

WAREHOUSE #1

č. 5 – BŘEZEN 2013

news

neprodejné



uvnitř miniposter
J.J. GODET



GENTLEMEN THIS IS VODKA.

DISCOVER IT TODAY.

Ketel One[®]
VODKA

Ketel One vodka je destilována z pšenice v měděných destilačních zařízeních v destilérii Nolet v holandském Schiedamu, jejíž historie sahá zpět do roku 1691. Ketel One byla zvolena barmany padesáti nejlepších barů na světě jako trendy značka roku 2012.

Zdroj: Drinks International / leden 2013.

JJe to až k nevíře, ale už uplynul více než rok od doby, kdy jsme poprvé otevřeli náš obchod Warehouse #1. Byl to pro nás rok, kdy jsme se učili spoustu nových věcí, jako je komunikace se zákazníkem, obsluha čtečky karet, čtečky čárových kódů a podobně. Koncem roku nás oslovilo vydavatelství Economia s tím, abychom se zúčastnili vyhlášení soutěže Prodejna roku 2012, a to pro nás byla také novinka, protože jsme o již sedmém ročníku této soutěže do té doby nic neslyšeli. Vyhlášení jsme se zúčastnili a ještě ke všemu jsme tu soutěž hned ve třech kategoriích vyhráli. I díky tomuto milému překvapení můžeme říct, že to pro nás byl nakonec úspěšný rok.

Mimo krátké reportáže z předávání cen vám v tomto čísle představíme koňaky Godet a rozhovor s jeho majitelem, Jeanem-Jacquesem, nositelem rodinné tradice, předávané z generace na generaci již od roku 1566. Dále vás seznámíme s mistrem destilace, Giannim Capovillou, se Sašou Mikšovicem protřepeme jeden mýtus a představíme vám Triple "A" Vinařství Calabretta ze sicilské Etny. To všechno a mnohem víc naleznete v tomto čísle, které právě držíte v ruce.

Na titulní straně je Jean-Jacques Godet s Pamětním stříbrným lvem Československého ústavu zahraničního, který mu byl udělen dne 25. 2. 2013 předsedou zmiňovaného ústavu panem Šlápoutou. Pamětního stříbrného lva uděluje Československý ústav zahraniční významným osobnostem – ministrům, velvyslancům, vědcům, odborníkům z různých oborů, kteří přednášejí v Československém ústavu zahraničním. Výtvarný návrh lva vznikl v roce 1949 v USA z rozhodnutí střežové krajské organizace Československé národní rady americké. Autorem odznaku byl českoamerický sochař Albin Polášek (14. února 1879 - 19. května 1965), rodáka z Frenštátu pod Radhoštěm.



Jiří Rabel



Jakub Janeček





Náš obchod Warehouse #1 získal první místo v soutěži Prodejna roku, kterou pořádalo již sedmým rokem vydavatelství Economia. Do soutěže bylo přihlášeno 268 obchodů a Warehouse #1 obsadil první místo v kategorii Food – Specializovaná prodejna 2012. Navíc jsme s obchodem Warehouse #1 získali od osmičlenné poroty i první místa v kategoriích Nejlepší interiér a Nejlepší exteriér. Slavnostní předání cen se uskutečnilo koncem roku 2012 v pražském Avion klubu a my vám z něho přinášíme tento fotoreport.

Zároveň děkujeme pánům architektům Sodomkovi a Zimovi z architektonického studia D3A za jejich citlivý a profesionální přístup a dobré nápady. Děkujeme také našim zákazníkům, kteří nás do této soutěže přihlásili. Máme radost!



GODET

COGNAC



Depuis 1782

Warehouse #1 představuje:

Tradice značky Godet sahá až do 16. století, kdy se v La Rochelle usadil zakladatel rodu, nizozemský obchodník Bonaventure Godet. Během krátké doby se dokázal prosadit mezi nejvýznamnější obchodníky s vínem, za což se mu dostalo mnoha ocenění od francouzského krále Jindřicha IV. Následovníci rodu pokračovali v započatém rodinném díle. V roce 1730 byl Augustin Godet dokonce dvorním dodavatelem vína na anglickém dvoře a jeho syn Gédéon na čas přesídlil do Anglie, aby zde rozšířil obchod.

Rok 1782 je považován za oficiální rok vzniku značky Godet. Gédéon-Louis Godet, Bonaventurův prapraprapravnuk, si nechal jako obchodník s eau-de-vie značku Maison Godet v La Rochelle zaregistrovat.

Tak jako různá slova, například parmentier nebo lux, vstoupilo i jméno „Godet“ do všeobecného jazyka ve spojení „vypít malý godet“. Toto slovo se dostalo do francouzského jazyka ve XIV. století, je původně z holandštiny a označuje „malou sklenku k degustaci“ (zdroj Le Petit Robert). A pro uvedení svého přepáleného vína neváhá Augustin Godet přebrat tento termín užívající svými prapředky pro popíjení jejich pálenek, a nechá tak vstoupit své patronymum do běžného jazyka.

Uznávaný obchodník s dobrými obchodními kontakty v celé Evropě je v roce 1785 vybrán, aby se stal zástupcem komisaře pro námořnictvo a obchod sjednocených provincií v Nizozemí. O rok později získává zmocnění (exequatur) stát se vicekonzulem Dánska. Tuto funkci vykonává Godetova rodina ve svém prapůvodním sídle v La Rochelle dodnes.

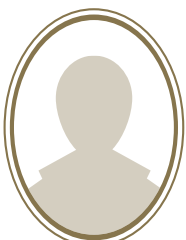
Augustin Godet (1796–1868), syn Gédéona-Louise, uplatní ve výrobě koňaku svou osobnost



1588 – Bonaventura Godet



1600 – Gédéon Godet I.



1640 – Gédéon Godet II.



1699 – Jean Godet



1720 – Théodore Godet



1700–1755 Isaac Godet



1746–1800 Gédéon-Louis Godet



1760–1837 Philippe Godet



1796–1840 Augustin Godet



1832–1889 Auguste J. Godet



1869–1930 Paul Godet



1899–1983 Jean Godet



1921–2001 Jacques Godet



1952 Jean-Jacques Godet



1979 Jean-Edouard Godet

a kreativitu a použije techniku, které se dnes říká marketing. Zatímco je dobovou zvyklostí pořádat opulentní hody, on vytvoří v roce 1838 suchou eau-de-vie, která umožňuje lepší trávení. Tak se zrodí Godet Gastronome, který je výsledkem scelování osmi koňaků z oblasti Grande a Petite Champagne a který dodržuje tři základní požadavky: ušlechtilost Fine Champagne, starostlivé zrání a dokonalost scelování.

Dnes společnost Cognac Godet patří mezi poslední rzye rodinné francouzské firmy vyrábějící koňak. Společnost je řízena Jeanem-Jacquesem Godetem a jeho třemi syny, kteří jsou také potomky slavného

Bonaventury z renesanční epochy. Díky důrazu na vysokou kvalitu produktů si koňak Godet po celém světě vybudoval renomé jako „koňak znalců“. Vysokou úroveň koňaků Godet dokazují i velice prestižní místa, na kterých je nabízen. Cognac Godet je součástí menu v Elysejském paláci či na palubách Air France. Při oslavách padesátého výročí vlády anglické královny Alžběty byl Cognac Godet jako jediný koňak součástí slavnostního menu. Koňaky Godet získaly celou řadu ocenění na prestižních mezinárodních výstavách a soutěžích. Standardy kvality a zrání vysoce překračují hodnoty požadované francouzským zákonem.

JEAN-JACQUES GODET



Warehouse #1 interview:

Dne 6. 12. 2012 se ptal Jakub Janeček, foto: Radomír Ševců

Využil jsem prosincové návštěvy Jean-Jacquese Godeta v Praze, abych mu položil několik otázek, které se pochopitelně točily především kolem koňaku, ale také kolem jeho další velké vášně, kterou je yachting.

Pane Godete, nejdříve bych se zeptal, kdo jsou vlastně velcí hráči ve světě koňaku. Kdo patří do té velké čtyřky, nebo pětky?

Ve skutečnosti jsou pouze dva velcí hráči. Jeden z nich kontroluje 55 % světového trhu s koňakem a to je Hennessy. Číslo dvě je Martell, který bojuje s Hennessy o to, aby se stal jedničkou, a kvůli tomuto boji je realitou vysoký nárůst cen. V současné době čelíme kvůli tomuto faktu velkému problému do budoucna, protože cena hroznů v posledních třech letech šla tak nahoru, že se musíme ptát, kdo bude kupovat tyto koňaky za pět let za tak horentní sumy. Budoucnost je tedy velkým otazníkem. Nikdo neví, co se může stát.

Po těchto dvou hráčích je velký skok, po kterém následuje číslo 3, což je Rémy Martin a Courvoisier, který je za Rémy Martinem s velikým odstupem, potom následuje Camus a po něm mnoho dalších.

A všechny tyto značky jsou v rukou nadnárodních společností?

Ano, všechny. Martell patří Pernod Richard, Hennessy patří LVMH (Louis Vuitton, Moët Hennessy),

Rémy Martin patří skupině Rémy Cointreaux, za Courvoisierem stojí Domecq, což znamená, že všechny tyto společnosti jsou na akciových trzích.

Jak byste dnes charakterizoval svůj styl práce a své koňaky a jak byste je srovnal s těmi od nadnárodních výrobců?

My máme v naší rodině dlouholetou filozofii, od té doby, kdy v 17. století značka Godet vznikla, a ta by se dala shrnout do výrazu, „Kultivujeme rozdílnost“ a toto si předáváme z generace na generaci. Je to na jednu stranu fráze velice jednoduchá, ale na druhou i složitá, pokud ji máte každým dnem proměňovat ve skutečnost. Jak bychom konkretizovali tento výraz dnes, v době mé generace? My se snažíme inovovat naše koňaky ve směru, který vždy nereflektuje tendence a směry, kterými se ubírají velcí výrobci. Moje generace vytvořila tři produkty. Prvním je Folle Blanche Epicure, což je koňak z odrůdy původních hroznů, ze kterých se koňak vyráběl od svého vzniku až do příchodu Fyloxery. Dalším produktem je Paradise, což je hruškový likér s mladým koňakem, a třetí produkt je čajový koňak, což je vlastně

směs koňaku s fermentovaným čajem, a nesmím zapomenout na první bílý koňak s názvem Antarctica. Předchozí generace dělaly totéž, také se snažily odlišovat od konkurence. Například koňak Gastro-nome, který je naprosto jedinečný a který vyrábíme až do dnešních dnů. Ten byl vyroben mým pra-pradědečkem v roce 1886. Jedná se o koňak, který je výjimečně suchý a jeho funkcí je usnadňovat trávení. Jsem přesvědčen, že jsem vychoval své tři syny, kteří se mnou dnes pracují, právě v duchu této filozofie. To znamená mít vždy svůj vlastní proud, odlišný od proudu, kterým se ubírají velké značky. Dalším důležitým bodem, pokud nemluvíme o marketingu, je náš koňak samotný. Ten má již od svého počátku svůj osobitý styl, který je profesionály v oboru charakterizován jako koňak lehký v protikladu ke koňakům těžkým, dřevitým, květinovým, který má spíše ovocnou chuť než vinnou. Neříkáme, že naše koňaky jsou lepší než ty druhé, ale určitě jsou jiné. Abych se ale vrátil zpět k otázce. Jsme posledním rodinným výrobcem koňaku v rozumné velikosti firem.

V koňaku nelze směřovat firmy, které koňak pouze prodávají, s firmami, které ho vyrábějí a pěstují si i vína. Obchodní firmy vytvářejí styl, marketing a charakter značky z toho obchodního hlediska. V tomto ohledu jsme skutečně poslední z těch výrobců rozumných velikostí firem. Předposlední byla před měsícem a půl prodána společnosti Rémy Martin. V oblasti pěstování vína mají vinaři jediný úkol a tím je pěstovat vína, která nám prodávají. Někteří se baví tím, že si vytvořili svou vlastní značku, ale tady je důležité mít na paměti, že k výrobě dobrého koňaku potřebujete mít velkou zásobu, a vinaři nemají takovou finanční sílu, aby mohli financovat zároveň pěstování vína a sklady pro jeho zrání.

My jsme se nikdy nedopustili žádného kompromisu vůči této naší filozofii být jiní a nikdy jsme se nesnažili vyrábět objem pro objem. Upřednostňujeme selektivní distribuci a to, aby naše značka byla viditelná na dobrých místech.

Vlastníte své vinice a destilační zařízení, nebo hrozny kupujete a necháváte šťávu z nich destilovat v pronajaté destilérii? Pokud ano, jaké hrozny kupujete a jakou destilérii využíváte?

My nevlastníme vinice, ale destilérii ano. K provozování destilérie jsme utvořili akciovou společnost, kde mají akcionáři možnost využívat tuto destilérii, kterou jsme postavili, v období, kdy ji nevyužíváme my pro výrobu našich koňaků. My ji ve skutečnosti potřebujeme dva měsíce v roce.

Co se týče vína, do roku 1968 jsme byli majiteli veliké vinice, kterou můj dědeček rozdělil novým

majitelům, s jedinou podmínkou, že budou našimi dodavateli vína. Dnes je vlastně 80 % vína, které destilujeme, subdodáváno, a 20 % nakupujeme tam, kde je zrovna dobrá příležitost.

Jaké dubové sudy používáte pro zrání svých koňaků a proč?

Používáme duby z lesa Tronçais v oblasti Allier ve střední Francii. Jedná se o les, který byl vysázen za Ludvíka XVI., ne za tím účelem, že se z těchto stromů budou vyrábět sudy, ale ze zdejšího dřeva byly vyráběny lodě pro francouzské námořnictvo, které tehdy bojovalo s Angličany. Výběr dřeva pro výrobu sudů je velice důležitý, protože dodává typický charakter našemu koňaku.

Předáváte ještě své zkušenosti s blendováním svému synovi Jeanu-Edouardovi, nebo je již samostatným Master blenderem?

Degustování je velice empirická záležitost a není nás mnoho, kdo se vyjadřujeme k připraveným vzorkům. Takže můj nejstarší syn připraví směsi, které potom společně degustujeme. Toto trvá několik týdnů a cílem je najít shodnou chuť se vzorky předchozího blendingu, protože naším cílem je zachování identické chuti našich koňaků, které dodáváme na trh.

Není to vaším dalším dvěma synům líto, že tuto práci dělá právě Jean-Edouard? A dělá Jean-Edouard tuto práci, protože je nejstarší, nebo proto, že má tak vytríbený nos a patro?

Jean-Edouard vystudoval vysokou enologickou školu v Bordeaux a pracoval pět let jako degustátor pro různé výrobce vína a díky tomu má vytríbenou chuť, kterou další dva synové nemají. Pravdou ale je, že další můj syn Cyril se do tohoto oboru také s vervou pustil a studuje enologii a kdo ví, třeba za pět let bude také tak dobrý.

V kolika zemích dnes prodáváte své koňaky a která je pro vás v současné době nejdůležitější?

Dnes prodáváme své koňaky v 60 zemích světa. Kdybyste mi tuto otázku položil před dvěma lety, odpověděl bych vám, že Spojené Státy. Dnes se svět koňaku úplně změnil. Největším odběratelem je v současnosti Čína, dále Střední východ, Emiráty, Dubaj a tak dále, potom Rusko a řekněme východoevropské země jako Polsko, Česká republika, Bulharsko, Maďarsko, Rumunsko, pobaltské země. To jsou pro nás nové trhy, kde jsme začali řekneme před 10 lety. Stále nám samozřejmě zůstávají Spojené Státy, i západoevropské země, Holandsko,

Belgie, Švýcarsko, Německo, Dánsko i Skandinávie. To jsou ale země, kde spotřeba koňaku roste poměrně slabě. Pro nás jsou to ale i tak zajímavé trhy, kde neprodáváme v Super ani Hypermarketech, ale ve specializovaných obchodech zaměřených na kvalitu a to nám umožňuje vyhnout se cenové válce mezi koňakem Rémy Martin a ostatními značkami. Málem bych zapomněl na Afriku. Tanzánie, Keňa, JAR, Uganda a Nigerie – to jsou pro nás úplně nové země a tím pádem je tam míra nárůstu prodeje obrovská. To jsou přesně země, které odpovídají našemu směřování. Jsou to země, kde je malá skupina lidí velmi bohatých a další, poměrně početná skupina obyvatel, kteří ne že by byly chudí, ale mají řekněme omezené prostředky. Velcí výrobci koňaku, místo aby oslovovali tu nejbohatší vrstvu, vstupují na trh díky své cenové válce přes tu chudší část oby-

řečeno dostávám každý měsíc nabídku k tomu, abych prodal naši firmu. Otázkou je, jak dlouho budou mé děti schopny odolávat těmto nabídkám. Ceny, které jsou nám nabízeny, jsou opravdu bláznivé, neodpovídají vůbec ekonomické realitě. Oni prostě nabízejí takové peníze, které neodpovídají zdravému rozumu... Já naši rodinnou tradici neprodám, ale moje děti ať si jednu dělají, co budou chtít. Já jsem své syny vychovával v duchu naší tradice, ale otevřeně jsem jim říkal, že pokud chtějí být bohatí, ale opravdu bohatí, ať nepracují v koňaku. Cyril například vystudoval prestižní školu, po jejímž absolvování dostával nejlepší nabídky od světových firem. Já to ale cítím tak, že je tato práce pro mě zábavou, je to obrovská tradice a peníze pro mne jsou fajn, ale není to to nejdůležitější. Mě prostě baví vyrábět koňak.



vatelstva, a to nám umožňuje valorizovat naše produkty, protože my prodáváme kvalitní staré koňaky. Prodáváme čím dál méně VS a VSOP a čím dál více prodáváme ročníkové koňaky.

Nemůže se v budoucnu stát, že díky enormnímu zájmu a vysoké spotřebě Číny, nebude za pár let dostatek koňaku pro všechny vaše stávající distributory?

Máte pravdu, oni už koupili opravdu hodně. Koňak je dnes omezen mnoha nových bohatých. Po pravdě

Vím, že máte mořeplavbu v genech, ale zajímalo by mě, kdy se u vás zrodila vášně pro yachting?

Dalo by se říci, že naše rodina je díky výrobě koňaku dopředu naprogramovaná. Můj dědeček věděl, co budu dělat, už když jsem se narodil. I on i můj táta sdíleli vášně pro koňak i pro plachtění. Když jsem se poprvé dostal na loď, byly mi asi tak dva měsíce. Řekl bych, že stojím odmalička na dvou nohách a těmi jsou koňak a moře. Moře se promítá i do toho, jak vedu svůj podnik, jak jedním s lidmi,

jak pojmám naše produkty. Protože moře je něčím naprosto úžasným, pokud jde o krásu. Mnoho lidí si myslí, že moře je pořád stejné, ale to není pravda, mění se jeho barvy, mění se vítr, mění se mraky a to je něco, co vás úplně pohltí.

den, Francie vyhrála a ve francouzském týmu moje plachetnice Rhapsodie získala nejvíce bodů a na palubě byly mé tři děti a můj syn Maxim říkal, že jsme asi úplně blázni, když spolu pracujeme a ještě spolu trávíme skoro veškerý volný čas.



Koňak i plachtění spolu navzájem velmi souvisí, a když vám budu například vyprávět, jak jsem vychovával své syny, aby se mnou sdíleli vášeň pro koňak, tak to také byl delší proces a rozhodně to nevzniklo mávnutím kouzelného proutku. Pracoval jsem na tom od jejich 5–6 let, když už měli určitou inteligenci. Mluvil jsem o koňaku a bral jsem je s sebou na loď. Podnikali jsme různé plavby, účastnili jsme se regat a tímto způsobem na ně naše filozofie přešla úplně přirozeně. V životě měli možnost vyzkoušet si práci pro jiné produkty a společnosti, než se zase vrátili k našemu rodinnému koňaku. Cyril například pracoval pro Mouton-Rotschild a vydělával tam 3x víc, než vydělává dnes tady, ale přesto si v určitém okamžiku řekl, že se chce vrátit ke koňaku, a nakonec se k němu vrátili všichni.

Nedávno jste dosáhl výborného umístění v mistrovství Francie. O jaký závod, nebo sérii závodů vlastně šlo?

Byl to pohár španělského prince z Asturie. Syn španělského krále Juana je komodorem této oblasti. Závodí mezi sebou tři lodě ze Španělska, tři z Portugalska a tři francouzské lodě. Závod trvá tý-

Je to důležitý závod s dlouhou tradicí?

Ten závod se pořádá poprvé od 2. Světové války a jezdí se jednou za dva roky.

Co na vás nejvíce zapůsobilo během expedice na jižní pól v roce 2008 a co bylo přesně impulzem pro vznik lcy Cognacu Antarctica?

Možná, že vás trochu zklamal, ale když se vrátíte z takového dobrodružství, kladete si otázku, co jste tam vlastně dělali? Ty podmínky byly tak kruté, že si na nic moc nevzpomínáte, protože mnohdy šlo pouze o přežití. Na lidské paměti je ale skvělé, že ty ošklivé zážitky vytěsní a zůstane pouze ty krásné. Ty nejkrásnější zážitky mám z té nejsevernější části naší cesty, z místa, které se jmenuje Passage du Drake, mezi nejjihnějším cípem Jižní Ameriky a Antarticou.

Odtud mám v paměti takové pohledy, které asi nikdy nevyjmizu, a to byly 30metrové vlny, které se točí a omývají Antarktidu, a nad tou scénérií létali albatrosi. Na to asi nikdy nezapomenu.

Když jsem se vrátil, řekl jsem si, že ještě existuje prostor pro to, něco udělat, přemýšlel jsem o tom, co mě během té cesty nejvíce zaujalo, a přišel

jsem na to, že to byla asi ta prázdnota, žádní lidé, žádná zvířata, ale také žádné znečištění. Takže ten největší dojem na mě asi udělala ta čistota a člověkem neposkvrněné území a samozřejmě ty obrovské ledovce s bizarními tvary, které mají enormní rozměry, jako například území vašeho hlavního města. A tady se zrodila ta myšlenka udělat nový koňak v láhvi, která by připomínala ledovce.

Plánujete v budoucnu ještě další podobné expedice?

Tato dobrodružství jsou příležitostmi, které Vás potkají. Já neplánuji příběhy dříve, než je prožiji, ale domnívám se, že se ještě dočkám dalších dobrodružství, protože rozhodně neplánuji prožít svou penzi usazený v křesle u televize.

Příští rok například pojedeme s mojí posádkou do Anglie a tam se zúčastníme velmi významného závodu, který se jmenuje Fastnet. Tento závod se koná vždy v srpnu a pluje se mezi Anglií a Irskem a jedná se o extrémně obtížný závod.

... a nové koňaky?

Mým hlavním posláním je dnes to, aby moje děti vstoupily do rozhodovacího procesu ohledně naší firmy. Já mám výraznou povahu, vždy vím, co chci, a to také dělám, a když chci, aby mé děti převzaly rozhodování, je jasné, že budu muset ustoupit do pozadí. Musím ale říci, že to asi nebude takový problém, protože Cyril, Jean-Edouard a Maxim vytvořili tři nové láhve. Jednou z nich je láhev s otvorem uprostřed s názvem XO Earth, další je Cognac Extra ve velmi krásné karafě a nakonec upravili naši láhev Pearadise, která se bude jmenovat L'eau de Pearadise. Ten název má za cíl evokovat ekologické citění nás i našich klientů.

V současnosti se výraznou částí spotřebitelů koňaku stává generace mých dětí a já to cítím tak, že právě moje děti vědí lépe než já, co budou jejich vrstevníci mít rádi, co budou jako naši potenciální zákazníci vyžadovat. Můj vkus a moje chuť už dnes nereprezentuje současné trendy. Já pořád kouřím doutníky a piji starý koňak, ale to už dnes skoro nikdo nedělá.

Kdy předáte pomyslné kormidlo rodinné firmy, abyste se mohl naplno věnovat kormidlu lodnímu?

O tom jsem nikdy nepřemýšlel, protože to probíhá úplně přirozeně.

Víme o vás, že jezdíte do České republiky poměrně často. Jak byste hodnotil české spo-

třebitele a popularitu koňaku u nás v České republice?

Mám pocit, že Češi, jako národ, jsou velmi zvědaví a připraveni ochutnávat nové věci. Myslím si, že to nemá v Evropě obdobu. Možná, že mají někteří lidé v české republice vůči koňaku určité předsudky, jako například, že je příliš drahý, a proto nedostupný pro obvyklé lidi, nebo mají špatnou zkušenost s tím, že u některých koňaků je v chuti patrné pouze dřevo. Během mnoha prezentací, které jsem u vás v republice absolvoval, ale mohu říci, že jsem se nesetkal s negativním komentářem. Pokud se jedná o odbornou veřejnost, zmínil bych jednu zájímavost. Náš koňak Godet X.O. získal u Roberta Parkera při velkém testu, kterého se účastnili všichni výrobci koňaku nejvyšší ohodnocení a stejného úspěchu dosáhl ten samý koňak i ve slepém testu české verze časopisu Wine & Degustation.



S vínem souvisí moje další otázka. Vaše rodina vyrábí v Bordeaux červená vína Chateau Seigla-Laplagne a Chateau Haut-Laplagne. Jak byste je charakterizoval?

Do tohoto dobrodružství jsem se pustil poměrně nedávno, bylo to v roce 2000, kdy jsem koupil dvě vinice v Bordeaux. Byl to ale asi omyl.

To víno ale mají naši zákazníci rádi.

No to víno je výborné, v tom problém není. Investoval jsem do toho, aby víno bylo dobré, nemalé prostředky, ale asi jsem neměl potřebné znalosti. Myslel jsem si totiž, že moje zkušenost z výroby koňaku mi bude stačit i pro výrobu vína. Obklopil

jsem se těmi nejlepšími lidmi, zaměstnal jsem Michela Rollanda, což je nejlepší enolog z celé Francie, ale stejně se nám nepodařilo, aby víno bylo optimálně valorizováno oproti nákladům. Produkce ale pokračuje, víno je kvalitní a dobře přijímané odbornou i laickou veřejností.

Jaký je vlastně Jean-Jacques Godet? Víme, že vyrábí vynikající koňaky, je vášnivým jachtařem, ale co je pro něho skutečnou hodnotou, pro co má slabost a jakou má vlastně povahu? Poodhalil byste se pro naše čtenáře?

To, co mám opravdu rád, je pojem týmu. Mě strašně těší mluvit s lidmi o tom, co mám rád. Moji zaměstnanci u mě pracují desítky let a nechtějí odejít, protože já si myslím, že jim dokážu předat tu svou vášeň pro to, co miluji, a v okamžiku, kdy skupina lidí sdílí stejnou hodnotu, dostává život úplně jinou barvu. Na lodi je to úplně stejné, tam mám devítičlennou posádku a to jsou všechno lidé, které já musím motivovat v tom, aby šli na tu loď se mnou trpět, protože na lodi převážnou většinu času trpíte, abyste v krátkém okamžiku na chvíli zažili ten nádherný pocit štěstí.

Možná jestli Vás zajímalo to, jakou mám slabost ve smyslu slabinu, tak bych možná mohl poodhalit, že jsem nesnesitelný v tom, že když chci něco doká-



zat, tak za tím jdu a pro uskutečnění své myšlenky bych snad byl ochoten i zabít a nejsem ochoten dělat kompromisy. Udělal jsem už v životě kvůli tomu nejednu chybu, možná hodně chyb. Nikdo ale není dokonalý.

Have a Good Day with Godet.

Jean Jacques Godet.





1. **CUVÉE JEAN GODET VS 4 Y.O.** – Lahodný, čtyřlčetý koňak s odkrytým aroma. Vůně čerstvé vanilky je doplněna o podtón s příchutí kůže. Směs z oblastí Borderies, Bons Bois a Fins Bois. **690 Kč**
2. **SÉLECTION SPÉCIALE VSOP 10 Y.O.** – Zralý koňak s nepatrně dřevitým nádechem a chuťovými odstíny lískových oříšků, dušených broskví a červeného ovoce. Směs z oblastí Fins Bois a Bons Bois. **1140 Kč**
3. **EXCELLENCE X.O. 25 Y.O.** – Excellence nabízí alternativu ke klasickému X.O. Vinná réva z oblastí Champagne je zde doplněna o odrůdy pěstované v oblasti Borderies. Výsledkem je podmanivá chuť ořechů a višní v závěru doplněna chuťovým odstínem pralinek. Směs z oblastí Borderies, Grande Champagne, Petite Champagne. **1990 Kč**
4. **X.O. 35 Y.O.** – Jemně vyvážená směs, pocházející z komponentů starých několik desítek let. Koňakem se rozprostírá vůně růží a fialek, spolu s lehkou ovocnou příchutí broskví a jahod. Směs z oblastí Grande Champagne a Petite Champagne. **2990 Kč**
5. **GASTRONOME 21ST CENTURY 14 Y.O.** – Skladba koňaku Gastronome vychází z nejstarších receptur společnosti Godet. Na trh byl koňak uveden v roce 1920 s cílem podporovat trávení. Je suchý, s jasně světlou jiskrou a vůní po iris a fialkách. Směs z oblastí Grande Champagne a Petite Champagne **1810 Kč**
6. **FOLLE BLANCHE EPICURE 10 Y.O.** – Jeden z mála koňaků na světě, který byl destilován výhradně z hroznů odrůdy Folle Blanche. Tato odrůda dnes pokrývá pouze 1 % všech vinic oblasti Cognac a výsledný produkt je právem považován za skutečně autentický koňak, který znali naši předkové do roku 1870, kdy bylo Folle Blanche nahrazeno odolnějšími odrůdami. Výsledkem



této destilace je ojedinelý koňak velmi nízké kyselosti s příchutí hrušek a vlašských ořechů, doplněný nádechem magnólie a javorového listu. **2500 Kč**

7. **RÉSERVE DE LA FAMILLE 40 Y.O.** – Výjimečný koňak pro znalce a gurmety. Základem jednodruhového koňaku jsou nejlepší odrůdy pouze z oblasti Grande Champagne. Vždy zapečetěnou láhev obepíná zlatá síťka. V barvě vyniká jantarové jádro a doprovází ho kouřová ovocná vůně s ozvěnou vanilky. Celkovou harmonii doplňuje kořeněná příchut'. **4050 Kč**
8. **ICY COGNAC Antarctica 7 Y.O.** – První průzračný koňak na světě, který vznikl jako pocta k pokoření jižního pólu Jac-que-sem Godetem v roce 2008. Zde se nechal inspirovat čistotou a ryzostí krajiny a vytvořil zcela ojedinelý koňak, kterému vtiskl progresivní chuť, design láhve i netradiční způsob podávání v ledově vychlazeném stavu. Pro výrobu byla použita pouze unikátní odrůda hroznů Folle Blanche. **990 Kč**
9. **GODET PEARADISE** – Tento výjimečný nápoj se vyrábí v omezeném množství spojením velmi jemného koňaku s likérem z pečlivě vybrané odrůdy sladkých hrušek. Po smíchání likér dále dozrává v dubových sudech. Godet Paradise Poire au Cognac se nejlépe hodí jako digestiv ke kávě nebo jako vynikající doplněk long drinků či koktejlů. **700 Kč**
10. **RENAISSANCE 50 Y.O.** – Koňak nabízející unikátní kvalitu vyzrálého jednodruhového koňaku oblasti Grande Champagne. Je dodáván v nevsedním, vysoce hodnotném obalu. Ve vůni zřetelný alpský med a plané fíky. Výjimečná chuť věrná svému stáří a tajům, kterými je tento koňak opředen. Zrání koňaku byla věnována mimořádná péče, která ve spojení s křišťálovou karafou představuje klenot sortimentu společnosti Cognac Godet. **49 500 Kč**

JEAN-JACQUES GODET



Podpalubí obchodu Warehouse #1 – čtvrtek 6. prosince

První prosincový čtvrtek roku 2012 byl u nás ve Warehouseu ve znamení prezentace koňaků Godet. Do „Podpalubí“ jsme nainstalovali rodinný erb, jenž je zároveň logem koňaku Godet, dále tři černobílé fotografie Gábiny Fárové, na kterých byl zachycen přístav v La Rochelle, rodinné sídlo firmy v tomtéž městě, a Jean-Jacques Godet se svými třemi syny, a také jednu barevnou fotografii, na které je vidět Jean-Jacques Godet na Antarktidě, kde získal inspiraci pro svůj nápad vytvořit první koňak, který nebude mít jantarovou až mahagonovou barvu, ale bude průzračný jako voda omývající běhy tohoto nejjihněji položeného světadílu.

Samotná přednáška byla z úst pokračovatele rodinné tradice Jeana-Jacquese Godeta velice zajímavá a pomohla pozvaným hostům pochopit jedinečnost značky Godet tkvící v kontinuální rodinné tradici, jejíž kořeny sahají zpět do roku 1550, a odlišnost koňaků Godet od konkurenčních značek v jejich lahodné ovocné chuti. Testovanými vzorky byly Cognac Godet Antarctica, Godet Pearadise, Gastronome, Folle Blanche Epicure a Cognac Godet X.O., který zaznamenal koncem minulého roku další z řady ocenění, když byl ve slepých testech vybrán jako nejlepší koňak X.O. ve Francii a následně i u nás v České republice. Tento pěkný večer byl zakončen úžasnými drinky, které připravil Eduard Ondráček s použitím koňaků Godet. Byly to například Brandy Sour s dýňovou espumou, Pearadise Mule nebo Horse Neck.



NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



EAGLE RARE SINGLE BARREL BOURBON WHISKEY

Vyroběn v nejstarší, bez přerušení fungující destilérii v Americe, která byla v poslední dekádě 7x označena za nejlepší destilérii roku. Eagle Rare bourbon zraje uvnitř dubových sudů nerušeně nejméně 10 let. Každá láhev Eagle Rare single Barrel bourbon Whiskey reprezentuje osobitost vybraných sudů. Díky své nesporné kvalitě je držitelem mnoha ocenění z prestižních soutěží kvalitních destilátů.

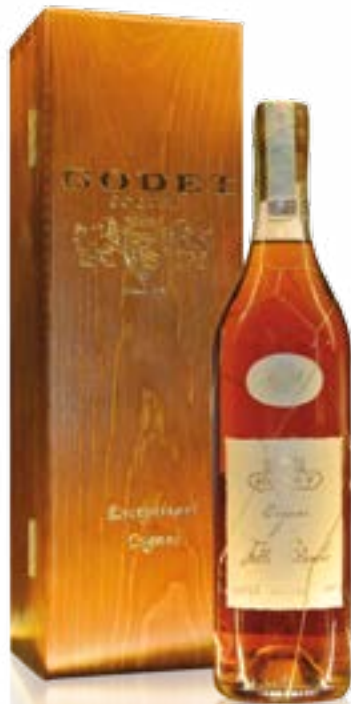
CENA: 1140 Kč



FOLLE BLANCHE EPICURE 1989

Tento koňak je výjimečný tím, že je vyroben z odrůdy Folle Blanche, tedy odrůdy hroznů, které kvůli zkáze jménem Filoxera dnes už skoro vůbec neexistují. Popis tohoto koňaku naleznete na dvoustraně s názvem Godet Skyline. Zajímavostí je, že se jedná o ročník 1989, tedy rok naší revoluce, a že tuto láhev dostal od Jeana-Jacquesa Godeta náš prezident Václav Havel. Máme tři poslední láhve tohoto skvostu, který je plněn v sudové síle 40,8 %.

CENA: 14 030 Kč



RUMY NEISSON

Krásné malované láhve obdélníkového tvaru „Zépol Karé“, charakteristického pro rummy Neisson, konečně dorazily do našeho Warehouse. Destilerie Neisson, považovaná dnes mnohými za bezkonkurenčně nejlepší na ostrově Martinique, používá různé odrůdy aromatické cukrové třtiny a šťávy z ní získané nechává kvasit 72 hodin, tedy nejdéle v celých Antilách. To zajišťuje jedinečnou komplexní chuť agricole rumů Neisson. Destilace potom probíhá v mytické měděné destilační koloně Savalle z roku 1938.

CENY:

Neisson rhum agricole blanc – 1 l/50% – 2020 Kč

Neisson rhum agricole vieux – 1 l/42% – 2510 Kč

(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)

Tato dvě vína z Bordeaux, vyrábí Jean-Jacques Godet, tedy výrobce koňaků Godet, kterým je věnováno toto číslo našeho časopisu.

CHATEAU HAUT LAPLAGNE

Bohatost a síla jsou klíčovými slovy pro víno Château Haut Laplagne ročník 2005. S typickou tmavě krvavou barvou, která je zajímavá z každého pohledu. Ve vůni je okouzující a připomíná procházku lesem.

Skladbu hroznů pro toto víno tvoří 90 % Merlot a 10 % Cabernet Franc, tedy odrůdy hroznů, které rostou na 30 let starém vinohradu na pravém břehu Garonny v Puisseguin Saint-Émilion v oblasti Libournais. Víno se vyrábí v betonových tancích s horkou macerací, post fermentací, aby bylo dosaženo extrakce taninů a víno mělo plné tělo. Malolaktická fermentace probíhá v sudech.

CENA: 0,75 l/13 % – 600 Kč 1,5 l/13% – 1220 Kč



CHATEAU SEIGLA LAPLAGNE

Ročník 2005 je intenzivní. Okouzlí vás svým vysoce hodnoceným hřejivým květinovým aromatem. Skladbu hroznů pro toto víno tvoří 80 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon a 10 % Cabernet Franc, tedy odrůdy hroznů, které rostou na 30 let starém vinohradu na pravém břehu Garonny v Puisseguin Saint-Émilion v oblasti Libournais. Víno se vyrábí v betonových tancích s horkou macerací, post fermentací, aby bylo dosaženo extrakce taninů a víno mělo plné tělo. Malolaktická fermentace probíhá v tancích.

CENA: 0,75 l/13% – 490 Kč 1,5 l/13% – 980 Kč



PATRÓN CITRÓNGE ORANGE LIQUEUR

Vysoce kvalitní, čistý přírodní pomerančový likér je vyroben v Mexiku z prémiových pomerančů. Neobsahuje žádné umělé příchutě ani chemikálie. Patrón Citrónge je vynikající čistý nebo jako vylepšení kvalitních koktejlů. Patrón Citrónge a Patrón Tequila mohou společně vytvořit autentickou, jemnou a delikátní margaritu. Patrón Citrónge dodává také výjimečnou chuť gurmánským receptům. **CENA: 690 Kč**

PATRÓN XO CAFE

Je pozoruhodným spojením ultra prémiové tequila Patrón a přírodní esence vynikající kávy. Je vynikající čistý, jako doplněk k dezertu či ke kávě nebo si jej můžete vychutnat v kvalitních míchaných nápojích. **CENA: 690 Kč**

WHISKY BIBLE 2013

Deset let už vydává Jim Murray svou Bibli pro všechny milovníky whisky. Pro jubilejní desáté číslo ochutnal a bodově ohodnotil na 4500 vzorků od všech světových výrobců, včetně tasmánských, uruguayských, a dokonce i českých! **CENA: 470 Kč**



TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT

IAN BURRELL A JEHO TOP 10 RUMOVÝCH BARŮ SVĚTA

Drinks International uveřejnil ve svém Newsletteru 1. března tohoto roku seznam nejlepších rumových barů světa podle Iana Burrella, globálního rumového ambasadora, který bude 26. 4. porotcem Českého kola Diplomático World Bartender competition, které se uskuteční v rámci 1. Českého Rumfestu. Seznamte se tedy s jeho výběrem, který vám může být nápomocen při vašich rumových toulkách světem, a všimněte si, že mezi vybranými bary figuruje i pražský Hemingway bar. Gratulujeme!

Smuggler's Cove

650 Gough Street, San Francisco, CA 94102, US, smugglerscovesf.com

Mahiki

1 Dover Street London W1S 4LD, UK, mahiki.com

The Liars Club

19a Back Bridge Street, Manchester, M3 2PB, theliarsclub.co.uk

Mojo Manchester

19 Back Bridge St, Greater Manchester, Manchester, UK, mojobar.co.uk

Baba Au Rum

6 Kleitiou St, Athens, Greece, babaaurum.blogspot.co.uk

Hemingway Bar

Karolíně Světlé 279/26, Prague 1, Prague, hemingwaybar.cz/bar-praha



DIPLOMÁTICO WORLD TOURNAMENT

je světovou barmanskou soutěží, jejíž české finále se uskuteční v rámci 1. Českého Rumfestu dne 26. dubna v Novoměstské radnici v Praze.

Na to, jak vypadalo venezuelské národní kolo, se přímo v Barquisimetu byl podívat barman našeho Warehouse #1, Eduard Ondráček (fotografie dole), který usedl dokonce v porotě. Ian Burrell (na fotografii nahoře) zasedne pro změnu v porotě našeho národního kola a pomůže vybrat vítěze, který bude mít šanci zúčastnit se světového finále ve Venezuele a kdo ví, třeba vyhrát i Prize money 5000 \$. Ostatně pokud budete mít chuť, přijďte se podívat, Rumfest i Diplomático World Tournament slibují dobrou zábavu.



Ian Burrell napsal: „Tento úžasný bar, pojmenovaný po skvělém spisovatelovi a pijanovi, je ukrytý stranou v krásné části Starého města pražského. Když ale objevíte tuto Aladinovu jeskyni, bude vám potěšením spatřit rumové poklady a koktejly. Mají tam v nabídce na baru a v rumových skříňkách více než 200 rumů a sídlí zde také jediný rumový klub v České republice.“

The Lebensstern Bar in Café Einstein

Kurfürstenstraße 58, 10785 Berlin, Germany
cafeeinstein.com/lebensstern-cocktailbar-im-einstein

Mai-Kai

3599 North Federal Highway, Fort Lauderdale, FL 33308, US, maikai.com

Artesian @ the Langham Hotel

1C Portland Place, Marylebone, London, UK, artesian-bar.co.uk

Cottons Camden (London, UK)

55 Chalk Farm road, London NW1 8AN, cottonscamden.co.uk

... NO PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE



VÝROBCE HENRI GIRAUD CHAMPAGNE, kterého zastupujeme na našem trhu, dosáhl na začátku tohoto roku mezinárodních uznání.

Uznávaný kritik Robert Parker dával 23. února na webu Wine Advocate Henri Giraud Champagne Argonne 2002 cuvee (¾ Pinot Noir a ¼ Chardonnay) za příklad Krugu, když mimo jiné napsal: „... myslím, že takhle by měl chutnat Krug ...“

Dalšího uznání dosáhl Henri Giraud ve Švédsku, kde byl vyhlášen vinařem roku 2013. Cuvee HOMMAGE zrající v dubových sudech z Argonského lesa stálo za tímto úspěchem, když přivedlo nezávislé degustátory švédského časopisu Fine Wine International k označení „Fine Wine Producer of the Year 2013“. Toto skvělé šampaňské koupíte u nás ve Warehouse za 1150 Kč.

VÝZNAMNÁ BRITSKÁ INVESTIČNÍ SPOLEČNOST LDC

vložila kapitál do společnosti Fever-Tree Limited, hlavního britského výrobce kvalitních toniků a dalších mixerů, (sycených nealko nápojů, určených primárně k míchání s alkoholickými nápoji prvotřídní kvality). Tato investice má vést k posílení pozic na britském a španělském trhu, k expanzi na americký trh i ke zvýšení růstu v mnoha dalších zemích světa. Dobrou zprávou je, že zakladatelé Fever-Tree Charles Rolls a Tim Warrillow zůstávají u kormidla.

Společnost Fever-Tree prodává v současnosti každou vteřinu minimálně jednu lahvičku ze své úžasné řady mixerů. Její produkty jsou v nabídce mnoha top koktejl barů světa, v sedmi z 10 nejlépe hodnocených restaurací i v luxusních hotelech, jako jsou například Beverly Wilshire, nebo Bourj Al Arab.

Fever-Tree Toniky, Ginger Beer, Ginger Ale a další mixery jsou dnes jasnou volbou pro milovníky kvality na celém světě a nová investice by měla ještě zvýšit jejich dostupnost. U nás ve Warehouse #1 je Fever-Tree k dostání po 30 korunách a kdo neokusil, těžko uvěří, jak markantní rozdíl oproti běžně dostupným masovým produktům Fever-Tree je.

Více informací o Fever-Tree naleznete na našich stránkách www.warehouse1.cz po rozkliknutí Warehouse #1 News, konkrétně ve 2. čísle.

Video z prezentace Fever-Tree u nás v „Podpalubí“ i originál informační promo video v angličtině naleznete na našem YouTube kanálu Warehouse1.shop.

„Nejlepší GINGER BEER, který jsem kdy ochutnal“

Mail on Sunday

Vyroběn vařením unikátní směsí tří přírodních zázvorů:

- ČERSTVÉHO ZELENÉHO ZÁZVORU Z POBŘEŽÍ SLONOVINY.
- OSTRÉHO ZÁZVORU Z NIGERIE.
- ZÁZVORU Z JIHOINDICKÉHO COCHINU, KTERÝ VYNIKÁ INTENZIVNÍ BOHATOU CHUTÍ.

WORLD'S BEST GINGER BEER

FEVER-TREE.COM

WAREHOUSE #1
FOLIO

JEAN-JACQUES GODET





Modet

6/12/2012



V aktuálním čísle Warehouse #1 News jsem si na vás vzpomněl s úpravou sou-ru, který jsme prezentovali našemu dodavateli prvotřídních koňaků Jeanu-Jacquesovi Godetovi během jeho loňské prezentace.

V zimním období je mandarinka velmi sezónní ovoce a jednoduchá marmeláda je velmi efektivní. Samotný koktejl potom připravíme protřepáním nasucho, tzv. dry shake, metličkou nebo shakem bez ledu a poté důkladným protřepáním se dvěma kusy ledu po dobu minimálně 20 vteřin a zcedíme do vychlazené sklenky na sour nebo whisky na led.

Na přípravu marmelády potřebujeme jeden kilogram mandarinek, ze kterých škrabkou seříz-

neme jen nejtenčí vrstvu kůry, kterou nadvakrát vyluhujeme ve studené vodě, abychom je zbavili hořkosti. Kůru poté svaříme se 100 g cukru a šťávou z mandarinek, směs nakonec projedeme ponorným mixérem.

Sours jsou v poslední době velmi vyhledávaným typem klasického koktejlu, který na nové vlně Golden Age starých krací zaujímá pevné postavení. V podstatě jde o jeden z nejstarších typů změny struktury nápoje, který by mohl být

Drink kvartálu:



foto: Gabina Fárová

možná dnes nazýván molekulárním. Zmiňovaný „dry shake“ je pak moderním podtrhnutím, jež hustotu drinku jeste zdůrazní.

GODET TANGERINE SOUR

- 4 cl Godet VS
- 2 barové lžičky mandarinkového džemu
- kapka citrónu
- půl bílku
- 5 kapek Marocan Bitters

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



007

Protřepme jeden mýtus:

napsal: Saša Mikšovic

KREATIVEC 007?

Každá premiéra bondovky – Skyfall nevyjímaje – vyvolává vlnu citací Bondova ikonického požadavku: Protřepat, nemíchat! Mluvíci ho většinou opakuje s přezíravě povytaženým obočím; není to fér. Koneckonců objednávka „A Martini. Shaken, not stirred.“ obsadila jedenadvacátého června 2010 devadesátou příčku v žebříčku stovky nejlepších citátů z filmů posledních sta let, takže představuje nezpochybnitelnou součást světového kulturního dědictví! Pořadí sestavila porota patnácti set herců a filmových tvůrců a jménem Amerického filmového institutu ho divákům v tříhodinové televizní show prezentoval Pierce Brosnan, jenž objednávku sám pronesl nejméně čtyřikrát. Nad čím bychom měli oprávněně povytáhnout obočí, je panující dojem, jací že to byli díky ní. James Bond, potažmo jeho duchovní otec Ian Fleming skutečně kreativci v oboru mixologie.

Spisovatel W. Somerset Maugham, mimochodem známý martinist-ritualist, jak se označují znalci tohoto koktejlu a vyznačací rituálů jeho pití, kdysi kdysi utrousil: „Martini by se mělo vždy míchat, nikoli šejkrovat tak, aby jedna jeho molekula spočívala smyslně na druhé.“ Tato obrana metody vyvolává dojem, že protřepávání Martini nebylo zdaleka neobvyklé a martinista měl možnost volby. Bližší zkoumání dějin ukázalo, že tomu sku-

tečně tak – přinejmenším ještě v polovině minulého století – bylo, a že tedy James Bond spíše než kreativce byl – konzervavec!

A. S. Crockett v publikaci The Old Waldorf-Astoria Bar Book poznamenává již v roce 1934: „Moderní praxe předepisuje, aby se Dry Martini protřepávalo. To ovšem jednak oslabuje koktejl, jednak vyvádí z míry barmany, kteří jsou oddáni tradici.“ Tradici? Clarence Brigham, ředitel Asociace amerických starožitníků a sám amatérský historik mixologie, napsal 23. listopadu 1948 jistému Georgi A. Zabriskiemu: „Jeden svědek starých časů mi řekl, že koktejly se vždycky míchaly, zatímco já si rozhodně pamatuji, že před nějakými čtyřiceti lety se Manhattany i Martini šejkrovaly.“ Pověšimněte si: Před čtyřiceti lety, což znamenalo na začátku 20. století!

Šejkr patřil do hry bezpochyby i ve dvacátých a třicátých letech. Býval oblíbeným svatebním darem novomanželům a stal se trvalým motivem řady uměleckých děl a reklamních plakátů. V knihovně F. D. Roosevelta je uložena soupřava na přípravu Martini, prezidentova oblíbeného koktejlu. Skládá se z šesti menších pohárů (bez nožky!) a šejkru. Ostatně F. D. Roosevelt, ztělesněný Billem Murrayem, v novém filmu Hyde Park on Hudson, jehož děj se odehrává v roce 1939,

Martini protřepává – a v závěru se jím nešťastnou náhodou polije. Se šejkrem se ostatně v té době setkáváme v inzerátech na gin různých značek; jejich autoři se téměř vždy odvolávají na Martini, jež se v jejich představách – a v představách jejich současníků – protřepávalo.

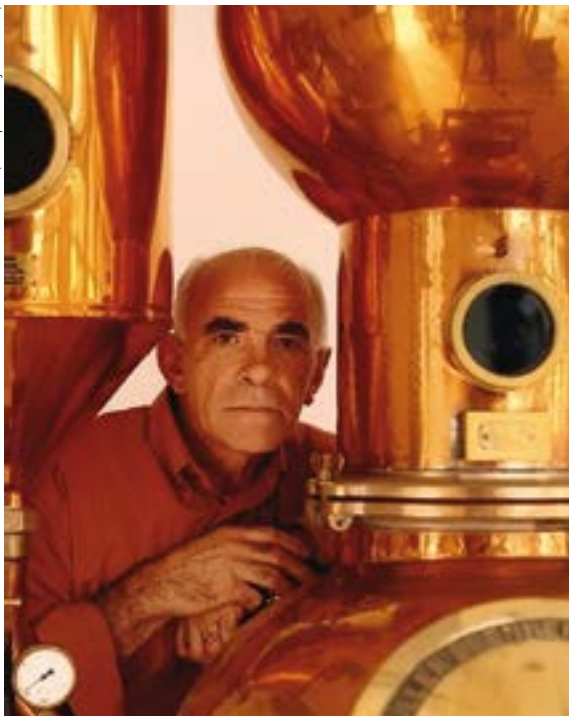
Problém, zda promíchat nebo protřepat, byl tedy námětem dáno předtím, než se v roce 1953, za zuřící studené války, objevilo Casino Royale na knižních pultech. V roce 1948 vydal newyorský advokát a znalec koktejlů David August Embury knihu *The Fine Art of Mixing Drinks*. Dotkl se v ní i otázky rozdílu mezi protřepáváním a promícháváním koktejlů: „Skutečný rozdíl mezi oběma metodami je jednoduchý. Protřepáním vznikne

studenější koktejl rychleji než promícháním. Je-li však ochlazení je vysoce žádoucí v případě všech koktejlů, dává se protřepání v šejkru přednost. V případě některých nápojů ovšem přichází v úvahu ještě další hledisko, a tím je optická přitažlivost. Podstatnou součástí kouzla takových koktejlů, jako jsou Martini a Manhattan, je jejich průzračná, téměř jiskřivá průsvitnost. Promíchaný koktejl zůstane jasný; protřepaný bude zakalený. Tento výsledek bude ještě zřetelnější, bude-li jednou z ingrediencí vermut či jiné víno. Nikdy byste neměli protřepávat nápoj, pokud není vaším cílem, aby byl matný. Tato matnost po chvíli, co koktejl stojí, sice zmizí, nikdy však nápoj nebude mít onu křišťálovou průzračnost drinku, který byl promíchán.“

Shrneme-li tyto poznatky, dojdeme k závěru, že Bondova specifikace při objednávkce byla spíše prezentací jeho širokých gastronomických znalostí než manifestací touhy odlišit se. V mých očích je to plus, jež přičítám jak agentovi, tak jeho duchovnímu otcí...



*Original James Bond Vesper
Martini z Flemingova Casina Royale
obsahuje vodku, gin a Lillet Blanc.*



GIANNI CAPOVILLA IL MAESTRO

Říká se, že existují jen dva způsoby, jak se seznámit s Giannim Capovillou: ochutnat jeho destiláty anebo za ním přijet do Rosy, do jeho zemědělské firmy. Je to těžký výběr! Protože taková degustace po mistrově boku, na jeho pozemcích, to je prostě výjimečný okamžik. Tak vzácné jako jeho destiláty je ale i setkání se zapáleným člověkem, který nezná kompromisy.

V Itálii patří víno a grappa od nepaměti k místním tradicím. Tyto dva základní pilíře italské kultury rozhodly i o osudu Vittoria Gianniho Capovilly, bezpochyby jednoho z největších výrobců destilátů na světě. Jednoznačně to byla vášeň pro víno, která maestra přivedla k destilačnímu přístroji, i když to bylo mnohem dříve, než získal v tomto oboru mezinárodní uznání. Gianni, jak mu všichni říkají, považoval dlouho pálení za způsob trávení volného času. Tenkrát, je tomu víc než třicet let, se ještě staral o enologické vybavení jedné velké firmy a je tudíž potřeba říct, že pro něj ani víno, ani jeho zpracování nebyly žádnou neznámou. Jenže italská legislativa je velmi omezující, je tam prakticky nemožné vyrábět současně víno

a destiláty. Bylo tedy nutné přijmout důležité rozhodnutí. A protože Gianni vždycky cítil obrovský obdiv k práci rakouských a německých výrobců destilátů, každá návštěva u nich živila jeho vášeň, a každá zkušenost získaná potom doma na starém rakouském destilačním přístroji, který si zrenovoval, ho utvrzovala v jeho volbě. Tím spíš, že náš Gianni má ještě jednu vášeň, a to ovoce.

HLEDÁNÍ VÝJIMEČNÉ SUROVINY

Právě v Rose, vesničce na rozhraní mezi Bassano del Grappa a Benátkami, umístil Gianni Capovilla své destilační přístroje. Bylo to před dvaceti pěti lety. Vybudoval svou palírnu ve starých depen-

dancích vily Dolfini Boldù, v krásné stavbě pocházející ze 17. století. Jakmile přijde jaro, ovocné stromy, které obklopují jeho zemědělské pozemky, se hodí do gala. Gianni vlastní čtyři hektary půdy, přirozeně oběhované bio. Ale hlavně mu neříkejte, že to je málo... „Máme mirabelky a broskve vinné. Abychom se o ně starali správně, je třeba věnovat jim hodně času a práce. I další ovoce: meruňky, hrušky Williams a višně, jablka, kdoule a taky ostružiny a plané třešně (ptáčnice). Jezdíme pro ně tam, kde jsou nejlepší, na Sicílii, do Val Veneta, do Toskánska, do Rumunska. I když je to velmi náročné, moji přátelé mi vždycky přijíždějí během sklizně pomáhat. Je to výjimečný okamžik. První etapa naší práce. Potřebujeme nejméně 35 kilogramů ovoce na výrobu jednoho litru destilátu. Odpradáva je kvalita vstupní suroviny zásadní a rozhodující pro to, aby vznikl vynikající destilát. Zralost ovoce je také důležitá. Člověk musí být pořád ve střehu. Některé druhy ovoce mají nejlepší vůni, až když jsou velmi zralé, jiné se lépe projeví při nižším stupni zralosti. Když máte ovoce vypeckované a rozmělněné na pyré, přichází místo pro spontánní kvašení (původní kvasinky), které může trvat až čtrnáct dnů. Od té chvíle se nesmí ztrácet čas, přichází doba destilace. Stejně je to i s odrůdami hroznů, jakmile proběhne kvašení, je třeba okamžitě přistoupit k destilaci, na nic nečekat.“ Gianni má slabost pro ovoce, nezapomíná ale ani na italskou tradici vinace – mezsky z vinných slupek a jader získaných z lisování hroznů. I v tomto má maestro velmi osobní pohled na věc a odjíždí vybírat z těch nejlepších výlísků hroznů do Francie, a to především do Champagne. Jeho grappy, kromě grappy di Bassano, jsou výlučně jednoduše rudové. „Matoliny z Champagne mají pěknou kyselost, což je u grappy velmi důležité. Už několik let pracuji s Billecart-Salmon a Philipponnat. Když jsem k nim přijel poprvé, byli trochu udiveni. Dnes už si zvykli nás v době vinobraní vídat. Ale stejně rád pracuji i s výrobci italských značek jako Dal Forno, Gravner, Massavecchia nebo ještě Giovanna Morganti.“ Prestižní reference mu zajišťují výlisky hroznů vysoké kvality, které ještě neprošly kvašením. Pokud již hrozny prošly částečným kvašením, jedná se o výlisky pocházející z hroznů vystavených procesům vinifikace která se používá u červených vín. Aby je Gianni přijal, musí se jednat o matolinu „velmi panenskou“.

CAPOVILLA: NEJVĚTŠÍ MISTR DESTILACE

Kromě toho, že je extrémně náročný při výběru ovoce a výlísků hroznů, má Gianni Capovilla

ještě jedno tajemství. A to umět si dopřát čas! Díky svým destilačním přístrojům s vodní lázní pracuje při teplotě kolem 100 °C, což je teplota nižší, než jakou používá většina ostatních palíren. A čím je proces pomalejší, tím je destilát lepší. Jediné, co je nepřijemné, že destilace trvá v průměru osmkrát déle. A proto je Gianni věrný destilačním přístrojům od firmy Müller – malého výrobce z německého Černého lesa. Na své ovocné kořalky má čtyři destilační přístroje na první destilaci a dva na druhou destilaci. A také dva další na grappy. „Přizpůsobil jsem si přístroje pro



své potřeby. Ostatně si s firmou Müller hodně vyměňujeme zkušenosti, jsou jediní, kteří umějí naslouchat. Bylo pro mě důležité pracovat s takovými destilačními přístroji, abych je mohl řídit tak, jak potřebuji, jako sportovní vůz. Každá destilace je jiná. Je třeba být pořád u toho a umět se přizpůsobit. S tímto vědomím pochopíte, že vyrobené množství není důležité: V případě některých destilátů budeme dosáhnout až 1000 litrů, ale u těch nejvýznamnějších, poté, co odstraníme hlavičky a ocásky destilace, zbyde nám na výstupu z destilačního přístroje tak 20 litrů. Než je stočíme do láhvi, 75 % destilátů stráví čtyři roky v ocelových bombonech (druh demizonu), za přístupu vzduchu, ale chráněné před sluncem. A to přináší hloubku. Některé z nich budou mít příležitost pobývat v dřevě.“ Gianni neskrývá svou náklonost k francouzským dubovým sudům, pocházejícím z velkých zámků jako Yquem. „Není to zcela samozřejmé, že jim dávám přednost, ale mám jistotu, že to budou sudy prvotřídní kvality. Raději vybírám sudy, které už byly použité, protože dřevo nemá příliš ovlivňovat výraz destilátu. Vydravý destilát je před stáčením do láhvi nejčastěji redukován na 41 %. My provádíme ředění čistou horskou vodou, po troškách. To je velmi důležité, ale neptejte se mě proč! Nemůžu vám říct všechno. Potom provádíme dvě filtrace, kte-



ré neodstraní nic z našich destilátů, ale umožní je učinit ještě čistšími.“ Na cestě za dokonalostí, má u Capovilly, každá etapa svůj význam a důležitost – počínaje výběrem surovin přes kvašení a destilaci, až po stáčení. Díky tomu můžeme říct, že je náš člověk Gianni ve svém oboru opravdu zapáleným perfekcionista.

SKUTEČNÝ VINAŘ NA CESTĚ ZA OBJEVY

V Rose všechno od sklizně ovoce až po stáčení do láhví dělají lidé. Pod taktovkou maestra slovo řemeslná výroba vína nabývá na významu. Navíc jeden Gianniho přítel vytvořil logo: strom kouzel, jemně naivní a opravdu přesný... Shrnuje celou Capovu filozofii. Dokonce i viněty, které jsou jakýmsi průkazem totožnosti každé kořalky, jsou psány ručně, jedna po druhé. Výřez dřevěné zátky se dělá nožem a délka provázku je také sledována velmi pečlivě. I nanášení vosku různých barev pro jednotlivé druhy destilátů se dělá láhev po láhvi. Jde o neobyčejné divadlo. Okamžik mimo čas. Chtělo by se říct, že s Gianniem záleží na každém detailu. Tím spíš pokud jde o nové zkušenosti! Capovillova sbírka obsahuje více než padesát referencí a každým rokem se zvětšuje. Mezi posledními výtvy jmenujeme Mele e Tabacco. Je to kořalka, která by měla okouzlit milovní-

ky doutníků. „Každý den, když vstávám, vím, že objevím něco nového. To je ta nejlepší odměna – zúročení mého povolání. Nápad na tento destilát se zrodil, když mi dali do rukou listy tabáku. Jednalo se o listy určené k výrobě italských doutníků v Toskánsku. Protože není možné pozřít tabák, pustil jsem se do malého experimentu. Nechal jsem louhovat listy tabáku v jablečném eau-de-vie po dobu čtrnácti dnů. Pak jsem ji destiloval. Takto se aroma tabáku z nikotinu extrahovalo, ale nikotin nepřežil. Najednou vznikly dva sudy Mele e Tabacco, které trpělivě čekaly skoro tři roky ve sklepě.“ Mezi nejkrásnější setkání Gianniho, jak to neřiči, nelze to obejít, bylo setkání s Lucou Garganem, jeho největším komplicem v oblasti získávání nových zkušeností. „Je to už patnáct let, co se Luca stará o distribuci mých kořalek v Itálii. A téměř stejně tak dlouho mi vypráví o svém snu: vyrobit skvělý karibský třtinový rum. Dlouho jsme o tomto produktu přemýšleli: Bylo třeba udělat to dobře. Naše ambice byla vyrobit unikátní, jedinečný karibský rum,“ vypráví. „Než jsme postoupili dál, jeli jsme v roce 2005 s Lucou na ostrov Marie-Galante a setkali se tam s Dominiquem Thierrym, majitelem staré palírny. On pak v následujícím roce přijel také k nám do Itálie, do Rosy. Dobrodružství skutečně začalo. Během jednoho roku jsme pracovali na surovině,

na kvašení, destilaci a zrání. Instalovali jsme dvě destilační zařízení Müller v destilérii Bielle, jednu na první destilaci a druhou na redestilaci, sudy jsme vybrali francouzské. Výrobu rumu jsme rozjeli v roce 2007 a v letošním roce jsme představili náš první starý rum: Libération. Je to rum, jehož

jméno bylo vybráno proto, že neuvádí rok svého vzniku, ale rok, kdy byl stočen. Tedy rok svého osvobození!”

S Giannim Capovillou je třeba připravit se na všechno, a především na to nejlepší!



SEZNÁMENÍ S GIANNIM

text a foto: Jakub Janeček

Jsou tomu už tři roky, co jsme s mým společníkem Jirkou Rabelem měli možnost seznámit se s Giannim Capovillou. Využili jsme mistrova pozvání, abychom se zúčastnili ochutnávky výsledků jeho práce v jeho sídle ve vesnici Rosa, nedaleko Bassano di Grappa.

Po úvodní prohlídce, včetně seznámení se s destilačním zařízením s vodní lázní, jsme zahájili vlastní ochutnávku. Mimo nás se jí účastnil ještě náš společný kamarád Luca Gargano a zástupci francouzské společnosti La Maison du Whisky. Domnívali jsme se, že ochutnáme třeba 15 vzorků ze zhruba 60 láhví, které stály na přilehlém

stole. To, že je pravděpodobně ochutnáme všechny, mi došlo, až když jsme byli na začátku páté desítky. Já, který nerad využívám tzv. Spitery, tedy nádoby, do kterých můžete degustovaný destilát, nebo víno vyplivnout, jsem zatnul zuby a říkal jsem si, že těch pár láhví, které ještě bylo možno ochutnat, již zvládnou. Přežil jsem až do konce, ale



do kolen mě vzápětí dostala Lukova slova o tom, že teď teprve začíná vlastní ochutnávka...

Nicméně musím říct, že jsme měli možnost ochutnat úžasně destiláty a že i když už nám možná v závěru rozlišovací schopnost trochu slábla, poznali jsme, že máme co do činění s opravdovým nadšencem pro ovoce a umělcem, který je schopen získávat jeho jedinečnou podstatu do láhví ve formě likérů a destilátů, pro které stojí za to žít.

Příběhy o tom, jak tento virtuózní, cestující za vzácnými druhy ovoce, z nichž následně udělá mistrovská díla, je 67letý Gianni Capovilla, dobře znám. Osobně nám svůj zápal pro věc předvedl o rok později na francouzském ostrově Marie Galante. Jeli jsme tenkrát na korbě obřího pick-upu a vychutnávali jsme si krásu tohoto karibského ostrova, když tu najednou auto prudce zastavilo, Gianni zmizel se svým kapesním nožičkem v poli cukrové třtiny, aby se po chvíli vrátil a dal nám ochutnat sladký nektar, který tato vzácná odrůda cukrové třtiny obsahuje.

Pro destilaci agricole rumu získal Gianniho v roce 2005 právě Luca Gargano, a protože se Gianni do tohoto ostrova a místní cukrové třtiny zamiloval, nechal si od firmy Müller poslat dvě destilační zařízení, na která je zvyklý a kterým důvěřuje.



Tato destilační zařízení jsou nainstalována v destilerii Bielle, kde na nich Gianni vyrábí od roku 2007 agricole Rum Rhum Rhum.

Cestoval jsem na konci léta minulého roku po Itálii a byl jsem překvapen, kde všude jsem se se jménem, nebo láhvvi z dílny Gianniho Capovilly setkal.

Nejprve se o něm zmiňoval tradiční destilátor Carlo Gobetti z Lago di Garda. Velice pochvalně se o něm vyjadřoval v Sieně i majitel vinotéky Piccolomini a zároveň prezident společnosti Vinarius. Když jsem o několik dní později navštívil našeho dodavatele Brunella z Montalcina Paradiso Manfredi a ochutnal jsem u něj grappu z jeho hroznů Brunella, logicky jsem se zeptal, kdo ji

pro něho vypálil. Odpověď byla jednoduchá: „To dělal Gianni.“

No a když jsem nakonec navštívil Giorgio Graie, italskou ikonu výroby vína, kvůli grappě vyzrálé v sudech, o kterou jsme měli zájem, vysvětlil mi, že vzorek, který mi poslal, je blendem jeho vyzrálé grappy z dubových sudů a grappy od Gianniho Capovilly, který je skutečným mistrem, ale neukládá grappu do dubových sudů, pouze do nerezových tanků.

Jméno Gianniho Capovilly mě provázelo na cestách Itálií a mě bylo jasné, že na jeho věhlasu asi něco bude.



Výsledky práce Gianniho Capovilly můžete posoudit zakoupením některých láhví z jeho produkce, které jsou k mání u nás ve Warehouse #1.

1. Alto Grado Pere Williams di Montagna – 0,5 l/45,5 % – 1279 Kč 2. Alto Grado Albicocche del Vesuvio – 0,5 l/49 % – 1430 Kč 3. Alto Grado Pesche di Vigna – 0,5 l/45,5 % – 1690 Kč 4. Rhum Rhum Blanc Agricole – 0,7 l/41 % – 1160 Kč 5. Rhum Rhum Blanc Agricole – 0,7 l/56 % – 1220 Kč 6. Rhum Rhum Liberation 2010 Agricole – 0,7 l/45 % – 1520 Kč 7. Grappa Punto G – 0,5 l/45 % – 640 Kč 8. Acquavite di Vinaccia Bilecart Salmon Pinot Noir – 0,5 l/45 % – 810 Kč 9. Acquavite di Vinaccia Bilecart Salmon Chardonnay – 0,5 l/45 % – 870 Kč 10. Acquavite di Vinaccia Bilecart Salmon Clos St. Hillaire – 0,5 l/45 % – 870 Kč 11. Acquavite Mele Tabacco – 0,5 l/46 % – 2750 Kč

SVATOPLUK BUCHLOVSKÝ



Podpalubí obchodu Warehouse #1 – úterý 12. února

Původní datum křtu knihy Whiskybrání bylo sice stanoveno na 26. září 2012, ale vzhledem k aféře s metanolem a následné prohibici jsme toto datum byli nuceni posunout. Období vánočního shonu a začátek nového roku se nám nezdál pro křest tohoto díla právě ideální, a tak se nakonec vše odehrálo v poklidném období první poloviny února.

Pozvaní hosté se nejprve porozhlédli po regálech našeho obchodu a se sklenkou welcome drinku se následně přesunuli do podpalubí. Po krátkém úvodním přivítání se ujal slova nejprve pan Petr Křenek, prezident Whisky Clubu z Krnova, který seznámil zúčastněné s Ben Riach whisky. Její verze Ben Riach 12 Y.O. (43 %), Ben Riach 15 Y.O. Tawny Port Finish (46 %), Ben Riach Birnie Moss (48 %), Ben Riach Solstice 17 Y.O. Tawny Port Finish (50 %) a Ben Riach Vintage 1992, sud #972 Tawny Port Finish (55,6 %) byly potom postupně během večera ochutnávány.

Po panu Křenkovi přišel konečně ke slovu autor unikátní kvadrologie Whiskybrání, pan Svatopluk

Buchlovský. Ten sice na úvod zcela bezelstně a trochu překvapivě zmínil, že vypil v životě daleko více ovocných pálenek, jako jsou meruňkovice a slivovice, než nějakých whisky, ale během večera dokázal, že o whisky ví asi opravdu všechno. Než se tak ale stalo, bylo nutné knihu pokřtít. Toto čestné privilegium bylo nabídnuto (přiděleno) Alexandru Mikšovicovi, skutečné ikoně české mixologie. Asistovali mu Petr Křenek, který opatroval živou vodu, respektive vzácnou whisky Ben Riach, kterou měla být kniha zлита, a Jiří Černý, prezident Whisky Clubu Nymburk, který měl novorozeně o značné nadváze držet. Ten byl ale nakonec prověrky své svalové hmoty milosrdně



ušetřen, protože byl symbolicky pokřtěn pouze 1. díl celého encyklopedického opusu, který dohromady čítá neuvěřitelných 1200 stran!

Následovaly otázky a odpovědi, během kterých se zájemci dověděli od pana Buchlovského mnoho zajímavého nejen o tom, jak toto dílo vznikalo, ale například také, která destilerie patří ve Skotsku mezi legendární, kde se nachází a jak vypadá nejmenší destilerie atd. To vše v dobré náladě s humorem, ale zároveň s vysokou dávkou vzhledu a zasvěcenosti.

Nás navíc velmi potěšilo, že se panu Buchlovskému Warehouse #1 líbil. Sdílel nám, že vlastně chodí nakupovat pouze do dvou typů obchodů. Do knihkupectví a do obchodů s víny a destiláty.

ZÁVĚREM SLOVO AUTORA

„Kniha rozhodně není román, který lze přečíst na jeden zátah, což při rozsahu 1200 stran velkého formátu ani není možné. Je to svým způsobem spíše encyklopedie plná výrobních postupů, značek, dat a čísel s množstvím odborných termínů. Právě tímto podrobným pohledem zejména na základní suroviny a celý proces výroby skotské whisky a průběžným srovnáváním s ostatními destiláty se Whiskybraní odlišuje od řady dalších publikací, které se neustále objevují na knižním trhu. Při psaní knihy jsem plně zužitkoval především unikátní možnost navštívit všechny skotské pálrny, jichž je více než 100, hovořit s jejich řediteli a pracovníky,

v několika z těchto palíren potom dokonce strávit několik dnů přímo ve výrobě. Díky množství kladených otázek, podrobným poznámkám a fotografické dokumentaci jsem krok za krokem byl s to začít chápat zjevné i mnohdy skryté nuance vnitřně nesmírně bohatého světa whisky. Totéž platí o firmách, které dodávají rašelínu, slad, kvasnice, karamel, sudy, láhve, uzávěry, etikety, obaly či skladují, stáčejí, lahvuji nebo prodávají skotskou whisky. Vyústěním jsou popis a organoleptika jednotlivých palíren a značek. Ostatně stejnou cestou se bude ubírat rovněž případný čtenář, kterého možná navíc zprvu trochu překvapí, že v knize o destilátech je věnována taková pozornost vínu. Vzhledem k tomu, že zejména první dva díly jsou určeny rovněž vysokoškolským studentům, bylo nezbytné místy zapracovat na odpovídající úrovni některé související otázky z oboru biologie, chemie, kvasné a destilační technologie, což v žádném případě nečiní knihu čtivější. Na závěr jsou připojeny podrobné rejstříky, které umožňují základní orientaci v náročném odborném textu.“

Z výše uvedených slov je zřejmé, že čtyřdílná publikace Whiskybraní je určena pouze skutečným zájemcům o danou problematiku, ať již z řad profesionálů, studentů či laické veřejnosti. Z vlastní zkušenosti mohu dodat, že text a často také fotografie palíren nebo láhví whisky přímo nabádají ochutnat některý destilát. Tomu se vůbec není třeba bránit, neboť to také patří k této knize. Na druhou stranu nechť přitom převládá princip rozumné dostatečnosti!

Sláňte mňath!
Svatopluk Buchlovský



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 – 100 m od stanice metra B-Křižkova.

Vzhledem k limitované kapacitě auditoria si místo pro sebe a své 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 2300 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



AZIENDA VINICOLA CALABRETTA

Sopka Etna 750 metrů nad mořem / Sicílie

Již po čtyři generace pěstuje Calabrettova rodina víno na Etně podle prastaré tradice s minimálním ošetřováním vinic (používá se pouze minimální množství minerálu síranu měďnatého a síry), hnojením organickým hnojem, kompostováním, oráním a prožezáváním keřů.

Jak říká Massimiliano Calabretta: „Naše vinice jsou vymezeny zídkami z vulkanických kamenů, které křížují naši krajinu. Místní vulkanické podloží, kombinované s výraznými teplotními rozdíly během dne a noci a hojnost slunečního záření dávají hroznům neobyčejný výraz, když jsou v polovině října sklizeny dokonale zralé. Naše vína mají osobitou vůni a chuť, které odrážejí zvláštnost tohoto koutu Itálie.

Náš vinohrad se vyvíjel přirozeně. Vinice jsou smíseny s olivovníky a ovocnými sady. Když se ocitnete na našich vinicích, ucítíte luční trávu a budete silně vnímat podloží. Můžete slyšet cvrčky, bzuzění včel, vos a malých sršňů. Vyskytují se tu i divocí králíci, kterým někdy chutnají mladé listy čerstvě zasazených keřů... To je ale příroda!

Můžete zde v závislosti na sezóně najít i exotické ovoce a zeleninu, jako jsou zvláštní indické hrušky, nebo sparagogne, což je hořká odrůda chřestu. Tyto plodiny pěstujeme pro vlastní potřebu a pro naše přátele. Ve vyšších polohách potom můžete vidět i horské květiny.“

Stručně z historie: Krátce po roce 1900 se Gaetano Calabretta oženil s „donnou Grazií“ a pořídil si vinice. Mezi lety 1920 a 1930 se jejich vína prodávala hlavně na severu Itálie. Po 2. Světové válce si jejich syn Salvatore vzal mladou ženu, „donnu Concettu“, která měla v majetku také velký vinohrad. Tím se ještě více zvětšila rozloha jejich vinic. V roce 1997 Massimo & Massimiliano, syn a vnuk Salvatoreho a Concetty, postavili nový vinohrad a začali prodávat vína se značkou Calabretta do celého světa.

Víceúrovňové sklepy udržují přirozenou cestou díky vulkanické skále perfektní teplotu a vlhkost. Množství velkých sudů ze slovinských dubů umožňuje nechávat vína zrát tradiční cestou.

Pro kvašení jsou používány pouze místní kvasnice, které přeměňují cukry na alkohol v malých a středně velkých použitých sudech. Malé množství speciálních vín je ukládáno ke zrání do starých bariků, což zaručuje oxykličeni bez přílišného prosazení se dřeva.

ETNA ROSSO

Během staletí se odrůda Nerello Mascalese vyvíjela. Pokud jsou tyto méně známé červené bobule kultivovány, mohou milovníky vína překvapit. Velké rozpětí teplot, nízké výnosy a velmi staré keře mohou vínu propůjčit ojedinělou a neopakovatelnou vůni a chuť, charakteristickou pro oblast Etny.

Calabrettova rodina dnes nechává zrát odrůdu Etna Rosso po dlouhých 42 měsících ve velkých dubových sudech uložených v podzemních sklepech, kde je ukryta před výkyvy teplot, před světlem a vlhkostí.

„Jsme schopni vyrábět víno, které vám umožní poodhalit půvab prastaré chuti, a oživit tak pocit dávných časů.“

Etna Rosso 1999

Plocha: 7 hektarů

Půda: černý vulkanický kamenitý terén

Hrozny: Nerello Mascalese „malé černé z Mascali“ a Nerello Cappuccio „malé černé s kapuci“

Stáří vinic: 60–80 let, s keří i přes sto let starými

Počet hlav na hektar: 5000–6000, mnohé z nich stále bez amerických klonů.

Výnos: 70 %

Sklizeň: Polovina října. Ručně do přepravek. Pouze perfektně zralé hrozny

Presování: Jemné po odstranění stonků. Fermentace probíhá v 5–7 dnů v inoxových tancích, potom ve dřevě

Zrání: Velké dřevěné sudy 50/70 hl

U nás ve Warehouse #1

si můžete zakoupit Calabrettu:

Etna Rosso 2002 – 460 Kč (červené)

Carricante 2009 – 300 Kč (bílé)

Dear friends,
I believe in natural
wines...
Wines that you must
love to drink!

I hope you may
discover magnum soul
in all our wines

all the best
Massimiliano

www.calabretta.net





snoubení doutníku

ROCKY PATEL VINTAGE 1999 ROBUSTO (CONNECTICUT) CAPOVILLA DISTILLATO DI MELE TABACCO

Pro toto číslo našeho časopisu jsem si vybral dva představitele krásných neřestí, jejichž souhra mě velice příjemně překvapila. Destilát Mele Tabacco z produkce Gianniho Capovilly, ve kterém jsou mistrovsky propojeny chutě jablek a tabákových listů Kentucky, vypěstovaných v italském regionu Veneto, a světlé robusto Rocky Patel Vintage 1999 mě lákaly a zároveň naplňovaly zvědavostí.

Vůně a chuť uzených tabákových listů v Capovillově destilátu je dosti zřetelná, a přidává tak tomuto produktu na extravagantnosti.

Trochu jsem se obával, zda nebude chuť až příliš intenzivní, což je pro většinu „toskánců“ (italských doutníků) charakteristické. Raději jsem proto zvolil jemnější doutník, aby exploze silných tabákových tónů nebyla příliš dominantní. Sáhl jsem proto po oblasti „Connecticut“, která je jemností a elegancí proslavená. Konkrétně vynikající ročníkový kus Rocky Patel Vintage 1999 Robusto (Connecticut), na který jsem si již delší dobu brousil zuby.

I přes to, že dávám přednost tmavším kubánským vitolám, jsem byl totiž zvědavý, jak se bude tento doutník světle béžové barvy, typické pro druhou nejlépe hodnocenou oblast na světě, snoubit s Capovillovým destilátem.

Delikátní, extra jemná chuť s tóny smetany a vanilky a náznaky karamelových a ořechových vjemů mi tak připadala jako ideální k podkreslení nakouřené chuti pálenky. A opravdu, povedlo se. Po prvotních rozpacích, kdy se mi zdálo, že doutník bude hrát jen druhé housle a výrazu destilátu se nedorovná, se dostavilo uspokojení ve formě

vylniknutí krásných tabákových tónů u destilátu. Nejprve jsem čekal, že se chutě budou nějak prolinat, to se ale nestalo. Došlo však k tak zajímavému snoubení, kdy jemnost a elegance doutníku zůstávala po celou dobu ve stejné intenzitě, ale spojením posilovalo a měnilo chut vybrané kořalky. Ta nejprve ukázala naplno rozvinuté tóny tabáku s lehkým zintenzivněním alkoholu. Chuť velice zajímavá a s ničím nesrovnatelná. Po zhruba jednom centimetru toho lehčího, co doutník nabízí, se dostavila nečekaná změna. Rozjela se symfonie oslavující jablečné sady z Itálie. Tabákové tóny zcela ustoupily do pozadí a na patře se na delší dobu usadily pouze ovocné, převážně jablečné tóny. Zřejmě díky jemným vanilkovo-smetanovým akordům connecticutského tabáku mi připadalo, jako by jablka doprovázela lehká chuť máslových hrůšek. Ještě překvapivější bylo sládnutí jablečné chuti po dobu dalších zhruba dvou centimetrů doutníku, na který bych málem zapomněl, kdyby mi úžasně nedržel popel pohromadě. Nabídl mi skvostný pohled na strukturu již vykouřených prvních tří centimetrů, radost pohledět!

Nepodbízivost doutníku pokračovala, i když přirozeně gradoval, a možná i proto došlo opět ke změně chuti destilátu. Ovocné aromatické vjemy ustoupily do pozadí a gradovala intenzita alkoholu jako takového. Ten jako by se v předchozích doušcích ztratil. Finále malinko ostřejšího charakteru tak opět vyzdvihlo chuť tabáku, přidala se i chuť kůže a lehké karamelové tóny.

Sečteno a podtrženo, celé snoubení mi připadalo jako velice rafinované, hravé a zábavné. Tuto kombinaci doporučuji všem vyznavačům lehkých tabáků, ale i fajnšmekrům, kteří chtějí ochutnat velice zajímavou harmonii ročníkového tabáku, který zrál po dobu sedmi let, a nevšedního destilátu od nejuznávanějšího italského mistra destilace.

CAPOVILLA DISTILLATO DI MELE TABACCO

Pro tento skvost z dílny Gianniho Capovilly byly použity jablečné destiláty planých jablek Renette Champagne z Maremma a červených jablek Mantova Trentino. Dále byly použity uzené tabákové listy Kentucky italského původu z oblasti Veneta, které se používají pro výrobu dvou „toskánců“, italských, ručně vyrobených doutníků Toscano originale a Moro. Vzhledem k tomu, že tabákové listy obsahují toxiny jako alkaloidy, nikotin atd., bylo nutné najít vhodný způsob jak získat podstatu tabákových listů a následně ji dodat do jablečného destilátu ve formě infuze. Jak říká sám mistr: „Způsob, čas a dvojitá destilace jsou součástí od začátku jedinečné zpracovaného procesu, jehož detaily nechci vyzrazovat.“ Jisté je, že je Mele Tabacco po dvojitě destilaci umístěn na necelé 3 roky do sudů z francouzských dubů a že je na finálních 46 % naředěn pramenitou vodou. Tento destilát si pravděpodobně vychutnají i vyznavači Single Malt whisky.



A large, stylized handwritten signature in black ink that reads 'Jan Albrecht'.

Jan Albrecht – milovník doutníků

WAREHOUSE #1

top 10 – leden–únor 2013

1.	Ron ZACAPA 23
2.	Ron DIPLOMÁTICO Reserva Exclusiva
3.	Ron CARTAVIO – X.O.
4.	Rum ZAYA – Gran Reserva 12 Y.O.
5.	Ron DIPLOMÁTICO Añejo
6.	Ron MILLONARIO – Solera 15 Reserva Especial
7.	Tequila CENTINELA – Añejo 100 % Agave
8.	Blended Whisky GREAT KING STREET – COMPASS BOX
9.	Single Malt Whisky ISLE OF JURA – 10 Y.O.
10.	Cognac GODET – Gastronome 14 Y.O.



UPS ULTRA PREMIUM



WAREHOUSE #1
Sokolovská 105, Praha 8 Karlín
100 metrů vpravo od metra Křížíkova
otevřeno: po-pá 11:00-19:00 h.



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

EVERYONE DECIDED
TO COME BACK TO YOUR PLACE.
PERFECT.



HAND-SELECTED 100% WEBER BLUE AGAVE. THE WORLD'S FINEST ULTRA-PREMIUM TEQUILA

SIMPLY PERFECT.

simplyperfect.com