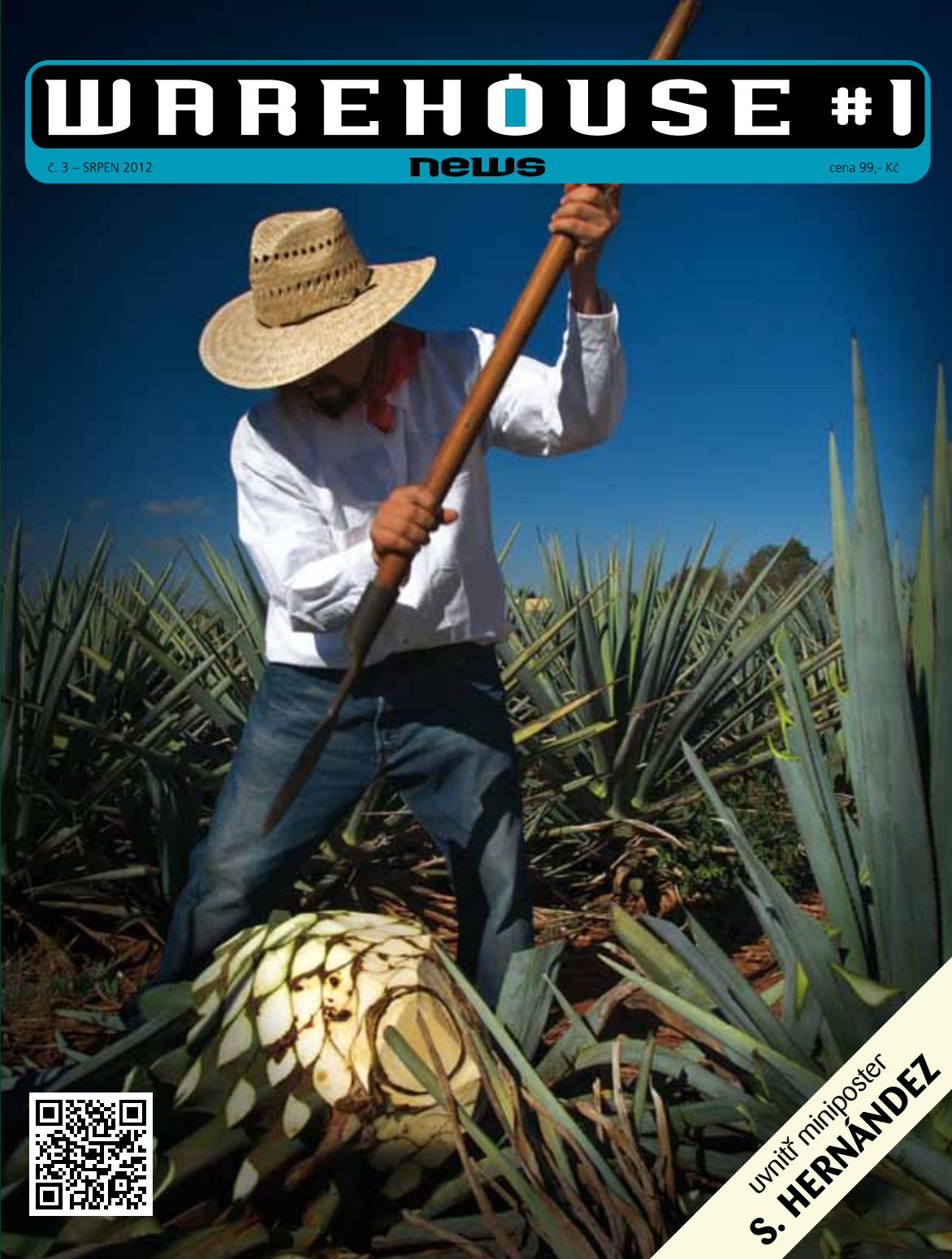


WAREHOUSE #1

news

č. 3 – SRPEN 2012

cena 99,- Kč



uvnitř miniposter
S. HERNÁNDEZ

TEQUILA CABRITO® BLANCO



Concours Mondial Bruxelles 2012

Casa Centinela s hrdostí oznamuje, že 100% agáve, Tequila Cabrito Blanco, získala již druhým rokem za sebou zlatou medaili v kategorii Tequila. Cena byla udělena v soutěži "Concours Mondial Bruxelles 2012", která se letos konala 4.-6. května v portugalském městě Guimaraes. Po letošním Double Gold ocenění ze San Franciska je to další významný úspěch Tequily Cabrito.

Nejlepší mezinárodní porotce této prestižní události, které se účastní výrobci z celého světa, zaujala Tequila Cabrito Blanco, 100% agáve, opět svou křišťálovou barvou, vyváženým tělem a skvělou chutí.

Tímto Casa Centinela znovu potvrdila oddanost kvalitě všech svých výrobků, celosvětově známých reprezentantů tradice, kvalitních surovin, tradičního výrobního postupu a chuti, jež nezaměnitelně odlišuje nejlepší Tequilu vyráběnou v Los Altos v mexickém státě Jalisco od všech ostatních.



Tento způsob léta

zdál se mi docela podivný. Tropická vedra, bouřky, monzunové lijáky, ale také přeháňky a zima. Nedávno jsem se v chladném podvečeru podíval na oblohu a s radostí jsem konstatoval, že je po několika dnech opět jasno, na což mi jeden známý trefně odpověděl, že asi bude mrznout...

Stal jsem se jako každý rok v létě, hospodským ve své hospodě U Krumloše v Českém Krumlově. Obsluhuji hosty a pozoruji jejich reakce na kvalitní chuťovky z našeho portfolia. Vedle spontánních reakcí na Fever-Tree Ginger Beer, Ginger Ale a Toniky a to ať čisté, nebo v mixech z nich připravovaných, je tento rok poměrně překvapivě jedním z vrcholů tequila. Konkrétně tequila Cabrito Blanco v panákovém mixu, kterému se říká vlajka, protože tu mexickou panáky limetové šťávy, tequily blanco a sangrity v řadě za sebou vlastně tvoří, nebo dvouletá aňejo tequila Centinela. Lidé jsou okouzleni chutí a musí chtít nechtít přehodnotit svůj pohled na tequila jako takovou. V tomto čísle jsme se zaměřili v první řadě tedy právě na ni. Dále se ohlédneme za vyhlášením Cocktail Weekendu pro Kapku Naděje, podíváme se za Johnem Glaserem do Paříže a Luca Gargano Vám ve svém příspěvku sdělí, jak se stát legendou alkoholového nebe.

Také bychm Vás rádi informovali, že jsme náš obchod dovybavili klimatizací a slušivými pergolami a tak si v něm nyní může poměrně komfortně vybrat to co má rád, snad každý náš vážený zákazník...

... i kdyby snad **byl poněkud rozmarný**



Jiří Rabel



Jakub Janeček

Drop of Hope:

4cl Broker's London Gin
2cl Monin Bezinka
Štáva z půlky limetky
5 kapek Mexican Mole Bitters
Fever-Tree Ginger Ale

Podpalubí obchodu Warehouse #1 – středa 6. června



Dne 6. Června se u nás ve Warehouse uskutečnilo vyhlášení výsledků akce Cocktail Weekend pro Kapku naděje 2012, který pořádají Barové noviny. Na 72 barů po České republice i Slovensku se ve dnech 20. – 21. 4. 12 neváhalo připojit k myšlence nabídnout svým hostům nealkoholické i alkoholické koktejly „s kapkou naděje“, z jejichž prodeje putovalo formou fair play 20 Kč na konto tohoto nadačního fondu, který již dvanáctým rokem intenzivně pomáhá postiženým dětem s poruchou krvetvorby, nádorovým onemocněním a dětem, jejichž onemocnění vyžaduje transplantaci kostní dřeně.

Výtěžek z akce, tedy 300.180 Kč, bude použit na psychosociální program “Kruh naděje”, a to konkrétně na zajištění pedagogicko-psychosociálního poradce na hematoto-onkologii ve FN Motol, který je nutností pro rodiče a děti v tak těžké životní situaci.



V podpalubí Warehouseu se sešli jak novináři, tak významní hosté z řad majitelů nejúspěšnějších podniků a osobností z gastronomie, kteří si společně a stylově připili drinkem „Drop of Hope“ z barmanské dílny respektovaného barmana Eduarda Ondráčka, jehož recept byl pro mnohé bary inspirací a u hostů pak důvodem si dopřát o skleničku více. Pokud by jste si tento koktejl, jehož složení vidíte na protější straně, chtěli sami připravit, nezapomeňte jej důkladně protřepat v shakeru s velkým množstvím ledu a dvakrát scedit s kusem ledu podlitým Fever-Tree Ginger Alem. Na závěr jej ozdobte 'packou' z jahody.

Šek na 300 180,-Kč převzala osobně prezidentka Kapky naděje Vendula Auš Svobodová, které se u nás moc líbilo, a Warehouse #1 pro ní byl inspirací k doplnění domácího baru.



„Mám velkou radost, že jsme díky Barovým novinám mohli i v letošním roce navázat na minulý ročník zmiňované akce. COCKTAIL WEEKEND pro Kapku naděje vnímám jako velmi úspěšný, který se zařadil mezi naše další významné projekty. Všem zúčastněným bych velice ráda moc poděkovala za podporu. Především pak organizátorovi celé akce, panu Adamu Slavíkovi, který vyvinul veliké úsilí, aby projekt získal další dimenzi a to např. o pohár od Grand designéra roku Rony Plesla, který byl předán vítěznému baru“, řekla ředitelka Kapky naděje Elen Švarcová.



COCKTAIL WEEKEND 2012 byl zároveň i soutěží jednotlivých barových týmů. Vyvrcholením akce ve Warehouseu tak bylo vyhlášení absolutně nejúspěšnějšího baru, tedy podniku, kterému se podařilo prodat nejvíce charitativních koktejlů. Exkluzivní pohár z umělecké dílny Rony Plesla hrdě převzal majitel českobudějovického dance baru PARADOX Miroslav Řehoř.

V pořadí úspěšnosti jednotlivých barů v TOP 10 jsou:

1. DANCE BAR PARADOX (České Budějovice)
2. LA BODEGUITA DEL MEDIO (Praha)
3. MUSIC CLUB PHENOMEN (Praha)
4. COYOTES PRAGUE (Praha)
5. LEMONTREE AND SKY BAR (Bratislava)
6. LOBBY BAR (Košice)
7. BUGSY'S BAR (Praha)
8. CAFÉ SOCIETY (Brno)
9. METROPOLITAN RETRO CULT CLUB (Košice)
10. COCKTAIL BAR OSA (Olomouc)



(Foto: Pavel Gwužd)

Organizátoři důrazně připomněli, že si váží každého zapojeného baru v myšlence COCKTAIL WEEKEND a těší se již na příští ročník (uskuteční se opět v dubnu a opět pro Kapku naděje), neboť mají v záměru z této akce udělat dlouholetou tradici s mottem „V každém Vašem objednaném drinku se ukrývá kapka naděje“.



text: Jakub Janeček

Voda patří neodmyslitelně k životu. Nejenom, že bychom bez vody nemohli prodávat vína a destiláty, které máme tak rádi, ale vlastně bychom tady vůbec nebyli. Patříme tedy k těm šťastnějším na této planetě a vody máme, alespoň zatím, dostatek.

Když jsem byl ještě malý kluk, hrající denně fotbal, pil jsem převážně limonády, jako byla Liberta, nebo hořká Amara a doma jsem si do různých sirupů stříkal sodu ze sifonových láhví opletených drátěnkou, takových, které dnes zdobí jen ty opravdu "IN" koktejlové bary. Osobně musím říci, že jsem čistou vodu nikdy pít moc neuměl. S nástupem balené vody a přibývajících let jsem tu a tam udělal pokus dodržovat pitný režim, ale bohužel bez valnějších úspěchů. Postupem času jsem zjistil, že Dobrá voda je opravdu špatná a ostatní až na čestné výjimky také za moc nestojí. Zajímavé pozná-

ní jsem učinil až s vodou Fiji Water pocházející z ostrova Fiji. Nejenom že mi zachutnala, ale během krátké doby jsem byl schopen vypít litrovou láhev a to mě, jakožto nekonzumenta vody, který by ji ale rád pil, opravdu zarazilo. Mnozí si asi řeknete, že kohoutková voda stačí, a budete mít do značné míry pravdu, jiní možná namítnou, že dopravovat vodu přes půlku planety asi není právě ekologické ale najdou se i tací, kteří se s mými slovy ztotožní. Pro všechny bez výjimky ale tyto dvě stránky věnuji své oblíbené Fiji Water, abych vám o ní poskytl základní informace.

ARTÉSKÁ VODA

Na jednom z ostrovů Fidži, Viti Levu v odlehleém údolí Yaqara, při samém okraji prapůvodního deštného lesa, se nachází artéský zdroj pitné vody, obrovská vulkanická komora hluboko pod povrchem země, uzavřená skalními stěnami prastarého kráteru. Odtud, stovky mil od nejbližšího kontinentu, pochází Fiji Water.

PANENSKÝ EKOSYSTÉM

Fiji voda je uchovávána a chráněna jedním z posledních neporušených ekosystémů na Zemi.

ČISTOTA A ZDRAVÍ

Než dešťové srážky proniknou do artéského zdroje hluboko pod povrchem země, jsou po dlouhou dobu filtrovány přes vrstvy hornin vulkanického původu. Díky této přírodní filtraci je voda Fiji obohacena křemíkem, nezbytným minerálem, který pomáhá lidskému tělu zpevňováním kostí, pojivových tkání, zubů, kůže, nehtů a vlasů. Ke zdroji artéské vody navíc nevede žádný otvor. Díky tomu artéská voda nikdy nepřijde do styku s ovzduším, a je tak chráněna před znečištěním. Přinejmenším do té doby, než ji otevřete.

MĚKKÁ, JEMNÁ CHUŤ

Nízké hodnoty vápníku, hořčiku a dalších minerálů ovlivňujících tvrdost vody a naopak bohatě zastoupený křemík, působící na její měkkost, umožňují milovníkům vysoce kvalitní vody tento rozdíl ocenit. Vychutnejte si láhev Fiji Water a poznáte, že každá její kapka je měkká, jemná a lahodná.

UNIKÁTNÍ SLOŽENÍ

Fiji Water je jemná a čistá, lehká a osvěžující díky jedinečnému složení minerálů.

ODPOVĚDNOST

Společnost Fiji Water snižuje emise během životního cyklu svých výrobků a investuje do obnovitelných zdrojů a offsetových programů. Díky tomu získala jako první v nápojovém průmyslu označení Carbon Negative, označení potvrzující fakt že se společnost Fiji Water nepodílí na znečišťování životního prostředí oxidem uhličitým. Společnost Fiji Water také investuje do vzdělávání původních obyvatel. Na ostrovech Fidži postavila pět škol, provádí jejichž zásobování, školí učitele a poskytuje stipendia.



Every drop is green.

JAK ZÍSKALA SPOLEČNOST FIJI WATER OZNAČENÍ "CARBON NEGATIVE"?



více informací na www.fijigreen.com

NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



COMPASS BOX WHISKY V TUBÁCH

V tomto krásném dřevěném dárkovém balení na Vás čeká přehled světa blended whisky podle Compass Boxu. Koho zaujme článek o Compass Box Whisky pairingu s Johnem Glaserem má šanci ochutnat zastoupené druhy v pěti 4cl skleněných tubách.

Cena 940,-Kč.

Zastoupeny jsou:

- Asyla 40%
- Oak Cross 43%
- Spice Tree 46%
- Peat Monster 46%
- Hedonism 43%



RUM BAR RUM je bílý Over-proof Rum z Jamajky, který je používán na všechny tradiční způsoby, které jsou jamaičanům vlastní. Jedná se o nezrající blend rumů vyrobených na kotlíkových destilačních zařízeních v destilerii Worthy Park Estate, kde byl rum vyráběn již v roce 1741.

Cena 775,- Kč

WORTHY GOLD – na začátku roku 2010 přidala destilerie Worthy Park Estate do svého repertoáru "Worthy Gold", prvotřídní kombinaci vyzrálých rumů, které byly ručně blendovány k dokonalosti. Je vyráběn z tmavě bohaté melasy získané z nejsladší cukrové třtiny v Karibiku. Zraje v amerických sudech z bílého dubu 1200 stop nad mořem. Pouze horké dny a studené noci ovlivňují charakter rumu Worthy Gold.

Cena 630,- Kč

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

RHUM RHUM LIBERATION 2010

Tento 45% rum z karibského ostrova Marie Galante je výsledkem celoživotní oddanosti rumu a destilaci. Po dlouhém kvašení je destilován v malých měděných alambicích s vodní lázní a následně uložen do jednou použitých sudů, které dříve obsahovaly prvotřídní francouzská vína. Na lahvích není uveden rok destilace, ale rok osvobození, liberation, nebo chcete-li rok plnění do láhví, protože, jak říká Luca Gargano tento řemeslný absolutně čistý rum je výsledkem rozhodnutí a kroků, které byly přijaty do roku 2010. Kroků, které dělají tento rum unikátním.

Cena 1 250,- Kč



PORT CHARLOTTE 8 (PC8) 61% "AR DÛTCHAS"

Tato Port Charlotte skotská ostrovní Single Malt Whisky byla vyrobena v destilerii Bruichladdich Master destilerem Jimem Mc Ewanem k uctění mimořádných single maltů vyráběných ve vesnici Port Charlotte do roku 1929. Dá se charakterizovat jako silně rašelinná a neomylně ostrovní. Jedná se o čtvrté "full strenght" lahování tohoto progresivního Single Maltu, kterého bylo vyrobeno pouze 30.000 láhví.

Cena 2 100,- Kč

WHISKYBRANÍ

Toto neuvěřitelně kompaktní a obsáhlé dílo na téma whisky je pravděpodobně tím nejlepším, co u nás o whisky bylo kdy knižně vydáno. Napsal ji pan Svatoopluk Buchlovský, během deseti let, které strávil ve Skotsku. Na bezmála 3000 stranách čtyř knih naleznete vyčerpávající odpovědi na veškeré vaše potencionální otázky.

Tuto knihu si navíc budete moci nechat autorem podepsat koncem září po skončení křestu této knihy, který proběhne u nás ve Warehouse #1.

Cena 2 990,- Kč



Warehouse #1 představuje:



Centinela se zrodila v roce 1890 v Arandas, když zde její zakladatelé začali destilovat svůj vlastní nápoj. Úrodnost jejich vlastní půdy v tomto regionu jim umožnila získávat agáve velice vysoké kvality, což spolu s přísnou kontrolou a odbornou znalostí výrobního procesu představovalo faktory zásadního významu pro úspěch jejich tequil, které byly v Los Altos ve státě Jalisco ihned přijímány velmi dobře.

Tento povzbudivý výsledek je přiměl k rozhodnutí založit v roce 1904 první továrnu na výrobu tequily v Arandasu. O mnoho let později ji pak

koupil podnikavý a vizionářský chlapík jménem José Hernández, který v tradici výroby nejlepší tequily pokračoval. Začal ji propagovat mimo





Arandas a nebál se první bedny rozdat - byl si jistý, že velice záhy budou všichni jeho klienti požadovat další – a měl pravdu. Nyní je Tequila Centinela rozvážena po celém Mexiku i do zahraničí.

Centinela postupně rostla, až se stala jednou z nejvýznamnějších palíren v Los Altos s produkcí více než milion beden tequily ročně.

Po více než století je postup její výroby stále stejný. Všechny ty drobné detaily, jichž si rodina vždy cenila, jsou stále pečlivě zachovávány, a právě ony jsou tím, čím se Tequila Centinela odlišuje od ostatních. Tato tradice prostupuje vše od polí s červenou hlínou v Los Altos ve státě Jalisco až po vlastní zděné pece s pomalým mírným varem. Centinela má ve svém sklepe největší počet zra-

jších sudů v odvětví, v nichž ukrývá obě dlouhozrající tequily, añejo a reposado.

V průběhu let dosáhla Hernandezova rodina se svými tequilami mnohých ocenění, nicméně bez ohledu na všechny tyto pocty si zachová a ctí hodnoty a snahy, předávané od počátku Donem Pepem. Právě ty z nás totiž dělají to, čím jsme - nadšený týmový duch, síla a tradice, díky nimž jsme jednou velkou, skvělou rodinou, rodinou Centinela.

VÝROBNÍ POSTUP

Po celém světě nás nazývají strážci tequily. Dům Centinela pěstuje přibližně šest milionů agáve na dvou tisících hektarech, nacházejících se v regionu Los Altos ve státě Jalisco.





Jsmo hrdí na to, že jsme zakladateli prvního závodu na výrobu tequila v regionu, jakož i na zachování tradičního výrobního postupu, který by měly dodržovat všechny ušlechtilé tequila.

Agáve jsou důsledně opečovávány a kontrolovány po dobu více než sedmi let. Dělníci na poli, takzvaní jimadores, pak každý den sklídí kolem čtyř tisíc agákových srdcí - piñas, které se poté po dobu 48 hodin vypalují ve velkých zděných pecích formou mírného varu. Na rozdíl od moderních výrobních postupů umožňuje tento tradiční postup získat dostatečné množství cukru a vydatné agávané šťávy.

Speciální stroj poté rozdrtí agáve na malé kousky; získaná šťáva se přelije a nechá se kvasit pomocí ojedinělých ušlechtilých a vybraných domácích kvasinek ve velkých mělkých kotlích; Centinela celý tento postup analyzuje a kontroluje dodržování náročných norem jakosti.

Máme důmyslnou technologii pro zpracování tekutin v nerezových periodických destilačních





zařizování s měděnými spirálami, jaká využívají nejlepší společnosti zabývající se destilací nápojů na celém světě – a sami jsme jednou z nich. Tequila Blanco se získává dvojitou destilací. Tequila Añejo a Reposado uchováváme v 56 tisících sudech z amerického bílého dubu, uložených v největším skladu tequila, kterým disponuje Casa Centinela. (56 000 sudů = 11 milionů litrů)

Naše certifikovaná laboratoř provádí také analýzy pro jiné destilerie.

Nejsme jen výrobci tequila, my ji opatrujeme, střezíme a chráníme.

 Casa Centinela – History

 Casa Centinela – Process

MEXICO – TOP FIVE TEQUILA BRANDS

(Thousands of Nine-Liter Cases)

Rank	Brand	Agent	2009	2010	2011E	Percent Change ¹		Market Share ²		
						'09-'10	'10-'11E	2009	2010	2011E
1	Cabrito	Tequila Centinela	730	915	1,065	25.3%	16.6%	11.1%	13.3%	15.5%
2	Sauza	Casa Pedro Domecq (Fernod Ricard)	920	950	855	3.1	-10.2	14.0	13.8	12.4
3	Jose Cuervo	Tequila Cuervo	875	900	850	2.5	-5.5	13.3	13.1	12.4
4	El Jimador	Tequila Herradura (Brown-Forman)	820	860	840	4.5	-2.1	12.5	12.5	12.2
5	Casco Viejo	Tequila Supremo	545	550	575	1.5	4.0	8.3	8.0	8.3
Total Top Five			3,890	4,170	4,180	7.2	0.2	59.2	60.7	60.8
Other Brands			2,685	2,700	2,690	0.6	-0.4%	40.8	39.3	39.2
Total Mexico³			6,575	6,875	6,875	4.5%	-	100.0%	100.0%	100.0%

Source: Impact Database





CABRITO

CABRITO

CABRITO

TEQUILA
CABRITO

TEQUILA
CABRITO

SANGRITA
CABRITO

100%
DE AGAVE
BRANCA
HECHO EN MEXICO
BLANCO

100%
DE AGAVE
BRANCA
HECHO EN MEXICO
REPOSADO

38% vol. 70cl e

38% vol. 70cl e

BLANCO

SANGRITA

REPOSADO

Centinela

BLANCO
TEQUILA
100% DE AGAVE - HECHO EN MEXICO
38% Vol. CONT. NET. 70cl e

HECHO EN MEXICO
ORIGEN
AGAVES
TRADICION
LA PERLA
NARANJA

Centinela
REPOSADO
TEQUILA
100% DE AGAVE - HECHO EN MEXICO
38% Vol. CONT. NET. 70cl e

FUNDADA EN 1804

FUNDADA EN 1804



Cabrito Blanco

Tequila Cabrito Blanco 100% agáve – je nezrající tequilou, vhodnou k přípravě rozmanitých koktejlů, nebo jako součást takzvané vlajky, což je mexický způsob jak třemi do řady postavenými panáky oslavit mexickou státní vlajku. První panák v řadě, reprezentující zelenou na státní vlajce, obsahuje čerstvě vymačkanou limetu, druhý, tequila Cabrito Blanco reprezentující bílou a třetí Cabrito Sangrita, která je červená jako poslední svislý pruh na mexické vlajce.

Cabrito Reposado

Tequila Cabrito Reposado 100% agáve – Je uložena do dubových sudů k šestiměsíčnímu odpočinku, během kterého získá svou zlatavou barvu. Můžete si ji vychutnat buď čistou, nebo v rozmanitých koktejlech.

Cabrito Sangrita

Cabrito Sangrita – je nealko nápojem určeným k zapíjení tequila. Je vyrobena z pomerančů, citronů, rajčat a koření.

Centinela Blanco

Centinela Blanco 100% agáve – Po mnoho let udržuje Casa Centinela tradici výroby tequila, hrdé na své kořeny a historii. Tato tequilla se vyznačuje krátkým pobytem v sudech, který trvá pouze několik dnů. Je ideální pro přípravu vynikajících koktejlů a hodí se dobře k pokrmům jako jsou mořské plody, drůbež a mexická jídla.

Centinela Reposado

Centinela Reposado 100% agáve – její zlatavá průzračnost poukazuje na péči, která je této tequila věnována od sklizně přes destilaci až po zrání v největším skladu zrající tequila v Mexiku. Tato tequilla odpočívá 1 rok v dubových sudech, čímž získává svou jemnost a lehkost. Hodí se jak k přípravě koktejlů, tak k lehčím pokrmům, jako jsou mořské plody, drůbež a samozřejmě k mexickým pokrmům.

Centinela Añejo

Centinela Añejo 100% agáve – pokud by sudy mohly mluvit, řekly by nám o očarování uvnitř jejich dubových stěn a o tajemství stvoření jantarově zbarvené tequila, kterou je tequilla Centinela Añejo zrající 2 roky! Tato tequilla je určena k pomalému vychutnávání. Pokud ji chcete kombinovat, můžete s její pomocí připravit jedinečné koktejly. Hodí se k mexickým pokrmům a k dezertům v kombinaci s kávou.

Centinela Tres Años

Centinela 3 Años 100% agáve – je nejstarší z tequil vyráběných mexickou společností Casa Centinela. Je po 3 roky zrající v dubových sudech a je připravena uspokojit milovníky zvláště vyzrálých tequil. Je určena k pomalému vychutnávání, ale může být i skvělým společníkem v kuchyni, kde se zvláště hodí k výrazným mexickým pokrmům, nebo k červenému masu.

Cantina Bar La Fuente

text: Jakub Janeček, foto: Casa Centinela



Cantina bar La Fuente je podle mnohých milovníků tequily jedním z nejdůležitějších barů na světě. V červnu tohoto roku byl logicky časopisem Drinks International vybrán mezi 10 nejlepších světových tequila barů. Ve výběru Anglických, Amerických, australských a jednoho baru v Honk Kongu nechyběly ani tři podniky z Mexika. Legendární La Capilla ve městě Tequila, Happy bar v Arrandas a právě zmiňovaný bar La Fuente v Guadalajaře.

Vzpomněl jsem si, jak jsme toto místo navštívili s mým kamarádem Carlosem Cortesem, autorem mayské pyramidy namalované na zdi v mexické restauraci Cantina v Praze. Vešli jsme dovnitř, u baru kterému vévodilo jízdní kolo, posedávali hosté a vpravo nedaleko od vstupu hrál u stolu na svůj nástroj místní akordeonista. Přisedli jsme si k němu, objednali si tequilu a pivo a začali jsme nasávat zdejší atmosféru. Poté co jsme se seznámili, jsem byl požádán jako host z daleka, abych zazpíval nějakou naši písničku. Zazpíval jsem tedy z plných plic mou oblíbenou "Už se ten Tálínskej Rybník nahání". Ten pán mě mistrně doprovodil na akordeón a během 20 vteřin jsme měli pozornost na naší straně. Putovali k nám panáky tequily, samozřejmě bez pomeranče a skořice a my jsme si vychutnávali kouzlo okamžiku, pro které stojí za to žít...

Historie: La Fuente je jeden z nejtradičnějších barů v Guadalajaře, který byl v roce 1921 otevřen na Hidalgo Street před Oblastním muzeem, ale v padesátých letech byl kvůli demolicím, nařízeným vládou v rámci modernizace města, donucen přestěhovat se do svého současného sídla - jen půl bloku od svého původního místa.

Původní vlastník, Don Florencio Lopez, v roce 1923 onemocněl a přenechal bar svým třem synům: Josému, Andrésovi a Toňovi, kteří bar osobně obsluhovali až do začátku osmdesátých let. Když zestárlí a začali

se cítit unavení, rozhodli se ho v roce 1982 prodat. Rogelio Corona ho koupil dne 1. ledna 1983 a je jeho vlastníkem dodnes.

Do roku 1980 byl vstup do baru povolen pouze mužům, později však federální vyhláška o rovnoprávnosti obou pohlaví umožnila vstup do tohoto druhu barů, určeného původně jen pro muže, i ženám.

Legendární bicykl. Slavný bicykl je symbolem tohoto baru již po půl století. V roce 1957 prý jistý muž přišel do La Fuente a chtěl si objednat pití. Barman ho však odmítl obsloužit, protože byl opilý. Muž se tedy rozhodl zajít si ještě před odchodem z baru na toaletu. Po návštěvě toalety ovšem zapomněl na své kolo. Léta ubíhala a kolo stále zůstávalo před toaletou. Když v roce 1983 přišel Rogelio, pověsil kolo nad police na zadní stěně baru - a tak zde stále ještě čekají na onoho muže, až se objeví a kolo si vyzvedne. Škála zákazníků je tak pestrá, že zde najdete politiky, sportovce, spisovatele, novináře, právníky, zpěváky i herce, mimo jiné například Placida Dominga, Silvii Pinal a Ignacia Lopeze Tarsa.

Majitel Rogelio navíc všechny návštěvníky, přicházející do La Fuente z celého světa, při jejich první návštěvě pozve na první drink, a to i v případě, že se jedná o více než padesát lidí.

A jak se líbí nové balení tequily Centinela panu Rogeliovi?

Nová podoba Centinely je skvělá, říká Rogelio, tento design se mi velice líbí; „Vypadá kvalitněji a elegantněji, luxusně a rafinovaně zároveň“.

TEQUILA IS BACK ON TRACK THANKS TO -
CENTINELA STUFF OF ROGELIO G.
CANTINA LA FUENTE



A large, stylized handwritten signature in black ink, which appears to be 'Rogelio'.

ROGELIO IGNACIO CORONA.
GUADALAJARA - JAL.





SABEMOS VIVIR LA VIDA
Y ASÍ LA VIVIMOS.

Como va



JOSÉ HERNÁNDEZ
1949-2008



SANDRA HERNÁNDEZ

DCERA JOSÉHO HERNÁNDEZE A SOUČASNÁ
SPOLUMAJITELKA DESTILERIE CASA CENTINELA
SPOLČNĚ SE SVÝMI SOUZOZENCI, KTERÝMI JSOU
JOSÉ A GRACE.

WAREHOUSE #1
news

Drink měsíce:

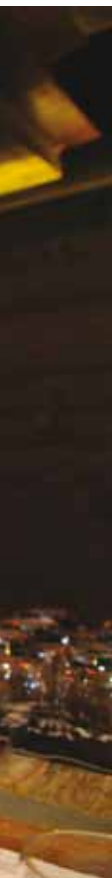


Přestože horké léto nás tuto sezónu zrazuje častými a silnými lijáky máme na toto číslo pro Vás připraven twist (úpravu) na legendární cocktail repasovaný se sezóním ovocem do ultimátní verze.

Je to mu už více než 70 let kdy Don Carlos Onozo, barman v Hussong's Cantina v mexické Ensenadě připravil úplně první. Legend o Margaritě je jako u většiny klasických drinků vícero, ta naše říká že Don Carlos onoho odpoledne experimentoval s novými drinky když dorazil vzácný host. Nebyl to nikdo jiný než dcera německého vyslance Margarita Henkel s manželem, novou kreací ochutnala a nadšená osvěžující kombinací se zasloužila o její pojmenování. Tequila, Cointreau a limetová šťáva byli ještě ve stejném poměru.

S popularizací a dostupností vrtulkového mixéru dostala v horkých oblastech záhy i mraženou, tzv. frozen obměnu.

Přidání ovoce pak již byla jen otázka dalšího nápadu a tím se dostáváme k dnešnímu drinku Twisted Frozen Apricot Margarita - mražená meruňková Margarita - poupravená. V případě že nemáte vrtulkový mixér, lze použít i tyčový, jakkoli nezvykle to může znít. V důkladně vychlazeném džbánku se širokým hrdlem nadávkuje na jednu porci 5 - 7cl Cabrito 100% Reposado tequila, dvě nazrálé meruňky, 2 cl limetkové šťávy a pomerančového likéru, 2 cl cukrového sirupu a lístky 1 snítky tymiánu. Přidáme tolik ledu, co se vejde do sklenky ve které servírujeme a promixujeme, servírujeme do dané sklenky jež sme vychladili. Ozdobíme řezem meruňky a zcela vyjimečně)) můžeme přidat srkáci stéblo. Na zdraví



Eduard Ondráček

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

TWISTED FROZEN APRICOT MARGARITA

- 5 - 7cl Cabrito 100% Reposado tequila
- dvě nazrálé meruňky
- 2 cl limetkové šťávy a pár kapek pomerančového likéru
- 2 cl cukrového sirupu a lístky 1 snítky tymiánu



Koncem května jsme obdrželi z Paříže pozvánku od majitele La Maison du Whisky, kterým je Thierry Benitah, k účasti na Whisky and Food Pairing Session, pod vedením Johna Glasera, zakladatele whisky blending company Compass Box, které se uskutečnilo v bistru Septime dne 11. června tohoto roku. Jirka byl bohužel v tomto termínu pozván na Russian Standard Gathering do Moskvy a já jsem byl již jednou nohou v Českém Krumlově. Nominovali jsme tedy Eduarda Ondráčka aby se této akce zúčastnil a něco zajímavého nám i Vám o ní následně napsal. Od Compass Boxu máme na jaro příštího roku příslib prezentace Johna Glasera u nás ve Warehouse #1 a tak mohlo být toto setkání příjemným osobním seznámením se s touto hvězdou whisky blendingu. A podle všeho takovým nakonec i bylo.

Compass Box whisky blending company je na trhu teprve 11 let, nicméně se za tuto dobu stala obrovským fenoménem ve světové branži, a to jak po barech tak mezi znalci skotské. Whisky o které její tvůrce a zakladatel John Glaser říká, že vznikla v jeho kuchyni, má atributy téměř úplně odlišné než většina masově vyráběných blendů. Je obvyklé, že v produkci komerčních míchaných skotských je třeba i třicet až čtyřicet whisky různých charakterů. Tam bývá finální blend popisován jako symfonie, ve které každý nástroj má

své místo a svůj zvuk, jež tvoří zážitek z koncertu. Tady naopak vidí John Glaser blend spíše jako jazzové trio či quartetto, jehož jednotlivé party zdůrazňuje větším prostorem k vyjádření a genialitou svého projevu. V jeho směsích většinou bývá tři až pět whisky, převážně sladového typu z legendárních i méně známých palíren, jež jako správní jazzmani „hráli v sudech“ minimálně deset let. To je další z typických Johnových triků, na kterých postavil svůj úspěch. Používá pouze vyzrálé whisky, které ve výsledku dávají nejen

skvělý blend, ale též tvoří produkt, který je například na barové scéně v Paříži nebo Novém Yorku nepostradatelnou položkou. V neposlední řadě je pak poměr sladových spiritů v blendu přes šedesát procent, obvyklých bývá třicet až čtyřicet.

Za dobu, kdy se Glaser věnoval svému prvnímu gastro povolání v oblasti ušlechtilých vín a posléze whisky pro jednu nadnárodní společnost, poznal spoustu rozdílů mezi přístupy k výrobě a stavění blendu. Často viděl, že whisky se staří v sudech již několikrát použitých, na rozdíl od

konzumenta. Současně jde ruku v ruce s dalšími charakteristikami Johnovi whisky, jako je kupříkladu velmi světlá barva a zakalení při nízké teplotě. Což je důkazem nefiltrování za studena a nepoužívání potravinářského kuléru. Procedury zas tak typické pro spoustu značek, jejíž výroba ve velkém měřítku tento přístup žádá, ovšem na úkor potlačení charakteru původních spiritů.

Cesta k vlastnímu míchání ale prý byla daleko jednodušší, než by se na první pohled mohlo zdát. John byl v té době ve Skotsku už dobře



vín u kterých se používají vždycky sudy nejvyšší kvality. Několikanásobné používání nikdy nedodá dostatečně oblou chuť díky vanillinu, kterého je pochopitelně ve vícekrát používaných sudech daleko méně. Mladé whisky v komerčních sudech tím mají více rostlinou a slanejší příchuť. U Compass Box Co. se díky tomuto poznatku, setkáváme téměř pouze s tzv. 1st fill barrel, tj. prvně plněnými sudy, popřípadě sudy znovu vypálenými nebo novými. Takto se „jazzový“ přístup daleko silněji promítá do chuťového zážitku

znám a měl zajímavé kontakty, zároveň i situace byla jiná než dnes kdy opět přichází renaissance whisky a tmavých spiritů vůbec. V té době se všichni rádi bavili na téma odprodání zásob. Dá se říci že pokud máte jasnou vizi a kapitál, můžete zítra odjet do Skotska a začít svůj whisky projekt, říká John. Taktéž přístup jednotlivých výrobců byl vstřícnější, než by se vůči američanovi zdálo, bylo to samozřejmě dáno i tím že jsem v oblasti již nějakou dobu byl. Co se týče různých ocenění a komentářů které Compass Box za dobu své

existence dostal si nejvíce Glaser váží ranného vyjádření předního whisky odborníka, dnes již zesnulého Michaela Jacksona. Ten tehdy označil



tento projekt jako „enfant terrible“ mezi whisky. Jejich autorskou řadu nyní tvoří pět různých blendů Asyla, Oak Cross, Spice Tree, Peat Monster a Hedonism které jsme měli možnost díky La Maison du Whisky v červnu v Paříži ochutnat. Na exkluzivní degustaci spojenou s „food pairing“ doprovodným 5-ti chodovým menu (viz protější strana) ve

slavném pařížském bistru Septime jež vede chef Bertrand Grebaut, který připravil k chuťovým profilům whisky ideální doprovod. Po odpolední prezentaci jsme měli možnost vytvořit si vlastní blend a po aperitivu v nedalém pizza baru Grazie nás zpět v bistru čekal food pairing s whisky.

Asyla je jednou z mála Johnových blended whisky (časteji vidíme vatted – blended malt) která se vyznačuje lehkostí, ovocnými vůněmi i tóny, je sladká a zároveň elegantní, je jako žena říká John. Její jádro tvoří půlka obilné whisky z Nížin jež se postará o její ovocnost, velkou část zastane jednosladová whisky z Vysočiny která nese vůni a bylinost, malou část potom tvoří opět ovocnější jednosladová ze Speyside. Celý blend pak nazrává v americkém dubu jako první plnění. Je to nejoceňovanější z whisek Compass Box, a byla servírována k předkrmu z velkého mořského vlka se žlutem, čerstvými bezinkami a jablkem.

Oak Cross je klasickou vatted malt (dnes díky změně v zákoně již zcela nesmyslně blended malt) tedy směsí jednosladových whisky z různých lihovarů, dominuje zde Vysočina jejíž ovocnost a sytá vůně je dominantou, kterou doladuje trochu whisky ze Speyside dodávající její bohatost. Dozrává potom v americkém dubu a nejkvalitnějších sudech dubu francouzského jež je vypálen a má nelypálená dna.

Spice Tree která má svoje jméno stejně jako většina Johnových blendů tištěné svým profilem je opět vatted malt ve které opět převažuje whisky



SEPTIME

11 JUN 2012

DINER

Maigre de ligne/Jaune d'oeuf/Sureau

Asyla

Asperges blanches/Fera fumée/Miel de sapin

Oslavje 2005 Radikon

Coeur/Foie gras de canard/Maïs

Hedonism

Pigeon/Betteraves/Cerises

Etna Rosso 2002 Calabretta

Chocolat fumé/Muscovado/Olives

Last Vatted Malt



John Glaser v rozhovoru s Charlesem Schumannem.

z Vysočiny, sytá a kořeněná a malé množství ze Speyside zvýrazňující sílu. Pro nazrávání byl použit americký dub který dodá vanilkovost a syrový i vypálený dub francouzský, který dovede blend ke kořeněné dokonalosti.

Peat Monster je jak název napovídá (peat - rašelina) whisky velmi sytou v kouřovém profilu tak jak známe většinu produktů z Islay. Tady je však doprovázena sladkostí Speyside a okořeněna další Islay která obstará jodovost, opět typicky ostrovní. Výsledek je sytý a sladce elegantní. Použit je pouze nevypálený americký dub. V menu uzavíral peloton ve skvělé kombinaci domácí uzené čokolády, muscovada a popele z oliv.


Hedonism neboli česky „požitkářství“ je blend který uzavírá základní řadu je sám o sobě velmi raritní a osobitý, neboť se jedná o téměř zapomenutou kastu vatted grain (blended grain) - míchanou obilnou whisky. Její fenomenální jemnost a vanilkovou karamelovost zastavají dvě whisky které jsou spjaté s obilnou produkcí přes staletí. Byl podáván a dokonale snouben s pečeným kachním srdíčkem, foie gras a kukuřičnou kaší.

Večer v Septime ve společnosti Compass Boxu, Johna Glasera a hostů La Maison du Whisky v čele s Charlesem Schumannem a pařížskými kolegy byl nezapomenutelným whisky dýchánkem.

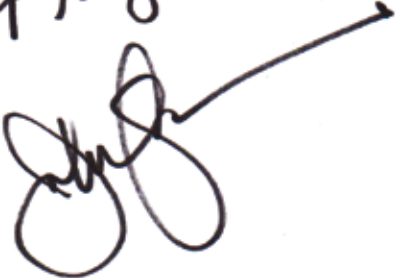




You  Interview with Chef Bertrand Grebaut, Septime Restaurant Paris

You  Introducing Compass Box whisky by John Glaser



Hope to
see you soon,
in Prague!


MÝTUS – Jak dosáhnout věčnosti

napsal Luca Gargano



Yesu Persaud u obrazu bájného Eldoráda – foto: Fredi Marcarini

K tomu, aby se člověk stal součástí pomyslného Olympu světa destilátů, je nutné používat tradiční nebo inovativní postupy v souladu s filozofií zlepšování kvality bez ohledu na ekonomii. Jedná se o ty nejlepší znalosti klíčových kroků v rozhodujících fázích výroby. Také je zapotřebí mít trpělivost a umět čekat než sklídíte první plody své práce. A požehnání? Toho se vám dostane ve chvíli, kdy si vaši láhev kromě konzumentů koupí i první sběratel.

Žijeme ve světě superlativů. Čím víc se dlouhé chapadlo globalizace zmocňuje produktů, jenž jsou výsledkem stovek let zkušeností, tím víc média často zkreslují informace o ryze průmyslových produktech, hlásajíc do světa jak jsou úžasné a zdravé. Kdo jsou ti lidé, jejichž značky a výrobky si zaslouží vstoupit mezi mýty, legendy a současné kultury ve světě alkoholických nápojů? Podmínkou zde není vyjímečnost produktu, který vyniká svou skutečnou kvalitou, ale osvěta jenž ho vynesou na světlo. Přitom důležitými prvky v definici výrobku jsou především suroviny a způsob výroby. Základní surovina může být místní, nebo volně rostoucí,

tedy planá a nešlechtěná. Použití surovin volně rostoucích je už samo o sobě určujícím prvkem; jsou bio za předpokladu, že jejich zpracování souvisí s odhodlaností, těžkou prací, výzkumem a spoustou času; jedná se o alpské a předalpské destilátéry, kteří destilují lesní maliny, květy anýzu, horský javor, nebo o mikrovýrobce Mezcalu, kteří používají „pinas“ maguey Tobaalá, které rostou na náhorních plošinách, které obklopují město Oaxaca v Mexiku. Náhlé změny odehrávající se v posledních desetiletích znamenají, že ochutnat kapku těchto destilátů je luxusem, který si možná dnes ještě neuvědomujeme.

Pravost, typičnost a přirozenost

Pokud se destilují zemědělské suroviny, musíme brát v úvahu jejich vlastnosti: pravost, typičnost a přirozenost. Pravost je vyjádřena pomocí místních surovin, které jsou pěstovány v okolí destilérie a také respektuje a odráží to, co je uvedeno na etiketě. Whisky z Islay je určitě víc Islay a Campbeltown je víc Campbeltown jestliže jsou vyráběny z místního ječmene, než dominikánský rum, který se vyrábí z brazilské a guajánské melasy. Typičnost spíše vyjadřuje jedinečné vlastnosti a rysy ovoce; broskve z Vesuvu nebo prastaré odrůdy hrušek z Val Venosta jsou tak typické a jedinečné, že si zaslouží monodestilaci. Přirozenost je staronová hranice, která se znovu otevírá po čtyřiceti letech slepoty. Až do konce šedesátých let byly všechny destiláty výsledkem zdravého a inteligentního zemědělství, které se odráželo v chuti a v energii destilátu. Chuti, které znovu objevíme za několik let až na příklad budeme moci ochutnat Whisky rodiny Ebensperger, která na jaře začne v Glorenza s destilací biologického ječmene z Val Venosta. Ale nestačí jen surovina; k dosažení pomyslného Olympu je potřeba používat tradiční řemeslné postupy nebo nové moderní metody, jenž jsou v souladu s filozofií zlepšování kvality bez ohledu na ekonomii, k doclení těch nejlepších výsledků v klíčových fázích výrobního postupu, jako je fermentace, destilace, zrání a umění blendovat. Přirozená fermentace pana Rivera Antoine z Grenady, ovocné destiláty pana Vittoria Capovilly, použití prastarých domácích kvasinek v destilérii Demerara Distillers jenž je důležité a rozhodující pro jedinečnost chuti jejich výrobků, tak jako diskontinuální destilace v měděných destilačních alambicích, snižování stupňů teploty s "faible et le fort" a Cognac a metody Solera ve výrobě rumu a především umění vyčkat i čtyřicet let než získáte plody své práce.

Velikost člověka

A pak společnosti a lidé. Muži vizionáři, jenž nám otevřeli novou cestu a kteří tak hrdinně, tělem i duší, bránili svůj produkt, kteří neúnavně budovali a vyznačovali styl a filozofii své značky a své společnosti, uchovávající nástroje, řemesla, budovy, místa, tradice a své umění. Kotle na hořící dřevo, býci, kteří táhnou plně naložené vozy cukrovou třtinou až do destilérie, opravy sudů, malting room, koloniální domy, ještě fungující destilační přístroje (alambiky) z roku 1800 v Demerara Distillers v Georgtownu nebo v Chartreuse ve Voiron. To jsou neviditelné hodnoty, které ucítíte až na

jazyku. Být nezávislou rodinnou značkou po celé generace a odolat cinkotu Eura a Dolaru ve světě, kde se vlastnictví stále víc a víc soustřeďuje do rukou několika gigantických společností, je raritou, tak jako na druhé straně impuls nadnárodních společností Whisky, zachovat řemesla destilérií v jejich vlastnictví. Je příjemné překvapující navštívit místa kde se ve velkém vyrábí světově známé single maltky a poznat je v jejich lidském rozměru. Shrnutí všech těchto aspektů přináší značce nebo konkrétnímu výrobku výjimečnost, samozřejmě i v kontextu kdy byl produkt vyroben a takovýto neobyčejný produkt se může stát kultem.

Kolektivní uctívání

Příznaky jsou různé: ponechání si prázdné lahve vypité s přáteli, sloupnutí etikety z lahve a její stavení na zdi hned vedle vinotéky, když v nabídce restaurace objevíme láhev, kterou známe, vede nás to často k jistotě, že se tam i dobře jí. Koupě z důvodu uschování a ne spotřeby, novinář udělá vše pro to, aby získal informace, cena výrobku na internetu se zvedne už po pár měsících po uvedení na trh... Kultovní výrobky jsou zhmotněním kolektivního uctívání, které vyvinou spotřebitelé sami. Je to rozpoznání jedinečnosti, která není výlučně vázána na vlastní kvalitu, ale spíše na vztah k ostatním výrobkům stejné kategorie zboží. Whisky, rum, calvados, koňak i ovocné destiláty, jsou v různých fázích. Svět skotské whisky je už zcela prozkoumán a nové kulty se rodí buď v geograficky ještě málo známých oblastech nebo návratem do minulosti a její kvality základních surovin a výrobní techniky. Zatímco u rumu ještě stále existují zásoby pocházející z již zavřených destilérií, které nejsou veřejnosti dostupné. Tady se rodí kult starých rumů Caroni 70tých, 80tých a 90tých let, které byly lahčovány v novém století. Tento svět rumu „cask strength“ je právě v plenkách a může se stát kultem. A grappy? Existují ještě 30leté stařené v sudech od sherry a Cachacy, stařené a destilované v „pot stills“? Je to na nadšencích a milovnících života, aby objevili další kulty. Když se k jedinečnosti přidají další charakteristiky jako vzácnost, neopakovatelnost a vyčerpání dostupných zásob lahví, potom se kultovní produkt stane sběratelským, zapíše se do historie a jeho hodnota roste s časem. Až dosud se jednalo hlavně o whisky a teprve v posledních deseti letech se začali sběratelé zajímat o vyjimečné a kultovní rumy. Některé z nich se staly legendou a přežívají v čase ačkoli už nejsou dostupné ani k ochutnávce. Mluví se o nich



Alejandro Robaina – foto: Associated Press file photo (2002)

bez toho, aniž by je kdo ochutnal, jen na základě vzpomínek lidí žijících v té době: jedním příkladem za všechny je Calvados Marcel Blin 1942, lahvovaný Mongiardinem nebo Rhum Saint James 1885, lahvovaný v roce 1952. Těmto vyjimečným, kultovním legendám se často říká mýtus.

Poslední zastánci (paladíni) tradic

Paladínové -zastánci tradic – lidé i značky na pokraji vyhynutí, jenž zůstali posledními řemeslníky ve světě průmyslu, pokračují ve výrobě výjimečných produktů odolávajíc politickým i společenským změnám. Myslím na Dona Alejandra Robaina, strážce jedné z nejvyšších oblastí Corojo, osvětleného zemědělce, výrobce těch nejlepších „capa“ (krycích listů), který se rozhodl zůstat na Kubě s platem 11 dolarů za měsíc a jako obyčejný zaměstnanec pracovat na svém původním pozemku vyvlastněném Fidelem Castrem, držíc při životě staré tradice a umění savoir faire (umění dělat), které by jinak zcela zaniklo. Don Alejandro byl a je mýtusem. Tak jako jím jsou i Yesu Persaud z Demerara Distillers, Thierry La Garderé z Barbancourt, Springbank whisky, nebo líkér Chartreuse, který je už 405 let vyráběn stále stejným způsobem.



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



RADIKON

Stanko Radikon z Oslavje – Friuli

Vinařství RADIKON se nachází v Oslavje poblíž Gorice. Rostou zde odrůdy vinné révy Ribolla, prastará typická odrůda pro území Collija, dále Tocai Friulano, Pinot Grigio a Merlot.

Stanko Radikon používá zkrácené konické kádě s kapacitou 25 – 30hl, ve kterých nechává se slupkami macerovat bílé hroznové víno 3-4měsíce. Dlouhá macerace se slupkami se ukázala jako ideální pro vyluhování většího množství taninů a dalších složek hroznového vína. To je to, proč mají dlouho macerovaná vína velmi intenzivní barvu, obsahují přirozené antioxidanty na ochranu vína a nepotřebují další chemické preservativy jako je sulphur dioxide. Od roku 2002 jsou zde všechna vína vyráběna bez použití chemikálií. Malý obsah sulfitů je získáván během kvašení plně přírodní cestou. Po vyjmutí z kádí a lehkém lisování je víno uloženo do velkých dubových sudů na 3 roky. Poté je po 9 měsících ponecháno k ustálení v láhvích a následně prodáváno.

Vína, která produkuje vinařství Radikon nejsou filtrována a jsou plněna do půllitrových a litrových láhví, protože 0,7 litru je podle Stanka pro jednoho moc a pro dva málo.

Toto víno bylo součástí 5-ti chodového menu v restauraci Septime, během Compass Box whisky & food pairingu s Johnem Glaserem. (viz článek v tomto čísle)

OSLAVJE je vyrobeno z odrůd Pinot Grigio 30%, Chardonnay 40% a Sauvignon Blanc 30%

www.radikon.it





CULEBRAS

Doutník, který Vám tentokrát představuji, je vizuálním ozvláštněním každého humidoru, v němž se nachází. Jmenuje se Culebras a všechny na první pohled zaujme svým naprosto unikátním vzhledem. Jedná se totiž o tři doutníky „spletené do sebe“.

Od nezvyklého tvaru je odvozen i název. Culebras totiž ve španělštině znamená užovka. Inspirace tvůrců Culebras ovšem nespočívá v okouzlení přírodou, nýbrž má mnohem prozaičtější vysvětlení. Tři doutníky si totiž dříve odnášeli kubánští balčí z práce jako svůj každodenní příděl.

Doutník, nebo chcete-li doutníky, Culebras se vyrábí v továrně Partagas. Tato továrna je jednou z nejstarších továren na Kubě. Byla založena již ve 40. letech 19. století Donem Jaimem Partagasem. Náchází se v samém centru Havany a je jakýmsi „ukázkovým místem“, kam jsou voděni turisté při svých návštěvách hlavního města. V současné době Partagas vyrábí něco málo přes padesát velikostí doutníků. Z toho zhruba polovinu tvoří doutníky ručně balené, tu druhou pak lisované strojově. Ručně balené jsou skvělé, ovšem u strojových kvalita kolísá. Při jejich nákupu je tedy dobré vědět, jak byl ten který doutník vlastně vyroben.

Doutníky Partagas se řadí k nejsilnějším doutníkům. Nejinak je tomu i v případě Culebras. Svou chutí je velmi výrazný. Při jeho kouření ucítíte prolínání kořenitých a zemitých tónů. Kupodivu ho nemusíte kombinovat vždy pouze s destilátem. Culebras se báječně hodí k vínu. Snese však pouze ty nejlínější červené odrůdy, jako je kupř. argentinský Malbec, či celosvětově Shiraz a vína na těchto odrůdách postavené, což je případ právě Chateuneuf-du-Pappe. Domaine de Villeneuve pochází z biodynamicky obdělávaných vinic v oblasti feky Rhony. Požitek, jež z tohoto vína budete mít, zapálený doutník ještě umocní. Úspěch je ovšem zaručen i v případě, že se tuto kombinaci rozhodnete někomu věnovat. Nejenže se Vám dostane ocenění za kvalitu, ale v případě Partagasu Culebras navíc za originalitu dárku.



WAREHOUSE #1

top 10 – červen a červenec 2012

1.	Zacapa Etiqueta Negra
2.	Zacapa Solera23
3.	St Germain
4.	Diplomatico Reserva Exclusiva
5.	Santa Teresa Rhum Orange / Ron Zaya
6.	Diplomatico Anejo
7.	Hendrick's gin
8.	Balvenie Doublewood 12 y.o. / Botran Reserva
9.	Broker's gin / Tequila Centinela Anejo / Arakü
10.	Beluga "Transatlantic Racing" / Goelles Saubirne



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



KLÍČ K TRADIČNÍ CHUTI*

Klasické Martini Dry ve třech krocích: Několik kapek suchého vermutu,
4 – 6 cl London Dry Gin No.3, řez citronové kúry.

No.3 – Chuť tradice*