

# WAREHOUSE #1

č. 6 – ČERVENEC 2013

news

neprodejné



uvnitř miniposter  
**CLAUDINE NEISSON**

# Grand Marnier®

## Grand Tonic:

1/3 Grand Marnier

2/3 Fever-Tree indian tonic water



**P**ůlka tohoto roku je již za námi. Moc sluníčka jsme si až na pár dnů tropických veder neužili. Zato jsme tu měli „období dešťů“ a s ním i povodně. Už nemusíme mluvit o stoleté vodě, ale spíše o desetileté, která však na mnoha místech dosáhla stejné devastující úrovně.

Já jsem byl tou dobou, nic zlého netuše, za našimi dodavateli v Mexiku, kde zase období dešťů marně vyhlíželi, a tak, ať se to Klausovi líbí nebo ne, můžeme mluvit o skutečných klimatických změnách.

V tomto čísle jsme se zaměřili na rum Agricole. Nahlédneme do historie a představíme vám destilérii Neisson z Martiniku. Majitelku této rodinné destilerie jsem vyzpovídal v předvečer prezentace agricole rumů, kterou měla tato dáma společně s Lucou Garganem u nás v „podpalubí“ ještě před tím, než se nám do něj v rámci povodní dostalo docela dost vody. Rozhovor s Lucou jsem si nemohl odpustit, a tak doufám, že v tomto čísle naleznete dost užitečných informací týkajících se francouzského stylu výroby rumu.

Dále se podíváme na historii toniku a na kvalitu těch, které jsou u nás na trhu k dispozici, protože doufáme, že až se vám dostane toto číslo do ruky, bude právě kvalitní Gin & Tonic tím nejlepším, co vás v horkých letních dnech osvěží.

*Jakub Janeček*

*Na titulní straně je Claudine Neisson-Vernant v pražském hotelu President během rozhovoru, který naleznete uvnitř tohoto čísla.*



Jiří Rabel



Jakub Janeček

# MARTINIK – OSTROV RUMU

## GEOGRAFIE

Martinik, který je od roku 1946 francouzským departmentem, je ostrov sopečného původu o rozloze 1080 km<sup>2</sup>. Na délku měří šedesát čtyři kilometry a na šířku třicet kilometrů. Žije zde 392 000 obyvatel, přičemž celá jedna třetina populace je soustředěna v regionu Fort-de-France. Podnebí na Martiniku, to jsou v podstatě dvě hlavní sezony: „l’hivernage“ – období dešťů, které trvá od června do listopadu, a horké suché období „Carême“, které trvá od března do června. Přechod z jedné sezony do druhé probíhá od prosince do konce února a vyznačuje se chladnými pasáty („Alizés“).

## OBJEVENÍ OSTROVA

Kryštof Kolumbus objevil ostrov Martinik v červnu 1502 během své čtvrté námořní cesty. V roce 1635 ostrov zabral Pierre Belain d’Esnambuc jménem krále Ludvíka XIII. Až do roku 1653 žili karibští indiáni poměrně svorně s Francouzi a předávali jim své znalosti o zemi a své vědomosti o stavbě obydlí a výrobě nábytku (jako jsou visutá lůžka a houpačky sítě) s využitím místního dřeva a rostlinstva. Tuto směs nacházíme v architektuře u typických staveb typu „case creole“ neboli vesnických chat, kreolských domů a obydlí.



## PLANTÁŽNICKÁ SPOLEČNOST

Po příchodu nových osadníků však toto vyvážené soužití skončilo. Karibští domorodci, kteří byli slabší, museli ustoupit osadníkům a jejich domům a plantážím. Museli ustoupit plantážní společnosti nazývané v angličtině jako habitation (plantation estate) society. Když se – po tabáku a indigo – začalo v karibské oblasti s pěstováním cukrové třtiny, kolonisté záhy pocítili nedostatek pracovní síly. Proto je s expanzí cukrové třtiny velmi úzce a symbolicky spjat obchod s otroky (při sčítání lidu v 18. století vyšlo najevo, že na Martiniku žije sedmdesát šest tisíc otroků). Tento nelidský systém byl definitivně zrušen v roce 1848 po několika krvavých revoltách a díky značnému úsilí abolitionistů – dědiců odkazu osvícenských filozofů.



# KRÁTCE Z HISTORIE RUMU

## PŘEDCHŮDCE RUMU

Jean-Baptiste Du Tertre je první osobou, která ve své knize Histoire générale des Antilles (Paříž, 1667–1671) zmiňuje nápoj, jenž by mohl být nazýván předchůdcem rumu. O pár desetiletí později se mnich Jean-Baptiste Labat, kterému se říkalo otec Labat, zmiňuje o běžně konzumovaném nápoji nazývaném „l'eau-de-vie de cannes“ (likér z cukrové třtiny). Tomuto předchůdci rumu se říkalo různě – „guildive“ (což je název odvozený z angličtiny), „kill devil“ nebo „tafia“. Slovo „rum“ či francouzsky „rhum“ má původ ve výrazu „brum“, který pochází z Britské západní Indie a Malajsie a znamená alkohol. V současné době existují dva hlavní typy rumu rozlišované podle použité suroviny: „rhum agricole“, k jehož výrobě se používá výhradně šťáva cukrové třtiny a který se vyrábí v devíti z deseti destilérií (což představuje čtyři pětiny celkové produkce na Martiniku), a „rhum de melasse“, který se vyrábí destilací zkvašené melasy z cukrové třtiny v cukrovarech. Na Martiniku se vyrábí rum dvojí jakosti: tradiční rum s krátkou dobou fermentace a rum Grand Arôme, který je výsledkem dlouhého a specifického procesu fermentace.



## JAK VZNIKL RHUM AGRICOLE

Ve druhé polovině 19. století nastala prudká expanze výroby rumu mimo cukrovary. Vývoj tržního podílu rumu byl úzce propojen se světovou nadprodukcí, která měla vliv na celosvětový obchod s cukrem. Během tohoto období přešli drobnější vlastníci plantáží s cukrovou třtinou na výrobu rumu agricole (nazývaného také jako „rhum z'abitant“ nebo „rhum de vesou“) – rumu vyráběného výhradně ze šťávy cukrové třtiny. Rum získával na oblibě a zasadil těžkou ránu vinařským závodům ve Francii. Bylo to však zejména díky popularitě, kterou si rum získal během krymské války, kdy byl součástí přídělů rozdělovaných mezi vojáky.



## NÁHLÉ ZASTAVENÍ V ROCE 1902

Před rokem 1902 tvořil rum téměř jednu pětinu z celkové hodnoty vývozu. Zničení města Saint Pierre v důsledku výbuchu sopky Mont Pelée mělo za následek pokles produkce o 37 %. Ke znovuzrození došlo v roce 1905: svět rumu přežil a závody byly inovovány. V roce 1913 vyvezl Martinik více než dvanáct miliónů hektolitrů rumu, vlastnil devadesát šest rumových destilérií a šestnáct cukrovarů.

## VÁLKY A KVÓTY

Svůj absolutní vrchol zaznamenal rum během první světové války: tento alkohol byl nezbytný k dodání odvahy vojákům v zákopech a také k výrobě výbušnin. Avšak brzy po válce usoudila Francie, že je nezbytné podpořit oživení svých vlastních likérů, a uvalila prostřednictvím zákona omezení na dovoz rumu na pevninu. Nicméně, největší negativní dopad na rumové destilerie měly následky druhé světové války. Intenzivní obchod s pevninskou Francií sice opět získal spád, ale tato světlá chvílka měla jepičí život: v padesátých letech se projevila nedostatečnost výrobních systémů zděděných z devatenáctého století a nastala vážná transformace ekonomiky ostrova Martinik.

Warehouse #1 představuje:



**Od svého vzniku v roce 1932 si destilerie Neisson dokázala zachovat všechny důležité komponenty pro výrobu svého rumu v té nejčistší tradici Martiniku, rumu s nedostižnou vůní a chutí, který je ukládán do tradičních, originálních lahví „Zepol karé“. Jak říkají milovníci rumu na Martiniku, naše rumy jsou výsledkem neustále obnovovaného know-how od třtinového pole po sklepy, kde probíhá zrání.**

Destilerie Neisson produkuje zemědělské rumy, které mohou používat označení Appellation d'Origine Controlée (Zemědělský rum z Martiniku). Zemědělský rum je vyroben destilací ze šťávy cukrové třtiny na rozdíl od průmyslových rumů, které vznikají destilací melasy (vedlejší produkt vzniklý při produkci třtinového cukru). Činnost destilerie začíná v období sklizně, která probíhá obvykle od konce února do konce června. Zbytek času je přístroj udržován a poté uveden do původního stavu tak, aby byl plně připraven během sklizně.



### 1. Třtina

Cukrová třtina je základní surovinou pro výrobu zemědělského rumu a její kvalita (zejména vysoký obsah cukru) je jedním z faktorů, které určují kvalitu rumu. Desti-

lerie Neisson má své vlastní plantáže. Obhospodařuje přibližně 35 ha mezi městy Carbet a Saint-Pierre a těží tu z vysokého procenta slunečního svitu. Sklizeň probíhá za zelena, aby nebyla třtina spálená, a z třetiny ručně. Třtina se pěstuje v prostorných řadách, které umožňují odplevelení třikrát do roka a zaručují tak lepší výnos. Je zde používáno dvanáct různých odrůd cukrové třtiny.



### 2. Mlín

Skližená třtina je naložena na pás. Projde sekačem třtiny a poté je dopravena do tří mlýnů, z nichž dva jsou značky Mariolles-Fives-Lille z roku 1937, a zde je drcena. Z této operace vzejdou dva produkty: bagasa a vylisovaná šťáva – vesou. Bagasa se používá jako palivo do kotle. Na konci

akce se dá použít jako kompost, který rozmetáme na našich plantážích. Filtrovaná šťáva se fermentuje. Fermentace je pomalá (dva až tři dny), aby mohl třtinový cukr lépe rozvinout svou jemnost, a probíhá v osmi kádích o 23 000 litrech.



### 3. Destilace

Destilace probíhá v nejkrásnější koloně, která existuje – v koloně Savalle, která je celoměděná a její bývalý majitel J. H. P. Neisson, inženýr chemie, z ní dokázal dostat to nejlepší. Tato kolona je jednou z mála kolon na Martiniku, které jsou celé provedené v mědi. Rum, který z ní vychází, má přibližně 73 % etanolu.

### 4. Uskladnění a zrání

Rum je uložen nejméně po dobu tří měsíců v nerezových tancích o obsahu 200 hektolitrů. Během této etapy mísení různých cru umožňuje eliminovat ty nejprchavější složky.



### 5. Starý rum

Bílý rum je uložen do dubových sudů o obsahu 180 až 650 litrů minimálně po dobu šesti let na výrobu XO. Poté je část rumu uskladněna ve velkých dubových sudech o obsahu 10 000 litrů. Toto uskladnění mu umožní získat řadu organoleptických vlastností charakteristických pro staré rумы (tanickou strukturu a vůni s charakterem dřeva).

### 6. Redukce a scelování

Redukce je operace, při níž se rum ředí vodou, která je zbavena chloru a soli tak, aby se obsah alkoholu snížil na prodejní úroveň 50 až 55 %. Tato operace probíhá ve třech etapách a co nejpomaleji, aby nebyl rum rozrušen. Rummy jsou předběžně ochutnávány a poté scelovány podle požadované kvality.



### 7. Stočení do lahví

Rummy jsou filtrovány před stočením do lahví. Stáčení probíhá ve třech etapách: lahve jsou vypláchnuty injekcí rumu, poté vyprázdněny a naplněny, poté automaticky uzavřeny. Etiketování probíhá stále ještě manuálně.



### 8. Zpracování odpadu

Odpad, který vznikne při destilaci, je zpracován v umělých provzdušněných mokřadech ve velkých dekantovacích nádržích, které se nacházejí mezi hlavní silnicí a třtinovým polem, až vznikne tekutina, jejíž charakteristiky odpovídají evropským normám. Ta je dále využita jako hnojivo na třtinových polích.

[YouTube](#) Neisson Steam Engine (1:21)

[YouTube](#) Distillerie Neisson, Carbet, Martinique (7:52)



Warehouse #1 interview:

Dne 24. 4. 2013 se ptal a fotografoval Jakub Janeček

# CLAUDINE NEISSON- -VERNANT

**Claudine Neisson-Vernant, majitelka destilerie Neisson z karibského ostrova Martinik, byla v Praze letos v dubnu poprvé. Moc se jí v našem hlavním městě líbilo, a protože je tato dáma velmi vstřícná, přátelská, a navíc miluje rum, ochotně souhlasila s následujícím rozhovorem.**







**Dobrý den, Claudine, loni jsem se setkal s vaším synem Grégorym u vás v destilérii na Martiniku. Mimo jiné říkal zajímavou věc, a to, že je vlastně potomkem otroků. Můžete nám v krátkosti říci, jak se to stalo, že se vaši předkové v roce 1932 rozhodli postavit destilérii a věnovat se výrobě rumu?**

Příběh destilérie Neisson je příběhem nejmenší destilérie agricole rumu na Martiniku, která vyrábí pouze 2,1% produkce rumu AOC na tomto ostrově v Karibiku. V bílých rumech jsme ale lídři. Jsme zároveň nejmladším podnikem, jenž byl vytvořen mezi dvěma světovými válkami potomky otroků, kteří byli obchodníky v Saint-Pierre. Neměli žádnou tradici výroby rumu, ale nejstarší bratr mého otce byl zamilován do rumu a měl chuť vyrábět rum. Po první světové válce se objevil velký prostor na trhu zejména díky filoxeře, protože nebyl žádný destilát z vína a vojákům v první linii se dával rum. Nejstarší bratr mého otce chtěl destilérii, koupil pozemky v Le Carbet asi 3 km od hlavního města Saint-Pierre, které bylo zničeno ničivým výbuchem sopky Mont Pelée v roce 1902.

**Četl jsem, že tuto devastující erupci snad údajně přežili pouze dva lidé z původních 30 000. Máte nějaké zajímavé zprávy z té doby? Kde byla například v té době vaše rodina?**

Můj dědeček z otcovy strany byl nakupovat s babičkou a jejich třemi dětmi ve Fort de France, a když se vrátili na vorech zpět do Saint-Pierre, uviděli obrovský kouř. Nejstaršímu z dětí bylo pět let a to byl můj otec. Okamžitě se obrátili zpět a tím se zachránili, i když všichni majetek ztratili. Následně postavili dům v Le Carbet kousek od moře, kde jste asi byli minulý rok s Grégorym, který tam dnes bydlí. Je to obrovský rodinný dům, protože měli osm dětí, bylo tam i řeznictví, pekárna atd.

**V roce 1932 byla tedy postavena destilérie Neisson. Kdy jste začala chápat, že ji asi jednou povedete?**

Můj strýc koupil pozemek v Thieubert. Vysadil první třítnu a postavil první budovy z kamenů řeky Carbet, ve kterých se dnes nacházejí naše mlýny a fermentační kádě. Koupil také starý kotel Babcock, což byl takový rolls-royce mezi kotli. Byl z roku 1880 a výborně nám sloužil. Říkali jsme mu stará dáma. V roce 2005 ale přišli kontroloři a řekli, že už neodpovídá předpisům, a my jsme naši starou dámu museli odstranit. Vy ten kotel můžete dnes vidět u vjezdu do destilérie, kde jsme ho nechali, neměli jsme to srdce se ho nadobro zbavit. Byť už dnes máme nový kotel, zachovali jsme si starý čtvercový komín z cihel a kamenů. Dali jsme do něj nerezovou vložku, aby odpovídal normám, a tak jsme dnes jedinou destilérií na Martiniku, která má tradiční funkční komín.

Můj otec byl nadaný a studoval v lyceu ve Fort de France. Po maturitě odešel do Paříže, kde se mu podařilo dostat na chemickou vysokou školu, kde dostudoval na inženýra chemie. Po válce jezdil na Martinik každé čtyři měsíce, kde destiloval se svým bratrem, a v Paříži následně jejich rumy prodával. Když v roce 1973 otcův nejstarší bratr zemřel, jezdil můj táta na Martinik ještě častěji a zůstával tam i během sklizně. Víte, já jsem jedináček, a tak když se mi narodil syn Grégory, řekl můj táta, že destilérie bude jednou jeho. Když byly Grégorymu tři roky, koupil mu malý traktůrek, ukazoval mu destilační kolo a nenásilně ho začal zasvěcovat do tajů výroby rumu.

Táta měl v roce 1986 bohužel infarkt, a než zemřel, chtěl, abych mu slíbila, že se o destilérii budu starat, než Grégory dospěje. Řekla jsem mu, že to nedokážu, ale on tvrdil, že mě zná, že si najdu ten správný tým a že se mi to podaří. Nechtěla jsem mu odporovat, a tak jsem mu to slíbila.



V té době jsem byla lékařkou se zaměřením na tropická a parazitární onemocnění. Pracovala jsem v Paříži, kde jsme otevírali oddělení AIDS, a na Martinik se mi nechtělo. Nejprve to ani nebylo nutné, protože tam pracovali jiní lidé, ale když v roce 1995 zemřela i moje teta, spadla mi destilerie do klína, nebo lépe řečeno na hlavu. Bylo nutné přijmout rozhodnutí, co dál. Grégory v té době studoval ekonomické vědy, ale o destilérii měl vážný zájem. Tak jsem se 1. 7. 1995 přesunula na Martinik a začala jsem naplňovat slib, který jsem tátovi dala.

### **Kdo stál za chuťovým profilem rumů Neisson tenkrát a kdo se stará o kvalitu a chuťový profil rumů Neisson dnes?**

Dříve se o chuťový profil staral můj otec, který vždy říkal, že míchání je jako symfonie, která když se podaří, je krásnější než jedna nota, je krystalická. Dnes se o chuť rumů Neisson stará více lidí. Grégory, Alex Bobi, dále pan Johnny Linus, kterému říkáme Inox, což je bývalý sklep mistr, který ale stejně 2x týdně dochází do destilerie a kontroluje, jestli je vše v pořádku.

Můj otec výrobní postupy zaznamenával a my se snažíme je dodržovat, aby byla výsledkem naše chuť, chuť Neisson. Je to chuť, a teď mluvím o našich bílých rumech, která se vyznačuje lehkostí, květinovými tóny, citrusovým aroma a zřetelnou chutí cukrové třtiny. Máme štěstí, že u nás na severu Martiniku máme velice sladkou cukrovou třtinu, která roste na vulkanickém podloží. Máme úžasné slunce a maximální sucho. Fermentované šťávy následně destilujeme v měděné kreolské destilační koloně Savalle na vysoký stupeň alkoholu 70–75 %. Je to velmi pomalý proces, jehož výsledkem je, že naše rumy nejsou ostré, nepálí. Rum z destilační kolony je následně ředěn na požadovanou sílu alkoholu 50 – 55 %, ale vy-

robyli jsme i bílý rum Neisson Esprit, který je neředěným rumem z destilační kolony, má 70 % a je velmi jemný a delikátní.

### **Byly rumy na Martiniku vždy vyráběny z čerstvě vylisované šťávy z cukrové třtiny? Odkdy jsou označovány jako Agricole rumy a proč?**

Je třeba si uvědomit, že tehdejší hlavní město Martiniku, Saint-Piere, bylo hlavním městem rumu a sever Martiniku byl kolébkou zemědělského rumu. Cukrovary byly daleko od severu a doprava třtiny byla tím pádem náročná, a tak destilerie začaly používat čerstvě vylisovanou šťávu z cukrové třtiny. Rumům takto vyrobeným se od samého počátku říkalo agricole. V cukrovarech na Martiniku se ale vyráběly rumy z melasy. Například Le Galion rhum traditionnel.

### **Můžete nám říci, odkdy vlastně mají Agricole rumy vymezení AOC? Co tím pádem musí výrobci rumů na Martiniku splňovat, aby své rumy mohli označit AOC? A jak dlouho již zastáváte funkci prezidentky tohoto syndikátu?**

AOC Appellation d'Origine Controlée Rhum Agricole de Martinique existuje od listopadu roku 1996. Trvalo 22 let, než jsme toho jako výrobci rumů na Martiniku dosáhli. Účelem je ochránit naši malou martinickou produkci agricole rumů, což je ve skutečnosti kapka v moři rumů vyráběných z melasy. Zavedení apelace mělo velmi blahodárný účinek, protože rumy z Martiniku zaznamenaly nárůst svých prodejů.

Pro označení AOC jsou stanovena jasná pravidla v každé etapě výrobního postupu, a také půda a třtina musí mít jistou kvalitu, obsah cukru a pH. Je to asi 24 konstant, které se musí dodržet, a všechny vzorky, které mají před-





poklady pro zařazení do AOC, jsou následně degustovány. Já pracuji jako prezidentka syndikátu AOC již šestým rokem.

### **Kolik druhů cukrové třtiny se na Martiniku vyskytuje a jakou cukrovou třtinu používáte pro výrobu rumů Neisson?**

Každá cukrová třtina má své označení. U nás na Martiniku se používá cukrová třtina, která má původ na ostrově Reunion nebo na ostrově Barbados. Od země původu jsou odvozena počáteční písmena označení cukrové třtiny, tedy R nebo B. Dále označení cukrové třtiny obsahuje rok, kdy byla vyšlechtěna, a číslo výhonku.

Z 15 druhů zařazených do apelace používáme pro výrobu našich rumů asi 12.

Do apelace není zařazena cukrová třtina, která roste na pozemcích ve vyšší nadmořské výšce než 400 metrů, nebo ta, která roste příliš blízko moře. Z takové cukrové třtiny můžete sice rum vyrábět, ale takový rum nemůže nést označení AOC. Na Martiniku máme poslední cukrovar a ten zpracovává právě tuto cukrovou třtinu.

### **Pěstujete si cukrovou třtinu sami, nebo ji pouze vykupujete?**

Poslední tři roky máme malou produkci. Klimatické změny mají vliv na výnosy a náš výnos na hektar je opravdu malý.

Cukrovou třtinu pro naši produkci si ale pěstujeme výhradně na našich nebo námi najatých pozemcích v Le Carbet a v Saint-Pierre. Nevykupujeme třtinu, protože potřebujeme mít absolutní kontrolu během fermentace, a ta je zaručena, pouze pokud důkladně známe vstupní surovinu. My používáme velmi málo hnojiv a nikdy nevypalujeme naše třtinová pole. I díky tomu máme reputaci jako „zelená destilerie“.

Na rozdíl od nás velké destilerie vlastní více půdy, ale cukrovou třtinu vykupují i od plantážníků. Na Martiniku je mnoho plantážníků, kteří mají pozemky a prodávají cukrovou třtinu destilerii.

### **Jaká je dnes na Martiniku výkupní cena cukrové třtiny?**

Tuna stojí 75 eur.

Ze 40 hektarů je výnos zhruba 4000 tun, ze kterých se vyrobí přibližně 400 000 litrů 55% rumu.

### **Jak velkým problémem je pro vás tzv. Angel Share neboli odpařování zrajících rumů?**

Celnice uznává ročně výrobcům na Martiniku 8% odpařování ze sudů, které musí být menší než 650 litrů.

My používáme i sudy, které mají obsah pouze 160 litrů a oblast Le Carbet je nejteplejší a nejsušší na Martiniku, takže se nám nikdy neodpaří méně než 8 %.



Rum je do sudů každoročně doplňován rumem stejného stáří, protože v případě že, by se to nedělalo a hladina rumu by klesla, bylo by odpařování ještě vyšší. Odpařování je v Karibiku opravdu vysoké a kvůli tomu je i cena vyzrálých rumů poměrně vysoká. Náš 18letý rum stojí například 350 eur. Je třeba si také uvědomit, že agricole rumy nezrají systémem solera, ale že jsou ukládány do sudů, kde potom opravdu setrvávají až do té doby, než jsou lahvovány.

### **Zrají všechny vaše rumy přímo v destilerii?**

Ano.

### **Na Martiniku jsem viděl i vysoké hory, neuvažovala jste někdy o zrání vašich rumů ve vyšších nadmořských výškách a tím pádem o snížení procenta odpařování?**

Ne, neuvažovali jsme o tom.

### **Byly do vaší typické láhve Zépol Karé plněny rumy Neisson od samého počátku výroby?**

Do naší typické láhve Zépol Karé jsou rumy Neisson plněny od 50. let. Do té doby se rumy nedávaly do láhví s etiketami. Používaly se skleněné demižony, tzv. Bon-



bony, ve kterých se prodávaly rumy s vysokým obsahem alkoholu, a kupující si je ředili sami. To bylo inspirací pro Grégoryho, který k 70. výročí založení destilerie nechal vyrobit 7000 láhví Neisson Esprit s obsahem alkoholu 70 %, které se hned prodaly. Byl o ně veliký zájem i mezi sběrateli. Byla to ale pouze limitovaná edice, která byla vyrobena v roce 2002.

### **Kdo tuto láhev navrhl a kde se vyrábí?**

Naši láhev Zépol Karé designoval můj táta, kterému se líbila láhev velmi prestižní destilerie Bally, která dnes již neexistuje (značka Bally patří dnes francouzskému gigantu La Martiniquese, který vyrábí rumy Bally v destilérii St. James). Láhev Bally byla čtvercová a říkalo se jí Karé Karé. Naše láhve s obsahem 0,7 a 1 litr, které tvarem připomínají ramena, vyrábí firma Saver glass v Amianne.

### **A velká dřevěná láhev, se kterou jsem minulý rok vyfotil Grégoryho ve vaší destilérii?**

To je předloha pro výrobu láhve Rehoboam, která má obsah 4,5 litru a vyrábí se v Itálii.

### **Nedávno jsme od vás přivezli krásné ručně malované originální láhve, o kterých váš syn Grégory říkal, že je malují trestanci na Martiniku. Můžete nám k tomu říci něco bližšího?**

Byl to nápad jedné malířky, myslím, že z Venezuely, která udělala prototyp, a vězni potom ve vězeňských ateliérech tyto láhve malovali. Existují tři druhy. Na první je vyobrazena sklizeň třtiny, na druhé je žena, která váže sklizenou třtinu, a na třetí je naše destilerie.

### **Pro jaký rum z vaší produkce máte slabost, pokud se to tak dá říci, a proč?**

Já mám velmi ráda náš bílý rum s obsahem alkoholu 52,5 %, který je krásně vyvážený a já ho piji bez ledu a cukru, pouze s kouskem citronové kůry. Také mám ráda 70% Esprit. Ze starých mám ráda ročník 1991, který už bohužel nemáme, a také 2004. Jinak se dá říci, že dávám přednost bílým a u tmavých ne příliš starým. Můj táta také nechtěl, aby naše rumy zrály déle než 12 let, aby se v nich moc neprosazovalo dřevo. Dnes jsou ale jiné trendy, například „cask finish“, kdy se rumy dávají dozrávat v sudech po sherry, portském atd. Oblíbené jsou i kořeněné rumy... Mně to ale nic neříká.

**Před výbuchem sopky Mont Pelée bylo na Martiniku velké množství destilérií. Myslím, že největší koncentrace ze všech ostrovů v Karibiku. Obchod s rumem zažíval rozkvět a Martinik byl jedním z hlavních míst na rumové mapě. Potom se stala již zmiňovaná vulkanická katastrofa a muselo se začínat prakticky od nuly. Dnes je na Martiniku posledních pár mohykánů a ti jsou většinou v rukou nadnárodních společností. Co říkáte tomuto trendu? A nepřemýšlíte o tom, že byste vaši destilérii také prodala?**



Ano, v první polovině 19. Století bylo na Martiniku poměrně velké množství destilérií s malou produkcí, které těžily z práce otroků, díky nimž měly prakticky nulové náklady. Tento obraz se začal měnit po roce 1848, kdy bylo zrušeno otroctví. Na přelomu století se tehdy hlavnímu městu Saint-Pierre říkalo malá Paříž. Když jste chtěli jít do divadla, nebo do Zoo, bylo to právě tady. Jeho zničení změnilo i sociologický obraz Martiniku, protože mezi 30 000 oběťmi bylo i mnoho bílých přistěhovalců, otrokářů. Je pravda, že ještě v 50. letech tady bylo na 150 funkčních destilérií. Neisson je ale jedinou z nich, která vznikla mezi dvěma válkami a která přežila. Dnes jsme ještě s destilérií La Favorite, která se nachází blízko Fort de France, posledními destilériemi v rodinném držení. Zbylé destilerie na Martiniku jsou v rukou tří velkých skupin. Já jsem slíbila, že naši destilérii předám Grégorymu, takže až to udělám, bude její další osud v jeho rukou. Bude to mít ale těžké. Pořád máme nějaké kontroly, se kterými je spojeno mnoho práce a papírování. Máme tři druhy kontrol, jako plantážníci, destilatéři a jako obchodníci, k tomu ještě kontroly ze životního prostředí a z evropských fondů. Je to pekelné, samé zdržování. Někdy to vypadá, že nás spíše chtějí úřady odradit od podnikání. Musíte být opravdovým masochistou, abyste

vedl nějaký podnik ve Francii. Já bych sem k vám tu naši krásnou destilační kolonu třeba i přestěhovala, ale tady by asi třtina tak dobře nezrála:)

### **Respektujete i jiné rumy než Agricole, a pokud ano, tak které?**

Bílé rumy z melasy opravdu nemůžu, ty ráda nemám. Myslím si, že v bílých rumech nám nemohou konkurovat. Měli bychom udělat podobný obřad pití našich bílých rumů, jaký udělali Japonci se svým čajem. Jinak ale existují vyzrálé rumy z melasy, které jsou dobré. Moc jich neznám, protože je moc nepiji, ale snad Barban-court a Diplomático, ale už nevím, která verze to byla. Dvanáctiletý?

### **Jaký je nejčastější způsob konzumace agricole rumů na Martiniku? Je to Ti-Punch?**

Ano, Ti-Punch je tradičním mixem.

Do nízké sklenice dáte třtinový cukr, přidáte agricole rum, zastříknete kouskem limetové kůry, kterou následně vhodíte dovnitř, a vše promícháte tradičním míchátkem Baton Lele. Je to vlastně kousek větvičky bois lélé. Ta je zbavena kůry, a když ji namočíte, ucítíte její charakteristickou pepřovou chuť. Pokud chcete mít opravdu tradiční Ti-Punch, nepřidávejte tam led, můžete ale vychladit rum a sklo. Nejčastěji se pije jako digestiv, ale ocení ho i milovníci doutníků.

### **Používá se pro slazení drinků Sirop de Batterie?**

No někdo ho používá pro Ti-Punch, ale já ne. Má příliš výraznou chuť, vyzkoušejte to. Sirop de Batterie je ale zdravý a já ho mám ráda s vodou, hodně limetami a s ledem.

### **Do kterých destinací vyvážíte v současnosti vaše rumy a která země je pro vás nejdůležitější?**

Francie, Japonsko, Spojené státy, Itálie, Španělsko, Belgie, Švýcarsko, Švédsko a Česká republika. My máme ale opravdu malou produkci. Nejvíce prodáváme u nás ve Francii, kde prodáváme asi tolik, kolik prodáváme ve zbylých zemích dohromady.

### **...a Čína nemá zájem?**

Ne, pro ně nejsme zajímaví. Čína chce vysoký objem a nízké ceny – a my máme malý objem a vysoké ceny.

### **Cestujete hodně?**

Hodně cestuji mezi Paříží, Martinikem a Bordeaux a z profesionálního hlediska pro náš syndikát jsem byla v Londýně, Šanghaji a v Hongkongu. Jsou ale místa, kde jsem nebyla a chtěla bych se tam podívat, jako je například Angkor Vat v Kambodži.

### **Vaše rumy získaly mnoho prestižních ocenění na světových soutěžích, byla pro vás některá cena zvláště důležitá?**

Ta první. První sklizeň v naší režií byla v roce 1996. Destilovali jsme téhož roku a na soutěž jsme šli v roce 1997 a dostali jsme zlatou medaili v Paříži. Bylo to trochu surrealistické, já jsem přišla z nemocnice a Grégory ještě studoval, bylo mu 22 let a lidé mě znali jako tu, která je spojena s HIV, starali jsme se o prevenci, byla jsem hodně v televizi, založili jsme Help Martinique, a najednou jsme dostali nejvyšší ocenění za náš rum.

### **Byl AIDS v té době na Martiniku velký problém?**

Ano, jako všude v Karibiku. Nebylo to sice tak hrozné jako na Haiti, ale procento nakažených bylo vysoké.

### **Máte ve spojení s vašimi rumy nějaké zajímavé plány do budoucna?**

Grégory chce jít ještě dál se zráním. Chce mít rumy 15, 18 i 21 let staré.

### **Váš syn Grégory má, jak jsem viděl i jiné zájmy než jenom rum. Má slušnou kolekci kvalitních vín a se svou ženou se věnuje ve volných chvílích dokonce triatlonu. Můžete nám prozradit, jaké zájmy máte vy?**

Ano, Grégory trénuje i se svou ženou, která je neuvěřitelně dobrá, někdy mám pocit, že to v těch vedrech, která na Martiniku máme, nepřežijí. Já ráda lyžuji, ale poslední dobou to je jenom jednou za rok na týden. Ráda zahradničím, chodím do kina a na výstavy. Tady v Praze jsem byla dnes v Obecním domě na Alfonsi Muchovi ze sbírky Ivana Lendla a na výstavě Salvatora Dalího. Byly tam k vidění úžasné věci. Jinak také ráda nakupuji:)

### **Děkuji za rozhovor, za prezentaci u nás ve Warehouse a samozřejmě za vynikající rumy Neisson a přeji stále zdraví, hodně štěstí a pevné nervy s úředníky.**



Un merveilleux premier  
 contact  
 Les rhums Neisson  
 présents à Warehouse #1  
 et expérimentés par  
 la commission techniques  
 de l'Institut Agricole  
 Neisson de la Martinique  
 à la fin de la dégustation  
 de la soirée à la Martinique  
 de la soirée à la Martinique  
 de la soirée à la Martinique

První kouzelný kontakt. Romy  
 Neisson jsou hrdé, že mohou  
 být přítomny ve Warehouse #1,  
 a budou doufat, že je čeští mi-  
 lovníci rumů ocení. Při degustaci  
 Ti-Punche Neisson objevíte duši  
 Martiniku. Nekonečné díky.  
 Claudine Neisson

8.8) 04/2013



# NEISSON



1.



2.



3.

**1. LE RHUM PAR NEISSON – 0,7 L / 52,5%. 610 Kč.**

Toto cuvée je vyrobeno exkluzivně z modré cukrové třtiny B69.566, která je pěstována na parcelách kolem destilerie a poblíž moře v La Thieubert. Le Rhum par Neisson je výsledkem dlouhého důkladného zrání, během kterého je rum míchán a provzdušňován, aby byl zbaven svých nejtěkavějších elementů. Přidání vody za účelem dosažení požadovaného stupně alkoholu je prováděno pomalu a metodicky.

**2. NEISSON RHUM AGRICOLE BLANC – 0,7 L / 55%. 610 Kč.**

Neisson rhum Agricole Blanc 55% je směsí z vybraných tanků ze sklizní předešlých let, která následně zraje po dobu minimálně šesti měsíců v nerezových tancích, kde je míchána, provzdušňována a postupně redukována na požadovaný stupeň alkoholu. Použité odrůdy cukrové třtiny: modrá třtina (B69.566): 60 %; skořicová třtina (B82.0333): 20 %; Červená třtina (B64.277): 10%; zikak (B80.08): 9 %; Crystalline (*Saccharum Officinarum*): 1 %

**3. NEISSON RHUM BLANC AGRICOLE (MALOVANÁ) – 1 L / 50%. 2020 Kč.**

Pro tento rum, jehož litrové láhve jsou ručně malovány trestanceci ve věžeňských dílnách na ostrově Martinik, platí stejný popis jako pro Neisson Rhum Agricole Blanc 55%.





4.

5.

6.

**4. NEISSON RHUM AGRICOLE VIEUX (MALOVANÁ) – 1 L / 42%. 2510 Kč.**

Pro tento rum v tradiční litrové láhvi Zépol Karé platí stejný popis jako pro Neisson Rhum Agricole Vieux Reserve Speciale 42%.

**5. NEISSON RHUM AGRICOLE VIEUX RESERVE SPECIALE – 0,7 L / 42%. 1140 Kč.**

Pro přípravu tohoto cuvée jsou používány bílé rumy různých ročníků. Ne méně než pět různých kvalit rumů různého stáří je určeno pro tento blend. Speciale reserve zraje 50–60 měsíců v sudech o průměrném stáří čtyř let a pěti měsíců, jejichž kapacita je menší než 650 litrů. Po šesti měsících, kdy je tento rum uložen v nových 380litrových sudech z limousinského dubu, je následně uložen do jiných sudů různého stáří a původu. Rotováním v různých typech sudů získá harmonické dubové aroma, zatímco se vyhne nadbytečným taninům. Stupeň alkoholu je redukován na 40 % postupně, destilovanou vodou přidávanou 2x ročně.

**6. NEISSON RHUM AGRICOLE VIEUX SINGLE CASK 2004 – 0,7 L / 42,7%. 2740 Kč.**

Bílé rumy pro tento single cask byly destilovány z plantáží cukrové třtiny z náhorní plošiny Godinot během období nízkých srážek, kdy má cukrová třtina vysoký obsah cukru, kolem 23 brixů. Tento rum byl uložen ke zrání 8. dubna 2004 do sudů po bourbonu Buffalo Trace. Obsah čtyř sudů byl v červnu 2011 redukován na 42,7% a lahvován v říjnu stejného roku. Z každého ze čtyř sudů bylo lahvováno 234 láhví.



**rhum**  
**rhum**

PMG  
RHUM BLANC AGRICOLE  
MARIE GALANTE



## AGRICOLE RHUM PRESENTATION

Čtvrtek 25. dubna 2013

Koncem dubna jsme u nás v Podpalubí pořádali prezentace Agricole rumů, tedy rumů vyráběných z čisté čerstvé šťávy cukrové třtiny, získané jejím lisováním. Takto vyráběný rum je doménou zejména francouzských ostrovů v Karibiku, ale i na některých dalších místech světa většinou s bývalým nebo současným vlivem Francie.

Vedle rumů španělského a anglického stylu je Rhum Agricole dalším fenoménem, a tak jsme pokládali za logické a nutné pozvat do Prahy renomované osoby spojené s jeho produkcí, které by naše hosty s historií a způsobem výroby tohoto rumu dokonale seznámily.

K naší velké radosti přijala pozvání majitelka destilerie Neisson paní Claudine Neisson a Luca Gargano, znalec a milovník rumů, který spolu s mistrem destilace Giannim Capovillou a majitelem destilerie Bielle Dominikem Thierrym vyrábí na ostrově Marie Galante vlastní značku agricole rumu s názvem Rhum Rhum.

Toto příjemné setkání, kterého se zúčastnil i Ian Burrell, globální rumový ambasador, zahájil Luca Gargano seznámením s historií Agricole rumů. Na něj navázala i ve svých neuvěřitelných sedmdesáti letech stále šarmantní Claudine Neisson, která nejprve pohovořila o historii své destilerie, seznámila nás s výrobním postupem i s apelací AOC rumů z Martiniku. Ochutnávaly se romy Neisson blanc 55%, Neisson Vieux 2004 single cask 42,7% i Rhum Rhum Liberation 2010. Došlo i na Ti-Punch, tedy klasický mix agricole rumu, třtinového cukru a malých limetek.

Na závěr se ještě Luca Gargano zastavil u výroby své značky Rhum Rhum a potom již přišel na řadu jako obvykle náš člověk za barem, tedy Eduard Ondráček, aby namíchal osvěžující drinky na bázi agricole neboli zemědělských rumů.

You Tube Warehouse1shop (Warehouse#1 – Neisson Rhum)







# LUCA GARGANO

Dne 26. 4. 2013 se ptal Jakub Janeček, foto Marek Sedlák (BARLIFE) a Jakub Janeček

**Luca Gargano je pro nás vzorem, jak řídit velkou společnost, a přitom zůstat člověkem. Tenhle chlapík to dotáhl tak daleko, že nejenže nemá televizi, ale nemá ani mobilní telefon a neřídí auto. Co ale řídí skvěle, je jeho firma Velier, jedna z největších italských společností distribuujících alkoholické nápoje. Miluje rum, miluje svět, miluje lidi a je vášnivým fotografem. Pozvali jsme ho do Prahy, aby jako rumový znalec a výrobce rumů prezentoval společně s Claudine Neisson agricole rummy a také aby den nato usedl spolu s Ianem Burrellem a Georgem Němcem do poroty českého kola barmanské soutěže Diplomático World Tournament 2013. Luca, jak je jeho dobrým zvykem, neodmítl, a tak jsem s ním mohl krátce před jeho odletem zpět do Itálie pořídít tento krátký rozhovor na rumové téma.**

## **Kdy jsi vlastně poprvé slyšel o Agricole rumech?**

Pravděpodobně v sedmdesátém roce. Janov byl hlavním městem mixologie v Itálii a možná i na světě. V šedesátých letech jsme měli zaoceánské lodě, podobně jako Francie a Anglie. Anglie měla loď nesoucí název Queen Elizabeth, Francie měla loď, která se jmenovala France,

a Itálie měla lodě jako Leonardo da Vinci a také Michelangelo a Raffaello.

To byly velmi luxusní prvotřídní lodě, které pluly z Janova, tehdy největšího přístavu ve Středozemním moři, do New Yorku. Úroveň posádky a obsluhy, která pracovala s jídlem a nápoji, byla fantastická. Barmani, kteří tam



pracovali, křížovali Karibik s americkými cestujícími, a tak vlastně objevili koktejly, které byly ve Spojených státech známé. Tito barmani později otevřeli v Janově svůj bar, který se dodnes jmenuje American bar. To byl bar, který měl první koktejlový lístek. Mně v té době bylo 15 let, když jsem tam začal chodit a kdy jsem potkal Benita Cupariho, který ještě žije a který předtím byl barmanem na lodi Michelangelo. Začal jsem se vyptávat a nevím proč, možná proto, že jsem byl dlouhovlasý sympatický mladík, mě Benito Cupari měl rád a bavil se se mnou. Například jsem se ho ptal, který rum je v Karibiku nejlepší, a on mi odpověděl, že Barilito z Portorika.

Vyprávěl mi různé příběhy o Martiniku a mně se to líbilo a začal jsem snít o tom, že se tam také jednou podívám. Když mi bylo 18 let, což bylo v roce 1975, jsem pracoval jako brand manager pro agricole rum Saint James, zorganizoval jsem soutěž pro prodejce a sedm nejlepších jsem vzal s sebou poprvé na Martinik. Přijeli jsme tam, a když jsem uviděl tropické rostliny a všechny ty exotické vůně i zvuky, jako například kvákající žáby, jejichž sound připomínal spíše cvrčky, a když jsem potkal místní „karibsky barevné“ tančící ženy, tak jsem se do tohoto koutu světa zamiloval. Navštívil jsem destilérii Saint James v letech 1975, 1976 a 1977 a podařilo se mi zvýšit prodej Saint James z 15 000 lahví na 60 000 lahví během tří let! Na Martiniku jsem si hned všim rumu Bally, protože se mi líbila ta hranatá láhev, to bylo poprvé, kdy jsem viděl opravdu staré láhve z roku 1949, 1966, 1970. Do roku 1983, kdy jsem koupil Velier, jsem pracoval pouze s rumem Saint James, ale potom jsem chtěl hned Bally. Bylo velice těžké se k nim dostat, podařilo se mi to až v roce 1988. Myslím, že jsem prodal 90% všech skladových zásob Bally, ročníků 1924, 1929, 1931, 1939, 1949, 1950, 1955 a 1966. Myslel jsem si, že si ty láhve nechám navždy, ale potom ty láhve pomalu mizely, a dnes mám poslední dvě láhve...

### **A tvé první setkání s rummy Neisson?**

Když jsem byl na Martiniku v 70. a 80. letech, tak byl Neisson malou, nepříliš známou destilérií. Madame Neisson se v destilérii začala angažovat až v roce 1995, nebo 1996. Já jsem je poprvé navštívil před 10 lety, v roce 2003, kdy Neisson zažíval renesanci.

### **Loni jsi říkal, že rummy Neisson jsou Ferrari mezi agricole rummy. Stále to platí?**

Ano, platí, protože za prvé Neisson destiluje pouze šťávu ze své cukrové třtiny, což je důležité. Za druhé používají dlouhou fermentaci s použitím svých „in house“ kvasnic. Grégory, což je syn madame Neisson, mi volal, že dělá výzkum s kvasnicemi z jejich cukrové třtiny. Hodně destilérií používá kvasnice k nastartování kvasného procesu, jako například Diplomático, ale to nejsou kvasnice z cukrové třtiny. No a za třetí je to destilace, protože Grégory je master distiller. Neznám na Martiniku žádného jiného majitele, který je zároveň master distillerem. Na Guadalupu jsem byl na konci minulého století prv-

ním, kdo pracoval s Damoiseau, což je tamní lídr, a tam jsem objevil zapomenutý sklad zrajících rumů z roku 1980, které jsem se rozhodl plnit do lahví Full Proof, tedy s obsahem alkoholu 60,3 %. Byl jsem prvním, kdo láhvoval agricole rum Full Proof.

### **Jak tě napadlo vyrábět svůj vlastní Agricole Rum a proč volba padla právě na destilérii Bielle na ostrově Marie Galante?**

Když jsem začal objevovat Martinik, bylo jméno Perre Labatt mytickým jménem. Mních, který vymyslel destilační zařízení, a napsal knihu o svých zkušenostech z Karibiku a část také věnoval rumům. Agricole rummy se vyrábějí v tzv. kreolské destilační koloně, ale to je kontinuální kolona, a já jsem si říkal, že bych jednou chtěl také vyrobit rum jako Perre Labatt, to znamená na kotlíkovém destilačním zařízení. Přesvědčil jsem Gianniho Capovillu, aby jel do Karibiku a abychom začali vyrábět Rum Rum.

Lidé z Monte Carlo TV mě v roce 1989 požádali, abych udělal pořad o rummy, a když jsem se dostal poprvé při natáčení na Marie Galante, byl jsem očarován tímto



ostrovem, který mi připomínal dobu, kdy jsem se dostal poprvé na Martinik. Mám pocit, že je to poslední ostrov cukrové třtiny v Karibiku. Začal jsem dovážet rummy Bielle, a tak jsme s Capovillou začali spolupracovat s Dominikem Thierym, majitelem zdejší destilerie.

### **Čím je cukrová třtina, ze které se vyrábí Rum Rum, unikátní?**

Je to červená cukrová třtina B47.254, která má kořeny na Barbadosu a vyskytuje se pouze tady. (Na francouzských ostrovech se vyskytují a používají pro výrobu rumu pouze hybridy z Barbadosu a Reunionu.)

### **Odlíší se způsob výroby tvého Rhum Rhumu něčím od ostatních agricole rumů?**

Za prvé používáme čerstvou šťávu z cukrové třtiny, která není ale na rozdíl od jiných agricole rumů ředěna vodou. Při výrobě agricole rumů se totiž nekontroluje teplota fermentace. Claudine říká, že přidání vody je nutné kvůli tomu, aby teplota při fermentaci nepřesáhla 38 °C, čímž by se prakticky fermentace zastavila. My ale kontrolujeme teplotu v nerezových kvasných tancích a tím pádem můžeme mít dlouhý proces kvašení, který trvá 10 dní, bez přidání vody.

Voda se přidává také proto, aby se zredukovaly cukry, protože za dva dny by se nepřeměnil všechny cukr na alkohol. Dále používáme dvojí destilaci, takže oddělujeme hlavu a ocas destilace ve dvou malých kotlíkových destilačních zařízeních s vodní lázní z Müllerovy dílny.

Nakonec je tady mistr Capovilla, který navíc také pomohl zlepšit svými zkušenostmi i kvalitu rumů Bielle.

### **Vyrábíš Rhum Rhum ve dvou silách, 41 % a 56 %. Proč? Mohl bys našim čtenářům doporučit nejlepší způsob jejich konzumace?**

Originál je 56 %. Síla 41 % je vyráběna jenom pro země, kde je spotřební daň příliš vysoká, ten prodáváme převážně jenom v USA.

Rhum Rhum je skvělý samotný díky své ovocitosti z cukrové třtiny nebo jako tak zvaný C-Punch, což je název odvozený od tradičního způsobu pití agricole rumů Ti-Punch. C-Punch znamená Capovilla Punch a je to pouze Rhum Rhum, a zástřík z kůry speciální odrůdy malých limetek pěstovaných na Marie Galante. Není tam tedy na rozdíl od Ti-Punch žádné sladidlo jako třtinový cukr, třtinový sirup nebo sirup de batterie.

### **V jakých sudech zraje Rhum Rhum?**

Používáme tři druhy sudů. Sudy po burbonu Jack Daniel's, po burgundském Lefevre triple "A" a Chateau d'Yquem.

### **V kterých letech bude zrající Rhum Rhum Liberation opět osvobozován neboli plněn do láhví?**

Byl osvobozen v roce 2012 a bylo naplněno 8000 láhví. Jedná se opravdu o neobyčejně kvalitní rum, který bude mít jinou etiketu, než má Liberation 2010. Našli jsme ji také na univerzitě v portugalské Braze. Je od stejného výtvarníka, ale tentokrát je na ní humr.

### **Kolik láhví Liberation 2010 bylo plněno v roce 2010?**

Bylo to 6000 láhví.

### **Kde všude se vlastně agricole rumy vyrábějí?**

Agricole rumy jsou z 95 % vyráběny na Martiniku, Guadalupu a na Marie Galante. Dále existuje malá destile-

rie Callwood, vyrábějící rum nazvaný Arundel, který se prodává pouze lokálně na ostrově Tortola, potom River Antoine, který mám velmi rád, jedná se pouze o bílý rum, který je vyráběn na ostrově Granada, následuje Schillingford na ostrově Dominika. Agricole rumy se vyrábějí i na Kapverdách a na ostrově Antao, v Reunionu a na Mauriciu, kde se vyrábí Chamarel.

Myslím, že agricole rumů bude přibývat, protože když bude chtít nějaký CEO nadnárodní společnosti udělat super premium rum, tak čerstvá šťáva z cukrové třtiny zní lépe než melasa, ale musí k tomu mít i cukrovou třtinu. Je dost ostrovů, kde cukrová třtina zkrátka není, jako například Trinidad, Portoriko, Svatá Lucie a další.

### **A jaké by tedy bylo tvé top 5 agricole rumů všech dob?**

Saint James 1885 plněn do láhví v roce 1952, Lambert, Trois-Riveres 1977, Bally 1970, ale také 1924 a 1929, Damoiseau 1980 s obsahem alkoholu 60,3 %, což byl snad nejlepší agricole rum, na který se nedá zapomenout, a Rhum Rhum Liberation 2012.

### **... A ještě nějaký z těch které jsou dnes běžně dostupné?**

Neisson 1991.

### **... A jak je na tom Pere Labat?**

U Pere Labat se mi líbí pouze jméno. Myslím si, že by měli více investovat, oni vlastní hodně pozemků na ostrově Marie Galante, kde se třtina pěstuje na 30 % celkové plochy.

Na ostrově cukrové třtiny je dnes lídrem Bielle s 95 % podílem na trhu.

### **Říkal jsi, že brzy vyjde tvá kniha týkající se rumu. Můžeš nám říct, o čem přesně bude a kdy vyjde?**

Tato kniha by měla poskytovat konzumentům i obchodníkům správné informace.

Lidé by si měli uvědomit, že ještě před tím, než začnou mluvit o kvalitě, musí mluvit i o autenticitě. Mnoho rumů dnes jsou pouze etikety. Chybí mezinárodní legislativa. Někdy nejsou ani místní pravidla. Myslím, že by lidé měli být informováni, jestli ten který produkt je destilován a jestli zraje v destilérii. Rozhodl jsem použít systém pěti hvězdiček.

První, jestli je rum destilován a stažen v destilérii. Další hvězdička je za to, jestli cukrová třtina pochází z místa původu, a tak dále.

Budou tam veškeré funkční destilérie, karibské, středoamerické i jihoamerické. To znamená celkem 69 funkčních destilérií. Zahrnuty budou i rumy společností, které nechávají rumy jenom zrát, pokud rum pochází pouze z jedné destilérie. Tato kniha by měla vyjít ještě v tomto roce.

### **Děkuji za odpovědi. Bohužel musíme končit, tvé letadlo do Milána za chvíli odlétá...**



PMG

PMG

*Liberation 2010*

*Liberation 2010*

RHUM AGRICOLE BOIS NOBLE  
MARIE GALANTE  
GUADELOUPE

RHUM AGRICOLE BOIS NOBLE  
MARIE GALANTE  
GUADELOUPE



# NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



**MARTINIQUE 12 Y.O.** je destilován v destilační koloně a zraje ve velkých dubových sudech a v sudech po koňaku, je ručně lahvován na stejnojmenném ostrově. Jde o speciální prezentaci k oslavě 10 let edice Rum Nation. Martinique je zvláště vhodný pro kuřáky doutníků a pro milovníky francouzského vína. Rum Martinique je balen v dárkové kazetě „knize“.

**CENA: 1850 Kč**

**DON PAPA** je prémiový, stařený a malosériově vyráběný rum z ostrova Negros na Filipínách. Destilujeme jednu z nejkvělejších cukrových třtin na světě a staříme více než sedm roků v sudech z bílého amerického dubu na úbočí pohoří Mount Kanlaon. Vybrané rumy jsou poté umně blendovány k dokonalosti.

**CENA: 790 Kč**



**ALOIS GOLLES** je výrobcem prvotřídních destilátů, likérů, olejů a vinných octů z rakouského Štýrska. Tentokrát bychom rádi z jeho portfolia doporučili vaší pozornosti následující lahůdky, které jsou vyrobeny tak, aby maximální možnou měrou potěšily vaše chuťové pohárky. Golles – Vinegar Balsam Apfel Essig je jablečný balsamický ocet, který se nechává zrát zhruba devět let v malých dubových soudcích, kde získá své neobyčejně silné aroma. Není přidáván žádný cukr.

**Vinegar Balsam Apfel Essig 0,25 – 300 Kč.**

**Vinegar Tomaten Essig je kreativní rajčatový ocet 0,25 – 250 Kč.**

**Dýňový olej – Kürbiskern öl 0,25 – 300 Kč.**



# (ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



**IL PARADISO DI MANFREDI** Výrobce Triple "A" vína Brunello di Montalcino IL PARADISO vyrábí i extra panenský olivový olej z oliv rostoucích v nadmořské výšce 350 metrů v severovýchodní oblasti Montalcina. Zpracovávají jsou tradiční odrůdy oliv, jako jsou Oliverata Montalcinese, Frantoio, Coreggiolo, Moraiolo a Lecino, které nejsou nijak chemicky ošetřovány. Zároveň pro vás máme úžasnou grappu z jeho hroznů, kterou nedestiloval nikdo jiný než Gianni Capovilla, o němž jsme psali v minulém čísle našeho časopisu, viz [www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz)

**Brunello di Montalcino 1180 Kč**  
**Olio Extra Vergina di Oliva 690 Kč**  
**Grappa di Brunello di Montalcino 1500 Kč**



**LIMONCELLO DI CAPRI** – tento klasický „after dinner“ drink je vyráběn pouze z jednoho druhu citronů, a to Oval of Sorrento, jejichž výskyt na ostrově Capri se datuje do roku 1500. V roce 1600 začali s jejich pěstováním jezuité. Citrony Lemon of Sorrento P.G.I. jsou jediné svého druhu a vyznačují se skvělou rovnováhou mezi kyselostí a sladkostí a svými esenciálními oleji obsaženými v kůře. Limoncello di Capri je nejvyhledávanějším limoncellem v restauracích a barech po celé Itálii. Je vyráběno studenou infuzí citronové kůry bez přidávání barviv, stabilizátorů a dochucovadel.

**CENA: 490 Kč**

**LUC BELAIRE RARE ROSÉ** je fortelně vyráběno pátou a šestou vinařskou generací rodiny Piffault od roku 1898 a patří mezi nejvybranější francouzská rosé z Provence-Alpes-Côte d'Azur. Toto šumivé rosé disponující zářivě růžovou barvou je lahodným a delikátním blendem tří nejslavnějších francouzských odrůd rosé – Syrah 90 %, Cinsault 5 % a Grenache 5 %. Pro dokonalé perlení se nechává šest měsíců zrát v inoxidu a je blendováno se 100% dozážním likérem Syrah.

**CENA: 680 Kč**



**WAREHOUSE #1**  
news

Claudine Neisson-Vernant





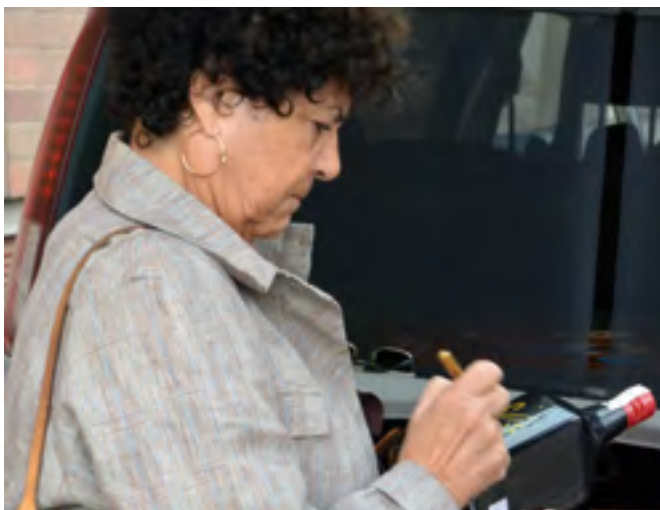


# TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT

**BROKER'S GIN**, který je vyráběn v měděném destilačním zařízení podle 200 let staré receptury ve stejné staré anglické destilérii, získal minulý rok další z řady ocenění. Tentokrát se stal vítězem Ultimate Cocktail Challenge v New Yorku, kde získal Chairman's Trophy za World's Best Dry Martini a za World's best Aviation.



**AMERICKÝ ČASOPIS SPIRIT JOURNAL** uvedl přehled 140 pětihvězdičkových destilátů, které Paul Pacult označil za své nejlepší chuťové zážitky roku 2012. V jeho výběru se objevil i jeden z rumů Neisson, ke kterému Paul Pacult napsal: Neisson Rhum Agricole Blanc 50% Appellation d'Origine Controlée (Martinik). Pokud bych si měl vybrat pouze jeden rum, byl by to jednoduše tento intenzivní, vegetativní agricole rum, který vás nejlépe potěší, pokud je servírován čistý ve sklenici na bílé víno. Nezkoušejte Neisson s ničím míchat. Proč ho kazit přísadami? Jedním z důvodů, proč ho miluji, je jeho obsah alkoholu. Je to skutečná radost. Časopis Spirit Journal Paula Paculta je od roku 1991 považován za nezávislý, nezájatý a pravdivý. Tento čtvrtletník neakceptuje žádnou reklamu a jako takový poskytuje nezaujaté recenze a hodnocení, která jsou považována v alkoholové branži za zlatý standard. Paul Pacult je uznávaným novinářem píšícím o vínech, pivech a destilátech. Zároveň je autorem knih s touto tematikou, přednáší, vzdělává a věnuje se i poradenství.



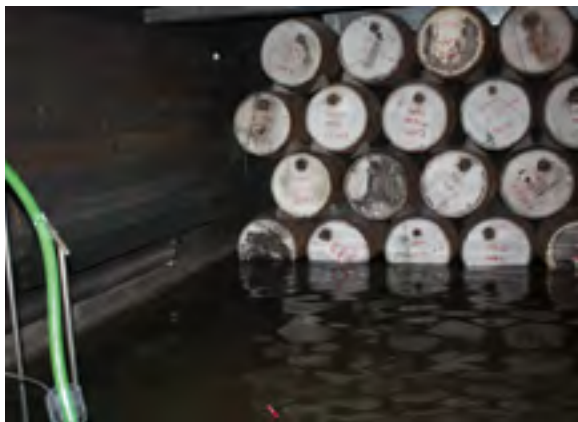
**CLAUDINE NEISSON-VERNANT** během své dubnové návštěvy Prahy podepsala několik láhví rumů Neisson. Případní zájemci je až do vyprodání mohou zakoupit v našem obchodě.



# ... NO PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE

## ZATOPENÉ PODPALUBÍ

Jak jsem zmínil již v úvodu, „podpalubí“ našeho obchodu bylo během letošních povodní zatopeno spodní vodou. Museli jsme vytrhat podlahu, dezinfikovat a vysoušet náš prezentační prostor včetně jeho zázemí a spočítat škodu, která nám byla způsobena. V současné době probíhá rekonstrukce, včetně repasování sudů z Trinidadu, které byly dekorací pokrývající zeď za naším rustikálním barem. Život jde dál a my věříme, že v září bude zase všechno v pořádku, tak abychom zde mohli pořádat další zajímavá setkání s významnými hosty.



**ŠPANĚLSKÝ BARMAN DAVID RIOS** byl korunován barmanem roku na Diageo Reserve World Class Global final 2013.

Již pátým rokem pořádá Diageo, největší společnost na světě, vyrábějící a obchodující s alkoholickými nápoji, prestižní barmanskou soutěž. Tento rok byla místem konání zaoceánská loď Azamara Journey, kde se utkalo v pravděpodobně nejobtížnější barmanské soutěži současnosti 44 barmanů z celého světa. Ve čtvrtek 4. června vyplula loď z Nice, aby během šesti dnů doplula přes Monte Carlo, St. Tropez a Ibiza až do Barcelony, kde byl vítěz vyhlášen v místní aréně pro býčí zápasy. David Rios pracuje v The Jigger Cocktail baru v Bilbao, který vlastní se svým bratrem. Příští rok se tady asi moc neohřeje, protože se vydá na celosvětové turné coby globální ambasador pro Diageo Reserve World Class.

Diageo Reserve Luxury Portfolio zahrnuje značky, jako jsou Zacapa, Ketel One, Ciroc, Tanqueray, Johnnie Walker a další.



# WHISKY LIVE! PRAGUE

NAVŠTIVTE PRVNÍ  
WHISKY FESTIVAL V PRAZE!  
NOVOMĚSTSKÁ RADNICE  
20.-21.9.2013

Vstupenky online na: [WWW.WHISKYLIVEPRAGUE.CZ](http://WWW.WHISKYLIVEPRAGUE.CZ) a na [WWW.TICKETSTREAM.CZ](http://WWW.TICKETSTREAM.CZ)



**Letošní léto začalo tak trochu ve stylu „Up and Down“, a zlí jazykové dokonce tvrdí, že žádné pořádné léto ani nebude... Já jsem ale optimistou a zastávám názor, že štěstí přeje připraveným. Proto jsem pro vás na letní dny připravil úžasný osvěžující drink s Mediterranean tonikem. Mediterranean tonik Fever-Tree je, ostatně jako celá řada těchto mixerů, velmi míchatelnou položkou. Highball Di Capri se středozezemním tonikem je nejspíš skutečnou trefou do letního!**

Jednoduchý osvěžující drink je postavený na lemoncellu Di Capri, jehož nezaměnitelná chuť citronů je s létem spojená přímo ideálně.

Di Capri je nejpopulárnější lemoncello v italských restauracích i s ohledem na použité ingredience, kterými jsou pouze citrony DOC Oval of Sorrento s označením

IGT nakupované přímo od farmářů. Ti jsou dlouhodobě smluvně zaměstnáni pouze destilérkou. Speciální sekce firmy se v době sklizně, tj. od března do října, stará pouze o měření velikosti a zralosti, neboť „jen z nejlepších citronů může být to nejlepší lemoncello“. Kůra citronů je poté oloupaná, nejpozději do 48 hodin po skliz-

## DI CAPRI HIGHBALL

Do vychlazené dlouhé sklenice nalijeme Mediterranean tonic do 3/4 sklenice, přidáme 4 – 6 cl lemoncella a lehce promícháme. Ozdobíme promnutou snítkou tymiánu, řezem citronové kůry a několika pěknými plátky jahod.

Drink kvartálu:



foto: Gabina Fátrová

ni a ihned naložena k dalšímu zpracování. Vzhledem k tomu, že další ingrediencí je pouze nejčistší destilát, lze toto lemoncello prohlásit za stoprocentně přírodní. Samotný „highball“ jako dnes zřejmě nejoblíbenější forma drinku má s největší pravděpodobností „na triku“ herec E. J. Ratcliffe, který příplul z Anglie okolo roku 1894. Jeho „Scotch Highball“ se stal podle newyorského barmana Patrika Duffyho tak populárním drinkem, že v Novém světě rychle zdomácněl a stal se jakousi formou pro další nápoje této slavné rodiny. Často to jsou drinky, které si sami připravujeme doma, a leckdy ani netušíme, že jim lze přiřadit toto znělé jméno. Za názvem jako takovým je zřejmě železnice, v té době stěžejní typ dopravy. V tlakoměrech parních lokomotiv byla indikátorem červená kulička, která při rozjetí kotle, a tedy i vlaku, vylétla vzhůru, proto se jí říká „high ball“. Další alternativou

vzniku názvu je i termín pro prázdné kolejiště, kdy červená tečka na značce šla opět vzhůru – cesta byla volná. Příprava highballu Di Capri je potom velmi jednoduchá, jen díky hustotě likéru opačná na rozdíl od třeba ginu s tonikem, kde gin lijeme do skla první.

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

# Mixologií obchází *strašidlo kreativismu*

Napsal Alex Mikšovic

**Snad mi Karl Marx a Friedrich Engels odpustí, že parafrázuji začátek jejich Komunistického manifestu z poloviny 19. století. Ale stále znovu a znovu se mi vtírají jejich slova do mysli, když si prohlížím fotografie záplavy kreovaných koktejlů, které se na nás valí z renomovaných barů.**

Tuhle jsem zrovna dostal jeden: Kolem žejdlíku s koktejelem měl nastrojený kolíček na prádlo, které měly evokovat dojem plotu. Pár týdnů předtím mi lezly oči z důlků nad dětskou konvičkou, z níž lezlo jakési zelí a pár brček. Jindy jsem se chopil koktejlky, a ejhle, přilepily se mi prsty k její nožce; přivoním k ruce a byl jsem doma. Barman mi potřel nožičku citronovou kůrou, že prý aromatický vjem bude silnější. Krátce nato jsem musel bránit vlastním tělem Negroni, které mi chtěl zase někdo jiný vyudit čmoudem s aromatem slaniny. Když jsem protestoval, ohradil se. Prý tohle je standard baru. Nedalo mi to a povídám: Kolego, děláte ten drink pro mne, nebo pro sebe? Bylo zjevné, že mne obratem zařadil mezi superkonzervativní dědoušky, kteří nemají ánunk, co je moderní mixologie, jejímž bůžkem je Toni Conigliari a scénou jeho laboratoř nad barem, kde se zabývá – inu, čím jiným, než kreováním?

Kdy tohle všechno začalo? Dobrá otázka. Vystopovat počátky akutního kreativismu není až tak těžké. Mají na něm podíl dva pachatelé. Hervé This, otec molekulární gastronomie, a Kazuo Uyeda, herold japonské cesty koktejlů. Ten první jako zaměstnanec francouzského výzkumného ústavu pro využití zemědělské produkce zpracoval koncept restrukturalizace surovin. Ve chvíli, kdy podával foie gras v podobě pěny z autosifonu, sotva mohl tušit, že ho jednou (přesněji: před šesti lety) vyzve partička nejvýznamnějších barmanů světa, aby aplikoval svoje postupy v mixologii. Chytil se toho tehdy Bols, dotoval akci oběživem a cédečka se rozlétla do světa. Místo šejkrů vývěva, z tyglíků s aperitivem se valila oblaka páry a divák čekal, že si host svoje martini prostě šlehne rovnou do žíly. A pak se objevil Pavel Tvaroh a jeho Beton v podobě cukrové vaty na jakémisi klacku. Pavel ale má v mých očích polehčující okolnost: Prohlásil jasně, že svými kreacemi chce poutat pozornost, šokovat, že právě tohle od něj klienti chtějí, a díky tomu, že mu za to platí, může dotovat svůj bar (a když už jsme začali Marxem a Engelsem: bar, jehož chodba je tapetovaná nepočítanými výtisky Rudého práva). A Kazuo Uyeda? Impozantní osobnost. Možná se mýlím, ale je to on, koho slyším za sloganem slovenského Bar Magazine Thinking about the Drinking, který bych ovšem

upravil na Thinking about the Mixing. Na památném semináři v bratislavském Papparazzi nám vstřípil myšlenku: O všem, co chcete dělat za barovým pultem, nejdříve přemýšlejte. Kazuo k tomu měl mj. digitální laserový teploměr, kterým snadno dokázal, že teplota koktejlů závisí na počtu větších a menších kusů ledu v šejkru a jejich vzájemném poměru. Hodně sofistikovaný přístup. Efekt byl nepopíratelný a dal se odečíst z displeje. Úhel, pod nímž použil zástřík citronovou kůrou, už byl trochu jako kouzelnický trik: Vykoumal totiž, že je třeba kůru stisknout v určité vzdálenosti od okraje sklenky a v jistém elevačním úhlu, aby hořké padalo pod kalíšek, a aromatické dosáhlo koktejlů v kalíšku. Bomba. Akorát neprozradil, že mu na Ginze stačí tři hosti za večer, aby měl na horentní nájem. Nakonec přišel teroristický útok pod jménem hard shake a s tím související pojem aerizace koktejlů. (Na vysvětlenou: Aerizací se rozumí provzdušnění drinku, které vede k zjemnění jeho textury prostřednictvím velmi jemných bublinek vzduchu). Osobně proti hard shake nic nemám a musím přiznat, že koktejl z Uyedova šejkru vydrží matový pětikrát déle než z šejkru mého. Problém je v tom, co z něj barmani udělali. Občas se klepu, že si při šejkrování zapletou packy do copánku. Případně upadnou do kómatu. Znáám jednoho pořízka, který protřepává koktejl jako sbíječkou. Výsledek: Drink je ledový, ale pekelně zředěný a – jak to říci – celý takový rozmlácený. Což by konečně mohlo být jedno. Jenže on není chutný!

A tak mám sen. Malý, velmi konzervativní bar. Vstupuji a objednáвам Whisky Sour. Barman krátce zjistí mé preference whisky a pak dávkuje 2:1:1 skotskou (v mém případě), citronovou šťávu a sirup uvařený z běžného řepného rafinovaného cukru. Protřepe tvář ke mně, stručně ověří, zda on the rocks nebo straight-up, vloží koktejlou třešničku a hotovo. Dám si ten sour znovu, a zítra, a pozítří... Dám si ho v okresním městě i v Soho. Dám si ho takhle všude na světě. Bez kolíček na prádlo a dětské konvičky.

Manifestem jsem začal, tak parafrázi jeho poslední věty také skončím.

Konzervativní barmani celého světa, spojte se!







# TONIK

**Drinks**  
INTERNATIONAL

**V tomto čísle našeho časopisu bychom se rádi zastavili u toniku, který, pokud je vyroben poctivě z těch nejlepších ingrediencí a přírodního chininu, může být osvěžujícím nápojem sám o sobě nebo je schopen doprovodit prvotřídní destiláty v míchaných nápojích, aniž by ohrozil jejich chuťový výraz, ba co více, může vhodným spojením s likérem nebo destilátem vytvořit úžasný zážitek hodný opakování.**

*Od té doby, kdy jsme začali spolupracovat s firmou Fever-Tree a na náš trh jsme importovali jejich první Premium Indian Tonic Water, jsem zažil mnoho spontánních reakcí na kvalitu tohoto toniku. Stačí připravit obyčejný Gin & Tonik, tedy kvalitní gin s kvalitním tonikem*

*na větší kus ledu do velké sklenice na víno, do níž závěr přidáme citronovou kůru, která uvolní esenciální oleje, a pozitivní reakce na sebe nenechá dlouho čekat. V této souvislosti bych rád zmínil jeden svůj osobní zážitek. Stal se před lety v Českém Krumlově v koktejlovém*



baru Zapa, kde jsem se zastavil na drink s jednou mojí kamarádkou, která neznala Fever-Tree a objednala si Gin & Tonik zatímco já jsem dal přednost koktejlu Dark and Stormy s ginger beerem také od Fever-Tree. Barmana jsem usměrnil v tom, jaký gin a jaký tonik má použít, Martině jsem řekl, že si na takto připraveném koktejlu pochutná, a v podstatě jsem čekal na známou, tolikrát zažitou reakci. K mému překvapení ale reakce nebyla žádná. Čekal jsem tedy půl minuty, možná i minutu, která se mi zdála nekonečně dlouhá, nenápadně jsem se zeptal barmana, jestli použil Broker's gin a Fever-Tree Indian Tonic Water, jak jsem žádal. Ujistil mě, že ano, a to už jsem další čekání nevydržel a zeptal jsem se Martiny, jestli je ten drink v pořádku. Otočila se ke mně s ohromeným výrazem ve tváři a řekla, že nikdy nic tak skvělého nepila, a to že si prý dává jenom Gin & Tonik. Myslím si, že tento zážitek dokládá to, co bylo napsáno na začátku, a já můžu doporučit všem, kteří by si chtěli podobný zážitek připravit, následující: Najděte si gin, který bude nejlépe vyhovovat vašim chuťovým buňkám, a vyberte si tonik, který váš oblíbený gin co nejvhodněji doplní. U nás ve Warehouse #1 jsme Vám schopni s výběrem případně pomoci.

Dubnová příloha britského časopisu *Drinks International* byla zaměřena na gin a její část také na tonik. Protože se nám zdály materiály, které napsali Hamish Smith a Lucy Britnarová, velmi zajímavé, domluvili jsme se s výše uvedeným časopisem a s jeho svolením vám nyní jejich podstatnou část přinášíme.

## HISTORIE TONIKU

**Tonik získal svůj název díky své schopnosti léčit a uzdravovat. Hamish Smith zmapoval původ tohoto pozoruhodného nápoje.**

Tonik, jak naznačuje jeho název pocházející z anglického slova tonic, které znamená posilující nebo osvěžující, již pomohl zachránit mnoho životů. První, o kom víme, byla španělská hraběnka Anna del Cinchón, která během svého pobytu v Peru v roce 1638 onemocněla malárií. Jak praví legenda, její manžel, místokrál Peru, málem na kolenou prosil místní Kečuánce, aby našli lék. Vezmeme-li v úvahu pochybné chování Španělů v regionu během staletí, je pravděpodobné, že ani tak neprosil, jako spíše přikázal. Nicméně Kečuánci mu vyhověli a předepsali hraběnce směs vody, přírodního sladidla a kůry z chinovníku (jak byl strom později pojmenován). Hraběnka se brzy uzdravila a cítila se tak dobře jako už dlouho ne. Netrvalo dlouho a název „horečkový strom“ (jak se mu říkalo) a jeho kůra bohatá na chinin se rozšířily i do Evropy.

Někteří nábožensky založení jedinci označovali tento lék za „děblův prášek“ a muži vystupující jako „lékaři“ jej podle očekávání odmítali a dávali přednost ověřenému léčení horečky pouštěním krve žilou. Avšak kolem roku 1679 anglický král Karel II. a syn francouzského krále Ludvíka XIV., jeho bratrance z matčiny strany, kteří

příliš neholdovali tomuto způsobu, souhlasili s užíváním léčivé kůry stromu a byli následně vyléčeni z malarické horečky. Kůra chinovníku došla Evropu jako všelék: používala se, pravděpodobně s proměnlivým účinkem, k léčbě malárie, horečky, zažívacích potíží, onemocnění hrdla a jícnu i k léčbě rakoviny.

Došlo k tomu, co by mohlo být raným příkladem kontroly původu. Chinovník směl být pěstován pouze ve svém domácím regionu v blízkosti severních And. Jeho semena a sazenice byly z vývozu vyloučeny. Takže s tím, jak farmaceutická reputace chininu rostla a poptávka na celém světě stoupala spirálově vzhůru, ekonomika Peru a Bolívie jen zvzvětala.

Ačkoliv v té době bujelo otroctví, válka a kolonialismus, krádež několika semen byla prostě nemyslitelná. Teprve v polovině 19. století se Holanďanům a Britům podařilo shrábnout pár semen a propašovat je přes hranice. Britští zlodějící se pokoušeli pěstovat chinovník ve svých koloniích v Indii a na Cejlonu (dnešní Srí Lanka), avšak neúspěšně. Zato Holanďanům, kteří byli odedávna oddanými vyznavači pěstitelství, jak dokazuje například jejich tulipánová mánie, se vedlo nepoměrně lépe. Do 20. století se jim podařilo vybudovat monopol a úspěšně pěstovali chinovník na Jávě,



Jihoamerický Chinovník (*Cinchona calisaya*).  
Ilustroval Franz Eugen Köhler, *Köhler's Medizinal-Pflanzen*, 1897.

v Nizozemské východní Indii. Peruánská a bolivijská ekonomika mezitím kolabovala. Nemalý podíl na tom měly občanské války, mezinárodní válečné konflikty a boje o nezávislost.

V důsledku japonské okupace Jávě během druhé světové války se chinovníkové plantáže dostaly za nepřátelské linie. Nedostatek chininu a zvýšená poptávka po něm



v regionech zamořených malárií přiměla americké a evropské vědce, aby se pokusili o syntetizaci chininu. Syntetická verze nebyla v boji s malárií a jinými chorobami tak účinná, avšak postupem času byla namísto chininu vyrobena jiná léčiva. Navíc konzumenti ginu a toniku si s tropickými chorobami hlavu nelámou.

V mnoha tonicích současnosti je normou velmi nízká úroveň chininu. Na trhu se objevily významné značky, které používají syntetickou verzi chininu s velkým ekonomickým dopadem.

V USA je podíl chininu v nápoji kontrolován a jeho obsah v toniku smí činit maximálně 83 ppm (zde mg na litr), což odpovídá 0,5 % koncentrace užívané v původním lékařském toniku. Ve skutečnosti je to tak, že kdyby chtěli současní milovníci ginu s tonikem bojovat s malárií s nějakým účinkem, museli by vypít zhruba 10 sklenic denně. Pro některé by to byl problém, pro jiné možná příjemný způsob léčby.



Kůra chinovníku

## JAK UHASIT CELOSVĚTOVOU ŽÍŽEN

**Lucy Britnerová se ponořila do temné minulosti ginu, aby zmapovala jeho začátky, a zjistila, jak daleko se dostal a kde by mohl skončit.**

Na začátku 18. století byly ulice Londýna zaplaveny prostitutkami nezřízeně popíjejícími gin, opilci a flamendry. Gin si našel cestu k hrdlům a srdcím národa poté, co v roce 1689 Vilém III. Oranžský, původem nizozemský šlechtic, usedl na trůn a podpořil destilaci, aby pozvedl obchod s obilím. Vilém III. s sebou přivezl tu pravou chuť na genever, přestože ve Velké Británii byly jistě zmínky o ginu již nějakou dobu předtím.

Poměrně brzy byl gin vydáván pracovníkům jako část mzdy a město mu zcela propadlo. V letech, která následovala, byly do ginu přidávány nejrůznější přísady, včetně terpentýnu, za účelem zvětšení objemu tekutiny a dosažení rychlejšího účinku. Do roku 1730 měl Londýn víc než 7000 obchodů, kde se prodávaly pouze destiláty. Zákon o ginu z roku 1736, díky němuž se stal gin cenově nedosažitelným, vyvolal nepokoje. Gin se – pomineme-li případy, kdy byl zákon bezostyšně porušován – prodával pod jiným názvem a často prostřednictvím nevěstinců. Zákon byl zrušen v roce 1742 a v roce 1751 vstoupila

v platnost nová pravidla, na jejichž sestavení se podíleli lihovarníci. To vedlo k přiměřenějšímu a praktičtějšímu přístupu k licencím a k daním, což k tomuto typu sortimentu přilákalo více vážených občanů – jak z řad výrobců destilátů, tak z řad pijanů.

Jako mávnutím proutku uplynulo 262 let a žízeň po ginu by se dala označit za globální pandemii. Dnes se však gin našťástí popíjí spíše v nóbl restauracích než v putykách. Paco Recuero, ředitel mezinárodní značky pro ginové portfolio společnosti Chivas Brothers, říká, že renaissance ginu je sice trochu na ústupu, avšak na mnoha trzích na celém světě zaznamenaná gin ještě stále růst. „Od doby, kdy započala renaissance, za níž stáli barmani, se povědomí spotřebitelů o ginu značně zvýšilo, spotřebitelé začali být odvážnější a projevují větší ochotu vyzkoušet nové nebo zdokonalené produkty,“ říká Recuero. „Myslím, že v této oblasti ještě stále existuje pocit důvěry, že renaissance ginu bude pokračovat, a proto věřím, že spotřebitelé zareagují na inovace na všech cenových úrovních, zejména v sektoru superprémiových a ultra-prémiových produktů.“

A tak v rámci odvětví přetrvávají diskuse o tom, jak dlouho bude trvat boom ginu a co asi přinesou nové inovace.

## „JENOM“ TONIK

**„Tonik je sice všeobecně podceňovaným komponentem klasického koktejlu Gin & Tonic, ale nabývá na významu v situaci, kdy se prémiové produkty stávají normou. Tomuto tématu se věnuje Hamish Smith.“**

Tři čtvrtiny – to je rozhodující část celku. Máte-li v matematickém testu tři čtvrtiny příkladů správně, dostanete jedničku. Získáte-li tři čtvrtiny akcií, máte kontrolní balík akcií podniku. Politická strana, která obsadí tři čtvrtiny křesel ve vládě, může v zemi bez problémů vládnout.

Tři čtvrtiny – to je také množství toniku v klasickém koktejlu gin s tonikem. V tomto případě je však oněm třem čtvrtinám věnována jen nepatrná pozornost.

Jakmile však dojde na poslední čtvrtinu, tedy gin, získá se jako mávnutím proutku promění v puntičkáře non plus ultra. Žádají značku, styl, luxusní balení a dostatek bylinných přísad k povzbuzení vitality.

Některé z nich uklidní cenovka uvádějící 30 liber. A tyto „znalci“ hned nato vysokou cenu vykompenzují tonikem nízké kvality. Raději mizerný tonik než mizerný gin, pakuje všeobecný názor.

Ani ve většině restaurací a barů není situace jiná. „Bombay s tonikem,“ objedná si zákazník. Správně by odpověď barmana měla znít: „A chcete gin dokonale přehlušený průmyslově vyráběným tonikem s umělým aroma a s umělým sladidlem, nebo něco jiného?“

Bohužel s výjimkou několika málo případů barmani vytasí svou smrtící zbraň – nekvalitní tonik – a gin bez nejmenších výčitek svědomí zabijí.

Šíří se zvěsti, že se situace pomalu mění. Několik zahraničních výrobců prémiových značek používá tonik, jehož kvalita je srovnatelná s kvalitou ginu.

Prvním průkopníkem v segmentu prémiových toniků byl tonik od společnosti Fever-Tree, na jehož vývoji spolupracovali Charles Rolls a Tim Warrillow. Od roku 2005, kdy byla tato značka uvedena na trh, ji následovaly podobné toniky, jako například 1724 od Global Premium Brand a toniky od firmy Fentimans.

Společnost Fever-Tree je nejpřesvědčivějším důkazem toho, že idea výjimečné kvality nachází odezvu a kvalitní výrobky si dokážou najít své spotřebitele. Za loňský rok prodala firma 44 milionů lahví o obsahu 25 cl, což odpovídá téměř 44 milionům koktejlů Gin & Tonic.

Tento vývoj neunikl ani investorům. Minulý měsíc koupila společnost LDC 49 % akcií firmy Fever-Tree za 48 milionů liber výměnou za rozsáhlejší investice. Stěží lze předpo-



Tim Warrillow s kusem chinovníku ve východním Kongu

kládat, že produkce bude výhradně řemeslnou záležitostí, Warillow však nesouhlasí s tím, aby objem výroby byl na úkor kvality. „Naši investoři mají významný menšinový podíl, my máme kontrolu. Oni chápou původ a podstatu Fever-Tree a nemají zájem o kompromisy,“ říká. Kompromisy jsou dnes přitom běžné. Mají podobu celé řady aromatických přísad. Vůbec nejrozšířenějším nešvarem je používání sacharinu sodného nebo aspartamu. To je cesta, kterou se vydal i největší světový výrobce toniku – značka Schweppes – bok po boku s podobnými toniky od firmy Britvic a s vlastními značkami supermarketů (zde je potřeba zmínit, že Waitrose z Velké Británie mezi ně nepatří). Podle Warrillowa zanechává sacharin nepříjemně hořkou „koncovku“ a je jasným důkazem toho, že „výrobce zajímá více řízení nákladů než chuť toniku“.

Rozdílné koncepce jsou evidentní, také pokud jde o chinin, jehož klasickou hořkou chuť máme s tonikem neodmyslitelně spojenou. Firma Fever-Tree jakožto horlivý propagátor myšlenky původu suroviny získává nejčistší formu chininu na světě z východního Konga, tedy z místa, kde chinovníky dávají sedmkrát více chininu než kůra chinovníků v jiných koutech světa.

Společnost 1724 pro změnu do slova a do písmene urazila více než míli ke zdroji svého chininu, když po Cestě Inků vyšplhala do výšky 1724 metrů nad mořem.

Chinin je obecně často nejednoznačně zařazován do kategorie „aromatických přísad“.

Joanne Mooreová ze společnosti G&J Greenall je tou nejpovolanější osobou, která by měla mluvit o toniku. Nejenže tato firma produkuje více ginu (mimo jiné i značky Bombay Sapphire), než je vůbec ochotna přiznat, ale navíc sídlí ve Warringtonu ve Velké Británii, tedy v místě, kde byla vynalezena sodovka.

Joanne uvádí, že aromatické přísady se dělí na tři typy: „Vyluhované (fermentované), které se získávají ze skutečného ovoce (nebo ingredience); přírodní esence, které jsou z 95 % vyrobeny z určeného ovoce (nebo ingredience); a umělé aromatické přísady – které jsou syntetického původu a vznikly v laboratoři.“

*Závěrem bych rád připomenul slova Tima Warrillowa, spoluzakladatele společnosti Fever-Tree, který mi během své pražské návštěvy v dubnu 2012 řekl, že by se lidé měli více zajímat o to, co konzumují. Říkal, že není na škodu si přečíst zadní stranu etiket toniků, abychom se informovali o jejich složení a vybrali si následně ten nej kvalitnější.*

*Prošel jsem tedy náš trh s toniky a tuto práci jsem udělal za vás. Pro zajímavost si všimněte, jaká umělá sladidla a další ingredience jsou mnohdy používány.*

**KINLEY** – limonáda s tonikovou příchutí. Složení: Voda, fruktózo-glukózový sirup, oxid uhličitý, regulátor kyselosti kyselina citronová, aroma, chinin. Se souhlasem The Coca-Cola Company prodává Coca-Cola HBC Česká republika.

**SCHWEPES** – limonáda s příchutí toniku. Složení: Voda, fruktózo-glukózový sirup, oxid uhličitý, kyselina: kyselina citronová, přírodní aroma, aroma: chinin. Obsahuje chinin. Se souhlasem Schweppes International Limited distribuuje Pepsico cz s.r.o.

**ORIGINAL RIVER INDIAN TONIC WATER** – syčená limonáda s příchutí toniku. Obsahuje chinin. Složení: pitná voda, glukózo-fruktózový sirup, cukr, oxid uhličitý, regulátor kyselosti (kyselina citronová), tonicové aroma, konzervant (benzoát sodný). Obsah chininu max. 35 mg/l.

**TESCO TONIC WATER** – syčený nealkoholický nápoj s příchutí toniku. Složení: voda, cukr, oxid uhličitý, regulátor kyselosti (kyselina citronová), aroma, konzervant (sorbát draselný), chinin hydrochlorid.

**ROYAL CLUB THE ORIGINAL TONIC** – osvěžující nápoj s výtažky ovoce, obsahuje chinin. Složení: perlivá voda, cukr, glukózo-fruktózový sirup, kyselinotvorná látka (kyselina citronová), přírodní aroma, aroma (chinin). Prodávající Jost Europa s.r.o.

**TOMAS HENRY** – limonáda obsahující chinin, přírodní minerální voda, cukr, oxid uhličitý, kyselina citronová, přírodní ochucovač, aroma chininu. S&B Gastro Team

**FENTIMANS BOTANICALLY BREWED TONIC WATER** – oxid uhličitý, sirup z cukrové třtiny, kyselina citronová, příchutí toniku, chinin. EM – trading s.r.o.

**FEVER-TREE INDIAN TONIC WATER** – pramenitá voda, třtinový cukr, kyselina citronová, přírodní příchutě, přírodní chinin.

**FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER** – obsahuje navíc rozmarýn a citronový tymián. Ultra Premium Brands s.r.o.

# DIPLOMÁTICO WORLD TOURNAMENT

# ZÁŽITKY Z VENEZUELY

Na přelomu května a června jsme byli pozváni našimi dodavateli rumů Diplomático do Venezuely, abychom se přijeli podívat na finále světové barmanské soutěže Diplomático World Tournament 2013, které se konalo v Barquisimetu ve venezuelském státě Lara. Tady je doma společnost DUSA, která tyto vyhlášené venezuelské romy vyrábí. V květnu jsme pořádali u nás v Praze české kolo této světové soutěže, které vyhrál Jarda Janoušek z baru Black Angels, a tak jsme pozvání přijali, abychom mohli také Jardu přímo na místě podpořit.







Jarda Janoušek mezi kvalifikovanými barmany, první vpravo dole.

Začal jsem tedy zapisovat, co všechno by bylo dobré ve Venezuele stihnout, když už tam člověk jednou letí. Soutěž Diplomático, návštěva destilérie Santa Teresa a pokud to půjde, tak ještě na skok někam do přírody... Barmanská soutěž s rumy Diplomático s doprovodným programem byla naplánována pro pozvané hosty na týden. Zahrnovala transfer z letiště v Caracasu do Barquisimeta a zpět, prohlídku destilérie, prohlídku skladů, kde nechává DUSA zrát své rumy, třídní barmanské klání i výlet k moři.

Vzhledem k tomu, že ale z Venezuely dovážíme kromě rumů Diplomático i rumy Santa Teresa, chtěl jsem samozřejmě navštívit i tuto destilérii a popovídat si s místním maestro ronerem, jímž je Nestor Ortega. To se nakonec povedlo a na samostatný report ze Santa Teresy i na krátký rozhovor s Nestorem Ortegou se můžete těšit v některém z dalších čísel našeho časopisu.

To, že má Venezuela mnoho přírodních krás, je známým faktem a to, že už se tam možná nikdy příště nepodívám, je poměrně pravděpodobné, a tak jsem začal pracovat na přípravách dvoudenního výletu do některé z vyhlášených oblastí. Volba padla na Canaimu, národní park, kde se nacházejí stolové hory, ze kterých padá voda z úctyhodných výšek. Nejvyšší vodopád má zde bezmála 1000 metrů, jmenuje se Salto Angel a je zároveň nejvyšším vodopádem na světě.

Všechno nakonec dopadlo podle plánu, a já vám tak přináším následující shrnutí zážitků z Venezuely.

Už přiletel na letiště Maiquetía napovídal, že jsme se ocitli v ne tak rozvinuté zemi, jakou je například Mexiko, odkud jsme do venezuelského hlavního města přiletěli. Poměrně malé a vcelku zanedbané letiště, kterému vévodily budovatelsko-revolucionářské billboardy se Simonem Bolíivarem a Hugem Chávezem, které hlásaly, že je

dnes Venezuela všech, se nacházejí v podstatě na břehu moře. Po vyplnění vstupních formulářů, kde bylo nutné uvést i takové věci, jako například kolik máte s sebou



trček, ponožek atd., a po vystání obligátní fronty jsme se ocitli v letištní hale, kde na nás již čekal řidič, který nás měl dopravit na jiné letiště na druhém konci Caracasu, odkud jsme se měli malým šestimístným letadýlkem dostat do Amazonie. Od něj jsme se dověděli, že se Caracas vlastně rozkládá v táhlém údolí obklopeném horami, na jejichž úbočích se nachází Barrios neboli obávané chudinské čtvrti, do kterých není právě radno strkat nos. Neuvěřitelných 50 mrtvých za noc dělá totiž z Caracasu jedno z nejnebezpečnějších měst světa.



**You Tube** [Ross Kemp Word's most Dangerous Cities – Extreme World Caracas 1 \(a Part 2\)](#)

Pohled na Barrios je vcelku malebný. Mnohdy pestrobarevné domky, které jsou nalepeny jeden na druhém, se šplhají po horských úbočích. Horší už je to při bližším pohledu. Domky a mnohdy jen plechové boudy jsou dost rozbité, okna jsou často raději zamřížována a s odpadky si nikdo hlavu příliš neláme. Dvouproudá silnice, po které jsme křižovali předměstí Caracasu z východu na západ, vedla v podstatě přes Barrios. Bůh s vámi, když se vám tady něco stane s autem... Únosy a zabíjení jsou tady na denním pořádku. Uháněli jsme dál a dál a začali jsme nasávat atmosféru něčeho pro nás nového, i když vlastně zároveň i celkem známého. Této jihoamerické zemi, která by měla být díky obrovským zásobám ropy

jednou z nejbohatších na světě vůbec, vládnou totiž již skoro 15 let socialisté. Vidět můžete klasická paneláková sídliště, kde nesmějete chybět gigantické megaboardy s podobiznou Cháveze hlásajícího, že právě toto je vyrobena v socialismu. Silnici lemovaly předvolební plakáty a billboardy s radou, abyste po Chávezově smrti volili jeho pravou ruku, nevzdělaného autobusáka Nicolase Madura, protože revoluce ještě neskončila. Po pravdě řečeno, pro někoho, kdo podobnou agitaci pamatuje, je to entrée do jedné z nejkrásnějších zemí světa dost depresivní. Chudinské čtvrti, paneláky, spousta amerických aut ze sedmdesátých let, mnohdy ve zuboženém stavu, přeplněné autobusy a všudypřítomná propaganda jsou poměrně silnou kávu. To už ale míváme obří smetiště, nad kterým krouží stovky supů, a blížíme se k malému letišti, kde na nás čekají piloti s občerstvením a bohužel také se špatnou zprávou. Nejde elektrický proud a proto není možné odstartovat. Kdy to možné bude, nikdo neví. V miniaturní letištní hale, kterou řídil asi ještě náctiletý chávezovec v uniformě s pistolí připevněnou v pohotovostní poloze k pravému stehnu, se tedy ukládáme ke spánku. Nekonečné čekání trvalo asi čtyři hodiny, než bylo možné naložit naše zavazadla a vznést se nad město. Než se tak ale stalo, míjeli jsme otevřené hangáry, kde bylo vedle sebe naskládáno nejméně 500 malých letadel různých typů. Ultramoderní, vedle kterých byly zaparkovány i helikoptéry a auta, jako třeba Porsche 911, nebyly výjimkou. Vypadá to tedy, že peníze mezi některými lidmi rozhodně jsou. To už jsme ale nad městem a můžeme obdivovat první přírodní krásy z ptáčích perspektivy. Vidíme hornatý terén, do kterého je Caracas posazen, a směřujeme na jih, směr Amazonie, kde se za řekou Orinoco nachází národní park Canaima. Mezi horami na severu země a stolovými horami na jihu jsme viděli víceméně rovinatou úrodnou zemi, kde by bylo možné pěstovat nejrůznější plodiny. Bylo by možné, ale prý se tak neděje. Lidé nechtějí pracovat, mají přečerpání, a tak se do Venezuely skoro vše musí importovat. V době našeho výletu se Venezuela právě potýkala s nedostatkem toaletního papíru. Jako bychom to také odněkud znali, že, pane Filipe...

Nedaleko Orinoka jsme viděli ropná pole, ve městě Ciudad Bolívar ležícího na břehu tohoto veletoku jsme zase viděli skoro za každým domem hory odpadků hřdících terén s mnoha příkopy a potůčky. Těsně před Canaimou potom zlaté doly a doly kde se těží diamanty. No a potom už jsme se přiblížili mytickému vodopádu Salto Ángel. Počasí nebylo nic moc, bylo docela oblačno a občas i sprchlo, ale když jsme se dostali do takzvaného ďáblova kotle, tedy místa, kde vás obklopují stolové hory se svými vodopády, oblaka se rozestoupila a před námi se objevil v celé své kráse Salto Ángel. Dvakrát jsme se v kotli otočili a letěli jsme přistát na malé letišti v tomto odlehklém koutu Venezuely.

V Canaimě jsme strávili na břehu řeky u Jungle Rudiho pouze jednu noc, ale ta stála za to. Nedotčená příro-





da, barevní papoušci, velmi milí lidé, půda barvy antuky a vodopády, za jejichž neskutečnou masu vody jsme se měli možnost jít také podívat, to jsou střípky, na které budeme asi ještě dlouho vzpomínat.

Bohužel času nebylo nazbyt a my jsme museli spěchat na schůzku do destilerie Santa Teresa, která se nachází poblíž města La Victoria na severu země, poblíž hlavního tahu spojujícího Caracas s Barquisimetem. Na letišti v Caracasu na nás čekal další řidič, který nás do Victorie odvezl. Od něho jsme se dověděli také cenu nafty, které jsme nejprve nebyli schopni vůbec rozumět. Našich 25 haléřů za litr se nám zdálo opravdu neuvěřitelné. Plná 75 litrová nádrž se rovnala ceně malé plastové láhve s vodou!

Byl už večer, kdy jsme se ubytovali v bývalém cukrovaru, adaptovaném na hotel, a vyrazili jsme na večeři. Recepční nám nabídla dvě možnosti, kam se jít najíst, a doporučila nám abychom na sebe dávali pozor. V restauraci, kterou jsme zvolili, jsme nejprve museli projít bránou detektoru kovů, známou z mezinárodních letišť, nad níž byla cedule s přeškrtnutou zbraní, která říkala, že je vstup do této restaurace se zbraněmi zakázán. Hned jsme se cítili bezpečněji... Co se jídla týká, byl to opravdový chuťový zážitek. Hovězí lomito s yucou, palmitem a natou bylo zkrátka úžasné.

Následující den jsme se přesunuli do destilerie Santa Teresa, kde jsme s Carlosem Herrero prošli celým postupem výroby těchto vynikajících rumů. Viděli jsme

třtinová pole, jeli jsme alej vysokých palm chaguaramo, které jsou poznávacím znakem této destilerie, byli jsme seznámeni s jedinečným procesem kontinuální fermentace a nakonec jsme na bývalé železniční zastávce



el Consejo, která je dnes součástí destilerie, ochutnali s Nestorem Ortego celou řadu rumů Santa Teresa včetně 35letého rumu Santa Teresa Bicentenario. Byl to hezký den strávený u jednoho z našich venezuelských dodavatelů rumu, ale blížil se večer a bylo nutné ještě urazit nějakých 500 kilometrů směr Barquisimeto, abychom včas dorazili na úvodní seznamovací večer finále





### DIPLOMÁTICO WORLD TOURNAMENT 2013.

Do hotelu Jirahara, který patří majiteli společnosti DUSA, panu Ballesterosovi, jsme dorazili po rychlé jízdě po dálnici, která sice nebyla perfektní, ale kdybychom ji měli místo našeho D1 tankodromu Praha–Brno, mohli bychom být opravdu šťastni.

Ještě téhož večera jsme se sešli v otevřeném baru nedaleko hotelového bazénu s majiteli společnosti DUSA, rodinou Ballesteros, s maestrem ronem Titem Cordelem i s účastníky světového finále. Přímých účastníků, tedy barmanů, bylo 15. Ti byli doprovázeni distributory rumů Diplomático a novináři ze své země. Tady jsme se poprvé setkali s Jardou Janouškem a Bárrou Urbanovou, vyslanou časopisem BarLife. Plán soutěže byl rozdělen do tří soutěžních dnů. První den byl v hotelovém baru Biotel Suites na programu takzvaný Mystery Box, což byla bedna, kterou si barman vybral z 15 připravených a v ní našel několik ingrediencí, se kterými musel pracovat při přípravě prvního drinku. Sice stačilo, když si z krabice vybral pouze dvě věci, ale i tak tento den byl pro barmany z celého světa asi nejobtížnějším. Druhý den bylo nutné v otevřeném baru na střešní terase podniku Corbus Tapas & Pub připravit variaci na některý z klasických koktejlů, tedy Twist on a Classic, a třetí den byly na programu koktejly dva, nejprve odpoledne tzv. Create a Classic, kdy měli barmani za úkol připravit v Cocuy Baru našeho hotelu koktejl s rumem Diplomático, který by byl lehce vyrobitelný kdekoli na světě a mohl by se tak stát budoucí „klasikou“, a potom už následovalo večerní finále s Original koktejlem, které se odehrálo v Martini's bistru hotelu Jirahara.

Jarda Janoušek si vedl velmi dobře ve všech kolech, přičemž v posledním podle mě neměl konkurenci. Nádherná prezentace jeho originálního koktejl An-

drés Blanco No.1 byla podle mě zkrátka nejzdařilejší. Nicméně konkurence byla velká a všichni kvalifikovaní barmani byli na vysoké úrovni. Podle zákulisních informací Jarda skončil na pěkném 5. až 6. místě. Jako třetí se umístil Daniel O. Warren z Austrálie, na druhém místě byl Mateo Zambran z Itálie a vítězem se stal domácí, tedy venezuelský barman Anthony Medina, který bezprostředně po vyhlášení padl na kolena a neudržel slzy dojetí. Následně na pódiu, kam za ním přišla i jeho máma, poděkoval mezinárodní porotě složené ze tří renomovaných barmanů, jimiž byli Ago Perrone, Michael McLroy a Geoffrey Canilao, jimž sekundoval Hamish Smith, šéfredaktor časopisu Drinks International, dále majitelům značky Diplomático, spíkovci lanu Burrellovi i divákům a potom už převzal šek na 5000 dolarů, což byla hlavní cena pro vítěze.

Tak takhle ve zkratce proběhlo světové finále Diplomático World Tournament 2013. Týden, který jsme ve společnosti rodiny Diplomático strávili, obsahoval ale



ještě jiné pro nás připravené akce. Navštívili jsme haciendu Botucal, kde pro nás byl připraven oběd, zahrnující mimo jiné i pečené selátko v tradičním china boxu. Viděli jsme chov zdejšího vyhlášeného dobytka, pole cukrové třtiny, ze které se rumy Diplomático vyrábějí, navštívili jsme destilerii, která nás všechny udivila svou velikostí i dokonalou organizovaností a čistotou. Tady jsme vyslechli prezentaci celé řady rumů Diplomático od člověka nejpovolanejšího, tedy Tita Cordera, který tyto jedinečné rumy pro společnost DUSA míchá.

Také jsme měli možnost vstoupit do jednoho z 21 skladů, které dohromady obsahují neuvěřitelných 250000 sudů, ve kterých jsou uloženy rumy Diplomático k nerušenému zrání. Myslím, že všichni zúčastnění dostali možnost vidět a dovědět se vše o výrobě rumů Diplomático.

Na závěr pro nás byl připraven výlet na lodích do národního parku Morrocoy. Co se motorových člunů a jacht týká, vypadalo to na pobřeží Karibiku podobně jako na letišti privátních letadel, s tím rozdílem, že tady byla jednodílná pravidla naskládána v obřích pořadačích připomínajících sídliště čtyřpatrových činžáků plné lodí. Vypluli jsme do nedalekého souostroví, abychom se podívali, jak tráví volné chvíle zdejší lidé. Cestou jsme se něko-

likrát zastavili, abychom mohli obdivovat zdejší faunu, jako například krásné pelikány nebo červené mořské hvězdice. Pláž, na kterou jsme následně dorazili, patřila i přesto, že zde bylo poměrně dost lidí, pravděpodobně k nejkrásnějším, které jsem kdy viděl. Nádherné palmy a bílý písek, kde Ian Burrell postavil svůj mobilní rumový bar, co více jsme si mohli přát...

Po pár hodinách jsme dopluli na jiné vyhlášené místo, tentokrát jsme z lodí vystupovali přímo do vody, kde se mezi ostrovy odehrávala mořská párty. Kdo nezůstal na palubách, byl po pás ve vodě, kterou se brodil mezi zakotvenými loděmi, ze kterých pulzovala hlasitá hudba. Občerstvení k nám doplulo až pod nos na malých loďkách nebo na plovoucích stolech z polystyrenu. Servírovaly se mušle, ústřice, langusty, krevety, lobstři a řada dalších pochutin, co hrdlo ráčílo. Nutno říci, že něco takového jsem viděl poprvé v životě.

Celý týden se o nás starali lidé z Diplomática, včetně vždy přítomného, milého Tita Cordera, připraveného



kdykoli odpovídat na dotazy kohokoli z nás. Junior, jak se říká synovi majitele Josého Ballesterose, i sám José Ballesteros byli s námi prakticky nepřetržitě. Nejenže, že nám ukázali svou vášeň, kterou je výroba rumu, ale snažili se, abychom si odnesli s sebou do různých koutů světa ty nejlepší zážitky z jejich rodné země. Já osobně jsem měl možnost si zajít dvakrát po sobě od šesti hodin ráno s neuvěřitelným Josém na spinning a také jsem mu mohl asistovat při přípravě závěrečné večeře, kterou pro nás sám vařil v obří pánvi u hotelového bazénu. Musím rozhodně ocenit, že tenhle charizmatický chlapík místo toho, aby svou společnost řídil z bezpečného místa své rezidence někde na Floridě, kde by se mohl projížděl třeba v posledním modelu Ferrari a na dálku dávat pokyny svým lidem v destilérii, je i přes nelehkou situaci ve

své zemi stále tady, stále mezi svými jako jeden z nich, sdílející jejich radosti i starosti. Klobouk dolů!

Vzhledem k tomu, že jsme odlétali z této jihoamerické země o jeden den později než většina ostatních pozvaných hostů, vydali jsme se zpět do Caracasu, tentokrát do samotného centra města. Tady se nám naskytl zcela jiný obrázek než pohled na chudinské Barrios. Bydleli jsme v hotelu Mariott, který byl obklopen mnoha mrakodrapy moderní části města, kde můžete najít luxusní obchody, příjemné restaurace i zelené parky. Jak nám bylo ale řečeno, bezpečnosti není ani zde nikdy nazbyt. Zatmavená skla automobilů, aby nebylo vidět, kolik lidí v autě vlastně jede, jsou nutností. Nenosit na sobě zbytečně drahé hodinky a šperky se rozhodně také vyplatí, a pokud se rozhodnete jen tak promenádovat městem po desáté hodině večer, jste prý opravdovými hazardéry. Tou dobou tady začínají operovat kriminální živly, rekrutující se údajně často z přistěhovalců z Kolumbie, Ekvádoru a dalších bolívarských republik. Ti totiž často přijíždějí do Caracasu kvůli tomu, aby zde získali celkem jednoduše venezuelské státní občanství. Stačí, aby 10 měsíců žili ve městě, někdo z místních jim to potvrdil a „Cedula“ neboli občanka je jejich. S ní v ruce můžete získat pas a cesta do světa je otevřená. Jenom je potřeba si na ni „vydělat“. Často se to prý děje celkem bleskově. Na světlech vedle vás zastaví někdo na motorce se zbraní v ruce namířenou na vaši hlavu, no a dále je to už na vás, jak dalece chcete nasadit svůj život... Tak tohle není zrovna můj šálek kávy, a tak se už docela těšíme domů. Vystojíme dlouhou frontu na kontrolu zavazadel, která teenageři ve vojenských uniformách totálně přehrabou, a ještě finální frontu neskutečné délky na závěrečnou kontrolu pasů – a cesta domů je otevřená.



*S rумы Diplomático se můžete blíže seznámit v 1. čísle našeho časopisu, jehož elektronická verze je k dispozici na [www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz)*

**You Tube** [warehouse1shop kanál \(Diplomatico World Tournament Prague - Official video, 3:49\)](#)

**You Tube** [Ron Diplomático kanál \(Diplomatico World Tournament: original cocktail round, 7:07\)](#)





**Vína Don Jacobo z vinařství Bodegas Corral jsem objevil vlastně náhodou, když jsem před lety navštívil veletrh Alimentaria v katalánské Barceloně. Tehdy mi po celodenním korzování různými halami, už vlastně na odchodu padl do oka název Don Jacobo a krásná slečna, která zde přijímala hosty. Ta mi po krátkém seznámení se, zavolala obchodního ředitele, kterým byl a dodnes je, její táta Javier Martinez. Na tomto sympatickém chlapíkovi se mi líbil způsob jeho vyjadřování, který byl velmi přímý a energický.**

Vyprávěl mi o vínech, která jsme ochutnávali a já jsem si říkal, že by vlastně nebylo špatné tato, tak trochu "svá" vína, dovážet do naší republiky. To se následně stalo a od roku 2001 jsme obchodními partnery. Pojďme si tedy krátce představit oblast Rioja a vinařství Bodegas Corral, které leží na svatojakubské poutní stezce vedoucí do Santiaga de Compostela.



#### KRÁTCE Z HISTORIE

Osmdesátá léta 19. století byla rozhodujícím obdobím pro etablování oblasti La Rioja jako regionu vyrábějícího všeobecně uznávaná kvalitní vína. Mšička révozak zničila francouzské vinohrady, a v Evropě byl proto nedostatek kvalitního vína. Byli to hlavně bordeauxští vinaři, kteří přijeli do oblasti La Rioja, jež ostatně není zase tak daleko, a našli zde vína výjimečné kvality, která vyzráva-

la do značné míry podobně jako jejich vlastní bordeauxská vína. Poptávka po vínech z oblasti La Rioja byla navíc podpořena všeobecnými výstavami, které byly v tomto období módní. To vedlo ke zvýšení prosperity celého regionu a přílivu nového kapitálu, s jehož pomocí byla založena většina klasických vinných sklepů (bodegas) v oblasti La Rioja.

Nebyl to nicméně tento příliv zahraničního kapitálu, jak francouzského, tak baskického, co vedlo k založení nových sklepů Bodegas Corral. Byly to prostě a jednoduše ideály nesmělého Riojana jménem Saturnino Daroca (1853–1902), který se v oblasti narodil a vyrostl tu a po svém návratu z karlistické války se rozhodl věnovat výrobě a stáčení vína.

Pan Daroca tedy na svých pozemcích v Sojuele, Entrené a Medranu založil vinohrady a od kláštera Santa María La Real zakoupil dům s vinným sklepem v malé vsi Sojuela poblíž Navarrete. Není náhodou, že původ vína La Rioja je úzce spojen s kláštery, neboť klér nejen představoval vzdělanou vrstvu, která měla tudíž technické znalosti potřebné k pěstování a rozvoji výroby potravin a vína, umění a podobně, ale byli to také oni, kdo vlastnil pozemky, na nichž bylo možno vinnou révu vysadit. Pan Martin Corral (1881–1964) se oženil s dcerou Saturnina Darocy a zavázal se, že bude se stejnou oddaností pokračovat v práci započaté tchánem, tedy že bude obdělávat, rozvíjet a ošetřovat vína Rioja, na něž byl tak pyšný. Byli to, ale až představitelé třetí generace Gregorio Corral Daroca (1907–1980) a Florencio Corral Daroca (1908–1990), kteří významně zvýšili obchodní činnost





podniku a naši odbytiště svých vín i mimo oblast La Rioja. Nejdříve v Baskicku, Katalánsku a Galicii a posléze i v mnoha zemích za hranicemi Španělska.

Sedmdesátá léta 20. století znamenala přijetí oblasti La Rioja jako vinařského regionu produkujícího klasická a jedinečná vína, která se mohou postavit po bok vínům francouzským. Toto přijetí s sebou přineslo zvýšenou poptávku, již region dokázal uspokojit.

Podnik Bodegas Corral vybudoval nové sklepy, které by lépe zvládaly stoupající poptávku, nedaleko vinic v Navarrete, vesnička s rozsáhlou vinařskou tradicí.

Navarrete se nachází na pomezí tří hlavních podoblastí La Rioja – Baja, Alavesa a Alta –, díky čemuž může z každé jednotlivé oblasti čerpat to nejlepší a získávat vyvážená a harmonická vína, která lze jen těžko překonat.

Sto let poté, co Saturnino Daroca založil vinařství, udržuje plamen rodinné tradice a řemeslné práce v jednom z mála autentických sklepů této oblasti jeho vnuk Florencio Corral. Neustále se tu dodržují původní postupy pěstování vinné révy a výroby vína a s velkým úsilím a oddaností vzniká jedinečný a výjimečný produkt, vína z Bodegas Corral.

Tato rodinná atmosféra zasahuje všechny, kdo pro Bodegas Corral pracují, muže a ženy, kteří ovládají a milují své povolání a jsou hrdí na to, že vyrábějí velká vína, pro jedno z posledních nezávislých rodinných vinařství v oblasti La Rioja.

### **PĚSTOVÁNÍ VINNÉ RÉVY**

Vinice podniku Bodegas Corral jsou důležitou součástí jeho provozu, neboť díky nim je možné kontrolovat poměry různých odrůd vinné révy a zaručit správnou péči a pěstování révy podle vlastních vysokých standardů. Zkušenosti praví, že z některých odrůd révy vznikají

nejlepší vína, a proto jsou na doméně Corral pěstovány právě tyto odrůdy, například Tempranillo, Garnacha, Mazuelo a Graciano na červená vína a Viura a Malvasia na bílá vína. Celkově si ale zvláštní pozornost zaslouží hrozny odrůdy Tempranillo, neboť je to nepochybně nejlepší odrůda oblasti La Rioja. Z Tempranilla vznikají vína s umírněným obsahem alkoholu a mírnou kyselostí, která se otevírají na patře a dokáží zvláště dobře vyzrávat, neboť neztrácejí svou svěžest.

Zkušení pěstitelé vína a vinaři z Bodegas Corral vědí, jak ze svých vinic získat tu nejoceňovanější kvalitu díky neustálému preciznímu dohledu nad hrozny, prostřiháváním, půdou, ošetřováním, kvetením a utvářením vlastních hroznů až do doby, než nastane čas sklizně a všechno vynaložené úsilí je odměněno výjimečnými plody.

Na podzim můžete v oblasti La Rioja spatřit odborníky i silné venkovské pomocníky bok po boku na vinici, kde se svými kosíři sklízí hrozny. Převozní sudy jsou naplněny až po okraj a pomalu směřují do Bodegas Corral. Uplynul další rok, směsice rituálů a tradic, které se každoročně opakují, stejné tváře, tatáž historie, jež je předávána z generace na generaci.

Teď ve sklepech budou zahájeny další neméně vášnivé a fascinující procesy.

### **OD HROZNŮ K VÍNU: TRADIČNÍ VÝROBA**

Jakmile hrozny doputují do sklepů, začíná trpělivá a přesná práce enologů. Řemeslná práce se tu pojí s nejpokročilejšími moderními technologiemi tak, aby bylo možno využít výhod obou přístupů. Ačkoliv neohodláme prozradit své tajemství, je to především právě výše uvedená kombinace, jež určuje jedinečný styl našich vín.

V Bodegas Corral jsou některá červená vína fermentována systémem nazývaným karbonická macerace, což je



originální metoda z oblasti La Rioja, jež spočívá v kvašení celých hroznů vína. Vína získaná tímto způsobem porušení hroznů před kvašením se vyznačují zvláštní kvalitou a výborně je doplňují vína vyráběná mnohem používanějším systémem, kdy se nechávají zkvasit pouze bobule, čímž lze získat vína, jež mohou mnohem lépe vyžrávat. Při výrobě bílých vín jsou hrozny okamžitě vylisovány a kvasit se nechává pouze šťáva bez jakýchkoliv pevných materiálů.

U růžových vín jsou slupky ponechány se šťávou jen po dobu nezbytně nutnou k získání náležité barvy, poté jsou odděleny a nadále kvasí jen šťáva.

Bouřlivé kvašení trvá asi sedm dní, během nichž se cukr obsažený v hroznové šťávě pod dohledem a za péče enologů přemění na alkohol.

Dalších 10 až 14 dní probíhá pomalé kvašení, po jehož skončení je víno přemístěno do skladovacích nádob, v nichž dojde k jablečno-mléčnému kvašení, což je pomalý proces, během něhož se kyselina jablečná mění na kyselinu mléčnou. Poté, co je víno v prosinci a lednu přelito, aby došlo k odstranění sedimentů, jsou červená vína připravená k procesu zrání.

## UMĚNÍ A TAJEMSTVÍ ZRÁNÍ

Sklepy podniku Bodegas Corral vypadají jako z jiné doby. Jsou umístěny pod zemí, je v nich konstantní chladno a vlhko, absolutní ticho a odpovídající větrání a v 225litrových dubových sudech tu dochází k tajemné přeměně mladého vína ve skvělé víno z Bodegas Corral. Protože zrání našich vín je přesný a komplexní řemeslný úkol, na jeho postup se krok za krokem a přelévání za přeléváním dohlíží a probíhají pravidelné ochutnávky, dokud patro zkušeného enologa neurčí, že je víno vhodné ke stáčení do lahví. Takové fenomény, jako je oxidace vína prostřednictvím drobných otvorů ve dřevě či esterifikace, ovlivňují barvu, vůni a chuť vína během procesu změny, jehož složitost je dána velkým množstvím složek ve víně. Barva se mění z jasně červené na tmavší odstín okrově rudé. Vůně se stává intenzivnější a chuť jemnější, méně drsná. Právě tento soubor změn odlišuje vzniklé vysoce kvalitní víno od vína, které neprošlo zráním v dubových sudech.

Přelévání, jež se provádí několikrát ročně, patří nepochybně k těm nejkrásnějším a nejautentičtějším řemeslným úkolům prováděným v našich sklepech. Spočívá v přemístění vína z jednoho sudu do nového, aby se odstranily usazeniny pevných materiálů. K rozpoznání okamžiku, kdy víno začíná ztrácet svou čirost, a je tedy čas skončit s přeléváním, využívají naši zaměstnanci světlo od plamene svíčky.

Druhá fáze zrání probíhá v lahvích. Lahve jsou uzavřeny vysoce kvalitními korkovými zátkami a uloženy ve vodorovné poloze, aby bylo víno neustále ve styku s korkem a nedošlo k průniku kyslíku do lahve. Postupem času víno dosáhne dokonalé harmonie chuti a vůně, jež se neustále zjemňuje a zakulacuje.

Dobu nutnou ke zrání je možné uvést pouze orientačně, neboť se u jednotlivých vín liší v závislosti na stylu a vý-

běrovosti. Nicméně zrání v sudu trvá od jednoho roku do šesti až sedmi let a zrání v lahvi od šesti měsíců až do tří nebo čtyř let. Díky zkušenostem a technickým znalostem dokáže enolog stanovit vhodný způsob zrání každého vína a poskytně mu odpovídající péči, aby výsledek vyzařoval jedinečný styl a osobnost Bodegas Corral.

Světlejší červená vína z Bodegas Corral jsou klasická vína s živou červenou barvou a pronikavou vůní, jež jsou na patře svěží a lehká. Červená vína Reserva a Gran Reserva s plným tělem mají výraznější barvu, aroma a kyselost a také vyšší obsah alkoholu. Obecně jsou rafinovanější a vykazují určitý stupeň vytříbenosti, díky němuž je možné je popsat jako skutečně velká vína.


## SORTIMENT NAŠICH VÍN – DON JACOBO


Filozofie tohoto vína spočívá v zachycení zvláštního charakteru regionu La Rioja s ohledem na odrůdy vína a ročníky. Bílá vína jsou lehká a ovocná, mají čistou vůni a chuť, jež je zároveň důrazná i jemná. Červená vína jsou skvěle vyvážená a harmonická s určitou jemností a lahodně kombinována s výraznou silou. Červené víno Reserva je speciálně vybrané víno z našich sklepů, jež ztělesňuje charakteristiky nutné k tomu, aby mohlo být považováno za víno se speciálním zráním, buketem a chutí na patře.

## DON JACOBO GRAN RESERVA

Jako vína, která si zaslouží označení Gran Reserva, uváděná na trh pod jménem našeho ředitele, se představují vína výjimečných ročníků, jež byla pečlivě vyrobená a vyzrálá, takže jsou obzvlášť oceňována pro svou jemnost, delikátnost, hloubku a nekonečnou škálu chuťových nuancí.



 Don Jacobo wine Overview UK

 Don Jacobo wines Javier Martinez talks to Cellar...





Personnel - what was the quality and selection of the best grapes is our greatest commitment to produce great wines of varied volume with originality and of superior quality.

Just regard and enjoy Don Jacobo wines!







snoubení doutníku

**Dnes bych se s vámi chtěl podělit o zajímavou kombinaci pro teplé letní dny. Samotného mne překvapilo, jak může být kombinace kubánského doutníku a vína z ostrova Madeira osvěžujícím zážitkem. Vhodnou láhev madeiry jsem vybíral z portfolia našeho dodavatele, jednoho z nejstarších a nejlépe hodnocených výrobců těchto fortifikovaných vín – Vinhos Justino Henriques, Filhos, Lda. Volba padla na jejich láhev ze sklizně roku devadesát šest, což prozrazuje už její obchodní označení, tedy Colheita 1996.**

Ve světě doutníků se podobnému uznání, jakému se těší náš dodavatel madeiry, dostává fabrice H. Upmann založené roku 1844. Tady pokračuje výroba doutníků dodnes, což je na Kubě, kde za poslední století došlo ke zchátrání a uzavření většiny z 200 původních továren, docela pozoruhodný jev. Od tohoto výrobce jsem zvolil zajímavý kousek, který v roce 2008 vtrhl na trh jako uragán coby limitovaná edice. Někteří milovníci doutníků už asi tuší, že se jedná o doutník Magnum 50, který již v nabídce této společnosti zůstal.

Na tuto kombinaci vysoce hodnocených produktů jsem se již dlouho těšil. Stále ale ne a ne přijít ono správné rozpoložení, klid a počasí, abych zažehl majestátně působící velikost doutníku Magnum 50 (velikost Grand Robusto – obvod prstýnku 50 mm, délka 160 mm). Také tuba tohoto kousku si svým decentním barevným ře-

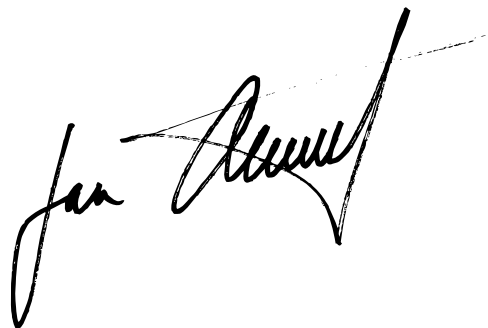
šením v oranžovo-smetanové kombinaci s logem a názvem v barvě mého oblíbeného odstínu tabáku, tedy tmavě hnědého madura, zasluhuje pozornost.

Vytoužená chvíle přišla v horkých letních dnech druhé poloviny června, kdy byla teplota okolo 30 stupňů ještě po 7. hodině večer. Bylo jasné, že zvítězí volba venkovního posezení. A tak jsem neváhal a madeiru jsem dal lehce ochladit do lednice. To se ukázalo jako vynikající volba, přestože to nejlepší tato láhev nabízí v pokojové teplotě. Teplou bylo natolik vtíravé, že jsem potřeboval chladit organismus nejen vodou, ale i tímto fortifikovaným vínem. První doušek svou bohatou chutí potvrdil, že toto víno leželo delší dobu v sudech a zaslouží si větší pozornost. Na úvod vystoupily sladké tóny sušeného peckovitého ovoce – dominují švestky, rozinky, třešně. Toto ovoce je ale ohraničeno pro mne u starší made-

iry typickým rázem, vůní kůže, tabáku, možná jemně karamelu a dubového dřeva. Po chvíli se ale dostavuje obrovské osvěžení. Zlom v podobě hodně šťavnatých tónů, možná chvilku až kyselých, mne v chuti nasměřuje ovocem až k peckám, které mi na malou chvilku ústa úplně sevrou svou typickou trpčí chutí. Tento moment graduje tóny červeného rybízu a jeho třapin. Vše potom za účasti všech navrátilivších se tónů pomalu odeznívá. Nutno v tomto počasí vyzdvihnout v ústech přetrvávající hodně svěží pocity.

Je ale nejvyšší čas zapálit doutník. Díky nedočkavosti proběhne rituál dosti rychle a už už jsou tu první krásné tóny vitoly, která svým úvodem nezapře rukopis mnou tak oblíbené značky H. Upmann. Nutno ale zdůraznit, že s obrovskou elegancí a jemností, která je velkým tělům havan vlastní a za kterou jsou všichni milovníci doutníků ochotni připlatit. V úvodu je hodně dominantní vanilkovo-smetanová chuť, která přechází do jemných karamelových tónů a následně bílé čokolády. To už ale vše prokládám douškem madeiry, u které dochází ke změně. Úvodní sladké tóny se již tak intenzivně neprosazují, spíše přetrvává elegance doutníku. Vyzrállost madeiry také již není vyjádřena kůží a tabákem, ale jen jemným karamelovým závanem. Co je ale okamžitě čitelné, šťavnatá fáze vína naopak posílí a úplně zneutralizuje vše, co v ústech pracovalo doposud. Velice dominantní změna, která mne provázela po zbytek tohoto gurmánského zážitku. Chutě v ústech se ve stejném sledu stále střídají a zklidňují mne tak svou pravidelností. Je to doutník většího rozměru a delší časové náročnosti, a tak se člověk neubrání přesunu v myšlenkách na Kubu, na Madeiru či jen naposledy na skok do práce. Doutník se od poloviny trochu zvýrazňoval, ale přihrál tím ořechové tóny naopak svému partnerovi z krásného portugalského ostrova. Zajímavé je sledovat, jak se oba zúčastnění aktéři přetahují o pozornost, a to do takové míry, že svého soka na pár sekund vždy úplně paralyzují. Vše ve výsledku působí velmi vesele, až hravě.

Celé kouření a popíjení na mne díky střídání sladkého a kyselého projevu působilo velice blahodárně. Vše tak



nějak zapadlo do horkého podvečera, kterých snad bude během letních měsíců více. Určitě se k tomuto či podobnému snoubení ještě během léta vrátím. Doporučuji tuto kombinaci ochutnat všem kuřákům, kteří stejně jako já upírají svůj zrak někdy až zarputile směrem k destilátům. Také bych rád svým zážitkem oslovil pány, kteří myslí, že madeira, portské, sherry či jiná fortifikovaná vína jsou určena převážně ženám a že do pánských kruhů nepatří.

Jsem rád, že jsem po táhlé zimní pauze zaměřené na párování doutníků, rumů a whisky obohatil svůj repertoár o takovéto příjemné spojení. Nezbyvá než popřát nám všem, milovníkům dobrého kouře, hodně příjemných chvil strávených ve společnosti ručně balených společníků a kvalitního pití. Vždyť přichází námi dlouho očekávané období zahradních restaurací, teras a lodžii.

Jan Albrecht – milovník doutníků



# WAREHOUSE #1

top 10 březem–červen 2013

1.	Ron DIPLOMÁTICO Reserva Exclusiva
2.	Ron ZACAPA Centenario 23
3.	DON JACOBO Crianza Wine
4.	Ron DIPLOMÁTICO Reserva
5.	GRUZIGNAC
6.	OJALESHI Red Midium Sweet Wine
7.	Ron ZACAPA Centenario 23 Etiqueta Negra
8.	Ron DIPLOMÁTICO Añejo / Ron ZACAPA XO
9.	BERA MOSCATO 2011 Wine
10.	KHVANCHKARA Wine





UP5 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  
 warehouse1

GRANTED IN 1608 TO HONOR THE VETERANS  
OF BATTLE OF MARLBOROUGH



FOR ASSISTING KING WILLIAM III AND  
QUEEN MARY II IN 1688

# LET'S TONIC

TONIGHT WE  
*Tanqueray*

