

WAREHOUSE #1

č. 1 – DUBEN 2012

news



uvnitř miniposter
TITO CORDERO

★★★★★ WINNER ★★★★★
BLENDED WHISKY OF THE YEAR

Whisky Advocate

★★★★★
"A BLEND FOR
MALT DRINKERS"
Serge Valentin

★★★★★
"HIGHLY
RECOMMENDED"
Paul Pacult

WINNER
WHISKY OF
THE YEAR
Whisky for Everyone

WINNER
WHISKY OF
THE YEAR
Royal Mile Whiskies

91 POINTS
Whisky Advocate

90 POINTS
Mark Gillespie, Whiskycast

4.5/5
CLASS Magazine

8.4/10
Whisky Magazine



The Rebirth of the Blend. Join Us.

GREAT KING ST

WWW.GREATKINGSTREET.COM

Dobrý den, právě jste otevřeli informační servis obchodu Warehouse #1.

Tento obchod, jehož součástí je i suterénní prostor, kterému říkáme "Podpalubí", jsme otevřeli proto, abychom mohli všem zájemcům o kvalitní destiláty, vína a šampaňské prezentovat v celé šíři sortiment značek, které jsme za léta podnikání v této branži vybrali a se kterými rádi pracujeme.

V obchodě Warehouse #1 najdete převážně značky, které zastupuje naše společnost, Ultra Premium Brands, jejíž kořeny sahají zpět do roku 1993, ale také některé další značky, které i přes to, že patří našim konkurentům, respektujeme a neradi bychom Vás o ně při Vašem výběru připravili.

Na stránkách Warehouse #1 News bychom Vás rádi seznamovali s tím, co se u nás v obchodě nachází nového a co by nemělo uniknout Vaší pozornosti. Chtěli bychom Vám ukazovat jaké akce se odehrály v našem "Podpalubí" a na některé z budoucích bychom Vás také rádi pozvali. V každém čísle tohoto občasníku bychom Vám chtěli představit některou destilerii a nějakého pozoruhodného výrobce vína. Náš barman Eduard Ondráček Vám namíchá koktejl měsíce a prozradí jaké ingredience obsahuje a naše prodavačka Zdeňka, odbornice na doutníky Vám dá tip na vynikající kuřivo z našeho humidoru.

Mimo to bychom Vám rádi přinášeli zajímavé čtení, jakým je v tomto čísle bezesporu článek, který napsal Luca Gargano o zemědělských a tradičních rumech.

Přejeme Vám příjemnou zábavu a pokud se rozhodnete navštívit náš obchod Warehouse #1,

těšíme se na Vás.



Jiří Rabel



Jakub Janeček

LIQUEUR ARTISANALE

ST-GERMAIN

— DELICE DE SUREAU —

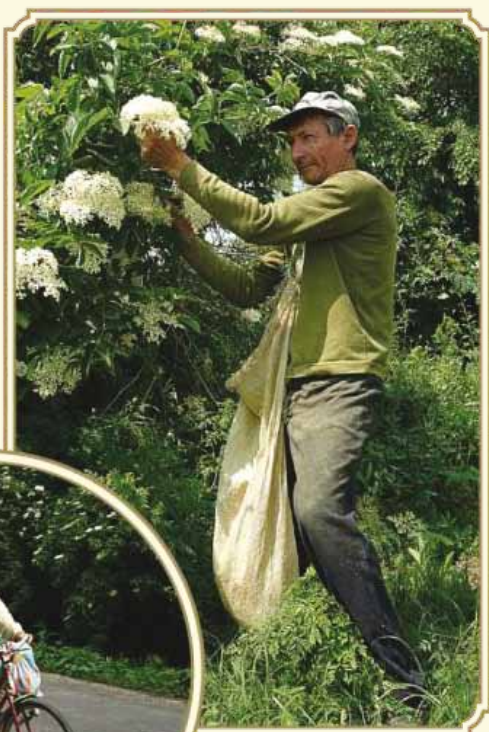
St-Germain je první likér na světě, který je vyroben po staru, francouzským tradičním způsobem z čerstvých květů černého bezu, ručně česaných jen v několika jarních týdnech na úpatí Savojských Alp.

Květy jsou česány asi 50ti vesničany, kteří po sběru sjíždějí na kolech s plátněnými pytlí na zádech, aby dodali sklizeň produkci. I díky tomu je v dnešní době St-Germain unikátním a zvláštním produktem. 100% přírodní, s nízkým obsahem cukru z cukrové třtiny, zhruba o polovinu menším než mají ostatní likéry.

St-Germain má specifickou přitažlivou chuť: ani liči

nebo hruška, ani grep nebo citron, tato vznešená chuť St-Germainu obsahuje všechna tato ovoce, ale přitom žádné z nich. Má velmi jemnou až fascinující chuť. Stal se kultovním produktem mezi nejslavnějšími barmany díky své jedinečné chuti a díky své velké všestrannosti použití v různých destilátech a koktejlech. Jeho velmi zvláštní a elegantní láhev je ozdobou každého baru a vinného sklípku.





St - Germain se vyrábí z bezových květů, které jsou po dobu pěti dnů macerovány ve vinném destilátu tzv. Eau de Vie, ze tří odrůd vína, Gamay, Chardonnay a Pinot Noir. Každý den je přidáváno do vinného destilátu určité množství k maceraci. Po pěti dnech dochází k filtraci a následnému přidání 18% cukru z cukrové třtiny.

Podpalubí obchodu Warehouse #1 – čtvrtek 22. března

Ve čtvrtek 22. března proběhlo v "podpalubí" našeho obchodu Warehouse #1, oficiální uvedení francouzského likéru St-Germain na český trh. Zástupce destilerie The Cooper Spirits Distilling Company Gilles Bensabeur a Celine Mall, St-Germain Brand Managerka pro Evropu představili pozvaným hostům z řad renomovaných barmanů tento artesaniální liker z bezinkových květů o kterém se říká, že je pro barmany tím, čím je pro kuchaře sůl v kuchyni.

Hezké odpoledne zpříjemnili pozvaným hostům top barman Eduard Ondráček a František Holeček, kteří připravili postupně koktejly St-Germain Cocktail, Gipsy, Sta-Rita a Le Roi Robert.





ST-GERMAIN

THE ST-GERMAIN COCKTAIL

"Kolibřík"

2 DÍLY	Šampaňské* nebo suché bílé víno**
1 1/2 DÍLU	St - Germain
2 DÍLY	Perlivá voda, ideálně Fever-Tree Soda Water

Servírován dlouhý
s ledem a citronovým twistem.

* Šampaňské, Prosecco, Cava, nebo suché šumivé víno.

** Doporučujeme Sauvignon Blanc.

[YouTube](#) St Germain Elderflower Liqueur UK & Europe 2010

[YouTube](#) Warehouse#1 - St-Germain Official launch in Prague

Ron DIPLOMÁTICO

Společnost Destilerias Unidas S.A. – známější pod svoji zkratkou DUSA – získala proslulost díky svým respektovaným rumům značky DIPLOMÁTICO. Úspěch značky je vytrvale podporován vřelostí osobností po celém světě cestujících vlastníků společnosti – členů rodiny Ballesteros, kteří jsou často omylem považováni za vášnivé brand ambasadory a nikoli za majitele značky.

Lihovar DUSA, ležící na úpatí venezuelských And poblíž národního parku Terepaima, byl otevřen roku 1959, když hlavní venezuelští producenti a distributoři alkoholických nápojů uzavřeli fúzi a vytvořili Licorerias Unidas S.A. Firma byla vytvořena pod záštitou společnosti Seagram International. Jejím úkolem bylo zásobování místního trhu vodkou, whiskey, ginem, rumem a líkery. V roce 1961 byla na trh uvedena značka Cacique a již po šesti letech se stala vedoucí značkou na domácím venezuelském trhu.

Společnost Seagram původně vlastnila 51 % akcií, avšak v roce 1992 převzala nad firmou plnou kontrolu. Tato situace trvala až do roku 2001, kdy samotná společnost Seagram byla odkoupena společnostmi Diageo a Pernod Ricard. V listopadu roku 2002 oba konglomeráty postoupily své vlastnictví nově založené společnosti Distilerias Unidas S.A., vedené charismatickým Josémm R. Ballesteros Melendezem. Prodejní dohoda byla propojená s kontraktem na pokračování výroby rumu Cacique pro Diageo a výrobu „těžkých“ rumů pro blendování značky Pampero.

Venezuela je obrovská země s neuvěřitelnou diverzitou, která zahrnuje pláže, nížiny, hory, džungle a pouště. Je možné, že ráno budete na dokonalé pláži a odpoledne si zalyžujete, aniž byste opustili zemi. Kde se přesně nachází lihovar? Společnost Seagram vedlo několik důvodů k volbě lokality přímo za hranicemi městečka La Miel ve státě Lara. Hlavním faktorem pro tuto lokalitu je existence pěti

cukrovarů, které se nacházejí poblíž – tři z nich do vzdálenosti pouhých 80 km. Sousedící provoz je ve státě Lara, druhý se nachází na východě, ve státě Yaracuy, a třetí na jihu, ve státě Portuguesa. Tyto tři cukrovary dodávají cca 80 % melasy, kterou DUSA potřebuje.

Oblast obklopená pralesní rezervací národního parku Terepaima zajišťuje ohromné dodávky velmi čisté vody, která se shromažďuje v hydrogeologických kolektorech zasahujících 100 m hluboké studny destilerie. Tato voda má nízký obsah minerálů (200 ppm), takže nepotřebuje žádnou úpravu před použitím pro kvašení a destilaci.

Průměrné teploty v zemi dosahují přes den kolem 30–31 °C, ale v noci klesají k pouhým 6–7 °C. Tyto teplotní rozdíly společně s vysokou vlhkostí pomáhají cukrové třtině v růstu: cukr se koncentruje v rostlinách a napomáhá procesu zrání. Navíc destilační místnosti připomínají svými teplotami saunu a z prostorů, které jsem měl šanci navštívit, patřil k těm, ve kterých bylo největší horko. Přesun do klimatizované místnosti s počítači kontrolujícími patentové destilační přístroje znamenal opravdovou úlevu.

Závod se rozkládá na 12 hektarech a má výrobní kapacitu 72 milionů litrů za rok. Produkce rumu je hlavním odvětvím, přesto však se v destilerii vyrábí i obilný alkohol a nachází se zde i separátní ginový lihovar. DUSA destiluje z kukuřice, rýže, sladového ječmene, melasy a panenského medu. Díky této pestré paletě vstupních surovin je společnost



schopna vyrábět likéry, whiskey, gin nad rámec své rumové expertízy. Jak již bylo řečeno – firma je štedře zásobována regionálními obilninami a dokonce i rýží. Státem vlastněná rýžová pole sousedí s jejím lihovarem a jsou dalším důležitým zaměstnavatelem v oblasti.

panenský med má obsah cukru 60 procent. V době, kdy mnoho výrobců rumu má obtíže získat melasu s obsahem cukru nad 45 procent, DUSA může být velmi spokojená, že je zásobována místně vyráběným bohatým panenským medem z cukrové třtiny.



VÝROBA

DUSA používá k výrobě svých rumů melasu i panenský med cukrové třtiny. Melasa se využívá pro výrobu lehkých rumů. Panenský med se využívá na přípravu těžkých rumů. Melasa je přivážena z místních cukrovarů a je plněna do osmi podzemních tanků o kapacitě 16 000 metrických tun.

Melasa, kterou DUSA pro svou výrobu požaduje, má mít nejvyšší možný obsah cukru, ale zároveň nízký obsah popela a nízkou viskozitu. Preferovaný obsah cukru v melase je velmi vysoký – mezi 48 a 52 procenty. Ve Venezuele jsou ceny cukru stanoveny vládou a jsou tak nízké, že výrobci si mohou vydělat víc zásobováním DUSA melasou s vysokým obsahem cukru než samotnou výrobou cukru. Proto se také cukrovarníkům vyplácí vyrábět panenský med, což je v ostatních zemích považováno za neekonomické. Venezuelský pa-

FERMENTACE (KVAŠENÍ)

Tanky Romana– obří kádě, které jsou uloženy na váze – jsou používány k převažování melasy (24 až 28 tun na várku) takže směrem ke kvasným kádím je možné upravit objem vody a přidat kvasinky. Dojde tak ke zředění obsahu cukru ze 75–82 brix na 18 brix.

DUSA kultivuje a udržuje vlastní vyšlechtěnou kulturu kvasinek, které byly původně vyvinuty společností Seagram. Vzorek těchto kvasinek je použit k započetí kvasného procesu v malé nádobě s trochou naředěné melasy. Do nádoby je vhněněn kyslík, aby bylo zaručeno aerobní kvašení. Kvasinky se množí v důsledku „krmení“ glukózou z melasy. K namnoženým kvasinkám je přidáno více melasy a tato „startovací“ dávka je přesunuta do další kultivační nádoby. V DUSA používají čtyřstupňové namnožování kvasinek. Teprve poté je množství kvasinek v propagačním roztoku dostatečně vysoc-



ké a je možné jej nalít do jednoho z 18 nerezových kvasných tanků. (Propagační roztok plus čtyři kroky – kdy čtvrtý je kvasný tank.)

Z celkového počtu 18 otevřených tanků s kapacitou 100 000 litrů je 14 určeno výhradně pro výrobu rumu a další čtyři jsou užívány pro fermentaci obilnin. Vzduch je pumpován skrze melasu na začátku kvašení potrubím na dně tanků, aby se zajistilo aerobní kvašení a další množování kvasinek. Jakmile je usouzeno, že množství kvasinek dosáhlo dostatečné úrovně, je zastaven přísun vzduchu a začíná anaerobní kvašení. Buňky kvasinek se přestávají množit a začíná se produkovat alkohol a CO₂. Množením kvasinek a jejich kvašením se vytváří teplo. To je udržováno na úrovni 30–32 °C pomocí studené vody, která je vedena potrubím obkružujícím plášť kvasných tanků.

DUSA řídí kvasný proces v závislosti na tom, zda obsah kádě bude využit na výrobu lehkého, nebo těžkého rumu. Lehké rumy potřebují kratší kvašení – 28 tun melasy kvasí maximálně 24 hodin, kdy se zároveň maximalizuje množství produkovaného alkoholu. Naopak pro těžké rumy se používá 24 tun panenského medu

a kvašení trvá 48 hodin, přičemž se maximalizuje přítomnost vyšších alkoholů, které zajišťují charakter a chuť.

Výsledkem kvašení jak melasy, tak panenského medu je tmavá tekutina podobná pivu s obsahem alkoholu 7–8 %. Kvasinky z kvasu pro lehké rumy jsou „zachraňovány“ odstředěním na centrifuze a znovu recyklovány pro další kvasné cykly. Oproti tomu kvasinky z kvasu pro těžké rumy se neodstraňují a zůstanou až do destilace (známé jako distillation on the lees).

DESTILACE

Lehké i těžké rumy jsou nejdříve destilovány v koloně. Lehké rumy dosáhnou po první destilaci sílu 56 % a těžké 45 %. Pro destilaci těchto rumů se používají rozdílné kolony. Odpadní voda (vinasse) z první destilace obou rumů je vyčištěna a je použita jako hnojivo na vlastních plantážích cukrové třtiny. Nic není znehodnoceno! Druhá destilace těžkých rumů se odehrává v měděných kotlících No. 1 a No. 2 s dvěma křivulemi. Tvar krků těchto kotlíků a zakroucené měděné po-



trubí vedoucí do křivulí připomínají Lochnesskou příšeru. Dvě měděné křivule jsou naplňovány destilátem z předchozí várky a pomáhají dosáhnout vyšší obsah alkoholu finálního destilátu.



První „cut“ hlavy od těla destilátu je po 15 minutách od počátku destilace při síle 92–93 %. Oddělení dokapu je při síle 69–70 %, takže požadované tělo je v síle 81–82 %. DUSA odstraní hlavu i ocas – nějakých 24 procent destilace – nejsou použity v následných destilacích, jak je obvyklou praxí u většiny ostatních výrobců rumu.

Druhá destilace polotěžkých rumů se odehrává v kotlíku známém jako No. 700 (šestisloupcová kolona je číslována 100 až 500 a malý kotlík 600 se již nepoužívá). Kotlík 700 – velký měděný válec připomínající boiler parního stroje – je ohříván parním potrubím zabudovaným uvnitř přístroje. Kotlík bývá plněn 40 000 litry zkvašené tekutiny, která po zahřátí vyšle páru do štihlé destilační kolony produkující alkohol o síle 96,4 %.

Druhá destilace lehkých rumů probíhá v moderní počítačově řízené koloně. Jedná se o nerezovou konstrukci. Vršek druhé kolony je vyroben z mědi. Síla destilátu je stejná jako u předchozího typu – 96,4 %, ale s velmi odlišným charakterem.

ZRÁNÍ A STAŘENÍ

DUSA především používá použité sudy po bourbonu a whiskey. V posledních letech též experimentuje a zavedla používání malého množství soudků po sherry. Dle venezuelského zákona může být rumem nazýván alkohol stařený minimálně dva roky. Těžký alkohol potřebuje nejdelší zrání 4–12 let a je

umístěn v nejméně chladnější části skladů. Nejlehčí rumy se skladují pouze dva roky a jsou umístěny v teplejší části skladu.

Nejlehčí rumy jsou sudovány v síle 65 %, polotěžké v síle 55 % a těžké rumy v síle 50 %. Kvůli horku DUSA ztrácí v průběhu zrání cca 7–8 procent za rok v průměru (Andělský podíl), ale vysoká vlhkost znamená ztrátu vody a alkoholu přibližně v rovnováze. Proto síla alkoholu zůstává v podstatě beze změny. Přes tyto ztráty nejsou barely doplňovány v průběhu zrání. Na počátku jsou naplněny, zapečetěny a umístěny do skladu. Se sudy se nemanipuluje až do doby dosažení zralosti.

DUSA má 21 skladů a vlastní cca 260 000 sudů různých stylů, věku a zralosti.



LAHOVÁNÍ

DUSA lahovuje rumy včetně značky DIPLOMÁTICO ve své vlastní lahvací hale v rámci destilerie. Společnost má své vlastní plantáže s cukrovou třtinou, a tak je možné prohlásit část produkce jako 100% estate rum. Po míchání a na základě povolení odborného týmu, který prochutnává výrobky, a následné laboratorní analýze jsou rumy blendovány s demineralizovanou vodou (zpeřtá osmóza a ionizace).

Rumy DIPLOMÁTICO jsou šetrně filtrovány před lahvováním, aby nebyly odstraněny mastné kyseliny a plná chuť. Rumy jsou zchlazeny před filtrací, ale pouze na 0 °C, a pak filtrovány na třímicronovém filtru. Je to jen nejzákladnější filtrace, kterou maestro ronero Tito Cordero považuje za nezbytnou. Díky tomu rumy zůstanou čiré a jasné i po transportu do chladnějšího klimatu (ačkoli je Rum Blanco Reserva také filtrován přes dřevěné uhlí).

Diplomático Blanco Reserva – 40 % alc. / vol. / 70 cl
Na trh uveden v roce 2009. Zdání klame, a přestože je Diplomático Blanco Reserva průzračný díky filtraci přes dřevěné uhlí – jedná se ve skutečnosti o blend rumů stařených mezi 2–6 roky. Venezuelské zákony nařizují staření nejmladšího komponentu blendu po dobu minimálně 2 roky.

Použité rupy: z 50 % dvouletý lehký kolonový rum a zbylých 50 % tvoří šestiletý těžký rum z měděných kotlíků. Průzračnost rumu je dosažena filtrací přes dřevěné uhlí.

Diplomático Añejo – 40 % alc. / vol. / 70 cl
Na trh uveden v roce 2004. Zlatý rum blendovaný z 95 % z lehkého kolonového rumu a 5 % těžkého kotlíkového rumu o průměrném stáří čtyř let. Kromě malého množství karamelu k barevné korekci nejsou použita žádná sladidla a dochucovadla.

Diplomático Reserva – 40 % alc. / vol. / 70 cl
Na trh uveden v roce 1989. Pouhé dva roky po uvedení dosáhl prodeje ve Venezuele 840 000 lahví. Reserva je blend z 50 % kolonového a z 50 % kotlíkového rumu, který je ponechán ke staření po dobu osmi let. Kromě malého množství karamelu k barevné korekci nejsou použita žádná sladidla a dochucovadla.

Diplomático Reserva Exclusiva – 40 % alc. / vol. / 70 cl
Na trh uveden v roce 2004. Etiketa lahve ve tvaru poštovní známky představuje gentemana s plnovousem, kterým je Don Juancho Nieto Melendez. Byl vyhlášeným rumovým nadšencem ve městě poblíž destilerie. Don Juano velmi často cestoval a za celá léta shromáždil velkou sbírku rumů. Ty s potěšením nabízel svým hostům v průběhu opulentních hostin, které pořádal ve svém domě.

Diplomático Reserva Exclusiva je blendem z 20 % lehkých kolonových rumů a 80 % tvoří kotlíkové rupy, které zrály 12 let. Určitá část blendu je tvořena rupy ze vzácných sudů, které Tito Cordero tajně připravuje. Ačkoli neprozradí věk rumů, poodkryl, že míchá úžasné rupy s trochou třtinového cukru před samotným blendováním s hlavním „tělem“, aby zesílil jejich chuť – takže sladkost a hlavní chuťový profil finálního rumu je zvýrazněna.

Diplomático Ambassador – 47 % alc. / vol. / 70 cl
Diplomático Ambassador byl vytvořen Masterem Blenderem Titem Corderem ze 100 % kotlíkových těžkých rumů, které byly stařeny 12 let v sudech po bourbonu a následně finišovány po další dva roky v sudech ve kterých bylo dříve uloženo Sherry Pedro Ximénez.

Tento skvělý rum neobsahuje žádná sladidla, karamel ani jiná dochucovadla. Díky vyššímu obsahu alkoholu nebylo zapotřebí chladné filtrace. Mastné kyseliny, které nesou plnou chuť, nebyly odstraněny filtračním procesem.



Diplomático Blanco Reserva



Diplomático Añejo



Diplomático Reserva



Diplomático Reserva Exclusiva



Diplomático Ambassador

TITO CORDERO

RUM BLENDER ROKU

Tito Cordero, který pracuje v DUSA od roku 1988 a je v pořadí teprve třetím Masterem Blenderem od založení destilerie v roce 1959, byl vyhlášen Rum Blenderem roku.

Prestížní ocenění Rum Master Blender získal Tito jako jedno z ocenění Golden Rum Barrel udílených během Rum Festu v Londýně dne 15 října 2011.

Tato prestižní akce, která je pokládána za nejdůležitější rumový festival na světě se odehrává v londýnském Hilton Olympia hotelu.

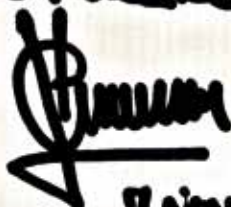
„Velice mě potěšilo že jsem získal toto důležité ocenění, jedno z nejdůležitějších v naší branži a děkuji všem, kteří mě podporovali. Dosáhl jsem tohoto ocenění díky rodinnému úsilí Diplomática. Je to úspěch, na který můžeme být všichni hrdí.“



 Diplomático Ambassador Czech Republic Launch

MUCHO ÉXITO A NUESTROS
AMIGOS DE PRICA LES
DESEAMOS CON CARINO
Y APRECIÓ

TITO CORDERO
MAESTRO RUMERO DIPLOMATICO


7 NOV '11

WHEN PASSION AND SKILL WORK TOGETHER, EXPECT
A MASTERPIECE



UNANIMOUS MASTER

DIPLOMATICO
AMBASSADOR
Selection



RON DE VENEZUELA
D.O.C.

www.diplomaticorum.com



WAREHOUSE #1
news

TITO CORDERO

MAESTRO RONERO

Reserva
DIPLOMÁTICO





Bruno

Drink měsíce:



S vehementním nástupem jara nám k našim legendám přibyl i dlouho očekávaný St-Germain řemeslný likér. V souvislosti se zahájením našich pravidelných setkání na téma Zacapa mi připomenul příběh, který se odehrál během návštěvy paní Loreny Vásquez, master blenderky rumu Zacapa v roce 2009.

Stavil se tehdy za mnou v Celeste baru Tančícího domu Jakub Janeček (CEO UPB, pozn. aut.) a požádal mě abych zkusil vytvořit originální cocktail na bázi guatemalské rumové legendy kterým Lorenu překvapíme. Uprostřed krásného jarního odpoledne jsme začali experimentovat a já, stále na londýnské vlně jsem automaticky jako modifikátoru, který by se Zacapou Centenario 15 šel dobře dohromady zvolil St-Germain. Byla to jedna z lahví, kterou jsme pro bar přivezli, možná první v Praze a byli jsme na ni velice pyšní. Začínalo to ladit, zvolili jsme Old-fashioned style na velkou kostku ledu, vyvážili stejným množstvím Lillet

Blanc a pošouchli stříkem rebarborového bitteru. Dlouho stírovaný přímo ve skle jsme drink dozdobili třemi zrnky granátového jablka (mimo sezonu může být řez červeného ovoce nebo malina). Zbývalo už jen jméno a název Lorena v Praze jako pocta nejznámější ženě která zastává post master blendera, nebo spíše blenderky se sám nabízel. Nicméně hry osudu se nevyhýbají ani cocktailům na bázi ultimátních rumů, den před příjezdem Loreny dorazil vzkaz z ředitelství Diagea včetně jejich vlastní receptury, jmeno uz mi zapadlo a v barových novinách byl pak otištěn jejich drink s našim jménem, co se dá dělat. Jedno je však jisté,



Lorena Vásquez v Cloud 9 Sky baru hotelu Hilton v Praze

LORENA V PRAZE

Old - fashioned style
stírovaný přes velkou kostku ledu

- 4 cl Zacapa Centenario 15 nebo 23
- 1 cl St-Germain
- 1 cl Lillet Blanc
- 1 střík Rhubarb Fee Brothers

3 zrnka granátového jablka
nebo řez červeného ovoce

Lorena v Praze jako autorský drink UPB je našim esem v rukávu, zlatou metou jež zná jen pár našich štamgastů a velmi osobitým drinkem o který se tímto dělíme i s vámi.

Eduard Ondráček

S pozdravem / Sincerely Eduard Ondráček
Senior Barkeeper 4 Life & hosting chef @ Home Kitchen



Podpalubí obchodu Warehouse #1 – středa 4. dubna



Ron
Zacapa[®]
Centenario



Srdečně Vás zveme na prezentaci Brand Ambasadora Jana Albrechta.

V průběhu přednášky spojené s ochutnávkou Vám bude poodhalena rouška tajemství legendárního rumu Zacapa23 Centenario.

Těšíme se na Vás každou středu od 17⁰⁰ do 19⁰⁰ na adrese:

WAREHOUSE #1

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

Vzhledem k limitované kapacitě auditoria si místo pro sebe a Vaše přátele rezervujte v pondělí až pátek mezi 11⁰⁰ – 19⁰⁰ hodin, na telefonu 608 520 526 nebo mailem info@warehouse1.cz

Vstup volný, výstup nezapomenutelný.



Guatemala je země opředená legendami, země Toltéků a Mayů, dodnes záhadná a plná mysterií. Jedním z jejích pokladů, které nyní objevuje svět je i rum Zacapa23. Destilace šťávy prvního lisování cukrové třtiny tzv. panenského medu a staření procesem Sistema Solera v nadmořské výšce 2.300 metrů, dává rumu Zacapa23 unikátní jemnost a vyváženost chuti. Výjimečnou kvalitu dokladuje i udělení Platinové medaile na International Rum Festivalu v roce 2002 a jeho následné uvedení do Síně slávy.

Jana Albrecht



Zemědělské a tradiční rumy. Dávné dědictví.

Luca Gargano

Pokud mají karibské státy nějakého společného jmenovatele, je jím bezpochyby rum. Ve skutečnosti by bylo přesnější hovořit o různých druzích rumu, neboť zemědělské a tradiční rumy hrdě rozvíjejí jak svou osobitost, tak i vzájemnou odlišnost. Ta je dána historickým vývojem i koloniálním odkazem a dodnes představuje zásadní téma laických diskusí.

Karibská oblast svou rozlohou zabírá přibližně stejné území jako polovina Francie, avšak na 3500 čtverečních kilometrů se nachází třináct nezávislých států, čtyřicet dva milionů obyvatel, dvacet obydlených ostrovů a pět oficiálních jazyků (francouzština, španělština, angličtina, holandština a kreolština) spolu s dalšími místními jazykovými variantami (od rasta mluvy po papiamentu – oficiální jazyk Nizozemských Antil). Blízko, a přece tak daleko – rozpor, který se nám v této souvislosti neustále vrací.

V tamní kuchyni rovněž nalezneme styčné body, k nimž se řadí sušené ryby, koryši, tropické plody, základní potraviny a koření. Všechny tyto prvky se však na jednotlivých ostrovech projevují různě. Tak vznikla haitská kuchyně velmi blízká té africké, antilská kreolská kuchyně považovaná za nejosfistikovanější, portorická specialita zvaná

sancocho tolik připomínající Španělsko, jamajská kuchyně posílená pirátským sušeným masem (tzv. jerk food), trinidadská kuchyně se silnými indickými vlivy, a konečně tradiční pokrmy z mořských a sladkovodních koryšů či dominikánská specialita zvaná „horské kuře“ (mountain chicken).

CUKROVÁ TŘTINA DORAZILA Z EVROPY

Výrazné rozdíly na tak omezeném území se jasně projevují i v hudbě. Nalezneme zde tradiční haitské rytmy tzv. cadence a compas, jamajské reggae, antilský zouk, lidovou hudbu z Trinidadu a Barbadosu (tzv. soca a calypso), kubánskou salsa či dominikánskou bachatu. Nesmíme však zapomenout, že výsledná geografická i kulturní podoba se různí podle určujícího faktoru, jímž byla kolonizace. Ta stojí u zrodu velmi odlišných životních stylů, způsobů výroby i spotřeby, čímž vytváří jakousi dorod-

zumívací bariéru mezi zeměmi, které od sebe dělí jen několik námořních mil.

Přesto přese všechno existuje pro karibskou oblast jeden důležitý společný rys, jenž předčlil i kokosové palmy, tropické bouře a cukrovou třtinu. Je jím bezpochyby rum.



Rum se stal nepostradatelnou součástí všech podstatných okamžiků karibského života. Křtiny, první přijímání, první milostné zkušnosti, svatby, setkání, obchodní schůzky, oslavy, a dokonce ani pohřby se neobejdou bez kapky rumu. Všechn rum se vyrábí z cukrové třtiny, přesto se jeho jednotlivé druhy liší, neboť byly bezprostředně ovlivněny právě kolonizací. Především je třeba rozlišovat rummy zemědělské a tradiční. První z nich se získávají destilací šťávy cukrové třtiny, zatímco tradiční rummy destilací melasy, jež je vedlejším produktem při výrobě cukru. Musíme si uvědomit, že ne všechny cukr z cukrové třtiny lze vykristalovat a že melasa tedy obsahuje ještě 40 až 50 procent cukrů, které se následně kvasí a destilují. Nabízí se tedy otázka, který z rumů spatřil světlo světa jako první? Zemědělský či tradiční? Odpověď musíme hledat v historii cukrové třtiny na Antilách. Před objevením Ameriky byl cukr v Evropě nedostatkovým zbožím a jeden kilogram stál v přepočtu 60 eur. Cukr se

vyráběl na Středním východě, v severní Africe, na Sicílii a na Kanárských a Azorských ostrovech podle arabských výrobních postupů rozvíjených v dobách islámského rozmachu od 9. století. Složitý proces rafinace se odehrával v různých evropských městech, z nichž například Palermo, Janov, Benátky, a především Amsterdam. Cukrová třtina byla dovezena do Karibiku při druhé z Kolumbových výprav. Přivezl ji z plantáží svého tchána Perestrella na Azorech. Díky Tordesillaské smlouvě měli Španělé v té době výsadní právo dobývat území a začali s úspěchem pěstovat cukrovou třtinu na Kubě, na ostrově Hispaniola, který je dnes rozdělen na dva suverénní státy Haity a Dominikánskou republiku, a v menší míře také v Portoriku a na Jamajce. Nicméně hlavní zájem Španělů se i nadále soustředil především na zlato a stříbro.

JEDNA PÁLENKA, DVĚ SUROVINY

Nedlouho po objevení Mexika, Střední Ameriky a Peru, tedy zemí mnohem bohatších na vzácné kovy, se Kuba a ostrov Hispaniola staly základnami pro španělskou armádu při návratech do Evropy. Dobyvatelé neměli zájem investovat do zemědělství, a proto nebyly Malé Antily ani ostrovy objevené Kolumbem v průběhu prvních 130 let Španěly vůbec kolonizovány. Roku 1500 objevili Portugalci Brazílii, avšak nenalezli tam zlato ani stříbro, a proto se pustili do intenzivního pěstování cukrové třtiny. Ta představovala obrovský zdroj zisku a záhy se stala nejdůležitější zemědělskou plodinou v celé oblasti. Pracovní síla tehdy nestála skoro nic a podnebí bylo ideální. V průběhu dlouhých let byla rafinace cukru v koloniích zakázána, tak aby většina zisku i nadále zůstala na druhé straně Atlantiku. Z cukru byl nejprve vyroben surový koncentrát, tzv. muscovado, který byl následně uložen do sudů a odvezen do Evropy. V té době se melasa ještě nevyráběla, a tudíž ani tradiční rummy. Musíme si uvědomit, že až do 17. století ovládalo umění destilace jen několik alchymistů. První rummy se tedy vyráběly pro osobní potřeby, jakožto „životabudiče“ pro otroky. K jejich výrobě se používaly primitivní postupy, kterých se dodnes využívá na jihu Madagaskaru. Cukrová třtina se řezala a drtila dřevěnými palicemi. Kvašení probíhalo v uzavřených hliněných nádobách propojených kovovou trubicí s hlubokým sudem naplněným vodou. Takto spatřil světlo světa první předchůdce zemědělských rumů. V první polovině 17. století se začal rozvíjet způsob zpracování cukru anglicky zvaný clayed sugar. Šlo o techniku dílčí rafinace založe-



né na dekantaci koncentrované šťávy v nádobách z pálené hlíny. Melasa vzniklá tímto postupem se využívala jako krmení pro zvířata i otrocky. Díky novým zpracovatelským metodám ji však bylo možné také destilovat. Takto vzniklé, tradiční rumy byly uvedeny na trh jako první a až do konce 19. století si uchovaly své výsadní postavení. Co se týká zemědělských rumů, jejich vývoj byl zásadně ovlivněn dvěma událostmi. První z nich bylo zavedení výroby řepného cukru v Evropě, v jejímž důsledku výrazně klesl mezinárodní nákupní kurz třtinového cukru. Druhou událostí se stal osudný výbuch sopky Mt. Pelée ležící v blízkém okolí města Saint Pierre. Tato metropole Martiniku, jež byla označována jako „malá antilská Paříž“, byla v té době světovým centrem pro výrobu tradičních rumů.



ZEMĚDĚLSKÝ ČI TRADIČNÍ RUM - KTERÝ Z NICH JE LEPŠÍ?

Na Martiniku se výroba rumu postupně obnovovala, řady výrobců se rozmnožily a začala se využívat levná melasa z dovozu. Tím vznikla skutečná

průmyslová výroba rumu. Mnoho zemědělců se pustilo do mnohem výnosnějšího pěstování banánů, jiní se dali do destilování čerstvých panenských šťáv cukrové třtiny v kotlíkových destilačních přístrojích, tzv. alambicích otce Labata. Romy vyráběné tímto způsobem získaly přívzvisko zemědělské či místní označení z'habitat. Kolem roku 1930 již existovalo čtrnáct cukrovarů, ve kterých se destilovaly tradiční rumy, a více než 150 menších výrobců zemědělských rumů. V roce 1929 opatřil Jean Bally letopočtem první láhev rumu. O šest let později založil patnáct výrobců, mezi nimiž Clément, Bally, Dillon a Hardy první spolek. Tento krok dal posléze vzniknout prvnímu chráněnému označení původu vně evropského území, a to roku 1996. Zemědělské rumy jsou tedy poměrně novodobou záležitostí a jsou vyráběny především na Francouzských Antilách, Haiti a ve třech malovýchátech, jmenovitě jde o River Antoine v Granadě, Shillingford na ostrově Dominica a o Callwood Arundei na Tortole (jednom z Britských Panenských ostrovů). Nejvášnivější diskuse se však mezi milovníky rumu točí kolem mimořádných chuťových kvalit tohoto nápoje. Jsou snad zemědělské rumy lahodnější nežli tradiční? Či naopak? Příznivci se dělí na dva tábory. Mistr v oboru pocházející z Dominikánské republiky, Don Fernando Brugal, se v rozhovoru při vyslovení slova „zemědělský“ ušklíbnul a řekl: „Muy bien, ale ta bolest hlavy druhý den!“ Jean Bally, který dával rozhovor pro jeden televizní pořad, mi zase řekl: „Tradiční? Ale kdeže! Správně se říká průmyslový...“ Pokud je „filozofickým“ cílem destilace odhalit esenci samotné rostliny, pak se absolutním vítězem stávají rumy zemědělské. V porovnání s melasou, jež je vedlejším produktem z těže cukrové třtiny, totiž dokážou plně zachytit chuť čerstvé panenské šťávy.

Situace je však o poznání složitější, zkoumáme-li oba soupeře z hlediska chuti. V takovém případě je nejprve třeba rozlišovat rumy bílé a vyzrálé. Bílé rumy se odlišují především kvalitou použité suroviny, ale také způsobem destilace a kvašení. Ve Francouzských Antilách je cukrová třtina určená k výrobě zemědělských rumů speciálně vybírána za tímto účelem, zatímco tradiční rumy se vyrábějí z odrůd určených především k výrobě cukru.

MEZI BÍLYMI RUMY KRALUJÍ RUMY ZEMĚDĚLSKÉ

V průběhu posledních desetiletí se způsob kvašení až na několik výjimek standardizoval. Došlo k zamezení spontánního kvašení a ke zkrácení celého pracovního postupu. V současné době trvá kvaše-



ní tradičních a zemědělských rumů přibližně 24 až 36 hodin. Délka celého procesu je však výrobním tajemstvím ovlivňující výsledné aroma každého destilátu. Výsledek soupeření mezi oběma typy rumů je tak vyrovnaný. Rozhodujícím faktorem je tedy destilace ovlivněná rozdílným kolonizačním původem. Kvůli potřebě značného zvýšení produkce při udržení cen se namísto kotlíkových destilačních přístrojů začaly využívat destilační kolony. Kubánské a dominikánské tradiční rumy ovlivněné španělskou přítomností se destilují v kolonách se dvěma, třemi a někdy i čtyřmi válci. Takto získané destiláty nemají takřka žádnou chuť a objem alkoholu se pohybuje mezi 90 a 94 procenty. Tradiční rumy vycházející z anglické tradice využívají různé druhy destilace: moderní destilační kolony v Trinidadu, metodu „pot still“ na Jamajce a v Guyaně, sruženou destilaci v kolonách a následně v kotlích „pot still“ na Barbadosu (Mount Gay). Takto získané rumy mají přízvisko light (Alk. +90% obj.) či heavy (Alk. -90% obj.) podle objemu alkoholu. Zemědělské rumy se destilují v kreolských kolonách, které nahradily staré destilační kotle, tzv.

alembiky, z nichž poslední se nacházel v palírně La Salute na ostrově Marie-Galante. Její stopy můžeme dodnes nalézt pohřbené uprostřed tropického pralesa. Většina kreolských kolon jsou dosud celoměděné, avšak nejnovější zařízení již mají měděné pouze pláty a kolony jsou z nerezové oceli. Získané destiláty obsahují mezi 82 a 84% obj. alkoholu, a mají tudíž i velmi silnou aromatickou složku. Můžeme tedy říci, že destilace v kreolských válcích a tzv. metodou „pot still“ podle anglického stylu nejlépe podtrhuje chuť cukrové třtiny. Nepochybně však před sebou má ještě velký kus cesty. Kategorie „super premium“, která se již dříve objevila u vodky a ginu, byla zavedena také u bílých rumů. U jejího zrodu stojí tři inovační postupy. Nejprve jde o snahu vyhledávat takové druhy cukrové třtiny, které jsou z hlediska aroma zajímavější, jako například starodávné divoce rostoucí odrůdy, jež místní obyvatelé s oblibou žvýkají. Dalším krokem je delší kvašení při sledované teplotě a konečně přesnější destilace v měděných kotlích s dvoji destilací.



VOZRÁLE RUMY ANEB UMĚNÍ ZRÁNÍ

Bílé destiláty se však dodnes používají především jako základ nejrůznějších koktejlů. V tomto ohledu jasně vítězí tradiční rummy vyhlášené svou neutrální chutí, jako je např. Bacardi. Ve skutečnosti jsou všechny míchané nápoje, jejichž základní složkou je rum, připravovány z tradičních bílých rumů. Snad jen krom koktejlů zvaného Ti-Punch podávaného výhradně ve frankofonních oblastech a brazilské speciality, jíž je caipirinha. Vozrálé rummy se liší především kvalitou destilátů a použitých dřevěných sudů, osvojením umění zrání a jeho délky a konečně i zvládnutím procesu blendování. Přesto, že je kvalita vozrálých destilátů zásadní, není natolik určující jako u bílých rumů. Ve zrajícím moku přirozeně nemůžeme hledat plnost a svěžest rostlin. Budeme od něj naopak očekávat rozvážnost, rafinovanost, zkušenost a umění správně vozrávat. Je to jako kdybychom přešli od Naomi Campbell k Matce Tereze z Kalkaty. Celý proces se odehrává

ve zvláštním světě barikových sudů. Většina tradičních a zemědělských rumů zraje v sudech po bourbonu a pouze několik v sudech z francouzského dubu, jako např. Neisson. Barikové sudy mohou být zcela nové či dříve používané pro zrání vína. V takových případech získává rum mnohem silnější zabarvení. Mezi zásadní prvky patří také rozměry sudů, kvalita použitého dřeva a počet předchozích použití. Umění zrání je výsledkem mnoha rozhodnutí týkajících se například procentuálního množství alkoholu v destilátech zrajících v barikových sudech a možného pravidelného dolévání (objemové ztráty se v tropických oblastech ročně pohybují mezi 8 a 12%). Důležitou roli hraje také použití rozličných nádob při zrání, případné provzdušnění, a co se týká rumů španělského typu také využití metody zvané Solera. V dnešním globalizovaném a standardizovaném světě, kde chce každý prodávat spíše než vyrábět, lze rozhodnutí vyčkat pět, deset či dvacet let s prodejem

destilátu považovat za jedno z nejušlechtilejších a nejméně doceněných gest. V důsledku neexistující společné mezinárodní legislativy v oblasti výroby rumu se proto můžeme setkat s mnoha produkty, které se holedbají svým věkem, ačkoli jsou výplodem chemie a obchodní mystifikace. Nápis typu extra viejo, solera 12 či extra old jsou vzhledem ke skutečnému obsahu láhve často klamné.

NEJASNÉ PRVENSTVÍ

Jediná závazná legislativa se vztahuje na francouzské rumy. U ostatních se musíme spolehnout na poctivost jednotlivých výrobců. Většina z nich naštěstí upřednostňuje kvalitu. El Dorado, Flor de Caña, Appleton jsou příklady výrobců, kteří na etiketách uvádějí skutečné stáří destilátu. Mnoho jiných pak uvádí zrání za použití likérů, které skutečně v barikových sudech strávily mnoho let. Čas je zásadním prvkem, jenž umožňuje proces esterifikace mezi dřevem a tekutinou a odhaluje kouzlo vyzrálých rumů. Další důležitou složkou je umění blendování, tedy mísení, které se u rumů španělského typu

nazývá mezcla. Jde o příměs alkoholátu rumu s macerovaným ovocem a kořením, jež se v omezeném množství mísí s destilátem v průběhu kupáže v barikových sudech. Samotný postup je největším tajemstvím každého výrobce. Je zcela zřejmé, že nemůžeme upřednostnit jeden typ vyzrálých rumů před druhým. Osobně se domnívám, že rumy značky Neisson z 90. let nejlépe vystihují podstatu vyzrálých zemědělských rumů, zatímco patnáctileté El Dorado exceluje mezi tradičními rumy. Dosud jsem hovořil jen o běžně dostupných rumech. Přesto je dodnes možné objevit, byť jen velmi zřídka, malé zásoby rumu v opuštěných palírnách či několika zapomenutých sudů ve starých překladištích. Takový objev nás pouhým smočením rtů dokáže přenést do dob dávno minulých. Je to jako stroj času obsažený v jediné kapce... Je to jako můj první doušek Saint Jamese 1885 lahvovaném v roce 1952, jenž pro mě dodnes představuje nejsilnější opojení světem, který je tak blízko, a přece tak daleko.

YouTube Distillerie Neisson, Carbet, Martinique.





EMIDIO PEPE

Emidio Pepe z Torana – Abruzzo

Vinařské umění společnosti Pepe se dědí z otce na syna už čtvrtou generací. V roce 1899 byl zakladatel rodiny Emidio Pepe znám pro své výborné víno. V roce 1944 jeho syn Giuseppe už prodával sudové víno a v roce 1964 Emidio Pepe, vnuk zakladatele společnosti začal "Montepulciano d'Abruzzo" prodávat v lahvích jako své "černé zlato". Emidio Pepe dnes na dvanácti hektarech starodávných vinic na úpatí Gran Sasso pěstuje pouze domorodé odrůdy vinné révy Trebbiano a Montepulciano d'Abruzzo. Víno je pěstováno bez použití chemikálií, s použitím biodynamických metod. Při sklizni probíhá důkladný výběr těch nejlepších hroznů, které se ručně trhají a přebírají. Následně jsou sešlapávány a pak se nechají přirozeně zdravě kvasit v malých cementových vanách.

Ve sklepích se zde nachází zhruba 350.000 lahví, které dozrávají 30-40 let. Všechny lahve jsou před uvedením do prodeje ručně dekantované a prochází pozornou kontrolou.

TREBBIANO D' ABRUZZO je vyrobeno ze stejnojmenné odrůdy.

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO je ze stejnojmenné odrůdy.





MONTECRISTO NO. 4

Začátek výroby kubánských doutníků značky Montecristo sahá do roku 1935. Název je inspirován románem Alexandra Dumase, jež si oblíbili havanští torcedores – dělníci, vyrábějící doutníky. (Román jim byl předčítán při práci.) Pro svou kvalitu se značka stala standardem, dle kterého jsou posuzovány ostatní doutníky. Do nástupu Cohiby byla nejuznávanější a nejprestižnější značkou Kuby.

Montecristo No. 4 je Petit Corona o rozměrech 120 x 16,7 mm, má „olejovitý“ krycí list, před zapálením hřebíčkové aroma, po zapálení přichází ke slovu tóny koření, hořké čokolády a čerstvé kávy. Síla tohoto doutníku bývá charakterizována jako středně silná. Perfektní tah, příjemné aroma, dobrá konstrukce a poctivá chuť. To je Montecristo No. 4. Za vše mluví fakt, že toto „cigáro“ je nejprodávanějším doutníkem na světě.

Mezi kuřáky doutníků se říká, že takzvaná „čtyřka“ je nejlepší volbou pro začátečníky. Já sama ho velice ráda doporučuji kuřákům, kteří si ve výběru ještě nejsou úplně jisti a svůj doutník teprve hledají. Víím totiž, že od dalšího kouření nikoho neodradí. Ani cena, pohybující se kolem 200 korun, není s ohledem na výjimečnost doutníku nikterak přemrštěná.

Vychutnat si Montecristo No. 4 doporučuji se sklenkou Madeiry Justinos Colheita 1996. Charakteristická intenzivní sladší chuť Madeiry bude zemitou chutí doutníku mírně upozaděna a zároveň vhodně snoubena.



WAREHOUSE #1

top 10 – březen 2012

1.	Diplomático Reserva Exclusiva
2.	Zacapa Centenario 23
3.	Henri Giraud Hommage
4.	Zacapa Etiqueta Negra
5.	Ron Zaya
6.	Caroni Heavy Trinidad Rum 52%, 1994
7.	Arakú Ron y Café Liqueur
8.	Prosecco Bianco dei Colli Trevigiani Costadila
9.	Don Jacobo Reserva a Luigi Tecce Taurasi Polphemo 2007
10.	Diplomático Blanco Reserva nebo Compas box in tube bois



UP5 ULTRA P



WAREHOUSE #1

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

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

THE
DALMORE
1263 KING ALEXANDER III
70cl e 40%vol



THE
DALMORE
1263 KING ALEXANDER III
SINGLE HIGHLAND MALT SCOTCH WHISKY