

WAREHOUSE #1

news

č. 2 – KVĚTEN 2012

cena 99,- Kč



uvnitř miniposter
R. PATERSON



DZAMA RHUM

THE RUM MASTERS 2012



FROM **MADAGASCAR** TO THE WORLD
www.dzama.mg

Čas běží

a my pro Vás máme druhé číslo informativního servisu Warehouse #1 News. Ohlédneme se v něm za vynikajícími akcemi, které jsme měli možnost u nás v Podpalubí uspořádat. Nejprve to byl jeden z nejuznávanějších profesionálů, master blender Richard Paterson. Jemu a společnosti Whyte & Mackay se kterou spojil svou kariéru je věnována podstatná část tohoto vydání.

O týden později k nám přicestoval poprvé do České republiky Tim Warrillow, spoluzakladatel společnosti Fevertree Limited, vyrábějící ultra premiové nealko nápoje, takzvané mixery, určené k míchání s prvotřídními destiláty. Rozhovor, který nám poskytl Vám poodhalí tajemství jejich mimořádného úspěchu.

Dále se máte možnost uvnitř tohoto čísla dočíst o tom co to je a jak se vyrábí Saké, představíme Vám vinařství Nicolase Jolyho ze Savannières a jeho famózní víno Coulée de Serrant a čekají na Vás i pravidelné rubriky jako Eduardův Drink měsíce, nebo Doutník měsíce naší prodavačky Zdenky.

Dáme Vám i několik tipů na výjimečné láhve z nihž první vidíte hned na protější stránce. Jedná se o madagaskarské rhumy Dzama, které dosáhly na začátku tohoto roku významných úspěchů na mezinárodní scéně a rozhodně stojí za pozornost.

Prohlížejte, čtěte a pokud uznáte za vhodné, zastavte se pro nějaký kousek z našeho lahůdkářství, je více než pravděpodobné že nebudete litovat.

... tak na zdraví



Jiří Rabel



Jakub Janeček

WHYTE & MACKAY

GLASGOW



Společnost Whyte & Mackay založená v docích ve městě Glasgow v roce 1844 zůstala již více než 160 let věrná sobě i průkopnickému duchu svých zakladatelů, kterými byli James Whyte a Charles Mackay.

I v současné době, kdy jsou tradiční mužské hodnoty jako hrdost, čestnost a styl často obětovány na oltář zisku, osobního prospěchu a slávy, zůstává míchaná skotská whisky Whyte & Mackay Blended Scotch Whisky volbou číslo jedna pro Skoty, kteří oceňují její bohatou, jemnou chuť, již je dosaženo dodržováním starobylého procesu dvojího smíchávání nazvaného Double Marriage Blending, což je proces používaný palírnami skotské whisky od nepaměti.

Slova „Pocházející od řeky Clyde“ byla dlouhou dobu synonymem kvality a spolehlivosti, od hrdé glasgowské tradice stavby lodí po úspěchy v umění a řemeslech, sportech a vědeckých objevech. Společnost Whyte & Mackay je hrdá na své glasgowské kořeny. Slavný symbol dvou lvů, který má společnost ve znaku již od svého založení a který je známý po celém světě, zůstává symbolem toho nejlepšího z míchaných skotských whisky.

Ke konci 19. století bylo město Glasgow známé svým loďařským uměním a toto umění šířilo do celého světa. Ve stejné době také James Whyte a Charles Mackay začali míchat nejlepší skotské whisky se záměrem vytvořit tu nejjemnější a nejvýraznější skotskou whisky.

Většina Skotů v té době pila koňak a investice do whisky byla považována za odvážný počín, ale pánové Whyte a Mackay měli odvahu následovat své přesvědčení. Sebrali přes 35 speciálně vybraných jednosladových whisky ze čtyř regionů Skotska a smíchali je dohromady, aby tak vytvořili výraznou „Speciální“ whisky.

DVOJÍ MÍCHÁNÍ (DOUBLE MARRIAGE)

Většina destilátérů se spokojí s jedním zráním, pouze whisky Whyte & Mackay zraje dvakrát, aby byla zajištěna krásně vyvážená chuť.

Nejprve jsou jednotlivé single malt whisky smíchány (married) a ponechány po několik měsíců v suděch od sherry. Poté je tato směs smíchána se šesti dalšími druhy obilných whisky a vrácena do dalších sudů od sherry, aby uzrála do dokonalosti.

Tento jedinečný proces nejenže garantuje jemný, vyzrálý a výrazný charakter nápoje, ale co je důležitější, také zaručuje stejnou konzistenci a garantuje, že každá kapka whisky Whyte & Mackay bude chutnat stejně dobře jako ta první.

Zatímco naše základní přísady jsou jednoduché – sladový ječmen, kvasnice a čirá pramenitá voda – to, co dělá whisky Whyte & Mackay „speciál-

ní“, jsou dovednosti našeho oceňovaného Master Blendera (vrchního míchače) Richarda Patersona.

ZNAK SE DVĚMA LVI

Znak se dvěma lvy byl ikonou společnosti Whyte & Mackay od jejího založení. Zákon Státní rady z roku 1603 nutil všechny obyvatele Skotska se jménem Macgregor přijmout jiné příjmení pod pohrůžkou smrti. V tomto období mnoho členů klanu přijalo příjmení Whyte. Jako znamení úcty ke klanu Macgregor/Whyte přijali zakladatelé společnosti Whyte & Mackay lva z erbu Macgregorů za svůj emblém. Poté k němu přidali státní znak Skotska nazvaný Lion Rampant (lev ve skoku), který připomíná loajalitu a stabilitu skotského dědictví. V současné době se také říká, že dva lvi rovněž symbolizují proces dvojího míchání, který činí whisky Whyte & Mackay speciální, a jsou poklonou dvěma zakladatelům společnosti.

ROK ZRÁNÍ NAVÍC

Většina palíren se spokojí s jedním zráním, my trváme na dvou. Také věříme, že lásku nemůžete uspěchat. V době, kdy většina palíren plní své letité míchané whisky do lahví, Master Blender společnosti Whyte & Mackay je vrací zpět do sudů od sherry na další rok, aby vytvořil hlubokou vyzrálou jemnou chuť.

Naše vybrané 13, 19 a 22 let staré míchané whisky necháváme „přezrát“ o tento rok navíc, čímž vytváříme nový standard v našem odvětví. Jaký rozdíl dělá jeden rok.



OCENĚNÍ

Master Blender Richard Paterson ve společnosti Whyte & Mackay pracuje již od roku 1970. Jako třetí generace v rodině, která je v oblasti pálení skotské whisky dlouhodobě uznávaná, začal

Richard své umění zdokonalovat již ve svých 17 letech, kdy začal pracovat jako asistent výroby ve společnosti zabývající se mícháním a exportem whisky. Richardovi, který dovedl do dokonalosti starobylý proces dvojího míchání, není úspěch cizí a je považován za jednoho z předních světových odborníků na whisky.



Kromě četných osobních ocenění uznávajících jeho prvotřídnost v odvětví výroby whisky Richard rovněž prokázal svou důležitost pro společnost Whyte & Mackay, když pro ni získal následující ocenění: Celosvětová palírna roku – mezinárodní soutěž vína a alkoholu – International Wine and Spirit Competition 2009 (IWSC)

Stříbrná medaile pro Whisky Whyte & Mackay Special na mezinárodní soutěži alkoholu – International Spirits Competition (ISC) – v roce 2010

Stříbrná medaile pro Whisky Whyte & Mackay 13 na IWSC 2010

Zlatá medaile pro Whisky Whyte & Mackay 19 (nejlepší ve své třídě) na IWSC 2010

Stříbrná medaile pro Whisky Whyte & Mackay 22 (nejlepší ve své třídě) na IWSC 2009

Nejlepší míchaná whisky na světě – ocenění pro Whisky Whyte & Mackay 30 jak na ISC, tak na IWSC v roce 2009

Zlatá medaile pro Whisky Whyte & Mackay 40 na ISC 2010

NAŠE HISTORIE

Míchaná whisky Whyte & Mackay „Double Lion“ má svůj původ v glasgowské firmě Allan & Poynter, založené v listopadu 1843 Johnem Poynte-

rem, úspěšným výrobcem chemikálií, a uzenářem Williamem Allanem. Společnost měla původně skladovat suché zboží pro potravinářský obchod. V průběhu času podnik změnil majitele a nový vlastník William Scott najal dva mladé muže, aby mu pomohli s obchodem. Byli to James Whyte a Charles Mackay.

Ke konci sedmdesátých let 19. století společnost skladovala stále více whisky, protože obchodníci s vínem a alkoholem hledali náhradu za brandy, která se v důsledku napadení vinné révy mšičkou stala nedostatkovým zbožím. Když William Scott zemřel, vdova po něm prodala obchod Jamesi Whyteovi a Charlesi Mackayovi. Jednou z podmínek prodeje bylo, že nebudou nadále používat jméno Allan & Poynter, a tak byla firma přejmenována na Whyte & Mackay. Mladí obchodní partneři neměli nejmenších pochyb o tom, že pokud chtějí na trhu uspět, musí co nejdříve investovat do podniku na míchání whisky. Trvalo jim dva roky, než našli a vybavili vhodné prostory v ulici Robertson Lane ve městě Glasgow. Obdrželi svou první zásil-

ku obilných a sladových whisky a začali je míchat podle přání zákazníků. Později začali míchat sami na export. V momentě, kdy společníci přijali toto rozhodnutí, došlo k úpadku obchodu s whisky. Jim se však podařilo překonat všechny krize na počátku 20. století, a dokonce v předvečer první světové války rozšířili prodej své whisky Whyte & Mackay.

V roce 1919 byla vytvořena společnost s ručením omezeným. Existují domněnky, že důvodem byla snaha společnost zakonzervovat, dokud po válečném plenění nebude možné přesněji předvídat budoucnost obchodu. Charles Mackay zemřel roku 1919 a John Whyte v roce 1921. Pro malé podniky jako společnost Whyte & Mackay byl průběh dvacátých let 20. století tvrdý a společnost prošla v roce 1926 konverzí, aby bylo sníženo její základní jmění. Obchod se začal vzmáhat ke konci dvacátých let díky obnově exportních objednávek, a to zejména ze Severní Ameriky. Tento úspěch měl však velmi krátkou životnost a ukázalo se, že hodnocení potenciálu trhu ve Spojených státech po skončení prohibice bylo příliš optimistické. K ožive-



Vijay Malviya

ní obchodu nakonec došlo až na konci třicátých let s nárůstem exportu do Austrálie a na Nový Zéland.

Nadějně vyhlídky byly opět zkaleny vypuknutím další války. Až do padesátých let poté trvalo, než došlo pod vedením dvou synů James Whytea, Hartleyho a Alexe, k zotavení podniku díky odhodlané reklamní kampani. S koncem dobrovolného přidělového systému na domácím trhu začal společnosti Whyte & Mackay narůstat prodej ve Spojeném království. V roce 1960 společnost koupila palírnu Dalmore na severovýchodě Skotska, která byla poté přejmenována na Dalmore, Whyte & Mackay. Do roku 1965 se z whisky Whyte & Mackay stala pátá nejoblíbenější značka ve Skotsku. Tohoto úspěchu bylo dosaženo zdvojnásobením úsilí na exportních trzích.

Společnost se stala součástí skupiny SUITS Sira Hugh Fräsera v roce 1971. O dva roky později byly zakoupeny palírny Tomintoul a Fettercairn. Skupina SUITS byla v roce 1981 koupěna společností Lonrho. Následně byla společnost Whyte & Mackay v roce 1988 prodána společnosti Brent Walker a poté ji v roce 1990 koupila American Brands (současná Fortune Brands). V roce 2001 Fortune Brands prodala Whyte & Mackay společnosti „Kyndal“ v manažerském odkupu v hodnotě 200 milionů liber, podpořeném německou investiční bankou WestLB. Vivien Immerman koupil společnost Whyte & Mackay od banky WestLB v únoru 2005 a zahájil program dlouhodobých investic, aby tak zajistil její pokračující mezinárodní úspěch. Během roku 2006 byla whisky Whyte & Mackay znovu uvedena na trh s pozoruhodnou sebedůvěrou a novým vzhledem inspirovaným jejím hrdým glasgowským odkazem. Slavný erb se dvěma lvy opět zaujal středové postavení, a převzal tak své právoplatné místo jako ikona značky a společnosti. Nový vzhled v sobě nese styl „Charlese Rennie Mackintoshe“ jako poctu stylovému charakteru města Glasgow. Původní míchaná whisky Whyte & Mackay byla přejmenována na „SPECIAL“, neboť byla u vzniku společnosti Whyte & Mackay. K tomu byly do oceňované řady této značky přidány 13, 19 a 22 let staré whisky, které zrají o rok déle než ostatní whisky. Společnost Whyte & Mackay se vrátila „zpět do budoucnosti“, aby odhalila své hrdé glasgowské kořeny ve stylovém mužném balení, které skutečně odráží kvalitu skotské whisky v lahvi.

V roce 2007 koupil společnost Whyte & Mackay se značkami whisky Whyte & Mackay, Isle of Jura, The Dalmore, Glayva, Fettercairn a vodkou Vladivar a dalšími destiláty indický konglomerát United Spirits, sídlící v Bangalore, který řídí miliardář Vijay Mallya.





JURA

ISLE OF JURA SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Na ostrově Jura, který je 7 mil široký a 30 mil dlouhý se nachází pouze jedna silnice, jeden hotel a jedna destilerie – Isle of Jura.

Odedávna byli Diurachové oprávněni destilovat whisky pro osobní potřebu. Bohužel ale tento fakt byl ukončen zákazem vměšujících se politiků roku 1781.

O 29 let později, jak legenda říká, se setkává Archibald Campbell probudil, musíme říci, že střízlivý, uprostřed noci a uviděl ducha postavy staré ženy, která se vznášela nad jeho postelí a stěžovala si na nedostatek zlatého moku na ostrově. Bylo to právě ono zjevení, které ho přimělo změnit tento nelichotivý stav. Archibald Campbell postavil destilerii na místě staré pašerácké jeskyně ve visce Craighouse v roce 1810.

Vlivem špatné ekonomické situace chátrající destilerii v roce 1950 začali přestavovat dva místní majitelé nemovitostí, Robin Fletcher a Tony Riley-Smith. Zaměstnali génia jménem Delme-Evans a v roce 1963 byli s přestavbou hotovi, nabídli práci místním lidem a ostrov začal znovu vzkvátat. Delme-Evans představil vyšší kotlíkové destilační zařízení, umožňující vyrábět eklektický mix maltů, což pomohlo odlišit zdejší whisky od těch ze sousedních ostrovů.

BECOME A DIURACH AND ENJOY A FREE DRAM FOR LIFE.



Diurach je heltshý vŕraz pro obyvatel ostrova Jura. Hrdí na svou zem a na svou whisky s potěšením napne me ucho každého návštěvníka, který bude chtít naslouchat. Jsme malá, při sobě držící komunita 200 lidí, milujících svůj ostrov a vělost zdejších obyvatel. Se sklenkou dobrého materiálu v ruce přijímáme na zdraví našich přátel blízko i daleko. Život nemůže být lepší. Tak proč se nestát čestným Diurachem? Tady bude vždy místo pro správně duše. A navíc dostanete každým měsíc po celý život ve zdejší hospodě sklenku naší whisky zdarma! Navštivte isleofjura.com aby jste se dověděli jak dobré je být Diurachem.

JURATM
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

In a world of its own



Diurach je heltshý vŕraz pro obyvatel ostrova Jura. Aby jste se mohli stát čestným Diurachem, navštivte isleofjura.com

RICHARD PATERSON

Podpalubí obchodu Warehouse #1 – středa 17. dubna



Ve zmíněný den přiletěl do Prahy legendární Richard Paterson, aby u nás představil některé výrobky na jejichž vzniku měl lví podíl. Zájem o setkání s ním byl veliký a tak jsme ještě před samotnou prezentací v našem Podpalubí zařídili rozhovory pro odborné i neobdobné časopisy a servery v Cigar klubu restaurace La Bodeguita del Medio.

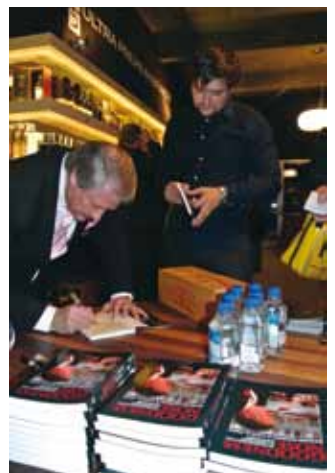
V osm hodin večer už jsme ale člověka, který proslul jako jeden z nejlepších Master Blenderů na světě, přivítali ve Warehouse. Richard Paterson, jenž před čtyřiceti lety spojil svůj profesní život s destilérií Whyte & Mackay vybral a představil pozvaným hostům 4 destiláty, které dala světu jeho oddanost skotské whisky a jeho božský nos.

Jako první to byla 30 letá Blended Whisky Whyte & Mackay, kterou považuje Richard Paterson a mnoho dalších uznávaných odborníků za nejlepší skotskou blended whisky na světě.

Dále to byla šestnáctiletá Jura Single Malt Whisky, ze skotského ostrova Jura, ostrova vysoké zvěře, kde se nachází pouze jedna silnice, jeden kostel a jedna destilerie.

Jako třetí si pozvaní hosté mohli vychutnat unikátní repliku Shackleton Whisky, které originál byl nalezen před dvěma lety na Jižním pólu, kam ji s sebou vzal v roce 1907 polárník Sir Ernest Shackleton. No a na závěr to byla Dalmore Whisky King Alexander III, která má ve znaku hlavu jelena, symbol, který byl rodu Mackenziů propůjčen k užívání díky udatnosti Mackenzieho z Kintailu, který při lovu v roce 1263 zachránil krále Alexandra III, viz titulní strana.

Všechny tyto láhve si u nás v obchodě můžete zakoupit, stejně jako další whisky z portfolia Whyte & Mackay včetně jedinečných Dalmore Astrum, Dalmore 45 – Aurora, nebo Dalmore 50 Years Old. Zaslíbená, mnohdy emotivní řeč Richarda Patersona na téma whisky byla zakončena bouřlivým potleskem a nekonečným podepisováním knihy Goodness nose i láhví, které si v našem obchodě pozvaní hosté zakoupili. Dobrou zprávou v této souvislosti možná pro někoho z vás je, že poslední podepsaná láhev whisky King Alexander III ještě stále u nás v obchodě čeká na svého majitele.



Některé z dlouhé řady úspěchů Richarda Patersona.

1988

- Přizván stát se lektorem Scotch Whisky Association

2001

- Získal ocenění "Distiller of the Year" od International Wine & Spirit Competition"
- Úspěšně dokončil The Dalmore 62 letou whisky, která se stala 4 prosince 2002 nejdražší vydraženou skotskou whisky na světě. Láhev The Kildermorie byla prodána na aukci whisky v Mc Tears za 25.877,50 GBP.

2002

- Oceněn jako "Industry Leader of the Year" od Malt Advocate, New York USA
- Oceněn za výjimečné úspěchy cenou "Diageo Outstanding Achievement in the Scotch Whisky Industry" na banketu IWSC v Londýně.

2005

- 30 letá whisky The Dalmore Gonzalez Byass Sherry Finish získala trofej za nejvýjimečnější Single Malt Whisky. Další 2 zlaté, 11 stříbrných a 2 bronzové medaile doplnilo toto vyznamenání.

2006

- Whyte & Mackay 30 letá Old Rare Blended Scotch Whisky získala trofej za vítěznou kombinaci, když byla párována s doutníky Don Ramos na World Whisky and Cigar Challenge.

2007

- Whyte & Mackay Rare Reserve 30 Year Olds Whisky se stala nejlepší skotskou blended whisky při udílení World Whisky Awards 2007.
- 30. Října byla v Glasgow uvedena na trh kniha Richarda Patersona a Gavina D. Smitha s názvem "Goodness Nose"

2009

- Získal 27 zlatých a stříbrných medailí a stal se Globálním destilerem roku při udílení cen IWSC.
- Whyte & Mackay 30 Years Old se stala nejlepší blended skotskou whisky jak na IWSC, tak na International Spirits Challenge.

2010

- Zvolen Whisky Magazinem jako Whisky Ambassador roku 2011
- Whyte & Mackay 30 Years Old byla zvolena jako nejlepší blended whisky na světě.
- White & Mackay 40 byla zvolena při tasting panelu Whisky Magazinu za nejlepší blended whisky na světě.

2011

- Časopis Whisky Magazine ho zvolil v Ikonách Whisky jako nejlepšího whisky ambasadora roku 2011.
- Úspěšně dopravil zpět do Skotska část zásoby whisky, kterou měl s sebou v roce 2007 polárník Ernest Shackleton při polární expedici. V lednu 2011 byly 3 láhve z původních 25 beden dopraveny z Antarktidy, kde byly po 103 letech vyzdvíženy z ledového příkrovu do laboratoří na Novém Zélandu a následně do Skotska. Po 10 týdnech byla replika této whisky* uvedena Richardem Patersonem na trh v květnu 2011.



*Několik posledních láhví které byly vyrobeny má pro Vás i Váš Warehouse #1.

Back in Prague again!

Once again I go back to Scotland with many
very happy memories with you. I can only thank
you all, although words are inadequate I hope at
least my actions tonight will express the respect and
admiration I have for each one of you.

Love makes the World go around?
What? Total rubbish

Whisky makes it go around but twice as fast!

Shaerte D'het

Richard Peterson

17th April 2012



The Dalmore 1263, King Alexander III.

Na počátku legendy, která je spojena s whisky King Alexander III byl královský lov za účasti krále podle něhož je tato whisky pojmenována.

Během tohoto lovu se král dostal do ohrožení života ve chvíli, kdy se proti němu postavil jelen, který ho shodil z koně. Jeho zachráncem se stal Colin Fitzgerald Mackenzie, jenž neohroženě zasáhl a jelena skolil. Za jeho udatnost mu bylo povoleno používat hlavu jelena královského jako svůj rodový symbol. Ten se také stal o mnoho let později v roce 1867 symbolem Dalmore, aby označoval vlastnictví destilérie rodu Mackenziů.

Dnes legenda pokračuje hluboko v horách, kde v přítmí v sudech dřímá drahocenný destilát v šesti různých typech dřeva. V sudech, které dříve obsahovaly Cabernet Sauvignon, Madeiru, Oloroso Cherry z Jerezu, Marsalu ze Sicílie, Portské z údolí řeky Douro a Bourbon z Kentucky, na které dohlíží Richard Paterson, Master Destilér a blender whisky Dalmore, který díky svým schopnostem a zkušenostem formuje tento jedinečný single malt. Single malt jako žádný jiný, The Dalmore 1263, King Alexander III.

Tento legendární destilát byl oceněn Beverage Tasting Institutem 94 body ze sta možných i zlatou medailí ze San Francisco World Spirit Competition.

Originál obrazu Alexander III skotský zachráněn před běsněním jelena od Benjamina Westa (1738 – 1820), můžete vidět ve Skotské Národní Galerii. Jedná se o olej na plátně o rozměrech 368 x 522cm.

At the very heart of the Dalmore collection is the King Alexander III. Crafted to honour the act of saving Scotland's King in 1263, this is a unique marriage of specially selected whiskies aged in six different cask types. The result is a luxurious spirit that has power and elegance in equal measure. | **I SHINE**





**Dalmore 50 Years Old
Single Highland Malt**



The Dalmore 40 – Astrum



The Dalmore 45 Years Old – Aurora

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

NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



BUFFALO TRACE KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Držitel Double Gold ocenění ze San Francisco World Spirit Competition v roce 2009.

V Kentucky bizoni křičovali stezky prvních amerických pionýrů a průzkumníků, kterými byli následováni. Na místě, kde jejich migrační cesta překročila řeku Kentucky, vyrábíme legendární Bourbon Whisky již více než 200 let.

Destilerie Buffalo Trace se nachází ve Frankfortu v Kentucky a je nejstarší bez přerušování fungující destilerii v Americe. V poslední dekádě byla destilerie Buffalo Trace 7x označena jako nejlepší destilerie roku. **Cena 750,- Kč**

“Jedna z nejlepších whisky na světě“ *Jim Murray, Whisky Bible*

LE MAKI RHUM DE DZAMA je blendem bílých rumů z madagaskarských destilérií Nosy-Be, Brickaville, Ambilobe, Majunga a Namakia, situovaných na severu země. Jedná se o tradiční styl rumu, vyrobený v destilační koloně. Le Maki je jméno nejznámějšího z madagaskarských lemurů. V sáčku u hrdla láhve můžete najít Royal Sugar, což je jemný mix třtinového cukru s prvotřídní madagaskarskou vanilkou, který se vám bude hodit k přípravě Madarito – „Royal Mojito“ koktejlu.

Cena lahve 465,- Kč

Madarito:

- ledová tříšť
- ½ limetky
- 4 lístky máty
- 10cl perlivé vody
- 5cl Rhum Le Maki blanc
- 10 g Royal Sugar



ARBEG 10 YEARS OLD ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY.

Ze všech famózních ostrovních whisky je to právě Ardbeg, který je znalci hodnocen jako nejrašelinnější, nejnakouřenější ale zároveň nekomplexnější a nejvyváženější ze všech.

Toto krásné dárkové balení, které mimo rašelinného 10 letého skotského single maltu obsahuje i skleničku k co nejdokonalšímu vychutnání její nakouřené chuti, můžete u nás pořídit za **1445,- Kč**



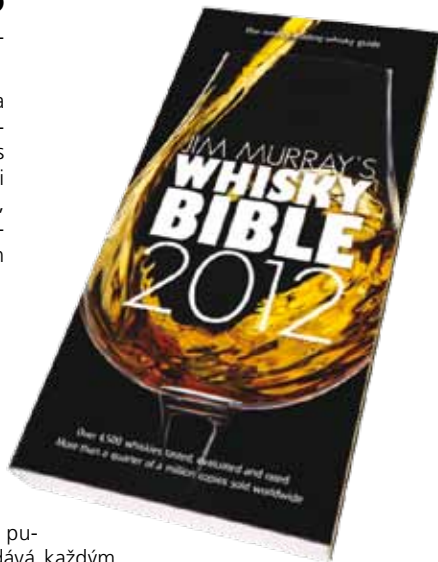
(ABY JSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



NIKKA WHISKY 17 YEARS OLD PURE MALT byla oceněna jako nejlepší světová blended malt whisky.

Již čtvrtým rokem v řadě je Nikka Whisky oceňována jako nejlepší blended malt při udělení World Whiskies Awards 2012. Poprvé bude hrát roli ambasadora Japonských pure maltů, jako nástupce Nika Whisky 21 let staré, která získala toto ocenění v letech 2007, 2009, 2010 a 2011.

Cena **2150,- Kč**



WHISKY BIBLE je nezávislou publikací, kterou již mnoho let vydává každým rokem Jim Murray. Aktuální vydání může posloužit jako vodítko při výběru whisky. Uvnitř se totiž nachází na 384 stánkách recenze 4500 whisky z celého světa i s bodovým ohodnocením. Prodáváme za **490,- Kč**.



FEVER-TREE 6 PACK uvnitř kterého se nachází Soda Water, Lemonade, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer a Premium Indian Tonic Water prodáváme v tomto dokonalém obalu za **150,- Kč**. Můžete si je vychutnat samotné, nebo v mixech s prvotřídními destiláty, pro které jsou především určeny.

FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER je novinka v řadě vynikajících nealko mixerů Fever-Tree. Obsahuje vedle pramenité vody ze Skotska a chininu z Konga i rozmarýn a citronový tymián z francouzské Provence. Prodáváme v papírovém 4 packu za **100,- Kč**



WAREHOUSE #1
NEWS

RICHARD PATERSON

MASTER BLENDER



Richard Paterson



S přelomem jara a léta k nám opět přichází čas dlouhých osvěžujících nápojů, do kterých se nám trenduchtivým nadšencům barových pultů nutně zapojují sezónní plody. Proto jsme si jako speciál tohoto vydání pro Vás připravili Summer Hihgball na bázi našeho nového modelu řady Fever-Tree.

Mediterranean Tonic je na rozdíl od svého indického bratra obohacen navíc o citronový tymián a rozmarýn z provensálských plantáží, které se nachází poblíž Avignonu. Právě díky těmto dvěma bylinkám je „Středozevní“ jak mu interně říkáme, v chuti lehčí a komplexnější než Indian. U něj se kromě původních typů chininu Cinchona Ledgeriana z legendárních plantáží na hranicích Rwandy a Konga snoubí ještě oleje z hořkých pomerančů, limetek, koriandru a květ afrikánu. Rozmarýn a citronový tymián potlačuje klasickou chininovou hořkost a vyzdvihuje květ-

natost citrusů a koření, které ze Středozevního toniku dělají krom mixeru i skvělé limo. Je určen hlavně na míchání s vodkou nebo lehčími typy ginu jako třeba Hendrick's. V longdrinku je ideální jako jednoduchý doplněk Collinsu. Dnes ho snoubíme s francouzskou, 5x destilovanou, hroznovou vodkou Cîroc, kapkou cukru, velkou čerstvou jahodou a troškou tymiánu. Drink připravujeme třepáný.

Ve spodní části shakeru podrťme velkou jahodu s kapkou cukru a snítkou tymiánu, přidáme Cîroc, důkladně protřepeme s velkým množstvím

SUMMER HIHGBALL

- velká jahoda
- pár kapek cukrového sirupu
- snítka tymiánu (ideálně citronového)
- 5 cl Cîroc vodka
- Fever-Tree Mediterranean tonic

Drink měsíce:



ledu a nalijeme do dlouhé vychlazené sklenice s ledem podlité Mediterranean tonikem. Zdobíme snítkou tymiánu a řezem jahody. Z ohledem na chuťový zážitek servírujeme bez brčka, pouze s míchatkem.

Krásné jaro,

Eduard Ondráček

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



TIM WARRILLOW

Podpalubí obchodu Warehouse #1 – středa 25. dubna



Na tento den jsme se u nás ve Warehouse #1 všichni hodně těšili. Přijel k nám Tim Warrillow, spoluzakladatel společnosti Fevertree Limited, která vyrábí premiové nealko mixery Fever-Tree. Je jasné, že toho asi málokdo za posledních 10 let pro kvalitu našich koktejlů udělal více než právě tento chlapík a tak jeho vyprávění slibovalo nevšední zážitek.

Zájem o tuto akci byl poměrně vysoký a tak jsme připravili dvě prezentace a podle reakcí pozvaných hostů Tim naše očekávání naplnil beze zbytku. Shrnul vývoj Fever-Tree od počátečního nápadu až po současnost. Vysvětlil kde a jak hledá se svým společníkem Charlesem Rollsem ingredience pro své mixery. Vysvětlil použití Fever-Tree za barem i v prvotřídních restauracích a zastavil se i u firem, které se snaží průkopnickou misi Fever-Tree kopírovat.

Součástí prezentace bylo uvedení Fever-Tree Mediterranean Tonic Water na náš trh. Tento tonik s Rozmarýnem a citronovým Tymjánem měli hosté také možnost porovnat s klasickým Fever-Tree Indian tonikem. Ochtnával se klasický Fever-Tree Gin & Tonic, Vodka se středozezemním tonikem a na závěr Dark & Stormy, připravený z Botranu Aňejo Oro a Fever-Tree Ginger Beeru.

Nakonec byl Tim požádán kameramanem, zda by nenamíchal Gin & Tonic na kameru, což velice ochotně udělal. Vy se na zkrácené video z tohoto dne včetně zmiňované přípravy G&T můžete podívat na YouTube linku, které je uveden níže a poměrně zajímavé informace o Fever-Tree se můžete dovědět v rozhovoru na následujících stránkách.





Praha 25. 4. 2012

Text: Jakub Janeček
Foto: Marek Tipl
a archiv Fevertree Limited

Rozhovor s Timem Warrillowem.

Dobrý den Time, jsi spoluzakladatelem Fever-tree Limited, společnosti, která se rozhodla vyrábět Fever-Tree premium mixers. Můžeš našim čtenářům říci, co vás s Charlesem vedlo k tomu vytvořit tuto řadu skvělých mixerů?

Ano, na začátku jsme si s mým společníkem Charlesem Rollsem řekli, že se pokusíme změnit ten zvláštní stav, kdy lidé jsou ochotni zaplatit poměrně vysoké peníze za kvalitní destiláty, ale nemají možnost volby pokud budou chtít použít nealkoholické mixery. Na trhu v té době byly dostupné pouze umělé mixery a my jsme chtěli dát lidem možnost použít opravdu vysoce kvalitní mixery, které se skvěle snoubí s fantastickými destiláty.

A tak přišel na svět Indian Tonic Water?

Ano první byl Indian Tonic Water, jehož vývojem jsme strávili dobrých 18 měsíců, což byl dlouhý a bolestivý proces. Snažili jsme se vyhledat nejvyšší kvalitu ingrediencí které můžeme. Vzhledem

k této skutečnosti byl vývoj poměrně komplikovaný a proto jsme byly velice rádi, když jsme nakonec zmáčkli ten pomyslný knoflík a uvedli jsme Indian Tonic Water na trh, což bylo opravdu vzrušující.

Proč zrovna Tonic, mělo s tím něco společného to, že Charles Rolls pracoval pro Plymouth Gin a hledal tím pádem kvalitní mixer pro Plymouth Gin & Tonic?

Vlastně ano, Charles měl jednu zkušenost z doby kdy se staral o chod Plymouth Ginu. V roce 2000 uspořádal v New Yorku pro žurnalisty veliký test ginů. Jednalo se test všech zajímavých ginů, které byly v té době na trhu a ochutnávka byla zakončena Gin & Tonikem. Jedním ze závěrů této ochutnávky bylo zjištění lidí, že je vlastně jedno jaký gin použijete, pokud ho smícháte s umělým tonikem, který chuť ginu přebije.

Já jsem se v té době trávil docela dost času výzkumem ginu a toniku a byl jsem překvapen tím sta-

vem, o kterém jsem hovořil na začátku. Protože mi mnoho lidí říkalo, že pokud se zajímám o Gin & Tonik, měl bych kontaktovat Charlese Rollse tak jsem mu zavolaal, rychle jsme si začali rozumět a začali jsme přemýšlet o možnosti společného podnikání.

Jak jsi vlastně objevil stromy Cinchona, které obsahují 7x více chyninu, než běžné stromy obsahující chynin?

Začal jsem pátrat v britské knihovně, která má fantastické záznamy. Kolem 12 kilometrů informací, kde se na mnoha místech vyskytují informace o chyninu.

Chynin je opravdovou esencí Toniku a tonik měl vlastně za úkol chránit před malárií, protože obsahoval dávku chyninu, který tuto schopnost má. Když jsem šel zpátky po stopách chyninu, dostal jsem se do roku 1620, kde jsem našel, že původní stromy Cinchona byly objeveny v Peru, kde začaly velké tahanice mezi Kolumbovými lidmi o to, kdo získá semena tohoto stromu.

Povedlo se to pánovi, který se jmenoval Charles Ledger, který pašoval semínka tohoto stromu, která byla považována za velice hodnotná. Charles Ledger je následně vysadil na různých místech světa, ale přežila a dodnes se udržela pouze ta, ze kterých jsou dnes plantáže ve východním Kongu. To je tam, odkud my máme chynin pro naše toniky a jsme jedinou potravinářskou firmou, která zde chynin nakupuje.

Slyšel jsem, že Ferran Adria z legendární španělské restaurace El Bulli a velký milovník toniku byl z Fever-Tree toniku opravdu unesen, můžeš našim čtenářům popsat, jak spolupráce s ním vlastně začala?

On jako první kontaktoval nás. Stalo se to tak, že velmi vážený britský umělec Richard Hamilton vzal pár lahvíček našeho toniku svému známému, jímž byl Ferran Adria aby ho vyzkoušel. Zavolaal nám a řekl, že konečně někdo bere tu věc vážně. Když jsme přijali jeho pozvání do El Bulli, zjistili jsme, že Ferran Adria z našeho toniku připravuje dokonce jídlo, polévku z Fever-Tree toniku.

A myslíš, že vám spolupráce s Ferranem Adriou pomohla být nyní s Fever-Tree v osmi z deseti nejlepších restaurací na světě?

Myslím si že nám pomohla ve Španělsku, které je zastoupeno v Top 10 dvěma, nebo třemi podniky, ale my se snažíme spolupracovat s gastronomickými komunitami v USA, Anglii a v Evropě, protože

si myslíme, že kuchaři mají hluboké porozumění pro ingredience. Když jsme jim objasnili problematiku mixerů a složení mixerů, které používali u nich v restauracích, byly docela překvapeni složením, všemi těmi sachariny, stabilizátory a dalšími věcmi a vypadá to, že Fever-Tree pro mnohé z nich byla jasná volba a to je to proč jsme dnes v osmi z deseti nejlepších restaurací, nemluvě o faktu že dvě ve kterých zatím nejsme se nachází v zemích kde dosud nemáme distribuci.

A víš co dělá Ferran Adria v současnosti? Slyšel jsem, že El Bulli již neexistuje...

Ano, to je pravda, myslím, že právě rozjždí na gastronomickou akademii, což se stane za pár let zřejmě skutečností, ale mezitím je hrozně žádaný. Je tím, kdo drží prapor španělské gastronomie a každý, včetně španělské vlády, by ho chtěl mít pro sebe. Je to velice zaměstnaný člověk a nemá nouzi o různé projekty.

Tvoje návštěva a prezentace u nás v "Podpalubí" obchodu Warehouse #1 je spojena s uvedením Mediterranean Toniku na náš trh. Mohl bys našim čtenářům trochu popsat tento středozemní tonik a řekl bys nám také pro který koktejl se tento tonik hodí?

Samozřejmě, my jsme opravdu nadšení z Mediterranean Toniku. Myslíme si, že jsme vytvořili novou kvalitativní úroveň tradičních mixerů jako jsou Indian Tonic, Ginger Beer, Biter Lemon atd. Náš mediterranean Tonic je ale první opravdu inovativní produkt v této kategorii, s novým chuťovým profilem, který vzešel z požadavků trhu, který říkal, že vlastně není žádný mixer, který by se míchal s vodkou, která má subtilnější charakter. Mediterranean Tonic nám poskytuje květinové tóny. Důležité je, že jsme vybrali rozmarýn, citronový tymián, tedy jemné delikátní ingredience, které se skvěle hodí k míchání s velice kvalitními vodkami a také s lehčími styly ginů.

Který gin se tedy vlastně nejlépe hodí pro míchání s Indian Tonikem a který se Středozemním?

Osobně si myslím, že Indian Tonic Water skvěle funguje s jalovcem, tedy s těžšími London Dry Giny. Plymouth Gin, který má trochu odlišný styl, se dobře míchá s oběma toniky, jak Indian Tonikem, tak Mediterranean Tonikem. No a potom je tady spousta ginů, ve Španělsku jsem posledně viděl 56 ginů na trhu, s různými chuťovými profily u kterých platí, že čím jemnější, tím méně konkurují Mediterranean



an Toniku. Jak jsem ale říkal, vodka má nedostatek dobrých sofistikovaných mixerů, se kterými by se dala míchat a proto bych dal přednost vodce a Mediterranean toniku, před všemi těmi džusy a Colou, ve kterých bývá vodka často utopena.

Máš svého favorita mezi koktejly?

Mám rád Mardi Diction, který asi nejlépe vystihuje zázvor a já jsem opravdu hrdý na oba zázvorové mixery, které jsme vyrobili. Ginger Ale je fantastický s Whisky a Ginger Beer je silný s dlouho trvající zázvorovou chutí. Ten je velice dobrý s tmavými rumy, mezi kterými ty jsi větší expert než já pro výběr vhodného. Je také ale výborný s vodkou jako Moscow Mule. Abych nezapomněl, tak když jsem byl v Kalifornii, začal jsem poprvé studovat tequila a musím říci že El Diablo, tedy tequilla, Ginger beer a střik limety byl také velice dobrý.

Ten bych měl vyzkoušet...

No to musíš!

Budete rozšiřovat vaši řadu Fever-Tree mixerů?

Určitě budeme, pracujeme na celé škále nových

produktů. Zatím nemohu říci o co konkrétně půjde, ale například ve Španělsku je lokální požadavek na zakalený citron bez hořkosti chyninu. Ve Španělsku se jedná o velice populární mixer a my víme, že jsme schopni připravit daleko, daleko lepší mixer tohoto typu než který tam nyní mají. Přemýšlíme ale také o zařazení dalších klasik do našeho portfolia.

Na trhu se objevuje stále více mixerů, jako jsou například Fentimans, nebo Thomas Henry. Je pro vás některá z těchto značek konkurencí?

Přavdou je, že jsou velice malí ve srovnání s Fever-Tree. V povědomí, v produktové řadě a myslím že také co se týká expertízy. My jsme byli první a strávili jsme mnoho času a úsilí tím, abychom vyrobili nejlepší možný produkt který je možné vyrobit a to se myslím projevuje i v neporovnatelnosti i co se týká prodeje.

Nemyslím si, že jsou výraznou konkurencí, co si ale myslím, je, že si lidé začali uvědomovat důležitost mixerů, které byly tak dlouho přehlíženy. Vždy se kladi důraz na kvalitu destilátů, ale

pokud si uvědomíte, že ¾ koktejlu tvoří mixer... Myslím si, že vznik nových mixerů je odrazem právě této situace. Je tady hlad po kvalitních mixerech, a někteří výrobci se na té vlně chtějí svést.

Mohl bys nám říci v kolika zemích dnes prodáváte Fever-Tree a kde podle tebe nejlépe rozumí Fever-Tree?

Podle posledního počítání jsme nyní distribuováni ve 38 zemích světa.

Pocházíme z Anglie, která dala světu tonik a tak jsou naše kořeny dobře zapuštěny ve Spojeném království. Získali jsme zde velice dobré recenze, výsledkem čeho jsou velice dobré prodeje a já musím říci, že je až lichotivé sledovat jejich růst.

Zároveň musím říci, že obdivuji španělskou vášeň pro Gin & Tonic a rychlost jakou tam roste naše značka mě opravdu chytla za srdce. Oni milují Gin & Tonic, oslavují s ním na různé způsoby a já myslím, že by se od nich svět mohl učit jak servírovat Gin & Tonic do velkých sklenic na víno, takzvaných balonů s velkými kusy ledu. Neservírují ho jako my, ale vychutnávají si ho jako digestiv po jídle, zkrátka mu dávají přednost před rychlým drinkem před tím než jdou na večeři a to je myslím fantastické. Také tvrdě pracujeme na Americkém trhu mezi konzumenty prémiových destilátů. Zajímá je to, jsou otevření.. Je toho tolik co by se mělo udělat v této vzrušující době.

Jaké vlastně máte ve Španělsku prodeje?

Ve Španělsku jsme 4 roky a tento rok se přiblížíme milionu plat po 24 lahvičkách.

Hodně cestuješ, máš nějakou zemi zvláště v oblíbeně?

Mám slabost pro Španělsko kvůli tomu jak si umí vychutnávat život i kvůli tomu jak si vychutnávají Gin & Tonic jak jsem už říkal. Baví mě ale cestovat a objevovat nové země a já mám pro cestování dobrý důvod a dobrý příběh k vyprávění. Mám například skvělé příhody z Ameriky, na místech kde bych je snad ani nečekal a také mám zážitky z našich "Ingredient tripů", speciálně do Konga, které asi nikdy nezapomenu

Prozrad nám, byl některý z výletů za ingrediencemi pro tebe nebezpečný?

Nerad bych přeháněl, ale necítil jsem se moc jistě když jsem byl v Kongu, protože jsem moc nevěděl co mám očekávat. Nepotkal jsem moc lidí kteří se tam již podívali. Byl tam sice před časem Char-

les, který dokonce dostal malárii a k tomu aby se uzdravil mu pomohl čistý chynin. Takže jsem něco věděl od něho a něco málo od jiných lidí ale je to země kde neplatí zákony a často se ocitnete v takových situacích kdy opravdu nevíte co vás potká a můžete se velice snadno ocitnout opravdu na hraně.

To si dovedu představit, viděl jsem jeden film o těžbě koltanu v Kongu, jmenoval se myslím Krev v mobilu. Bez tohoto nerostu by mobilní telefony nemohly existovat a ten film, to tedy bylo opravdu něco.

Ano to je v Kongu velice závažné téma a já musím říci, že před mou cestou za chininem jsem se o tom informoval, hodně jsem četl a proto jsme se začali angažovat také v charitě. Majitelé plantáží stromů Cinchona v Kongu nám říkali že by také chtěli ukázat nějaký pozitivní příběh o obchodování s Kongem, protože obecně jsou všechny negativní, ale musím říci, že čím více se o tamní situaci informujete, tím to na vás působí depresivněji. O to skutečně pozoruhodnější je příběh o tom, jak se snaží na těchto plantážích prosperovat a podnikat v podmínkách ve kterých se nachází. Jak zároveň pomáhají místní komunitě jak mohou. Investují do infrastruktury, do výstavby nemocnic, vzdělávají děti a je to skutečně působivé jak podnikají v útrapách do kterých se my v našich podmínkách těžko můžeme dostat, gangy se zbraněmi, výhrůžky...



Další otázka směřuje k vašim zdrojům zázvorů. Používáte pokud vím 3 zázvory z různými chuťovými profily. Jeden z Pobřeží slonoviny, druhý z Nigérie a také zázvor z indického Cochinu. Máte nějakou jistotu, že dodávky zázvoru nebudou ohroženy v důsledku případného válečného konfliktu? Myslíte si



tedy, že budete mít vždy dost zázvoru pro výrobu zázvorových Fever-Tree?

Myslím, že si nikdy nemůžeme být z důvodů, které jsi popsal 100% jisti, ale přijali jsme veškerá opatření která jsme mohli a například v Pobřeží slonoviny jsme s Charlesem založili plantáže, které nyní pěstují zázvor výhradně pro nás, což pokládáme za fantastické, v Cochinu, kde jsme samozřejmě také osobně byli abychom se dohodli s naším dodavatelem, máme důvěru v bezproblémové dodávky a v Nigerii je dostatečná zásoba, takže zatím nemáme obavy. Ale svět zázvoru je nádherný a čerstvý zelený zázvor je možné pěstovat také v jiných částech světa.

Můžeš nám vysvětlit, jak se vlastně Ginger Beer a Ginger Ale vyrábí?

Je opravdu důležité pochopit rozdíl ve výrobě obou těchto mixerů. Ginger Beer by se měl v každém případě vařit a my používáme opravdu hodně zázvoru. Prudce ho dáme do horké vody a vaříme ho přes 24 hodin a proto dosahujeme intenzivní chuti zázvoru.

A vaříte ho v Anglii?

Ano v Anglii.

A od dodavatelů dostáváte čerstvý zázvor?

Čerstvý v případě zeleného zázvoru z Pobřeží slonoviny a od ostatních dodavatelů používáme zázvor sušený a ve formě olejů, takže se jedná o kombinaci všech forem, které smícháme a vaříme u nás v Anglii a používáme v obou našich produktech. Je velice důležité si uvědomit, že mnoho našich imitátorů používá zakalující látky, které docílí zdání, že výsledný produkt obsahuje zázvor a také další triky, ale co se nedá ošidit je naše dlouho trvající chuť zázvoru, která tvoří tělo a chuť kterou má Fever-Tree Ginger beer, na který jsme opravdu hrdí.

Slyšel jsem tady v Praze od majitele jednoho renomovaného koktejl baru, že dává přednost Ginger beeru od Fentimans, protože má pivní chuť...

Opravdu? No musím říci, že to není to o co nám jde. Když jsme náš Ginger Beer vyráběli, chtěli jsme dát šanci každému, aby mohl připravit prvot-

řidní Dark & Stormy, kde přeci jde o chuť čerstvého zázvozu a ne o chuť piva. Nechcete přeci míchat Váš oblíbený tmavý rum s pivem, ale se zázvorem.

Možná si myslí, že když název Ginger Beer obsahuje slovo beer, měl by asi mít i pivní chuť, ale to s tím přece nemá co dočinění.

Nemá. Víš, ještě bych rád zdůraznil fakt na který jsme opravdu hrdí. Ve Spojeném království, kde je velký trh pro Ginger Beer jsme byli oceněni při uvádění našeho Fever-Tree Ginger Beer jako nejlepší nový soft drink roku na trhu a v Americe ve Speciality Fancy Future v New Yorku, kde je obrovská konkurence tisíců výrobků, jsme získali nejvyšší ocenění. Myslím, že je to docela velký úspěch získat tato ocenění na obou stranách Atlantiku.

No, nezbývá, než gratulovat, a jak to vypadá třeba v Jižní Africe? Když jsem byl minulý rok v Kapském městě, viděl jsem Ginger Beer skoro všude...

To je zajímavé na co se ptáš, máme docela časté žádosti o distribuci v Jižní Africe jak od distributorů, tak od konzumentů. Ještě stále ale hledáme toho pravého partnera pro jihoafrický trh. Jinak si ale myslím, že je Ginger Beer v Jižní Africe tak populární díky koloniální minulosti.

Teď ještě zpět k chyninu. Jak vlastně získáváte chynin ze stromů Cinchona?

Je to fantastický proces. Chynin pochází z kůry těchto stromů, takže musíte po 8 letech, kdy je strom na vrcholu co se týká produkce chyninu, tento strom porazit. Následně ho zbavíte kůry a z ní chynin extrahujete. Co je potěšitelné vidět na plantážích se kterými spolupracujeme je kvalita zalesňování a také fakt, že se celý poražený strom zpracovává. Dřevo, které je velice tvrdé, se používá ve stavebnictví.

A vy dostáváte chynin do Británie ve formě prášku?

Ano přesně tak.

Minulý rok jsem byl poprvé u vás v kanceláři, které se nachází nedaleko Stamford Bridge, tedy stadionu kde hraje své zápasy fotbalový klub Chelsea. Jsi fanouškem tohoto klubu?

Ne tak jak bych asi měl, vím že jsme včera porazili Barcelonu ale ani jsem to moc neprožíval zřejmě také proto, že náš španělský distributor je tak oddaným fanouškem CF Barcelona...

A co vlastně děláš Time když nepracuješ?

Mám mladou rodinu a tak se věnuji své manželce a třem dětem které spolu máme. Jinak rád sportuji. Trochu běhám a jezdím na kole a hlavně hraji squash, tenis a golf. Také mě zajímá yachting.

Takže jsi docela aktivní?

Docela jo, moje žena říká, že někdy až moc.

Děkuju za rozhovor a za to že jsi přijel do Prahy představit Fever-Tree.

Bylo mi potěšením, děkuju za pozvání.

All the best

Jim Willmow

„Fever-tree je naprosto odlišný od klasických toniků.

Má čistou, osvěžující chuť a je vyroben ze 100% přírodních přísad.“

BBC Good Food

Vyroběn smícháním přírodních olejů s pramenitou vodou a chininem pocházejícím z unikátních plantáží na území Rwandy a Konga.

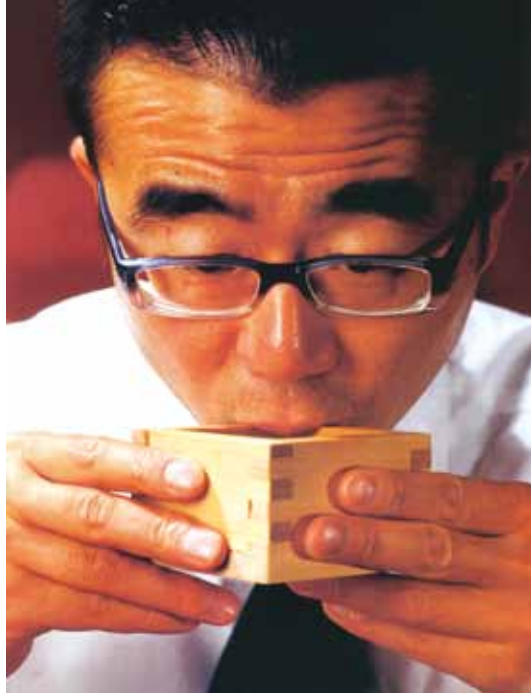
Gin & Tonic servírovány do odpovídající sklenice na led s řezem citronové kůry Vám přinese nevšední zážitek.

FEVER-TREE.COM



text: Toshiro Kuroda
foto: Kokuryu Shuzo

SAKÉ



Nenazývejte ho tvrdým alkoholem a neplette si ho s nápojem, který vám po večeři v azijské restauraci často naservírují. Nesevře vám žaludek ani nespálí hrdlo. A ani není destilátem, ale jemným komplexním vínem, moudře vytvořeným z vody a zvláštního druhu rýže, jenž neobsahuje lipidy a proteiny.

Není nápojem, který vám často v azijské restauraci po sushi přinesou ve skleničce či pohárku. I když číšník říká, že vám nalil saké, je velice pravděpodobné, že se jedná o čínský agresivní nápoj Baijiu nebo, jestliže ucítíte silnou květinovou příchut', jedná se o Meiguilujiu či Mei kwei lu chew, nápoje derivované z Baijiu a aromatizované výtažkem z rýže. Základem saké je rýže, která ho po pravdě spojuje s Baijiu. Kromě toho čichové prvky obou nápojů jsou skoro identické (octan etylnatý či eter octový, kyselina hexanová a kyselina mléčná...), s výjimkou butanového lihu, který Saké neobsahuje. Může vám to připadat jako minimální rozdíl, ale opak je pravdou, je to rozdíl velmi podstatný: Saké je víno zatímco ostatní jsou destiláty a brandy.

DVOJITÉ A PARALELNÍ KVAŠENÍ

I když se Saké získává fermentací kvasinek (*Saccharomyces cerevisiae*) právě tak jako víno, potřebuje ještě jiný mikroorganismus: houbu koji-kin. Aby kvasinky mohly vytvořit alkohol, potřebují cukr. Na rozdíl od hroznů rýže obsahuje pomalý cukr, neboli

škrob, jehož molekuly jsou 300x větší než ty z glukózy. To houbu koji předzpracovává škrob a mění ho na glukózu. A současně s tím, kvasinky přeměňují glukózu na alkohol. Takže se jedná o dvojité a paralelní kvašení, mnohem složitější biochemický proces než u kvašení vína. Zastavme se tedy u přísad: rýže a voda. Tak jako u Whisky, tak i u Saké se přidává voda, protože rýže jí oproti hroznům obsahuje málo. S vědomím, že asi 80% Saké není nic jiného než voda, její vlastnosti a charakteristiky jsou samozřejmě rozhodující pro jeho výslednou chuť. Vinařství kde se Saké vyrábí také použijí 20-30 krát větší množství vody obsažené ve skutečnosti v destilátu k umytí rýže a potřebných nástrojů. Tím se také vysvětluje proč se výrobci Saké, zrovna tak jako výrobci Whisky usídlují v blízkosti bohatých zdrojů vody výborné kvality. Poslední požadavek zahrnuje absenci železa a manganu, protože tyto kovy ztmaví barvu destilátu a změní jeho vůni. Tvrdost vody je dalším důležitým prvkem: měkká voda s nízkým procentem minerálů umožňuje získat jemné Saké, které prezentuje chuť rýže při-

rozeným způsobem. Tvrdší voda vydá sušší Saké, často s velmi intenzivní chutí, protože minerály v ní obsažené stimulují kvasinky a urychlují tak kvašení. Kuheiji, Dassai a Kokuryu jsou Saké jenž jsou vyrobeny z měkké vody. Kazenomori a Nambu-Bijin jsou vyrobeny z tvrdé vody.

JEMNÁ CHUŤ BOHATÁ NA ŠKROB

Rýže ze které se Saké vyrábí není potravinářská, jelikož obsahuje značné množství lipidů a proteinů, které ji udržují v nezměněném stavu (tvaru i chuti) i po převaření. Rýžové odrůdy k výrobě Saké, jako je Yamada Nishiki (rýžoviště v horách vypadá doslova jako látka protkaná stříbrem a zlatem) obsahují méně lipidů a proteinů, takže rýžová zrnka jsou větší než ta, která vidáme na talíři. V průměru váží 28 gramů na tisíc zrn, kdežto potravinářské odrůdy (Koshihikari a Sasanishiki) váží sotva 22 gramů na tisíc zrn. K výrobě Saké se preferují větší zrnka rýže nevýrazné chuti, bohaté na škrob. Samozřejmě podstatná je její příprava. Rýže se nejprve dokonale pročistí. V případě Saké Dassai je 77% povrchu rýžového zrnka odstraněno čištěním a u Saké Asahi Shuzo je to 23%. Účelem je dosáhnout pouze samotného srdce rýžového zrnka plného škrobu a eliminovat ostatní části zrnka, které by mohly poškodit vyváženost chuti. Čištění probíhá pomocí obřích, 10 metrů širokých brusek. Obrušování probíhá pomalu, tak aby se nepoškodila rýžová zrnka. Pro získání 77% stupně obroušení je potřeba zhruba 150 hodin práce. Vzhledem k používání strojů se poté rýže ručně pere ve studené vodě a to platí i v zimě, aby se předešlo případnému poškození rýže. Po důkladném proprání se rýže namáčí. Se stopkami v ruce kontrolují muži namáčecí čas, dokud obroušená (ohlazená) zrnka nevpijí přesné množství vody (zhruba 25% své váhy). Poté se rýže uvaří v páře s cílem ji vysušit, protože zrnka musí být tvrdá na povrchu a vláčná uvnitř. Houba Koji-kin tak lehce může proniknout

až k srdci zrnka. Vařená obilnina je pak dopravena do 31 stupňové sušárny a poté rozložena na stolech k postupnému ochlazení.

KONCERT KVAŠENÍ

Vinaři oblečení do půl těla rozdělí mezi sebe houbu Koji-kin a bez přestávky hnětou rýži dva dny a dvě noci. Houba se musí rozvinout uvnitř každého zrnka. Rýže spotřebovaná houbou Koji musí rozvinout vůni vařených kaštanů. V této fázi se přechází k tvoření „shubo“, doslovně, matky saké, která je základním kamenem kádě (sudu). Ke zpracování tohoto vypěstovaného vlastního vývaru se přidá soudek vody, houba Koji, dále se přidá už ochlazená rýže, kyselina mléčná a kvasinky. Houba a kvasinky se plně rozvinou po pár týdnech. Přichází čas hlavní fermentace (kvašení). První den „o hatsuzoe“ (první přísada), se matka saké „shubo“ dá do obrovských kádí, přidá se voda, houba Koji a rýže. Množství „shubo“ se tak trojnásobí. Druhý den „o odorí“ (tanec), se nechají kádě v klidu a čeká se na rozmnožení kvasinek v přidané rýži. Třetí den „o nakazoe“ (hlavní přísada) a čtvrtý den „o tomezoe“ (finální přísada), se přidává voda, houba Koji a rýže. Od „o tomezoe“ se začíná počítat čas hlavního kvašení. Dle parametrů kvašení může jít o 20 až 30 dní. Teplota kádě je regulovaná a udržovaná velmi chladnou, mezi 5 až 11 stupňů Celsia. Kvasinky se třesou zimou a mají hlad, protože jim vzali lipidy, proteiny a další stopové prvky, které milují. V těchto extrémních podmínkách se jejich já trápí a pláče a jejich „slzy“ čichové estery, které vycházejí na povrch jsou charakteristickou vůní pro Saké Ginjō.

VÍC JAK 500 UKAZATELŮ CHUTI

Po fermentaci přichází na řadu „jösō“ hydraulický lis. Saké je lisováno v hydraulickém lisu jehož vaky jsou nafouknuté vzduchem a tlačí šťávu. Na výrobu Saké Ginjō se občas preferuje dát



šťávu do zavěšeného vaku a čekat až gravitační síla vykoná svou práci. Syrové Saké se může dát do lahve. Pokud jde o pasterizaci, může se dělat před i po lahvování. Sterilizační techniky při nízké teplotě byly japonskými výrobci používány už asi 300 let před Pasteurem! A teď už je čas na degustaci! Bylo identifikováno přes 500 prvků spojených s chutí. Saké má vyšší stupňování alkoholu oproti vínu a pivo, ale jeho kyselost je menší než u vína. Saké a pivo mají oba menší kyselost než víno, ale pivo na rozdíl od Saké obsahuje oxid uhličitý, který kompenzuje jeho sotva postačující kyselost. Kyseliny v Saké obsažené jsou kyselina mléčná, jablečná a jantarová. Přítomnost té poslední je jednou z klíčových chutí. Kyselina jantarová je zvýrazňujícím chuťovým prvkem, nachází se v odvaru mořských plodů. Velmi vysoká míra dusíkatých látek je dalším zdůrazňujícím prvkem: 2x více než pivo a 5x více než víno. Saké obsahuje také aminokyseliny (arginin, leucin atd.), které svými hořkými stopami vytvářejí ještě komplexnější chuť. Protože se Saké skládá z rýže a vody, nemá prakticky žádnou chuť původních složek. Čichové prvky jsou odvozené především z věnce vytvořeného fermentací Ginjō.

OTÁZKA POJMENOVÁNÍ

Saké se vyznačuje silnými sladkými alkoholovými rysy neboli je cukrovité. Obsahuje také intenzivní a hořké vylepšovače příchuti. Když ho srovnáme s vínem, jeho chuťová škála je omezená. Naopak je charakteristické svou širokou teplotní škálou: s ledem, chladné, pokojové teploty, ohřáté. Jeho sladkost je vnímána pouze při nízkých teplotách, velmi lahodí okolo 37 stupňů Celsia a při více stupních se ztratí. Hořké rysy se snižují nepřímo úměrně k teplotě. Zatímco kyselost zůstává konstantní. V každém případě, stejně jako u vína, Saké nejvyšší kvality mají svá jména vztahující se ke stupni čistoty rýže a míry přidaného alkoholu. Rozlišují se na:

- Junmai-shu: rýže, přidaný alkohol
- Honjōzo-shu: přidaný destilovaný a filtrovaný alkohol, míra čištění rýže nad 30%
- Ginjo-shu: míra čištění rýže nejméně 40%, pomalé kvašení při nízkých teplotách, možnost přidání alkoholu
- Daiginjo-shu: míra čištění rýže nad 50%, ruční míchání, možnost přidání alkoholu
- Junmai-ginjo-shu: míra čištění rýže nejméně 40%, pomalé kvašení při nízkých teplotách
- Junmai-daiginjo-shu: míra čištění rýže nad 50%, ruční míchání

Vrcholem umění je vyrobit Saké jemné aromatické vůně a komplexní ovocné chuti. Název ginjō je synonymem kvalitního Saké. Ročně se pouze 8-9% v celém Japonsku vyrobeného Saké může nazývat ginjō. Kromě těchto pojmenování se Saké též rozlišují na základě použití filtračních technik a pasterizace. Ginjō Saké může být „nama“ (syrové), jestliže není pasterizované nebo „muroka“ (nefiltrované). Ačkoli umění destilace dosáhlo souostroví Okinawa v patnáctém století, kdy se zrodil rýžový destilát „awamori“, a slavný destilát „shōchū“ se datuje do epochy „rambiki“ (z výrazu destilační kotlík, neboli alambik) a portugalských obchodníků sedmnáctého století, je to právě Saké které dává původ japonské whisky. Ve skutečnosti výroba Saké vyžaduje velkou zručnost při volbě teploty, kvasinek a fermentace, stejně jako znalosti o kvalitě různých obilovin a dalších zdrojů, stejně tak jako je to u whisky. Nesmíme se tedy divit, když mnozí z nejlepších japonských destilátérů pocházejí z rodin zabývajících se výrobou Saké již po několik staletí.

SROVNÁNÍ SAKÉ, PIVA A VÍNA

	Alkohol%	Glukóza%	kyselost	pH
SAKÉ	14,5-16,0	1,5-5	0,7-2,0	4,2-4,7
PIVO	4,5-6,0	0,3-1	1,1-4,0	4,1-4,4
VÍNO	9,7-13,9	0,1-10	8-10	3,0-4,1

DASSAI EU 50 - 900,- Kč

Saké Nihon-Shu, Japonsko 14,9%, 720ml

EU 50 je speciální víno cuvée Junmai Daiginjo, vytvořené speciálně pro francouzský trh, včetně štítku ve francouzštině, a dostupné pro všechny. Jedná se o velmi jemné víno saké vyráběné z rýže leštěné na 50% své původní hmotnosti, které se vyznačuje květinovými tóny a tóny zeleného jablka. EU 50 představuje skvělé seznámení s jedním z největších současných producentů saké. Společnost Asahi Shuzo vyrábí pod značkou Dassaï pouze saké třídy Daiginjo, protože se nechce omezovat jenom na výrobu saké Ginjo. Díky špičkové technologii umožňující vyrábět jedny z nejjemnějších saké v Japonsku, účtá k tradici a odpovědnosti vůči pěstitelům rýže patří Asahi Shuzo mezi nejlivnější producenty současnosti.

ASAHI SHUZO - 790,- Kč

Dassai „Ni Wari San Bu“ Junmai Daiginjō 15,5%, 300ml.

Destilerie Asahi Shuzo se specializuje na výrobu Saké Junmai Daiginjō. EU 50 se vyrábí exkluzivně pro evropský trh. Jemné a květinové a také ovocné a obsáhlé (kulaté) Saké je se svými tóny zeleného jablka bujné a subtilní zároveň. „Ni Wari San Bu“ představuje maximální úroveň ve výrobě Saké. Každé zrnko rýže použité k výrobě tohoto Saké se očistí nanejvýš na 23% své vlastní váhy při procesu, který vyžaduje 144 hodin čištění. Výsledkem je produkt vzácné a vysoké kvality, mnohem diskrétnější než EU 50.

INQUE GOMEI KAISHA - 470,- Kč

Artisan Junmai Ginjō 14%, 270ml.

Tohle Ginjō se dostane do lahví ve své přirozené gradaci. Je květinové a ovocné, ale také bylinné a zároveň živočišné (rostlinné), s tóny čokolády a minerálních látek v puse, nanejvýš bohaté a komplexní (vyvážené). Dokonce se dá říct, že má nepochybně mnoho znaků, díky nimž je řazeno mezi klasiky.

[YouTube](#) Sake Making

[YouTube](#) Dassai 50 Sake Profile





CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT

Nicolas Joly ze Savennières – Loira


Nicolas Joly se narodil roku 1945 a patří mezi pionýry a vedoucí osobnosti výroby biodynamického vína. Studoval na Columbijské universitě a současně začal pracovat jako investiční bankéř pro J. P. Morgan v New Yorku. V roce 1977 opustil bankovníctví aby převzal rodinné vinařství Chateau de la Roche aux Moines v Savennières s historií sahající zpět do roku 1130. Od roku 1980 začal experimentovat s biodynamikou na svých vinicích. Od roku 1981 bylo jeho nejlepší víno Clos de la Coulée de Serrant vyráběno biodynamicky a od roku 1984 už byla všechna jeho vína vyráběna biodynamickou cestou. Kromě biodynamiky je vinohrad ošetřován bylinným roztokem z 10 rostlin, mlékem a podmáslím.

Jeho biodynamické přesvědčení vedlo i k jeho nesouhlasu s označením "winemaker", které vyměnil za označení "Nature Assistant".

Nicolas Joly a jeho zámek de la Roche aux Moines drží všech 7 hektarů Savennières, nejcennějšího území Coulée de Serrant, které je samo o sobě klasifikováno jako AOC – Savennières-Coulée-de-Serrant. Jolyho víno z této apelace se jmenuje Clos de la Coulée de Serrant a je často uváděno jako jedno z nejlepších světových suchých bílých vín.

SAVENNIÈRES COULÉE DE SERRANT je vyrobeno z odrůdy Chenin Blanc.



 Grapes & Grains: Nicolas Joly, Man of the Earth

 Nicolas Joly (Part 1)



ROCKY PATEL VINTAGE 1990 „TORPEDO“

V prodejně Warehouse se vždy snažíme nabídnout zákazníkům alkohol nejvyšší kvality. Nejinak je tomu i u doutníků. Naši nabídku jsme rozšířili o zcela výjimečnou značku Rocky Patel, jež je hodnocena jako jedna z nejlepších na světě a nyní konečně zavítala i do České republiky.

Zakladatel stejnojmenné společnosti pan Rocky Patel dlouhá léta obchodoval s tabákem společnosti Lago de Oriente. Tuto společnost se sídlem v Hondurasu, produkující v současné době kolem 50 000 000 kusů doutníků ročně, vlastní rodina Plasencia, původem z Kuby. Lago de Oriente vlastní plantáže dnes již v patnácti zemích světa a zároveň ještě vykupuje tabák od zajímavých pěstitelů. Léta praxe v prodeji doutníků přivedla Rockyho Patela k tvorbě vlastních. Vyhledává vhodné tabákové listy v nejlepších pěstelských oblastech a osobně navrhuje jejich kombinace, velikosti, délku zrání i výsledný vzhled produktů. To vše pro něj zajišťuje právě společnost Lago de Oriente.

Jedním z nejvyhledávanějších kousků poslední doby, jež potěší každého kuřáka, je Vintage 1990. Toto „torpedo“ je mírně až středně těžký doutník s ořechovo-karamelovým nádechem. Lecdlo by z jeho tmavé barvy mohl usuzovat, že se jedná o poměrně silný doutník. Zdání ale klame. Velmi vzácné dvanáctileté honduraské krycí listy během let sílu zjemnily. Náplň tvoří sedmiletý tabák z Nikaraguy a Dominiky. Léta dodaly Vintage 1990 vyváženou a výjimečnou chuť, kterou je tento doutník proslulý. Úspěšnost dokládá ocenění v odborném časopise „Cigar Afficionado“, kde získal 92 bodů ze 100.

Jako ideální kombinaci navrhuji spojení s věkově stejně dlouho nazrávaným trinidadským rumem Zaya, který velice podobnou aromatickou skladbou chuť Vintage 1990 podtrhuje a současně elegantní nasládlostí zjemňuje.



WAREHOUSE #1

top 10 – duben - květen 2012

1.	Ron Zacapa Etiqueta Negra
2.	Russian Standard Platinum
3.	Diplomático Reserva Exclusiva
4.	Zacapa Centenario 23 / Fever-Tree Ginger Ale
5.	Brookers gin / Fever-Tree Indian Tonic Water
6.	Don Jacobo Rosado / Sailor Jerry Original Spiced Rum
7.	St-Germain bezinkový likér
8.	Ron Botran Reserva
9.	Diplomático Reserva
10.	Isle of Jura 10 y.o. Single Malt Whisky / Emidio Pepe Montepulciano



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

PREMIUM SINCE 1904



Centinela
100% DE AGAVE TEQUILA

UNIQUE SINCE THE BEGINNING

www.tequilacentinela.com

