Don Papa a podruhé v řadě i haitský Clarin. V ginech se na první příčce nejprodávanějších značek umístil gin Tanqueray. Stejně umístění, jen v kategorii amerických whiskey, získal i bourbon Bulleit. Mezi skotskými whiskey se již standardně objevily whiskey Talisker, Lagavulin a mezi trendy i Compass Box. Mezi irskými whiskey najdeme Bushmills, Teeling i novinku Roe&Co. Nikka i nadále vévodí světovým whiskey, a to na první příčce nejprodávanějších i nejvíce trendy značek. A stejnou pozici si udržuje i holandská vodka Ketel One. Zajímavostí je, že Nikka se probojovala i do této kategorie, a to se svou vodkou z řady Nikka Coffey. Prvenství v nejprodávanějších tequilách obhájil Don Julio a v desítce ho doplnily i tequila Jose Cuervo a Ocho. V kategorii líkérů pak již řadu let obhájuje prvenství Campari. Zajímavostí je tento rok nováček Mr.Black, který se probojoval do žebříčku desítky trendy značek. A nakonec, již po šesté v řadě obhájily trůn i toniky Fever-Tree. Aby to nebylo jen o značkách, žebříčku nejprodávanějších koktejlů vévodí královská trojice Old Fashioned, Negroni a Daiquiri. I tady ale platí, že nic není dané, o čemž svědčí raketový vzestup Espresso Martini, které se z 27. místa v roce 2017 dostalo až na letošní 6. příčku. (drinksint.com) ▲



BOTRAN V NOVÉM DESIGNU

Řada rumů Botran se převlékla do nových kabátů. Nové, barevnější etikety výrazněji odlišují jednotlivé verze tohoto guatemalského rumu. Původní tvar lahví zůstal, s jedinou výjimkou, kterou je Botran 18. Ten je nově plněn do exkluzivní karafy, která se bude vyjímat v každém domácím baru. ▲

WAREHOUSE #1 VÝDEJNÍM MÍSTEM E-SHOPU

Během nouzového stavu, který byl na našem území vyhlášen v souvislosti s šířením nového koronaviru, funguje naše kamenná prodejna pouze jako výdejní místo pro objednávky přes e-shop www.warehouse1.cz. ▼



WAREHOUSE #1 V MOBILU A STÁLE PO RUCI

Od loňského prosince je k dispozici volně ke stažení nová aplikace Warehouse#1. Kromě klasického e-shopu či informací o kamenné prodejně v pražském Karlíně najdete v aplikaci v online podobě rovněž všechna čísla časopisu Warehouse#1. Aplikace vám navíc umožňuje získávat upozornění, což znamená, že vám již žádná novinka z našeho portfolia neunikne. ▲



Venku už máme krásné, slunečné jarní dny, které místy teplým počasím dokonce připomínají blížící se léto. A také proto jsem se rozhodla, že drink Secret Garden na výrazně ovocném ginu Brockmans udělám jednoduchý a až téměř letní, plný červených plodů. Takový, na který nepotřebujete žádné speciální vybavení a můžete si ho snadno připravit doma, ať už na posezení u televize, nebo pobyt na zahradě, která mi byla inspirací co se názvu i ingrediencí týče.

Představte si nádhernou zahradu, která se už spousty let rozrůstá za starou cihlovou zdí, plnou květin, keřů a vzrostlých stromů, okrasných a samozřejmě i nejrůznějších ovocných, včetně těch s exotickými citrusy. Po zdech se pnou maliníky

a na zemi se rozrůstají jahodníky. To zní jako přímo ideální místo pro odpočinek v téměř kterémkoliv ročním období, v klidu, s drinkem v jedné a knihou ve druhé ruce.

K výrobě drinku budeme potřebovat domácí ovoc-



© Martin Kincel

© Martin Kincel

ný likér. Ten jsem vyrobila z mrazem sušených jahod a malin na bázi konzumního lihu, vody, cukru a kyseliny citronové. Ač to možná zní složitě, opak je pravdou. Stačí to vše smíchat dohromady a nechat den odstát při pokojové teplotě. Poté jen přecedit, případně dochutit podle vašich osobních preferencí, a likér je na světě! Ovoce samozřejmě můžete použít i čerstvé a místo lihu třeba vodka. :)

Tímto likérem jsem zvýraznila už tak příjemně ovocnou chuť ginu Brockmans. Tu jsem se rozhodla ještě doplnit tonikem East Imperial Yuzu, protože drinku dodá svěžest, citrusovost a zároveň lehkou hořkost.

Vše dáte do sklenice s ledem, lehce promícháte a pak už si jen užíváte klidu a pohody s drinkem v ruce.

SECRET GARDEN

40 ml ginu Brockmans

25 ml domácího jahodovo-malinového likéru

150 ml toniku East Imperial Yuzu Tonic

Anna Postnikova

Anna Postnikova - AnonymouS Bar

Warehouse #1 cestopis

SALVADOR A RUMY CIHU

Zní to neuvěřitelně, ale první prémiový rum ze středoamerického Salvadoru byl uveden na trh až v roce 2015. Byl pojmenován po bývalém mayském městě Cihuatán, které se nacházelo ve stejnojmenném úrodném údolí. Pojďme si tedy tyto rumy i zemi, odkud pocházejí, blíže představit.

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



Vlajka Salvadoru byla navržena v roce 1912 podle vlajky Federativní republiky Střední Ameriky, používané do roku 1865. Dva modré vodorovné pruhy původně symbolizovaly vody Karibského moře a Tichého oceánu a do bílého pruhu uprostřed přibyl státní znak Salvadoru. Na něm se nachází zednářský trojúhelník symbolizující rovnost, pět sopek symbolizujících původní členy Federativní republiky, pět národních vlajek obepínajících trojúhelník a věnec převázaný stuhou národní barvy. Dále je tam motto Střední Ameriky „Bůh, jednota, volnost“ a frygická čapka symbolizující svobodu a nezávislost.

ATÁN



HISTORIE SALVADORU

Spasitel, jak zní překlad názvu Salvador ze španělštiny, je poměrně malou středoamerickou zemí sousedící s Guatemalou a Hondurasem. Jako jediná země v tomto regionu nemá přístup ke Karibskému moři, ale pouze k Tichému oceánu, který jeho břehy omývá na jižní straně.

Kromě španělštiny tady potomci Pipilů mluví jazykem pipil, příbuzným nahuatu. V tomto jazyce se území Salvadoru nazývá Cuscatlán – Místo drahocenných věcí. Dnes se tak oficiálně nazývá jeden ze 14 salvadorských departmentů. Tato tropická země, svou velikostí v dané oblasti srovnatelná pouze s Belize, má pro představu rozlohu podobnou jako Morava, ale vzhledem k tomu, že tu žije bezmála 7 milionů obyvatel, má zároveň nejvyšší hustotu osídlení na americkém kontinentu.

V místech, kde se dnes nachází Salvadorská republika, žili od roku 2000 před naším letopočtem Olmekové, od roku 300 před naším letopočtem Lenkové, dále Mayové zhruba kolem roku 500 našeho letopočtu a v 11. století Pipilové. Třicet let po objevení Ameriky Kryštofem Kolumbem dobyl zemi Pedro de Alvarado, poručík Hernána Cortése. Následovalo koloniální období, ve kterém území dnešního Salvadoru tvořilo součást Generálního kapitanátu Guatemala, jenž byl ustanoven v roce 1540 jako administrativní oblast Místokrálovství Nové Španělsko.

Až začátkem 19. století docházelo k povstáním, což nakonec vyústilo 15. září roku 1821 ve vyhlášení nezávislosti Salvadoru na Španělsku. Následoval společný útvar s Kostarikou, Nikaraguou, Hondurasem a Guatemalou, nazvaný Středoamerická federativní republika, který ale vydržel pouze do roku 1839, kdy se rozpadl v občanské válce. Během dalších desetiletí se země zmítala ve vnitřních sporech a u moci se střídaly různé militantně autoritářské režimy. Kuriózní válkou byla takzvaná fotbalová válka. Té předcházelo nelegální využívání půdy ležící ladem v Hondurasu lidmi z hustě osídleného Salvadoru. V roce 1969 se jednalo zhruba o 300 000 ilegálních přistěhovalců, z nichž byla asi polovina násilně vyhnána zpět do Salvadoru. Během kvalifikačního utkání na fotbalové mistrovství světa 1970 kvůli tomu došlo v roce 1969 k ozbrojenému konfliktu mezi oběma státy. Ani v dalším období si ale obyvatelé Salvadoru moc klidu neužili, což vyvrcholilo sporem o půdu mezi zemědělci a vojáky, který přerostl v brutální občanskou válku trvající 12 let od roku 1979. Na jedné straně stáli tehdy rolníčtí povstalci, kterým pomáhala Osvobozenká fronta Farabunda Martího podporovaná Sovětským svazem a Kubou, a na druhé straně krajně pravicová salvadorská vláda podporovaná tehdejší Reaganovou administrativou USA. Tato válka si vyžádala na 70 000 obětí, včetně žen a dětí.

Necelých deset let po ukončení občanské války postihla v roce 2001 Salvador vlna ničivých zemětřesení s četnými oběti na životech. I přesto, že jsou lidé

v Salvadoru na zemětřesení a sopečné erupce zvyklí, tak 7,9 stupně Richterovy škály bylo přece jenom příliš. Jednalo se o nejsilnější zemětřesení, jaké zasáhlo Střední Ameriku za posledních 100 let.

POULIČNÍ GANGY

Salvador je také zemí nechvalně známou pouličními gangy Mara Salvatrucha (MS-13) a 18 Street Gang neboli Barrio 18. První z uvedených gangů založili v 80. letech minulého století salvadorští imigranti v Los Angeles. Na území Spojených států se postupně stal velmi početnou (cca 10 000 členů) zločineckou organizací, která proslula značnou mírou brutality. Jeho členové se často nechávali tetovat na mnoha částech těla včetně obličeje. Kriminální činnost čítající obchod s narkotiky, zbraněmi, kuplířství a znásilňování, vyděračství, vybírání výpalného, loupeže, únosy a vraždy se stala na území Spojených států velkým problémem, a tak byli v 90. letech zadrženi členové deportováni zpět do své vlasti, kde ale ve svých oblíbených činnostech pokračovali. Následně značně rozšířili svou základnu v Salvadoru i dalších středoamerických zemích až na neuvěřitelných

70 000 členů. Největším zločineckým konkurentem MS-13 je 18 Street Gang, který nedaleko Los Angeles v roce 1960 založili mexičtí přistěhovalci. Vzhledem k tomu, že gang do svých řad přijímal i jiná etnika, včetně teenagerů a dětí, rozšířila se jeho základna poměrně rychle až na neuvěřitelných 65 000 členů a jeho aktivity byly zaznamenány v mnoha zemích světa včetně Salvadoru. Mírou brutality, spektrem trestné činnosti a způsobem tetování se od MS-13 prakticky neliší.

Současný prezident, devětatřicetiletý Nayib Bukele, slíbil v loňské prezidentské kampani svým voličům mimo jiné snížení kriminality a po zvolení se těšil podle průzkumů veřejného mínění až 80procentní podpoře obyvatelstva. Jiné to ale je s jeho popularitou v parlamentu, kde čelí silné opozici. Proto v únoru tohoto roku neváhal do parlamentu přivést dokonce armádu, aby byla přítomna jeho ultimátu, ve kterém dal poslancům týden na to, aby schválili záměr vlády získat od Středoamerické rozvojové banky půjčku 109 milionů dolarů na boj s kriminálními gangy. Znepokojení nad vojáky v parlamentu vyjádřily kromě mnoha místních občanů i Spojené státy a Evropská unie.



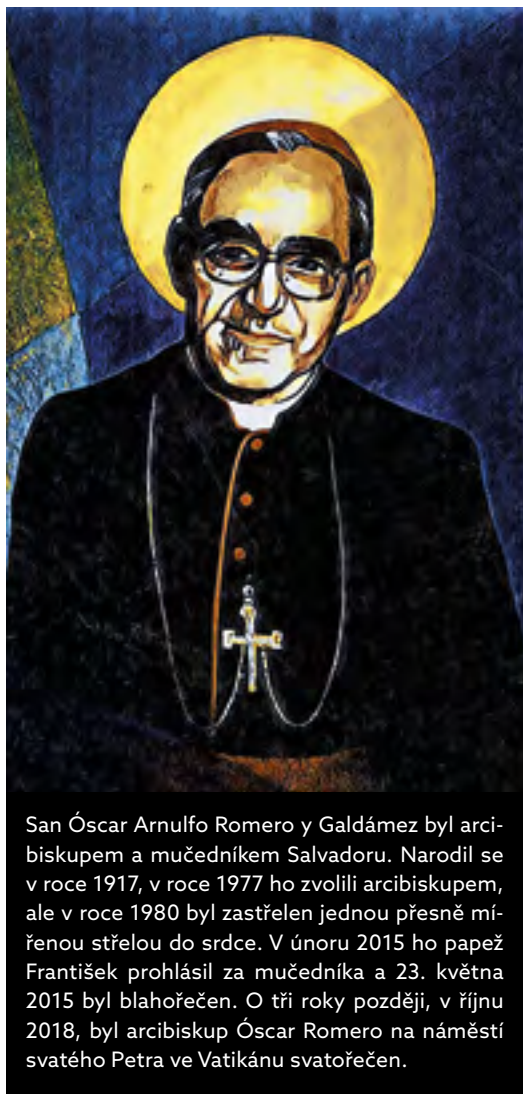
PĚT DNŮ V SALVADORU

Do Salvadoru jsem se vydal na konci února, kdy už se koronavirus po světě docela rozšířil. V Číně byla v karanténě již celá města, Jižní Korea měla rapidní nárůst nakažených, a v Itálii byly dokonce zrušeny i některé zápasy fotbalové Serie A. U nás v té době ještě žádný případ evidován nebyl a cesta do střední Ameriky byla domluvena, letenky nakoupeny a připravované číslo našeho časopisu potřebovalo naplnit obsahem. Třináctého února jsem se tedy přes Paříž a Panamu vydal do Salvadoru.

Lidi v rouškách přibýlo. Pomyslel jsem na výhodu muslimek, které vlastně v čádech, nikábech a dalších tradičních oděvech určených ženám již „roušku“ mají, a pokud by si navíc nasadily pod tyto strašidelné hábity ještě nějakou opravdovou, tak vlastně mohou na rozdíl od lidí jiného vyznání vypadat stále stejně. Chvillemi jsem si připadal spíše jako v nemocnici než v letištních koridorech a občas jsem byl svědkem scén, které mi přišly docela úsměvné. Například když se celník při odbavení na něco ptal Číňana v respirátoru, který sice něco odpovídal, ale co, to by mu asi nerozuměl ani jeho krajan. Nebo když v letadle někteří cestující šest hodin letí v rouškách, potom si od nich na dvě hodinky odpočinou, než si je zase na zbytek letu nasadí... Na letišti v Panamě na nás čekali zaměstnanci v modrých igelitových „skafandrech“, kteří každému pro jistotu změřili teplotu, aby mohli určit jeho další směřování.

Po dlouhém mezikontinentálním letu zbývalo ještě absolvovat poslední spojení mezi Panamou a Salvadorem. Odletová brána pro tento let se nacházela až na samém konci jednoho z terminálů. Zářivky tu měly studené namodralé zbarvení a cestujících tu moc nebylo. Myslím, že se jednalo v naprosté většině o domorodce, což bylo dáno asi tím, že Salvador, kvůli vysoké míře kriminality, zřejmě není vyhledávanou turistickou destinací. Sám jsem viděl o místních zločineckých organizacích nejdenní dokument a svého času jsem četl o této problematice i knihu Samuela Logana s názvem Gang Mara Salvatrucha – ve znamení krve, a tak jsem byl plný očekávání, jaká bude nakonec realita, se kterou se během svého pobytu setkám. Přiznám se, že mě tentokrát trochu uklidňovalo, že mí hostitelé naplánovali na pět dnů mého pobytu poměrně podrobný program.

Po krátkém, asi hodinovém letu, který měl už z Panamy asi 40 minut zpoždění, jsme začali těsně před půlnocí klesat do temnot. Marně jsem hledal někde pod námi městské osvětlení, protože široko daleko žádné nebylo. Mezinárodní letiště San Óscar Arnulfo Romero y Galdámez v Salvadoru je totiž od hlavního města vzdálené asi tři čtvrtě hodiny jízdy autem.



San Óscar Arnulfo Romero y Galdámez byl arcibiskupem a mučedníkem Salvadoru. Narodil se v roce 1917, v roce 1977 ho zvolili arcibiskupem, ale v roce 1980 byl zastřelen jednou přesně mířenou střelou do srdce. V únoru 2015 ho papež František prohlásil za mučedníka a 23. května 2015 byl blahorečen. O tři roky později, v říjnu 2018, byl arcibiskup Óscar Romero na náměstí svatého Petra ve Vatikánu svatořečen.

Potemněnými letištními chodbami jsme se dostali k imigračnímu oddělení, kde jsem vystál nejprve jednu a následně ještě další, ne příliš dlouhou frontu, než jsem dostal vstupní razítko a mohl jsem pokračovat k celnímu odbavení. Žádný z celníků po mě nic nepožadoval, a tak jsem se mohl zhruba po půl hodině vydat k východu. Cestou nevlídně osvětlenými chodbami s několika zavřenými obchody se suvenýry mi padly do oka dvě velké zarámované státnické podobizny muže a ženy se šerpou v národních barvách. Chyběly pouze vladařské koruny, aby prezident Salvadoru s chotí vypadali jako skutečný král a královna.

Venku na mě čekal řidič mikrobuse, který měl za úkol mě dopravit do hotelu v hlavním městě. Jeli jsme po dálnici a cestou prohodili pár vět ve španělštině, ze kterých jsem se dověděl, že to letadlo, kterým jsem přiletěl, bylo ten den poslední, že má řidič doma čtyřletou holčičku a že není právě jednoduché vydě-

lat nějaké peníze. První dojem po příjezdu do města byl ten, že jsou ulice opravdu špatně osvětlené, modrozeleným tónem světla, možná úsporným, ale opravdu ne přívětivým. Říkal jsem si, že jsme zatím asi někde na předměstí, ale vtom jsem zahlédl červený svítící nápis „hotel Sheraton“. Z okénka jsem vyhlížel nějakou odpovídající budovu, ale kromě patrových garáží jsem ve tmě nic neviděl. Vchod do hotelu už vypadal standardně, stejně jako recepce, snad až na zrcadla, ze kterých se již odlupovala zadní reflexní vrstva. Po dlouhém cestování jsem byl unavený, a tak jsem padl do pohodlné postele a během momentu jsem usnul.

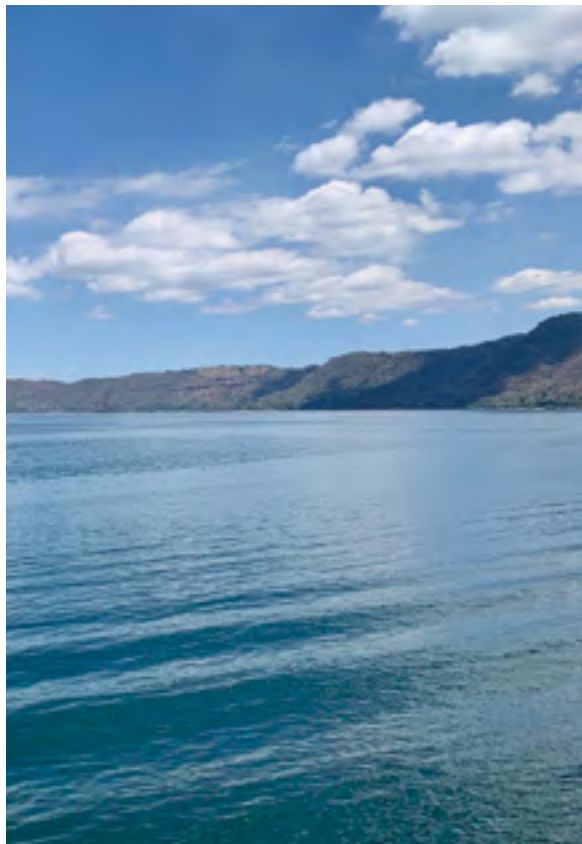
VÝLET K JEZERU COATEPEQUE

Ráno zalité sluncem nabízelo oku naprosto odlišný obrázek. Hotel měl možná pouze čtyři patra, ale byl postaven do půlkruhu, přičemž z pokojů ve druhém patře, kde jsem byl ubytován, bylo možné po trávníku rovnou odejít do rozlehlé zahrady. Snídaně v přízemí s výhledem na bazén, u kterého stály tradiční rustikální stavby se střechami z palmového listí, chutnala náramně. Nabídka byla široká, ale talíř čerstvého tropického ovoce, granola s bílým jogurtem, salvadorská káva a čerstvé ovocné šťávy, to bylo přesně to, co jsem ten den potřeboval a co mi rozhodně stačilo. Cestou zpátky do pokoje jsem si u výtahu všiml vlnak několika světových států a zarámovaných fotografií různých světových státníků a dalších osobností, které v tomto hotelu v minulosti přebývaly. Byl tady například Bill Clinton, Barack Obama, španělský král Juan Carlos I. nebo bývalý generální tajemník OSN Pan Ki-mun.

Na první den mého pobytu mi hostitelé naplánovali výlet k jezeru Coatepeque, které se nachází v západní části Salvadoru v departamentu Santa Ana v nadmořské výšce 746 metrů. Na tento výlet mě vzali Eduardo Flores, ředitel pro evropské trhy, generální ředitel Alexander Siliezar a jela s námi i Gabriela Ayala, master blenderka rumů Cihuatán, se kterou jsem měl ten den pořídít původní rozhovor.

Cestou z města jsem se snažil klást jiné otázky, než které měly zaznít v rozhovoru, a jednou z nich byla i otázka směřující k současné situaci s místními gangy. Dověděl jsem se, že se už mnoho let členové těchto gangů netetují a už vůbec ne na obličeji, takže jsou samozřejmě daleko hůře rozeznatelní. Navíc se prý domluvili na tom, že proti sobě již nebudou bojovat. Rozdělili si teritoria, a mají tak více klidu na kontrolovaném obchodu s drogami a další trestnou činností.

Necelých padesát kilometrů severozápadním směrem k jezeru Coatepeque jsme urazili po Panamerické dálnici zhruba za hodinu. Jezero Coatepeque vzniklo tím, že dva sopečné krátery se zhroutily do



sebe, čímž vznikla takzvaná kaldera neboli kotlovitá prohlubeň tvaru kráteru. To se podle geologů odehrálo někdy před 72 000 až 57 000 roky. Následně tuto kalderu zatopila voda, čímž vzniklo kalderové jezero o rozloze 26 km². K jezeru, jehož název v překladu z nahuatu znamená „Na hadí hoře“, jsme se dostali přes vesnici El Congo kopcovitým terénem a pokračovali jsme dál prašnou cestou až k rezidenci Piedradura, což v překladu znamená „Tvrdý kámen“. Poté, co nám otevřel zahradník a zároveň správce této rodinné usedlosti, jsme vjeli na pěkně upravený pozemek se dvěma domy, ve kterých jsme se ubytovali, a s kamenným dlážděným chodníkem, který se svažoval dolů k vodě. Tam byla na vysokých trámech postavena dřevěná bouda, v níž se necházel gril, plovací vesty, ručníky a další věci, které by se mohly hodit ke zpříjemnění chvil u tohoto krásného jezera. Na chvíli jsme si tady sedli a vychutnávali jsme si neuvěřitelný klid, který tady panoval. Při pohledu na vodní hladinu bylo docela těžké si představit, že tady kdysi místo vody stoupal z hlubin země kouř a tu a tam odsud létaly kameny a vytékala láva. Dostal jsem chuť si v jezeře zaplavat. Nikdo se ke mně nepřidal, protože je prý voda studená. Vzhledem k tomu, že jsem se od začátku roku začal otužovat, mě to v horku, které tady panovalo, začalo k vodě ještě více táhnout. Ráno jsem si



Juan Alfredo Pacas, Gabriela Ayala, Eduardo Flores a Alexander Siliezar

totiž v hotelu chtěl dát studenou sprchu, ale víc než vlažnou nebylo z místních kohoutků možné dostat. To už jsem ale sestupoval po dřevěném schodišti dolů k vodní hladině, pod kterou byly ještě dva poslední schody. Chvilka nepozornosti, a to, co následovalo potom, bych si raději příště odpustil. Na slizkém povrchu prvního z těch dvou schodů mi okamžitě ustřelila noha a já jsem padl naznak, což mě trochu vymrštilo zpět, a tak jsem se před nekontrolovaným sesunutím pod vodu ještě instinktivně chytil vertikálního trámu. Ten jsem si narazil na žebra a celkem slušně jsem se při tom praštil i do hlavy. V prvním momentu jsem vůbec nevěděl, co se stalo, a hned vzápětí jsem si říkal, že to asi nebude dobré. Myslel jsem, že hlavu musím mít určitě rozbitou, což se naštěstí nepotvrdilo, nebo že nebudu moct chodit kvůli hnutým zádům, což se také kupodivu nestalo, a tak jsem mohl po chvilce opatrně skočit do vody a zaplavat si směrem k ostrovu Teopan, posvátnému místu mayské civilizace. Voda byla opět vlažná, ale i tak to rozhodně stálo za to.

Chvilí po tomto incidentu už jsme zase seděli u stolu a povídali si o rumech, které jsme při tom ochutnávali. Jednalo se konkrétně o rupy Cihuatán Indigo, Cinabrio a Obsidiana.

V podvečer dorazil Juan Alfredo Pacas, spoluzakladatel a viceprezident společnosti Licorera Cihuatán, což je vitální pětatřicátník s neobyčejnou jiskrou v oku, patrnou od prvního okamžiku. Jedná se o člověka, který se stará o kávovníkové plantáže a zpracování kávy a kromě toho se zasloužil i o vznik prvního salvadorského prémiového rumu. Na kávovníkové plantáži jsme měli naplánován výlet na další den, a tak jsme po večeri, kterou nám připravila manželka zdejšího správce, měli ještě čas probrat spoustu zajímavých věcí.

Až na ten pád to byl velmi příjemně strávený den a následně i večer za neuvěřitelného zvuku žabí serenády, nesoucí se po vodní hladině a umocňující exotickou atmosféru tohoto úžasného místa.

ZPRACOVÁNÍ SALVADORSKÉ KÁVY

Ráno jsem si ještě jednou zaplavával a po snídani jsme vyrazili do departmentu Santa Ana, kde se v pohoří Apaneca-Illamatepec nachází kávovníkové plantáže rodiny Pacas. Prvním z rodu Pacasů, který se zasloužil o pěstování kávy v Salvadoru, byl José Rosa Pacas, který ve zdejších horách koupil pozemky a začal s výsadbou kávovníků odrůdy Bourbon. Juan Alfredo je dnes zástupcem páté generace Pacasů, který se snaží dále rozvíjet plně integrovanou výrobu rodinného podniku s kávou, od semínka až po šálek.

Před začátkem produkce kávy, který se datuje do roku 1850, se v Salvadoru pěstovalo indigo, rostlina, z níž se získávalo přírodní modré barvivo. Po nástu-



Unikátní odrůda Bernardina

pu syntetických barviv byla právě káva vybrána jako ideální náhrada indiga, a tak se začalo s její produkcí. V současné době je v Salvadoru kávová krize, která je důsledkem více faktorů. Jednak je to houba *Hemileia vastatrix*, způsobující tzv. kávovníkovou rez, v důsledku čehož kávovníkový keř zahyne. Dalším faktorem je, že se na místních plantážích, vzhledem k velmi nákladnému obnovování farem, často vyskytují 70 až 90 let staré keře, které nejsou odolné. No a nakonec je také potřeba zmínit, že cena kávy jako komodity je 1 USD za libru (0,453 kg), ale vypěstovat stejné množství výběrové kávy stojí 2 USD.

Rodina Pacasů spolupracuje s 19 farmáři a dohromady obhospodařuje 525 hektarů plantáží, které se rozkládají v nadmořské výšce 1 000 až 1 800 metrů. My jsme navštívili farmu San Joaquín, která měla 31 hektarů, a El Retiro s rozlohou 19 hektarů. Kromě odrůd Bourbon a Moka tady pěstují i jednu hybridní odrůdu nazvanou Pacamara a jednu unikátní, kterou nedávno objevil manažer rodinné farmy Los Bolletos Rupert Bernardin a jmenuje se Bernardina. U této odrůdy se nejprve Juan Alfredo Pacas a jeho sestra Maria, obchodní ředitelka Café Pacas, domnívali, že se jedná díky jejímu aromatickému profilu o Geshu, ale po testu DNA se zjistilo, že je to nová, zatím



Juan Alfredo Pacas

neklasifikovaná odrůda, geneticky podobná odrůdě nalezené v oblasti Agaro v Etiopii.

Poté, co jsme se díky terénnímu pick-upu od Toyoty prokousali strmými cestami zmíněných plantáží, které jsme následně směrem dolů zdolali po svých, jsme se přesunuli do departmentu La Libertad, kde se nachází zpracovatelský závod, ve kterém se se sklizenou kávou dále pracuje. Viděl jsem tady všechny tři hlavní metody zpracování kávy - natural, honey i washed. Pro ty z vás, kdo dosud nevíte, co to znamená, jenom ve zkratce uvádím, že zpracování kávy „natural“ znamená, že se káva zpracovává suchou cestou bez použití vody tak, že se suší celé plody kávovníku, takzvané „kávové třešně“ včetně dužiny a slupky. Jedná se o nejstarší a zároveň nejekologičtější způsob zpracování kávy. Káva získává výborné aroma, „plné tělo“ a sladkou chuť s nádechem ovoce. Plody se zde suší na betonových plochách nebo na drátěných roštech, které mají výhodu v tom, že vzduch proudí ze všech stran, tedy i zdola. Aby se zabránilo plísním a zahňívání, musí se kávové třešně neustále obracet. Po usušení se zrnka mechanicky očistí od slupky s dužinou.

Metoda honey, neboli medová, znamená, že se zrnka suší na slunci i s částí dužiny. Výsledná chuť není tak ovocná jako u káv zpracovaných suchou meto-

dou. Disponuje příjemnou kyselostí a sladkost závisí na množství dužiny ponechaném na zrnkách. Tato metoda také nevyžaduje použití vody.

Metoda washed, jak název napovídá, je mokrou metodou, při které je zapotřebí velké množství vody. Nejprve se mechanicky odstraní obal s kusem dužiny a následně se nechají zrnka experimentálním anaerobním procesem fermentovat 72 hodin, čímž se oddělí zbytky dužiny od zrnka, která se nechají vyschnout na slunci. Tímto procesem je možné nejlépe vystihnout kvalitu kávových zrn. Chuť kávy je čistá a lépe odráží původ a odrůdu. Zároveň při tomto zpracování tolik nehrozí zahňívání a plísnivění.

Po usušení kávových zrn přichází na řadu další třídění. K prvnímu dochází přímo při sklizni na farmách. Tady u posledního se před pytlováním zrnka ještě třídí na běžícím pásu, u kterého stojí mnoho žen, přičemž ta poslední musí být nejzkušenější, aby dokázala zachytit případná nekvalitní zrnka, která mohla uniknout pozornosti předchozích kontrolerek.

Jestliže jsem na farmě San Joaquín poprvé v životě ochutnal čerstvý plod kávovníku, který jsem rozmáčkl tak, aby se ukázala světlá zrnka kávy, a ta jsem následně vysál i s dužinou, než jsem po







chvilce čistá zrnka opět vyplivl, tak teď přede mnou byl můj první cupping neboli ochutnávání hotové kávy zpracované různými způsoby. Nejprve se káva nemale na hrubost požadovanou pro filtrovanou kávu. Na 8 gramů kávy se použije 136 ml filtrované vody. Před zalitím se hodnotí aroma namleté kávy. Potom se káva v šálku zalije vodou zahřátou na 93 až 94 °C. Po třech minutách se opět hodnotí aroma, potom se zamíchá a znovu se hodnotí aroma. Odstraní se pěna a speciální degustační lžičkou se začne ochutnávat. To se dělá tak, že se káva rychle usrkne ze lžičky, tak aby se rozptýlila v celých ústech. Následně, pokud na to nezapomenete a hned kávu nepolknete, tak jako já, se káva vyplivne.

U kávy se hodnotí aroma a chuť, acidita a tělo, lahodnost, dochuť a vyváženost. Hodnotí se bodově na stupnici od 1 do 100 bodů, přičemž nejvyšší kávy jsou ty, které se blíží 100 bodům. Za výběrovou kávu je považována ta, která získá 80 a více bodů.

U velkého stolu stálo osm vzorků kávy, u kterých byl popis, o jakou odrůdu se jedná, z jaké farmy pochází a jak byla zrnka zpracována. Pro mě jakožto pro nováčka bylo musím přiznat poměrně složité popsat, co v té které kávě cítím. U destilátů mi to nedělá problémy, ale tady to byl přece jenom trochu odlišný svět. Zajímavým zjištěním pro mě bylo také následné porovnání stejné kávy připravené ve french pressu a způsobem V60*, které pro mě připravil Juan Alfredo. Ten mi zároveň prozradil, že v roce 2011 absolvoval v Terstu šestměsíční kurz The Illy Master in Coffee Economics and Science, organizovaný nadací Ernesta Illyho ve spolupráci s univerzitami v Udine a v Terstu. I přes to, že je příznivcem překapávané filtrované kávy V60*, tak když není vyhnutí, je z komerčních káv schopen akceptovat právě tu od Illy. Jednak má rád konzistentní chuť espressa Illy a také aromatický profil, který je díky tomu, že Illy zpracovává 100 % arabicu, údajně o hodně lepší než u jiných italských výrobců, kteří používají pro své směsi i robustu. Připravit filtrovanou kávu je na rozdíl od french pressu zdlouhavější, ale výsledná chuť disponuje ještě větším a fekl bych průzračnějším spektrem úžasných chutí.

Juan Alfredo nejenom že absolvoval zmíněný kurz v Itálii, ale v roce 2017 se do Terstu i vrátil již jako profesor, přednášející o inovacích a podnikatelství a tento rok na jaře o sklizni a procesech, které po sklizni následují.

Další den plný zážitků a nových zkušeností byl u konce. Zítra už byl na řadě den D, s návštěvou polí cukrové třtiny, cukrovaru, destilerie a skladu zrajících rumů.

* V60 je překapávač od japonské firmy Hario, podle jehož stěn, svírajících úhel 60°, je pojmenována asi vůbec nejoblíbenější metoda přípravy výběrové kávy.





Alfredo Pacas Díaz

LA CABAÑA A CIHUATÁN

Ráno jsem se probudil a zjistil jsem, že se naražená žebra, nebo co jsem si to vlastně u jezera Coatepeque udělal, dost uklidnila, a tak jsem se před snídaní vypravil – abych nezakrňel – do hotelové posilovny. V půl sedmé ráno tam bylo již docela živo, a tak jsem se chvíli protáhl, vzal jsem si lavičku a činky a chtěl jsem si dát tři série rozpažek, proložené třemi sériemi s činkou zvedanou obouruč za hlavou. Při druhé sérii jsem ale pocítil takovou bolest, že jsem cvičení musel okamžitě přerušit. Od té chvíle jsem se nemohl smát, smrkat a dojít si na záchod vyžadovalo také značnou dávku odvahy a odhodlání.

Posilovna tedy, jak se ukázalo, nebyl nejlepší nápad, asi tak jako dát si na letišti v Paříži tyčinku 80% čokolády do náprsní kapsy saka spolu s pasem a brýlemi. Tuhle příhodu vám ještě dlužím. Letím směrem Panama, vyndávám a zandávám brýle do pouzdra podle toho, kdy je zrovna potřebuji, a když se tak stane asi podesáté, tak si v pološeru interiérového osvětlení letadla všimnu, že na brýlích něco je. Záhy podobnou čokoládovou čmouhu spatřím i na mikíně, na ruce a všude uvnitř a kolem náprsní kapsy. Ano, čokoláda byla dokonale rozpuštěná teplem a jak se patří rozpatlaná. Situace nepříjemná, co vám budu povídat. Odebral jsem se na toaletu, kde jsem pracoval na očištění a zažehnutí nejhoršího minimálně půl hodiny, během které jsem každou chvíli očekával, že mě přijde zkontrolovat letuška, jestli se mi něco náhodou nestalo... Teď v hotelu nastal čas nechat světle zelenou mikinu Chartreuse s kapucí vyprat, protože klimatizaci v letadlech a latinskoamerických autobusových linkách nevládám právě bez ní. Zavo-

lal jsem hotelový personál a mikínu jsem poslal do prádelny. Zanedlouho potom jsem již seděl s Juanem Alfredem v autě a jeli jsme směrem k údolí Cihuatán.

Pomalů jsme se prokousávali ranním, poměrně hustým provozem a Juan Alfredo mi začal vyprávět, jak to všechno začalo.

Na přelomu 60. a 70. let půdu v Salvadoru vlastnily rodiny, nebo společnosti. Během zemědělské reformy v pozdních 70. letech bylo ustanovena maximální rozloha půdy, kterou mohl nějaký subjekt vlastnit, na 250 hektarů. Četné pozemky byly tedy rozděleny novým majitelům, které ale nikdo nenaučil farmářit, a tak mnozí z nich zbankrotovali. Před reformou vlastnila cukrovar i s pozemky jedna rodina. Protože ale tato rodina vlastnila daleko více hektarů, než bylo stanoveno, rozdělila přebytečnou půdu a nabídla ji ke koupi zaměstnancům cukrovaru. Dědeček Juana Alfreda Pacase, který tenkrát v cukrovaru pracoval, neměl o pole s cukrovou třtinou zájem, a tak se zeptal svého syna, jenž nabízený pozemek koupil. Rodina původních vlastníků nakonec přišla o pozemky i o cukrovar. Za Duarteho vlády v letech 1980–1996 byl tento cukrovar, který měl jako jediný zároveň destilérii, znárodněn. Duarteho záměrem bylo vyrábět ethanol a používat ho jako palivo. Po roce ale destilérii vláda přestala využívat. V roce 1996 bylo rozhodnuto o privatizaci. Otec Juana Alfreda Pacase, dnes 75letý, stále vitální pán Alfredo Pacas Díaz, založil skupinu investorů, se kterou se ucházel o cukrovar, v té době již nefunkční, a zchátralou destilérii. Tak se stalo, že v roce 1996 získali cukrovar a o tři roky později i destilérii, kterou začali opravovat a Alfredo Pacas Díaz se stal prezidentem společnosti La Cabaña. V privatizaci byly stanoveny kvóty, které udávaly, kolik procent může vlastnit zaměstnanec, kolik dodavatel cukrové třtiny, kolik privátní investoři a kolik procent bude držet vláda. Ta si svůj podíl nechala až do roku 2015, kdy ho prodala ostatním podílníkům. Těch je dnes kolem pěti set.

Na začátku roku 2000 přišli s nápadem vyrábět rum, který by mohl být ambasadorem Salvadoru. Všechno začalo experimentem, kdy uložili čirý destilát z cukrové třtiny do osmdesáti sudů různých druhů. Byly to nové sudy z amerických dubů s obsahem 100 litrů, ale i použité sudy po bourbonu s obsahem 200 litrů. Mezitím někdo z Venezuely, z rumového prostředí, jezdil kontrolovat uložené rumy, ochutnával a radil, co s nimi dál. Juana Alfreda to začalo hodně zajímat, a tak investoval do ekonomické studie, aby zjistil, jestli může být podnikání s rumem zajímavé. Mnoho lidí říkalo, aby to nedělal, že to zajímavé nebude, a zpočátku to vypadalo, že budou mít pravdu. První studie, která se zabývala rumem pro místní trh, se jevila skutečně jako špatný plán. Juan Alfredo byl frustrovaný, protože to vypadalo, že nakonec bude



Vykládání cukrové třtiny u cukrovaru La Cabaña

jedinou schůdnou cestou prodávat rum v takzvaných bulcích neboli cisternových kontejnerech. Juan Alfredo se ale již do rumu zamiloval a chtěl udělat alespoň malou sérii superprémiových rumů a k překvapení všech začala fungovat i čísla. V roce 2013 byl projekt schválen, byla založena dceřiná společnost Licorera Cihuatán Company se stejnými podílčníky jako v cukrovaru a začala se psát historie rumů Cihuatán.

Prvním zaměstnancem byl Eduardo Florés, který pracoval jako manažer tohoto projektu. Juan Alfredo s Eduardem a ředitelem společnosti, kterým se stal Alexander Siliezar, začali cestovat po destilériích a navštěvovali světové obchodní veletrhy, aby se o rumu dověděli co nejvíce. Jedno bylo jisté – inspirací pro název společnosti a v budoucnu i pro jednotlivé verze jejich rumů se staly legendy dávných civilizací, které žily na území dnešního Salvadoru. Jak sami zakládající členové společnosti říkají, je to jejich závazek, udržovat své kořeny při životě.

V prastarém jazyce nahuat označovalo slovo Cihuatán „území vedle spící ženy“. Legenda vypráví o bohyni, která přišla na toto území před mnoha staletími a obdarovala jej bohatstvím a úrodností. Díky její přízni údolí Cihuatánu rozkvetlo v úrodná pole cukrové

třtiny a zároveň disponovalo nejčistší vodou. A právě cukrová třtina a voda Cihuatánu jsou klíčovými položkami pro řemeslnou výrobu stejnojmenných rumů.

V roce 2014 byla přijata Gabriela Ayala na pozici master blenderky. Jejím prvním úkolem bylo ale udělat pilotní provozovnu, ve které by bylo možné míchat a plnit rumy. Do místnosti, která měla zhruba 70 m², byl instalován tank s obsahem 2 000 litrů a Juan Alfredo, Eduardo a Gabriela začali pracovat o víkendech, aby nebyli nikým rušeni a mohli se plně koncentrovat na svou práci. První kontejner do Evropy byl naplněn právě tady, tímto způsobem. Naplnit 50 lahví a opatřit je etiketami, tak aby byly pokud možno přesně vycentrované, prý zpočátku trvalo šest hodin. To se událo na konci roku 2014 a první kontejner byl prodán na začátku roku 2015. Jednalo se o osm let zrající rum Cihuatán 8 Años. V roce 2016 k němu přibyl dvanáctiletý rum Cihuatán 12 Años a v roce 2018 limitovaná Edice Nahual, což byl první rum, který namíchala Gabriela Ayala jako svůj projekt a byl také první zabalen tak, jak chtěl tento mladý tým entuziastů. V roce 2019, tedy v roce 15. výročí od doby, kdy zde byly rumy poprvé uloženy do sudů, došlo k rebrandingu a osmiletý rum dostal název Indigo a 12 let zrající rum označení Cinabrio.



To už jsme se ale přibližovali k cukrovaru La Cabaña, vyrábějícímu cukr od roku 1926, a já jsem Juana Alfreda požádal, abych si mohl udělat pár fotek na přilehlém parkovišti trucků s cukrovou třtinou, čekajících na vyložení. Odhadem jich tady mohlo být tak padesát. Prý tady pod dohledem ozbrojené stráže nečekají na vyložení déle než 24 hodin. Po jejich uplynutí by již cukrová třtina ztrácela na kvalitě.

Cukrovou třtinu pro cukrovar La Cabaña dodává kolem 800 dodavatelů. Některé pozemky v údolí Cihuatánu vlastní majitelé cukrovaru, ale většina cukrové třtiny je vykupována. Pole cukrové třtiny se před sklizní vypalují. Sklizeň, která obvykle trvá od poloviny listopadu do poloviny dubna, probíhá mechanicky nebo ručně, pomocí takzvaných australských mačet.

Samotný cukrovar La Cabaña, který je největším dodavatelem bílého cukru v Salvadoru, získal jako první ve střední Americe certifikát ISO. Kromě cukru určeného pro domácí trh je zdejší cukr i exportován. Cukr, který je určený pro židovskou komunitu, nese označení Kosher, potvrzující požadovaný výrobní postup. Pro islámskou společnost nese zde vyrobený cukr označení Halal.

Musím říci, že na mě místní zaměstnanci, všudypřítomný pořádek i samotná velikost tohoto cukrovaru udělaly veliký dojem. Kdo jste již někdy cukrovar navštívil, tak víte, že se jedná o výrobní postup od zpracování cukrové třtiny rozemletím za účelem získání její sladké šťávy až po konečnou krystalizaci v odstředivkách, pytlování a expedici. Na každý krok výrobního postupu je zapotřebí dobře fungující strojní mechanizace poměrně velikých rozměrů, která je v době sklizně cukrové třtiny 5 až 6 měsíců v roce v provozu prakticky nonstop. Procházeli jsme obrovskou halou, ve které byla zbudována tři patra s rozmístěnou strojní aparaturou. Musím říci, že tento prostor nabízel průhledy skrz nosné konstrukce jednotlivých pater až k plechovému stropu a celé to připomínalo bizarní katedrálu plnou páry a hluku, na jejímž konci byl nejenom získaný cukr a odpad v podobě výlisků cukrové třtiny, který je určený k výrobě elektrické elektřiny, ale i pro nás a výrobu rumů Cihuatán nejdůležitější materiál, kterým je melasa. Melasa je tmavá, lepkavá tekutina podobné konzistence, jakou má med. Jedná se o vedlejší produkt při výrobě cukru a slouží jako základní vstupní materiál pro výrobu naprosté většiny světové produkce rumu. Ta místní má cukernatost 85 % Brix a po naředění vodou se nechá zkvasit ve třech fermentačních tancích přidáním průmyslových kvasinek *saccharomyces cerevisiae*. Ty přemění během 36 hodin cukr na alkohol, který je dále destilován. Destilace probíhá v destilačních kolonách hned vedle cukrovaru.











Destilerie La Cabaña / Cihuatán



Juan Alfredo ochutnává melasu



David, Daisy, Joaquín a Juan Carlos jsou součástí výrobního týmu od prvního dne a zastávají mnoho potřebné práce. Foto © Mónica Torrento

Je tady k dispozici několik destilačních kolon, které se využívají podle toho, jaký produkt zákazníci chtějí. Vzhledem k tomu, že se jedná o jedinou destilérii v Salvadoru, destiluje se tady poměrně široká škála destilátů pro různé využití, od farmaceutického až po destiláty, jako je vodka či aguardiente z cukrové třtiny pro zákazníky, kteří je následně dodávají na místní trh. Pro výrobu rumů Cihuatán, což je jediná značka salvadorského rumu, se používá pouze jedna speciální destilační kolona, kterou podle slov Juana Alfreda doplní v dohledné době ještě menší kotlíkové destilační zařízení, na kterém se budou destilovat některé speciální limitované edice z kvasu, který by měl být připraven pomocí vlastních kvasinek. Na otázku, kdy se tak stane, mi Juan Alfredo odpověděl, že je velmi netrpělivý, takže by si přál, aby to bylo okamžitě, ale že to reálně bude asi až za rok nebo v roce 2022. V současné době se tady vyrábí čerstvý lehký rum s obsahem alkoholu 94,9 % a čerstvý těžký rum s obsahem alkoholu 75 %. Tyto rumy jsou následně naředěny vodou na obsah alkoholu 65 % a ukládány ke zrání do dřevěných sudů několika typů. Jednak jsou to dvousetlitrové středně vypálené sudy z amerických dubů, které dříve obsahovaly bourbon. Ty jsou podle Gabriely Ayala dost podstatné, protože dodávají rumům Cihuatán charakteristickou chuť vanilky, mandlí, skořice nebo pražených ořechů. Dále se používají nové sudy z amerických

dubů s obsahem 200 litrů, což byly vůbec první sudy, do kterých Licorera Cihuatán začala rumy ukládat. Rum z těchto sudů nese zřetelnější stopu dřeva a je kyselejší. Speciální jsou také menší, 100litrové sudy ze dřeva stromů Ceiba vyrobené v Salvadoru. Český název tohoto původního stromu Střední a Jižní Ameriky je vlnovec nádherný. Jedná se o posvátný strom Mayů, jehož kůra je poseta krátkými, silnými trny. Mayové věřili, že se jedná o strom, který je spojen se všemi světy, které v jejich pojetí existovaly. Světem tam nahoře, tedy světem lidí, ale i podsvětím.

Aby měly jednotlivé várky rumů Cihuatán stejnou úroveň sladkosti, doslazují se dvěma druhy sladidel v závislosti na tom, jaký rum je vyráběn. Prvním sladidlem je raw cukr z místního cukrovaru La Cabaña a druhým sladidlem je sirup, připravovaný ze stejného cukru přidáním vody a zahříváním. Tím dojde k převrácení sacharózy, a tak vznikne jiný druh sladkosti. Technicky jsou rumy Cihuatán doslazovány tak, že se jedno ze sladidel přidá do posledního tanku před lahvováním.

Výrobci rumů Cihuatán jsou hrdí na to, že dokážou udržet vyváženou sladkost svých rumů cukrem pocházejícím ze stejné cukrové třtiny a stejného cukrovaru, odkud pochází jejich melasa. Důležité je, že je obsah cukru menší než 20 gramů na litr, což je pro rumy povoleno nařízením Evropské unie.



Master blender Gabriela Ayala

JEDNA OTÁZKA PRO JUANA ALFREDA

Jak byste srovnal výrobu kávy s výrobou rumů?

Obě odvětví - jak výroba kávy, tak rumů - jsou úžasné. Podle mého názoru je spojuje to, že skrze přírodu, která dodává základní vstupní materiál, tedy kávové třešně a cukrovou třtinu, jsou schopna extrahovat a dále zpracovat jejich vůně a chutě, které jsou následně patrné ve finálních produktech. Pro mě je fascinující v nich identifikovat veškeré úsilí, které vkládáme do jejich výroby. Pokud se jedná o kávu, tak vím, že chutná právě tak, jak chutná, protože jsem před třemi, čtyřmi nebo pěti lety učinil nějaká konkrétní opatření a použil ten který postup zpracování. Navíc je úžasné sledovat, jak každý kávovník píše jiný příběh. U cukrové třtiny je to možná více o způsobu zpracování a ve zrání, díky kterému získáme komplexitu finálního produktu. V budoucnu, až budeme vedle destilační kolony používat i kotlíkové destilační zařízení, se ale odlišnostmi různých druhů cukrové třtiny i různým terroirem, ve kterém se pěstují, hodlám blíže věnovat. Cítím, že to, co je v jednom odvětví tradicí, může být v tom druhém inovací a naopak. Proto mám obě tak rád.



Juan Alfredo Pacas

GABRIELA AYALA

Dne 25. února 2020 se ptal a fotografoval Jakub Janeček

Master blenderka rumů Cihuatán Gabriela Ayala je promovanou inženýrkou chemie, o které Juan Alfredo Pacas, viceprezident společnosti Licorera Cihuatán, říká, že dokáže úžasným způsobem zabudovávat své emoce do finálních rumů. Využil jsem tedy příležitosti a položil jsem jí během své návštěvy Salvadoru několik otázek, aby bylo představení těchto rumů, které na našem trhu od konce minulého roku zastupujeme, pokud možno co nejucelenější.

Jak a kdy jste se dostala k pozici master blenderky rumů Cihuatán?

Je to celkem netradiční příběh. Pracovala jsem v oddělení pro vývoj nových produktů ve společnosti, která v Salvadoru produkuje cukr - v tomto průmyslu jsem se s velkým nadšením pohybovala osm let. O pozici master blendera jsem se dočetla v novinách. Týdny jsem v nich vídala inzerát poptávající technologa chemické

výroby, který by se nezalekl nejistoty spjaté s novými projekty a kterému nevadí nejasné plány. O rumu v něm ale nebylo ani zmínky (nejspíš by pak inzerát nemohl být publikovaný po tak dlouhou dobu). Podobný inzerát jsem ještě neviděla a říkala jsem si: Kdo by na něj odpovídal? Asi po měsíci jsem ze zvědavosti poslala vlastní životopis. Následující den mě pozvali na pohovor s Juanem Alfredem Pacasem. Vzpomínám si, že to bylo velmi příjemné setkání. Povídali jsme si





o salvadorském cukrovarnickém průmyslu a shodli jsme se, že nechápeme, jak je možné, že ještě nevznikl rum, který by naši zemi reprezentoval. Řekl mi o svých plánech, o výzvách, které představují, a nastínil, co by obnášela pozice vedoucího výroby. V červenci roku 2014, po mnoha testech a pohovorech, jsem začala pro společnost Ron Cihuatán pracovat. Dělal jsem všechno, co jsem jako technolog chemické výroby uměla, ale časem jsem se naučila mnohem víc. Netušila jsem, že destilát, jako je rum, toho může tolik zosobňovat a že skrze něj můžu zároveň vyjádřit také sebe samu. Poslední rok pro mě byl plný osobního rozvoje a nabytí nových znalostí. Je mi ctí, že ve mě firma vložila svoji důvěru a svěřila mi post master blenderky svých rumů.

Kolik blenderů kromě vás míchá rumy Cihuatán?

V současné době rumy blendují jen já a Alejandro Henríquez. Do firmy nastoupil před rokem a učí se umění výroby rumu. Pod mým vedením se mnou spolupracuje na nové řadě našich rumů, a já tak díky němu mohu věnovat více času vyvíjení novinek.

Jaké druhy sudů používáte ke staření vašich rumů?

Nové sudy z amerických dubů a středně vypálené sudy ze stejného dřeva, ve kterých byl dříve uložen bourbon. Ty představují asi 90 % našich zásob a skvěle odpovídají profilu rumů, které jsme uvedli na trh. V současné době chceme dále rozšířit naši nabídku a experimentujeme s různými senzorickými profily stařených rumů, a proto

jsem nedávno pořídili sudy z francouzského dubu po sherry, koňaku a francouzských fortifikovaných vínech Rivesaltes.

Kdo určuje typy a množství, které potřebujete?

Samozřejmě já. Vycházím při tom z našeho desetiletého business plánu a odhadovaných ročních prodejů. Každý rok prezentuji výkonnému vedení rozpočet, který je třeba vyhradit na investování do sudů a jejich typů, stejně jako argumentaci k této investici.

Jaké typy rumů destilujete a jak silné je ukládáte do sudů?

Vyrábíme dva typy čerstvého rumu – lehký a těžký rum. Lehkému říkáme „Nantli“, což v nahuatu znamená matka, takže je to náš mateřský rum. Ten je skoro bez nečistot a zraje v nových sudech z amerických dubů. V jeho složení převládá etanol, ale přesto není úplně neutrální a jsou v něm cítit tóny zeleného jablka, vanilky a citrusů. Těžkému rumu říkáme „Tajtli“, což v nahuatu znamená otec. Tento rum necháváme zrát v sudech po bourbonu. Obsahuje etanol a žádoucí nečistoty, díky nimž je komplexnější, s patrnými tóny trávy, možná trochu připomínající agricole rum i přes to, že se nejedná o rum vyrobený z čerstvé šťávy cukrové třtiny. Lehký rum má nízký podíl alkoholových přiboudlin [anglicky „congeners“, pozn. red.], těžký zase vysoký podíl přiboudlin nebo nečistot, chcete-li. Oba tyto čerstvé rumy ukládáme do sudů po naředění vodou na 65 % alkoholu.

V jaké nadmořské výšce se nachází váš sklad?

Náš sklad zrajících rumů se nachází v údolí Cihuatán, ve výšce 305 metrů nad mořem.

Jak vysoký andělský podíl ve vašem skladu zaznamenáváte?

V současné době mezi sedmi a osmi procenty ročně.

Jak často kontrolujete vývoj zrání rumů v sudech?

Všimla jsem si, že vzhledem k našim teplotním a vlhkostním podmínkám procházejí rumy zajímavým vývojem každé čtyři měsíce.

Jak hodnotíte rumy Cihuatán a odezvu vašich zákazníků od roku 2004, kdy jste začali ukládat vaše rumy do sudů, po současnost?

Naše rumy jsme začali ukládat do sudů v roce 2004, ale na trhu jsme obchodně od roku 2015. Udělali jsme dobrou zkušenost, upřímně jsme nečekali tak rychle vlnidné přijetí, kterého se nám ze strany milovníků rumu dostalo. Zdá se, že jsme toho docílili díky tomu, že vyrábíme autentický rum s historií. Celý náš projekt vnímám jako lidskou bytost. V tuto chvíli se nacházíme ve fázi dospívání, kdy se začíná tvořit naše osobnost a kdy více riskujeme. Z technického pohledu je možné říci, že jsme získali zkušenosti a zdokonalili jsme hodně postupů, což nám umožňuje pracovat s našimi zrajícími rumy nejlepším možným způsobem, abychom mohli světu představit další zajímavé verze.

Který z vašich rumů máte nejraději? A jaké podávání osobně preferujete?

Mé preference se neustále mění. V současné chvíli je můj oblíbený rum Cihuatán Niktė, limitovaná edice z roku 2019. Při jeho vzniku pro mě bylo velikou výzvou vyvolat všechny jeho květinové tóny skrze blendování stařených rumů. Stále si vzpomínám na chvíli, kdy jsem objevila tóny květiny „Galán de Noche“ v rumu single barrel, a na to, jak moc mi to aroma připomínalo mé dětství. V Salvadoru je často velmi horko, a proto rum Niktė ráda piji mírně vychlazený nebo s několika kostkami ledu, které dají vyniknout chutím dubového dřeva.

Kolik novinek máte v plánu uvést na trh v roce 2020?

Připravujeme tři nové rumy. Další limitovanou edici, nový rum Cihuatán XO a speciální edici pro Salvador, kterou uvedeme na trh v září, kdy oslavujeme vyhlášení nezávislosti naší země.

Experimentujete v současné době s nějakým konkrétním blendem, o kterém přemýšlíte?

Ano. Když jsem ochutnávala naše patnáctileté rumy, zaregistrovala jsem aromatické tóny, které mi připomněly jeden velmi typický salvadorský dezert. Víc vám bohužel neprozradím, ale velmi se těším, až si s těmito rumy a tóny budu hrát.

Umíte si pro sebe představit nějaké lepší povolání?

Momentálně ne. Jak jsem říkala, zjistila jsem, že skrze blendování rumu můžu vyjádřit sebe samu, a objevila jsem tak zcela nový způsob, jak se radovat ze života. Mí rodiče mi radili, abych měla vždy nějakou alternativní možnost sebevyjádření, ať už například malováním, psaním nebo tancem. Nikdy by mě nenapadlo, že naleznu způsob, jak toho docílit skrze výrobu nápoje. Díky tomu jsem pochopila, že práce master blendera je umění. Nejde mi jen o to, aby byl rum správně provedený technicky, ale skrze proces staření se snažím předat příběhy, které naše rumy ztělesňují. Mým základním cílem je pak to, aby byl rum po ochutnání smyslovým zážitkem, stejně jako je tomu třeba u poslouchání písni nebo pozorování obrazů.

Rod Pacasů je v Salvadoru dobře známý díky kávovníkovým plantážím a zpracování kávy. Nezkoušela jste experimentovat a propojit svět rumu se světem kávy infuzováním kávových zrn nebo prostřednictvím nějakého koktejlu, který by kombinoval rum a kávu?

Měla jsem velké štěstí pracovat s Juanem Alfredem, který má obrovské zkušenosti s aromaty a chuťmi kávy. Juan Alfredo byl tím, kdo mě nechal nahlédnout do fascinujícího světa, který je jeho vášní. On se během ochutnávek kávy rád dělí o své znalosti a vysvětluje, jak si nejlépe různými způsoby vychutnat šálek kávy. Díky poznávání světa kávy jsem následně měla možnost provést mnoho experimentů s našimi rumy. Zkoušela jsem různé odrůdy kávových zrn pražených na různé úrovně infuzovat rumy různého stáří. Výsledky byly úžasné a my pouze čekáme na ten správný moment, abychom je představili světu. Co se týká koktejlů, tak tam jsme vymysleli cappuccino Martini s rumem Cihuatán Cinabrio, protože tóny karamelizovaného pomeranče a pistácií tohoto rumu nádherně kontrastují s tóny kávy.

Jak by podle vás vypadal ideální den v práci a ve volném čase?

Na své práci mám nejraději vytváření nových rumů. V tyto dny začínám vyhledáním perfektního playlistu, abych se dostala do správné nálady a vyčistila si mysl. Potom jdu do našeho skladu zrajících rumů, abych pro inspiraci ochutnala některé vzorky. Než začnu s výběrem, mám vždy nějakou představu o tom, jak by ten rum měl chutnat. Můžu se tak zaměřit na výběr různých rumů, které odpovídají mému požadovanému profilu. Následně trávím čas prací s těmito rumy v laboratoři, abych je lépe poznala a abych mohla připravit různé prototypy. Moje hudba pořád hraje v pozadí! Pracuji, dokud se mi nepodaří dosáhnout takových prototypů, které by byly hodny řady rumů Cihuatán.

Ideálně strávený volný den je pro mě na pláži. Mám pláž ráda, protože je to perfektní místo k tomu, jak trávit čas s rodinou a přáteli. Obvykle si tam i něco uvaříme a připravujeme skvělé koktejly pro každého. Kromě našich krásných pláží mám ráda i svůj osobní volný čas. Ráda čtu, nebo obdivuji přírodu, ideálně se sklenkou rumu Cihuatán. To mi umožňuje ochutnávat náš rum v různých scénériích, což mě inspiruje ve vytváření našich dalších rumů.





My warmest regards to the readers of Warehouse #1! I invite you to discover the Cihuatán Rum range and all the stories about our Mayan Heritage on every bottle.

Všechny etikety rumů Cihuatán navrhlo renomované pařížské studio Apartment 103, které stojí i za grafickým zpracováním značek, jako jsou Botrán, Château de Pommard, Hennessy nebo Carlsberg.



NAHUAL LEGACY BLEND - Tato limitovaná edice obsahuje rumy z privátních zásob, které osobně vybrala Gabriela Ayala, aby vzdaly okouzlivícím způsobem hold mayskému odkazu. Prastarí obyvatelé Cihuatánu věřili v ducha, kterému říkali Nahual. Tento osobní strážce každého člověka byl ztělesněním unikátního spojení posvátných zvířat a symbolem spojení mezi člověkem, přírodou a kosmem. Nahual byl inspirací pro vznik tohoto prvního Legacy Blendu rumu Cihuatán, který byl pečlivě namíchán, aby reprezentoval mayské dědictví v nejlepším možném světle. V tomto blendu s obsahem alkoholu 47,5 % můžete objevit typické vůně Salvadoru, mléčný karamel „dulce de leche“, pražené kešu oříšky, zralé kávovníkové třešně odrůdy Bourbon a kokosové sladkosti od organických pionýrů společnosti Panela. **1 730 Kč**

CIHUATÁN INDIGO je 8 let zrající rum, pro jehož název byla inspirací legenda o Tlalokovi, mayském bohu deště. V té se vypráví o tom, že k němu promlouvala spící žena a žádala ho o déšť, aby rozkvetlo údolí Cihuatán, kde rostla cukrová třtina i rostliny indigo, ze kterých Mayové získávali modré barvivo. **990 Kč**



CIHUATÁN NIKTÉ je limitovaná edice, která vzdává hold mystice Kay Nikté, mayského festivalu květin. V okouzující oslavě za svitu měsíčního srpku Mayové darovali moře posvátných okvětních lístků bohyni měsíce. Bylo lahvováno pouze 17 914 lahví s tímto vzácným obsahem.

K vytvoření tohoto okouzujícího rumu inspirovala master blenderku rumů Cihuatán Gabrielu Ayala mystická královna noci, také známá jako Sac Nicté (v dávné řeči Nahuat „sac“ znamená bílá). Tato výjimečná rostlina kvete pouze jednu noc, naplňujíc ovzduší svůdnou vůní medu a jasmínu, a následně uvadá před rozedněním. V tomto rumu se Gabriele podařilo zachytit nezapomenutelnou zkušenost s pomíjivostí květu „královny noci“, když se s touto květinou setkala v zahradě své babičky.

1 840 Kč

CIHUATÁN CINABRIO je 12 let zrající rum, pro jehož název byla inspirací legenda o mayském bohu slunce, který se jmenoval Kinich Ahau. V té se vypráví o tom, že ho spící žena žádala o to, aby dodal údolí Cihuatán potřebnou energii. Cinabrio je minerál, který Mayové používali jako červené barvivo pro své řemeslné umění.

1 190 Kč

POSLEDNÍ DEN V SALVADORU

Na poslední den svého pobytu v Salvadoru jsem měl naplánovanou návštěvu archeologických nalezišť.

Ráno bylo stejně jako každý den zalité sluncem. Už v 9 hodin bylo 26 °C a kolem poledne potom 35 °C. Nejprve jsme se chtěli podívat na významné naleziště, Joya de Cerén, zapsané v roce 1993 na seznam světového kulturního dědictví UNESCO. Tomuto mayskému sídlišti se také říká Pompeje Ameriky, protože bylo v roce 595 našeho letopočtu pohřbeno sopečným popelem po výbuchu sopky Laguna Caldera. Bohužel jsme ale měli smůlu, protože bylo zavřeno. Přesunuli jsme se tedy k dalšímu archeologickému nalezišti, kterým je Cihuatán, původně velké mayské město, založené v 8. až 9. století, jehož osídlení netrvalo dlouho, protože ho o nějakých 100 až 150 let později zničil obrovský, zničující požár. Toto místo bylo částečně zbaveno vegetace v 70. letech minulého století, takže dnes můžeme obdivovat především velkou pyramidu, dva kurty na míčové hry, několik dalších struktur a pěkný výhled na horu nazvanou „Spící žena“. Po zkušenostech z podobných míst v Mexiku a Guatemale bylo až neuvěřitelné, že tady nebyli žádní turisté. Vůbec nikdo, jenom pasoucí se kozy a jinak úžasný klid, který přímo vybízel k dlouhému rozjímání. Eduardo se ptal paní v pokladně, jestli je to tady touto dobou běžné, a ona mu odpověděla, že ne, že tady měli předchozí den docela plno, načež upřesnila, že tam bylo asi 15 lidí...

Druhou a poslední zastávkou toho dne a vlastně celého mého pobytu bylo pobřeží Tichého oceánu, které se nachází asi 40 kilometrů jižním směrem z hlavního města. Město San Salvador je totiž světu inzerováno jako Surf City. Po dvaceti minutách jízdy po nové dálnici, jejichž posledních pár kilometrů ještě zbývalo postavit, jsme se dostali na pobřeží. Trochu nám vyhládllo, a tak jsme se nejprve zastavili v nádherně vypadající restauraci Beto's La Libertad se snad ještě úchvatnějším výhledem na oceán. Dali jsme si washimi neboli sashimi na salvadorský způsob. Byly to tenoučké plátky ryby s jarní cibulkou v limetové šťávě a olivovém oleji a k tomu jsme si objednali ještě místní obdobu Ceviche. Všechno chutnalo skvěle a ve stínu plachtového přístřeší se sklenicí Chelady, tedy piva s citronem a se solí, nám bylo opravdu dobře. Po pozdním obědě jsme se ještě na chvíli přesunuli na vyhlášenou pláž El Tunco, kde se nachází mnoho barů, restaurací a také surfařů, kterým se líbí, že tady přichází jedna vlna za druhou a nemusí se tak na ten pravý moment dlouho čekat. V jednom z podniků jsme si ze široké nabídky destilátů dali Cihuatán Indigo s obsahem alkoholu 35 %. Hodně destilá-



tů se v Salvadoru prodává v této alkoholové síle, protože těch 5 % méně oproti obvyklým čtyřiceti procentům představuje celkem značnou úsporu na daních. Pravda, rum byl trochu „řidší“, ale chutnal výborně, a tak to byla celkem pěkná tečka za poznáním Salvadoru a rumů Cihuatán.

Následující den už mě čekal pouze návrat domů. Minka Chartreuse byla jako nová, a tak byla moje zbraň proti útokům klimatizací zase použitelná. Po snídani mě vyzvedl řidič asi tak v mém věku, a protože mluvil v podstatě pouze španělsky, nezbyvalo než se trochu snažit o konverzaci v tomto jazyce. Jmenoval se don Samuel Gonzales, byl podruhé ženatý a na mou obligátní otázku kolem místních gangů jsem se dověděl, že je to velký problém. Gangsterů z obou táborů je prý v Salvadoru na 80 000. Také jsem se dověděl, že Samuela postřelili během občanské války, což dokládá jízvou na předloktí. Tak trochu symbolicky mi zastavil u mírového památníku, abych si ho prý vyfotil. Fotku jsem udělal a následně jsem přemýšlel nad tím, že by si tahle země trochu souvislejšího klidu určitě zasloužila. Těsně před příjezdem na letiště jsme minuli velký poutač propagující rum Cihuatán Obsidiana a potom už jsem vstoupil do odletové haly místního letiště. Cesta domů přes Ciudad de México a Paříž mohla začít. ■



Větve stromu morro se stejnojmennými plody před velkou pyramidou



Jeden z kurtů na míčové hry



Posvátný strom Ceiba (vlnovec nádherný) před velkou pyramidou



Cyril, Jean-Edouard a Maxim Godet,
představitelé 15. generace rodu Godetů.
V popředí jejich pes Lautrec.



U ZDROJE CHUTI

Cestou ze Salvadoru jsem našel v Magazínu Air France číslo 274 zmínku o historii rodu Godetů a výjimečnosti jejich koňaků, které zastupujeme na našem trhu. Není vůbec běžné nalézt v zahraničí cokoli publikovaného o tomto Davidovi světa koňaků, a tak jsem se rozhodl vám tuto krátkou informaci o „mimořádných koňacích s dotekem oceánu“, v českém překladu, zprostředkovat.



©foto Martin Rautureau

Historii koňaků Godet utváří rodokmen 15 generací. Na počátku stál průkopník Bonaventura Godet, který do Francie přicestoval z Nizozemí roku 1588. Dnes vedou výhradně rodinný podnik tři bratři Cyril, Jean-Édouard a Maxime. Časy se změnily, ale savoir-faire zůstal stejný. Aby mohl dům v La Rochelle konkurovat gigantům v oboru, rozvíjí to, co je po dlouhá staletí součástí jeho DNA: otevřený a bezelstný přístup, který pohání snaha dosáhnout v pravém slova smyslu autentických chutí. Řada „Racines“ nabízí šest koňaků single cru, z nichž každý představuje jednu ze šesti oblastí (terroir) apelace: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois a Bois Ordinaires. Řada „Single Grape“ se soustřeďuje na čtyři vybrané odrůdy vinné révy, které v minulosti téměř vyhubila mšička révokaz, když je následně znovu vysadil jejich pradědeček: Ugni Blanc (98 % veškeré produkce v rámci AOC), Montils, Folle Blanche a Colombar. Jedná se o doposud nejraritnější koňaky.

„Každý je typickým zástupcem daného terroiru, anebo zachycuje esenci dané odrůdy,“ říká sklep mistr

Jean-Édouard. „Odrážejí kulturní, smyslový a emocionální odkaz naší rodiny.“ Sklady se nacházejí nedaleko oceánu, takže sudy neustále obklopuje vůně mořských vln. Okolní vlhkost podporuje vypařování a koncentraci aromát, zatímco vlidný charakter oceánu a pomalé střídaní ročních období dodávají komplexitu výslednému produktu. Atlantické ovzduší představuje další charakteristický rys dynastie Godetů, jež je odedávna s oceánem propojena.

Příběh koňaku je s La Rochelle úzce spjatý. „Hanzovní kupci sem připlouvali, aby obchodovali se solí, a objevili zde víno. Potom si uvědomili, že by bylo lepší jej před přepravou destilovat,“ vysvětluje Cyril. Bonaventura Godet se v regionu usadil na konci 16. století a stal se jedním z prvních kupců, kteří s tímto mimořádným destilátem obchodovali. „Nizozemci mu říkali ‚spálené víno‘, v holandštině brandewijn, až později se ujala poangličtělá varianta (brandy).“ Bonaventura už La Rochelle nikdy neopustil a své nadání pro plnění „destilátů přírody“ do lahví předal dalším generacím. ■

Warehouse #1 průvodce



KODAN^vŇ

Kodaň jsem měl na seznamu měst, které bych chtěl navštívit alespoň na víkend, poměrně vysoko již řadu let. V této dánské metropoli jsem sice před lety již jednou byl, ale vzhledem k tomu, že se jednalo pouze o několik málo hodin, vyplněných z převážné části obchodním jednáním, nebylo možné říci, že bych ji nějak blíže poznal. Už pohled z okna taxíku ale tenkrát napovídal, že to tady asi nebude špatné.

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

**GOOD
MORNING.
IT'S
ORGANIC!**



KONEČNĚ V KODANI

Dánsko je velice zajímavou severskou zemí, rozkládající se na Jutském poloostrově, ostrovech Fyn, Sjælland, Bornholm a více než čtyřech stovkách menších ostrůvků. S autonomními oblastmi, jimiž jsou Grónsko a Faerské ostrovy, tvoří státní celek s názvem Dánské království. Hlavním městem Dánska je tedy Kodaň, o její existenci pochází první zmínky už z 11. století. Dnes tady žije něco kolem milionu obyvatel, kteří si užívají jednu z nejvyšších životních úrovní na světě a evidentně se těší také z městského designu, díky němuž se Kodaň umísťuje pravidelně na prvních příčkách v žebříčku hlavních měst štěstí a spokojenosti.*

V pátek 17. ledna jsme se tedy vydali s mou přítelkyní Pavlou přes Město na mokřadu neboli Brusel do přístavu obchodníků, jak je původ dánského názvu města København vysvětlován. Do Kodaně létají z Prahy i přímé linky, ale vzhledem k tomu, že jsme chtěli být v naší cílové stanici v pátek již v dopoledních hodinách, zvolili jsme let s přestupem. Do hotelu SP 34, který jsem vybral na poslední chvíli přes Booking.com, jsme dorazili před obědem.

Již cestou do hotelu jsem si říkal, že by bylo fajn upozornit personál na italské přírodní Triple „A“ víno od Arianny Occhipinti s názvem SP 68, což sice v jeho případě není zkratka názvu ulice Sankt Peders stræ-

de s číslem popisným, ale počáteční písmena jsou stejná a ta třicet čtyřka je tam vlastně dvakrát. Moje konstrukce se nakonec ukázala jako zbytečná, protože nabídka vín tohoto hotelu již zmíněné víno ze Sicílie obsahovala. Potěšilo nás, že tady převážnou část bohaté nabídky vín tvořila vína přírodní. Kromě nich si tady bylo možné pochutnat například i na šampaňském Henri Giraud Nature nebo na kompletní řadě rumů Diplomático. Recepční nám nabídla místo rezervovaného pokoje apartmán, abychom měli více místa, což jsme s radostí přivítali, dali jsme si úžasnou rebarborovou a bezinkovou organickou limonádu z jedné bornholmské moštárny a šli se ubytovat. Následující bezmála tři dny a dva večery jsme měli v plánu věnovat průzkumu místních bister, barů, kaváren a restaurací.

Jak jsem již naznačil, v tomto směru nad míru obstál již hotelový bar a dvoupodlažní restaurace, ve které nám po ránu podávali snídaně. Jak se později ukázalo, tak to byla restaurace, která měla na dveřích červené samolepky Michelin za rok 2018 a 2019, čemuž odpovídaly i organické snídaně a večere, nabízející degustační menu z lokálních ingrediencí.

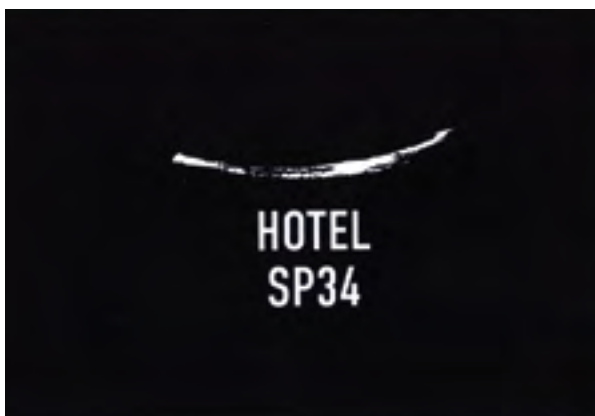
BISTRO GRANOLA

Naším prvním cílem bylo bistro s názvem Granola, které mi padlo díky svému názvu do oka, když jsem

připravoval víkendový itinerář. Granola s pekanovými ořechy,** kterou doma peče Pavla, nemá obdoby, a tak byla návštěva tohoto bistra poměrně logickou volbou a bistro, nacházející se na ulici Værnedamsvej číslo 5, nezklamalo. Z hotelu jsme tam došli pěšky, ostatně jako skoro na všechna místa během našeho pobytu. Cestou nás zarazil název jedné pravděpodobně turecké restaurace, ve kterém bylo zakamuflováno jméno našeho milého předsedy vlády. Že by již expandoval i sem? O chvílku později jsme již byli v Granole. Objednali jsme si open avocado sendvič se slanými mandlemi a sezamovými semínky a kuřecí salát s křupavou slaninkou a jablkem, a aniž bychom to tušili, jedli jsme vlastně dánské národní jídlo. Tím je smørrebrød neboli chléb s máslem na tmavém žitném chlebu (rugbrød), na který Dánové dávají nejrůznější pochutiny, jako jsou ryby, mořské plody, masa, sýry, zeleninu, houby a tak dále - variant existují stovky. Podíval jsem se do nápojového lístku a z destilátů, se kterými obchodujeme, upoutaly mou pozornost žlutá i zelená Chartreuse, Campari, Teeling, Nikka from the Barrel, ale i Nikka vodka, a dokonce i pisco Waquar.

NOT YOUR USUAL WINE BAR

Jako další zastávku jsme vybrali vinný bar s názvem Not Your Usual Wine Bar, který se nachází na Lavenderstræde 13. Otevřel si ho Corneliu Tiulenev původem z Moldavska, spolu s Gwenn Larssonovou, Američankou, již řadu let žijící ve Skandinávii. Corneliu získal vzdělání, co se jídla a vína týká, hlavně v Itálii, kde stejně jako v Dánsku pracoval v michelinských restauracích. Byl milým hostitelem, ale přírodních vín v nabídce moc neměl. Přinesl nám jedno, které se tomuto označení nejvíce blížilo. Byl to Pinot noir z vinařství Lovely Lilly z německého Badenu, víno, které neurazilo, ale ani nenadchlo. Tento vinný bar těží jednak z přátelského přístupu, který je Corneliuovi zřejmě vlastní, a také z toho, že zde můžete ochutnat vína, která nejsou zcela běžně k mání a nejsou tak notoricky známá, nebo „usual“, tedy běžná. Než jsme se vydali na další procházku městem, ochutnali jsme ještě šumivý čaj, který vyrábí dánská společnost Sparkling Tea Company. Tu založil před dvěma lety oceňovaný sommelier Jacob Kocemba se svým společníkem Bo Stenem Hanselem s cílem vyrábět nejlepší nízko- a nealkoholické organické nápoje na světě, kombinující severskou inovativnost s asijskou čajovou tradicí. V typických lahvích pro šampaňská vína s moderním designem je dnes k mání pět verzí Sparkling Tea. Ochutnali jsme ten s názvem Grøn (zelený), obsahující zelený, bílý a kořeněný čaj, zázvor, citronovou trávu, bílé víno, cukr z cukrové třtiny, citronovou šťávu a přírodní aroma. Chutnal skutečně skvěle.





STROM BAR

Vybaveni seznamem vinných barů specializujících se na přírodní vína, který nám Corneliu ochotně napsal, jsme se vydali na cestu nejprve zpátky k hotelu a potom dále do centra směrem na Nyhavn. Měli jsme namířeno do vyhlášeného baru Strøm. Cestou jsme dostali chuť na kávu, a tak jsme udělali krátkou zastávku v jedné z místních kaváren. Dánsko je známou kavárenskou destinací. Například společnost La Cabra, založená v dánském Aarhusu v roce 2012, má dnes dva café bary, pekárnu a pražírnu, ve které praží kávu svým vlastním způsobem a následně ji distribuuje do 40 zemí světa! Kavárna, ve které jsme si objednali malé kapučíno a double shot, načež jsme dostali malé a velké kapučíno, nás nijak neuchvátila, a tak jsme pokračovali do baru, který je popisován v knize *Where Bartenders Drink* jako „podnik s nejlepším barovým týmem ve Skandinávii, který vždy ví, jak uspokojit vaše potřeby“. Je prý možná trochu neurvalý, ale stále elegantní. Podobně hodnotil tento bar i newyorský časopis *Men's Journal*, když napsal, že se jedná o bar s nejlepším zákaznickým servisem ve městě. Uznáte sami, že jsme tam museli jít. Byl pátek, devět hodin večer a koktejlový bar Strøm byl velice slušně zaplněný. Barmanka za barem se musela docela otáčet, stejně jako kluci, kteří brali objednávky

a roznášeli hotové koktejly. Začali jsme chápat, proč byl bar Strøm nominován v roce 2016 na udělení cen *Tales of the Cocktail* v kategorii „Best International High Volume Cocktail Bar“. Pavla si dala Fleur de Volcan, což byl mix bílého agricole rumu Clement, ibišku, kokosové vody a limety, a já jsem si z nostalgie objednal Poison Ivy, koktejl zjevně pojmenovaný podle kytaristky mé oblíbené psychobilly skupiny Cramps z 80. let minulého století. Fotografie spoře oděné Poison Ivy, ale třeba i Andyho Warhola nebo Micka Jaggera, byly ostatně součástí grafiky místního menu. Pavlín Květ z vulkánu byl vynikající. Můj drink už tolik ne, ale můžu si za to sám – kdybych dal před nostalgií přednost svým chuťovým preferencím a objednal si třeba koktejl s názvem Conference, který se původně zrodil v americkém baru Death & Co. v roce 2008 a obsahuje calvados, koňak, žitnou, bourbon, cukr demerara a mole Choco bitters, mohl jsem být určitě spokojenější. Celkově jsme se ale v tomto „nádherně nenáročném high end koktejlovém baru“, jak ho popsal respektovaný *Difford's Guide*, cítili velice dobře.

Když jsme se po dlouhém dni vydali zpátky do hotelu, zahlédl jsem pár desítek metrů před naším cílem jihoindickou restauraci Oh! My Masala s poměrně obsáhlým displejem destilátů. Při pomýšlení na whisky Amrut jakožto drink na dobrou noc jsem



otevřel dveře tohoto lokálu, kde už ale bylo jasné, že budou za chvíli zavírat. Zeptal jsem se zjevně indického personálu na Amrut. Bohužel vůbec nevěděli, o čem mluvím, a když jsem jim vysvětlil, že je to jejich whisky, odpověděli mi, že prodávají Jack Daniel's...

NYHAVN

Ráno jsem si zacvičil v hotelovém fitku a po vynikající snídani a chvíle lenošení jsme se vydali opět do ulic. Navštívili jsme starý přístav Nyhavn, který patří k vyhledávaným turistickým cílům. Na jedné straně jednoho z místních kanálů jsou vedle sebe naskládané malebné domečky s množstvím hospůdek, které již něco pamatují. Například Heering, jejíž název napovídá, co na menu rozhodně nemůže chybět, nebo Mc Joy's Choice, která kromě výběru whisky z celého světa měla v nabídce i naše pivo, Staropramen. V domech číslo 18 a 67 žil údajně v letech 1854 až 1864 spisovatel Hans Christian Andersen, který se ale ve své době nedočkal významného uznání, a ještě k tomu mělo a prý stále ještě má mnoho Dánů problém s jeho sexuální orientací. Přijde mi to docela zvláštní, když na druhé straně Dánsko v roce 1969 legalizovalo jako první evropská země pornografii a jako jedna z prvních zemí uzákonila partnerství lidí s homosexuální orientací.



Dánsko vůbec platí v Evropě za jednu z dost benevolentních zemí. Důkazem může být i Fristaden Christiania neboli Svobodné město Christiánie, což je území o rozloze 0,34 km čtverečních, kde žije necelý tisíc obyvatel. Tento samostatný mikronárod vznikl v roce 1971 v centru Kodaně, když novinář Jacob Ludvigsen prohlásil areál zrušených kasáren, kam se nastěhovali squattři z řad příslušníků hnutí hippies, za experimentální samosprávnou squatterskou komunitu. Ustanovil místní radu a vyhlásil zákony. V této alternativě k většinové dánské společnosti neboli ve správním družstvu každý člen zodpovídal za blaho celé komunity. Veškerá rozhodnutí se zde přijímala formou „přímé demokracie“, tedy jednomyslnou shodou. Během následujícího roku udělilo ministerstvo obrany občanům Christiánie kolektivní právo k užívání této lokality za předpokladu, že budou platit za vodu a elektřinu. Vlajka Christiánie, tedy tři žluté plné kruhy na červeném podkladu, vznikla údajně v této barevné kombinaci proto, že tady po odchodu armády zbyly plechovky právě s těmito barvami. Tři plné kruhy symbolizují tři tečky nad písmeny „i“ ve slově Christiania. Myslím, že je to úžasné, že to tady hippies zkusili, a vlastně jim jejich záměr vyšel, a tak jsme se s Pavlou museli podívat i sem.

Trochu nám vyhládko, a proto jsme nepohrdli hned první restaurací za jednou z bran do Christiánie. Byla to restaurace nabízející thajskou kuchyni, kde jsme si pro zahřátí dali oblíbenou polévku Tom Kha Kai, tedy kuřecí vývar s kousky kuřecího masa, kokosovým mlékem, citronovou trávou, limetovou šťávou, chilli papričkami a dalšími ingrediencemi, a dále potom výběr předkrmů na jednom talíři. Doce- la jsme si pochutnali a vydali jsme se na průzkum svobodného města, na jehož druhém konci na ulici Refshalevej se nachází Noma, jedna z nejlepších restaurací na světě. Nejprve ale k samotné Christiánii. Všechno je tady posprejované a všude panuje slušný bordýlek. Vzhledem k zimnímu období ho příroda ještě nemaskovala, a tak jsme viděli různá nevábná zákoutí kolem domků, které si tady místní svépomocí kdysi postavili. V jedné chvíli jsme procházeli kolem skate parku ALIS Wonderland, u kterého si dva staří fousatí a vlasatí hipíci dělali oheň, zatímco kolem nich procházely zástupy zvědavých turistů. Popravdě řečeno to byl docela smutný pohled na přežívající nositele počátečních ideálů v kontrastu s drsnou realitou současnosti... Hned za tímto obrazem následovala dost hustě zaplněná ulice, nad kterou byly rozvěšeny barevné lampiony. Pavla si to chtěla vyfotit, ale když vytáhla mobil, ozvalo se prakticky unisono ze všech stran „NO PHOTO“. Lidé v tomto místě, příznačně pojmeno-

vaném Pusher street neboli Dealerská ulice, totiž o žádnou publicitu nestáli a nic na tom neměnili ani fakt, že si zrovna je Pavla fotit vůbec nechtěla. Potřebovali zkrátka klid na práci. Někteří prodávali drogy a jiní počítali peníze. Nevím, o jaké drogy šlo, vím jenom, že původně byly legální pouze marihuana a hašiš, což se záhy zvrhlo a prodával se tady údajně i kokain, heroin a amfetaminy, v důsledku čehož docházelo tu a tam i k předávkování a nějaké té vraždě, s následnými policejními razíemi.

Obyvatelé Christiánie odmítají zákony platné pro zbytek Dánska a zatím jim to prochází. V roce 2012 dokonce vláda nabídla zdejšími obyvatelům, aby si odkoupili za velmi výhodných podmínek parcely, na kterých Christiánie stojí. To sice zní jako výhra, kdyby však jednou z hlavních zásad komunity nebylo odmítání veškerého vlastnictví půdy...

Procházeli jsme dál kolem více či méně hezky posprejovaných ploch, chatek a domků, kolem kterých bylo nežřídká nakupeno různé harampádí. Kousek od břehu bylo vidět různé zcela nebo napůl potopené loďky, zatímco kapitánský můstek jednoho škuneru byl jen tak jakoby zapomenut na silnici... Christiánie, tak jak jsme ji viděli my, bohužel zůstala, jako výjimka potvrzující pravidlo, za očekáváním.

Zmíněná restaurace Noma kuchaře Reného Redzepiho, kterou dnes naleznete na druhém konci Christiánie, se vždy umísťovala velice dobře v žebříčku nejlepších restaurací světa The World's 50 Best Restaurants britského časopisu Restaurant. Tomuto žebříčku, který sestavují kuchaři, restauratéři, gurmáni a kritici, dlouhá léta vévodila restaurace El Bulli Ferrana Adrii, který tam mimo jiné podával svého času i polévku z toniku Fever-Tree. V roce 2010 se Noma poprvé umístila na první příčce, když sesadila El Bulli z pomyslného trůnu a další tři roky nenašla přemožitele i přes to, že jí nebyla udělena třetí michelínská hvězda. Noma byla a stále je velice dobře hodnocena díky tomu, že je poslem hnutí New Nordic Cuisine a požívá respektu díky důrazu na detaily a inovativnímu přístupu. Používání místních sezonních ingrediencí z mořského pobřeží nebo z lesa této restauraci přináší také světové renomé. Když jsme se blížili ke značce zákaz stání pro kajákaře, nad kterou je umístěn nápis Noma, zrovna se někdo z personálu loučil s odcházejícími hosty a vracel se dlouhým osvětleným chodníčkem vedoucím kolem skleníků k samotné restauraci. Podíval jsem se v mobilu na stránky této restaurace, jestli náhodou některý z hostů na zítřek nezrušil rezervaci, že bychom sem také zašli, když už jsme jednou v Kodani. Nezrušil, a další volný termín k objednání stolu pro dva přicházel bohužel v úvahu až někdy na červen...



K - BAR

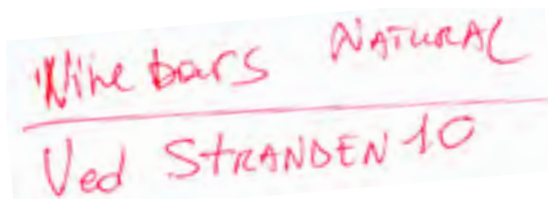
Pokračovali jsme pěšky zpět směrem na Nyhavn. Setmělo se, minuli jsme sympaticky vyhlížející restauraci Grosen og Falkenbergs a přes trojcestný most Butterfly a další delší most jsme se tam poměrně rychle dostali. Nyhavn ale nebyl naším cílem. Tím byl K-Bar, popisovaný v knize Where Bartenders Drink jako bar se skvělou nabídkou destilátů, a především šampaňského. Tento menší rohový bar na ulici Ved Stranden 20, kde obsluhovaly dvě barmanky, měl podle mého názoru celkem normální nabídku destilátů. Možná mě trochu překvapilo a potěšilo zároveň, že tady byl v nabídce i rum Veritas, a co se šampaňského týče, tak že i tady byl zastoupen Henri Giraud, tentokrát se svou krásnou gravírovanou lahví Fût de Chêne. Objednali jsme si Espresso Martini a Gin & Tonic z dánského ginu Bay Leaf s indian tonikem Fever-Tree. Než jsme pokračovali dál do vinného baru, který se nacházel jenom o pár domů dál na stejné ulici číslo 10, dostali jsme ještě od jedné z barmanek tip na restauraci, ve které prý za utracené peníze dostaneme daleko více, než je běžné. Už nám docela vyhládklo, ale před večeří jsme chtěli navštívit ještě jeden podnik.



1995	Crista		
1999	Paul Bara		
2004	Franca		
2006	Miet & Krug	Chardonnay (1)	1100 kr.
2003	Henri Giraud, Fût de Chêne '09		3800 kr.
	Dom Perignon		1500 kr.
	Jacques Selosse Substance		2000 kr.
	Selosse rosé		4000 kr.
	Henri Giraud - D'Arques		3200 kr.
	La Grande Année		290 kr.
			2500 kr.



VED STRANDEN 10 VINHANDEL & BAR



Ved Stranden 10 Vinhandel & Bar byl jeden z podniků, na který nám dal tip Corneliu, s tím, že se tady měli specializovat na přírodní vína. Vešli jsme dovnitř a první místností, která byla beznadějně zaplněná, jsme se dostali do další a potom ještě do další, ve které jsme nakonec našli volný stůl. Atmosféra tady byla velmi příjemná, ve skříni vedle našeho stolu jsem kromě ovariusu spatřil i naši oblíbenou kuchařku Le Grand Tour s recepty jídel, která se vaří pro účastníky slavného cyklistického závodu Tour de France. Objednali jsme si francouzské přírodní víno, kterým jsme se ještě více navnadili na večeři v doporučené restauraci s názvem Frank. Před odchodem jsme se ještě dověděli, že tady přírodní vína tvoří 95 % veškeré nabídky vín, a vydali jsme se do nedaleké restaurace.



FRANK

Frank je restaurace nacházející se na Ny Adelgade č. 3. Restaurace byla plná, ale po chvíli čekání se pro nás místo našlo. Všiml jsem si velkých lahví Chartreuse v různých variantách, a dokonce i lahev Clairinu z Haiti se tady našla. Byli jsme usazeni a objednali jsme si sedmichodové menu, které bych kvalitou toho, co jsme dostávali a jak to bylo prezentováno velmi příjemnou obsluhou, mohl přirovnat u nás snad pouze k Dégustation Bohème Bourjois. Jednalo se mnohdy o chody již obsahující vína nebo destiláty. Například ústřice se šampaňským, estragonem a kaviárem nebo platýs s pórkem, okurkou a suchým vermutem. S víny tady byla trochu potíž, protože přírodní nebyla v nabídce, a tak jsme si tento gastrozážitek prokládali pouze vodou. Na můj dotaz, proč není v nabídce k takové symfonii chutí žádné přírodní víno, nám číšník sdělil, že je tady sommelierem pán ze staré školy, ale že se to bude muset brzy změnit, protože jsou přírodní vína obrovským trendem. Ještě musím doplnit, že tady měli opravdu skvělý výběr hudby. Nepamatuji si, kdy jsem během návštěvy nějakého podniku použil tak často Shazam, abych zjistil, kdo právě hraje. Za zmínku stojí například skladby A Chance For Peace od Lonnie Liston Smitha & The Cosmic Echoes, nebo Moyege v discodubové verzi od Marka Ernestuse.





Cestou zpátky do hotelu nás zaujal ještě podnik s názvem Voraz. My jsme si ale jednak již nechtěli kazit stále doznívající tóny chuťové serenády a za druhé jsme si již potřebovali vorazit, v posteli s nohama nahoře.

Poslední den jsme ještě stihli kavárnu Det Vide Hus, kde jsme si u dobré kávy listovali časopisem Oak, na jehož titulní straně byla fotografie majitele Nomy, Reného Redzepiho. Jednalo se o Global Local Issue tohoto „časopisu“, protože daleko výstižnější by byl výraz kniha o formátu A4 ve tvrdých deskách s odhadovaným počtem stránek zhruba 300. Také jsme šli kolem italské biotrattorie Ché Fè, a stihli jsme i návštěvu muzea s velmi zajímavou expozicí mapující historii Vikingů v Dánsku a ukazující návštěvníkům úžasné předměty, které Vikingové vyráběli i které přivezli z různých koutů světa.

A protože další vinný bar specializující se na přírodní vína s názvem Terroiristen, ve kterém jsou k máni i vína od Moravana Milana Nestarce, měl ještě zavřeno, zastavili jsme se před návratem do hotelu ještě pro vyhlášený dánský chléb do pekárny Mirabelle, kterou vede Christian Puglisi, bývalý šéfkuchař restaurace Noma, neboť jak nám říkal již manažer v restauraci Frank, kde měli mimochodem úžasné chutnající chleba, Dánové jsou národem, který si na dobrém chlebu zakládá, a podobně jako my jím obdarovává své hosty...

Náš čas vymezený k návštěvě Kodaně se bohužel naplnil. Nutno přiznat, že nás metropole Dánského království nadchla. Příjemná architektura, cyklostezky široké jako chodníky, příjemní lidé, a pokud jste chtěli, tak organické jídlo a pití vždy na dosah. Máme štěstí, že sem můžeme dojet autem, nebo se sem za hodinu a čtvrt dostat letadlem. Určitě to brzy zase uděláme. ■

*Dánsko se pravidelně umísťuje v žebříčku nejšťastnějších zemí světa. Jednou z hlavních příčin, proč se Dánsku tak daří v mezinárodních průzkumech spokojenosti obyvatel, je vysoká míra důvěry. Dánové si zkrátka navzájem věří a mají důvěru i v zákony a politický systém. Když k tomu připočítáme nejnižší míru korupce na světě, jedno z nejzdravějších životních prostředí a například i dobře fungující systém sociálního zabezpečení, tak se tomu nemůžeme divit.

**Recept na Granolu s pekanovými ořechy naleznete na vintagekitchen.cz.



Christian Puglisi



René Redzepi



NÁVRAT FEVER-TREE A VLÁDA DVOU KRÁLŮ

Text a foto: Jakub Janeček

Některé věci jsou neuvěřitelné, nebo je nanejvýš nepravděpodobné, že by se mohly stát. Mezi takové je podle mého názoru možné počítat i tu, která se začala rýsovat na konci minulého roku. Tou dobou nás kontaktovali zástupci Fever-Tree s tím, že hledají nového distributora pro Českou republiku...

Možná si ještě někteří z vás vzpomenete na to, že jsme nealkoholické mixery Fever-Tree již v minulosti na našem trhu zastupovali. Zmínky o nich jsme uveřejňovali snad v každém čísle našeho časopisu hned od prvního vydání v roce 2012. Ve druhém čísle v květnu téhož roku jsme vás s filozofií společnosti i tehdejší řadou Fever-Tree seznámili obsírně, a navíc jsme vám přinesli reportáž o návštěvě jednoho z majitelů značky, Tima Warrillowa, v podpalubí našeho showroomu, včetně původního rozhovoru. Ti vnímavější z našich zákazníků pochopili, co se jim snažíme představit, a začali pomoci mixerů Fever-Tree připravovat své koktejly na kvalitativně o mnoho vyšší úrovni. Všechno se zdálo být ideální. Měli jsme stále více zákazníků a po třech letech práce dosahoval na konci roku 2014 meziroční nárůst prodeje účtyhodných 40 %. Ještě téhož roku ale přišla šokující zpráva o tom, že se majitelé značky rozhodli od roku 2015 předat distribuci v naší republice společnosti Rémy Cointreau. O tom všem i o tom, jak jsme díky Eriku Lorinczovi našli v rekordně krátké době více než rovnocenného nástupce Fever-Tree pro naše portfolio, jsme vás ostatně informovali v článku nazvaném „Král je mrtev, ať žije král!“ ve 13. čísle našeho časopisu.

Je začátek roku 2020 a neuvěřitelné se stává skutečností. Po několika předchozích jednáních se Fever-Tree vrací do našeho portfolia. Osobně mám z návratu Fever-Tree do našeho portfolia velkou radost. Především proto, že se jedná o značku mixerů, které nesporně jako první kvalitativně pozvedly úroveň mixologie a soft drinků vůbec. Možná stojí za to si připomenout, že do té doby byly na trhu dominantní

především toniky Schweppes a Kinley, patřící stejně jako většina globálních soft drinků společností Coca-Cola a Pepsi Cola. Tim Warrillow a Charles Rolls tak dokázali přesně najít a vyplnit mezeru na trhu, na němž v té době neexistoval žádný prémiový mixer, který by díky svému složení s absencí umělých sladidel a příchutí nepřebil, ale podtrhl úžasné chuťové rozdíly mezi nejrůznějšími giny a dalšími alkoholickými destiláty. Úspěšným tažením svých mixerů Fever-Tree ukázali cestu i dalším výrobcům, kteří se od té doby pokusili a stále pokoušejí nalézt místo na slunci pro své produkty. Ty mnohdy bohužel nedosahují svým složením kvalit svého vzoru, ale tak už to bývá, když je laťka příliš vysoko.

Jedním z mála výrobců, kterým se podle mého názoru podařilo přijít s kvalitními produkty, jež stojí za pozornost, je novozélandská společnost East Imperial, jejíž mixery laděné k dokonalosti v součinnosti s nejlepšími světovými barmany i nadále v našem portfoliu naleznete. Jejich složení a obsah cukru jsou fantastické a obsah 150 ml je přesně tím množstvím, které míchaný nápoj potřebuje. To, co možná může být oproti 200ml obsahu Fever-Tree pro koktejly výhodou, se ale stává hendikepem v případě, že se rozhodnete East Imperial zařadit do nabídky své provozovny jakožto soft drink. V tom případě hraje vše do karet Fever-Tree.

Jako již mnohokrát, tak i v tomto případě platí: Ochutnávejte, nechejte se vést svými smysly, hledejte to, co vám nejvíce vyhovuje, a následně si vychutnávejte takový drink, který vaši chuť nejlépe uspokojí. Oba králové jsou tady k vašim službám. ■



FEVER-TREE
MEDITERRANEAN
TONIC WATER

EAST IMPERIAL
Superior Quality



FEVER-TREE



Charles Rolls a Tim Warrillow

PŘIPOMEŇME SI JAK VZNIKLA ZNAČKA FEVER-TREE

Na začátku byl Gin & Tonic, nejtýpičtější britský long drink a jeden z nejoblíbenějších koktejlů světa. Tonik, jež tvoří tři čtvrtiny tohoto ikonického koktejlu, byl roky přehlížen. Vyráběly ho jen velké společnosti, které se soustředily spíše na cenu než na kvalitu a chuť. I v době, kdy se konzumenti začali více zajímat o to, co jedí a pijí, a prémiové destiláty byly na vzestupu, zůstávala kategorie nealkoholických mixerů stále beze změn. Většina běžně prodávaných toniků obsahovala umělá sladidla a aromata, které zcela přehlušily jemné vůně prémiových ginů.

To vše se změnilo v roce 2003, kdy se potkali budoucí spolumajitelé značky Fever-Tree, Charles Rolls a Tim Warrillow. Velmi rychle se shodli, že tonik a širší kategorie prémiových nealkoholických mixerů potřebují prémiovou nabídku, která by míchaným nápojům vrátila patřičnou kvalitu, a rozhodli se takový produkt vyrobit. Jejich zcela odlišný pohled na věc, který se zakládá především na výběru kvalitních surovin, znamenal, že se cesta k finálnímu produktu ubírala úplně jiným

směrem. Aby našli ty nejkvalitnější ingredience, ponořili se Charles a Tim nejdříve do historických knih a následně se vydali na patnáctiměsíční cestu po odlehlých částech světa.

V roce 2005 uvedli na trh svůj první produkt, Premium Indian Tonic Water. Od té doby představili řadu dalších, všechny se ale drží původních hodnot, kterými jsou mimořádná kvalita a 100% přírodní složení.

ČÍM JE FEVER-TREE UNIKÁTNÍ?

- Je to průkopník kategorie prémiových mixerů.
- Je to značka, která ustanovila kategorii prémiových mixerů, a aktuálně světová jednička na trhu.
- Je to značka, kterou oceňují a doporučují ti nejlepší, od renomovaných barmanů, majitelů těch nejvyhlášenějších restaurací, celebrit v oboru (např. Jamie Oliver, Gordon Ramsey), až po prestižní soutěže. Pro své kvality již posbírala řadu ocenění, včetně ocenění od britské královny. Dle hodnocení 50 nejlepších barů světa v žebříčku odborného časopisu Drinks International se umístila již šestým rokem v řadě v kategorii toniků jako nejprodávanější i nejvíce trendy značka.

FEVER-TREE, TO JSOU INGREDIENCE Z CELÉHO SVĚTA



CHININ Z KONGA

Charakteristická hořkost toniku pochází z chininu, přírodní ingredience, která se původně používala pro své antimalarické vlastnosti. Chinin se získává z kůry stromu chinovníku (*cinchona ledgeriana*), kterému se lidově říká fever tree, právě kvůli horečce potlačujícím vlastnostem. Právě toto označení inspirovalo název značky.

Po dlouhých výzkumech objevili Charles s Timem v Demokratické republice Kongo chinin, který splňoval jejich vysoké nároky na kvalitu a čistotu. Zavedli je tam historické odkazy ze 17. století a našli tam poslední plantáž původních chinovníků, které produkuje chinin výjimečné kvality.

ZÁZVOR ZE TŘÍ DESTINACÍ

Zázvorová piva a limonády Fever-Tree jsou vyrobeny z kombinace tří druhů zázvoru, pocházejících ze tří různých částí světa.

- Čerstvý zelený zázvor z Pobřeží slonoviny – výrazný,

čerstvý zázvor disponující svěžím aroma citronové trávy.

- Zemitý zázvor z Nigérie – zemitá aromatická intenzita, která dodává chuti mimořádnou hloubku.
- Čokoládový zázvor z Cochínu v jihozápadní Indii – bohatá, až čokoládová chuť, která doplňuje a zakaluje chuť předchozích dvou zázvorů.

MADAGASKARSKÁ VANILKA

Rostliny madagaskarské vanilky kvetou jen jednou ročně a musí být opylovány ručně. Farmář používá speciální jehlu, kterou odebere pyl z jedné rostliny a přenesení ho na další. Pokud se to nestane v den, kdy se květy otevřou, musí se čekat na další rok. Pěstování této delikátní rostliny omamné vůně rozhodně není nudné.

HOŘKÉ POMERANČE Z MEXIKA

Oleje získávané z hořkých pomerančů pochází od malých specializovaných farmářů z Yucatánu v Mexiku. Pomeranče se tu pěstují dle starých mayských



technik, které se řídí lunárním cyklem. Mladé rostliny jsou při novoluní roubovány na starší podnože, čímž vznikají nové bohaté stromy, u kterých se následně čeká tři roky, než začnou plodit ovoce a z něj se následně získávají cenné oleje.

MEXICKÉ LIMETY

Mexická odrůda limety je mimořádně šťavnatá a ostře kyselá. Výsledným produktům dodává plnou ovocnou chuť s dotekem borovicového jehličí.

KOLOVÉ OŘECHY Z NIGÉRIE

Kolové ořechy jsou semínka stromů *Cola nitida*, který roste v západní Africe. Ořechy obsahují přírodní kofeinový stimulant a běžně se žvýkají. Většinou mají načervenalou barvu, která při sušení zhnědne. Mají hořkou, zemitou chuť.

CITRONOVÝ TYMIÁN Z FRANCIE

Citronový tymián pochází od rodiny Vidal, která se výrobě tymiánového oleje ve francouzském regionu Drôme věnuje již celá staletí. Jejich oleje mají takovou pověst, že jsou považovány za měřítko kvality

pro zbytek světa. Na výrobu, která využívá původní postupy zavedené Římany, dohlíží 70letý Frances Vidal. Každý květen se kopce pokryjí hustými koberci modré, růžové a bílé barvy. Květy se sbírají a jsou převezeny do přilehlé destilerie. Svazky květů se zavěsí nad kotlíky s vodou, pod kterými se zapálí sláma, a vzduch následně naplní intenzivní vůně tymiánu. Esenciální oleje se zachycují ve sklenicích z čirého skla, aby bylo možné jednoduše ověřit jejich čistotu předtím, než jejich vůni podrobí Frances poslední kontrole.

PRAMENITÁ VODA

Pramenitá voda pochází především z Anglie. Má nízký obsah minerálů a je velmi měkká, což zajišťuje jemnou chuť. Je extra syčená a díky malým bublinkám dává produktům hladký závěr.

A jaké mixery Fever-Tree naleznete v současné době v nabídce našeho karlínského showroomu Warehouse #1? Jsou to Fever-Tree Premium Indian Tonic Water, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, Fever-Tree Premium Ginger Ale, Fever-Tree Premium Ginger Beer a Fever-Tree Madagascan Cola.

FEVER-TREE PREMIUM INDIAN TONIC WATER

Dokonalé spojení jemných chutí, zejména ručně lisovaného oleje z mexických hořkých pomerančů, chininu nejvyšší kvality z Konga a pramenité vody. Jde o delikátní tonik s osvěžující vůní a chutí.

Přírodní ingredience: Syčená pramenitá voda, přírodní chinin, mexické hořké pomeranče, africký měsíček, třtinový cukr.

Doporučení: Ideální ke všem prémiovým ginům a vodkám.



FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER

Spojením esenciálních olejů z květin, ovoce a bylin z Provensálska a Sicílie s chininem nejvyšší kvality z Konga vznikl vynikající, delikátní, květinový tonik. Je ideální ve spojení s citrusovými a bylinnými giny, ale i samotný.

Přírodní ingredience: Sycená pramenitá voda, přírodní chinin, rozmarýn, citronový tymián, třtinový cukr.

Doporučení: Skvěle doplňuje citrusové či bylinné giny, hodí se i k vodkám.



FEVER-TREE PREMIUM GINGER ALE

Vzniká spojením esenciálních olejů z tří jedinečných druhů zázvoru a pramenité vody. Jde o delikátní zázvorovou limonádu s autentickou, osvěžující chutí a vůní. Má lehký charakter a svěží, čistou a suchou chuť, která umožňuje, aby vedle ní vynikly tmavé destiláty, zejména whisky.

Přírodní ingredience: Sycená pramenitá voda, ovocný cukr, čerstvý zelený zázvor z Pobřeží slonoviny, čokoládový zázvor z Indie (Cochin), zemitý zázvor z Nigérie.

Doporučení: Hřejivost se skvěle pojí s prémiovými whisky, bourbony, rummy, mezcalem či koňakem.



FEVER-TREE PREMIUM GINGER BEER

Zatímco jemnější Ginger Ale se vyrábí za použití esenciálních olejů ze zázvoru, pro výrobu Ginger Beer se používají samotné kořeny zázvoru, které se 24 hodin vaří ve vodě. To mu dodává mnohem větší říz. Na patře není sladký a má hluboký, dlouhotrvající závěr.

Přírodní ingredience: Sycená pramenitá voda, ovocný cukr, čerstvý zelený zázvor z Pobřeží slonoviny, čokoládový zázvor z Indie (Cochin) a zemitý zázvor z Nigérie.

Doporučení: Rum & Ginger, Moscow Mule

FEVER-TREE MADAGASCAN COLA

První cola, která byla vyrobena speciálně pro míchané drinky. Představuje bohaté spojení kolových ořechů, exotického koření, citrusů a madagaskarské vanilky. Chutí dokonale doplňuje a zdůrazňuje komplexní chutě kvalitních rumů, whisky a bourbonů.

Přírodní ingredience: Nigerské kolové ořechy, ovocný cukr, madagaskarská vanilka, indonéska kůra skořicovníku čínského a mexické limety. Obsahuje 7,6 g cukru, což je o 30 % méně než běžné značky.

Doporučení: Cuba Libre nebo Bourbon & Cola





LE LION BAR GIN BASIL SMASH

Text: Tomáš Mozr, foto: Archiv Le Lion Bar

Je 24. červenec 2008. Do Berlína zavítal americký senátor státu Illinois, který na sebe strhává nesmírnou pozornost. Ekonomická krize, která přijde koncem roku, je ještě v nedohlednu. V tuto chvíli naopak upínají stovky tisíc lidí své zraky právě k onomu senátorovi, který jako kandidát americké demokratické strany usiluje o funkci prezidenta. A zatímco mnozí s nadšením a nadějí hledí na charismatického Baracka Obamu, který se později stane prvním občanem tmavé pleti, jenž stanul v čele Spojených států, pouhá hrstka tuší, co se před čtrnácti dny objevilo na blogu jednoho hamburského barmana a jak to ovlivní zbytek koktejlové kultury.





LEV SALONU

Vzhledem k historii Hamburku se nelze divit, že toto město i jeho obyvatelé stále vynikají poněkud svérázným charakterem i svobodomyšlným přístupem k celé řadě věcí. Snad právě díky tomu vznikl na podzim roku 2007 originální podnik s názvem Le Lion – Bar de Paris, který otevřeli Jörg Meyer a Rainer Wendt. Tento bar byl však technicky vzato již jejich druhým počinem, neboť dvojice Meyer a Wendt se nejprve podnikatelsky osvědčila s malým speakeasy barem jménem Bon Lion. Podnik byl situován v prvním patře naproti toaletám Café de Paris. Původním plánem majitelů bylo vybudovat drobný podnik, kde by si mohli jejich přátelé vychutnávat opravdu skvělé koktejly. Meyer tou dobou obdivoval a vášnivě sledoval jak newyorskou, tak londýnskou barovou scénu, kdy se do slova a do písmene zhlédl v konceptu Milk&Honey. Ten ho lákal především svými pravidly pro návštěvníky, noblesou, vysokým standardem v otázce kvality nápojů či třeba striktním fungováním bez jakékoliv propagace. Obdobný přístup se Meyerovi osvědčil a záhy se z utajovaného hamburského baru s ní-

kým stropem a sedmi barovými židličkami stal vyhledávaný podnik. Byl čas se přesunout do větších prostor – světe, div se, nebylo to ani příliš daleko. Bar se přestěhoval jen přes ulici na novou adresu Rathausstrasse č. 3, kde od počátku sklízel úspěchy. Byl kupříkladu nominován a oceněn na Tales of the Cocktail v New Orleans jako Nejlepší nový koktejlový bar roku 2008. To mimo jiné zapříčinilo, že se Le Lion proměnil v místo navštěvované hojně zástupy všelijakých koktejlových zvědavců, třebaže většina z nich měla a má dodnes svůj konkrétní cíl. Pokud se ovšem chystáte užít si ono hřejivé prostředí a domáckou atmosféru, skrývající se za těžkými černými dveřmi, doporučuje se obvykle udělat si včas předem rezervaci. Le Lion je totiž nejen populárním podnikem se zdobenými zdmi, nadýchanými tmavými koberci a nepřehlédnutelnou sochou lva tyčící se na barovém displeji, ale představuje také jeden z neúspěšnějších barů v Německu, jenž je dlouhodobě středem pozornosti pro svůj nekompromisní důraz na poutavý příběh a perfektní servis drinku, zatímco si host dopřává příjemné posezení.

VSTRČÍ ZELENYM ZÍTRKŮM

Ačkoli je Le Lion hojně navštěvován kvůli nespočtu originálních koktejlů, jeden z nich to dotáhl až do pozice, kdy se uvádí přímo vedle názvu podniku nad barem. Jde o Gin Basil Smash. Kde se ale tento bazalkový fenomén vzal a jak na něj Jörg Meyer přišel? Vše začíná u samotné kategorie smash. Již slavný barman Jerry Thomas uvedl ve své příručce z roku 1862, že smash je „prostě julep v malém pojetí“. Upřímně řečeno, proti tomuto tvrzení nelze nic namítat, jelikož ve svém provedení vycházel smash zcela jasně z julepu jakožto jednoho z nejoblíbenějších amerických míšených nápojů vů-

bec. Smash čili Smasher nebo Smash Up dostal svůj název právě podle přípravy, kdy se máta v šejkru patřičně rozdrtila. Ozdoba v podobě pomeranče a různých bobulí, pod nimiž si můžeme představit borůvky, maliny, ostružiny či jahody, však nebyla v daném případě zvykem. Sám Jerry Thomas onen okázalý projev luxusu v knize vynechává a vystačí si s přepychem ve formě drceného ledu. To ostatně souvisí také s počátky smashe, který se poprvé objevuje s rozšiřující se dostupností ledu ve Spojených státech, tedy v polovině 30. let 19. století. Přestože mu značná popularita vydržela až do propuknutí americké občanské války, na svém vrcholu se smash ocitl hlavně v 50. letech 19. století, kdy jej údajně pil jak dandy na Broadwayi, tak elegán v San Francisku i tzv. budoucí grandissime v New Orleans. Podle dobového zvyku totiž měl gentleman v horkých letních dnech vždy v jedné ruce Smash a v druhé doutník. V roce 1859 se navíc psalo v jednom čísle amerického časopisu Harper's Monthly o jedné výjimečné zkušenosti mladého muže, který si na vysoké škole osvojil nejen ty správné znalosti v řečtině, latině či matematice, ale rovněž získal velký rozhled v oblasti slangových výrazů, umění billiaru a popíjení drinku Brandy Smash.

Vrátíme-li se ovšem alespoň na okamžik do nedávné minulosti, je to zrovna německá metropole, kde se původní mátový smash na bázi brandy nebo whiskey přeměnil v ginový zážrak s kopou bazalky a špetkou cukru a citronové šťávy. První zmínka



o této novodobé klasice se objevila 10. července 2008 v Meyerově příspěvku na blogu Bitters, přičemž zanedlouho byl drink časopisem Mixology dokonce označen za oficiální letní koktejl roku 2008. Sám Jörg Meyer při vzpomínce na to, jak vznikl

Gin Basil Smash, nazývaný někdy též Gin Pesto, podotýká, že se tehdy vrátil z New Yorku, kde narazil na jednu starou brožuru plnou receptur. Pravdou je, že neustále chodil do newyorského Pegu Club, kde servírovali recepturu Dalea DeGroffa na Whisky Smash. Podle Meyerova vyprávění na nich začal být přímo závislý, a proto se dále vypytaval, až byl konečně odkázán na konkrétní stránku ve vybrané brožuře. To by pochopitelně

nebylo nic extra zvláštního. Nicméně nějakou chvíli už byl zaujat návrhem zdobit koktejl bazalkou, a tak se dal do přemýšlení, na jehož konci uchoпил bazalku jako jednu ze základních ingrediencí pro svůj dlouho zamýšlený smash na bázi ginu. Zpočátku tudíž v šejkru podrtil celý trs bazalky s polovinou citronu, přidal trochu cukrového sirupu a následně sáhl po francouzském ginu G'Vine Nouaison. Vytřepal, scedil a již jen sdílel své nadšení pro zeleně zbarvený koktejl na internetu. Přirozeně nejprve dávkoval 50 ml ginu, což okamžitě zvýšil, když se znovu vrátil z New Yorku, kde svůj nový twist prezentoval a kde zároveň dostal doporučení udělat nápoj silnější. Jako kdyby 60 ml ginu nestačilo, jednoho dne přišel za Meyerem kolega s tím, že si hosté žádají svůj Gin Basil Smash ještě o něco ostřejší, a tak se prý podle jejich chuti zvedl poměr ginu na drtivých 70 ml. Ani značka ginu nevydržela, neboť je Meyer známý tím, že rád podporuje menší výrobce, které často střídá. Jednou ze značek propagovaných v poslední době jako ideální varianta pro Gin Basil Smash je proto Rutte Celery, jenž má oproti Meyerově první volbě o poznání zemitější charakter. Kdo ví, třeba si příště vybere Generous Gin Organic, který leží kdesi v půli cesty, protože právě jeho citrusový profil, obsahující černý pepř, kafrovou limetu či koriandr, z něj činí perfektní volbu. Jak ale dobře víte, historie psaná v baru není nikdy zřejmá a přímočará, což nás vede k myšlence, že



i Gin Basil Smash má jakýsi alternativní příběh. Podobnou myšlenku na smash s ginem a bazalkou měl totiž údajně již zkraje roku 2008 nepříliš zkušený barman Hariolf Sproll z Ulmu. Ten však nevěnoval velkou pozornost propagaci svého nápadu, neboť záměna klasického smashe s mátou na bázi whisky za smash s bazalkou a pořádnou porcí ginu mu nepřišla nikterak objevná. Dnes tedy můžeme pouze spekulovat. Skutečně napadla stejná věc dva barmany vzdálené od sebe přes 700 km, nebo si díky své mediální šikovnosti Meyer přivlastnil cizí recepturu? A není naopak možné, že se chce Sproll prachsprostě zviditelnit a vnést do věci trochu kontroverze, která k historii míšených nápojů odnepaměti patří? Na každý pád pravdou zůstává, že Němci bazalku jednoduše milují. Vždyť časem si značnou popularitu vydobyl i Gin Basil Highball, který můžete od roku 2012 ochutnat v dalším Meyerově podniku jménem Boilerman Bar. Oproti původní verzi jde sice o mnohem víc než o originál protažený sodovkou, ale o to zajímavější srovnání tato kombinace ginu, bazalkovo-citronového sirupu a sody poskytuje. Obzvláště uvědomíme-li si, že se základní část připravuje v mixéru, a ne v šejkru. ■

GIN BASIL SMASH

	Několik trsů čerstvé bazalky
60 ml	Generous Gin Organic
30 ml	čerstvé citronové šťávy
20 ml	třtinového cukrového sirupu

Postup: Do šejkru vložte skutečně velké množství bazalky včetně stonků, které zesílí chuť použité bylinky. Přidejte zbývající ingredience a důkladně protřepejte, abyste měli jistotu, že se bazalka uvnitř doslova rozdrtil, jelikož výsledný drink by měl mít intenzivní zelenou barvu. Přecedte přes double strain na kostky či blok ledu do sklenice typu old-fashioned a ozdobte snítkou bazalky.

Doporučení: Vyhněte se použití klasického Boston šejkru, který kombinuje kov a sklenici, protože v něm nikdy nedosáhnete požadované výrazné zelené barvy. Zvolte raději lehčí Tin-Tin Shaker, který se skládá ze dvou kovových částí.







WORLD CLASS®

LETOŠNÍ KLÁNÍ WORLD CLASS ZATÍM NEMÁ FINALISTY

Text: Bára Urbanová, foto: Anna Postnikova a Michal Šula

Sedmý ročník soutěže World Class se od počátku nesl ve znamení několika změn. Tou nejvýraznější byla skutečnost, že se letos finalisté měli vybírat na základě jediného kola, v němž se ale míchaly dva drinky. Jejich hlavní hvězdou se stala dvanáctiletá skotská single malt whisky Singleton of Dufftown. Tak jednoduché to ale přece jen nebylo. Pro oba soutěžní koktejly platilo hned několik pravidel, z nichž to nejdůležitější dalo název celé disciplíně - Rule of Three.

České národní klání o postup na globální finále soutěže World Class odstartovalo už v lednu. Na samém začátku byly tři semináře, jež se konaly 7. ledna v pražské restauraci Food Lab, 8. ledna v českokrumlovském baru Apotheka a 9. ledna v brněnském baru Jekyll & Hyde. Účast na nich nebyla povinná, nicméně vyplátila se, neboť se na nich barmani a barmanky kromě zadání disciplíny Rule of Three dozvěděli spoustu zajímavých informací od tří pozvaných hostů, z nichž

dva následně usedli v porotě semifinále. Jako první se slova ujal loňský český World Class vítěz Tomáš Nyári, jenž účastníkům seminářů prostřednictvím svých zážitků a zkušeností z globálního finále nabídl ještě ohlédnutí za uplynulým ročníkem. Úkolu rozkrýt to, co teprve přijde, se ujal ambasador prestižní barmanské soutěže Petr Kymla. Přes latinské úsloví omne trium perfectum, které lze přeložit jako vše, co přichází do třetice, je perfektní, se dostal k zadání disciplíny Rule

of Three. Pravidlo tří v jejím případě spočívalo v tom, že soutěžící museli vymyslet dva drinky, jeden short a jeden long, sestávající pouze ze tří ingrediencí. Počítaly se pouze ty tekuté, povolena byla jedna ozdoba a samozřejmě také led. Hlavní roli v obou koktejlech musela hrát dvanáctiletá skotská single malt whisky Singleton of Dufftown, a to v minimálním množství 30 ml. Druhá ingredience musela být „doma“ vyrobená a třetí běžně dostupná. Long a short drink navíc kromě báze musely propojovat ještě příběh, chuťová linka nebo třeba aperitivní a digestivní charakter. „Na první pohled to možná vypadá jednoduše, zas tak snadné to ale není. Koktejl, který sestává pouze ze tří surovin, je potřeba perfektně vybalancovat, aby byly všechny jeho složky v dokonalé harmonii,“ říká Petr Kymla.

TAK JAKO SINGLETON PROTI PROUDU

Trochu té inspirace, jak se zadáním Rule of Three naložit, barmanům a barmankám na úvodních seminářích poskytli whisky ambassador Kryštof Hordina a Tomáš Mozr, jehož doménou je barová historie. Kryštof se zaměřil na palírnu Dufftown a whisky Singleton, jejíž příběh je zatím poměrně krátký, neboť byla na trh uvedena teprve v roce 2006. Vytvořena byla tak, aby dokázala oslovit i ty, kdo se teprve se světem single malt whisky seznamují, a aby naplnila svůj velký potenciál i za barovými pulty. Zároveň se nebojí jít proti proudu a hledat si vlastní cesty – a přesně tak zněla hlavní rada, kterou Kryštof soutěžícím dal: „Doporučuji nenechat se svázat zažitými představami o whisky a nebát se použít dvanáctiletou single malt Singleton of Dufftown v netradičním a klidně i trochu drzém kontextu. Ať už z pohledu surovin, servisu nebo příběhu,“ řekl. Tomáš ve své části seminářů připomněl, že celá řada klasických koktejlů byla třísložkových a nabídl pro to i vysvětlení. „Třísložkové drinky se v toku času osvědčily nejlépe. Kdyby se třeba takový Manhattan připravoval z osmi ingrediencí, s největší pravděpodobností by ho nikdo dnes už nepil ani nemíchal. Prostřednictvím tří složek lze navíc nejlépe vystihnout chuťovou linku a myšlenku, kterou do drinku jeho tvůrce vkládá,“ prohlásil. Jedním dechem ale dodal, že je dobré se koktejlou klasikou pouze inspirovat, nikoliv se jí dogmaticky držet. Mnohem větší důraz je třeba klást na vyzdvihnutí chutě použité whisky, osobité pojetí drinků, jejich propojení a příběh.

STARÉ ZNÁMÉ TVÁŘE I ÚPLNÍ NOVÁČCI

Všechny tři semináře byly zaplněné prakticky do posledního místa. „Potěšila nás účast bezmála devíti desítek barmanů a barmanek, z nichž se celá řada přišla se soutěží teprve seznámit. Bylo milé vidět v publiku vedle známých tváří i hodně mladých nadějných barmanů, pro něž bude sedmý World Class v České

republiče úplnou premiérou,“ uvedl v této souvislosti Petr Kymla. Obdobně pestré bylo i složení semifinálních. K 31. lednu, na něž organizátoři stanovili uzávěrku, se do soutěže prostřednictvím svých dvou koktejlů zapojilo jednačtyřicet barmanů a barmanek z osmi měst a čtyřiatřiceti podniků. „Jsem velice rád, že se letos přihlásil enormní počet soutěžících včetně celé řady nováčků. Na druhou stranu zažíváme i návrat soutěžních matadorů, k nimž patří třeba Eduard Ondráček, jenž se několikrát dostal až do národního finále, nebo Vítá Cirok, který je českým vítězem z roku 2015 a skvěle nás tehdy reprezentoval i na globálním finále, kde se dostal mezi šest nejlepších,“ podotýká český World Class ambassador a dodává: „Myslím, že barmany letos zaujalo už samotné téma a zadání vytvořit třísložkový drink. Velkým lákadlem je samozřejmě ale i destinace globálního finále, již bude největší australské město – Sydney.“

JMÉNA FINALISTŮ ZŮSTANOU TAJEMSTVÍM

Dalším úkolem soutěžících bylo nabízet po celý únor oba své drinky hostům ve svých domovských barech a současně je prezentovat na sociálních sítích. I ty jsou totiž součástí hodnocení, které dále zahrnuje chuť a vzhled drinků, jejich příběh a propojení, respekt k použité bázi, inovativnost a prezentační dovednosti. Všechny tyto aspekty posuzovala v rámci semifinále tříčlenná porota, v níž kromě Tomáše Nyářiho a Kryštofa Hordiny usedl také ložský slovenský World Class vítěz Miro Telehanič. Kulísou dvoudenního klání se stala pražská restaurace Food Lab, soutěžící byli s předstihem rozlosováni – první polovina své drinky porotě předložila 3. března, ta druhá o den později. „Už předem jsme věděli, že dva barmani se z důvodu dovolené nemohou dostavit, a tak je ohodnotíme individuálně, návštěvou přímo u nich v barech,“ dává nahlédnout do organizačního zákulisí Petr Kymla a dodává: „Sešlo se nám dvaosmdesát zajímavých drinků, takže to porota neměla vůbec jednoduché.“ Jména postupujících ovšem zůstanou ještě nějakou dobu tajemstvím. Původně měla být vyhlášena v polovině dubna na semináři organizovaném exkluzivně pouze pro semifinálníisty. S ohledem na celosvětovou epidemii koronaviru však události nabraly úplně jiný směr, a to v celosvětovém měřítku. Společnost Diageo, jež World Class organizuje, se rozhodla globální finále v Sydney posunout až na příští rok a pozastavit i veškerá národní klání. „Vzhledem k tomu, že jde o poměrně čerstvou věc, čekáme na upřesňující detaily, na jejichž základě se celá situace vyjasní. Barmany a barmanky budeme o všem obratem informovat. Už teď ale mohu všem semifinálnístům slíbit, že o svůj exkluzivní seminář nepříjdu, s vysokou pravděpodobností se uskuteční na podzim,“ dodává na závěr český World Class ambassador. ■



Warehouse #1 Fokus



MODERNÍ GINY

V předešlých dvou číslech jsme vás seznámili jak s rozmanitou historií ginu, tak i se signifikantními styly této jalovcové pálenky. Teoreticky tedy již nemáte problém porozumět termínům London Dry a Old Tom. V novodobém ginovém šílenství však vyvstává otázka, jak se v záplavě nových přírůstků správně orientovat. Vždyť tato kategorie, jež vlastně ani není pořádně definovaná, se pro nejednoho člověka stává stále obtížnější. Pojďme se proto podívat, oč se skutečně jedná.

Text: Tomáš Mozer





Raketový vzestup popularity ginu, který nastal v poslední dekádě, není při sledování dlouhodobých ukazatelů nijak nahodilý, ačkoli rostoucí vliv této kategorie je bezpochyby pozoruhodný. Lidská zvědavost i tvořivost a s ní rostoucí poptávka totiž dávají vzniknout závratnému množství značek, v nichž se kolikrát dokonce sami odborníci těžko vyznají, nemluvě o ostatních. Důkazem budiž Nařízení Evropské unie 2019/787 O definici, popisu, prezentaci a označení destilátů, které bylo vydáno 17. dubna 2019 a které je od roku 2008 první rozsáhlejší právní úpravou definující klasifikaci destilátů a ostatních alkoholických nápojů. V rámci této iniciativy můžeme ocenit snahu o jednodušší a srozumitelnější provedení stávající legislativy, reflektující veškeré výrobní postupy v členských zemích, kdy zároveň dochází k hlubšímu rozpracování systému apelačních oblastí, jimiž jsou právně chráněny unikátní evropské produkty. Zároveň je ale nutné říct, že v několika aspektech ujel zákonodárcům vlak. V nově schváleném normativním opatření se vám bohužel nedostane žádné valné indicie, jak celou situaci vyřešit jinak než zařazením do kolonky gin, jelikož dané nařízení rozlišuje výhradně tři styly, a to gin, distilled gin a London gin, jenž může být navíc doplněn o přívlastek dry. Dominantní chuť jalovce se však dle těchto

regulí vztahuje pouze na poslední dva zmíněné styly, díky čemuž se zdá klasická definice ginu lpící na převažující chuti jalovce poněkud rozvolněna. Aby toho nebylo málo, figuruje v nařízení ještě jalovcem ochucený destilát, jehož obsah alkoholu musí dosahovat minimálně 30 %. Na druhou stranu by měl být alespoň u tohoto ochuceného alkoholu prokazatelně rozpoznatelný jalovec.

NOVÝ SMĚR

Vzhledem k tomu, že legislativa dostatečně nereflektuje současnou situaci, jeví se jako nezbytné pokusit se v jistých mezích interpretovat současnou dění, kdy lze zpravidla narazit na prosté rozdělení na klasické giny a všechny ostatní, u nichž je dominantní role jalovce zásadně potlačena. Pomineme-li návrhy na zrod nové kategorie s názvem botanical spirit, jejíž potenciální existenci evropské orgány zatím zcela ignorují, dostaneme se k celé plejádě návrhů.

Již samotné rozdělení na klasické a moderní giny značně nahrává zažitému vzorci vymezujícím se vůči starým pořádkům. Vždyť vše, co je moderní, přece symbolizuje pokrok, osvětu a vítězství rozumu a svobody. Ostatně právě filozofie svobody ve výběru botanicals pro výrobu ginu vedla barmana

Ryana Magariana k definici principů stylu, jenž vešel ve známost jako new western gin. Na stejné bázi, akorát pod termínem american gin, se rovněž rozpracovala myšlenka, podle které dostanete navýšením podílu různých i méně obvyklých botanicals mnohem výraznější a zábavnější destilát.

Překotná touha být originální má na svědomí zrození stovek, ba tisíců značek, přičemž mnohým barmanům i jiným zkušeným odborníkům se jeví pořád příliš elementárním, a tak vystupuje do popředí idea přistupovat ke klasifikaci ginu z hlediska lokálnosti surovin. Určitý přebraz se zrcadlí zejména v důrazu na vybrané terroir a typické botanicals daného kraje. Řeč je o tzv. native gins, jejichž diference se různí podle místa původu. Pochopitelně to není nikterak převratná myšlenka, když víme, že některé giny – jako např. Mahon Gin ze španělského ostrova Menorca – jsou geograficky chráněny. Na druhou stranu to lze považovat za jisté vodítko, kdy regionální odlišnosti využívají kupříkladu i Joel Harrison a Neil Ridley, kteří na sebe v loňském roce strhli pozornost díky knize *The World Atlas of Gin: Explore the Gins of More than 50 Countries*.

Při bližším pohledu na svět moderních ginů, kdy se zdá, že jediným kritériem je přítomnost jalovce, jehož chuť již nemusí být dominantní, se ale řada expertů na gin shoduje, že se kategorie vyvíjí. Současné giny totiž odkazují k chuti, regionu vzniku, výrobnímu procesu i konkrétnímu seznamu botanicals, což můžeme vnímat jako skutečný globální trend. Spousta nových ginů ohromuje svými neobvyklými koncepty, jimiž se snaží všelijak ohýbat všeobecnou definici ginu. Ta však zůstává stejná. Musí jít o destilát s dominantní chutí jalovce, třebaže nikdo nedefinuje, jak přesně určit, kdy je jalovec dominantní a kdy ne. Snad možná proto není potřeba škatulkovat, jelikož zdánlivě všichni nastupují do rozjetého vlaku plného květinových, bylinných, kořeněných i výrazně citrusových ginů.

VELCÍ I MALÍ

Kdo by neznal příběh Davida a Goliáše, v němž přirozeně máme tendenci fandit slabším na úkor těch hrozivě silných? Občas jsou to ale ti velcí, kdo udělají první krok a ukážou těm malým cestu, po níž by bylo dobré se ubírat. Na mysli mám značku Tanqueray, která na přelomu tisíciletí udělala několik prozíravých rozhodnutí. Nejprve přesunula výrobu tohoto ginu z anglické metropole do skotského lihovaru Cameronbridge, aby byl následně v roce 2000 uveden Tanqueray No. Ten – první opravdu moderní gin, s nímž odstartovalo novodobé ginové šílenství. Jeho pojmenování odkazuje k elegantnímu destilačnímu zařízení známému jako Tiny Ten, do nějž



při výrobě na rozdíl od jiných ginů nepřijdou pouze kůry citrusů, nýbrž celé jejich plody, a to konkrétně bílý grep, který doplňují další přísady, jakými jsou pomeranče a limety. Předpokládám, že není třeba se dlouze rozepisovat o jednotlivých edicích značky Tanqueray. Nicméně dovoluji si připomenout dva velmi signifikantní přírůstky z nového tisíciletí. Tím prvním je Tanqueray Rangpur, který od roku 2006 představuje mimořádně vyvážený gin spojující jalovcové tóny s exotikou jižní Asie. Byl pojmenován podle specifického druhu citrusu, jenž tvoří významnou součást jeho receptury a pochází ze stejnojmenného města v severní Bangladéši. Rangpur, který na pohled připomíná mandarinku a svou šťavnatostí se vyrovná pomeranči, je ovšem kyselý jako limeta. Vedle rangpuru, jalovce, koriandru, anděliky a lékořice pak najdeme v přehledu botanicals také zázvor a bobkový list, které dodávají tomuto ginu svébytný charakter. Druhým zástupcem z portfolia, kterého si nelze nevyšimnout, je posléze od roku 2018 Tanqueray Sevilla. Tato novinka, reprezentující návrat k inovacím zakladatele značky Charlese Tanqueraye, je ztělesněním jeho cesty do slunného Španělska, která jej inspirovala k vytvoření ginového likéru na bázi sevillských pomerančů. Není tudíž divu, že se tato receptura stala podnětem pro



současnou edici Flor de Sevilla a její jedinečnou hořkosladkou chuť plnou pomerančů.

Zůstaneme-li u ovocně laděných ginů, nedá se přehlédnout Brockmans Premium Gin, jakožto typický zástupce moderních ginů s pronikavou chutí lesních borůvek. Ačkoli bychom jej sice mohli brát jako relativního nováčka, nemůžeme si nevšimnout, že se vyrábí v palírně G&J Distillers, která je nejstarší nepřetržitě fungující ginovou palírnou ve Velké Británii. Tato destilerie se nachází na jakémsi pomezí mezi Liverpoolem a Manchesterem ve městě Warrington, kde leží hned u řeky Mersey. Navzdory tomu, že historie palírny sahá až do roku 1760 k osobnosti mladého obchodníka jménem Thomas Dakin, mnohem zajímavější se zdá být současná výroba v G&J Distillers. Dvěma této destilerie totiž údajně projde každoročně přibližně 60 % všech britských ginů, což zároveň v roce 2016 odpovídalo 20 % celosvětové produkce ginu. V těchto údajích je pochopitelně zahrnutý též Brockmans, který odtud putuje do dalších více než třiceti zemí. Za jeho vznikem stojí myšlenka dvou přátel, kteří dali dohromady své bohaté zkušenosti a znalosti vztahující se k procesu destilace. Když ovšem Neil Everitt a Bob Fowkes značku Brockmans zakládali, rozhodli se vytvořit gin, který

by neměl z hlediska jemnosti žádné obdoby. Vybrané rostlinné ingredience se proto po několik hodin macerují v čistém destilátu, aby se z nich uvolnily esenciální oleje a aroma. Mezi botanicals, jež se při výrobě tohoto ginu používají, můžeme mimo jiné najít jalovec, borůvky, ostružiny, lékořici, mandle, andělíku, kůru ze skořicovníku čínského či kůru z pomerančů a citronů. Destilace probíhá ve sto let starém tradičním měděném kotli s označením Carterhead. Stěžejním krokem pro finální chuť je však přidání speciální směsi borůvek a ostružin po ukončení destilace, aby se tak ve výsledku podpořilo výraznější aroma lesních plodů.

PROCHÁZKA RŮŽOVOU ZAHRADOU

Jednou z predikcí na rok 2020 v otázce ginových trendů bylo, že si svět minimálně během léta s chutí nasadí růžové brýle a sahne po kombinaci nasládlých růžových ginů a prosecca. Jako by snad někdo počátkem roku tušil, jak sladce bude žízňivým zástupcům žen znít tato prognóza v momentech karantény. Nabízí se tedy okusit spojení čerstvě rozmákaných jahod, prosecca a růžového ginu Broker's, v němž je originální receptura obohacena o přírodní esenci z jahod. Na rozdíl od většiny růžových ginů



na trhu se tak Brokers' Premium Pink Gin pyšní nesníženým, 40procentním obsahem alkoholu a stále přetrvávající chutí jalovce, který doplňují andělíka, koriandr, muškátový oříšek, skořice, lékořice, kořen kosatce a citronová i pomerančová kůra.

Mezi dalšími trendy, které se vyhlížely na letošní rok, bychom mohli postřehnout již loňskou módu highballů, jež by měla pokračovat společně s nově se objevujícími příchutěmi toniků, koktejly pro vegany či všeobecným úsilím o udržitelnost zdrojů a o smysluplný ekologický přístup v gastronomii. O něco zajímavěji ale dnes zní víze o návratu domácích koktejlových barů a servírovacích stolků, jejichž přítomnost ve výbavě domácnosti se v časech karantény zdá vítaným prvkem omezených cest mezi obývacím pokojem a kuchyní.

Zatímco giny s ovocným nádechem vybízí k vyhlížení letních měsíců, nastupující jaro vyzývá spíše k ušlechtilému květinovému profilu, kterým oplývá francouzský Generous Gin. Za tímto ginem s tóny červeného pepře, citrusů, jalovce, jasmínu a černého bezu stojí společnost Ô de Vie SAS, která sídlí v malé vesničce La Rochefoucauld ve francouzském regionu Cognac. Nepřekvapí tudíž, že základem pro jeho výrobu je destilát z hroznů. Generous Gin,

uložený v lahvi evokující svou elegancí opěvované vázy z dob čínské dynastie Ming, se však vymyká poněkud zvláštním označení haute couture gin. Ve své podstatě jde o titul, který se uplatňuje nejen v módě, ale vztahuje se na jakékoliv zboží, které je ve Francii chráněno zákonem. Pro získání tohoto titulu existují striktní pravidla. Nicméně tím hlavním je design a perfektní provedení, přičemž oběma těmito aspekty Generous Gin disponuje. V posledních letech k němu přibyl do páru i Generous Organic Gin, v němž se na jalovcovém podkladu do popředí derou citrony, mandarinky, červený pepř, a především kafrové limety a koriandr.

SLADKÁ TEČKA

Třebaže bychom mohli novou evropskou legislativu zahrnout kritikou, nutno uznat, že nezapomíná ani na jednu oblast spjatou s ginem. Ano, teď mluvíme o sloe ginu, neboli trnkovém likéru na bázi ginu, který musí dosahovat alespoň 25 % síly alkoholu. Pro jeho výrobu, kdy se trnky po určitou dobu macerují v ginu, smí být k ochucení použito pouze přírodních substancí, přičemž jednou z těchto povolených ingrediencí je rovněž jistý poměr trnkové šťávy. Pokud vám tato možnost sladší, ovocné, odlehčené verze ginu připadá přitažlivá, pak je Elephant Sloe Gin přesně tím, co hledáte. Ručně sklizené a pečlivě tříděné divoké trnky, z nichž se likér vyrábí, se následně nechávají v ginu macerovat po dobu čtyř měsíců, což ve výsledku propůjčuje likéru plnou, zakulacenou, lehce nasládlou a mimořádně ovocnou chuť, nemluvě o charakteristické červené barvě. Vzhledem k vysokému podílu ovoce jde navíc o ročníkovou záležitost produkovanou jen v několika stovkách lahví, abyste mohli každoročně s nadšením přemýšlet, do jaké míry se letošní edice liší od těch minulých. ■



JAKÝ VÝZNAM PŘIKLÁDÁTE V GINU JALOVCI?



Warehouse #1 Anketa

Ptal se Tomáš Mozz

Když procházíte výsledky hodnocení z kategorie World's Best Contemporary Gin udělovaných za posledních šest let v rámci World Gin Awards, narazíte na nespočet komentářů hovořících o mnoha ingrediencích, ale pouze místy se objeví zmínka o jalovci. Většinou se popis omezuje na vyjádření typu „solidní jalovec“ či „těžko rozeznatelná chuť jalovce“. Vskutku vrcholným bodem se ovšem jeví poznámka u jednoho z ginů, podle které je to velmi neobvyklé, nicméně v chuti je přece jen cítit jalovec, tudíž lze vybraný gin hodnotit jako dobrý. S přihlédnutím k těmto okolnostem jsme se proto zeptali trojice odborníků, kteří s ginem každodenně pracují, co si myslí o významu jalovce v současných ginech.

JAN VONDRKA

Osobně si myslím, že k ginu jalovec, respektive jalovcová chuť, prostě neodmyslitelně patří, ať už v množství menším nebo větším. Sám jsem fanoušek spíše výrazně jalovcové chuti, která je velmi typická u tzv. ginů Navy Strength. V baru se obvykle snažím ukázat lidem, že i tento gin s dominantní jalovcovou chutí si lze vychutnat čistý, popřípadě s ledem či kvalitním tonikem. Dnešní trend je ale opačný a dává prostor novým typům ginu. V těchto ginech hraje prim buď jiná bylina, vybraná ovocná složka, nebo doslova celá paleta různých botanicals.

Jedná se především o červené ovoce, kdy zdaleka nejvýznamnější surovinou je jahoda. Ty se objevují hlavně v tzv. „pink ginech“, které se u dam staly velice oblíbenými díky své nasládlé chuti. Oproti tomu u ginů, jejichž chuť je výrazně citrusová, už je výběr mnohem zajímavější. K dispozici jsou tak giny s dominantní chutí grepu, citronu nebo pomalu začínajícího trendu krvavých pomerančů.

Pokud výrobce záměrně upozaďuje chuť jalovce kombinací mnohdy i desítek botanicals, pak host bohužel kolikrát nepozná, že se jedná o gin. Na druhou stranu je tato kategorie velmi rozmanitá a kolikrát najdete v ginu značně neobvyklé bylinky, které jsou charakteristické pro danou oblast nebo jsou naopak spjaty s historii konkrétní destilerie. Stále tedy máme co objevovat.



Jan Vondrka - Gin & Tonik Bar Olomouc

MILOŠ DANIHELKA

Podle mě je otázka jalovce v ginech v první řadě o tom, zda se bavíme o některé z tradičních ginových kategorií, anebo o nějakém „trendy úletu“. Osobně jsem v tomto pohledu asi pořád hodně klasik a tradicionalista, protože plně respektuji klasickou definici ginu. Jedná-li se o tradiční ginové kategorie, pak mě samozřejmě výraz jalovce ve výsledné kompozici zajímá. Asi úplně ne do té míry, že bych zjišťoval, odkud přesně jalovec z daného ginu pochází, kdo a jak ho sbíral či v jakém stupni zralosti, ale spíše se opravdu držím v té rovině, kdy sleduji, jak se v patřičném ginu projevuje a jak v něm funguje ve chvíli, kdy s tím ginem pracujeme. Podle mého vlastního názoru by měl být Old Tom kořenitější a zemitéjší, zatímco London Dry by měl vynikat svěžestí a jakousi „čerstvostí“ a Plymouth nechtěl zůstat takový, jaký je.

Když nad tím přemýšlím, tak se v podstatě dá říct, že jsem vyloženě odpůrcem těch nových alternativ nesoucích se na vlně „pink gin“. Za mě by zkrátka gin měl být suchým destilátem, který svou aromatikou přebírá z přírodních surovin. Tresti, esence, barviva a cukr prostě do ginu nepatří. Když budu potřebovat do drinku s ginem dodat barvu, cukr nebo nějaké další aroma, poradím si v baru. Naopak zajímavé jsou crafted giny, což považuji za jinou kapitolu, vůči které jsem otevřený. Použití k ochucení základního destilátu nějaké netradiční, ať už lokální či exotické suroviny, a dát tak přednost v intenzitě aromatiky i jiné ingredienci než jalovci, to je za mě v tomto případě zcela v pořádku.

MIROSLAV PAVEL

Abych byl upřímný, já si gin bez jalovce nedovedu ani moc dobře představit. Vždyť je to prakticky stavební kámen většiny ginů a ne nadarmo je dominance ginu součástí jeho definice. I když je pravda, že záplava moderních ginů, která jde ruku v ruce s obrovskou poptávkou, zcela očividně nahrává onomu trendu méně jalovcových ginů. Podle pozitivních reakcí mezi lidmi se to dokonce ani nezdá jako příliš špatný krok, protože si tato kategorie získává čím dál větší publikum.

Co se týče jalovce jako takového, sám rád do určitých ginů, které používám pro přípravu ginu s tonikem, přidávám ještě pár kuliček, abych podtrhl a zdůraznil výjimečnou jalovcovou chuť, která pak perfektně funguje s citrusy. Příkladem budiž například Tanqueray No. Ten. Mimoto je důležité si připomenout, že jalovec je též na území České republiky velice vzácný, a to především z důvodu nadměrných sklizní, neboť slouží pro přípravu borovičky, ginu nebo se hojně využívá i v potravinářství jako koření. Koneckonců funguje také jako léčivá bylina. A proto se nabízí otázka, kde by byl gin bez magických účinků jalovce... ■



Miloš Danihelka - bar L'Fleur, Praha



Miroslav Pavel - Poetic Cocktail Bar Žlutá ponorka, České Budějovice

Warehouse #1 Událost





SINGAPUR A GIN JUBILEE

Singapur je mnohem víc než jenom přestupní stanice, odkud můžete pokračovat do dalších míst v Asii, je to destinace sama o sobě. Odborní průvodci jej popisují jako ambiciózní, stále se vyvíjející zázrak sci-fi architektury v zahradách za miliardy dolarů. Já osobně bych jej popsal spíše jako průsečík kultur; místo, kde se v parných ulicích usadila řada z těch nejtvůřivějších osobností na světě. Je to nové a dynamické centrum inovací, které překypuje závanem starých časů, zatímco se zde mísí nespočet tradic. A právě v tomto městském státě se v první polovině prosince uskutečnila oblíbená událost s názvem Gin Jubilee.



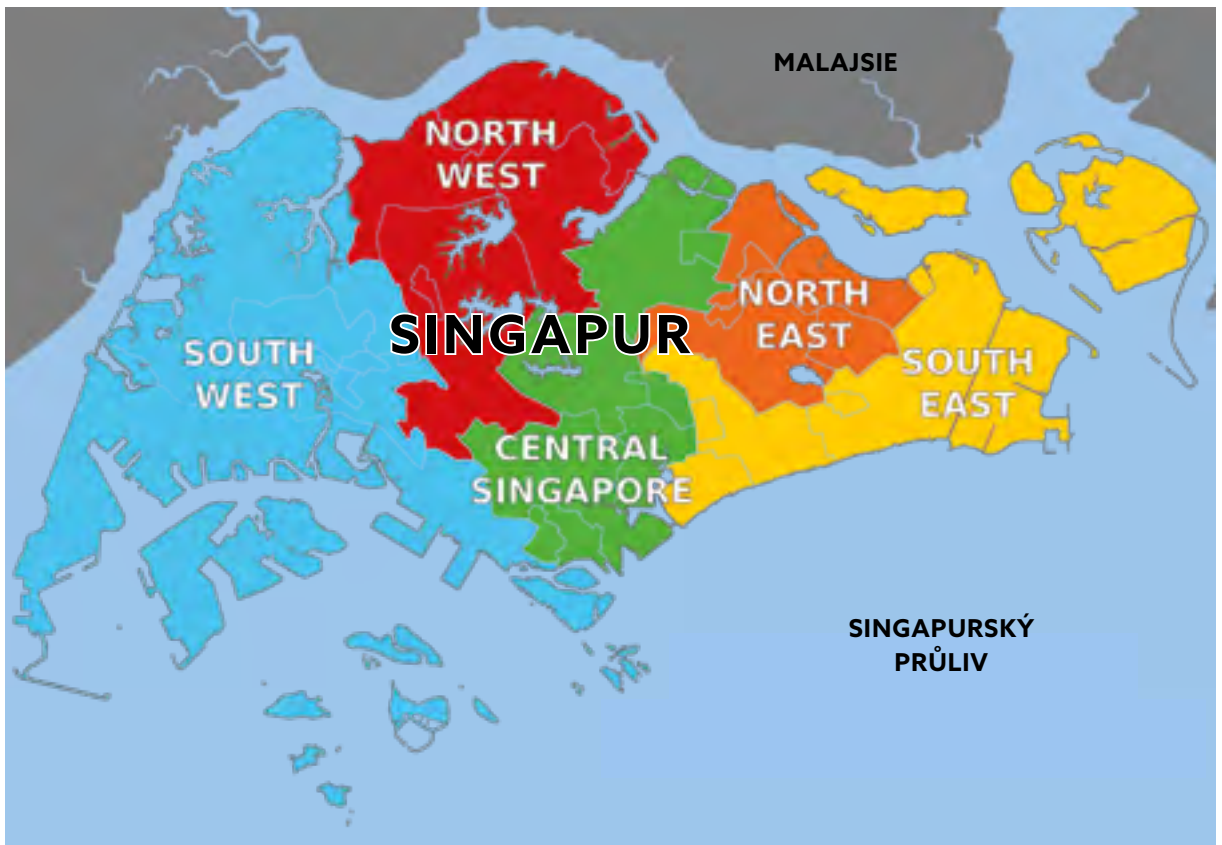
LVÍ MĚSTO

Singapur je městským státem v jihovýchodní Asii, který leží na stejnojmenném ostrově a přilehlých 54 ostrůvcích při jižní výspě Malajského poloostrova, od něhož jej odděluje úzký Johorský průliv. V současnosti v něm na více než 700 km² najdete necelých šest milionů obyvatel, což z něj činí jeden z nejhustěji obydlených států na světě. Kromě faktu, že se Singapur řadí mezi nejvyspělejší ekonomiky světa a je nepopíratelně nejvýznamnějším obchodním, finančním i dopravním centrem v regionu, ohromuje dlouhodobě zároveň svým převratným modelem urbanistické udržitelnosti, vysokým životním standardem či lpením na striktních pravidlech, díky nimž patří k nejčistějším metropolím na světě. Odhlédneme-li však od těchto údajů, objeví se před námi oblast s nesmírně poutavou minulostí, která se podílela na utváření této multikulturní společnosti. Když se totiž vydáte po stopách historických událostí, poznáte Singapur mnohem komplexnější, a máte tak lepší šanci porozumět současnému vývoji.

První historické zmínky o Singapuru se vztahují k záznamu čínských námořníků ze 3. století, v němž se hovoří o ostrově zvaném Pu Luo Čung, jehož název údajně vznikl zkomolením malajského výrazu Pulau

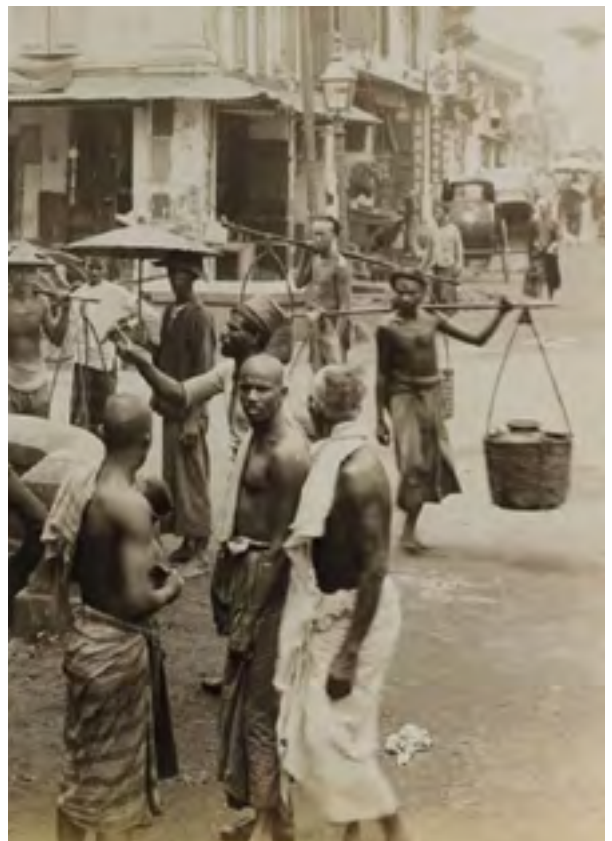
Ujong, což v překladu znamená „Ostrov na konci“. Čínští kupci tudy často proplouvali na svých cestách do Indie, a tak není divu, že lze rovněž narazit na jedno malajské literární dílo Sejarah Melayu. V tomto líčení se vyskytuje legenda o šrívidžajském princovi jménem Sang Nila Utama, jenž přistál na ostrově přibližně ve 13. století a podle výjevu, který se mu naskytl, místo též pojmenoval. Spatřil na něm lva a dal ostrovu jméno Singapura, což v překladu ze sanskrtu znamená „lví město“, třebaže výskyt opravdových lvů zde nikdy nebyl doložen. Je tudíž dost pravděpodobné, že se jednalo o tygry.

Z dalších zpráv čínských cestovatelů se postupně lze dozvědět podrobnosti o místním přístavu a složení obyvatelstva, které tvořili především Číňané a Malajci. V 15. století spadal Singapur, jakožto jeden z velmi strategických přístavů, pod nadvládu Malackého sultanátu. To se změnilo s příchodem Portugalců, kteří obsadili na počátku 16. století Melaku. Z té unikl jeden z admirálů do Singapuru, kde se usídlil v pevnosti Johor Lama. Tu Portugalci dobyli teprve v roce 1587. Poznámka o zničení Johor Lamy se ovšem na dlouhých dvě let stala poslední zmínkou o Singapuru v historických pramenech, neboť během portugalské nadvlády se tato oblast proměnila z kdysi prosperujícího přístavu v malou rybářskou osadu.



PRŮLIVOVÉ OSADY

Počátek britských zájmů v oblasti jihovýchodní Asie je pevně spjat s působením Východoindické společnosti, která hledala základnu v polovině cesty na trase mezi Indií a Čínou, aby její lodě nemusely kotvit v drahých holandských přístavech. První taková základna byla založena v roce 1786 v Penangu. Situaci s hledáním ideálního přístaviště však posléze urychlily události v Evropě, kde Napoleon Bonaparte obsadil v roce 1795 Holandsko. Obavy z potenciálně se rozšiřujícího francouzského vlivu v oblasti Malajského poloostrova dovedly Brity k rozhodnutí převzít kontrolu na holandskou Jávou a Melakou. Po porážce Napoleona došlo v celé oblasti k jistým změnám. Převzaté kolonie byly v roce 1818 navraceny Holanďanům, přičemž téhož roku byl jmenován zástupcem guvernéra v Bengkulu na Sumatře prozíravý Thomas Stamford Raffles. Byl to právě on, kdo brzy přesvědčil Východoindickou společnost, že osada na jihu Malajského poloostrova bude mít zásadní vliv na námořní trasu mezi Indií a Čínou. Na březích ostrova, který formálně patřil Johorskému sultanátu, přistál Raffles v roce 1819 a takřka okamžitě vstoupil do právě probíhajících následnických sporů v sultanátu. Výměnou za





vojenskou pomoc a nemalý finanční příspěvek byla následně 16. února 1819 podepsána smlouva, podle níž mohl být na tomto bahnitém ostrově vybudován pod britskou správou svobodný a otevřený přístav. Raffles pověřil dohledem nad novým přístavem skotského majora Williama Farquhara, kterému se zprvu nezamlouvalo nařízení, že nesmí vybírat poplatky od kotvících lodí, nicméně záhy seznal, že je to šikovné, protože do strategicky dobře položeného přístavu se lodě jen hrnuly a Singapur prosperoval, což dále umožnila smlouva z roku 1823, podle níž mohli Britové již využívat celý ostrov.

Rostoucí populace i myšlenka otevřeného přístavu s sebou ovšem nepřinášely jen blahobyty, nýbrž také kriminalitu a multikulturalismus. Singapur se rychle stal nejen místem, kde bujela prostituce a špatné hygienické návyky, ale také sídlem hazardu a obchodu s opiem. Jedním z opatření k regulaci těchto aktivit bylo Rafflesovo nařízení rozdělit město na čtvrti podle jednotlivých etnik. Ostatní pozůstatky systému etnických čtvrtí lze v Singapuru rozeznat poměrně snadno ještě dnes.

Vzhledem k oprávněným obavám ze ztráty vlivu v jihovýchodní Asii podepsaly Británie a Holand

sko v roce 1824 smlouvu, podle které byl region rozdělen na území současné Indonésie ovládané Holanďany, zatímco Britům připadly Penang, Melaka, Dinding a Singapur, z nichž vzápětí vytvořili novou administrativně správní jednotku známou jako Průlivové osady, které tak přešly do rukou Východoindické společnosti. Ta je spravovala až do roku 1867, kdy se Průlivové osady staly majetkem britské koruny jako tzv. korunní kolonie. Od té doby význam Singapuru nepřetržitě narůstal. Přístavem se proháněla jedna přistěhovalecká vlna za druhou, přičemž hlavním lákadlem pořád zůstával fakt, že šlo, na rozdíl od španělské Manily nebo holandské Batávie, o otevřený přístav, kde se nevybíraly poplatky. Konec vzkvétajícímu městu, jež Winston Churchill označil za „Gibraltar východu“, přinesla na čas až okupace generála Tomojuki Jamašita za druhé světové války. Ostrov získal nové jméno „Sjónan“, což je možné přeložit jako „světlo jihu“. Japonský režim na ostrově patřil k jedněm z nejrepresivnějších, zejména kvůli početné čínské populaci. Obecně se vysvětluje, že zrovna tato okupace a to, že britské impérium nedokázalo městu zajistit ochranu, vedly po válce ke snaze přivést Singapur k nezávislosti. K naplnění této vize se posléze Sin-

gapur vydal na přelomu 50. a 60. let. Nicméně tím, kdo přivedl tento městský stát znovu pod ochranná křídla Commonwealthu a kdo se skrze rychlou industrializaci, reformy ve vzdělávacím systému i zavedení přísných pracovních pravidel postaral o jeho opětovný vzestup, byl Lee Kuan Yew, jehož studium na elitní škole Raffles Institution a na univerzitě v Cambridge dobře připravilo na jednání s koloniální mocností i politickou opozicí.

SINGAPURSKÝ STYL

Jestli něco definuje singapurskou společnost, pak je to slovo rozmanitost. Vždyť svobodným a otevřeným přístavem prošla za uplynulá staletí řada vlivů, které se dodnes promítají v místní kultuře a její gastronomii. Patrné jsou odkazy na kuchyni malajskou, čínskou či indonéskou, ale objevit bychom mohli rovněž zásahy ze Středního východu, Srí Lanky nebo Thajska. Ačkoli můžete s klidem vyrazit do předem doporučených restaurací s lokálními specialitami, jako jsou New Ubin Zhongshan Park, The Coconut Club či Restaurant Labyrinth, skutečně autentický zážitek se skrývá na přelidněných tržnicích, mezi nimiž vynikají například Maxwell Food Centre nebo komplex zvaný People's Park. Právě tady můžete za relativně nízkou cenu ochutnat tradiční pokrmy. Příkladem mohou být krab s chilli, smažené ústřice, rýžové nudle v kokosovo-krevetovém vývaru nebo rýže vařená v kuřecím tuku, podávaná s vařeným kuřetem a chilli omáčkou. Zvláštním jídlem, na které člověk v čínské čtvrti narazí téměř na každém kroku a které určitě stojí za zmínku, je Bak kut teh, což v doslovném překladu z čínského dialektu znamená čaj z masových kostí. Základem jsou kosti s vepřovým masem, z nichž se vytváří dlouze tažený vývar obohacený o různé bylinky a koření a zdobený čerstvě nasekaným koriandrem. Převážně byste v něm našli badyán, skořici, hřebíček, semínka fenyklu a česnek, ale někdy se navíc přidávají všelijaké vnitřnosti, houby či sójová omáčka. A pokud si říkáte, že na všechny tyto experimenty máte poněkud citlivý žaludek a raději byste si dali kávu s mlékem a něco sladkého, pak vězte, že i tady narazíte na výjimečný zážitek. Objednáte-li si totiž „kopi and kaya toast“, dostanete kávu slazenou kondenzovaným mlékem a vedle naservírovaný toast oblíbený především kvůli použití kaya, což je kokosový džem vyrobený z cukru, kokosového mléka, pandánu a vaječ. Třebaže se tedy jako návštěvník kolikrát pokoušíte porozumět podivnému nářečí místních obyvatel, někdy snaha jednoduše nestačí a musí nastoupit zkušenost.

Ostatně Singapur je z hlediska dorozumivacího jazyka vcelku specifický, neboť teoreticky jde sice o angličtinu, ale místní nářečí různé fráze krátí a přízvuk i intonace jsou mírně řečeno nekonvenční, nemluvě o tom, že obsahuje slova pocházející z fuťenského dialektu a malajštiny. Výsledkem tak je tzv. singlish čili singapurská angličtina.

Zatímco se vám může zdát stravování v Singapuru oslnivé i složité zároveň, možnost dopřát si skvělý drink na vás číhá doslova na každém rohu. Nicméně, rozhodnete-li se vyrazit do baru, musíte počítat s tím, že to může být i dost střízlivý zážitek. Vysoký životní standard místních obyvatel se odráží také na cenách v barech, a proto se nelze divit, že váš koktejl může stát třeba šestinásobek ceny jídla, které jste měli k obědu. Lidé pijí méně a lépe. Ne nadarmo tudíž najdete v žebříčku The World's 50 Best Bars za rok 2019 hned šest zástupců singapurské barové scény. V průběhu svého pětidenního pobytu v Singapuru jsem navštívil všechny bary z této šesticе a k tomu ještě dalších devatenáct, k čemuž mi výrazně pomohla příležitost stát se porotcem soutěže o nejlepší Gin&Tonic, která probíhá v rámci East Imperial Gin Jubilee.





VÍCE NEŽ OSLAVA GINU

East Imperial Gin Jubilee je pravidelná událost, která se každoročně koná v novozélandském Aucklandu, v malajském Kuala Lumpur a v Singapuru. Jejím cílem je stmelovat lokální barovou komunitu a zároveň nabídnout zákazníkům možnost ochutnat nové kombinace ginu s tonikem. Do Lvího města zavítala tato akce koncem loňského roku, a to konkrétně od pátého do čtrnáctého prosince. Hlavní role v hodnocení soutěže a organizace celého festivalu, jenž vznikl ve spolupráci s časopisem Timeout, se ujala Jamie He. Důvod byl prostý – tato barmanka a dnes již bývalá ambasadorka pro East Imperial v Číně ochutnala v té době jen za poslední půl rok více než dvě stě ginů s tonikem.

Soutěže o nejlepší kombinaci ginu s tonikem se zúčastnilo 33 podniků, přičemž hodnocení probíhalo ve třech dnech formou návštěvy porotců v přihlášených podnicích. Složení porotců, mezi nimiž byli v drtivé většině novináři, se sice den ode dne lišilo, avšak Jamie He byla jako pomyslná vedoucí pocho-pitelně přítomna po celou dobu. Osobně jsem se účastnil třetího a podle úsudku ostatních i nejtěžšího dne. Čekalo nás 12 podniků. Každý z porotců obdržel úderem čtvrté hodiny odpolední tabulku, kde byla jména jednotlivých barmanů, jejich působiště,

receptura a název koktejlu. Mezi kritéria, jež se brala v potaz, spadaly nejen chuť koktejlu, jeho příběh či celkový dojem z prezentace, ale obzvláště znalost značky East Imperial, její propojení s přiděleným ginem a i taková drobnost, totiž zda barman použil celou lahvičku East Imperial, nebo pouze část. Harmonogram nás tudíž vedl kupříkladu do noblesního Atlasu, kde drink evokoval spíše Martini než gin s tonikem; do speakeasy Dragon Chamber, kam host vstoupil přes lednici a vystoupil skrze dveře připomínající sudy od piva naskládané na sebe; do Bar&Billiard Room v hotelu Raffles, kde na člověka dýchla uvolněná koloniální atmosféra; do baru Anti:Dote v hotelu Fairmont nebo do čerstvě otevřeného Barbary Coast Ballroom. Některé koktejly byly prazvláštním zklamáním ve stylu „Bloody-Mary-Gin&Tonic“ či „Super-Vegan-Friendly-Drink“. Na druhou stranu některé byly přímo dechberoucí. Dost mne zaujal drink Tagay v Mo Baru hotelu Mandarin Oriental. Prosté spojení ginu, sody East Imperial a čerstvé šťávy z pomela, doplněné o vepřový chips s dužinou z pomela, mne překvapilo svým jednoduchým provedením i komplexní chutí, ačkoli jsem přesvědčený, že to lze díky absenci toniku sotva považovat za Gin&Tonic, nýbrž za povedený Gin Rickey.





Kelvin Saquilayan s vítězným koktejlem American Adobo

O poznání větší a nezapomenutelnější zážitek na mne následně čekal při poslední zastávce v baru Oriental Elixir, jehož návštěva může v člověku vyvolat dojem, že omylem zabloudil do čínského obchodu, v němž jen čekáte, co na vás vypadne z regálu. Prvním impulzem nám v baru byl soutěžní drink Johnny Rose, ve kterém byl australský Tanglin Gin infuzovaný navíc sušeným klokaním masem, což ve výsledku dodávalo koktejlu příjemný kouřový nádech. S koncem hodnocení se hovor stočil k otázkám netradičních infuzí. Načež se přede mnou zabýskla nádoba s ginem infuzovaným chapadly z chobotnice, a než jsem vše stačil vyfotit, dostával jsem degustační vzorek. Předpokládám, že už nikdy neochutnám natolik intenzivní kombinaci jalovce a mořských plodů. Přirovnal bych to k první skleničce jamajského rumu, skotské whisky z Islay nebo ročníkového šampaňského. Jakmile jednou ochutnáte, změní se vám pohled na svět.

Po více než týden trvajících oslavách koktejlů na bázi ginu završil celou událost poslední večer s označením Gin Lane, kdy se v prostorách restaurace Jam at Siri House, ležících nedaleko botanické zahrady, sešli jednak barmani a jednak široká veřejnost, která mohla ještě naposledy přijít podpořit svého oblíbeného barmana. Ti se průběžně střídali na stáncích jednotlivých ginových značek a prezentovali tam své soutěžní

koktejly. Vrcholem večera bylo vyhlášení vítěze, jímž se stal Kelvin Saquilayan z baru Manhattan v hotelu Regent. Podle jeho vyjádření měl vítězný drink American Adobo docela dlouhou cestu na výsluní, protože nápad na jeho přípravu dostal již před dvěma roky. Koktejl pojmenoval po romantické komedii z roku 2002, jež vypráví příběh o pěti přátel filipínsko-amerického původu, kteří žijí v New Yorku. A právě spojení Ameriky a Filipín se odráží i v jeho koktejlu, kde je americký gin St. George doplněn o čerstvou limetovou šťávu, East Imperial Burma Tonic a domácí adobo cordial. Termín adobo znamená v překladu marinovaný, což se odrazilo v použití balsamica a dalšího koření, jakým jsou například badyán či bobkový list, které se běžně na Filipínách používají k marinování. To vše podtrhla ozdoba, kterou byl špíz s marinovaným vepřovým masem, česnekem a nakládanou koktejlovou cibulkou.

(NE)NORMÁLNÍ BAROVÁ KULTURA

Vzhledem k tomu, že výše uvedený nadpis může ve spoustě lidí vyvolávat ambivalentní pocity, dovolte, abych vše uvedl na pravou míru. Singapurskou barovou scénu lze popsat jako normálně nenormální. Zdánlivě standardní vybavu prvotřídních barů jsou rotavapor a další moderní technologie, zatímco pro-

storem ledabyle znějí odborné termíny i názvy exotických ingrediencí, třebaže cizinec sotva dokáže posoudit, co přijde místním jako exotická surovina. Podle výkonného ředitele asijské sekce časopisu Timeout, Timothyho Webba, rostou v Singapuru nové podniky jako houby po dešti. Prosinčová situace ukazovala, že inovativní bary, luxusní restaurace i sousedská bistra se na potenciální hosty valí takovou rychlostí, že v podstatě každý týden v roce se prý dá objevovat něco nového. Ačkoli trochu pochybuji o tom, že je to dnes ještě pravda, musím uznat, že při své prosinčové návštěvě jsem se ocitl hned první večer v baru Deadfall, který zažíval své první dny po otevření. Shodou okolností jsem tak potkal za barem Michaela Callahana, jenž vymyslel onen koncept inspirovaný atmosférou mokrých děr San Franciska z doby 19. století. Můj zrak skoro okamžitě upoutaly velké, různě barevné skleněné nádoby uprostřed barového displeje. Jakmile ovšem dostane host menu do ruky, je mu to jasné – v jednoduchosti je krása, a tak si stejně jako na „Divokém západě“ může zákazník objednat podle barvy, aniž by dlouze přemýšlel nad obsahem. S politováním konstatuji, že bar s uvolněnější, sousedskou atmosférou a zároveň prvotřídnějším servisem jsem prozatím ještě nenašel, a bojím se, že možná ani nenajdu. V následujícím výčtu nepřehlédnutelných míst schválně opomenu několik singapurských stanic, v nichž se pohybuje česko-slovenská barová mafie, neboť této radost přinášející organizaci je věnován následující článek.

Pokud se ocitnete v Singapuru v roli zaníceného koktejlového nadšence, může se stát, že vaše vědomosti způsobí, že si z některých barů odnesete rozporuplné dojmy. Bohužel mám hned dva příklady. Tím prvním je Operation Dagger – koncept s uhrančivým, nebesky vyhlížejícím osvětlením, o němž jsem tolikrát četl, byl na mém seznamu velmi vysoko. Zklamáním proto pro mne byl vstup do přeplněné zděné kopky, kde jsem dostal drink, jemuž k dokonalosti chyběla smysluplná ozdoba. Větvička tymiánu je i přinejmenším k ochutnání pořád značně aromatická a přehluší chuť koktejlu. Druhou diskutabilní zkušenost jsem si odnesl z baru The Old Man, který by mohl během vteřiny hrát v reklamě na přepychovou laboratoř. Z úvah o tom, zda by se tento sterilní prostor líbil Ernestu Hemingwayovi, jehož kniha Stařec a moře byla očividně podnikem inspirací, mě vytrhl přinesený koktejl. Jednalo se o moderní klarifikovanou variaci na Papa Doble. A opět jsem musel přemýšlet nad tím, zda dotčným autor receptury onu hemingwayovskou klasiku někdy pil. Klarifikace úplně přehlušila chuť grepu a ve chvíli, kdy alespoň nakrátko polevila svíravá příchut' chilli, nastoupila přehnaná sladkost jahod.

V opačné části barového spektra figurují bary Native a Jigger&Pony. Zatímco první jmenovaný sází



na autenticitu a lokální přírodní bohatství, ten druhý nastavuje témata, jimiž přesahuje myšlenku jednoho baru. Native se soustředí na udržitelnost, zero waste a typické regionální ingredience, což jsem vyzkoušel v kávovém koktejlu Sarapan. Název vychází ze slova snídaně v místním dialektu a symbolizuje již popisovanou kávu s kaya toastem. Základem koktejlu je kokosová pálenka, černá káva s máslovými tóny, pandán a derivát z palmového cukru, známý jako malajský cukr. Ozdobou je poté kaya, která de facto chutná jako lehce osolený bílek.

Důvod, proč mi utkvěl v paměti Jigger&Pony, souvisí s nápojovým lístkem baru. Zpracování menu do podoby časopisu by pravděpodobně bylo málokomu bližší než mně. A když jsem se seznámil s manažerem Jerroldem Khoo, který byl v roce 2018 národním vítězem World Class Cocktail Competition, začalo mi postupně vše zapadat do sebe. Mezinárodní zkušenosti přinesly novou vizi i nové přátele. Vedle efektivního zpracování, kdy lze celé menu zrychleně přečíst na zadní straně, se na těchto stránkách objevili štamgasti, citáty, klasické i signature koktejly, stručná zamyšlení, běžný přehled nápojů, a hlavně rady na povznesení úrovně v oblasti konzumace alkoholu a doporučení na dalších 12 barů v různých částech regionu.

Závěrem si neodpustím zmínit ještě nově otevřený No Sleep Club či Employees Only, které mají svou nezaměnitelnou energii, ať už jste v kterékoliv z provozoven tohoto konceptu. Ovšem pamatujte na to, že navzdory současným virovým okolnostem je Singapur jako mnoho velkých metropolí živým organismem, který se neustále vyvíjí, a tak se vždy najde nějaké to místo, jež stojí za povšimnutí. ■

ČESKO-SLOVENSKÁ BAROVÁ MAFIE

Text: Tomáš Mozr, foto: Česko-slovenská barová mafie

Říká se, že mafie má své prsty všude. Zatímco však část věhlasné česko-slovenské barové mafie, o níž se poprvé začalo ve větším měřítku psát již před sedmi lety, setrvává v britské metropoli, nelze si nevšimnout, že za poslední roky se tato „organizace“ rozšířila mimo své tradiční působiště. Překročila totiž hranice kontinentu, aby mohla dále objevovat, vyniknout a postupně ovládnout tzv. „Nový Londýn“. Jaký je tedy příběh českých a slovenských barmanů, kteří pracují v Singapuru? A jak právě jejich vliv přispěl k rozvoji místní barové scény?





Zdeněk Kaštánek

PŘESUN

Pokud se alespoň trochu zajímáte o barovou kulturu, pak víte, že jednoduše není možné ignorovat téměř raketový vzestup singapurské barové scény, na níž výrazně ulpívá česko-slovenská stopa. Jakmile jsem tudíž zjistil, že se mi poštěstí zavítat do Singapuru, vytyčil jsem si velmi ambiciózní cíl, jímž bylo zmapovat tamější přítomnost Čechů a Slováků v nápojové gastronomii. Již při prvním průzkumu jsem tušil, že to nebude lehký úkol. Vždyť článek v The Straits Times z roku 2015 vyobrazoval minimálně devět osobností, pracujících na velmi prestižních pozicích. Práci mi ovšem velmi ulehčili Eduard Ondráček a Zdeněk Kaštánek, který je kromě singapurské Proof&Company spjatý rovněž s provozem baru 28 Honk Kong Street. Především díky nim jsem se proto zvládl během čtyř krátkých dní setkat se šesti zástupci mafie. Je mi sice líto, že jsem se nesešel i s dalšími, jejichž mozaika myšlenek i zkušeností by dozajista byla neméně poutavá, nicméně už tak musím přiznat, že příběh každého z těch, kdo si našli chvíli se mnou promluvit, by vydal na samostatný text. Volím tedy raději střípky a postřehy z jednotlivých vyprávění, které prokazatelně hovoří o síle a úspěchu česko-slovenské pohostinnosti.

Jestli jste četli předešlý článek věnovaný Singapuru, tak je vám jasné, že mezi hlavní lákadla patří v tomto

městském státě, vedle ekonomické prosperity, všeobecného pořádku a moderního ekologického přístupu, také krásné počasí, kosmopolitní atmosféra, minimální kriminalita či možnost dostat se pohodlně a víceméně levně takřka po celé Asii. To, co mě ale nejvíce zajímalo, byl onen proces, kdy si člověk koupí jednosměrnou letenku a vše vsadí v podstatě na jednu kartu. „Vlastně to není tak růžové, protože přiletíte do Singapuru na letiště, kde po každém chtějí, aby jim řekl, co tady bude dělat. Já odpověděl, že cestuji dále lodí, a oni to vzali,“ popisuje své začátky český barman Vojtěch Bažant, který v současnosti pracuje jako konzultant a program director pro bary Spiffy Dapper a Oriental Elixir. „A tím vše teprve začíná,“ přitakává Tomáš Sobota, jenž zastává pozici bar manažera v restauraci Lime House. „Nejdřív jsem oběhával bary a až po několika měsících jsem získal takovou práci, kde jsem splňoval kvóty. Byla to má šestá nebo sedmá práce, ale první, kde jsem dostal víza,“ dodává. Problematiku ohledně kvót a všeho kolem mi blíže vysvětlila Zuzana Červeň-Kromková, s níž se můžete potkat v baru Manhattan hotelu Regent Singapore. Tato usměvavá Slovenka se do Singapuru přesunula společně s manželem Rustym, jehož si možná někteří pamatujete zejména díky tomu, jak v roce 2013 ovládl soutěž Bols Around The World. Rusty Červeň má dnes jako beverage manager v Swissôtel The Stamford &



Fairmont Singapore na starosti oba vlajkové koktejlové bary, jimiž jsou Skai Bar a Anti:Dote. Ovšem uvědomte si, že nemáte vyhráno, ani když jste žádání. Pro expaty totiž existují dvě možnosti. Tou první je S-Pass, který je určen středně zkušeným uchazečům. Jejich výplata dosahuje přinejmenším 2 400 singapurských dolarů, což je v gastronomii poměrně dost a rozhodně více, než by dostali lokální zaměstnanci. K vízu se vztahuje kvóta 1 expat na 5 Singapurců, přičemž od 1. 1. 2021 se bude zvedat na šest, a od 1. 1. 2023 dokonce na sedm singapurských zaměstnanců vůči jednomu cizinci. Vláda chce tímto krokem ochránit svou už teď pozoruhodně vysokou zaměstnanost a zaručit práci lokálním obyvatelům. „Místní však F&B příliš neláká, a pokud ano, tak nijak dlouhodobě, protože je to stále jedna z nejhůře placených profesí s nejvyšším počtem odpracovaných hodin. Pokud ale podnik nemá dostatek Singapurců, nemůže zaměstnat ani cizince, kteří by tuto práci dělat chtěli, takže se barová scéna většinou pohybuje v začarovaném kruhu s neustálým nedostatkem personálu, třebaže hotely mají v tomto směru více možností, jak naplnit kvóty,“ podotýká Zuzana Červeň-Kromková. Druhou možností je E-Pass, který umožňuje pracovat zahraničním odborníkům a manažerům. Uchazeči musí vydělat alespoň 3 600 singapurských dolarů a prokázat odpovídající kvalifikaci nebo vysokoškolský diplom. Načež zaměstnavatelé musí v takovém případě rovněž deklarovat, že spravedlivě zvažili žádost všech uchazečů o zaměstnání. „Co se týče získání práce v Manhattan Baru, všechno je o tom, na kolik člověk opravdu chce a zda je ochotný udělat třeba i kariérní krok zpět, aby posléze mohl postoupit o dva, tři, možná i čtyři kupředu. Sama jsem začínala jako supervisor, brzy nato jako assistant manager, až jsem dosáhla na floor manager. Pořád dovedu snadno spočítat počet neasijských zaměstnanců v hotelu na prstech jedné ruky.“

Na hodnocení kvót a úroveň místních barmanů jsem se nicméně ptal i jinde. Lukáš Kaufmann, který už dva a půl roku dohlíží jako Bar Captain na zbytek posádky v baru 28 Hong Kong Street, mi sdělil, že „pracovní

mentalita je v Singapuru poněkud jiná než u nás, kde najdete v těch nejlepších podnicích nesmírně zapálené lidi dychtící dělat svou práci co nejlépe. Člověk se přece naučí vše, pokud jen trochu chce. Singapurci jsou naopak trochu laxní a neberou tu práci tolik vážně.“ O něco více tuto myšlenku rozvedl Kamil Foltán, který se nyní se svým konceptem, založeným na vzdělávací platformě Indigenous Bartender, přesouvá do nového prostoru v centru: „Gastronomie je zde až druhá volba, když neuspěješ jako obchodník, právník apod. Mladá generace se sice snaží jít mírně proti stereotypům, které pro ně vytvořili jejich rodiče, ale často si ani neumí ‚zavázat tkaničky‘. Spoustu věcí mají servírovaných po lžičkách a rychle přeskakují klasický vývoj, kdy se náhle z barbacka stane bar manager. Hlavní rozdíl mezi Evropou a Asií spočívá v tom, že v Evropě máš 10 barmanů na jedno pracovní místo, zatímco v Asii máš jednoho barmana na 10 pracovních míst.“

MÍSTA A OSOBNOSTI

Ačkoli by se to mohlo zdát jako trnitá cesta plná nevděčných okamžiků, nelze zapomínat na skutečnost, že Singapurci milují své bary a restaurace, rádi chodí ven a jsou stejně přátelští a zvědaví jako nároční. V podobném duchu jsem tedy vyrazil na první adresu na mém seznamu; adresu, která se nezapomíná – 28 Hong Kong Street. Třebaže jsem byl dopředu obeznámen s tím, že je Zdeněk Kaštánek pryč, věděl jsem, že se můžu těšit na drobného kapitána s pevným stiskem. Jakmile jsem minul decentní vstup, připomínající na první pohled jakési garážové stání, ocitl jsem se v místnosti s tlumeným světlem, jejíž dominantou byl krásně osvětlený barový displej. Přivítal jsem se s Lukášem a začal se různě vyptávat. V mezičase jsem si objednal koktejl Medicine Man, který mi dodnes občas nedá spát. Delikátní spojení jamajského rumu, americké žitné whiskey Michter's, sicilského amara Averna, Fernetu Branca a Angostura Bitters se mi totiž přesně trefilo do chuti.

Mé další kroky vedly do baru IB HQ, v němž jsem našel Kamila Foltána, za jehož skromnou tváří a švejkovským úsměvem jsem objevil nejen vytrvalou touhu poznávat ingredience a jejich vliv na život místních lidí, nýbrž také nadšení pro neobvyklé kombinace. Příkladem budiž drink, v němž se snoubí broskve s wasabi, což mi připomnělo vlastní experiment s ginem, limetovou šťávou, pažitkou a banánem. Při našem rozhovoru jsme zabrousili též k pandánu jako ingredienci. Tato „asijská vanilka“ má údajně nasládlou, lehce mandlovou chuť, což jí dává ty nejlepší předpoklady k využití v dezertech.

Třetím zástupcem mafie, kterého jsem potkal, byl charismatický Tomáš Sobota. Stál zrovna za barem v Karibikem inspirovaném podniku s názvem Lime



Kamil Foltán

House, kde mne od prvního okamžiku upoutala oslňující rumová nabídka. Se štěstím jsem získal místo na baru a nechal se zlákat na rumové Negroni. Netrvalo dlouho a podlehl jsem vřelé atmosféře tohoto místa, které s přibývajícím alkoholem evokovalo Hemingwayovu Fiestu, v níž lidé táhnou od baru k baru. Jednou z věcí, které mi Tomáš prozradil, byl ostatně fakt, že lidé už v Singapuru zřídka chodí do jednoho baru na celou noc a funguje prý hlavně tzv. bar hopping, během nějž si hosté rádi nechají doporučit, kam se dále přesunout.

Má čtvrtá zastávka na cestě po stopách česko-slovenské barové mafie mě přivedla do hotelu Regent, v němž sídlí Manhattan Bar. Tlumené světlo, newyorské vibrace, klasické koktejly, a zejména fantastická pohostinnost – to jsou atributy, které tento podnik zaplnily k prasknutí během pěti minut po jeho otevření. V uspořádaném chaosu očividně obvyklého provozu jsem se tudíž seznámil se Zuzanou Červeně-Kromkovou. Manhattan Bar se dlouhodobě umísťuje v žebříčku World's 50 Best Bars a není divu. Jedním z jeho prvků je tzv. rickhouse, kde najdete 105 soudků z amerického dubu naplněných dnes již možná zapomenutými koktejly, zatímco druhá místnost, zvaná Ingredients Room, ohromuje návštěvníky sbírkou vybraných ingrediencí a historických amerických whiskey.

Pátá a předposlední návštěva mne postavila před Adama Bursíka, jemuž přátelé neřeknou jinak než Eddy. Do baru Origin, situovaného v hotelu Shangri-la, jsem si to namířil tentokrát na podruhé a doufal, že vyzpovídám buď Adama jakožto manažera baru, nebo alespoň dalšího londýnského přeběhlíka ze Slovenska jménem Bystrík Uko, který působí jako tamní šéfbarmán. Poprvé jsem narazil na soukromou akci, a proto jsem si nebyl jistý, zda opět nepohořím. Ulevilo se mi, když mi barmán po chvíli oznámil, že je „Eddy“ v práci. Vzápětí mi vykročil v ústrety a já se s nadšením zaposlouchal do vysvětlování menu rozděleného podle jednotlivých oblastí Singapuru i celého konceptu Origin Bar. Ten je postaven na pomyslné cestě, během níž host objevuje původ jednotlivých věcí. Ne nadarmo vzbuzuje bar dojem vlakové zastávky, kdy se v něm mísí prvky starého nádraží v singapurské čtvrti Tanjong Pagar a tradičních železničních stanic ve Spojených státech, což zdůrazňují hlavně oblouky, které jsou součástí interiéru. Cesta může začít. Zjišťuji, že majitelé hotelu obchodovali původně s cukrovou třtinou a že v tomto baru převažuje rum, ačkoli barový displej naznačuje pestrý výběr všeho druhu. K dispozici je 360 rumů, přičemž ještě 120 dalších mělo dorazit do konce února. Ochutnávám speciální řadu čtyř rumů obohacených o různé botanicals. Výsledkem jsou nové chuťové profily, které se



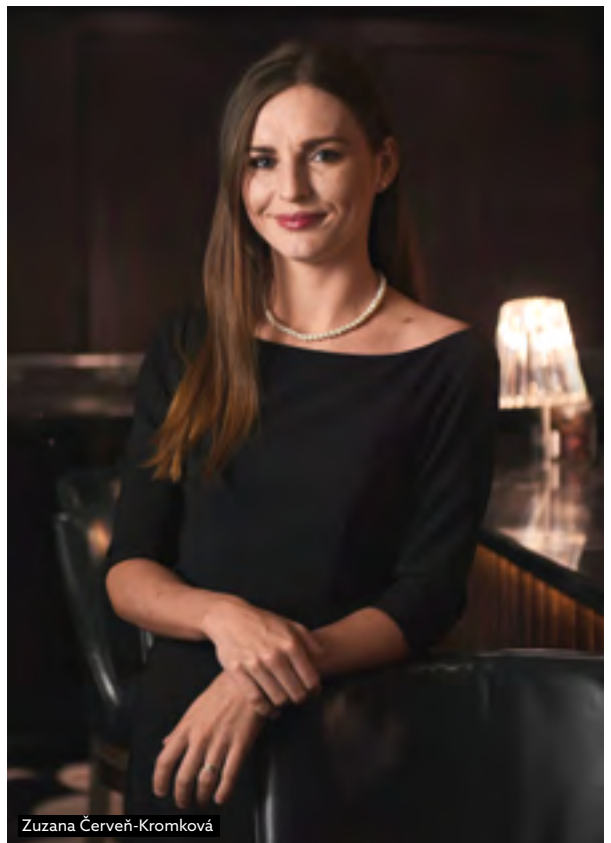
Vojtěch Bažant



Adam Bursík



Tomáš Sobota



Zuzana Červeň-Kromková



Tomáš Sobota

využívají v prostých variacích koktejlu Rum&Tonic. Další zastávkou je poschodí s číslem 23 ½. Ano, nešálí vás zrak, ba ani nejde o kouzelnický žert. Zrovna v tomto místě hotelu Shangri-la se nachází tajný „sklep“, ve kterém jsou uložena výjimečná vína i speciální rumové edice, jako například chocolate aged rum. Při cestě zpět dolů do baru lehce odbočím a začnu se vyptávat na předešlý podnik The Library Bar, v jehož barovém týmu byli s Adamem Bursíkem i Lukáš Kaufmann a Tomáš Sobota. Ikonické speakeasy bohužel muselo skončit. Vypršela mu nájemní smlouva a budovu získali noví majitelé, v jejichž zájmu nebylo koncept zachovat. Pak přišla éra baru Origin, v němž ožila iniciativa s názvem The Rum Circle. Jejím cílem je

vytvořit síť partnerských barů, které budou edukovat klientelu a skrze toto vzdělávání vytvářet komunitu milovníků rumu. Princip je prostý. Obdržíte minci, kterou předložíte v patřičném baru a tím prokážete svou příslušnost k rumovým nadšencům, a na oplátku dostanete vzorek rumu podle doporučení daného baru. Součástí programu je přibližně 25 barů po celé Asii, které můžeme najít vyjma Singapuru též v Jakartě, Bangkoku nebo Manile.

Na poslední den jsem se domluvil s Vojtou Bažantem, kdy jsem jej mohl zastihnout na stánku Bread Street Kitchen v rámci Epicurean Market. Ten se odehrával v Marina Bay Sands, přičemž základní myšlenkou tohoto světově proslulého kulinařského festivalu je umožnit lidem ochutnat rozmanitou nabídku restaurací, které by pro ně jinak byly cenově relativně nedostupné. Vedle povídání o všeobecných poměrech v Singapuru jsem zároveň ochutnal sour na bázi ginu s jazykovou hříčkou, která lákala kolemjdoucí na jejich First Thyme. Vojta Bažant ovšem koncept Gordona Ramsayho v únoru po dvou letech opustil a nyní, jak bylo řečeno, spolupracuje mimo jiné s barem Oriental Elixir, pod jehož značkou brzy plánují představit řadu ochucených ginů, reprezentujících lokální chutě, nebo tzv. asijské bitters.





Lukáš Kaufmann

NEŠTĚSTÍ NAVZDORY

Při návštěvě Singapuru mě zaujala pestrá nabídka barových jídel, a to téměř v každém podniku, kde jsem se ocitl. Někde to byl Mac'n'Cheese, jinde naopak sendvič či masové kuličky. Tehdy to byl krátký údiv nad tím, jak přirozeným aspektem baru jsou oproti některým českým barům malá občerstvení, za která by se nestyděla ani lecjaká prvotřídní restaurace. To jsem však ještě netušil, co způsobí pandemie nového typu koronaviru. Na rozdíl od Česka byl údajně Singapur v první vlně nejohroženější zemí hned po Číně. Navzdory tomu, že z této hrozby vyvázl městský stát takřka ukázkově bez žádných seriózních opatření, druhá vlna se bez nich již neobešla. Nejprve přišlo nařízení omezující provoz gastronomických zařízení podle udělených povolení. Rázem se licence na prodej jídla stala klíčovou otázkou a začalo se s prodejem lahvovaných koktejlů. Hranice se uzavřely. Ruch polevil, ale místní obyvatelé své bary stále ještě úplně neopouštěli. Obrat přišel až 7. dubna, kdy došlo k plošnému uzavření podniků a kdy se nutnost hledat provizorní řešení, jak dodat lidem domů drink i zkušenost, projevila naplno. „Vládní nařízení se týden od týdne přitvrzují a my museli přijít s něčím novým. Naštěstí jsem někde na Facebooku zahlédl video brněnského ‚Baru, který neexistuje‘, kde se dělaly koktejly

v přímém přenosu. To nás inspirovalo k vytvoření každovečerní show Circuit Breaker Sessions, kterou hostí majitel a hlavní tvář The Spiffy Dapper – Abishek George. Show se vysílá živě každý večer, a když si někdo objedná drink, tak se připravuje naživo,“ komentuje situaci Vojtěch Bažant. Na podobném principu online zkušenosti začala fungovat také 28 Hong Kong Street Houseparty, v rámci níž si podle líčení Lukáše Kaufmanna může skupina přátel „objednat speciální balíček barového jídla a signaturních koktejlů. Pomocí aplikace si ‚hosté‘ následně mohou užít playlist 28HKS, zatímco je v přátelském duchu provázíme vybranými drinky a jídlem, vysvětlujeme otázky a popisujeme dané suroviny.“ Svě živé vysílání spustil společně s kolegy i Kamil Foltán, kdy lze prostřednictvím IG live sledovat rozhovory a diskuze s odborníky jak z oblasti gastronomie, tak z jiných odvětví.

S dubnovým oznámením singapurského premiéra, podle něhož platí výjimečný stav až do 1. června, nicméně mizí i přirozená rivalita mezi podniky. Vzniká snaha zachránit bary v nesnázích, kdy se kupříkladu z baru Barbary Coast rozvází jídlo potřebným barmanům a dalším zaměstnancům pracujícím v pohostinství. Singapur zkrátka drží pospolu a stejně jako zbytek postižených zemí vyhlíží s nadějí obrat k lepšímu. ■

A photograph of a dimly lit room, likely a bar or a study. In the center, a lamp with a textured, cylindrical shade is lit, casting a warm glow. On a small table in front of the lamp, there is a bottle of whiskey, a glass, and some other small items. The background features a dark, patterned screen or partition. The overall atmosphere is intimate and moody.

Warehouse #1 Hollywood

ROZSUDEK

Text: Tomáš Mozer, foto: Aerofilms

Pohled do světa soudních síní, vážných, a přesto zdánlivě obhajitelných činů i života právníků s ostrými lokty a víceméně dobrými úmysly - to je typ jak filmového, tak televizního zpracování, který nás v dnešní době již možná příliš nepřekvapí. Vždyť filmový průmysl za dobu své existence vyprodukoval celou řadu obdobných námětů. Některé jsou lepší a jiné zase horší. V čem se tedy americký snímek Rozsudek tak liší od ostatních a co jej vlastně činí unikátním? Snad je to fakt, že jeho význam překračuje na svou dobu prostý rámec právníckého dramatu, který je téměř od začátku do konce prosáklý irskou whiskey.





Ještě předtím, než byl v roce 1982 americký film Rozsudek, jehož originální název zní *The Verdict*, uveden do kin, chtěl jeho režisér Sidney Lumet do hlavní role obsadit Roberta Redforda. Ten ovšem odmítl, neboť nechtěl hrát roli zkrachovalého právníka, jenž má problémy s alkoholem. Roli tak přijal Redfordův kamarád, herec Paul Newman, který se po mírném propadu v druhé polovině 70. let opět snažil dostat na výsluní, což se mu mimo jiné právě s tímto filmem podařilo. Rozsudek byl natočen podle stejnojmenného románu Barryho Reeda a získal řadu ocenění, kdy byl rovněž navržen hned v pěti kategoriích na cenu Americké filmové akademie Oscar. Vedle cen za nejlepšího herce pro Paula Newmana a nejlepšího herce ve vedlejší roli, kdy velezkoušeného právníka obhajoby ztvárnil James Mason, šlo dále o nominaci za nejlepší scénář, režii i film obecně. Výjimečnost filmu se přitom neskrývá jen v samotném příběhu, nýbrž ve stylu, jakým je vyprávěn, ačkoli jej někteří soudobí kritici považovali za příliš rozvláklý.

Hlavní postavou filmu je bostonský právník Frank Galvin, potácející se v hluboké osobní i profesní krizi. „Čtyři případy za poslední tři roky. Všechny prohrané. Pije.“ Tak zní krátké resumé tohoto právníka, jenž se zřídkakdy objeví v kanceláři a spíše tráví svůj čas popíjením v irské hospodě, kde hraje pinball a pije střídavě pivo a whiskey. Jeho specializací jsou žaloby proti nemocnicím a lékařům, kteří svým jednáním pochybili a způsobili těžké zdravotní následky nebo smrt. To zároveň vysvětluje úvodní scény filmu, kdy Galvin obchází se svými vizitkami pohřby, zatímco v mezích hledá v novinách další potenciální poškozené pozůstalé, než znovu roztřesenou rukou sáhne po irské whiskey, v níž rozpouští své problémy

a další starosti. Situace se mění, když mu jeho starý přítel a vzor Mickey Morrissey přihraje na první pohled snadný případ zabývající se nedbalostí respektovaných doktorů v nemocnici bostonské arcidiecéze. Zatímco Galvin sedí doma, telefonuje a přemýšlí nad adekvátní částkou pro mimosoudní vyrovnání, nelze si na stolku vedle něj nevšimnout typické lahve Bushmills Irish Whiskey, na níž je jasně vidět etiketa z počátku 80. let minulého století, nesoucí výrazné označení Old Bushmills.

Náhle přichází osobní návštěva hospitalizované dívky i relativně přijatelná odměna ze strany arcidiecéze. Přichází ale prozření, že přijetí této částky by z něj opravdu učinilo pouhého „lovce sanitek“. Vše navíc eskaluje, když se v baru setká s přitažlivou dívkou jménem Laura. Galvin ji zve na večeři, při níž jí odkrývá podstatu právního systému, když říká, že „soud tu není proto, aby byl spravedlivý. Soud je tu proto, aby dal šanci spravedlnosti“. Navzdory předpojatému soudci i řadě překážek, které mu staví do cesty dlouhý zástup právníků protistrany, ovšem uspěje, když najde zdravotní sestru, jejíž svědectví může prokázat pochybení lékařů. Právní precedens nicméně její svědectví učiní nepřijatelným, vinou čehož se už případ pro žalobce jeví jako prohraný. Poslední záchvěv proto přichází se závěrečnou řečí u soudu, kdy Galvin apeluje na porotu skrze slova o spravedlnosti v srdci každého člověka. K překvapení všech porota následně rozhoduje ve prospěch obžaloby. Příchutí vítězství však má pro Galvina poněkud trpký nádech, jelikož zjistil, že Laura celou dobu donášela protistraně. Lze se tudíž jen domnívat, zda v poslední scéně, kdy mu s lítostí volá Laura, skutečně usrkne ze šálku kávy, nebo zda se opět nevrací ke své oblíbené irské whiskey. ■

OSMISMĚRKA

Woody Allen: „Člověk nemůže být živ jen z chleba.“

M	E	L	A	S	A	G	P	S	O	R	G	E	N	P
P	T	A	O	N	K	I	Ě	C	R	O	D	I	N	O
A	U	J	S	B	L	N	W	O	T	F	F	U	D	R
L	R	A	A	T	E	U	R	E	P	N	K	G	É	T
O	M	R	D	D	I	P	L	O	M	Á	T	I	C	O
M	A	O	P	B	N	M	M	Ě	P	T	O	R	Y	B
A	T	M	U	R	E	Ě	P	V	G	A	J	A	A	E
N	A	N	A	R	R	A	O	E	A	U	Ř	U	L	L
H	C	A	L	V	A	D	O	S	R	H	A	D	S	L
A	A	S	A	E	K	C	B	A	G	I	R	U	I	O
T	M	A	C	A	J	E	H	Z	A	C	A	P	A	R
T	P	H	Z	D	A	K	K	I	N	R	K	L	I	O
A	A	I	E	N	T	E	U	F	O	R	U	T	R	A
N	R	N	M	K	E	C	N	E	P	S	Y	O	J	D
R	I	C	H	A	R	D	P	A	T	E	R	S	O	N

AMRUT
 ARAK
 ARRAN
 ARTURO FUENTE
 ASAHI
 BAR
 CALVADOS
 CAMPARI
 CIHUATÁN

CRODINO
 DIPLOMÁTICO
 DUFFTOWN
 EAST IMPERIAL
 GARGANO
 GIN
 GIRAUD
 HAMPDEN
 CHIOS

ISLAY
 JOY SPENCE
 JURA
 KLEINER
 MANHATTAN
 MELASA
 MEZCAL
 NEGROS
 NIKKA

PALOMA
 PERU
 POMĚR
 PORTOBELLO ROAD
 RICHARD PATERSON
 RUM
 VODKA
 ZACAPA



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

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

VYHLÁŠENÍ PÁTÉHO KOLA NAŠÍ FOTOSOUTĚŽE

Vážení přátelé, dalším vítězem, tentokrát již šestého pokračování naší fotosoutěže se stal Jan Mareš z Prahy 7.

Vítězi blahopřejeme a posíláme zaslouženou odměnu v podobě námi vybrané lahve z našeho portfolia.

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 Interview

TOM BAKER

Ptal se Tomáš Mozer, foto: archiv Mr.Black

Mladý, temný a krásný. Takový je prémiový australský kávový likér Mr.Black, jenž je nedílně spjatý s osobností Toma Bakera. Tento designér a obrovský kávový nadšenec totiž v roce 2013 proměnil svůj sen ve skutečnost a založil společnost Mr.Black Roasters & Distillers společně s Phillipem Moorem, jenž je nejen jeho obchodním partnerem, ale zároveň zaníceným botanikem a jedním z předních australských odborníků na téma destilace.



MR-BLACK

MR-BLACK

GOLD BLEND

40% ALC/VOL (80 PROOF)

SMITHSONIAN PARTNERSHIP

EST. 1986

nám vysvětlit, jaký je hlavní rozdíl mezi cold brew kávovým likérem a těmi na bázi espressa? Proč jste se vlastně rozhodli pro tuto metodu?

První a nejdůležitější fakt je, že Cold Brew má odlišnou chuť. Má totiž překrásnou, jasně viskózní a nezaměnitelnou příchuť, která dobře funguje ve spoustě nápojů. Tuto metodu jsme tudíž vybrali jako ideální způsob, jak vyrobit velké množství konzistentní a vysoce kvalitní kávy.

Pevně věříme, že tato výroba studenou cestou by měla inspirovat k tomu, pít likér studený. Mr.Black by tak měli lidé pít převážně v koktejlech nebo samostatně na ledu. Právě s ohledem na tuto skutečnost preferujeme metodu cold brew. Důvodem je rovněž to, že počet nežádoucích chemických reakcí, objevujících se při ochlazování horké kávy, se může podílet na výsledném profilu nápoje, který pak může mít nepříjemně hořkokyselou příchuť.

Všiml jsem si, že váš house blend se během let poněkud změnil. Proč vstupní kávovou směs měníte a v jak velkých intervalech k tomuto kroku přistupujete? Je to jednou ročně, nebo častěji?

V podstatě naši směs neustále zdokonalujeme. Káva je přírodní produkt a jednotlivé sklizně se mění podle příslušné sezony. Zároveň je naším cílem průběžně pracovat na vytvoření toho nejlepšího, co nám káva

umožňuje. Vždy je co zlepšovat a nelze usínat na vavřínech. Mr.Black, který vyrábíme dnes, je podstatně jiný, mnohem komplexnější a chuťově vyváženější než ten, se kterým jsme začali před sedmi lety. Vše se odvíjí od pravidelného testování a tvrdé práce.

Jak ovlivnily vaši výrobu takové proměnné, jakými jsou například požáry australských lesů nebo pandemie viru COVID-19?

Rozšíření COVID-19 bylo a je výjimečně velkým narušením našeho podnikání. Kromě devastujícího vlivu na lidské zdraví to také znamená plošné zavření barů a restaurací po celém světě, což způsobuje obrovské finanční ztráty jak firmám, tak všem, kdo jsou s tímto byznysem spjatí. Mr.Black je z více než 60 % založen na spolupráci s nejlepšími světovými bary a restauracemi, což se pochopitelně výrazně odráží na našem podnikání.

V posledních týdnech jsme proto začali vyrábět dezinfekci na bázi 80% alkoholu, kterou dodáváme primárně zdravotníkům, ale zároveň i celé společnosti. Jsme rádi, že jsme v pozici, kdy můžeme v daný moment pomoci a alespoň trochu přispět ke zlepšení celé situace.

Lehce odbočím od negativních okolností a zeptám se raději na mimořádný design likéru Mr.Black. Víte sice, že jste vždy byl zejména designérem, přesto povězte,





jak jste se dostal od průmyslového designu až k obchodu s alkoholem?

Než jsem začal se značkou Mr.Black, byl jsem produktovým designérem. Nicméně už v té době jsem pracoval v oblasti spojené s destiláty, kávou i dalšími nealkoholickými nápoji. Navrhoval jsem různá balení, etikety a zabýval jsem se vizuální stránkou mnoha značek napříč Asií a Austrálií. Jedním z těchto projektů byla práce na vytvoření nových kávových konceptů pro Air Asia, Douwe Egberts a Sara Lee v Austrálii. Láska ke kávě mě zkrátka již dlouho provází.

Nemohu přestat přemýšlet nad vyobrazením jakéhosi „magického“ oka. Proč jste se toto oko rozhodl vybrat jako symbol značky Mr.Black? Je v tom nějaká spojitost s nocí, během níž by se měl mimo jiné popíjet?

Káva je naší vášní. V Austrálii je káva něco jako náboženství. Mr.Black je tudíž jistým projevem naší úcty vůči kávovým bohům, ať už minulým či současným.

Jedním z vašich cílů je představit běžným barovým návštěvníkům opravdu nefalšovaný kávový likér. Myslíte, že je zde potenciál pro využití likéru i mimo rušný noční život, kdy se Mr.Black uplatní v denním kavárenském provozu?

Zcela určitě! Náš globální ambasador, Martin Hudák, má hodně seminářů pro baristy, během nichž jim vysvětluje a ukazuje, jak se připravují moderní kávové

koktejly. Někdy máte větší chuť na kávu, někdy spíše na koktejl. Mr.Black je tady pro vás v obou případech.

Jak nejradyji pijete Mr.Black?

Jsem jednoduchý muž, nejradyji si ho vychutnám samotný na ledu.

Jaký je váš oblíbený koktejl z likéru Mr.Black?

Cold Brew Old Fashioned alias Cold Fashioned, jak mu říkáme my. Jde o stejný díl kvalitní žitné whiskey a likéru Mr.Black, k nimž přijde ještě střík pomerančových bitters. Stačí vše vymíchat s ledem a vypít. Je to až děsivě dobré.

Ve vašem portfoliu máte kávové amaro a v minulém roce jste představili novinku v podobě single-origin coffee liqueur. Zeptám se tedy závěrem: Co plánujete do budoucna se značkou Mr.Black?

Poslední dva roky jsme strávili snahou udržet tempo s poptávkou po Mr.Black. Úspěch v Austrálii a ve Spojených státech byl vskutku enormní, a tak jsme vložili větší úsilí do rozšíření nabídky, jelikož pro nás není zrovna jednoduché zvýšit kapacitu výroby. Vše má své limity, a to se týká i výrobních zařízení. Nedávno jsme ovšem pořídili zařízení poskytující nám prostor k pětinásobně vyšší produkci, čímž se naplnil náš dvouletý cíl. Do budoucna bychom tak chtěli nadále pokračovat v rozšiřování nabídky právě na nové varianty likéru Mr.Black zaměřené na jednodruhovou kávu. ■

MR. BLACK COLD BREW COFFEE LIQUEUR

Mr. Black je první řemeslně vyráběný prémiový cold brew kávový likér, jehož primárním cílem je vnést chuť výběrové kávy do barového světa. Jedná se o hořkosladkou směs výběrové kávy arabica a australské pšeničné vodky. Základem likéru je pomalu macerovaná výběrová káva připravovaná metodou cold brew.

CENA 690 Kč

Současný House Blend 100% výběrové kávy arabica:

42 % Keňa (Microlot Kia-ora Aa)

54 % Kolumbie (Popayan Reserve)

3,5 % Papua-Nová Guinea (Baroida Estate)



Warehouse #1 Coffee&Spirits



BARISTA ROKU 20 BREWERS CUP

Text: Tomáš Mozer, foto: Josef Dvořák

Po roce se opět v polovině února konal v prostorách Pragovky národní šampionát v přípravě kávy s názvem Barista roku. Tentokrát však byla tato dvoudenní akce určena nejen zkušeným profesionálům a dalším milovníkům výběrové kávy, ale také poměrování sil mezi juniorskými baristy. Zatímco loni mohli návštěvníci vyjma zhlédnutí soutěže ochutnávat celou plejádu základních koktejlů obohacených o jistou dávku kávy, jejich letošní zastávka na baru Coffee&Spirits skýtala ještě o poznání zajímavější zkušenost.





Podle oficiálního vyjádření pořadatele dorazilo ve dnech 15. a 16. února na Baristu roku 2020 více než 1 500 lidí, čímž se tento ročník zařadil mezi historicky nejnavštěvovanější. Zúčastnění baristé poměřili síly ve dvou disciplínách. Ta první zahrnovala přípravu espressa, mléčného nápoje a signature drinku, zatímco ta druhá se skládala z přípravy filtrované kávy. Novinkou navíc bylo letošní soupeření mezi juniory, přičemž z jejich řad se své role nakonec nejlépe ujala Kristýna Krejčová. Hlavní soutěže posléze ovládli mimopražští baristé, když se Baristou roku stal Vojtěch Růžička, zatímco Brewers Cup ovládl Tomáš Taussig. Pokud ovšem návštěvníci netoužili vytrvale sledovat, kdo se v příslušných kategoriích stane vítězem národního kola a bude mít tu čest zamířit na světový šampionát v Austrálii, mohli si v mezidobí zajít na různé přednášky, ochutnat kávu od vybraných tuzemských i zahraničních pražírů, zkusit něco zakousnout nebo si v neposlední řadě mohli dopřát nevšední zážitek skrze kávové koktejly. V nabídce se objevilo pět alkoholických koktejlů, které doplňoval jeden nealkoholický drink kombinující Crodino s kávou připravenou metodou cold brew. Vedle klasického Shakerata na Averně či Selfičína okouzlujícího kreslením do mléčné pěny, pod níž se ukrývalo espresso s Avernou, se dále mezi alkoholickými koktejly vyskytly malinová variace na Irish Coffee, výrazně kávový Cold Old, postavený na Diplomático Reserva Exclusiva, a Bello Americano, v němž byl pouhý dotek kávy prostřednictvím Campari infuzovaného celými zrny kávy.

Říká se, že tisíc lidí má tisíc chutí, a proto jsme se na baru Coffee&Spirits ptali přítomných na jejich názory a zkušenosti v oblasti prolínání kávové a koktejlové kultury. Často nás zajímalo, zda lidé preferují spíše horké či ledové kávové koktejly, a kam na ně případně chodí. Vzhledem k hojně účasti baristů se většina odpovědí točila kolem Irish Coffee a Espresso Gin Tonic. Někteří striktní baristé hlásali, že dají buď samotnou kávu, či koktejl, neboť nevidí důvod to spojovat. Jiní zase lamentovali nad obtížnou a zdouhavou přípravou irské kávy, respektive tím, že svět kávových koktejlů je pro ně teprve novou výzvou. Závěrečným překvapením těchto diskuzí bylo ale prohlášení Honzy Škeřika z kavárny Kafemysl. Ten prý za leden připravil a prodal 142 irských káv, což na podnik ležící v menším městě s přibližně 10 000 obyvateli, jakým je Litomyšl, rozhodně není špatné. Každý však hledá svou vlastní cestu. „Lidé ještě na trend kávových koktejlů nejsou zcela zvyklí a návštěva kavárny pořád ještě avizuje spojení kávy, jídla a wi-fi,“ hořce přiznává neznámý barista. A přesto svítá na lepší časy, o čemž svědčí nadšená zpětná reakce z PePe Bakery Coffee, kteří hned využili domácích kávových bitters jako jedné z ingrediencí pro brownie s nugátovým mascarponem zdobený lískovými oříšky v karamelu a hořkou čokoládou s plátky jedlého zlata. Snad je tudíž čistě otázkou času, než si více kaváren troufne na přípravu kávových koktejlů. ■





Warehouse #1 představuje

www.upapartments.cz

Český Krumlov je jedním z klenotů mezi našimi a vlastně i mezi světovými městy. Před pěti lety jsme tu s mým společníkem Jirkou Rabelem koupili ruinu zajímavého domu s úchvatným výhledem. Následně jsme investovali finance, čas i značné úsilí, abychom si po zdoluhavé rekonstrukci mohli říci, že se nám podařilo dům zachránit a otevřít v něm ultra prémiové apartmány, do kterých vás tímto chceme pozvat.

Text: Jakub Janeček, foto: Tomáš Perzl

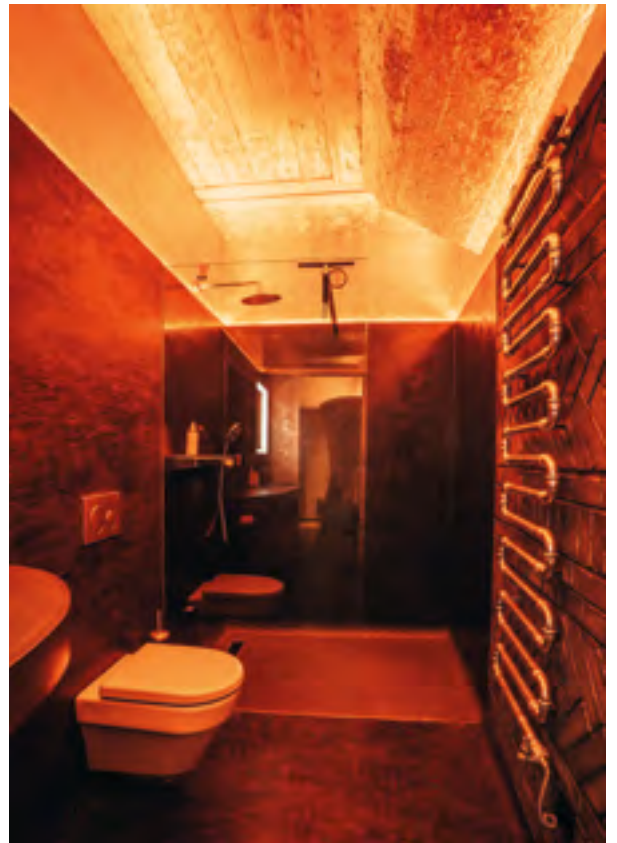
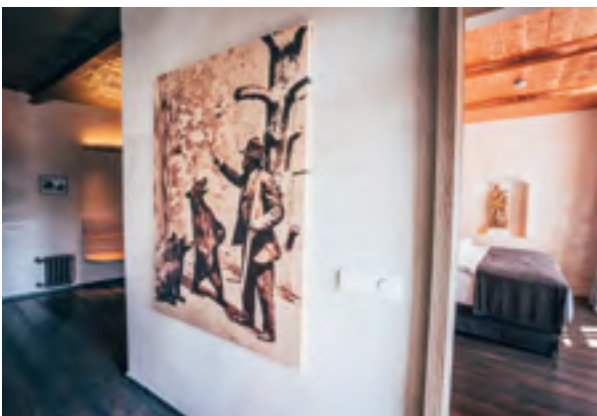


T O P I N K A



Milujeme Český Krumlov a rádi bychom všem našim známým, i těm které neznáme, umožnili toto město navštívit a odpočinout si v něm i v jeho okolí od shonu, který panuje v mnoha světových metropolích. Za normálních okolností je v sezoně v Českém Krumlově poměrně obtížné najít ubytování, a pokud to má být ubytování na úrovni, které by mělo dojmy z návštěvy tohoto města ještě umocnit, pak je to problém skoro neřešitelný. Naším záměrem tedy bylo vybudovat ve zmíněném domě, jehož dohledatelná historie sahá do 16. století, apartmány bez kompromisů, takové, které by mohly být hodny svého jména.

Angažovali jsme osvědčeného architekta Marka Sodomku, jenž stojí za interiérem naší prodejny Warehouse #1 v pražském Karlíně, oceněné jako prodejna roku 2012. Zejména díky jeho nápadům, které bravurně dotahuje do úspěšného konce, jeho odborným znalostem a trpělivosti v jednáních se stavební firmou, různými subdodavateli a zejména s diletanty z památkového ústavu jsme na podzim roku 2019 získali kolaudační rozhodnutí. Provozování ubytování a bistra v Rooseveltově ulici 33 víceméně v takové podobě, jakou jsme si vymysleli, již nic nestálo v cestě. Během dokončovacích prací nás ale přibrzdnil koronavirus.





A co u nás můžete očekávat? Jednak prostorné apartmány s moderním pojetím interiérů, citlivě zakomponovaných do stavebních konstrukcí. Dechberoucí výhled ve kterémkoli ročním období a v každém ze tří apartmánů vždy i nějaký zajímavý prvek. V podkrovním apartmánu číslo 1 je to destilační kotel od italské společnosti Frilli, která dodává destilační zařízení předním světovým palírnám. V tom našem si sice nic nevypálíte, ale můžete si pod ním zatopit a zpříjemnit si tak případné chladné večery. V tomto apartmánu je vám k dispozici ještě terasa a malá zimní zahrada. V apartmánu číslo 2 můžete využívat pavlač a v lož-

nici vás potěší kopie Krumlovské madony, jejíž originál je od roku 1914 ve Vídni. Tu naši má na svědomí místní rodák, sochař a tatér Vojta Linart. V této ložnici a také v koupelně apartmánu číslo 2 je měděný strop od Tomáše Magrota, jednoho z českých pozlaccovačů, který se podílel například na pozlaccování kopule v hotelu Burdž al-Arab. Jeho cit pro finální povrchy interiérů můžete ocenit ve všech interiérech, ať už na zdech, stropěch, nebo betonových částech podlah. V apartmánu číslo 3, který je sice nejmenší, ale zase jako jediný disponuje zahradou, na vás kromě zahradního posezení čeká také cedrová vířivka, ze které se můžete potěšit pohledem na Vltavu a kostel svatého Víta.



V přízemí domu se nachází bistro Topinka, které nabízí kromě úžasných topinek jednoduché a klasické pochutiny z kuchyní celého světa. V nabídce se dále objevují denní speciality, saláty, domácí dezerty a polévka. Nápojová stránka Topinky je hlavně o naturálních vínech, twistovaných cocktailech, dobré kávě a zážitcích s bájnou kořalkou. Personál bistra Topinka pro vás kromě běžného provozu zajistí i snídani, pokud o ni projevíte zájem. To, jestli si ji vychutnáte v bistru, nebo v posteli, již necháme na vás. A cena ubytování? Ano, je možná vyšší, ale naším cílem je, abyste peněz investovaných do nevšedního zážitku nikdy nelitovali. Proto od nás čkejte kromě popsaného vždy něco navíc. ■







Warehouse #1 Víno

CHÂTEAU DE ROQUEFORT

Text: Jakub Janeček a Château de Roquefort

Bylo to v Miláně v roce 2017, kdy jsem se během oslav 70. výročí založení společnosti Velier, nazvaných Velier Live, setkal poprvé s Raimondem de Villeneuve a kdy jsem zároveň poprvé ochutnal jeho vína. Raymond je zajímavý chlapík, jenž je navíc do určité míry propojen s Prahou, a jeho vína, to byla alespoň v mém případě „láska na první pohled“. Úžasně zpracované etikety svou typografií možná trochu připomínají estetiku přelomu 60. a 70. let a vína vám jsou schopna od prvních doušek přinášet potěšení. Pojdme si tedy představit francouzské vinařství Château de Roquefort a vína, která mají potenciál k tomu, aby se stala i vašimi oblíbenými.

Rodinné vinařství Château de Roquefort se nachází ve francouzském Provensálsku, v místě zvaném Roquefort la Bedoule. Současní majitelé, rodina Villeneuve, získala tuto nemovitost a půdu již v roce 1882 od svého předka, vojenského generála a vévody z Gardanne, jenž ji vlastnil od roku 1812. Hlavní činností Château de Roquefort do dnešní doby zůstává vinařství a výroba vína, zatímco v minulosti to

bylo i lesnictví a zemědělství. Historický sklep pochází z roku 1734, ale v roce 1995 byl modernizován a dnes se může pochlubit nejnovějšími vinařskými systémy, včetně nádrží ve třech úrovních. Vinařství pěstuje typické odrůdy Provence (Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Carignan, Clairette, Rolle neboli Vermentino a Ugni blanc) a kombinuje nejmodernější techniky s tradicí. Jedna třetina

vysázených vinic je stará více než 40 let, druhá třetina má mezi 15 a 40 lety a zbytek vysazovali v průběhu posledních 15 let. Všechny 25 hektarů vinic je chráněno skalami a nachází se na příkrém svahu v nadmořské výšce 350–400 metrů, takže každá zemědělská práce se musí provádět ručně s velkou dovedností. Vysoká poloha také umožňuje pozdější sklizeň, jež vede k větší čerstvosti a vyšší fenolové zralosti. Proto jsou jejich vína komplexnější, než je obvyklé u provensálských vín. Půda je směsí kamenitě hlíny a křídly. Blízkost moře a proudění vzduchu zde zmírňují mikroklima a ovlivňují vinnou révu i chuť samotného vína. Biodynamická metoda pěstování a výroby vína zaručuje, že zde vznikají zdravé produkty vysoké kvality, v nichž se odráží jejich původ a také energie a vášně výrobce Raimonda de Villeneuve Flayosc, vnímavého vinaře a degustátora, jehož rodiče žili svého času ve Vídni i v Praze. Impozantně krásné vinice, tradiční půdní kultura a metody výroby vytvářejí jemná, často vzácná vína s označením Côtes de Provence.

PETIT SALÉ BOUCHES DU RHÔNE BLANC

„Petit Salé“ (trochu slané) je místní název hroznů odrůdy Clairette. Mají totiž na slupkách malé bílé tečky a mírně slanou chuť.

Místo původu: Francie, Provensálsko

Vinařství: Château de Roquefort

Označení: Bouches du Rhône IGP

Barva: světlá

Odrůda: Clairette (bílé hrozny z keřů vysázených v 50. letech minulého století, ze kterých se získává velmi dobré víno s nádechem Vermentina)

Vinice: rozprostírá se na třech hektarech, orientovaných severně až severozápadně, na kopcích v nadmořské výšce 380 metrů, díky čemuž se sklízí až začátkem října.

Půda: jílovitě-vápnitá a kamenitá

Chuť: jemný profil (exotické citrusy a granátové jablko), živé na patře, velmi svěží, ovlivněné vápenцем a křemelinou, pěkný minerální závěr

Vůně: květinová, ovocná a citrusová

Párování s jídlem: hodí se skvěle jako aperitiv, k syrovým i grilovaným rybám

Doporučená teplota při podávání: 12–14 °C

CORAIL CÔTES DE PROVENCE AOC ROSÉ

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

Corail je úžasné rosé s tradičním provensálským charakterem, obsahující původní odrůdy tohoto kraje. Je to svěží, okouzující, vysoce kvalitní a vzácně dobré růžové víno, které se díky své všestrannosti hodí pro každý stůl a příležitost.

Místo původu: Francie, Provensálsko, Roquefort la Bedoule

Vinařství: Château de Roquefort

Označení: Côtes de Provence AOC

Barva: intenzivní korálově růžová

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

Vinice: s průměrným věkem třiceti let se prostírá na skoro šestnácti hektarech, severozápadně, na kopcích v nadmořské výšce 360 až 390 metrů, díky čemuž se sklízí ručně od 19. 9. do 12. 10. Vinice jsou dobře chráněny okolními útesy jako v amfiteátru, ve kterém panuje velmi zvláštní a jemné mikroklima

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

Chuť: lahodná, šťavnatá, hodně ovocná (bílá brokev, jahoda, citrusy) s dotekem minerálů a nádechem fenyklu. Čistý, minerální a osvěžující závěr

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

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

Doporučená teplota při podávání: 12–14 °C

LES MURES

Cuvée „Les Mures“ je malý provensálský klenot, který vás svede svou sladkostí, koncentrací a sátenovou strukturou. Má v sobě jižní temperament a severní svěžest. Je to svěží, okouzující, vysoce kvalitní a vzácně dobré červené víno, které se díky své všestrannosti hodí pro každý stůl a příležitost.

Nejdříve po dobu 4 až 5 týdnů probíhá dlouhá macerace a poté spontánní fermentace v otevřených cementových nádobách při kontrolované teplotě. Celkem 20 % vína zraje a zdokonaluje se na ušlechtilých kalcích v cementových kádích a zbytek ve 20hl a 40hl sudech po dobu 11 měsíců.

Místo původu: Francie, Provensálsko, Roquefort la Bedoule

Vinařství: Château de Roquefort

Označení: Côtes de Provence AOC

Barva: sytě rubínová s nádechem červené pivoňky

Odrůda: 40 % Grenache Noir (červené hroznové víno, jedno z nejstarších ve Francii, velmi silné), 25 % Carignan (červené hrozny, kterým se říká „ca-

bernet jihu"), 20 % Syrah (červená odrůda hroznů z jižní Francie, díky které je víno komplexní s hlubokými a sametovými tříslovinami), 5 % Cinsault (červené hroznové víno, intenzivní s jemnou tříslovinou), 5 % Mourvèdre (červené hrozny rozšířené v Provensálsku v oblastech kolem řeky Rhôny, jež dodávají barvu, plnost a třísloviny) a 5 % Cabernet Sauvignon (odrůda známá díky vysokému obsahu tříslovin, pro výrobu vín vhodných pro dlouhodobá zrání)

Vinice: s průměrným věkem 45 let, se západní a severozápadní orientací se rozprostírá na 24 hektarech obdělávaných biodynamicky, na kopcích v nadmořské výšce 360 až 390 metrů, díky čemuž se sklízí ručně od 19. 9. do 12. 10.

Půda: čerstvá, jílovitě-vápnitá, kamenitá s mnoha komponenty z oxidu křemičitého

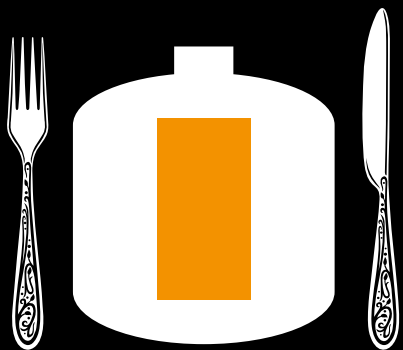
Chuť: na patře sladká a hedvábná, šťavnatá ovocná chuť dokonale pokrývá jemně přítomné třísloviny, vytvářející harmonickou, dobře vyváženou chuť a svěží, dlouhotrvající závěr

Vůně: zralý a komplexní bouquet, v němž dominují vůně červeného a černého ovoce (třešně, ostružiny, černý rybíz) s divokými tóny typické středomořské vegetace (zimostráz, jalovec, tymián, rozmarýn, levandule a šalvěj), sladkého koření a tapenády

Párování s jídlem: hodí se skvěle jako aperitiv a stejně tak dobře k červeným masům a drůbeži

Doporučená teplota při podávání: 12-14 °C ■





CULINARIUM

PAUL

DAY

Ptala se Pavla Hájková, foto: Josef Dvořák

Kdo neochutnal maso Paula Daye, připravuje se o velký zážitek. Majitel řeznictví The Real Meat Society a jedné z nejvyhlášenějších pražských restaurací Sansho, která je držitelem ocenění Bib Gourmand od průvodce Michelin, se mimo jiné velkou měrou podílí na zlepšení kvality masa u nás v Česku. Kvalita v tomto případě neznamená jen skvělou chuť, ale též lepší přístup k životnímu prostředí s ohledem na etiku. S tímto vědomím vám pak maso od Paula Daye napárované na dobrý drink chutná ještě o něco více, než kdybyste nevěděli vše, co si přečtete v rozhovoru s ním.



Jak jste se vlastně ocitl v České republice a jak dlouho tady žijete?

Do Prahy mě pozvala skupina restaurací. Na konci práce, která byla bohužel navržena tak, aby nefungovala, jsem otevřel svou vlastní restauraci Sansho. A zůstal jsem tady. Je to už 12 let.

Co se vám v České republice líbí a co je pro vás nepřijemné?

Miluji to tady. Miluji místní krajinu, mám rád českou kulturu, líbí se mi respekt, který mají lidé k sobě navzájem, což je nyní obzvláště důležité. Někdy mám ale pocit, že tady lidé nezkoušejí do čehokoliv jít dost tvrdě, ale to není nic strašného. Česko je skvělá země.

Existuje něco, o čem byste řekl, že to mají Angličané a Češi podobně?

Oba národy mají rády brambory a dorty.

A v čem vám naopak připadají naprosto odlišní?

Angličané mají královnu!

Cítíte se po tak dlouhé době strávené v České republice pořád jako plnohodnotný Angličan, anebo jste už tak trochu i Čech?

Cítím se evropský. Brexit byl pro mě to nejhorší, co moje země mohla udělat.

Jak vznikla vaše společnost Real Meat Society?

Já jsem původní profesí řezník a je pro mě velmi důležitá kvalita masa. Před otevřením Sansho jsem cestoval po zemi, abych našel nejlepší farmy. Hledal jsem zvířata chovaná venku. Tehdy existovalo jen velmi málo farem, které chovaly zvířata na pastvinách. Řezníci nevěděli, jak maso nakrájet na steaky a na rychlé vaření nebo jak maso zavěsit, sušit a nechat zrát. Začal jsem tedy bourat zvířata – měl jsem několik zařízení, kde jsem maso mohl pověsit a sušit. Moji zákazníci v Sansho si všimli úžasné kvality masa a začali mě žádat, abych jim nějaké prodal. Nikdo nechtěl věřit, že to bylo české maso. Tehdy každý vařil z dováženého masa a nikdo si nemyslel, že z českého masa lze připravit steak. Tak jsem to udělal a otevřel jsem první řeznictví pouze s českým masem.

Co bylo tedy zjednodušeně řečeno motivací pro její založení?

Ukázat Čechům, že české maso může být nejlepší.

Čím vším se vaše společnost Real Meat Society zabývá v současné době?

Máme úžasný obchod, který je certifikovaný bio, a stále pracujeme s malými farmáři. Vykupujeme celá zvířata, trváme na malých abatoirech (jatká) a přísně sledujeme zdraví našich zvířat. Rovněž v našem obchodě vaříme a zahájili jsme provoz soukromé jídelny, která bude nyní bohužel na chvíli zavřená. Víme, že svou práci děláme dobře. Lidé chápou více než kdy jindy, že je lepší upřednostnit kvalitu před kvantitou. Máme úžasnou podporu od našich zákazníků. A milujeme naše zemědělce.

Na co jste během svého podnikání nejhrdější a čeho naopak litujete?

Jsem šťastný za to, co jsem udělal. Můžete litovat ledasčeho, ale k čemu by to bylo? Raději hledám pozitiva. Mám rád profesionalitu, originální nápady a čestnost.

Zlepšil se obecně během vašeho pobytu v Česku přístup k masu?

Rozhodně. Češi mají větší povědomí o kvalitě masa, ale bohužel je stále hodně ovlivňuje odfláknutý marketing. Na druhé straně „potravinová média“ nedělají svou práci, protože na ně mají velký vliv ti, kdo platí za reklamu.





Co jiného by se dalo zlepšit? A myslíte si, že to dokážeme?

Informace o jídle, o farmaření, o intenzivním zemědělství, o přepravě živých zvířat. Ukázat lidem, jak můžeme využít naše místní zdroje pro zlepšení stravování a jak můžeme pomoci malé ekonomice na venkově. Je potřeba přesvědčit mladou generaci, že je skvělé být řezníkem, a vysvětlit jim, jak mohou udělat pěkný obchod a pomoci své komunitě a své zemi. Řezníků, kteří každoročně absolvují školu, je opravdu málo. Chtěl bych to změnit. A můžeme to změnit.

Co všechno by se mělo udělat pro zlepšení obchodu s masem?

Nejdůležitější jsou informace. Média by měla převzít odpovědnost a přestat psát to, co po nich chtějí sponzoři. Musí se publikovat více informací o pohodě zvířat. Lidé by měli vědět, jak to vypadá v „továrnách“ produkujících kuřata a prasata. Jak se tam pečuje o zvířata, jejichž maso jedí.

Co byste řekl k celosvětové otázce produkce metanu, který vyplývá z produkce skotu?

Je to opět problém nadvýroby, „továren“ masa a lidí, kteří jedí jen jeho vybrané kusy. Toto téma je opravdu potřeba otevřít a mluvit o něm jako o problému.

Opravdu si myslíte, že krásy jsou pro Zemi nebezpečnější než všechna auta na světě?

Ne, zvládneme to. Musíme to zvládnout.

Kolikrát týdně si myslíte, že by se mělo maso jíst?

Maso by se mělo jíst třikrát týdně. Důležité je masem neplýtvat a používat ho rozumně. To znamená, že když upeču kuře a zbude mi maso, tak z něj později udělám sendvič a z pečených kostí pak další den uvařím polévku.

Jste fanouškem párování jídla a alkoholu?

Ano, samozřejmě.

Máte nějaké oblíbené kombinace pro spárování?

Je mnoho kombinací, které mám rád.

Lidé vědí, že se páruje hovězí maso s červeným vínem, ale co párování s koktejly?

Vynikající.

Máte s tím nějaké zkušenosti?

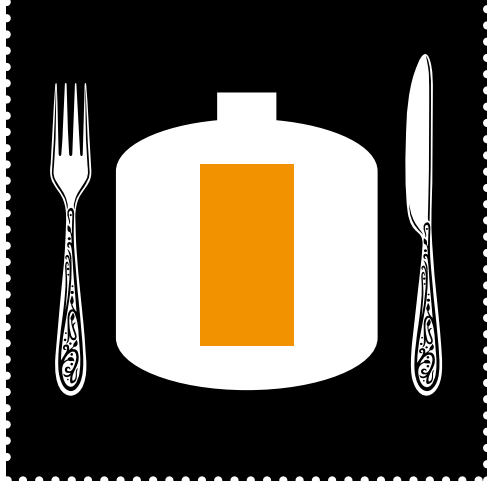
Ano, krátce před zavřením našeho řeznictví a jídelny jsme měli v nabídce koktejl alkoholický i nealkoholický, a párovali jsme k němu jídlo.

Máte konkrétní doporučení?

Dobrá Margarita jde dobře s mnoha pokrmy.

Jaký druh destilátu si nejraději dáte sám po práci nebo s přáteli?

Mám rád mezcal a mám rád i dobrý gin (gin & tonic). ■



CULINARIUM

DARINA SIEGLOVÁ

Ptala se Pavla Hájková, foto: Josef Dvořák

Pokud se začnete více zajímat o recepty a přípravu jídla, číst tematické časopisy, sledovat kulinářské pořady v televizi nebo dokonce navštěvovat kurzy vaření, narazíte s největší pravděpodobností na Darinu Sieglovou. Poznáte ji bezpečně podle sršící energie, dobré nálady a obrovského zápalu pro věc. Zaplní hned celý prostor a nadchne svojí vášní pro vaření i zarytého odpůrce. Alespoň tak jí řadu let vnímám já a bylo mi velkým potěšením nasávat její energii během našeho rozhovoru. Doufám, že ve čtené verzi na vás alespoň něco přeneseme a zkusíte si udělat třeba její snídaňový recept s flambovaným ovocem v pálenice Fassbind.





Dobrý den, Darino, hned na začátku se vás chci zeptat: Jak dlouho vůbec pracujete jako food redaktorka? Já vás registruji z různých kurzů vaření, kde jsme se potkávaly, alespoň 15 let...

Přiznám se, že to neumím spočítat, ale 15 let zní teda hrozně, to určitě tak dlouho nebude, ale je pravda, že kolem jídla se motám už hodně dlouho, to zase jo. Mně je prostě v kuchyni dobře a je mi vlastně jedno, jestli je to u někoho na návštěvě, profesionální kuchyň, nebo škola vaření.

A pracujete po celou dobu jen pro *Apetit*?

Apetit byl láska od prvního čísla, ale než jsem nastoupila, popsala jsem ještě pár stránek o jídle v deníku *Metro*. Tehdy jsem si o *Apetitu* jen tajně snila. Byla jsem mladé kuře.

Já mám časopis *Apetit* moc ráda, jelikož jsem podle něj kdysi začínala vařit. Je to taková sázka na jistotu, že se dle receptu výsledek podaří. Jaká je cesta takového receptu na stránky časopisu?

V pořádku, o to nám vlastně celou dobu jde, aby to pro čtenáře byla sázka na jistotu, aby se na recepty mohli spolehnout, aby se v každém čísle něco přiučili... Já jsem za to zpětně moc vděčná, protože když chodím vařit do *Sama doma*, vím, že můžu sáhnout po jakémkoliv receptu a před kamerami to nebude průšvih. Což je fakt důležité, protože celý pořad

jede live. A jaká je cesta receptu na stránky? Dlouhá, musíme celé číslo tematicky vymyslet, potom vymyslet, co se bude vařit, sepsat jednotlivé recepty, musíme nakoupit suroviny, vše uvařit, pěkně nandat na talíř, udělat talíři pěkný dekor, vyfotit, zorganizovat recepty a texty na stránkách, vše několikrát zkontrolovat po jazykové i obsahové stránce... Na čísle se tak nepodílí jen redakce, ale i fotograf, foodstylista, dekor stylista, dtp, korektorky. Je to práce mnoha a mnoha lidí.

Jsou v časopise spíše recepty, které vymyslíte v redakci samy, anebo recepty převzaté od šéfkuchařů nebo jiných zdrojů, případně jak je to poměrově?

Od každého trochu, od nás z redakce nejvíce.

A všechny recepty se před uveřejněním na zkoušku uvaří?

Samozřejmě, i několikrát! Tedy po šéfkuchařích to nepřevažujeme, to jsou profíci a mají náš obdiv a důvěru. Ale svoje recepty vaříme, a když máme pochyby, tak si to raději několikrát zopakujeme, než je pošleme do tisku.

Kdo rozhodne, zda je to ten správný recept k publikování?

Poslední slovo má samozřejmě šéfredaktorka Lucie Kubrová, ale témata, recepty a kolikrát i jednotlivé

ingredience a jejich poměry, to vše je víceméně kolektivní práce.

Je těžké hledat nebo tvořit nové a nové recepty? Neopakujete se to tak trochu všechno pořád dokola?

Zdeněk Pohlreich nedávno ve svém novém pořadu o vaření řekl, že kuchaři jsou nejlepší zloději. A má naprostou pravdu. Všechno už tu více méně bylo a ano, je to všechno pořád dokola. Stejně jako roční období, Vánoce, Velikonoce, jahody, grilování... Jenže ono to k tomu patří – v prosinci chcete péct cukroví, na jaře beránka, v létě potřebujete tipy, co hodit na gril, a tak dále. Na druhou stranu když dva dělají totéž, nikdy to není totéž. Tak se každý recept v čase mění a vyvíjí. Co se samotných receptů týče, je to naše práce a my ji milujeme. Někdo u stránek o jídle nebo u kuchařek prokrastinuje, my máme to neuvěřitelné štěstí, že jsme za brouzdání po internetu a listování kuchařkami placeni.

Jak vy vidíte vývoj kulinářství u českých občanů? Snaží se lidé více vařit doma, nebo se spíše nechávají nakrmit v restauracích a bistrech?

Statistická data nemám ani údaje z finančáku, kdo kde kolik a za co utrácí, ale můj tip bude, že lidé více vaří doma. Přijde mi, že vzrůstající trend bude na obou stranách. Nová bistra rostou jako houby po dešti, a když srovnáte nabídku supermarketů, je tam taky vidět velký posun. Jde to nahoru

všude – jen se podívejte, jak jídlo plní sociální sítě.

Dokážete zhodnotit, o jaká jídla/recepty mají v současné době lidé největší zájem?

Soudě podle pořadí soutěže Peče celá země je stále hitem číslo jedna sladké! I každý druhý blogger vám řekne, že fotky se sladkým mívají spolehlivě více lajků než ostatní. Prostě děti, koťátka a sladké táhnou.

Došlo k nějakému posunu v tom, co lidé vaří doma, od dob, co se tomuto tématu věnujete? Jaké největší změny se udály?

Určitě si rozšířili repertoár, co se receptů i ingrediencí týče. Zmizely náhražky, rostlinné tuky, které se jeden čas hojně používaly na pečení namísto másla. Dnes už nenapišeme do receptu čokoládovou polevu se 100% rostlinným tukem, za to by nás čtenáři sežrali. Stejně tak už málokde vidíte v receptech vývar z kostky. Ten největší posun je asi návrat k původním ingrediencím, k poctivému vaření. A pak jsou tu samozřejmě nejrůznější trendy jako bezlepkové pečení i vaření, fermentování, paleo, vegetariánská a veganská strava, snižování spotřeby masa. A pak také všeobecný přístup k jídlu – dávno už to není jen plnidlo, musí to chutnat, mělo by to být z dobrých surovin, mělo by to být výživné, hodnotné...

Jak vlastně takové změny monitorujete a vyhodnocujete, které z vydaných receptů jsou úspěšné a které méně?





Máme skvělé čtenáře, kteří nám prostřednictvím sociálních sítí i e-mailu píšou, jak se jim co povedlo, co jim chutnalo, co mělo doma ohlas. A podle toho, které recepty na našem webu jsou nejvyhledávanější, víme, k čemu se čtenáři pořád vrací.

Pamatuji si z jednoho kurzu vaření (kdysi před 10 až 15 lety) vaši poznámku, že se musíte doma vždy přemlouvat, že nebudete vařit. Je tomu tak doposud, anebo jste už z vaření vyčerpaná?

Nikdy! Naopak, teď chytám druhý dech! Vaření mě pořád baví, já jsem duší vědec, pro mě je to vlastně empirický výzkum. Pokaždé když jsem v restauraci a něco na talíři mě zaujme, hned se ptám, jak to vzniklo. Miluju testování receptů a největší průšvih je, když mám dost času, to se to pak zvrhne a já jsem schopna

upéct deset různých housek, piškotových dortů nebo sekané, jen abych zjistila, který recept je ten nej.

Kde se nabíjíte? Jak to děláte, že jste pořád tak aktivní a tak dlouho se věnujete jednomu tématu (mám na mysli vaření)? Já moc ráda vařím, ale když to má být každý den, tak už z toho takovou radost nemám. Potřebuji to prokládat „nevařením“.

Já jsem jako dynamo: Když jsem v pohybu, tak mě to nabíjí. A vaření mě prostě baví, to je láska na celý život, navíc je to tak různorodé, že snad ani nudit neumí. Jen si vezměte všechny možné trendy – raw, paleo, vegan... Přidejte si k tomu vysokou cukrařinu, fermentování, pečení chleba, a to nemluvím o potravinách a jejich složení, o výživě, o všech lidech, kteří se jídlu věnují. Tematicky se nudit fakt nelze. A sa-

KAŠE S FLAMBOVANÝM ANANASEM A KOKOSEM

Flambování ananasu či jiného ovoce zvýrazní nejen vůni a chuť, ale též vzhled. Z ananasu vykrojíte tuhý střed a rozkrájíte ho na kousky. Na pánvi rozpustíte máslo, vsypte kostičky ananasu a za občasného míchání nechte ananas na másle opékat. Po chvílce na něj nasypte třtinový cukr a nechte pomalu karamelizovat. Do malého kastrůlku nalijte 2cl Fassbind Williamsa a po jeho zahřátí (pozor, nevařit) ho zapalte a okamžitě jím ananas přelijte. Mějte vedle pánve připravenou pokličku pro utlumení ohně, kdyby se vám příliš rozhořel. Během chvilky oheň vyhoří a můžete servírovat kaši či cokoli jiného s flambovaným ananasem a kokosem.

Podrobný recept na přípravu celé kaše s flambovaným ananasem najdete na www.vintagekitchen.cz anebo v kuchářce Snídaně a svačiny edice Appetit.



motné vaření? Vždyť je to relax! Ale chápu, že když někdo musí vařit dvě teplá jídla denně a točí pět deset receptů, tak to asi ubíjející je.

Kdy, kde a jak vůbec u vás vznikla taková láska k vaření?

Tak to vůbec nemám tušení.

Nedávno jste byla na press tripu za pálenkou Fassbind. Jaké to tam bylo? Co vás tam nejvíce zaujalo?

Bylo to krásné, všude to vonělo ovocem, které se tam destilovalo. Bavila mě historie firmy, ty příběhy, které ji provázejí: pálení alkoholu po válce, kdy jezdili po Evropě železničním vozem... To mi z byznysového hlediska přijde absolutně geniální. Baví

mě, jak Švýcaři respektují tradici a řemeslnost i jak zcela automaticky a přirozeně spolupracují výhradně s lokálními pěstiteli, farmáři a i rodinami, které mají nějaké své ovocné stromy. Lokálnost je tu zkrátka na prvním místě. Dodnes tu navíc používají původní, osvědčené, velmi jednoduché, a přitom fungující procesy, žádná velká věda – kvalitní ovoce, osvědčený proces destilace, velká dávka trpělivosti a neskutěčné nadšení. A pak mě samozřejmě bavily ochutnávky pálenek, z nichž mě nejvíc zaujala ochutnávka dosázního likéru, tedy výtažku ze sušeného ovoce, který se používá k zjemnění stařených produktů. Baví mě, jak jsou vynalézaví a snaží se si s ovocnými destiláty hrát, destilují z nejrůznějších netypických odrůd ovoce (kdoule či lesní jahody), staří v sudech po rumu, sherry...

Takže jestli mě zdání neklame, je téma používání alkoholu při vaření nebo jeho párování k pokrmům trendem?

Neřekla bych trendem, spíše standardem. Alkohol se při vaření používá dlouho a párování vína, piva nebo destilátů s jídly k tomu také už dlouho patří.

Co vy sama máte z destilátů nejraději? Co používáte při vaření a co na pití?

Koňak. Mám ho celkem slušné zásoby z Gruzie a Arménie, kde jsem před časem byla na dovolené. Můžete jej použít do slaných i sladkých jídel, což je super. Přiznám se bez mučení, že mám alkoholu na vaření plný šuplík a je v něm vše od portského přes nejrůznější likéry – oříškový, dovezený z lyžování v Itálii, pomerančový Grand Marnier, malinovo-ostružinový Chambord – až po koňaky, rummy a pálenky, jako je třešňovice z Fassbindu. No, a zlaté pravidlo říká, že do jídla nepatří nic, co by člověk nepil.

Také by mě zajímalo, jestli používáte do sladkého pečení, kde je potřeba rum, Tuzemák, anebo zda si hrajete s různými chutěmi rozličných rumů...

Tuzemák má specifickou chuť i vůni a jsou jídla, kam prostě patří, jako buchty nebo koblihy. Je to prostě síla zvyku, všichni jsme na tom vyrostli.

Váš časopis je především určen publiku, které vaří doma. Já pořád znám dost lidí, kteří doma nevaří, protože mají pocit, že je to moc náročné, složité nebo že k tomu nemají nadání. Přitom si myslím, že podle vašich receptů může uvařit opravdu kdokoliv. Co byste vzkázala lidem, kteří mají z vaření obavy?

Ať přijdou na můj kurz vaření do školy vaření Laboratorio! Když to tam zvládnou děti, zvládnou to oni jako dospělí taky. Ne, vážně, zahod'te obavy a prostě to zkuste. První bábovka vám možná nevyběhne a ani nepůjde vyklopit, ale příště už budete vědět, že musíte dobře vymazat formu a pozorně číst recept. S každým receptem se posunete dál, ať už začnete u obyčejných toastů, nebo se hned pustíte do větších projektů. ■

Warehouse #1 Humidor





SKLADOVÁNÍ DOUTNÍKŮ

Text: Jan Braun, foto: Pavla Hájková

Správné skladování doutníků by mělo být pro každého kuřáka stejně důležité jako celý požitek z kouření. Ať už jste tedy zkušeným „doutníkářem“, příležitostným kuřákem nebo naprostým začátečníkem, který chce ochutnat prémiový doutník, je velice důležité vědět, jak s doutníkem zacházet, jak jej správně skladovat a jak si jej v neposlední řadě náležitě vychutnat.



Na začátku je nutné zdůraznit, že proces skladování je pro většinu kuřáků radostí a nedílnou součástí jejich doutníkové vášně. Tato radost starat se o své doutníkové skvosty je ale opředena mnoha mýty a omyly, které se budeme na následujících řádcích snažit vyvrátit a třeba vás trochu nasměrujeme na tu správnou cestu. Pouze správné skladování a manipulace vám totiž zajistí, že váš doutník bude ve stoprocentní kondici a poskytne vám přesně to, co jeho tvůrce zamýšlel.

Doutník musí zůstat živý a svěží. Tabák je stále živoucí těleso, které pohlcuje vjemy ze svého okolí, tedy teplotu, vlhkost, pachy..., a z tohoto důvodu je nutné se o doutník správně postarat. Cesta od semínka po doutník ve vašem humidoru zabrala mnoho let a provázely ji zhruba dvě stovky párů rukou a přes tři tisíce výrobních kroků. Na světě již není mnoho výrobků, které jsou ze sta procent ručně vyráběné, a to stále stejným způsobem po mnoho let či staletí.

Pokud zamýšlíte doutník uschovat, ať už pro svoji spotřebu nebo speciální událost, potřebujete k jeho skladování prostor se správnou teplotou a vlhkostí. V opačném případě může velice rychle vyschnout a veškeré chutě a aroma jsou v tu chvíli pryč, leckdy i nenávratně. Je několik základních pravidel

toho, jak udržet doutník stále svěží a ve stoprocentní kondici. Doutník byste měli skladovat v prostředí s vlhkostí od šedesáti pěti do sedmdesáti procent relativní vlhkosti. Tabák se pěstuje převážně v zemích, kde jsou vhodné klimatické podmínky, a jednu z těchto podmínek představuje právě vlhkost. Vlhkost se ostatně neustále kontroluje při samotné výrobě doutníků. Ať hovoříme o sušení tabáku po sklizni, fermentaci, stažení, balení doutníků nebo finálním stažení hotových doutníků, vždy se doutníky pohybují v prostorech s předem stanovenou vlhkostí a teplotou. Na rozdíl od cigaret se totiž doutníky vyrábí z celých tabákových listů, a aby vám dodaly zamýšlený požitek, musíte je udržovat stále vlhké a přírodně mastné. Pokud tedy nejsou správně skladované, mohou vyschnout, popraskat nebo také zplesnivět. V tu chvíli můžete svůj doutník, který jste si schovávali třeba na zvláštní příležitost, vyhodit.

CO JE TO HUMIDOR?

Ke správnému skladování prémiových tabákových skvostů se používají humidory. Humidor je schránka nebo místnost primárně určená ke skladování doutníků, s přesně kontrolovanou vlhkostí a teplotou. Mohou se zde ale skladovat také dýmkové tabáky. Nikoli však dýmky jako takové, jak si mnoho

lidí myslí. Primární funkcí humidoru je udržovat požadovanou vnitřní úroveň relativní vlhkosti a teploty, stejně jako chránit obsah před mechanickým poškozením a slunečními paprsky. Pro soukromé účely se k uskladnění doutníků v řádu desítek kusů používají malé dřevěné nebo dýhové humidory s cedrovou výstelkou. Není již moc časté, že by se na trhu objevily čistě cedrové humidory, a pokud ano, jedná se o velice drahou věc. V restauracích nebo barech se také mohou využívat malé dřevěné humidory se skleněným víkem, popřípadě větší skříňové, kde je možné skladovat už několik set doutníků. Právě tyto humidory jsou v gastro provozech nejčastější, protože zároveň fungují jako taková malá výkladní skříň. Nejvznešenější verzí jsou walk-in humidory, tedy místnosti s přísně kontrolovanou teplotou a vlhkostí, do kterých je možné vstoupit a vybírat si doutníky přímo z jednotlivých polic nebo boxů. Jeden takový humidor můžete navštívit také u nás v obchodě Warehouse #1.

ZÁKLADNÍ KLASIFIKACE HUMIDORŮ OD NEJVĚTŠÍCH PO NEJMENŠÍ:

WALK - IN HUMIDOR

Jedná se o nejčastěji používaný typ, který je dostupný ve specializovaných doutníkových obchodech, ale můžete jej nalézt také v luxusních restauracích nebo barech. Walk-in humidor je vlastně místnost, nebo jen její oddělená část, upravená tak, aby dokázala vytvořit a udržet požadovanou vlhkost a teplotu. Zároveň to musí být prostor dostatečně velký, aby se do něj dalo vstoupit. Obvyklé jsou walk-in humidory v doutníkových obchodech převážně v zahraničí. V České republice není mnoho obchodů s touto technologií, což je do jisté míry odvislé od nákladů spojených s vybudováním a provozováním podobného humidoru. Otázkou pro každého provozovatele podobného humidoru je způsob prezentace doutníků. Pro zjednodušení lze říci, že existují dva hlavní způsoby. Tím prvním je způsob preferovaný hlavně ve Spojených státech, tedy nabídka doutníků přímo z krabic. Tento způsob je však možný jen v opravdu velkých humidorech a v místech, kde je obrátka doutníků dostatečně vysoká. Druhým způsobem je prezentace formou vystavení jednotlivých doutníků, kdy si zákazník vybere svůj doutník a personál obchodu mu ho poté podá z uzavřené uskladněné krabice.

KABINET HUMIDOR

Nejčastější řešení pro prodej doutníků v doutníkových obchodech nebo doutníkových klubech je tzv. kabinet humidor, tedy skříňový humidor. Obvykle je tento typ humidoru řešen jako část nábytku

nebo stěny obchodu či restaurace. Tyto humidory mohou obsahovat od několika stovek po několik tisíc doutníků a ty zde bývají prezentovány jak jednotlivě, tak po celých krabicích. U těchto humidorů je třeba velice dbát na správnou technologii zavlhčení a stavbu vnitřní části. Základním kritériem je totiž v daném případě správná vlhkost a její cirkulace.

STOLNÍ HUMIDOR

Obvykle velice těžké a robustní humidory, které nejsou přenosné. Jsou určeny převážně opravdovým milovníkům doutníků pro domácí použití. Kapacita se pohybuje od několika desítek po několik tisíc doutníků. Jelikož se může jednat o designové a luxusní humidory, vyráběné například z exotických dřevin, mramoru, kůže, skla a různých moderních kombinací materiálů, velice často bývají ozdobou pracovních stolů nebo obývacích pokojů. Vždy by však měly mít cedrovou vnitřní výstelku.

OSOBNÍ HUMIDOR

Díky své relativní mobilitě, rozumným pořizovacím nákladům a objemu do sta doutníků jsou tyto humidory nejčastěji používanou schránkou na doutníky v kancelářích, doma nebo kdekoli, kde chcete mít doutníky vždy při ruce. Tyto humidory dokážete pořídit v cenách od několika set korun až po několik desítek tisíc korun. Opravdu kvalitní kusy ale můžete koupit od tří tisíc korun. Tyto humidory se většinou vyrábí z krásných a exotických dřevin v leštěné nebo lakované úpravě. Opět by ale vždy měly obsahovat cedrovou výstelku.

CESTOVNÍ HUMIDOR

Cestovní humidory jsou schránky na doutníky upravené pro krátkodobé uchování pěti až třiceti kusů doutníků v řádech několika dnů či maximálně týdnů v závislosti na způsobu zavlhčení. Bývají vybaveny jednoduchým zvlhčovačem, nejsou však vhodné k dlouhodobému uskladnění doutníků. Používají se převážně při cestách mimo domov nebo kancelář.

PRAVIDLA, MÝTY A OMYLY

V každém odstavci čtete o cedrové výstelce, cedrovém dřevu apod. Proč právě cedr? Protože právě cedrové dřevo, které je relativně drahé, se nejlépe osvědčilo při péči o prémiové doutníky. Velice dobře drží vlhkost a teplotu, a hlavně působí antibakteriálně. Chrání tedy tabák před napadením a rozšířením různých bakterií a plísní, které by mohly doutníky poničit. Cedrové dřevo je rovněž odolné vůči deformacím.

Další důležitou skupinou schránek na doutníky jsou takzvaná pouzdra. I když by se mohlo někomu zdát, že tato doutníková pouzdra v žádném případě nefungují, a určitě nenahrazují humidory, využívají se hlavně při převozu menšího počtu doutníků s předpokládanou krátkou dobou uchování. Mohou se hodit, když jdete například s kamarády do baru či restaurace nebo jedete někam na krátkou cestu. Obvykle bývají na doutníky od jednoho do šesti kusů. Často se vyrábí z krásných kůží, karbonu nebo plastu. Ty kvalitnější mají uvnitř cedrovou vložku, aby lépe udržovaly vlhkost přepravovaných doutníků. Pořizovací náklady se nicméně mohou blížit, ba mohou dokonce překonat levnější osobní humidory. Neobsahují žádnou zvlhčovací technologii, ale do některých je možné vložit alespoň zvlhčovací sáčky Boveda.

Jak jsme už zmínili, humidory se vyrábí z různých materiálů a v mnoha různých tvarech a designech. Stále se ale držíme toho základního účelu humidoru, tj. chránit obsah a vytvořit uvnitř odolný, vzducho-těsný prostor dobře udržující požadovanou teplotu a vlhkost. Interiér by měl být vyrobený ze španělského cedru. Můžete se setkat i s interiérem z mahagonu nebo kanadského červeného cedru, což se ale úplně nedoporučuje, protože toto dřevo je aromatictější a skladované doutníky by mohly přebírat jeho aroma. Nejběžnějším a nejlepším materiálem je tedy španělský cedr, protože nejlépe drží vlhkost, jeho aroma je téměř nezatelné a není náchylný k deformacím.

Alfou a omegou každého humidoru je jeho funkčnost, tj. udržování požadované vlhkosti. Ideálně by se měla pohybovat od šedesáti pěti do sedmdesáti procent relativní vlhkosti vzduchu. Nikdy by vám neměla překročit sedmdesát pět procent – to už dochází k poškození doutníků. Doporučená vlhkost v humidoru je také závislá na teplotě, s rozdílnou teplotou je totiž spojena jiná míra vlhkosti. Pokud chcete pro doutníky ve svém humidoru docílit optimálních podmínek, musíte aktuální vlhkost přizpůsobovat teplotě. Jak již bylo uvedeno výše, ideální vlhkost by se měla pohybovat v rozmezí šedesát pět až sedmdesát procent při teplotě zhruba 20 stupňů Celsia. Vzhledem k okolní teplotě a teplotě uvnitř humidoru však musíte vlhkost snižovat nebo zvyšovat. Ve zkratce se dá říci, že pokud vám teplota v humidoru klesne o jeden stupeň Celsia, měli byste zvýšit vlhkost v humidoru o tři procentní body. Přílišná vlhkost ale může zapříčinit to, že doutník zvětší objem a praskne krycí list. Převlhčený doutník rovněž špatně hoří, a hlavně při vlhkosti nad uvedenou mez může docházet k líhnutí tabákového broučka, pokud v tabáku náhodou zůstaly jeho larvy. Každý výrobce doutníků ovšem preferuje

je určitou vlhkost pro své doutníky, a proto je dobré řídit se jeho doporučením.

JAK VLASTNĚ DOCÍLIT POŽADOVANÉ VLHKOSTI V HUMIDORU?

Každý humidor obsahuje zvlhčovací systém, a to jak aktivní, tak pasivní. Většina těchto systémů je na pasivní bázi, což znamená, že systém uvolňuje vlhkost vypařováním tekutiny do prostoru humidoru. Pro doplnění odpařované tekutiny se doporučuje roztok propylenglykolu a destilované vody v poměru jedna ku jedné. Tento poměr je ideální pro udržení vlhkosti do sedmdesáti procent. Propylenglykol má zároveň protiplísňové a antibakteriální vlastnosti a tím se podílí na ochraně vašich doutníků. Po krátkou dobu se dá případně použít destilovaná voda, ale není to určitě ideální způsob k dlouhodobému skladování, pokud chcete svým doutníkům dopřát to nejlepší. Již připravenou tekutinu do zvlhčovačů můžete také koupit ve specializovaných obchodech, například od společnosti Xikar, která je předním světovým výrobcem příslušenství pro doutníkové požítkaře. Dříve byly pasivní zvlhčovače vyplněny speciální houbičkou, nyní se však nejčastěji používají silikagelové krystaly. Silikagel pro humidory je obvykle výrobcem kalibrovaný (potahovaný minerálními solemi) na různé hladiny vlhkosti dle požadavku klienta. Nejčastěji na šedesát pět, šedesát osm, šedesát devět, sedmdesát a sedmdesát dva procent. Silikagelové zvlhčovače plňte však jen destilovanou vodou, propylenglykol by tyto krystaly mohl zničit. Ve velkých humidorech se používají elektronické zvlhčovače, tzv. zvlhčovače aktivní. V případě poklesu požadované vlhkosti pod danou mez se aktivuje ventilátor, který do humidoru vpustí vzduch proudící přes zvlhčenou houbičku nebo vodní nádržku. Zvlhčovače na stejném principu, ale třeba na dálku počítačově regulovatelné, které udržují zároveň teplotu i vlhkost, se využívají ve velkých walk-in humidorech. U všech těchto technologií však při jejich zřízení musí být dodržena správná cirkulace vzduchu, aby se vlhkost dostala rovnoměrně ke všem doutníkům ve vašem humidoru. Jednu z nejlepších technologií zvlhčení walk-in humidoru používá například náš obchod Warehouse #1.

CO DĚLAT S HUMIDOREM KDYŽ SI HO POPRVÉ PŘINESU DOMŮ?

Když si koupíte nový humidor, ještě to neznamená, že si do něj můžete okamžitě naskládat své doutníky a tím je vše završeno a o doutníky dostatečně postaráno. Každý nový humidor nebo i humidor, který nebyl delší dobu používán, je nejdříve nutné řádně zavlhčit, jak se také říká, „nastartovat“. Pokud



Walk-in humidor v naší prodejně Warehouse #1



Osobní humidor



Humibag - jednorázový cestovní humidor na 4 doutníčky



to neuděláte, dřevo humidoru vám vytáhne vlhkost z doutníků, místo aby ji doutníkům dodávalo. Správné zavlhčení spočívá v tom, že musíte nastartovat „vlhkostní paměť dřeva“, tj. naučit dřevo přijímat vlhkost a předávat ji do prostoru. Nejlepším způsobem prvotního nastartování je lehce vytřít vnitřek humidoru vlhkým hadříkem. Vlhkým, nikoli mokrým, aby nedošlo k deformaci dřeva. Po každém vytření vložte do humidoru vlhkoměr, zavřete ho a průběžně kontrolujte, jakou vlhkost humidor drží. Toto budete muset opakovat několikrát za sebou během několika dnů, než bude humidor dostatečně připraven na vaše doutníky. Až ve chvíli, kdy se vlhkost ustálí na požadovaných šedesáti pěti až sedmdesáti procentech, můžete do humidoru vložit svůj doutníkový poklad. Důležitou součástí péče o doutníky je i správné měření vlhkosti a teploty. Většina běžných humidorů je vybavena mechanickými vlhkoměry, které jsou však velice často poruchové. Právě z tohoto důvodu se doporučuje vložit do humidoru digitální vlhkoměr, obsahující zároveň i teploměr, který je mnohem spolehlivější a přesnější. Takový digitální vlhkoměr koupíte od tří set korun, a tato investice se rozhodně vyplatí. I mechanický vlhkoměr se dá správně nakalibrovat, jakmile vás začne zlobit. Chce to však dost trpělivosti, času, soli... Tudíž si myslím, že investice do digitálního vlhkoměru s teploměrem je ta schůdnější varianta.

Důležitá je také teplota při skladování doutníků. Výrobci doutníků doporučují dodržovat skladovací teplotu okolo dvaadvaceti stupňů. Při nízkých teplotách kolem dvanácti stupňů se přerušuje proces stárnutí doutníků a při vyšších teplotách (nad dvacet pět stupňů) zase mohou vznikat plísně a může se líhnout tabákový brouk.

Při koupi humidoru většinu kuřáků bude mimo jiné zajímat hlavně cena. Možná tím někoho potěšíme, možná někoho ne, ale cena není hlavním kritériem kvality humidoru. Pokud mluvíme u humidoru o kvalitě, mluvíme hlavně o jeho schopnosti držet požadovanou vlhkost a teplotu. Cenu humidorů většinou ovlivňuje druh použitých materiálů, povrchové zpracování, značka výrobce apod. Dalším aspektem cenové rozdílnosti je například zabudovaný digitální vlhkoměr, u větších humidorů elektronická filtrace vzduchu nebo u velkých skříňových humidorů například použitý systém vlhčení a klimatizace.

Při výběru svého humidoru, ať už je to do domácnosti, do kanceláře nebo do gastro provozovny, pečlivě promyslete, jak velkou nabídku doutníků budete chtít skladovat a jakým způsobem ji chcete prezentovat zákazníkům. Nemá cenu kupovat příliš velký humidor na pár kusů doutníků a naopak. Platí zde jedno základní provozní pravidlo: V plném hu-

humidoru se lépe udržuje správná vlhkost než v humidoru prázdném. Hled'te také na technologické vybavení humidoru – zda má vlhkoměr digitální, nebo jen mechanický. Velký důraz klad'te na těsnost, protože špatně těsnící humidor je jen drahá skříňka na doutníky, a nikoli humidor. Pokud možno preferujte humidory vyrobené z masivu, nikoli z dýhy. To však může být dnes docela problém, protože většina humidorů na trhu je právě z dýhy. Pokud se tedy rozhodnete pro tento humidor, poptávejte alespoň humidor s cedrovou výstelkou. Dýha se může kroutit, což může humidor poškodit nebo může kvůli tomu vlhkost uvnitř způsobit, že přestane těsnit.

CO DĚLAT, KDYŽ DOMA HUMIDOR NEMÁM A PÁR KUSŮ DOUTNÍKŮ POTŘEBUJI USKLADNIT?

Pokud víte, že doutníky, které jste si právě přinesli domů, nebudete ihned kouřit, je nejlepším způsobem jejich správného uchování následující postup. Vložte doutníky do uzavíratelného plastového sáčku (tzv. zip locku). Sáček by měl být z pevnějšího a kvalitnějšího plastu. Nebo můžete použít plastovou krabičku určenou k přechovávání potravin, která se prodává v každých domácích potřebách. Sáček nebo krabičku uložte někde na tmavé místo – stačí například zásuvka ve stole. Důležité je však udržovat uvnitř sáčku nebo krabičky požadovanou vlhkost. Již jsou dávno pryč doby, kdy se k doutníkům vkládaly vlhké kusy látky, vaty nebo kdy se balily do vlhkého ručníku. Dnes je možné v každém specializovaném obchodě koupit za „pár korun“ již přesně kalibrované zvlhčující sáčky, které vám udrží doutník v požadované vlhkosti několik týdnů. Předním světovým výrobcem těchto sáčků je firma Boveda, která je se svou technologií v tuto chvíli asi nejdále a spolupracuje s většinou předních výrobců prémiových doutníků. Sáčky Boveda jsou kalibrované na různé stupně vlhkosti s přesností plus minus jedno procento. Sáček je vybavený obousměrnou technologií, což znamená, že když je vlhkost pod kalibrovanou úrovní, sáček vlhkost uvolňuje, a pokud je vlhkost vyšší, než na kterou je sáček kalibrován, naopak absorbuje tuto vlhkost do sebe. Pracuje na principu reverzní osmózy a membrána uvolní pouze čistou vodní páru, tudíž sáčkem Boveda nemůžete doutník poškodit. Sáčky se dají použít také k zavlhčení cedrových humidorů.

JAKÉ JSOU NEJVĚTŠÍ MÝTY OHLEDNĚ SKLADOVÁNÍ DOUTNÍKŮ?

Pokud nemám humidor, je v pořádku skladovat doutníky v lednici nebo v mrazničce? Přestože byste ve svém okolí našli velkou spoustu známých a kamarádů, kteří vám odpřisáhnou, že tuto radu

jistě někdy někde slyšeli, žádný odborník na doutníky vám to nepotvrdí, ba naopak vám toto tvrzení vyvrátí. A rozhodně vás od tohoto způsobu bude odrazovat, jelikož může vaše doutníky poškodit. Nezapomeňte, že technologie lednice (chladničky) je vytvořena k uchovávání potravin tím, že je ochladí a zbaví vlhkosti a tím zabraňuje vzniku plísní. A právě odvádění vlhkosti je přesný opak toho, co potřebuje váš doutník, aby zůstal ve správné kondici. Druhým důležitým důvodem, proč nedávat doutníky do lednice, je fakt, o kterém píšeme již na začátku. Tabákový list je jako „houba“ a nasává okolní vlhkost, teplotu, a hlavně pachy. A právě pachy jsou pro skladování doutníků v lednici překážkou. Asi si nepřejete zapálit si svůj prémiový doutník a cítit z něj chuť a aroma citronu, okurky nebo salámu uskladněných ve vaší chladničce společně s doutníky.

CO POUŽÍT JABLKO PRO UCHOVÁNÍ DOUTNÍKŮ?

Jablko uchovává v doutníku jeho čerstvost. Mnoho lidí se domnívá, respektive si někde přečetli, že se má dát plátek jablka do krabičky, kde potřebuji uskladnit doutníky, a jablko dočasně nahradí funkci humidoru. Ani o tom nepřemýšlejte. Nejprve vám chuť jablka změní chuť doutníku a hned poté vám doutník zplesniví, protože právě jablka jsou velmi náchylná na rychlý vznik plísní. Tudíž ani tudy cesta nevede.

DAJÍ SE OŽIVIT STARÉ A SUCHÉ DOUTNÍKY?

Jeden z dalších mýtů je, že staré a suché doutníky můžeme oživit rychlým přidáním velkého množství vlhkosti. Je to právě naopak. Pokud ještě není doutník tak suchý, že se vám rozpadá v rukou, je šance, i když opravdu malá, že pomalým zavlhčováním se může podařit doutník opět vzkrísit, opětovně zavlhčit. Jedná se však o velmi pomalý, časově náročný proces, kdy musíte vlhkost zvyšovat o pár procentních bodů v rozsahu několika dní, aby nedošlo právě k příliš rychlému zavlhčení. Pokud byste doutník rychle zavlhčili, jeho vnitřní náplň se bude vlhkostí rozpínat mnohem rychleji než vazáci a krycí list a doutník vám praskne po celé délce. V tu chvíli můžete s doutníkem udělat už jen to jediné.

Jak vidíte, práce s doutníky, a zejména jejich udržování ve správné kondici není úplně jednoduchý proces. Není to ale ani žádný překotně složitý proces, který by vás měl od této záliby v prémiových doutnících nějak odradit. Určitě se nebojte zeptat na správné udržování doutníků v kondici svého oblíbeného obchodníka, případně si mu říct o radu k nákupu humidoru. Měl by vám vždy dokázat erudovaně poradit a doporučit to, co je pro vás nejlepší. ■

Snoubení doutníku

Žádný milovník prémiové doutníkové značky Perdomo si nemohl nevíšimnout v humidorech s touto značkou něčeho nového. Oči fanoušků totiž musela upoutat nová balení doutníků unikátní řady Lot 23. A jestli některý ze tří odstínů této řady upoutá nejvíce, pak je to odstín Maduro. Ten je totiž na boxech i prstýncích zvýrazněn krásnou, tmavě modrou barvou s vysokým leskem. Díky odrazu světla tak doslova pohltní pohledy všech zákazníků. A tak, i když se chuť těchto doutníků nemění, jsou nyní ještě neodolatelnější než kdykoliv předtím.

Vybral jsem si doutník Perdomo Lot 23 Gordito Maduro. Stejně jako zaujme prstýnek této řady, musí totiž zaujmout také průměr této velikosti 4½ × 60. A tak bylo rozhodnuto. Toto Gordito mi bude dělat společnost při cestě na největší anglicky mluvící ostrov Karibiku, Jamajku. Díky práci pro společnost Ultra Premium Brands se mi totiž naskytla možnost prozkoumat vše, co tato rumová velmoc nabízí. A tak jsem po několikadenním prochutnávání produkce tohoto malebného ostrova mohl zvolit ideálního rumového partnera pro tento doutník. Jako

jasná volba se ukázal klenot z produkce největší jamajské destilerie Appleton Estate z Nassau Valley, rum Appleton Estate 21 YO. Shodou náhod, možná předurčením, je i tato krásná lahev zdobena modrou barvou a uložena v modré tubě. A tak si v příjemném tropickém klimatu, pohodlně usazen, zapaluji doutník a vychutnávám poslední sluneční paprsky dopadající na krásnou lahev.

Takový průměr, jaký má dnešní doutník, vyžaduje při zapalování větší pozornost. Není nic horšího,

než když si bohatou chuť tak velkého průměru znehodnotíte špatným zapálením. Vítr moc nefouká, a tak se vše daří na jedničku. S prvním přívalem kouře si ihned vychutnávám vliv lokální humidity, která produkováný kouř zvlhčuje. Zdá se, jako by díky tomu hedvábnější a jemnější než například v Evropě. Většina kuřáků si zde díky tomu dopřává daleko více doutníků, než je běžně zvyklá. A dokonce si na nich i více pochutná. Jako by doutníky dávaly jasně najevo, že jsou tady doma. Také na popel má vlhkost vliv. Drží ještě majestátněji pohromadě, a jak se za chvíli ukáže, bude se muset doslova odlamovat o hranu popelníku.

Doutník již krásně a pravidelně hoří a demonstruje svoji uváděnou intenzitu Medium to Full. Bohatá a nasládlá chuť nezapře původ rostlin z Kuby, ale ani mimořádnou kvalitu nikaragujské půdy. Za osobitou chuť ale celá tato řada vděčí hlavně tabáku vypěstovanému pouze na jedné jediné plantáži v regionu Estelí, zvané Lot 23. Extrémně úrodnou půdu a unikátnost tohoto místa vyzdvihoval již tatínek současného majitele Nicka Perdoma Jr. Jedná se o „single estate“ produkci tabáku, která izoluje atributy pouze této velmi specifické destinace. Není náhoda, že tuto řadu ocenil časopis Cigar Journal 90 body a v roce 2012 cenou Best Value of Nicaragua. Dnešní krásně dužnatý a do odstínu Maduro vybarvený krycí list uvolňuje nádherně plnou, intenzivní chuť. Společně s pět let vyzrálými tabáky filleru (náplně) a binderu (vázacího listu) pak dotváří výsledné tóny kávy a dubového dřeva. Po ochutnání rumu se přidává i intenzivní chuť vysoko-percentních čokolád, zakončená jemnou, elegantní sladkostí. Při každém dalším napití jako by se chtěly prosadit i některé druhy koření. Mizí ale dříve, než jejich pikantnost stačím rozeznat.

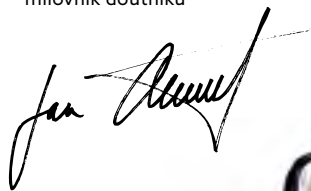
Zkouším střídavě navyšovat množství rumu i příval kouře. Ale ani jeden z dnešních aktérů nechce dominovat. Kombinace mi připadá dokonalá. Mohu si tak skvěle vychutnat „genia loci“ místa, kde první master blenderka v rumovém oboru Joy Spencová přivádí své rumové klenoty na svět. Před očima mi vyvstalo také nádherné koupání ve vodopádech řeky Black River. Právě kvalitu křišťálově čisté vody z pramene této řeky využívá společnost Appleton Estate pro výrobu svých rumů.

Z rozjímání mne vytrhne až příjemná změna. Jako by si mé chuťové pohárky přivykly na intenzivní chuť, a umožnily tak rumu představit i své druhé já. Najednou lze rozpoznat chuť vyzrálé cukrové třtiny a místního tropického ovoce. Však se také o jamaském rumu traduje, že jeho kouzlo poznáte až po opakovaném napití. Ze změny mám radost, i když nemá dlouhého trvání. Hromadící se intenzita v po-

slední části doutníku opět oslavuje chuť kávy, ještě více pražené. A tak jsem si vzpomněl, že od snidaně zbylo trochu vynikající místní kávy z regionu Blue Mountain, a zakončil tento gastronomický zážitek tou nejlepší možnou tečkou. Precizní práci torceadorů (baličů) Tabacalery Perdomo potvrzovala po celou dobu skvělá konstrukce náplně. Chuť byla intenzivní, ale v kombinaci s dnešním rumem ji mohu doporučit i příležitostným kuřákům. Mou dnešní spokojenost by nejlépe vystihovalo spokojené přitakání místních rastamanů: „Yeah mon!“

S přátelským pozdravem plným voňavého kouře ■

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 Festival

Svět rumů / Zdeněk Zajíc, Lukáš Hanzl, František Holeček

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

Párování rumů Diplomático s čokoládou / Lukáš Hanzl a Dan Syrový

- seznámíte se s výrobou venezuelských rumů a čokolády a objevíte jedinečný zážitek v podobě jejich vzájemného párování

Cesta po sladových whisky Skotska / Kryštof Hordina, Petr Kymla

- objevíte rozmanitost Skotska a odhalíte 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

Barmanský minikurz / Milan Zaleš

- dozvíte se, jak vybírat ingredience, jakou roli hraje v koktejlu led, a naučíte se pomocí různých technik namíchat několik klasických koktejlů

Akce probíhají ve všední dny od 18 hodin na adrese:

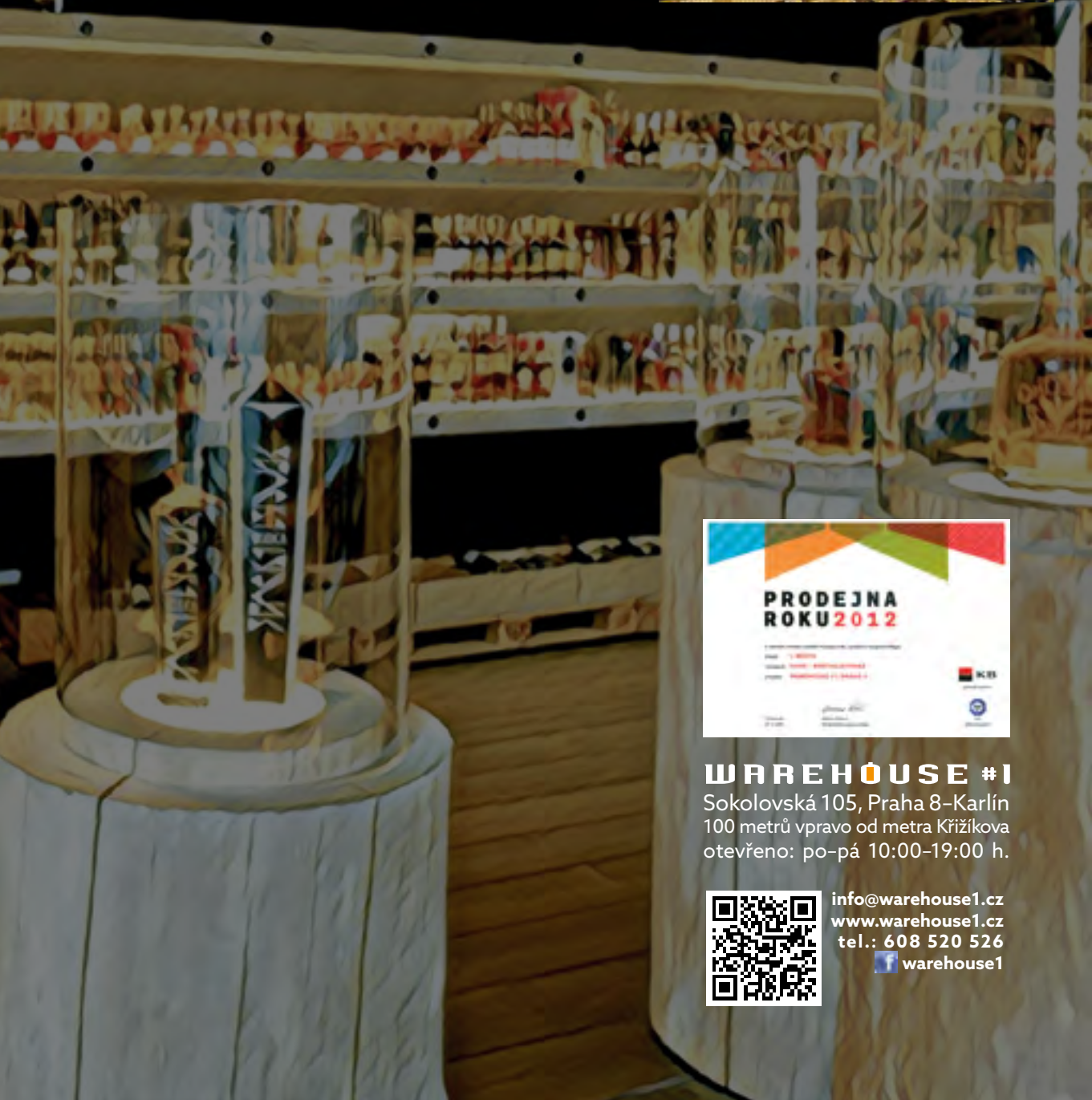
Sokolovská 68/105 – 100 m od stanice metra B Křižíkova

Termíny a bližší informace naleznete na našich stránkách www.warehouse1.cz.

Své místo si můžete rezervovat online na našich stránkách nebo osobně v kamenné prodejně.

Pokud máte dotazy, 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](https://www.facebook.com/warehouse1)



GODET

À LA ROCHELLE DEPUIS 1588

SINCE COGNAC EXISTS



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.