

WAREHOUSE #1

news

č. 4 – LISTOPAD 2012

neprodejné



uvnitř miniposter
STANO VADRNA

STARÝ – A PĚKNĚ ROZMAZLENÝ!



BOTRAN[®] RON

TRADITION TAKEN TO DISTINCTION



[You Tube](#) Ron Botran (2:44)

[You Tube](#) Ron Botran Gran Reserva y Solera (0:39)

Do klidu by se dal volně přeložit názvu filmu Philipa Gröninga "Into Great Silence" odehrávající se v klášteře Grand Chartreuse. Kartuziánští mniši kteří zde žijí vyrábí dodnes podle původní receptury z roku 1605 nejstarší likér na světě, obsahující 130 bylin. Tomuto řádu a úžasnému likéru jsme věnovali podstatnou část tohoto čísla. Podepsáním distribuční smlouvy s Chartreuse Diffusion jsme nám, ale my doufáme že i Vám udělali opravdu velkou radost.

Dále se zastavíme u japonské Nikka Whisky a workshopu Nikka Perfect Serve 2012, který proběhl u nás ve Warehouseu začátkem října. Luca Gargano nám v článku s názvem Krása zrání v Karibiku, mimo jiné připomene jak je to se stařením rumů a jejich odpařováním. Podíváme se i za Stefanem Bellottim na jeho biodynamický statek v Piemonte. V rozhovoru, který jsme pro vás s tímto neobyčejným člověkem pořídili se můžete dozvědět mnoho zajímavého o pěstování vína bez použití chemikálií. Jako vždy na Vás také čeká pár tipů na novinky a na doutník ve spojení s některou z výjimečných láhví z naší nabídky.

Mnohé láhve o kterých píšeme máme pro Vás k dispozici a nevylijeme je ani kdyby Kalousek na Hege- rovi jezdil. Z diletantských rozhodnutí našich vládních špiček si totiž nesmíme dělat příliš těžkou hlavu.

... nebo se zblázníme



Jiří Rabel



Jakub Janeček

kartuziánského řádu“, vyhlášenými v letech 1971 a 1975 po druhém vatikánském koncilu.

Těmito pravidly byla upravena „původní pravidla“ tak, aby vyhovovala novému světu. Pravidla obsahují konkrétní podrobnosti o tom, jaký život by měl mnich vést, zároveň se však snaží sdělovat určité duševní hodnoty. Chválí život v osamění, mlčení v celách, neustálé modlení, pokornou práci v chudobě, ale také bratrský život, společné liturgické modlitby, poslušnost vůči převorovi kartouzy i vůči generální kapitule, která představuje nejvyšší orgán řádu. Poslání kartuziánů se vztahuje na otce i bratra. Oba vedou rozjímavý život, který zcela zasvětili hledání a uctívání Boha a přimlouvám u něho ve prospěch celého lidstva.

Otcové, kteří jsou všichni knězi, žijí převážně v tichu poustevny. Bratři, kteří na kněze vysvěceni nejsou, tráví část rozjímavého života tím, že provádějí všechny činnosti nutné pro život v klášteře. Oba režimy kartuziánského života se vzájemně doplňují pod znamením společného hledání Boha ve velmi opuštěném prostředí, přičemž otcové i bratři jsou zproštěni veškerých přímých apoštolských povinností. Kartuziánští mniši se k Bohu modlí za celý svět. Jejich samotářství není ani ústup, ani rezignace. Naopak, je to darování sebe samých, milosrdný skutek ve prospěch lidstva.

V neustále se měnícím moderním světě, v němž žijeme, připomíná kartuziánský řád obecné hledání ideálu pravdy a mystické seberealizace.



EKONOMICKÉ AKTIVITY KARTUZIÁNSKÝCH MNICHŮ V PRŮBĚHU DESETI STOLETÍ

Když svatý Bruno dorazil v roce 1084 do Chartreuse, toto pohoří nebylo nic víc než „pustina“: těžko přístupná divočina vhodná k rozjímání. Aby zde mohli žít, první kartuziánští mniši tvrdě pracovali a snažili se kraj učinit pohostinnějším. Pokáceli stromy, aby mohli pěstovat plodiny a pást dobytek. Z nejlepších stromů, které v té době v pohoří Chartreuse rostly, vyrobili kartuziáni stěžně pro své lodě. Záhy si uvědomili výhody, které mohli získat díky

zdrojům, jež jim nabízelo okolní prostředí: ze dřeva z lesů pálii dřevěné uhlí, voda z horských bystřin jim poskytovala energii a v dolech těžili železnou rudu. Z kartuziánů se stali mistři železa a dnes jsou uznáváni jako zakladatelé moderní metalurgie. Je dost pravděpodobné, že kdyby templářští rytíři a křižáci nežádali kartuziány, aby splnili jejich požadavky, mniši by odvětví nerozvinuli v takové míře a nepřispěli by tolik k hospodářskému růstu provincie Dauphiné. Kartuziáni provozovali 11 šachtových pecí, zaměstnávali místní pracovníky, které zaskolili a následně jim pomáhali založit vlastní dílny.



Kvalita vyráběné oceli a úspěchy aktivity, která vzkvétala díky činnosti kartuziánských otců, však vzbudily žárlivost.

Pod nátlakem některých šlechticů z regionu přijal panovník opatření omezující hranice lesů, které bylo možné vytěžit za účelem pálení dřevěného uhlí: produkce začala klesat. Když v roce 1735 dřevěné uhlí nahradil při výrobě litiny koks, dostalo metalurgické odvětví kartuziánů tvrdý úder: úřady přijaly opatření, která ztížila a posléze zcela znemožnila přístup k dodávkám paliva.

Šachtové pece byly jedna po druhé zavírány, poslední vyhasla v roce 1792 během Velké francouzské revoluce. Na svůj čas vysoce rozvinutou technologii, která poskytovala obživu údolím řek Guiers, Fure a Isère, dnes připomínají pouze kovane železné mříže, brány a zbraně s vyraženou zeměkoulí a křížem, znakem kartuziánů.

V této době začali kartuziánští mniši vyrábět likéry s využitím receptury z rukopisu, který jim v roce 1605 předal maršál d'Éstrées.

Již od založení svého řádu se kartuziáni vždy snažili uspokojovat své vlastní potřeby prací, takže se mohli svobodně zhostit své úlohy – tou byly modlitby a bohoslužby za všechny lidi, s nimiž byli vždy duchovně spjati.



HISTORIE LIKÉRŮ CHARTREUSE

V roce 1605 předal maršál d'Estrées kartuziánským otcům rukopis prozrazující recepturu pro elixír dlouhého života. V té době dosáhly vrcholu jejich aktivity v odvětví metalurgie, což vysvětluje, proč uplynulo více než jedno století, než se o elixíru opět začalo hovořit. Teprve v roce 1737 sestavil bratr Jérôme Maubec, lékárník kláštera Grande Chartreuse, praktický recept na přípravu tohoto elixíru, který se dodnes vyrábí podle stejného postupu pod názvem ELIXIR VÉGÉTAL DE LA GRANDE CHARTREUSE (bylinný elixír z Grande Chartreuse); obsah alkoholu je 69 %. Posléze byl vyroben zelený likér CHARTREUSE VERTE (nazývaný „zdravotní likér“) s obsahem alkoholu 55 %. Setkal se s okamžitým, avšak dočasným úspěchem.

Francouzská revoluce mnichy rozprášila. V roce 1793 byla jako bezpečnostní opatření pořízena kopie cenného rukopisu. Tu u sebe uschoval jediný mnich, který směl zůstat v klášteře. Originál měl neustále u sebe jeden z otců.

Ten byl však zatčen a poslán do vězení v Bordeaux. Výtitk rukopisu se mu podařilo propašovat z cely dalšímu mnichovi, který našel útočiště po-

blíž kláštera Grande Chartreuse, Basilu Nantasiovi. Ten nebyl schopen tajemství využít, a protože nevěřil, že by kartuziánský řád mohl být obnoven, předal kopii rukopisu Liotardovi, lékárníkovi z Grenoblu. Po smrti Basila prodal jeho bratr Liotardovi originály všech dokumentů.

V roce 1810 císař Napoleon I. rozhodl, že všechny „tajné léky“ mají být předány ministerstvu vnitra, kde budou posouzeny a následně případně využity vládou. Liotard zaslal rukopis na ministerstvo, ten se mu však vrátil s poznámkou „ZAMÍTNUTO“.

Po Liotardově smrti byly dokumenty vráceny klášteru Grande Chartreuse, kde se znovu začalo s produkcí likéru.

Kolem roku 1840 došlo k úpravě receptury. Podle ní se začal produkovat nový likér s nižším obsahem alkoholu 40 %, CHARTREUSE JAUNE (žlutý likér).

Pokusy o krádež receptury se objevovaly stále častěji, ani jeden však nebyl úspěšný. V roce 1903 byli kartuziáni vykážáni z Francie. Své tajemství si odnesli s sebou a založili palírnu ve španělské Tarragoně. Ve Francii byla značka Chartreuse prodána skupině obchodníků s lihovinami, kteří založili společnost Compagnie Fermière de la

Grande Chartreuse. Tato společnost, jejíž produkce neměla nic společného se skutečným likérem CHARTREUSE, v roce 1929 zbankrotovala a ochranná známka se vrátila do rukou mnichů. Produkce likérů byla znovu zahájena ve Fourvoirie, v prostorách vystavěných kartuziány v roce 1860, které se nacházely pod klášterem Grande Chartreuse. Tyto budovy v roce 1935 zničil sesuv půdy a výroba se přesunula do Voironu. Od roku 1970 má balení, propagaci a prodej produktů, jež nadále připravují tři kartuziánské bratři, které tímto posláním pověřil jejich řád, na starost společnost CHARTREUSE DIFFUSION. Bratři pracují v naprosté tajnosti a jsou jedinými osobami, kterým jsou známy podrobnosti o výrobě likérů. I v dnešní době zůstává receptura tajemstvím, které nebylo možné rozluštit ani díky moderním výzkumným metodám.

Likéry vyráběné kartuziánskými otci jsou čistě přírodní. Jejich barvu určuje 130 bylin, které jsou v nich obsaženy. Byliny vyjmenované v receptuře jsou nejprve macerovány v pečlivě vybraném alkoholu, poté následuje destilace. Do lihoviny vzniklé tímto procesem se přidá destilovaný med a melasa, výsledkem je zelený a žlutý likér. Než se likéry dostanou na trh, dlouho zrají v obřích dřevěných sudech.

Pokud se doba zrání prodlouží na osm let, získá likér Chartreuse vynikající kvalitu a dostane označení „CHARTREUSE V.E.P.“ (mimořádně dlouhá doba zrání). Produkt (v nutně omezeném množství) se plní do lahví o objemu 50 cl a 1 litr, což přesně odráží model používaný v roce 1840. Trpělivost kartuziánských otců umožnila rozluštit

recepturu zaznamenanou ve starobylém rukopise a vyvinout praktickou recepturu pro přípravu bylinného elixíru; houževnatost jim pomohla upravit recepturu pro nové produkty. Péče, se kterou vybírají různé ingredience a vyrábějí produkty, na něž pozorně dohlížejí během celé dlouhé doby zrání, je zárukou trvale vysoké kvality.



Historie výroby likérů Chartreuse

1737-1860: KLÁŠTER „LA GRANDE-CHARTREUSE“

Klášter „La Grande Chartreuse“ se nachází v pohorí Chartreuse a je mateřským sídlem, neboli centrálou kartuziánského řádu. Právě tady byl po důkladném studiu rukopisu receptury darované maršálem d'Estrées, roku 1737 vyroben bylinný elixír. Po elixíru následovala v roce 1764 výroba zeleného Chartreuse a v roce 1838 i Chartreuse žlutého.



1860-1903: FOURVOIRIE

Úspěch Elixíru a zeleného Chartreuse donutily mnichy vybudovat novou a větší destilérii v blízkosti malé vesnice „Saint Laurent du Pont“, v místě zvaném „Fourvoirie“. Zde byla brzy výroba rozšířena i o nové likéry, jako například bílý Chartreuse, který byl vyráběn od roku 1840 do roku 1880 a od roku 1886 do roku 1900.

1903-1989: TARRAGONA

V roce 1903, byli kartuziánští mnichy vyhnáni z Francie. Otec jenž měl na starosti celou destilaci likérů odešel do Španělska a otevřel tam v Tarragoně novou destilérii. Ani ne za rok byla Chartreuse zpátky na světovém trhu, ne ale ve



všech zemích, protože francouzská vláda znarodnila značku i destilérii a prodala je skupině soukromých francouzských investorů. Pokud ovšem někdo chtěl skutečně Chartreuse a ne imitaci, koupil si Tarragonu. Všichni totiž věděli jak se věci mají. Tato destilérie fungovala až do roku 1989. Během 86 let své existence mnichy destilovali střídavě tam i v Marseji, ve Fourvoirie (až do jeho zničení) a nakonec ve Voironu.

1921-1929: MARSEJ

V roce 1921 otevřeli destilérii v Marseji, na jihu Francie. To ještě stále neměli dovoleno nazývat svůj likér Chartreuse a tak mu říkali „Tarragone“. Zajímavostí je, že to v té době byl jediný likér nesoucí španělské jméno, který byl vyráběn ve Francii!



1930-1935: FOURVOIRIE

V roce 1929, mnichy znovu získali obchodní název „Chartreuse“ a v roce 1930 obnovili destilaci v destilérii ve „Fourvoirie“. Jejich štěstí však netrvalo dlouho. Během noci 14. listopadu 1935 zničil sesuv půdy celou budovu a část zásob se ztratila v řece. Francouzská armáda byla povolána na pomoc. Dubové sudy a velké měděné destilační pří-



stroje, které zůstaly v dobrém stavu, byly převezeny do nedalekého města Voiron, kde kartuziánští mniši vlastnili malý sklad a sklep na zrání likérů.

OD ROKU 1935: VOIRON

Dnes jsou všechny Chartreuse likéry vyráběny pouze ve Voironu. Nicméně, všech 130 bylin a rostlin ze kterých se likér Chartreuse vyrábí je uloženo v klášteře „La Grande Chartreuse“, 15 kilometrů daleko. Tam jsou drceny a míchány jak požaduje tajný recept a nakonec převezeny do destilérie ve Voironu, kde jen dva z mnichů mají právo máčet je a pálit a nakonec dohlížet na jejich staření. Každý rok tyto sklepy přivítají více než 100.000 návštěvníků z celého světa. Jen velmi málo z nich tuší, že se dozví o likéru, jenž je na trhu už téměř 300let!



Pouze dva z Kartuziánských mnichů - Dom Benoît a bratr Jean-Jacques – znají jména všech 130ti bylin a rostlin používaných k výrobě likéru Chartreuse: ty uvedené v rukopise byly zadány více než před 400 lety. Každý rok je 18 tun těchto bylin a rostlin dopraveno do klášteře Grande –Chartreuse a tam v bylinném pokoji jsou sušeny, drceny a smíchány do různých sérií. Každá ze sérií je pak pozorně uložena v očíslovaných pytlicích a převezena do destilérie ve Voironu. Zde se na výrobě podílí pouze 2 mniši a 2 jejich pomocníci. Každá ze sérií bylin se zde maceruje v alkoholu. Každý macerát se pak 8 hodin destiluje. Od 19. století mniši používají měděné destilační přístroje, které jsou dnes určeny především k destilaci vodky Vertical vyráběné dvěma pomocníky. Většina z destilace likérů se dnes provádí v nerezových destilačních zařízeních. Ty byly navrženy speciálně pro Chartreuse, s cílem umožnit mnichům velmi přesné počítačové řízení destilačního procesu přímo z klášteře. Zahříváním se esence rostlin odpaří do horní části destilačního zařízení. Po následném

ochlazení v kondenzátoru, se z nich stane alkoholát. Poslední macerace bylin dává likérům jejich barvu. Závěrečnou kontrolu před tím, než se likéry Chartreuse uloží ke zrání do dubových sudů provádí mniši osobně přímo v destilérii.



SKLEP VE VOIRONU KDE ZRAJÍ CHARTREUSE

byl postaven v roce 1860, rozšířen v roce 1966 a je se svými 164 metry délký nejdelším sklepem na světě, kde zrají likéry. Ty jsou zde uloženy v dubových sudech z Ruska, Maďarska a Francie. Po několika letech je mniši otestují a rozhodnou zda jsou připraveny k lahování. Pouze oni mohou přijmout toto rozhodnutí.



STÁČECÍ LINKA

Automatizovaná stáčecí linka se nachází v přízemí nad sklepem. Chartreuse likéry pak jsou odeslány do celé Francie nebo do sta dalších zemí, kde jsou dnes prodávány.



Ředitel exportu Chartreuse Diffusion Philippe Rochez (vpravo) s vlajkou Chartreuse na vrcholu Mount Blanc.



1. **ELIXIR VEGETAL** – 10ml/69% alkoholu. Tento bylinný elixír z Grande-Chartreuse je vyráběn kartuziánskými mnichy od roku 1737 podle původní receptury "Elixíru dlouhého života" z roku 1605. Použití – pár kapek na lžičku, nebo na kostku cukru, nebo jako infuze do jemně oslazené vody. Může být také vhodným modifikátorem sofistikovaných koktejlů.
2. **CHARTREUSE ZELĚNÝ** s obsahem alkoholu 55% - Jenom 2 kartuziánští mniši znají původ 130 rostlin a ví jak je namíchat, macerovat a destilovat, aby byl výsledkem tento famózní světoový líkér 100% čistě přírodní barvy, zrající minimálně 3 roky v dubových sudech. Nejlépe si zelený Chartreuse vychutnáte velmi chladný, případně servírovaný na led. Ačkoli je tradičně označován jako drink po večeři, stále více lidí si jej vychutnává v long drincích.
3. **CHARTREUSE ŽLTÝ** s obsahem alkoholu 40% - Jedná se o jemnější a sladší verzi zeleného Chartreuse likéru. Poprvé byl kartuziánskými mnichy vyroben roku 1838. Jeho barva je výsledkem kompozice 130 rostlin, z kterých je destilován neobsahuje přidaná barviva ani dochucovadla. Zraje minimálně 3 roky v dubových sudech. Způsob podávání je stejný jako u zeleného Chartreuse.
4. **CHARTREUSE V.E.P. (ZELĚNÝ)** – (V.E.P. - Vieillessement Exceptionnellement Prolongé, neboli s výjimečně prodlouženým zráním). Tato verze je vyrobena podle stejného tajného receptu a výrobního postupu jako tradiční Chartreuse zelený likér. Má pouze prodlouženou dobu zrání v dubových sudech. Obsah alkoholu 54%. Každý rok je vyrobeno pouze limitované množství láhví které jsou číslovány. Způsob konzumace – za studena jako after diner drink, neboli po večeři.



5. **CHARTREUSE V.E.P. (ŽLUTÝ)** – (V.E.P. - Vieillessement Exceptionnellement Prolongé, neboli s výjimečně prodlouženým zráním). Tato verze je vyrobená podle stejného tajného receptu a výrobního postupu jako tradiční Chartreuse žlutý likér. Má pouze prodlouženou dobu zrání v dubových sudech. Obsah alkoholu 42%. Každý rok je vyrobeno pouze limitované množství láhví které jsou číslovány.
6. **Grande Chartreuse Liqueur du 9^e Centenaire** – Tento likér s obsahem alkoholu 47% byl vyroben v roce 1984 u příležitosti 900 letého výročí založení kláštera Grande Chartreuse roku 1084. Jeho barva je rovněž přírodní a chuť o poznání sladší než zelený Chartreuse. Láhev je replikou láhve používané v 18. století. Láhve jsou na zadní etiketě číslovány.
7. **CHARTREUSE 1605** – Liqueur d'Elixir s obsahem alkoholu 56% byl vyroben u příležitosti 400 letého výročí receptury. V roce 1605 získali mniši kartuziánského kláštera ve Vauvert nedaleko Paříže dárek od Francoise Hannibala d'Estrées, maršála pěchoty krále Jindřicha IV. Jednalo se o recepturu Elixiru, kterému se říkalo Elixir dlouhého života. Podle této receptury byl později vyroben Chartreuse zelený likér. V roce 2005 kartuziánští mniši vytvořili "Chartreuse 1605" aby vzdali hold tomuto prvnímu mocnému likéru.
8. **CHARTREUSE Liqueur des Milleurs Ouvriers de France "Sommeliers" 45%** - V roce 2007 "Nejlepší řemeslníci Francie – Someliéři" kontaktovali kartuziánské mniše v Chartreuse, aby vytvořili mistrovské dílo. Výsledkem jejich úzké spolupráce je tento klenot, zlatavě žlutý Chartreuse. Jedná se o znovuoživení žlutého Chartreuse, který byl nazýván královnou likérů.



Flambovaný moučník s likérem Chartreuse, rozpuštěnou čokoládou a ostružinovým sorbetem

tak jak ho připravuje Jean Sulpice, šéfkuchař restaurace L'Oxalys. Dvojnásobný držitel michelinských hvězd z Val Thorens.

www.restaurant-loxalys.fr

Pro 6 osob. Příprava 30 minut. Vaření žádné.

složení:

12 čokoládových skořápek o průměru 7 cm.
½ l chartreuské zmrzliny
½ l ostružinového sorbetu
10 cl zeleného Chartreuse likéru (na flambování)
Pěna:
15 cl tekuté crême fraîche
4 žloutky
2 zarovnané polévkové lžice moučkového cukru
3 polévkové lžice zeleného Chartreuse likéru

příprava:

Požádejte některého výrobce čokolády, aby vám připravil 12 čokoládových skořápek o průměru 7 cm nebo kupte 6 velkých čokoládových vajec požadované velikosti a rozkrojte je na poloviny.

Chartreuská pěna:

Elektrickým šlehačem vyšlehejte žloutky s moučkovým cukrem. Když směs zbledne, ušlehejte crême fraîche a zpracujte ho do směsi. Opatrně zamíchejte dřevěnou lžící a přidejte zelený Chartreuse likér.

Nalijte vše do šlehačkové láhve s 2 plynovými bombičkami.

Dejte na 30 minut do ledničky.

Na dno každé čokoládové skořáčky dejte po kopečku chartreuské a ostružinové zmrzliny. Pokryjte chartreuskou pěnou a přikryjte druhou skořápkou.

Flambování:

Nalijte zelený Chartreuse likér do malého rendlíku, ale neohřívejte. Zapalte likér zapalovačem a hořícím likérem jemně polijte povrch každé čokoládové koule. Likér rozpustí čokoládu, ale ne zmrzlinu uvnitř. Čokoláda se žářem rozteče v omáčku, která je správně teplá a voní po Chartreuse.

Pár slov, která řekl o Chartreuse likéru Jean Sulpice: Chartreuse je likér, který jsem si obzvlášť oblíbil. Rád ho využívám ve své kuchyni. Je to likér s bohatou historií, opravdu velice vzácná místní specialita. Mám rád jeho květinový nádech, který dokonale ladí se sladkostmi nebo bílým masem. Chartreuse mi taky připomíná dětství: vzpomínám si, že mi jej můj dědeček dával na kostku cukru jako lék proti únavě. Je to bylinkový léčivý likér. Vlastně si myslím, že je Chartreuse víc než likér, je to opravdová tradice.



Ron
Zacapa[®]
Centenario



Srdečně Vás zveme na prezentaci Brand Ambadora 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 stažení 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



RON ZACAPA CENTENARIO STRAIGHT FROM THE CASK

je limitovanou edicí legendárního rumu Zacapa, který je lahvován v sudové síle, tedy 45% alkoholu. Na visačce tohoto rumu naleznete číslo láhve, datum plnění a podpis věhlasné master blenderky Loreny Vasquez.

Cena 3440,- Kč

DETTORI – MOSCADEDDU

je nové víno v naší nabídce Triple "A" vín, které je připraveno tak, aby potěšilo každého milovníka muškátu bílého, tedy odrůdy, která je jednou z nejstarších, které byly kdy na Sardýnii pěstovány. Zdejší vína nejsou barikována a před lahvováním ani filtrována. Moscadedu je název vinice o rozloze 2,89ha v Badde Nigolosu. Tato vinice na vápencovém podloží se zvedá do výšky 300 metrů nad mořem. Roční produkce 1.500 – 3.500 láhví. Obsah alkoholu 15,5 – 18% vol.

Cena 910,- Kč



ČOKOLÁDA XC CHOCOFLOWER

byla vyrobena speciálně proto, aby doprovodila a podtrhla chuť prvotřídních světových rumů. V tomto velice pěkném balení je uloženo 12 kusů čokoládových podkoviček, které můžete "posadit" na okraj sklenky s Vaším oblíbeným rumem a nechat se unášet snoubením vůní a chutí kvalitního destilátu a čokolády.

Cena 160,- Kč

MOUNBÈ je strukturované červené víno, které vyrábí Stefano Bellotti na své biodynamické farmě Cascina degli Ulivi. Jeho základ tvoří Barbera v souladu s tradicí typickou pro tento kraj, kterému se říká "Montebello", což je vlastně i název tohoto vína v místním nářečí. Vinice leží na jílovitém podloží, vinifikace a zrání probíhá, více než rok, ve velkých dubových kádích. Složení odrůd: 85% Barbera, 10% Dolcetto a 5% Ancellotto. Toto víno se výborně hodí k masu a silněji ochuceným pokrmům.

Cena 450,- Kč

(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)

CARONI AGED 12 YEARS je 100% rumem z Trinidadu, což znamená, že je vyroben z místní cukrové třtiny a byl destilován a zral rovněž na tomto ostrově v Karibiku. Destilerie Caroni je od roku 2002 uzavřenou destilérií a o to cennější je tento dvanáctiletý rum s obsahem alkoholu 50%.
Cena 1020,- Kč



SIWO DE BATTERIE je sirupem z cukrové třtiny. Vyrábí se na ostrově Marie Galante z čisté šťávy cukrové třtiny, získané jejím mletím. Tato šťáva se zahřívá tak dlouho, než se odpaří voda a zbyde tekutina s viskozitou medu. Používá se například k flambování, nebo k přípravě koktejlu Ti-Punch, velmi rozšířeném na francouzsky mluvících ostrovech v Karibiku.
Cena 280,- Kč



CHARTREUSE 20ML

s obsahem alkoholu 55% a kovová "placatka" s logem kartuziánského řádu je obsahem tohoto dárkového balení nejstaršího likéru na světě, kterého receptura pochází z roku 1605 a který je dodnes vyráběn ve Francii mnichy tohoto řádu ze 130 bylin.

Cena 980,- Kč

RON BOTRAN SOLERA 1893 je destilován z panenského medu který pochází z nejkvalitnější cukrové třtiny rostoucí v jižní Guatemale. Tento rum zraje 5 až 18 let v rámci unikátního Solera systému, který kombinuje nevypálené a vypálené sudy po Americké Whiskey, sudy kde dřívě zrálo Sherry a sudy ve kterých bylo uloženo Portské víno. Výsledkem je rum s komplexitou, hloubkou, bohatostí a přirozeně sladkými tóny. V tomto dárkovém balení získáte mimo rumu Botran Solera ještě sklenku No Ice Glass od firmy Schott Zwiesel.

Cena 1480,- Kč



NIKKA

JAPANESE PURE SPIRIT



Vizionář Masataka Taketsuru, jehož předkové vyráběli saké od roku 1733, se narodil v roce 1894. V roce 1919 byl firmou Settsu Shuzo poslán do Skotska, aby získal zkušenosti a technické znalosti o výrobě whisky. Při studiích na univerzitě v Glasgow se naučil blendování a destilaci a své zkušenosti měl zúročit při výrobě japonské whisky pro firmu Settsu Shuzo. Když se vrátil v roce 1920 zpět do Japonska, zjistil, že se zamýšlený projekt pravděpodobně nikdy neuskuteční. O dva roky později dokonce ztratil práci, a tak v roce 1923 vstoupil do skupiny Kotobukiya, pro kterou postavil destilérii poblíž města Kjóto, a tak se stal v roce 1924 otcem první japonské whisky. V roce 1934 se Masataka Taketsuru rozhodl osamostatnit, založil společnost Dai Nippon Kaju Kabushiki Kaisha, nechal postavit destilérii Yoichi na ostrově Hokkaidó a ještě v tomtéž roce začal vyrábět první blendy. V roce 1952 přejmenoval společnost Nippon Kaju na Nikka Whisky Distilling Co.Ltd. Rostoucí úspěch mu umožnil v roce 1969 vybudovat další destilérii s názvem Miyagikyo na ostrově Honšú poblíž města Sendai. O 10 let později Masataka Taketsuru ve věku 85 let zemřel. Jeho múzou mu během jeho života byla Jessie Roberta Cowan, kterou poznal při studiích a se kterou se oženil v Glasgow v roce 1920. Společně se natrvalo přestěhovali do Japonska, kde si Jessie Roberta změnila jméno na Rita, naučila se Japonsky a do Skotska se už nikdy nevrátila. Rita Taketsuru zemřela v roce 1961 ve svých 65 letech.

Japonská whisky má dnes ve světě veliké renomé a milovníci whisky z celého světa dnes oceňují její čistotu a jemnost. Na rozdíl od Skotska a dalších zemí vyrábějících whisky, si japonské palírny nekupují whisky do míchání jedna od druhé, ale každá produkuje colou řadu whisky, které následně míchá. Důraz se klade na

důkladnou znalost výrobního procesu. Voda, ječmen, kvasinky, rmutování, kvašení, destilace i zrání v různých sudech, prošly v Japonsku podrobným zkoumáním. Japonské destilérie tak dokáží vyrábět širokou škálu chuťových profilů jednodruhových sladových whisky. Pokud je řeč o japonské whisky, sluší se zmínit jedinečný chuťový profil, který propůjčují finálnímu produktu sudy z japonských dubů Mizunara. Často může jejich vůně a chuť evokovat santalové orientální dřevo. Vědecké výzkumy ale v současnosti poukazují na kokosové aroma. Vzhledem k tomu, že Japonci své Mizunara dubové sudy neexportují, ponechávají si tak whisky z ostrovů vycházejícího slunce svou jedinečnost.



NIKKA Blended Whisky 40%
Vyniká jemnou ovocnou chutí. Jedná se o nejpřístupnější Nikka blend současnosti.



NIKKA Coffey Grain 45%
Je vyráběna z kukuřice na Coffeyho destilačním zařízení.



NIKKA From The Barrel 51,4%
Je oceňovaným blendem vyráběným z obilí a sladu z destilérie Miyagikyo a ze sladu z destilérie Yoichi. Zraje v jednu použitých sudech po Bourbonu.



NIKKA Pure Malt Red 43%
Lehká a voňavá ovocná chuť whisky s mandlovými tony dubového dřeva.



NIKKA Pure Malt White 43%
Nejkouřovější z tria Pure Malt blended maltů. Bylinný styl s bohatou mýdlovou chutí.



NIKKA Pure Malt Black 43%
Bohatá a sladká se silnou vůní černého ovoce, hořké čokolády a s tony leštěného dubového dřeva.



NIKKA Yoichi 10 Y.O. 45%
Typický zástupce hlavního stylu palírny. Vyvážená chuť připomíná dubové dřeva, máslové bonbon a jakoby borové dřeva v dokončení.



NIKKA 17 Taketsuru 43%
Čistá a precizní whisky s veškerou komplexitou, kterou byste u tak vyzrálé whisky mohli očekávat.




NIKKA Taketsuru 21 Y.O. 43%
Komplexní whisky nabízející mnoho vrstev příchutí: ovocného sirupu, fíků, sušených švestek a kouře.



NIKKA 1998 Coffey Malt 60%
Je vyrobená 100% ze sladového ječmene. Destiluje se ale na Coffeyho destilačním zařízení, na kterém se obvykle destilují kukuričné whisky.



 Warehouse1shop

Podpalubí obchodu Warehouse #1 – úterý 2. října

Dne 2.10. se uskutečnila po letní odmlce další akce u nás v podpalubí obchodu Warehouse #1. Tentokrát se jednalo o třetí pokračování workshopu Nikka Perfect Serve, s japonskou whisky Nikka, letos pod názvem Ichi-go Ichi-e <<Omakase>>.

Omakase je termín známý hlavně ze sushi barů. Doslova znamená "nechávám to na vás" a v našem případě měl barmana přimět k přečtení hosta s ohledem na neverbální komunikaci, počasí a třeba i oblečení a snoubit vjemy ve finálním servisu nebo Nikka cocktailu. Tento workshop, byl rozdělen na dvě části. První, řekněme edukativní začínala pro pozvané hosty už v 1/2 9 ráno. Barmani a barmanky z různých koutů republiky se během dopoledne dozvěděli od barmanské ikony a dnes globálního brand ambasadora Nikka Whisky, Stana Vadrny, co to vlastně Ichi-go Ichi-e <<Omakase>> znamená a jak, s potřebnými znalostmi a porozumění řeči těla, lépe vyjít vstříc váženým hostům. Nutno říci, že bylo zajímavé Stana Vadrnu pozorovat a naslouchat jeho zkušenostem, které se úspěšně snažil předat svému obecenstvu.

V odpoledních hodinách došlo i na druhou část programu, kterou je již tradičně soutěž s Nikka Whisky. Tento rok museli soutěžící s vědomím toho, že mají Ichi-go Ichi-e, neboli tady a teď šanci správně otipovat hosta, jeho povahu a rozpoložení, aby mu s pomocí své přirozenosti a šarmu nabídli drink ještě před tím, než si o něj sám řekne. Vyhrává ten, kdo tohle dovede nejlépe. V našem případě ten barman, kterého čtyřčlenná porota složená ze dvou hostů, dále Eduarda Ondráčka, jakožto vítěze minulého ročníku a v neposlední řadě také Stana Vadrny, vybere jako nejpřesvědčivějšího. Soutěže ze zúčastnili Miloš Danihelka z Hemingways baru, Adam Hrapko z Black Angel's, Víta Cirok z Bugsy's, Kryštof Hordina z La Casa Havana baru a Richard Vandlík z Red Rabbitu. O sílu ostří japonské Katany nakonec vyhrál Adam Hrapko z pražského Black Angel's baru, který se vítězstvím kvalifikoval do evropského finále, pořádaného 5.listopadu v baru hotelu Blythswood ve skotském Glasgow. Přejeme mu hodně štěstí, protože pokud se mu podaří uspět i tam, čekal by ho na jaře all inklusivní týdenní výlet do Japonska, kde by se přímo na místě seznámil mimo jiné i s výrobou věhlasné Nikka whisky.





IKKA
ECT SERV
2012

期一会

ni-go lo

OMAK

Star

WAREHOUSE #1
news

STANO VADRNA

NIKKA WHISKY GLOBAL BRAND AMBASSADOR





Do již čtvrtého čísla Warehouse #1 News jsme pro vás tématicky oprášili původní prohibiční cocktail jehož součástí je legendární likér Chartreuse a který se honosí jménem The Last Word - Poslední Slovo.

Kratký drink ve kterém se snoubí stejné díly Chartreuse Verte, ginu, maraschina a limetové šťávy se připravuje třepaný. Tento velmi dobře pitelný a středně sladce vyvážený short světle zelenavé barvy který nepostrádá správný „kick“ je datován do roku 1920 kdy byl vytvořen v Detroit Athletic Clubu. The Last Word je během válečného dění lehce pozapomenut a jeho první comeback nastává v roce 1952 kdy ho Ted Saucier publikuje ve svém receptáři Bottoms Up. S poklesem popularity klasických nápojů se nám opět ztrácí z nápojových listků a je znovuobjeven až s nástupem „Golden Age“ klasických drinků během přelomu milénia. Konkrétně panem Murray Stensonem jež hledal nový drink pro Zig Zag

Café v Seattlu, který se zasloužil o další publicitu. Pro ideální přípravu použijeme třídílný tzv. evropský shaker do něhož nadávkuje po dvou cl zelené Chartreuse, maraschina, ginu a čerstvé limetkové šťávy. Přidáme 2-3 menší a 1 velký kus sekaného ledu. Důkladně protřepeme minimálně po dobu 30ti vteřin a poté nalijeme do dobře vychlazené coupettky na cocktaiky. Velmi často servírován nezdobený, nebo jen lehce například hvězdičkou badyánu. Na zdraví
Rád bych Vás ještě informoval o nesporném úspěchu pražského Hemingway baru. Ten se totiž umístil v žebříčku 50 nejlepších barů světa, který sestavuje každoročně jeden z nejdůvěryhodnějších a nejrespektovanějších časopisů zabý-

Drink měsíce:



vajících se nápoji, anglický Drinks International na 38. místě. Gratulujeme a ptáme se barmana Davida Andreho co pro tento bar znamená likér Chartreuse? Chartreuse vnímáme v Hemingway baru jako jedinečný a nenahraditelný produkt. Momentálně připravujeme nový drink do naší nabídky, který bude založen na kombinaci chutí koňaku, žluté Chartreuse a hrušek. Přijďte ochutnat.

Eduard Ondráček

S pozdravem / Sincerely Eduard Ondráček
Senior Barkeeper 4 Life @ Warehouse # 1

THE LAST WORD

- 2 cl zelené Chartreuse
- 2 cl Maraschino
- 2 cl Tanqueray gin
- 2 cl čerstvé limetkové šťávy
- 2-3 menší a 1 velký kus sekaného ledu



Krása zrání v Karibiku

napsal: Luca Gargano, foto: Jakub Janeček

V dnešní době pochází většina vyzrálých rumů ze sudů skladovaných v Evropě, s cílem vyřešit problém odpařování. Rumů jenž zrají v tropickém podnebí své domoviny je velmi málo, jsou extrémně vzácné a stávají se kultovními. Jsou sběratelskými objekty a velmi dobrou investicí.

Staření v Karibiku je závažná věc. Je zapotřebí se zabývat vlivem tropického podnebí na zrání destilátu a zapomenout na vžitě zkušenosti z mírného podnebí. Průměrné odpařování v Karibiku se, kvůli teplotě a vlhkosti, pohybuje mezi 6ti až 18ti procenty, ve srovnání s 2% průměrného odpařování, jak je tomu v případě staření Cognacu nebo Whisky. A účinky se v průběhu let umocňují. Po dvou letech zrání se množství rumu, které přetrvá v sudech rovná tomu, které zůstane v sudech po osmi letech staření ve Skotsku. Po osmi letech se více než 50% rumu odpaří, zatímco u single maltu by se to stalo až po 30ti letech staření. Po 12ti letech staření rumu v Karibiku zůstává v sudu 35% původního destilátu, po 15ti letech 28% a po 30ti le-

tech pouhopouhých 8%. Tak například ze 180 litrů rumu stařeného v sudu v Georgetownu v Guajáně od roku 1982 zůstane k dnešku pouze 14 litrů. Na stejný výsledek by se u sudu uloženého ve Skotsku čekalo až do roku 2102, to jest o 90 let víc.

JE LEPŠÍ SE PŘESTĚHOVAT DO EVROPY?

Z hlediska marketingu, rumový průmysl nikdy nezdůraznil důležitost tohoto prvku v souvislosti s kvalitou výrobku a uvědoměním si vnímat jeho hodnotu. Raději spoléhá na označení přebrané od jiných destilátů jako jsou Very Old, XO, Anejo, Extra Anejo, Reserva a Vieux. Je to komplex měnící se před malty, jenž je naprosto neopodstatněný. Z finančního hlediska, tedy prodejní cena 5ti letého rumu odpovídá 21 letému single maltu. Nicméně vnímání spotřebitelů je zcela odlišné. Odjakživa se svět rumů snažil zakrýt to, co považoval za svůj handicap, jen aby obstál v soutěži s evropskými destiláty. Je třeba připomenout, že například použití metody Solera pro rumy ze španělsky

mluvících zemí bylo zavedeno, jako pokus omezit podíl odpařování, ale také kvůli chybějícím specifickým právním předpisům, tak, aby se dal na etiketu uvést věk nejstaršího destilátu. Někteří výrobci se také snažili vyřešit problém odpařování tím, že do sklepů, kde zrály rumy v sudech nainstalovali klimatizaci, nebo dali sudy do kontajnerů, což byla ještě levnější možnost. Všechny pokusy regulovat teplotu a míru vlhkosti, definitivně ukázaly, že ztrácají na evropské úrovni, ale také měly vliv na vývoj a složitost destilátu. Dalším z řešení bylo odvézt sudy na zrání do Evropy. V dnešní době opravdu většina ročníkových rumů pochází ze sudů, které zrají v Evropě, zejména pak v Anglii, takže už netrpí devastujícím odpařováním v tropickém podnebí. Z kvalitativního hlediska existují dva diametrálně odlišné myšlenkové směry. Zastánci staření rumů v Evropě věří, že snížení ztrát vede k harmoničtějším a vyváženějším procesům oxidace a esterifikace. A ti, kteří dávají přednost zrání rumů v Karibiku tvrdí, že jeden rok zrání v tropickém podnebí odpovídá čtyřem rokům zrání v Evropě a věří, že tato volba má ekonomické a kvalitativní výhody. Rum, jehož cílem je dát to nejlepší by měl zrát v místě svého původu kvůli své autenticitě a kvalitě. To je mimo jiné přesně to, co se snaží dělat Skoti, kteří nyní prosazují zrání a stáčení do lahví ve své zemi, aby měli právo ozdobit láhev citací "Scotch Whisky". Samotná destilace už nestačí.

VÝJIMKA: DEMERARA DISTILLERS

Ale přesto je tohle všechno jen velmi relativní. Uvedu příklad: Glenfarclas tvrdí, že díky mikroklimatu a svým tradičním klasickým sklepům ztrácí za rok kvůli odpařování pouze 0,05%. To je určité pozitivní prvek, ve srovnání s Whisky, která ve svých sklepech „rack a pallet“ ztrácí odpařováním 4%. Stejně je to u Rumu, který ztrácí odpařováním 6% ve srovnání s jiným Rumem, který ztrácí odpařováním 8% jen proto, že zraje ve svém rodném podnebí. Cena bude samozřejmě velmi odlišná, neboť podnebí má velký vliv na výsledný produkt. Absence společné legislativy pro výrobce rumů má nakonec největší dopad na spotřebitele. Není vždy jednoduché porozumět etiketám na láhvích, nebo s jistotou vědět co jste si to vlastně koupili. Na etiketě by měly být vždy uvedeny roky destilace, rok lahvování a stejně tak i místo zrání všech ročníkových rumů. Tak můžeme lehce pochopit, že opravdový 12ti letý rum stařený ve svém rodišti je ovocem skoro hrdinského činu a opravdu výjimečným produktem. A které že jsou těmi výjimeč-

nými destiláty? Větší zásoby starého rumu najdete v Guajáně. Demerara Distillers je výsledkem sloučení různých společností vzniklých po znárodnění Guyana Distillers v roce 1976, kdy se stala majiteli všech destilérií, plantáží a cukrovarnictví v zemi.



Základny byly soustředěny podél čtyř hlavních řek v Guajáně. Yesu Persaud, nejlivnější osoba ve světě rumu, dnes již zasloužilý osmdesátník, který je stále šéfem DDL, začal před 40ti lety pracovat na racionalizaci výroby rumu Demerara, soustředíc výrobu do Uitvlugt a Diamond, dvou destilérií nejbližší Georgetownu, hlavnímu městu Guajány a jedinému přístavu v zemi. Od roku 2000 je existuje pouze Diamond. Jedná se o operaci provedenou s velkou předvídavostí pro záchranu 4 nejstarších destilačních zařízení na světě: wooden continuous coffey still od Enmore funkční od roku 1880, double wooden pot still z Port Mourant z roku 1846, single wooden pot still z Versailles a kolona „savalle“ z 19. století, jenž je dědictvím po Uitvlugtu. Všechny styly Rumu Demerara, původně britské námořní rumy, se tudíž dochovaly a dále se pokračuje v jejich výrobě. V roce 1922 vytvořila Demerara Distillers značku El Dorado. Právě pod touto značkou se prodal vůbec první 15tiletý rum. Dnes jejich řada zahrnuje 12, 15, 21, i vzácný 25 letý rum. Věk uvedený na etiketě je věkem nejmladšího destilátu obsaženého v blendu, tak, jako je tomu v případě Whisky.

RIVALOVÉ APPLETON A FLOR DE CAÑA

Italská společnost Velier, jejímž zakladatelem a prezidentem je Luca Gargano (autor tohoto článku a také minoritní (menšinový) akcionář společnosti Demerara Distillers) má jako jediná výsadu moci každý rok vybrat omezený počet sudů různých destilátů z Guajánských sklepů a lahvovat pod dohledem společnosti Demerara Distillers Europe v Nizozemí. Lahvované „cask strength“ jsou jedinými prodávanými ročníkovými Demerara, které zrály ve svém tropickém podnebí. V roce 2011 bylo naplněno 252 láhví 60,4% Blairmont 1982, ale také 237 láhví Albion 1986, 2193 láhví Enmore 1995 a 1290 láhví Diamond 1996. Pro nadměrné odpařování mezi 75ti až 90ti % se jedná o extrémně vzácné rumy, předurčené stát se skutečnými kultovními nebo sběratelskými předměty: tedy výbornou investicí. Vedle společnosti Demerara Distillers v segmentu nejvyšších tradičních rumů bojuje o prvenství Appleton Estate. Tato společnost destiluje na Jamajce již od roku 1749 v Nassau Valley. Je jednou z nejstarších, dosud činných destilérií. Vlastní 3000 hektarů, pěstuje různé odrůdy cukrové třtiny vybrané speciálně pro výrobu rumu. Kvašení probíhá přidáním pramenité vody a vlastních kvasinek. Alambiky jsou starodávné pot still, které pokračují ve výrobě v opravdovém jamajském stylu, vytvářející destiláty extrémně bohaté na ester a tudíž velmi vyvážené. Joy Spence, jedna z mála žen pracujících na pozici master blender ve světě rumu, stojí už 12 let za vznikem neuvěřitelně cenově dostupných rumů a dvou vzácností, kterými jsou 43%, 21 let starý a 45% 30 letý rum, kterého bylo vyrobeno pouze 1440 láhví. Aktuálně se jedná o jeden z nejstarších rumů na trhu. Jediná destilérie španělského původu, která značí garantovanou dobu zrání na etiketách je Flór de Cana. Tato destilérie, jejímž domovem je Nicaragua, navazuje na filozofii „slow aged“ prodávajíc autentické (pravé) 12leté, 15leté a 18leté rumy, produkty kontinuální destilace. Jedná se o méně komplexní rumy, než El Dorado nebo Appleton, ale přesto velmi výrazné a autentické.

CARONIMÁNIE A DALŠÍ ÚŽASNÉ PŘÍBĚHY

Přejdeme-li od klasických rumů k rumům blendovaným, narazíme na nový fenomén: Caronimánie. Ta se rozpoutala po té, kdy byly na trh uvedeny láhve ze zásob destilérie Caroni, státní destilérie na Trinidadu. Ta byla založena v roce 1918, vybavena vlastním cukrem, čtyřnásobnou kontinuální kolonou, dvojitou kolonou Blairs a malým (nekontinu-

álním) měděným alambikem. Proslavila se těžkými heavy rumy. Caroni s použitím vlastní etikety lahvoval jen velmi málo, pouze limitované množství pro domácí trh. Největší část rumu byla prodána nelahvována, použita k vylepšení blendů místních i zahraničních výrobců. V tom byl Caroni nejsilnějším soupeřem Demerara Distillers, kteří jako jediní vyráběli na aroma velmi bohaté rumy a prodávaly je nelahvované. Roku 2001 se vláda na Trinidadu rozhodla ukončit výrobu třtinového cukru a zavřela destilérie, které přešly do výprodeje, limitující výrobu na mikro činnost ručního lahvování pod značkou Caroni Puncheon.



V roce 2004 jsem se vydal na Trinidad, abych navštívil jediné dvě destilérie, které dle mých informací byly ještě činné: Angostura a Caroni. Když jsem dorazil do Caroni, neviděl jsem nic, co by, byť jen vzdáleně připomínalo destilérii. Musel jsem přelézt plot a prodírat se zarostlou cestičkou než jsem dorazil k úplně opuštěné budově destilérie. Zahlédl jsem však dvě ženy, které se chystaly ručně lahvovat rum. Scéna z konce světa, svět podle Caroni: v podstatě tam nic nebylo. Ženy nás pozvaly k rozhovoru s likvidátorem. Neumíte si představit naše překvapení, když se před námi najednou objevil Rudy Moore. Sám od sebe nám v kanceláři začal ochotně vyprávět příběh destilérie Caroni a jejího konce. Téměř náhodou jsem se ho zeptal, zda

jsou ve skladech ještě nějaké sudy. "Nějaké sudy?" odpověděl mi, odvádějíc mě k opuštěnému skladu a když pak otevřel dveře, málem jsem omdlel: byly tam stovky sudů od 70tých let až po rok 2000. Byl to neuvěřitelný a téměř nepředstavitelný objev, prostě sen. Ochutnal jsem vzorky, síla a vyváženost rumů Caroni byla vyjádřena 50% obsahem alkoholu, nebo ještě lépe, dosaženou přirozenou gradací (plným obsahem alkoholu). Okamžitě jsem se rozhodl všechno koupit, s tím, že tyto rumy nechám zrát na místě a lahvovat je budu dle potřeby. V roce 2005 byly lahvovány tři ročníky: 1974, 1983 a ročník 1985. Aktuálně se jejich cena ztrojnásobila a je téměř nemožné je sehnat. Caroni je první případ rumu na světě, který se stal slavným po zavření destilérie, je to takový Port Ellen Trinidadu. V současné době prochází procesem staření ještě dvacítky sudů z roku 1992, stovka sudů z roku 1994, 250 sudů z roku 1996, 200 sudů z roku 1998 a 250 sudů z roku 2000. Dalším rovněž úžasným příběhem je ten o „Black Tot Last Consignment“. Dne 31.7. 1970 přesně v poledne za zvuku šesti úderů zvonu byl všem posádkám britského královského námořnictva vydán poslední příděl rumu, tzv. Tot, byla to tradice, jež přetrvávala beze změny po více než 300 let. Ve stejném roce, v prosinci, byl dán do demižonu pod kontrolou anglických celníků zbytek rumu pocházející ze sklepů Gosport a Devonport. Tato rezerva mimořádné kvality a vysoké hodnoty byla uvedena do prodeje až po 40ti letech ve velmi limitované edici. „Legend of Cuba“, kubánský „předfidelovský“ rum uzavírá trilogii příběhů o legendárních rumech. Rodina Valdespino, výrobce vynikajících brandy ráda kupovala na Kubě sudy s mladým rumem, který potom nechávala zrát (stařit) v So-

lera systému své rodiny ve Španělsku. Podnik byl prodán roku 2000 a jeho zásoba starých rumů byla odkoupena japonským obchodníkem, který ovšem odprodává pouze pár láhví ročně.

FRANCOUZSKÉ ANTILY: TISÍCILETÉ UMĚNÍ

Svět zemědělských (agricole) rumů je oproti jiným mnohem racionálnější, protože je řízen přísnými, ale velmi přesnými právními předpisy. Na rozdíl od toho, co se děje na španělských a anglofonních karibských ostrovech, francouzským Antilám pomohla rozvinutá francouzská vinařská kultura k výrobě ctihodných ročníkových rumů. Pionýrem v této oblasti byl Jean Bally, vizionář, který ve 40. letech odstartoval selekci různých ročníků svého rumu vyrobeného v Carbet na Martiniku. Ti co měli možnost tyto rumy ochutnat, vzpomínají s dojetím na Bally 1929, 1939, 1955 nebo 1970. Některé z nich se ještě dnes, i když často velmi komplikovaně a obtížně, dají sehnat a některé z láhví se staly velmi vzácnými. V dnešní době je nejjednodušší najít ročníky 1998 a 1999. Také Clément, JM, Trois Rivières a Neisson lahvuji své staré ročníky: Clément 1950, 1972, 1976; Trois Rivières 1953 a Neisson 1991 a 1992 patří ke špičce produkce zemědělských (agricole) rumů. Na ostrově Guadeloupe dal Damoiseau do prodeje ročník 1953, který byl lahvován v roce 2005, zatímco jeho další 60,3% ročník 1980 byl prvním zemědělským (agricole) rumem prodaným v plné síle „cask strength“. Na ostrovech Guadeloupe jsou také velmi zajímavé rumy Karukera 1999 a 2000 pro jejich vyváženou úroveň kvality a ceny. Tento růst v rozmanitosti (různorodosti) stařených nebo ročníkových rumů vytvoří zcela jistě nový trh. Trh plný příslibů a nových objevů pro všechny milovníky rumu.



Stefano Bellotti



text a foto: Jakub Janeček, překlad: Manu

Stefana Bellottiho jsem poprvé viděl na fotografii při naší 1. Schůzce s Lucou Garganem v jeho kanceláři v Janově. Byl na ní chlapík s optimistickým výrazem ve tváři a vidlemi v ruce. Luca nám řekl kdo to je a že vyrábí přírodní víno bez použití chemie. Zanedlouho jsme se s Lucou vypravili do Piemonte, abychom se zdravě najedli a napili v restauraci na jeho statku a protože to byl pro mě opravdu nevšední zážitek, začali jsme k nám do republiky dovážet jeho vína, která si již během prvních dvou let našla cestu k mnoha našim zákazníkům. Tento rok v září jsem se do Casciny degli Ulivi vypravil s mou přítelkyní Manuelou, abych jí to pěkné místo ukázal a vzhledem k tomu, že Manu mluví velmi dobře italsky, pořídili jsme pro vás jednou v podvečer se Stefanem tento zajímavý rozhovor o jeho vínech, o biodynamice i o jeho restauraci, kterou tímto každému případnému zájemci mohu vřele doporučit.

Od svých 18 let pracuješ na vašem rodinném statku Cascina Degli Ulivi. Když jsi začínal, měli vinice rozlohu pouze 1 hektar, oproti dnešním dvaadvaceti. Chtěl jsi už od začátku vyrábět víno?

Ne tak docela, ale určitě jsem chtěl být zemědělec. Na začátku jsem dělal všechno, zeleninu, obiloviny i chov dobytka, prakticky to, k čemu jsem se později zase vrátil. Pěstování vína bylo logickým vyústěním, protože tu pro jeho pěstování byly lepší podmínky. Na to abych vybudoval farmu podle

svých představ jsem se ale musel začít specializovat na víno. V 70. letech totiž ještě neexistoval trh s biologickými potravinami a zdravou výživou. Později jsem se zase vrátil k pěstování zeleniny a cereálií.

Od začátku jsi pracoval organicky a od roku 1984 biodynamicky. Mohl bys nám vysvětlit rozdíl mezi těmito pojmy?

Ano, v Anglii se říká organický a u nás v Itálii biologický. Je to zemědělství bez použití syntetických

chemických látek, které zahrnuje různé metody pěstování. Biologické zemědělství začalo ve 40. letech pro potřeby zlepšení životního prostředí. Bylo jasné, že chemické látky zhoršují životní prostředí, jsou toxické, zamořují půdu a dostávají se následně do potravin. Začal se tedy hledat lepší systém. Biologické zemědělství ve svém jádru akceptuje klasické zemědělské metody, to znamená, že než se něco vypěstuje, terén se pohnojí a rostliny se následně ochrání. V zemědělství se dnes běžně používají chemické postřiky. Biofarmy nepoužívají kyseliny a chemické soli aby dali půdě dusík, ale využívají hnůj, nebo zbytky ze zpracování kůží, tedy prostředky, které jsou daleko zdravější. Oproti tomu v biodynamice se nejprve snažíme pochopit metabolismus té pěstované rostliny, aby se zjistilo, jak ta rostlina pracuje. Víme, že 95% základních prvků získává rostlina z nebe, z atmosféry a ne z půdy. Ve skutečnosti je rostlina přínosem pro půdu, kterou je schopna obohatit o základní prvky a z půdy si bere pouze minerální soli a metabolické látky, které jí sama dodává. Rostlina je sama schopna si obohacením půdy vytvořit vhodné prostředí pro život. Takže to co tu rostlinu utváří přichází z atmosféry, ale také díky symbióze s mikroorgani-



smy, vyskytujícími se v půdě díky té rostlině. Když odstraníme rostliny, vymizí organický život v půdě a vznikne poušť. Volně žijící rostliny mají zkrátka kapacitu se v přirozeném prostředí vyživovat samy a nepotřebují zemědělce aby jim pomáhali. Pro růst kaštanů, dubů atd. není zapotřebí zemědělců, aby kalkulovali kolik síry, fosforu a draslíku budou potřebovat.

S tímto vědomím se biodynamické zemědělství zabývá otázkou, jak docílit růstu rostlin v půdě bez vnějších vlivů. Toto je důležité i z pohledu sociálně politického, protože biodynamická farma je naprosto autonomní. Nikoho nepotřebuje, je nezávislá, může si sama vytvořit skoro všechno co potřebuje. Toto je jeden z rozdílů mezi biologickým a biodynamickým zemědělstvím. Dalším z rozdílů je, že se biologické zemědělství zabývá vodou a půdou, kdežto biodynamické navíc ještě atmosférou, teplem a světlem.

Biodynamika chápe zemědělství jako životně důležitý systém, který závisí na energii z vesmíru. Není zkrátka možné zabalit zeměkouli do plastové tašky, protože to bychom tu zitra ráno také nemuseli být. Život na zemi závisí na energetických vlivech, které pochází ze slunečního a hvězdného systému ovlivňující zemi. Zdejší život je odrazem mikrokosmu v makrokosmu. Protože stejné formy a tvary a síly které najdeme v rostlinách, najdeme i v kosmu.



Co tě vedlo k tomu, že sis vybral tuto složitější a riskantnější cestu, než jakou je konvenční zemědělství?

Tahle cesta je komplikovaná jenom proto, že jdu takzvaně proti proudu, protože je to cesta jiná, než jakou se svět dnes ubírá. Ve skutečnosti je ale vlastně mnohem jednodušší, protože nechat rostliny žít svým způsobem a nediktovat jim jak by podle nás měli žít, je mnohem jednodušší a nezáviset na chemickém průmyslu je také jednodušší. Pravda je, že když jsi sám proti všem, můžeš mít komplikace.

Já jsem se začal zabývat zemědělstvím už jako mladý kluk, a záhy jsem díky bohu přišel na to, že chemicko-průmyslové zemědělství, kterému se říká konvenční, jež bylo v té době prosazováno, skončí jednou ve slepé uličce. Nemá totiž logické vyústění, protože není možné zamořovat a znečišťovat bez toho, abychom za to jednou museli zaplatit.

Problém byl, že zemědělství našich dědů v sedmdesátých letech umřelo, skončilo a já jsem ještě s dalšími podobně smýšlejícími lidmi věděl, že kon-



venční zemědělství není tou správnou cestou, a tak jsme se snažili vytvořit nové zemědělství, které bude dobré pro budoucnost. Snažili jsme se najít třetí cestu, protože nám bylo jasné, že zemědělství je pro člověka velmi důležité, protože to čím se živíme je produktem zemědělství, kromě divokých plodů ovoce ryb a mořských plodů. Chtěli jsme najít cestu zemědělství budoucnosti. Když jsem se setkal s biologickým zemědělstvím, tak jsem si říkal, že je to dobrá cesta a když jsem potom poznal biodynamické zemědělství, zjistil jsem, že je to ta nejlepší cesta. Možná že kdybych nepoznal biodynamickou cestu, přestal bych být zemědělcem. Moje pravé nadšení se zrodilo až s biodynamikou.

Vraťte se ale k vínu. Jak důležité pro tebe bylo založení Triple "A"?

Triple "A" založil Luca Gargano a já jsem rád, že se můžu tohoto projektu účastnit a být jedním z prvních na seznamu výrobců těchto vín Lucova výběru. Celý projekt Triple "A" vznikl souběžně s projektem Renaissance Nicolase Jolyho, zcela náhodně, aniž by o sobě navzájem věděli. To byla pěkná koincidence. Ve stejné době točil Jonathan Nossiter "Mondovino" a i tyto skutečnosti vypovídali o tom, že lidé už byli trochu unaveni pitím sobě navzájem podobných vín, ze kterých ti navíc druhý den nemusí být právě nejlépe.

Pomáhá ti Triple "A" prodávat tvá vína?

V Itálii určitě ano. Dříve jsem se soustředil pouze na export díky složité distribuční cestě k italským spotřebitelům. Dnes je díky distribuci přes Lucovu společnost Velier můj prodej v Itálii 50% celkových prodejů. Také bych řekl, že mi účast v Triple "A" pomohla v tom, že jsem se stal známým a vyhledávaným. Luca Gargano pracoval na propagaci všech mých vín, protože věří mému způsobu práce.

Piješ víno v restauracích? A pokud ano, podle čeho si vybíráš?

Piju víno, ale někdy je to tragédie. Nejdříve se snažím zjistit zda jsou v nabídce vína od výrobců, které znám a znám jejich práci. Nejsem schopen vypít více než



1 skleničku konvenčního vína, protože mi to nedělá dobře. Nejsem již schopen pít vína s vysokým obsahem síry, hned je poznám a nepiji je. V restauraci hledám vína, která mi mohou udělat radost. Pokud je nenajdu, dám si nanejvýš jednu sklenku...

Četl jsem že používáš na svých vinicích 2kg siranu měďnatého na 1 hektar za rok a také síru. Na co se tyto chemikálie používají?

Především síra není chemikálie ale minerál a síran měďnatý není chemická látka syntetického původu. Vinice může být postižena především dvěma hlavními nemocemi, kterými jsou Oidio, neboli Padlí révové a plíseň. Prevencí proti Padlí je síra a prevencí proti plísni zase síran měďnatý. Použití 2kg siranu měďnatého za rok je opravdu velice málo a někdy, jako například tento rok, kdy jsme ho použili proti plísni která se objevila až koncem května, jsme ho použili ještě méně. Je pravdou, že když je deštivá sezóna, používá se větší množství. U nás však průměr nepřesahuje zmíněné 2kg.

Důležité také je, že jsme provedli rozbor mikroorganismů v půdě a zjistili jsme, že jsou schopny metabolizovat až 4kg, takže se u nás nenachází žádné zbytky mědi v půdě. Zkusili jsme všechny možné varianty prostředků na bázi solí a bylin, jak nahradit síran měďnatý, ale dosud jsme nenalezli vhodnější prostředek.

Dělal jsem v různých letech experimenty na vinicích, abych si ověřil různé teze, ať už na bázi bylin, nebo solí atd. a výsledky jsou víceméně nejasné.

Došel jsem k jakémusi výsledku, který mi potvrdil, že na choroboplodné zárodky Padlí, působí alter-

nativní ochrana pouze pokud se jedná o menší míru napadení.

Další výsledky jsem měl s macerátem z kopřiv, který má pozitivní vliv na prevenci proti plísním, ale nestačí na to sám, musí se stejně přidávat trochu mědi. Vinné révě se daří tím lépe, čím méně je mědi použito. Tady u nás v Piemonte trochu mědi přidávat musím, ale jsou místa, jako například na Sicílii, kde jí používají opravdu minimálně, nebo ve Španělsku, kde ji nepoužívají vůbec.

Tady v severní Itálii je působení plísní nadprůměrné. Na to abychom se mědi nadobro zbavili, ještě stále hledáme vhodnou alternativu. Nebo musíme kompletně změnit systém pěstování vína. To je věc, kterou pořád studujeme.

Dají se tedy podle tvého názoru vyrábět vína s absolutním vyloučením použití těchto látek?

V některých klimatických zónách ano, ale ve zdejší ne. (...na obzoru se objevil kanec, kterého se Stefanův pes Paco rozhodl pořádně prohnat. Po chvíli se objevila další početná skupina divokých prasat. Ještě že jim Paco nedá pokoj, chutnají jim hrozny a jinak by nám asi všechno sežraly...)



Všechny experimenty, které jsme během 40 let mohli udělat, jsme udělali. Nikdo nás nepodpořil, žádná univerzita, žádné ústavy... Během této doby jsme se o hodně posunuli dopředu, nicméně stále chybí prostředky na další experimenty.

Existují i asijské odrůdy vína, které jsou daleko odolnější než místní odrůdy jako jsou Cortese, Barbera, nebo Dolceto. Tento podzim bych chtěl na



Jak bys charakterizoval Semplicemente Vino, které dovážíme do České republiky a jaký je nejlepší způsob jeho konzumace?

Jak Semplicemente Vino rosso, tak bianco jsou snadno přístupná vína, která mohou chutnat všem. Nejsou to ale pouze nápoje, jsou to vína která mají svou chuťnost, hloubku a lahodnost. Mají svůj charakter a vše, co má víno obsahovat. Protože jsou lehká, mají rozpoznatelné vůně snadno definovatelné a dobře přijaté našimi zákazníky. Mýtus o obtížnosti

3 hektarech vysadit tyto původem asijské odrůdy zkřížené s našimi odrůdami, které nechám růst bez použití ochranných prostředků.

Zajímám se o používání chemikálií při výrobě vína, vzhledem k tomu, že nám výrobci v naší republice často odpovídají, že to bez chemie není možné.

To není pravda. Je jasné, že vína která připraví enolog se všemi příměsami určenými pro stabilizaci, jsou jiná než moje vína, která nejsou tak mumifikovaná. Ale my jsme příkladem toho, že to lze. Exportujeme naše vína do USA, do Japonska, do Austrálie atd. Jednou jsem letěl do Taiwanu a vína cestovala se mnou, pro ně ne právě v nejlepších podmínkách, ale nakonec byly ještě lepší než před cestou.

Které ze tvých vín máš nejraději a proč?

To je hodně těžká otázka, protože je mám rád všechny v různých okamžicích kdy je piji. Mám ale možná větší slabost pro Montemarino.



přírodních vín jsme se snažili rozbít i poselstvím na etiketě, která říká Semplicemente Vino, neboli Jednoduše Víno. Další charakteristikou je i jejich pěkná struktura, jsou vhodná i k rozmanitým pokrmům. Je to zkrátka univerzální víno.

Bílé se hodí jak k rybám a mořským plodům, tak se také může hodit jako aperitiv, nebo může být dobrým společníkem na piknik.

Červené je ovocné a já bych ho preferoval v létě na stole spíše chlazené. Hodí se prakticky ke všem příležitostem, podobně jako bílé.

Mám pocit, že se stále více lidí zajímá o to co jí a piji. Domníváš se, že to pomáhá Triple "A" vínům a myslíš si, že jejich výrobců bude proto i přibývat?

Určitě pozorují zvýšený zájem, někteří lidé by chtěli s něčím takovým začít, ale chybí jim více znalostí a informací. Vyrábět zemědělské produkty v této kvalitě není ale pro výrobce jednoduchá věc. V současné době je krize, statky mají problémy a všichni by nejraději nastoupili do rozjetého vlaku. Hodně z nich, jako třeba Fontana Freda uveřejnila reklamu ve velkých denících o tom, že nepoužívá chemikálie a nemá žádné zbytky mědi v půdě, ale to jsou bohužel marketingové triky průmyslové farmy, která si chce pouze převléknout kabát. Určitě se snaží o ekologičtější výrobu, ale pořád zůstávají průmyslovými výrobci vína.

Je potřeba se mít na pozoru. Biologické zemědělství v 70. a 80. letech bylo nejprve zemědělstvím chudých zemědělců, ze kterého se stalo zemědělství s certifikátem a postupem času se z něho potom stalo zemědělství průmyslové. Na začátku

když jsme prodávali v Německu, vyhledávala veřejnost zdravé zemědělské produkty vyráběné řemeslně s filozofií a se srdcem někoho kdo za tou výrobou stál. Dnes stačí veřejnosti certifikát a už nezáleží na tom, odkud ty produkty pochází. Navíc by byly ještě lidé nejraději, kdyby se biologické produkty co nejvíce podobaly produktům zemědělství průmyslového. Já ale pořád říkám, že na naší straně je pravda, protože když jednou začneš pít a mít rád vína od Ariany Occhipinti, Stefana Bellottiho a nás dalších, už není cesta zpět k průmyslovým vínům a nenecháš se již napálit jejich pohádkami o přírodních vínech.

To je to samé jako se sýry. Když je někdo zvyklý každý den jíst Philadelphia a potom dostane Gorgonzolu, Pecorino nebo Saler, možná mu bude ze začátku smrdět ale když jim přijde na chuť, už se k Philadelphii nevrátí.



Četl jsem, že tady někde poblíž máš 2 hektary, na kterých si vysadil místní odrůdu Timorassa. Už jsi z této vinné révy vyrobil nějaké víno?

Na těch dvou hektarech jsem ho teprve tento rok vysadil. Je to v horách dvacet kilometrů odsud. Pár keřů odrůdy Timorassa mám na vinici Filagnotti a je to jedna z pěti odrůd které jsou obsaženy ve víně s názvem Demua.

A Timorassa se vyskytuje pouze zde?

Byla to původně horská odrůda, která se pěstovala pouze ve dvou údolích Val Curone a Val Bordera, ale nikdo ji nesázal v nížinách. V 60. letech díky industrializaci skoro všichni zemědělci z hor odešli a tak se i odrůda Timorassa dostala z hor na nižší kopce. Existují různé pěstitelé této odrůdy v celé zóně Coli Tortonesi poblíž města Tortone, které se nachází zhruba 15km odsud.

Další otázka směřuje k tvé restauraci tady na statku. Je otevřena pro každého a každý den?

Ano na oběd a na večeři je otevřena každý den. Když chce někdo přijet na návštěvu včetně ochutnávek, je lepší to dát vědět předem, ale když se chce pouze přijet dobře najíst a napít, může přijet každý den na oběd od 12:30 do 14:30 a na večeři od 20:00 dál. Po dohodě se dají domluvit i jiné hodiny.

Máš nějaké přání, ve spojení s vínem, do budoucna?

Ano, je to hlavně ta myšlenka zasazení těch zmínovaných keřů vinné révy nepodléhajících Padlí a plísni a potom chceme udělat vinici, která je jiná než všechny ostatní, protože místo kůlů použijeme stromy, hlavně mandlovníky.

Chtěl bych sázet nenaroubované keře, které byly běžné v Evropě před koncem 18. Století, než ve Francii a potom v Itálii zničila Fyloxera (mšička re-vokaz) skoro všechny vinice. Chtěl bych to zkusit i proto, že ty dvě roubované rostliny nejsou zcela kompatibilní a trpí zase jinými typy nemocí na které není ani chemická ani biologická léčba. Vrátime se tedy zpět na začátek k původním nenaroubovaným keřům a použijeme rostliny, které Fyloxeře nechutnají. Zjistili jsme, že mandlovník nechává v půdě látky, které tyto parazity odpuzují. Proto chceme vysadit mandlovníky blízko keřů vinné révy. Zeli, rukola a další rostliny mají podobné účinky. To je nový projekt, do kterého vkládám velké naděje. Je to myšlenka, kterou jsem studoval s jedním agronomem, který má podobné smýšlení jako já. Tři hektary už na to mám vyhrazeny a jsem zvědav jestli to bude fungovat, protože v případě že ano, tak by to mohla být velká změna pro celé odvětví.



Děkuji za zajímavý rozhovor a přeji ti ještě hodně dalších úspěchů na tvé bez nadsázky bohubilé cestě. Mohl bych tě ještě poprosit abys napsal nějaké tvé motto, nebo vzkaz našim čtenářům?

Samozřejmě!



Tutti i piaceri della vite hanno
da essere veri e autentici...
come i nostri vini!

Se no non vale la pena

Stefano



CASCINA
degli
ULIVI





STEFANO BELLOTTI

Cascina degli Ulivi

Strada Mazzola 14

15067 Novi Ligure (AL) Piemonte - Italy

Tel +39 (0)143 744598 Fax +39 (0)143 320898

Vinařství se nachází na kopcích mezi Novi Ligure a Gavi, patří již od třicátých let rodině Bellotti a má přes 22ha svých a 35ha pronajatých vinic s různými expozicemi a rozmanitými cru, z nichž většina je v okrese Tassarolo. Současný majitel Stefano Bellotti je obhospodařuje biodynamickou metodou již od roku 1985.

Vinařství pěstuje i zeleninu, obilniny a ovoce. Chová se zde hovězí dobytek, jehož mléko se zpracovává na sýry. Vína z místní produkce jsou výhradně z vlastní vinné révy. Víno kvasí pouze díky vlastním kvasinkám v různých druzích nádob a doba zrání odpovídá ročníku a druhu vína.

Stefano ročně prodá kolem 100.000 láhví Semplicemente Vina a 20.000 láhví dalších svých značek.

SEMPLICEMENTE VINO BELLOTTI BIANCO je vyrobeno převážně z odrůdy Cortese di Gavi.

SEMPLICEMENTE VINO BELLOTTI ROSSO je vyrobeno převážně z odrůdy Dolcetto Grasperossa.



Doutník měsíce:



MONTECRISTO 520 EDICION LIMITADA

Master blender Richard Paterson, o jehož návštěvě v "Podpalubí" našeho obchodu jsme Vás informovali ve 2. čísle tohoto občasníku, namíchal úžasný Dalmore Cigar Malt. Sám pan Paterson k této whisky, určené především milovníkům doutníků, kouří a doporučuje doutníky Partagas P No 2, Partagas D No 4 nebo Montecristo Edmundo. Všechny je možné zakoupit v naší prodejně. Pro opravdové „fajnšmekry“ ale máme připravenou novinku, jež se k pomalému vychutnávání Dalmor Cigar Malt hodí jako stvořená. Montecristo 520 Limitada Edicion 2012, je doutníkem stejného průměru, ale větší délky, než má Montecristo Edmundo. (Nenechte se mást, udávaný rok limitovaných edic u doutníků z Kuby neoznačuje rok sklizně, nýbrž uvedení edice na trh).

Limitované edice kubánských doutníků jsou celosvětově velmi žádané. Neobjevují se v obvyklém portfoliu dané značky. Tabákové listy, používané k jejich výrobě jsou velmi pečlivě vybírány poté, co prošly minimálně dvouletým procesem zrání. Tmavý list těchto cigar pochází z vrchních listů tzv. „Tapados“, což jsou ve stínu pěstované černé rostliny. Limitované edice jsou vyráběny z toho nejlepšího tabáku, pěstovaného v kubánském regionu Vuelta Abajo.

Montecristo 520 je unikátní vitola, vyrobená za účelem připomenutí si 520 let, které uběhly od doby, kdy se kubánský tabák objevil prostřednictvím Kryštofa Kolumba poprvé v Evropě. Jeho tovární označení Maravillas No 3 (obvod prstýnku 55 a délka 155 mm) je vůbec poprvé v historii Habanos vyráběn v limitované edici. Tato velikost poskytuje veškeré aroma a chuť charakteristické pro klasické doutníky Montecristo. Doutníky jsou vyráběny ručně těmi nejzkušenějšími baliči v omezeném množství, tak aby splnily očekávání i těch nejnáročnějších kuřáků.



WAREHOUSE #1

top 10 – srpen - říjen 2012

1.	Zacapa 23
2.	Diplomático Reserva Exclusiva
3.	Don Jacobo Crianza Tinto
4.	Kindzmarauli 2009 a Pirosmani 2009
5.	Diplomático Añejo
6.	Russian Standard Platinum / Sarajishvili ***** / Tsinandali
7.	Zacapa XO
8.	Prosecco Colli Trevigiani
9.	Diplomatico Reserva / St. Germain / Henri Giraud Hommage
10.	Isle of Jura 10 y.o. Single Malt Whisky



UP5 ULTRA P

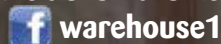


WAREHOUSE #1

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



*Ochutnejte výsledek 200 let řemeslné výroby bez kompromisů.
Vyráběn v malých sériích v nejoceňovanější americké destilérii.*

STAND STRONG



*Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon Whiskey is produced by Buffalo Trace Distillery, Franklin Co., KY
45% ALC/VOL (90 proof) • BUFFALOTRACE.COM • Please drink responsibly*

YouTube Harlen Wheatley, Master distiller (8:13)

