

# WAREHOUSE #1

č. 7 – ŘÍJEN 2013

news

neprodejné



uvnitř miniposter  
**RON COOPER**

*Ron*  
DIPLOMÁTICO





**V** minulém čísle jsme Vás informovali o tom, že se nám během červnových povodní dostala spodní voda do „podpalubí“ a také o tom, že v září bude jistě vše v pořádku. Bohužel opak je pravdou, a tak musíme hledat prostory pro pořádání našich akcí, kde se dá. To platí jak pro uvedení Diplomático Single Vintage 2000 na náš trh, tak i pro prezentaci Rona Coopera a jeho Single Village mezcalů.

O první zmíněné akci si můžete přečíst v příspěvku Alexe Mikšovice a ke druhé se v tomto čísle váže jak představení Del Maguey Limited Company, tak rozhovor s Ronem Cooperem, který je i na obálce tohoto čísla.

Vedle informací o mezcalu Vám přinášíme i reportáž z Madeiry, odkud pro Vás dovážíme vynikající fortifikovaná vína, a také ze zajímavé londýnské akce, kterou pod názvem Gin & Tonic Fever pořádala společnost Fever-Tree.

Jinak Vám jako obvykle přinášíme Eduardův drink kvartálu, Alexův fejeton i tip na doutník ve společnosti úžasného destilátu.

Doufáme, že Vás materiály v našem časopisu potěší a snad i obohatí.

*Jakub Janeček*



Jiří Rabel



Jakub Janeček

# MEZCAL – VÝROBNÍ POSTUP ELIXÍRU DLOUHÉHO ŽIVOTA

**Vztah mezi člověkem a rostlinou agáve započal v Mezoamerice již před deseti tisíci lety, v době, kdy její obyvatelé byli kočovníky, aby se nakonec usídlili na místech, kde kromě jiných pěstovaných plodin vyšlechtili pro lidské potřeby i agáve. Od té doby se tato rostlina stala důležitou součástí obřadů pro přivolání deště, sklizní úrody, několika náboženských ceremoniálů a iniciačních rituálů.**

Text z knihy – Mezcal, elixir de larga vida. Foto Jakub Janeček.

Tisíciletá kulturní historie současného Mexika má kořeny v jeho geografické různorodosti a jedním z jejích projevů je i pěstování maguey (agáve americká) nebo agáve – z řecké obdoby slova „obdivuhodný“ – vzhledem k jejímu přežívání i v místech s nízkou vlhkostí. Polovyprahlé oblasti území Mexika jsou hustě pokryty těmito obřmi, ježkovitě vypadajícími rostlinami ve více než jednom stu různých odrůd, jejichž jména a způsoby použití se liší region od regionu: zapupe, amole, ixtle, pita, magueyón, zapalote atd. Během koloniální éry evropští kronikáři tuto rostlinu nazvali strom zázraků, a to proto, že má léčivé účinky, je zdrojem živin, stavebním materiálem, tkacím materiálem, ozdobným předmětem i magickým rituálním prvkem. Tento trnitý horizont je původními obyvateli i cizinci rovněž považován za jeden ze symbolů mexické národní identity.

## STROM ZÁZRAKŮ

„...Maguey – je zázračný strom..., o němž se vyprávějí legendy, z něhož se získává voda, víno, ocet, med, sirup, nit, jehly a sto dalších věcí. Je to strom, který ve velké úctě chovají rodilí obyvatelé Nového Španělska, kteří ve svých domovech uchovávají jednu či více odrůd jako pomocníka ve svých každodenních životech... a je pěstován na polích... po pokácení kmene, který je v raném věku tlustý, zůstane rozsáhlá výduť, kde je obsažena hlavní látka, která je lihovinou, nicméně se pije jak voda a je čerstvá a sladká, a která po uvaření chutná jako ocet, a poté, kdy ji necháte zkysnout, octem se i stane, a pokud ji ještě více povaříte, začne chutnat jako med... a má dobrou chuť a je zdraví prospěšná a zdá se mi, že je lepší než hroznový sirup...“ Joseph de Acosta, Přírodní a kulturní dějiny Střední a Jižní Ameriky (Natural and Moral History of the Indies).

Mezi dalšími produkty získávanými z maguey jsou lihoviny typické pro jednotlivé regiony: bacanora ze Sonory, sotol z Chihuahuy, comiteco z Chiapasu, tequila z Jalisca a mezcal z Oaxacy. Díky svým zemědělským a ekologickým charakteristikám se několik druhů agáve pěstuje v Centrálním údolí Oaxacy, z čehož se vyvinulo důležité odvětví výroby mezcalu.

Legenda praví, že v regionu Mixtec, na hoře Popoconaltepec (Pěnová hora) objevila bohyně Mayahuel způsob, jak získat z vnitřku rostliny zvané „meztl“ lahodnou a omamnou tekutinu. Po příjezdu Španělů byl meztl překřtěn na maguey. Toto jméno dal rostlině kmen Tainianů z Haiti,

tedy ostrova, kde dobyvatelé poprvé přistáli. Nápoj byl chybně nazýván „americké aloe“, což je naprosto odlišný druh. Rovněž se mu říkalo millenary (tisíciletý), poněvadž se myslelo, že tak dlouho vydrží.

Mayahuel je symbolem úrodnosti země, která poté, kdy se promění na maguey, dává lidem prostředek k přežití. Tato bohyně měla čtyři sta prsů – číslo, které představuje nekonečnost – a byla matkou čtyř set králíků (centzon totochtin),



bohů opilosti. Bohyně je zobrazována, jak kojí okřídlenou rybu, na sobě má sukni a šaty zvané „quechqhemitl“, vyrobené z vody a ozdobené lasturami, a na hlavě chchol rovněž z vody a žlutých per, pichlavých listů maguey a květu quoitte.

Meztl či maguey patří do čeledi agávovitých. Její velké, tuhé, masité listy, trnité po stranách a s vyčnívajícím ostrým hrotem na vrcholku, jsou zformovány do tvaru pyramidovité růžice a jsou vláknitým pletivem, jehož míza produkuje nápoj, vyvolávající dobrou náladu a příjemnou ospalost.

## KULTURA MEZCALU

Je skutečností, že výroba a spotřeba alkoholu byla vždy průvodním jevem každé společnosti a v mnoha z nich byl alkohol ceněn jako výživná látka a jako lék na utišení bolesti a prostředek při léčbě konkrétních onemocnění.

Zprávy o výrobě a spotřebě v Novém Španělsku hovoří pouze o tlaku uplatňovaném ze strany světských i náboženských orgánů, pokud jde o dohled nad výrobou, distribucí a spotřebou za účelem zajištění určité společenské kontroly a z toho důvodu, že alkohol představoval – spolu s dalšími nápoji – významný zdroj příjmů pro královskou haciendu. Potvrzením této skutečnosti bylo vytvoření instituce zvané estanco (depozitář), jejímž účelem byl výběr daní z výroby mezcaldového vína a obchodu s ním v Guadalajaře během 17. století.

Nicméně jeho zákaz v zemi vedl k nelegální destilaci na regionální úrovni. Tato skutečnost, spolu s kulturou soběstačnosti tradičních venkovských komunit přenášenou z generace na generaci, způsobila, že v regionech bohatých na mezcaldové agáve – např. Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí a Zacatecas – byla výroba zachována. Dnes, po tři sta letech problémů, je označením původu (nedávno přiznaným) uznáváno exkluzivní právo těchto regionů na výsadbu, pěstování a využití agáve pro výrobu nápoje, přičemž se především jedná o stát Oaxaca. Hospodářský význam nápoje dokládají tisíce rodin, jejichž zdrojem příjmů je pěstování a obchodování s mezcaldovým agáve ve Oaxace. Miliony rostlin rostoucí napříč rozsáhlými oblastmi připomínají zelené hvězdy, a to v okresech Sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Ejutla a Zimatlán, které se nacházejí v Centrálním údolí, a v oblasti Sierra Sul.

Vědecky bylo zjištěno více než sto druhů agáve, přičemž z mezcaldového agáve je nejpočetnější espadin (*Agave angustifolium* Haw.) neboli *dob yee* v zapotéckém jazyce. Je nejpoužívanějším druhem pro účely destilace. Dalším obvyklým druhem *maguey* je *arroqueño* (*A. americana* L., odrůda *Oaxacensis* Gentry). Mezi méně používané druhy patří *cirial*, který je podle místa nazýván jmény jako *kuish*, *chamisa*, *tobasiche* (*A. karwinskii* Zucc.). Používají se i *barrel* (*A. rodacantha* Zucc.), *mexican* (*A. macrocarantha*) a *maguey cincoañero* (*A. cantala* Roxb.). Mezi nejproslulejší a nejvíce ceněné divoké druhy agáve patří *tobalá* (*A. potatorum* Zucc.), a to díky kvalitě z ní získávaného mezcaldu.

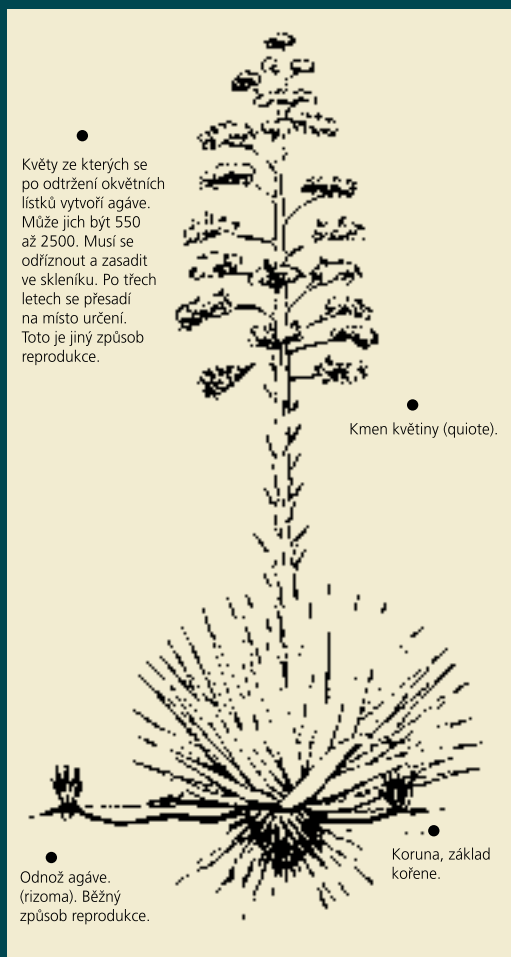
### PĚSTOVÁNÍ A SKLÍŽENÍ

Mezcaldové agáve bylo vybíráno po generace, počínaje divokými rostlinami, kdy se bral v úvahu tvar, velikost a příchuť srdce rostliny, tzv. *piñas*. „Ochočení“ a zdokonalení *maguey* (typu *espadin*) bylo dosaženo vytvořením školek s odrůdami *hijuelos*, *magueyitos* či *mecuates*, které pocházejí z *quiote* rostliny nebo z *rizomas*, které ji obklopují. Výsev agáve probíhá na různých druzích půdy. Na svažitých terénech se vysévá jeden až dva tisíce semen *maguey* na hektar, přičemž na kamenitých půdách je to o něco méně. Na půdách, které je obtížné vyplít, lze vysadit maximálně čtyři sta rostlin. Trvá až deset let (nebo i více), než rostlina dosáhne požadované zralosti a kdy ji lze sklídit a zpracovat. Její pěstování probíhá v rámci tzv. organického zemědělství vzhledem ke skutečnosti, že během doby jejího růstu a vývoje nejsou používány žádné pesticidy ani hnojiva. Je však nezbytné půdu každý rok vyplít, tedy zbavit rostlinu plevele a uvolnit jí k životu potřebný prostor, a samozřejmě neustále zajišťovat, aby rostlinu nenapadly nejrůznější choroby. Ve venkovských oblastech je stále zvykem používat původní techniku k mísení semen agáve

s kukuřicí a fazolemi. Tento postup je uplatňován během prvních čtyř let, jinak by agáve trpěla z hlediska prostoru a výživných látek.

### POKÁCENÍ A SBĚR

Od okamžiku výsevu až po sklizeň o rostlinu pečují majitel či pěstitel. Obvykle se jedná o erudovanou osobu, která určí čas, kdy agáve dosáhlo ideální zralosti a je tedy



možné ho sklídit a získat tak „*piña*“ neboli srdce rostliny. Jakmile jsou *piñas* odřezány – tyto „*ananas*“ někdy váží 70 nebo i více kilo – jsou v nákladních automobilech nebo na vozech tažených voly převezeny ke zpracování na místo zvané „*palenque*“.

### TAJEMSTVÍ PALENQUES

Nežrídka se *palenques*, neboli „*pálírny*“, kde dochází ke zpracování *piñas*, nacházejí na místech daleko od města, blízko plantáží, u břehů řek nebo vodních pramenů, poněvadž voda je nezbytná k destilaci a je také snadnější zde získat dřevo potřebné pro vaření a vytápění během fermentace, přičemž toto vše tvoří součást destilačního zařízení. *Piñas* jsou vyloženy na velkých dvorech a začíná proces zvaný *picado*, kdy se *piñas* rozsekají sekýrou, aby se snadněji vařily (udily). Následně jsou *piñas* uzeny

v podlahové peci, což je jáma o průměru cca čtyři metry a hloubce cca dva a půl metru, která má kapacitu tři tuny. Pec je předehřáta pomocí dubového dřeva pokrytého vrstvou říčních kamenů, aby se zabránilo přímému kontaktu piñas s dřevěným uhlím. Po umístění do pece jsou piñas pokryty suchými zbytky cukrové třtiny, palmovým porostem a někdy i půdou z vyhloubené jámy. Pečení trvá tři dny. Jeho účelem je přeměna sacharidů nebo škrobů obsažených v piñas na cukr.

Když jsou piñas z této pece vyjmuty, mají hnědavý nádech a vyznačují se nasládlou a uzenou chutí, která přetrvává až do extrakce kondenzovaného alkoholu. Poté jsou rozdrceny nebo rozemlety pomocí egyptského mlýnu „tahona“ – betonové studně s centrálním sloupem a kamenným kolem o průměru jeden a půl metru, kterým otáčí zapřazený kůň ovládaný určenou osobou. Výsledek procesu drcení (vlákna a štáva) je poté přemístěn k fermentaci do dřevěných kádí o kapacitě až dva tisíce litrů.

V období před Kolumbem se slovo mezcal vztahovalo na uvařené piñas pouze v případě destilovaného alkoholického nápoje. Během období kolonizace probíhalo mletí, drcení a vybírání uvařeného produktu v kamenných „kánoích“ nebo v dutých kmenech stromů. Pro účely drcení se používaly dřevěné palice. Fermentace – která během chladných měsíců trvala až patnáct dní – probíhala v jámách vyhloubených do skály, ve velkých dřevěných kmenech, keramických nádobách nebo v býčích kůžích, které byly zavěšeny jako houpačí síť. Dřevěné kádě byly zavedeny až později, v době probíhající „modernizace“ palenques.

### DESTILACE A KONDENZACE

Poté, kdy se šťáva již přeměnila na tepache, začíná destilace v měděné nádobě stojící na čtvercovitém podstavci z nepálených cihel s otvorem nebo malou pecí na boku pro regulaci ohně. Během tohoto procesu je získán první destilát mezcalu zvaný „punta“ s obsahem alkoholu někdy převyšujícím i 60 procent (neboli 60 stupňů podle stupnice G.L.). Aby člověk věděl, kdy má nádobu odstranit z ohně, je třeba hledat slavnou „bublinovou linii“, která se vytvoří v okamžiku, kdy je mezcal přelit do nádoby pomocí bambusové tyčky, která je velmi důmyslným způsobem perforována. Následně je získán mezcal zvaný shishi nebo común s nižším obsahem alkoholu, který je za účelem dalšího vylepšení znovu destilován. Následující várka tepache je doplněna o destilované zbytky zvané „tales“. Takto znovu destilovaný produkt se nazývá caballo (kůň). Po skončení celého procesu je zařízení demontováno a zbytky cukrové třtiny jsou odstraněny a vhozeny do horké vody. Tento cyklus je opakován až do okamžiku, kdy je zpracován veškerý tepache a je završen fází zvanou corte (řezání).

Dnes je zvykem, že první kapky mezcalu, které vyjdou z nádoby (alambique), musí náležet Matce Zemi a jsou proto rozprášeny formou křížového rituálu, což má souvislost s křesťanskou vírou – možná je zde i určitá souvislost se čtyřmi hlavními body domorodé kosmogonie – nebo ve formě trojúhelníku: první pro vyšší moc, následně pro patrona svatého a poté pro Zemi. Jedná se o symbol vážně, která je ve vztahu mezi člověkem a bohy považována za žádoucí.

V prvních výrobních závodech palenques se k destilaci používaly keramické nádoby v šesti různých velikostech,

kteří byly připevněny na malé pece, přičemž jedna nádoba byla ještě úplně na vrchu, tzv. montera. Jako chladiivo se používala železná nádoba neboli apaxtle a jako prostředek komunikace s vnějším okolím se používala bambusová tyčka pro sběr produktu destilace: dlouhé hodiny se pak čekalo, než mezcal začal vytékat skrz bambusovou tyčku ven a proudit do černých keramických nádob. Různé komunity si proces destilace přizpůsobily svým vlastním možnostem a okolnostem. Postupem doby byly primitivní destilační hrnce nahrazeny měděnými nádobami.

Navzdory tendenci modernizovat výrobu mezcalu ve státě Oaxaca pomocí nových technologií zůstává celý proces v podstatě stejný s tím, že jediná věc, která se změnila, je možnost přidání nástrojů a technického zařízení. V dnešní době někteří velcí výrobci pro drcení používají speciální „trhač“ a sadu mlýnů, fermentace u nich probíhá v nerezových ocelových kádích o velké kapacitě, někteří používají spojitě destilační nádoby a tak dále.

### LAHOVÁNÍ A UVÁDĚNÍ NA TRH

Aby bylo možné umístit značku mezcalu na trhu, nestačí jen vlastnit dobrý výrobek a mít k dispozici jeho velký objem k prodeji. Po dokončení destilace v palenque následuje kontrola kvality ve stáčírně lahví, kde probíhají laboratorní testy umožňující stejný stupeň destilace, přičemž poté je nápoj homogenizován, vylepšen – v souladu s moderními postupy ředění a filtrace – a ponechán, aby se ustálil. To vše jsou nezbytné předpoklady pro získání vynikajícího, číreho nápoje. To znamená, že se výrobci pokoušejí dosáhnout takové kvality organoleptické barvy, vůně a chuti, které ocení degustátoři a které zároveň vyhoví i spotřebitelům.

Před vybudováním železnice ve státě Oaxaca na konci minulého století bylo cílem výroby mezcalu uspokojit hlavně potřeby náboženských skupin a komunit. Poté, co byly položeny železniční koleje, začaly být prodávány první sudy i jiným subjektům, především v hlavním městě země. Počáteční známý vývoz směřoval do Spojených států, přičemž je možné, že zaslání některých sudů mezcalu probíhalo nelegálním způsobem vzhledem k tomu, že v té době platil prohibiční zákon. I když nové století začalo bez prohibic, uvalení federálních – ale i státních – daní na výrobu vedlo k pašování zboží a pronásledování osob vyhýbajících se daní. V případě, že přišlo varování před neočekávanou návštěvou ze strany inspektorů a armády, musel každý velmi rychle schovat nápoje, zařízení i personál, aby se vyhnul případné konfiskaci a uvěznění.

Ještě v nedávné minulosti se mezcal stále prodával hromadným způsobem (tj. ve velkém). V obchodě bylo možné koupit pouze marrazito – čtvrtinu litru – až do požadovaného množství. Do určité míry lze tento druh obchodů stále nalézt v oblastech Matatlán a Tlacolula. Během tohoto období, kdy ještě neexistovaly plastové obaly, byly recyklovány lahve a vyráběly se různé keramické nádoby ve tvaru opic, zavařovacích sklenic a malých tlustých nohou. Z tohoto období pocházejí černé keramické hrnce, které byly zabaleny v síti z kaktusových vláken (ixtle), měly podstavec z bambusu a korkový špunt a byly pečlivě natřeny lakem. V dnešní době byl tento design modernizován a tyto nádoby imitující tradiční černé keramické džbány jsou dnes vyráběny ze saténového skla.





Bylo to na počátku čtyřicátých let, kdy začal být mezcal stáčen do lahví pod svou vlastní značkou (etiketou), přičemž mezi první patřily značky Gotitas de Maguey a Tenampa, které dnes již vymizely. Don Pedro Mercadé Pons, rozený podnikatel, byl tím, který v roce 1945 začal s rozvojem lahvování mezcalu a obchodování s tímto nápojem. Jeho znalost národního trhu mu umožnila propagovat významný počet ochranných známek mezcalu, jako byly například Mezcal Mitla, Mezcalero, Triunfo, Monte Alban a Gusanos. Don Pedro rovněž jako první získal v roce 1975 vývozní kontrakt na svůj mezcal Monte Alban. Tento úspěch znamenal i více než desetiletou práci na zavedení přísných kontrolních opatření v oblasti hygieny a kvality. Také to znamenalo otevření mezinárodního trhu pro nově vzniklé odvětví mezcalu. V tomto směru následovaly i další druhy tohoto nápoje, jako například Gusano Rojo od společnosti Navisa, Maguey Azul, Mezcal Tehuana, Bronco a Donaji od společnosti Chagoyans a Mezcal Lajita od firmy Licores Veracruz.

Kromě toho byl pan Mercadé Pons, spolu s výrobcí a plniči do lahví z regionů Durango, Guerrero, Oaxaca, San Luis Potosí a Zacatecas, jednou z ústředních postav stojících za zřízením odvětvové organizace mezcalu sdružující rolníky, výrobce, plniče a obchodníky, kteří v roce 1991 ustavili Národní komoru pro odvětví mezcalu, přičemž Mercadé Pons se i stal jejím prvním prezidentem. Díky tomu mexický úřad průmyslového vlastnictví zaregistroval čtyřicet dva ochranných známek, z toho 18 v Oaxace a 24 ve Federálním distriktu. Založení této komory bylo rozhodujícím krokem k získání označení o původu. Tento úspěch souvisí i s otevřením dohody NAFTA, se situací kolem Pacifické

dohody a s uznáním gastronomického a kulturního produktu mexického národa.

Dnes, čtyři desetiletí poté, kdy proběhl první export, si mezcal objedávají v barech a restauracích nejen skuteční znalci nápojů, ale i snobští konzumenti ze Spojených států, Chile, Španělska, Portugalska, Francie, Itálie, Švýcarska, Řecka, Německa, Belgie, Holandska, Anglie, Tchaj-wanu, Japonska a dalších zemí. Entuziasté jeho konzumaci propagují třeba takto: „Je to z toho důvodu, že chuť tohoto nápoje je plná historie. Mezcal je mystický a neobyčejný nápoj. Pokud se pije v rozumných množstvích, pak člověka probudí. Je lékem na nedostatek lásky. Stimuluje představivost a zbavuje člověka roztrpčení. Je společníkem v osamělosti a díky němu se svět jeví mnohem lepším. Jedná se o lepší, vznešenější, umělečtější i tajemnější nápoj než tequila. První sklenička Vás upoutá a svým způsobem polechtá, druhá láká na další, třetí Vás rozloží... Kromě toho anglický spisovatel Malcom Lowry – autor knihy Pod sopkou (Under the Volcano) – mezcal miloval!“

Mimořádný úspěch, kterým je dnes konzumace mezcalu na domácí i mezinárodní úrovni, nepřišel přes noc. Je výsledkem práce mnoha generací a společného úsilí pěstitelů a výrobců tohoto nápoje, jakož i plničů do lahví a obchodníků. Práce každého z nich je nezbytnou podmínkou k tomu, aby se mohla láhev mezcalu objevit na Vašem stole. ■

# MEZCAL – OBLASTI PŮVODU

**Slovo Mezcal – Mexicalli – je odvozeno z domorodého jazyka Náhuatl, a znamená „vařené agáve“.**

Mezcal je název po staletí používaný v Mexiku, pro jakýkoli nápoj získaný destilací fermentované šťávy z vařené agáve. Dnes bývá slovem mezcal zpravidla označován destilát z agáve, který má původ v mexickém státě Oaxaca, i když legálně může pocházet i z území dalších šesti států a dvou měst, která leží ve státech Tamaulipas a Guanajuato. Ve státě Oaxaca může mezcal pocházet z následujících regionů: Tlacolula, Yautepec, Miahuatlan, Sola de Vega, Zimatlán, Ocotlán a Ejutla.



V Aztécké mytologii má bohyně Mayahuel mnoho prsou, aby mohla nakrmit svých mnoho dětí – 400 králiků (Centzontotochtín) – bohů opilosti. Myslelo se, že jsou odpovědní za způsobování opilosti.

Patecatl, otec 400 králiků, byl bohem léčení a plodnosti. Byl objevitelem peyote a také “pánem kořene pulque”.

Peyote je malý kaktus, obsahující psychoaktivní alkaloidy, zvláště pak mescalín, který může způsobovat pozměněné vnímání, podobně účinkům LSD a psylocibinu. Mezcal neobsahuje mescalín, jak se mnoho lidí mylně domnívá.



# Mezcal GUSANO ROJO



**Bylo to v roce 1940, kdy se Mexiko začalo modernizovat, kdy se začaly objevovat hamburgery a hot-dogy. Tehdy, kdy Coca-Cola začala vytlačovat ovocné nápoje a tradiční tepache. se začala psát historie společnosti Navisa, která později uvedla na trh populární Mezcaly Gusano Rojo a Gusano de Oro.**

Text a foto, (kromě fotografie na této straně) Jakub Janeček.

Všechno začalo v obchodě s destiláty "La Económica", který se nacházel v Mexico City na ulici jménem Jesús María. Na začátku se jednalo o pracovní vztah Jacoba Lozano Paeze s majitelem tohoto obchodu Franciscem Paniaguou Medinou a společné přátelství s Franciscem Lopezem Gonzálezem a Andrésem Paniaguou Gonzálezem.

Původně přijel mladý Jacobo z Parrasu ve státě Coahuila do hlavního města, aby zde studoval malbu v Národní škole umění San Carlos. Jeho práce v obchodu "La Económica" z něj ale nakonec místo umělce udělala úspěšného botlera a obchodníka s mezcalem.

V roce 1942 se Jacobo oženil se svou spolupracovnicí, již byla Maria Teresa Garfías. V té době již měl doma nainstalovanou malou linku na plnění lahví, kterou jí světil k vedení, zatímco on sám se staral o obchod s destiláty.

Jacobo využil svého uměleckého nadání a vytvořil první etikety pro mezcal, který jim dodávala Mendézova rodina z Matatlánu ve státě Oaxaca, a obchodování s vlastní značkou přes obchod "La Económica" mohlo začít.

Prodeje na domácím trhu stoupaly. Odkaz a prestiž nápoje z agáve, které zraje osm až deset let, byly pozitivně přijímány rozvíjejícím se národním trhem.

V roce 1950 začínající podnikatel, nyní i vlastník malé továrny na plnění lahví La Atlántida, S.A. a znalec výrobního procesu mezcalu, zjistil, že larvy motýlů, které zůstávají při sklizni agáve v rostlině při vaření, dávají výslednému mezcalu zvláštní příchuť. Dostal tedy nápad, přidávat jednu „utopenou“ larvu motýla neboli červa do každé lahve jejich mezcalu Gusano Rojo a Gusano de Oro. Tyto značky nechal ještě téhož roku zaregistrovat. O 20 let



později se Jacobo Lozano Andrés Paniagua a Francisco López na základě dosažených úspěchů rozhodli spojit úsilí a založili společnost Nacional Vinicola S.A. Dařilo se jim dobře a v osmdesátých letech minulého století už Navisa exportovala mezcal Gusano Rojo do více než 20 zemí světa a osud tomu chtěl, že dalšími zeměmi měly být Česká republika a Slovensko.

Mezcal Gusano Rojo byl vlastně v pořadí třetím destilátem v našem portfoliu. Psal se rok 1993, kdy jsme ho poprvé přivezli do naší republiky.

Mladí lidé byli u nás po sametové revoluci otevření všemu novému, takže si destilát s červem v láhvi, navíc s etiketou jako vystřiženou z knihy příběhů Ferdy Mravence, velice rychle oblíbili. Tequila byla nová a populární, možná i díky rituálu pití se solí a citronem, a tak byl mezcal s požíváním larvy motýla svým způsobem pro ještě otrlejší „Mexičany“, přijímán poměrně pozitivně a to i přes to, že jeho uzená chuť mohla být pro mnohé lidi limitující. Vzpomínám si, že náš služebně nejstarší zaměstnanec, kamarád Vláda Hrdý, nebyl žádným příznivcem této pálenky, ale to pouze do té doby, než poznal v roce 1998 v Mexiku lidi, kteří stáli za její výrobou, a než se seznámil s její podstatou. Vzpomínám si, jak jsme po příletu do Mexiko City jeli přímo z letiště do baru El Tenampa na Plaza Garibaldi, což je legendární bar s restaurací, kde ve 20. letech minulého století začínali hrát první Marriachis v hlavním městě. Fernando a Eduardo se zeptali, jestli mají v nabídce Mezcal Gusano Rojo. Číšník přinesl litrovou láhev a my jsme si mysleli, že nám ji jenom chtějí ukázat... To jsme se ale mylili, během půl hodiny jsme ji v pěti lidech vypili a jeli jsme dál. Po návratu do Čech se mezcal naopak zařadil mezi Vládkovy nejpoblábnější destiláty. Ono vidět výrobu přímo v zemi původu je vždy přínosem, v případě mezcalu to ale zřejmě platí dvojnásob. Je tomu tak pravděpodobně proto, že dnes už na světě neexistuje tolik pálenek, jejichž výrobní postup je tak řemeslný a tolik spjatý s tradicí, jako je tomu právě u výroby mezcalu.

Navíc potomci zakladatelů společnosti Navisa, dnes Gusano Rojo International, jsou velice přátelští lidé, kteří se rádi smějí a velmi rádi pijí mezcal. Když jsem se s nimi poprvé osobně seznámil v roce 1996 v Praze, působili na mě jako vysloužilí mafiáni z filmu Ghost Dog – Cesta samuraje. Pamatuji si, jak jsme vycházeli z restaurace Ambiente v Mánesově ulici a blížili jsme se k mému Pontiacu Trans Sport, když mi Alejandro říká: „Docela pěkný auto.“ Já na to, že jsem spokojenej, pro rodinu se dvěma dětma a psem ideální a navíc v něm tu a tam vozím i nějaké zboží... A jaké auto máš ty? zeptal jsem se, aby řeč nestála. Alejandro, kterému mohlo být kolem padesátky, se zamyslel a říká: „No nejraději mám asi ferrari.“ Nemůžu říci, že jsem nebyl tou odpovědí trochu zaskočen, konverzace pokračovala, ale po chvíli, když jsme dojeli k Muzeu a stáli jsme na červené, se Alejandro zamyslel a říká, „Víš, že mám asi ještě o trochu raději moje závodní odlehčený porsche.... Až později, když jsem ho navštívil v jeho rezidenci v Mexico City, jsem pochopil, že se nevytahoval, byl totiž v minulosti závodníkem Nas Car a pětkrát se stal mezi lety 1986 a 1997 dokonce mexickým šampionem! Těch aut měl v prostorné garáži poměrně dost. Vždycky, když jsem s ním jel, to byl zážitek, kdy bylo možné obdivovat přehled a skvělé reflexy. Tento rok v květnu jsme se





Castulo Mendez

po letech opět setkali, Alejandro zestárl, byl po několika operacích, přežil i žloutenku typu C, trochu se třásl, ale když přišla řeč na auta, byl ve svém živlu. Nicméně říkal, že už se zklidnil, už prý nejedí se svým Jaguarem V8, který má limit 320, víc než 240km/h.

Eduardo, který má z celé rodiny mezcal asi nejraději a jehož obligátní hláška „Just a little more“, kterou pronáší při každém jeho nalévání, už vstoupila do dějin, nás vzal do Santiaga Matatlanu, aby nám ukázal, kde se v současnosti vyrábí mezcal Gusano Rojo.

Přijeli jsme do destilerie Bronco Matateco a seznámili jsme se s maestro destiladorem Castulo Mendezem, dvašedesátiletým chlapíkem, který říkal, že destiluje od svých osmi let, kdy se to začal učit od táty. Mezcal Gusano Rojo se vyrábí z agáve Espadín, která se sklízí po osmi až deseti letech. V jámě v zemi se 8 hodin nechá rozpálit oheň, na oheň se navrší kameny, potom rozsekaná agáve a na ně přijde ještě bagasso. Tento proces vaření / uzení probíhá 4 dny. Udí se 6x za měsíc a najednou se zde vyudí 12 tun agáve, což představuje 1 500 litrů mezcalu.



Koně Gándího, který zemřel na konci minulého století už i s tahonou vystřídala výkonnější drtička agáve. Šťávy získané drčením se nechají 72 hodin kvasit, než se z nich na šesti alambicích po dvou destilacích získá mezcal. Ten se nechává 6 měsíců zrát a nakonec je do něj přidáván karamel, aby bylo dosaženo konstantního zbarvení. ■



MEZCAL GUSANO ROJO – 0,7L / 38% 510 Kč.



# DEL MAGUEY

## SINGLE VILLAGE MEZCAL™

**Společnost Del Maguey Limited Company, která je výrobcem a vývozcem mezcalu, vznikla na základě setkání a vzájemného respektu dvou nadaných umělců, kteří se potkali v roce 1991 ve státě Oaxaca.**

Text z knihy – Mezcal, elixir de larga vida

Ron Cooper, výtvarný umělec sídlící v Rancho Taos v Novém Mexiku, je neúnávným tvůrcem textilií a sovkultury. Při výrobě využívá všechny možné materiály, které se mu dostanou pod ruku: olej, jíl, kámen, dřevo, železo, sklo, alkohol, přírodní vlákna i vlnu.

Světlo, nádoby, prázdnota a objem – to vše vyvolává v divákovi emoce.

Od roku 1967 byla Cooperova díla vystavena mimo jiné v Muzeu amerického umění Whitney a v Guggenheimově muzeu v New Yorku, v Muzeu umění v Los Angeles, v Institutu umění v Chicagu, v Muzeu Stedljk v Amsterdamu, v Muzeu císaře Viléma (Kaiser Wilhelm Museum) v Německu a v Národní knihovně v Paříži.

Zájem o ceremoniální předměty zapotécké, mayské, olmécké a aztécké kultury přiměl Rona v roce 1990 k tříměsíčnímu pobytu ve státě Oaxaca.

Během této doby vytvořil bavlněné tapisérie, odlévané sochy – inspirované tradičními metates (zakřivené kameny ve tvaru nakloněného letadla, stojící na třech nohách, používané pro mletí kukuřice na tortillu nebo kakaa na čokoládu) a černými kameny molcajetes (moždíře používané k drčení a sezení) – a vyrobil 50 ručně foukaných lahví tvarovaných do siluety bohyně Mayahuel, které chtěl naplnit tím nejlepším mezcalem z Oaxacy. Při jeho pátrání po nápoji ho doprovázel Francisco Martínez, zapotécký rodák z Matatlánu a znalec výrobního procesu.

Později Francisco požádal Rona, aby mu dovolil jej doprovázet na jeho cestě zpět do Spojených států, „protože chtěl vydělat nějaké dolary“. Během dlouhé zpáteční cesty oba obšírně hovořili o mezcalu. Když dorazili na hranici, celní úředníci nabídli Cooperovi dvě možnosti:

vrátit se do Mexika a své lahve vypít, nebo obsah nákladu vyprázdnit, poněvadž do země mohl dovést pouze jednu lahev. Toto přísné omezení přimělo Rona k myšlence prodávat tento skvělý nápoj v jeho vlastní zemi.

Zatímco se Francisco ve Spojených státech živil umýváním nádobí, Ron připravoval projekt. Po dvou letech se Francisco vrátil zpět do Oaxacy a o rok později ho následoval i Ron. Oba se dali do práce. Nyní to byl Francisco, díky svým po předcích zděděným znalostem zapotécké kultury, kdo byl vůdčí silou v pátrání po autentickém nápoji v Centrálním údolí Oaxacy. Jeho specialitou je znalost, kdy je rostlina zralá, vyhledávání výrobců a ochutnávání toho nejlepšího mezcalu.

Nápoj lze získat pouze v malých množstvích, protože rostlina zraje po dobu deseti let, a také kvůli řemeslně náročnému způsobu výroby.

Z tohoto důvodu za nápoj předem zaplatili s velkým očekáváním. Poté přemýšleli o lahvích, obrázku, etiketě, barvách, způsobu uzavření a balení lahví. V roce 1995 konečně firma Del Maguey uvedla na trh svůj první výrobek. V současnosti tvoří Del Maguey Limited Company 9 dodavatelů mezcalu, přičemž každý z nich pochází z jiné lokality, což se odráží v různých charakteristikách a názvech: San Luis Del Rio, Chichicapa, Santo Domingo Albarradas, Minero (Santa Catarina Minas) a další. Z toho pramení i záruka původu, jakosti a čistoty.



[YouTube](#) **Mezcal Del Maguey: Ron Cooper en Eddy Warman do Noche (14:07)**

[YouTube](#) **Single Village mezcal from the Del Maguey... (6:29)**



Originální etikety pro Del Maguey Single Village Mezcal vytvořil americký výtvarník Kenneth Price, (\* 16. 2. 1935 – † 24. 2. 2012)



# RON COOPER

Warehouse #1 interview:



**Když jsme v roce 2011 otvírali náš obchod Warehouse #1 a hledali jsme lahve, kterými bychom obohatili naši nabídku, dostala se nám do hledáčku zajímavá firma světově uznávaného výtvarníka a nadšence pro tradiční výrobu mezcalu, Rona Coopera.**

Dne 23. 5. 2013 se ptal a fotil Jakub Janeček

Před mou květnovou návštěvou Mexika jsem se Rona Coopera zeptal, zda by si na mě udělal čas a mohl by mi odpovědět na pár otázek. Ron velice ochotně souhlasil, a tak mohl vzniknout rozhovor, k jehož přečtení Vás nyní zvu. Rozhovor se odehrál v autě během dvouhodinové cesty z Tlacoluly do San Luis del Rio, kam jsme jeli navštívit jednoho z dodavatelů mezcalů Del Maguey. V té době jsme již řadu let prodávali mezcal Gusano Rojo, ale představa, že budeme vedle legendárního mezcalu

s červem v lahvi zastupovat a prodávat i Single Village mezcaly společnosti Del Maguey, se nám zdála velmi zajímavá. Nejenom že lahve Del Maguey neobsahují larvu motýla, ale na rozdíl od výroby mezcalu Gusano Rojo je jejich způsob elaborace ještě archaičtější a výsledné produkty mají vyšší procento alkoholu.

**Dobrý den, Rone, děkuji, že jste si našel čas a sešel jste se s námi pouhý den po vašem návratu z Austrálie. Byla tato cesta čistě obchodní cestou spoje-**





**nou s prezentacemi vašich Single Village mezcalů, nebo byla spojena i s vaší výstavou?**

Ne, šel jsem sice v Austrálii navštívit dvě skvělá muzea, jedno v Sidney a jedno v Melbourne, ale moje cesta byla čistě o tom, abych propagoval mezcal. Byl jsem překvapen, jak sofistikovaná je zde barová scéna.

**Kterou zemí v pořadí, kde je dnes Single Village Mezcal k dostání, je vlastně Austrálie?**

Prodávám trochu ve Vietnamu, ještě méně v Singapuru, jsem v Japonsku a ve Francii, v Itálii, trochu ve Španělsku, v Německu a ve Švýcarsku a také v Kanadě, Mexiku a samozřejmě v USA.

**A zemí číslo jedna je pro tebe USA?**

Ano, číslo jedna je USA.

**A jak to jde v Mexiku?**

Prodeje v Mexiku jsou malé. Osmnáct let jsem se snažil rozvinout distribuci v Mexiku, stejně tak, jako jsem se o to snažil v Japonsku. Po 18 letech konečně začali moje mezcaly prodávat ve 42 obchodech s destiláty, které patří společnosti La Europea. V Japonsku to trvalo stejně dlouho.

Řekl bych, že druhým největším odběratelem po Spojených státech je francouzská společnost La Maison du Whisky, ale oni jsou mým evropským distributorem, to znamená, že zboží končí i v dalších evropských zemích včetně České republiky.

Myslím si, že by se Austrálie mohla brzy stát druhým největším importérem Del Maguey, hned po USA.

**Vraťme se ale na začátek. Jak vlastně vznikl projekt Del Maguey, Single Village Mezcal?**

V roce 1990 jsem dostal spoustu peněz za dvě zrealizované zakázky v Los Angeles a mohl jsem se vypravit, kam se mi zachce. Říkal jsem si, že je to skvělé, že konečně mohu jet do Asie, kam jsem se vždy chtěl podívat, ale nějaký vnitřní hlas v mé hlavě mi říkal: Ne!, jed' do Oaxacy.

Za tři měsíce jsem udělal 28 kusů velmi spontánních prací, nejzajímavějších, které jsem do té doby v životě dělal. Jedním z projektů bylo udělat sochu z modrého skla ve tvaru bohyně Mayahuel. Ta socha měla mít 50 kusů naplněných nejlepším mezcalem. Byl jsem tady tři měsíce a každý třetí den jsem šel za indiánem, kterého jsem se ptal, kde dělají nejlepší mezcal. Začal jsem objevovat zdejší farmáře, kteří dělali elixíry, které jsem do té doby nikdy neochutnal.

Když jsem po třech měsících při návratu do USA byl přinucen americkými celníky vylít 20 litrů mezcalu, protože si jako americký občan smím přivést pouze jeden litr, přísahal jsem si, že už mi nikdy nikdo nebude říkat, kolik mezcalu si smím přivést, a tak jsem založil společnost Del Maguey.

**A tvůj společník Francisco je stále naživu? Jste vlastně ještě stále partnery v podnikání?**

Ano, Francisco žije, ale po 22 letech, kdy jsem ho i s jeho rodinou podporoval, je nyní v důchodu.

**Víš, že jsi možná ovlivnil Lucu Gargana, majitele italské společnosti Velier, v jeho záměru uvést na trh řadu Clarainů z Haiti? Měli jsme to štěstí s mým společníkem Jirkou být u objevování zajímavých výrobců těchto předchůdců agriculture rûmû. Luca nakonec vybral první čtyři výrobce z různých regionů. Postavil na Haiti dům a tento rok je představí světu. Vidím zde jistou spojitost, protože i on opatřil láhve etiketami s tradičním uměním z Haiti, a ty rumy jsou chuťově skvělé. Ty jsi o tom nevěděl?**

Ne nevěděl. O Lucovi ale vím. Byl tady v roce 1996, kdy jsme se pravděpodobně setkali na místním veletrhu mezcalů.

**Jak si vybíráš své dodavatele? Musí splňovat nějaká kritéria?**

Ne, tady se říká, že nenajdeš mezcal, ale mezcal si najde tebe. Já ve skutečnosti nejsem tak dobřej v budování společnosti. Je to souhrn náhod, které dělají mé podnikání magickým a mystickým, a každý nový výrobce a nový mezcal je naprostým překvapením. Oni zkrátka přijdou a najdou si mě.



Ron Cooper a Paciano Cruz Nolasco ze San Luis del Río. (foto: Ron Cooper archiv 2009)

### **Kolik máš v současnosti dodavatelů?**

Mám devět dodavatelů, ale mezcalů je více, protože někteří dodávají více značek.

Například San Luis del Río dělá San Luis del Río, Crema, Vida a Azul, můj dodavatel Tobalá dělá Tobalá, Espadín Especial a Tepestate a tak dále.

### **Bylo někdy nutné změnit něco ve výrobním procesu, když budeme mluvit třeba o fermentaci?**

Ne, jediná malá změna, kterou jsem zavedl na rozdíl od jiných výrobců, je, že se nesnažím dělat mezcal levněji a rychleji s nižším obsahem alkoholu a přidaným aroma... Já se na to dívám očima umělce a vidím, že mí dodavatelé jsou sami úžasnými umělci.

Já chci podporovat jejich chuťové profily. Například Florencio Carlos dělá svůj mezcal Minerero na 49 %, je to jeho chuťový profil. Včera jsme byli v Chichicapa, kde náš dodavatel Faustino García Vasquez dělá mezcal na 47 %... Myslím, že redukce procent alkoholu na 40 % je dobrá pouze kvůli daním.

### **V jakých oblastech Mexika se mezcal vlastně vyrábí?**

Je to celkem sedm států v Mexiku a některé municipality v dalších dvou státech, kterými jsou Tamaulipas a Gua-

najuato. Ve státě Oaxaca je to všech osm regionů a Del Maguey pochází z Ocotlanu, Tlacoluly, Albarradas, který vlastně patří také do Tlacoluly a Nochixtlanu, neboli Mixteca.

### **To znamená, že jsou zastoupeny čtyři municipality. Chtěl bys jednou mít dodavatele ze všech sedmi?**

Ejutla má některé zajímavé výrobce, jejichž mezcal jsem již před lety ochutnal. Já ale nikoho nepřesvědčuji. Pokud si mě mají najít, najdou si mě. Nikdy nevíš...

### **Pro výrobu mezcalu se používá více druhů agáve než pro výrobu tequila nebo sotolu. Který druh je podle tebe nejvhodnější pro výrobu mezcalu, pokud se to tak dá vůbec říct? Pokud není krása právě v jejich rozdílnosti.**

Ano, sám sis odpověděl na svou otázku. Myslím, že krása je právě v jejich rozdílnosti.

### **A které jsou tedy nejvzácnější?**

Tobalá, Tepestate, Arroqueño, Espadín, Tobasiche, Papalomé a Azul jsou používány mými dodavateli a jsou všechny poměrně vzácné.

### **V žádném z mezcalů Del Maguey se nenachází larva motýla?**

Ne, v žádném.

### **Domníváš se, že je zájem o mezcal ve světě rostoucí?**

Ano, jsem velice překvapen, ale skutečně je tomu tak, a to nejen ve světě, ale i tady v Mexiku. Když jsem před 18 lety začínal, skoro nikdo tady mezcal nepil. Všichni si mysleli, že mezcal je dobrý pouze pro nízkou třídní vrstvu. Pila se tequila, ale to se mění. Dnes i lidé mladší 35 let dávají přednost mezcalu.

### **Je to díky tradici?**

Ano, pili to jejich prarodiče a oni se vracejí ke kořenům a nacházejí v mezcalu plnější chuť než v tequile, která je více a více průmyslová. Obrací se k řemeslné výrobě. V Mexiku je to boom, protože se jedná o opravdovou explozi zájmu o mezcal.

### **Stále platí, že je mezcal stoprocentní, pokud se bavíme o cukru, který musí pocházet z agáve?**

Myslím, že byl vyroben mezcal, který obsahoval i jiný cukr. Byl to Jarral de Berio v Zacatecas, kde produkují šílené mezcaly. Navíc to není příliš zajímavé ani ekonomicky, použít 20% jiných cukrů, což sice umožňují směrnice pro výrobu mezcalu, ale nikdo to vlastně nedělá.

### **Existuje nějaký další výrobce mezcalu, který by stál za pozornost?**

Já piji jenom naše mezcaly a řeknu ti proč. Hodně lidí vy-



rábí mezcal z různých odrůd agáve, což je dnes něco jako trend. Výroba mezcalu je ale i o umění destilace, nehledě na druh agáve. Zjistil jsem, že naši dodavatelé jsou opravdovými mistry destilace, zatímco jiní možná vyrábí 100% agáve mezcal z různých odrůd, ale neumí kvalitně destilovat. Zním jednoho výrobce, který dělá dobrý mezcal z odrůdy Tobalá. Řekl bych, že skoro z 90 % tak dobrý jako náš mezcal z této odrůdy. On ale neprodává, nelahvuje, vyrábí pouze pro své potřeby a pro potřeby svých sousedů. Zním také jednoho výrobce opravdu skvělého mezcalu ve vesnici, kterou za chvíli budeme projíždět. Opravdu by mě zajímala spolupráce, ale zatím jsem se s ním ještě nepotkal, dostal jsem jenom jeho mezcal v plastové láhvi. Zním pár míst, kde dělají dobrý mezcal. Tři, čtyři, možná pět míst, ale nikdo z těch výrobců neprošel certifikací, nebo své mezcaly nelahvuje a tak dále.

V Mexiku máme zhruba 30 států, nevím to přesně. V každém z těchto států je produkován specifický druh mezcalu, ale norma, která je politická, je všechny nezahrnuje. Proto je těžké tuto normu respektovat, na druhé straně pokud nemáš zboží certifikováno jako mezcal, nemůžeš ho exportovat. Být certifikován je poměrně obtížné, protože musíš dodržovat všechna byrokratická nařízení. Musíš například

provádět chemické analýzy z každého fermentačního tanu a to třikrát během kvasného procesu. Musíš udělat test redukce cukru a tak dále a tak dále. Musíš zaznamenávat všechna data a to zdejší lidi nebaví, nemají zájem to dělat. Já jsem tedy zaplatil mým dodavatelům za to, aby byli certifikováni, a zaměstnal jsem Artura, aby dělal všechny



Arturo



testy a zaznamenával je do knih. Arturo jezdí pět až šest dnů v týdnu navštěvovat naše dodavatele aby udržoval vše v pořádku, protože když nemáš tři dny aktualizované záznamy, můžeš být na šest měsíců mimo hru. Všichni jsme pod jednou hlavičkou, a proto pokud bude mít jeden dodavatel něco v nepořádku, jsme všichni půl roku bez práce. To v podstatě znamená, že je Arturo klíčem k našemu přežití.

**To ale znamená, že Arturo nesmí onemocnět...**

Nikdy jsem ho neviděl nemocného.

**Který mezcal byl nejlepší, který jsi kdy ochutnal? Bylo to těch pár kapek mezcalu San Pedro Taviche, které jsi mi dal ochutnat včera?**

Ne, to byl tvůj favorit. Já miluji Chichicapu, protože je to podle mě archetyp mezcalu. Mám ale rád všechny naše mezcaly pro jejich jedinečné kvality a navíc se má chuť den ode dne měnit...

**To chápu, mám to podobně. Lidé se mě často ptají, kterou láhev mám nejraději ze všech, které prodáváme, a já jim odpovídám, že tento týden, nebo tento měsíc možná tuhle, ale je to opravdu nelehké určit jednu z mnoha skvělých láhví, navíc když víš jací lidé, kolik úsilí a jaké zvláštnosti často stojí za jejich výrobou.**

**Jak se díváš do budoucna? Víš, kdo bude pokračovat ve tvé práci, až si budeš chtít odpočinout?**

Určitě! Moje vnučka má velký zájem. Jinak ale prezident naší společnosti Michael Gardner, kterému je dnes 50 let, jistě zajistí, že věci půjdou správným směrem.



**Rád bych tě pozval do Prahy, abys u nás v Podpalubí představil svou selekci mezcalů pozvaným hostům převážně z řad majitelů barů a barmanů. Udělal by sis čas a přijal toto pozvání?**

Ano, s velkým potěšením. To co dělám, během mých prezentací, je více než jenom představení chutí našich mezcalů. Je to popsání historie a mého vztahu k mezcalu během projekce zhruba sta fotografií, aby lidé během ochutnávky pochopili, jak rustikální je výroba mezcalu. Mezcal je ve skutečnosti jedním z mála destilátů, které dokážou předat chuť místa, odkud pochází. Myslím, že je to velmi důležité, důležitější než pouhé ochutnávání Single Village Mezcalů.

**V našem Podpalubí, kde pořádáme prezentace, je k dispozici projekční plátno, které právě k takovým účelům slouží.**

**Do budoucna také přemýšlím o tom, že bychom mohli tento prostor využívat jako Galerii k výstavám spojeným s tím, co děláme. Měl bys zájem zde vystavit své umělecké práce?**

Proč ne, problém je ale v tom, že v současné době ruští oligarchové využívají umění k praní špinavých peněz a vlády jsou nedůvěřivé k posílání uměleckých objektů ze země do země. Já ale můžu pracovat přímo v Praze. Jednou jsem to takhle udělal v Egyptě, v knihovně v Alexandrii. Byl jsem tam 10 dnů a pracoval jsem.

**Hm, to je dobrý nápad, který určitě stojí za úvahu. Četl jsem, že kurátorem vaší společné výstavy s dalšími pěti umělci v roce 2009 v Taosu byl Dennis Hopper. Jaký byl tento výborný herec, režisér, fotograf a milovník umění člověk? Měl rád tvůj mezcal?**

Dennis byl skvělejší a velice talentovaný chlap, kterej měl ale bohužel problém s alkoholem. Jednou jsem ho musel odvézt na kliniku, kde podstoupil protialkoholickou léčbu. Vzhledem k tomu nikdy neochutnal můj mezcal.

**...a ty jsi osobně znal i Jima Morrissona, zpěváka legendárních Doors, že jo?**

Jo, bohužel tady nebyl moc dlouho. Byl ale hodně, hodně v pohodě, byl přesně takovej, jak působil navenek, opravdovej.

**Řídíš se místním heslem „Para todo mal Mezcal y para todo bien, tambien“, neboli „Na všechno špatné mezcal a na všechno dobré taky“?**

Jistě že ano!

**Vypadáš totiž velice dobře na to, že je ti neuvěřitelných 70 let.**

Skoro, 70 mi bude až za dva měsíce...

Starší ženy tady ve Oaxace říkají mezcalu medicína a dávají si malého panáka každé ráno. Pomáhá jim to s revmatismem, řídí metabolismus a tak dále.

Já nepiju mezcal každý den, ale je mnou preferovaným destilátem již po dlouhou dobu. Má dobrý vliv na můj organismus.

Řídím se také heslem "Sip it, don't shoot it", neboli „Vychnutávej, neházej to do sebe“.

**Tak tomu rozumím. Děkuju za rozhovor.**

Bylo mi potěšením. Díky, že jsi přijel do Oaxacy! ■





**CHICHICAPA** – (1) Faustino García Vasquez; (2) Tradiční tahona; (3) Ron Cooper s Faustinovým synem.

**SANTA CATARINA MINAS** – (1) Luis Carlos Vasquez; (2) Fermentační kádě; (3) Ron s Luisem nad prastarým předchůdcem tahony; (4) Původní destilační zařízení.

**SAN LUIS DEL RIO** – (1) Využené agáve, tahona a v popředí Poncianův syn Marcos Camby; (2) Destilační zařízení; (3) Artur zapisuje průběh fermentace.









# DEL MAGUEY

## SINGLE VILLAGE MEZCAL™

FROM THE HEART OF THE AGAVE AND THE SOUL OF THE VILLAGE

DISTILLER OF THE YEAR 2011

### CREMA DE MEZCAL 0,7L / 40% 1 040 Kč.

Jedná se o kombinaci 10% medu z agáve, neboli přesněji z nefermentovaného sirupu uvařeného agáve a 90% dvakrát destilovaného Mezcalu San Luis del Rio vyrobeného z Agave Espadín. Je ideální před, během i po jídle, ale můžete z něho připravit skvělou margaritu pouze přidáním čerstvé limetové šťávy. Crema de Mezcal je vyráběn originálním, řemeslným 400 let starým způsobem.

### TOBALÁ 0,7L / 45% 2 990 Kč.

Divoce rostoucí agáve Tobalá je možno najít pouze v kaňonech ve vysokých nadmořských výškách. Roste ve stínu dubových stromů, podobně jako lanýže.

Je menší a má širší listy s velkými trny. Je tedy zapotřebí asi osm srdcí agáve Tobalá, aby se jejich objem dal co do velikosti porovnat s jedním běžnějším agáve Espadín nebo Azul.

Tobalá má sladkou ovocnou vůni s chutí manga a skořice s dlouhým, extra jemným koncem. Vesnice, odkud pochází se rozkládá v hornatém terénu s tropickým mikroklimatem. Udržíme naši výrobu v limitovaných edicích, abychom nebyli příliš rychlí se sklízni a dovolili jsme přírodě dělat v klidu její práci.

### CHICHICAPA 0,7L / 46% 1 850 Kč.

Chichicapa je vesnicí, vzdálenou dvě hodiny jízdy jižně od Oaxacy a následně ještě hodinu západním směrem. Tady, v tropickém podnebí kde rostou banány, guava, mango a další exotické ovoce, vyrábí Faustino García Vasquez mezcal Chichicapa z agáve Espadín s velkým respektem pro prastarý výrobní postup.

### WILD TEPEXTATE (AGÁVE MARMORATA) 0,7L / 45% 2 700 Kč.

Jedná se o mezcal ze série Vino de Mezcal. Odedávna, ještě před tím, než se Mezcal a Tequila staly kategoriemi, se všem destilátům v Mexiku, vyrobeným z různých druhů agáve říkalo Vino Mezcal. Toto Vino de Mezcal je vyrobeno 100% z divokého agáve Tepextate, které má široké točité listy. Roste ve vysokých nadmořských výškách, mnohdy až skoro vertikálně k terénu horských úbočí.

Jedná se o velmi limitovanou edici a šťasten může být těch mnoho z vás, kteří tento mezcal ochutnáte.

### MEZCAL VIDA 0,7L / 42% 1 000 Kč.

Tento mezcal pocházející ze San Luis del Rio na trh uveden v roce 2010. Jedná se o řemeslně vyráběný organický mezcal z odrůdy agave Espadín. Je dvakrát destilován na malých měděných destilačních zařízeních. Vzhledem k tomu, že je velice vhodný pro míchání koktejlů, je často vyhledáván světovými barmany.

### SANTO DOMINGO ALBARRADAS 0,7L / 48% 1 170 Kč.

Jižně od Oaxacy se nachází v oblasti Mixe vesnice Santo Domingo Albarradas. Zde, v tropické oblasti ve vysoké nadmořské výšce, rostou tropické rostliny a ovoce a je tu senzační voda. Espiridion Morales Luis a jeho syn Juan jsou naši "Palenqueros", kteří vyrábí s oddaností tento mezcal z agáve Espadín tradičním výrobním postupem.

V žádném z mezcalů Del Maguey, Single Village Mezcal nejsou obsaženy chemikálie, barviva, nebo jiné příměsi.



# DON JAVIER

S Donem Javierem jsem se poprvé setkal v roce 1996, kdy jsem procházel uličkami městečka Tequila. Tenkrát, když už jsem se začal ve městě trochu orientovat a věděl jsem, kde se nachází La Rojeña, destilerie nejstaršího výrobce tequily, tequily José Cuervo, kde se vyrábí Sauza a kde jsou situováni další větší i menší místní výrobci, jsem dostal v horkém letním dni chuť na nějaký osvěžující nápoj, nejlépe v místním tradičním baru.



Dne 21. 5. 2013 se ptal a fotil Jakub Janeček





Jak se později ukázalo, nemohly mě mé kroky zavést na lepší místo. Na rohu dvou ulic byl bar bez názvu a také bez oken, pouze s otevřenými dveřmi. Bar, známý pod názvem La Capilla. Don Javier, kterému je dnes neuvěřitelných 90 let, tu stále

pracuje za barem, a to i přes to, že k chůzi už musí používat kovovou ohrádku. Několikrát jsem ho od té doby již navštívil, naposledy v květnu tohoto roku a při té příležitosti jsem mu položil pár otázek.







### **Dobrý den pane Javiere, jak se máte?**

Mám se velmi dobře díky bohu a také díky Vám.

### **Kdy jste poprvé otevřel tento podnik a proč právě s názvem La Capilla?**

V roce 1937 můj otec, který pracoval jako tonelero (bednář), otevřel podnik na jiném místě. Jmenoval se Billiar a tam jsme pracovali s tátou 45 let. V roce 1982 už nám nebyla prodloužena smlouva, a tak jsem po otcově smrti našel toto místo.

### **A proč La Capilla?**

Měl jsem kamaráda, který pracoval v Teocaltiche na poštovním úřadě. Ten měl zvyk chodit po práci do Cantiny, která se jmenovala La Capilla. Potom, co ho přeřadili na poštu sem, začal chodit na drink ke mě a začal tomuto baru říkat La Capilla. Mně se to nelíbilo, protože La Capilla (kaple), je místo, kde se lidé modlí k bohu, zatímco v Cantině spíše mluvíte proti němu. Já jsem si nechtěl

boha znepřátelit a tak tady nenajdete vývěsní štít s tímto názvem. Nikdy jsem s tím názvem nesouhlasil.

### **A přemýšlel jste o nějakém jiném názvu pro svůj podnik?**

Dříve tady mému podniku říkali La Cantina, ale také El Salon Azul.

### **A proč není ani tento název nad vchodem z ulice?**

Protože nekorresponduje s tímto barem. Je tady více barev než jen modrá.

### **Pracoval jste tady vždy sám?**

Vždy jsem tady pracoval pouze s rodinnými příslušníky, nikdy s nikým cizím. Teď jsem

tady se svým synovcem, který mi pomáhá po škole, ze které chodí ve tři hodiny odpoledne.

### **Od kdy jste začal pozorovat zvýšený zájem o Váš podnik a proč si myslíte, že tomu tak bylo?**

Mám kamaráda, který se jmenuje Julio Bermejo, který je světovým ambasadorem tequily. Julio si vzal za ženu jednu z majitelek tequily Tapatío, žije v San Franciscu, kde má restauraci s názvem Tommy's. Potkali jsme se poprvé před 25 lety, když přišel do mého baru s lidmi z destilerie Orendain. Od té doby sem chodil velice často a dal světu vědět o mém podniku. Cítím se jeho dlužníkem, protože od té doby mám hodně návštěv z celého světa.

### **Dělá Vám radost, že jste podle anglického časopisu Drinks International mezi 50 nejlepšími Tequila bary světa? Proč si myslíte, že je tomu tak?**

Ano, mám z toho radost a myslím si, že je to díky Juliovi



Bermejovi a díky lidem, kteří sem přicházejí, protože ti dávají tomuto místu ducha. Podívejte se na ostatní bary v top 50, na jejich eleganci, a na můj bar... (jako by se Don Javier omlouval, pokud jsou očekávání lidí jiná, než je realita) Já si v každém případě myslím, že je to v první řadě osobnost Dona Javiera a obyčejná nestrojenost, která dělá z tohoto tradičního baru autentické místo, které by měl v životě chtít navštívit každý milovník tequily.

### **Jak se vlastně jmenuje váš vyhlášený drink?**

Jmenuje se Batanga.

### **Mohl by jste nám říci, jak se správně připravuje?**

Ano, jistě. Potřebujete sůl na slanou krustu, led, limety, tequilu a Colu.

Don Javier vzal dlouhou sklenici, jejíž okraj navlhčil limetou. Potom ji obrátil do plastové nádoby se solí, čímž udělal slanou krustu. Do sklenice vymačkal šťávu z limetky a přidal několik kostek ledu. Na led nalil zhruba 1 dl tequily a dolil Colou. No a potom to přišlo... Nůž, kterým obsah sklenice s citem promíchal.

Don Javier se usmíval a říkal, že je to tajemství, které dává chuť finálnímu drinku jménem Batanga.

### **A co znamená slovo Batanga?**

Batanga je původní název pro kánoi.

### **A proč jste dal svému drinku právě tento název?**

Před mnoha lety jsem měl kamaráda, jmenoval se Chaparito. Byl malý a tlustý, ale byl to velmi dobrý chlapík. Původní sklenice vypadaly jako on, byly malé a širší. Jednou jsem neměl dost sklenic a musel jsem jít do obchodu, kde je prodávali. Tenkrát je neměli a já jsem koupil tyhle, které vypadají jako batangas.

Ty původní sklenice už nemám. Pouze tuhle jednu poslední, která mi připomíná mého kamaráda. Lidé neměli rádi ani barvu toho skla, ale já jsem si ji nechal na památku. Bylo to před více než 40 lety.

### **Jak si vybíráte tequily, které prodáváte?**

Kupuji tu tequillu, kterou lidé chtějí a která není moc drahá.

### **A Patrón? (Tři tequily, které stály za Donem Javierem na zvláštních poličkách)**

Patrón je moc drahý, dostal jsem je od lidí z Patrón Spirits, abych je ochutnal.

### **A chutná Vám?**

Nikdy jsem je neochutnal.

### **Tak to udělejte. Chtěl bych vědět, jestli Vám bude chutnat.**

Úú, ta je velmi silná, ale není špatná. Mně chutnají větší všechny bílé tequily. Nejraději mám el Tequileño a Orendain.

### **Děláte rozdíl mezi tequilou odtud a z Los Altos?**

Tady lidé pijí pouze místní tequily.

### **Jak vidíte vývoj tequily během Vašeho života. Je lepší dnes, nebo byla lepší dříve?**

Tequila blanco je pořád stejná, ale anějo dnes někdy chutná jako whisky.

### **A jaké procento alkoholu je pro Vás u Blanco tequily nejlepší?**

Tohle. Don Javier ukazuje na láhev tequily el Tequileño, která má pouze 38 %.

### **El Tequileño máte nejraději?**

Preferuji tuhle, ale bílé mám rád skoro všechny. Jsou čisté, nejsou cítit dřevem.

### **Přemýšlel jste o tom, kdo převezme tenhle podnik, až půjdete do důchodu?**

Nikdo, protože každý má svou práci. Myslím si, že se nikdo o mé hosty nepostará lépe než já, a proto ani nechci, aby po mně někdo toto místo převzal.

### **A nějaký vzkaz nakonec?**

Přijďte se podívat. Všichni jste v mé Cantině vítáni a bude pro mě potěšením Vás obsluhovat.

### **Děkuji a přeji pevné zdraví. ■**



# NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



## DIPLOMÁTICO DÁRKOVÝ SET PERFECT SERVE

Připravili jsme pro Vás dárkový set Diplomatico, jehož obsahem je vedle rumu Diplomatico Reserva Exclusiva a brožurky, ve které Vás majitel destilerie José Ballesteros seznámí s tím, jak je tento rum vyráběn, i krabička se dvěma skleničkami a pěti čokoládovými podkovičkami. Obsah tohoto setu by Vám měl umožnit vychutnání venezuelského rumu Diplomatico Reserva Exclusiva tím nejlepším možným způsobem.

**CENA: 990 Kč**



## FAIR QUINOA VODKA

Je výsledkem dvouleté společné práce francouzských destilátérů a bolivijských farmářů. Tato vůbec první vodka s certifikátem Fair Trade je vyráběna z merlíku čilského, obiloviny, kterou používali již Inkové před 5000 lety.

**CENA: 780 Kč**



## TEQUILA EL TEQUILEÑO BLANCO

Tak tohle je tequila El Tequileño, tequila preferovaná legendárním barmanem a majitelem baru La Capilla Donem Javierem.

Díky Antoniu Sallesovi, managerovi společnosti, která tequila El Tequileño vyrábí, máme v naší prodejně 12 lahví, vlastnoručně podepsaných legendárním Donem Javierem Delgadem!

**CENA: 1 200 Kč**



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



## HENRI GIRAUD GRAND CRU CHAMPAGNE – ARGONNE 2002

Jedná se o velmi vzácné cuvée z fantastického ročníku 2002.

Je vyrobeno z odrůd Pinot Noir (75 %) a Chardonnay (25 %) obě z Ay Grand Cru. První vinifikace, jejímž výsledkem je tiché víno, probíhá pouze v sudech vyrobených z dubů z Argonského lesa. Tento postup a práce master blendera s argonskými duby propůjčuje vínu nezaměnitelné a velmi robustní aroma i chuť! Víno v nových 228 litrových sudech zde kvasí 12 měsíců a po celou dobu je prováděna bâtonnage (promíchávání), tato metoda dodává vínům plnost a zároveň je zakaluje.

Následně se do vína přidá Tírážní likér (směs vína, cukru a kvasinek), poté se toto cuvée nalahuje a uloží se do křídových sklepů, kde na kvasinkách zraje neuvěřitelných 10 let!!!

V roce 2013 byly lahve s tímto cuvée degoržovány (odstřelení kalů) a uvedeny na trh v limitované edici 8 000 lahví. Máme tu čest mít v České republice toto aristokratické cuvée Henri Giraud Argonne 2002, i když ve velmi limitovaném množství pouhých 24 lahví na rok. Více než polovina lahví si okamžitě našla své zákazníky, ale posledních pár láhví tohoto fámorního šampanského, možná v našem obchodě Warehouse #1, čeká právě na Vás.

**CENA: 5 640 Kč**



**KNIHA THE WINES OF MADEIRA** od Trevora Elliota je publikací, která Vás na bezmála 200 stranách seznámí snad se vším co se týká, madeirského fortifikovaného vína. Vedle detailního rozvedení toho, o čem píšeme v souvislosti s madeirou v tomto čísle našeho časopisu, se dozvíte navíc například i o nefortifikovaných vínech z tohoto ostrova v Atlantiku.

© 2010 Trevor Elliott Publishing. Kniha je psaná anglicky.

**CENA: 300 Kč**

**PISCO WAQUAR** je tradiční pálenka vyrobená destilací fermentované šťávy z vinné révy muškátových hroznů. Waquar je ve starém jazyce Quechua výraz pro volavku, tedy ptáka, který sídlí v oblasti Coquimbo. Právě tady, poblíž starobylé vesnice Tulahuén na úpatí And na severu Chile, se nachází ve výšce 1000 m.n.m. starý vinohrad, kde rodina Camposano po více než pět generací ručně sbírá hrozny pro výrobu pisco. Pisco Waquar je malosériově vyráběné pisco bez chemických přísad, které je destilováno na měděném kotlíkovém destilačním zařízení.

Tento fantastický destilát se doporučuje servírovat v teplotě 0 – 7 °C.

**CENA: 1 040 Kč**



**WAREHOUSE #1**

news

Ron Cooper









# TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT



## ANGUS WINCHESTER A JEHO TOP 10 HOTELOVÝCH BARŮ SVĚTA

Po úspěchu pražského Hemingway baru, který byl globálním rumovým ambasadorem Ianem Burrellem tento rok zařazen mezi jeho Top 10 rumových barů, je tady další ocenění českého baru na světové scéně. Tentokrát je v Top 10 koktejlového experta a globálního barového konzultanta Anguse Winchestera uveden mezi nejlepšími hotelovými bary světa pražský **Black Angel's bar**, který najdete v hotelu U Prince na Staroměstském náměstí.

...a já pouze dodávám, že jsem v Praze nepil lepší Old Fashioned z rumu Diplomático Reserva Exclusiva, než právě tady. (Jakub Janeček)



## Dalšími hotelovými bary v Top 10 jsou:

Nomad, New York, US  
Clyde Common, Portland, US  
Regent Cocktail Club, Miami, US  
Ozone, Kowloon, Hong Kong  
Artesian, London, UK  
Widder Bar, Zurich, Švýcarsko  
Sable, Chicago, US  
Eau de Vie, Sydney, Austrálie  
Ohla Boutique Bar, Barcelona, Španělsko

**Drinks**  
INTERNATIONAL

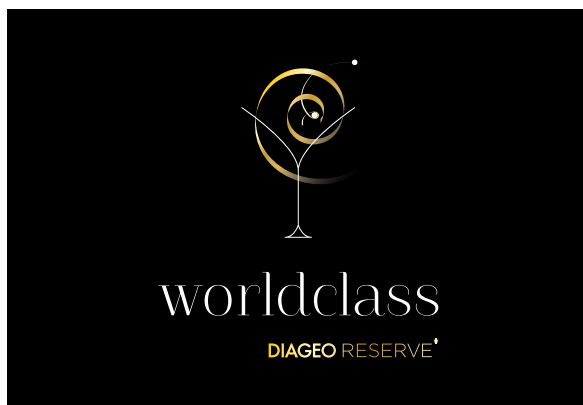
Zdroj Drinks International – říjen 1013

## PODPALUBÍ V REKONSTRUKCI

Když jsem v minulém čísle našeho časopisu na tomto místě psal o tom, že věříme že, budeme po červnových povodních, kdy spodní voda zatopila podpalubí našeho Warehouse, v září naši prezentační místnost zase otevírat, tak jsem vážně netušil, jak nepříznivě se rekonstrukce protáhne. Už vůbec mě nenapadlo, že za čtyři měsíce otiskneme ještě smutnější fotografie než ty minulé. Vzhledem k vlhkosti a plísním, které vzlínáním pronikly i za obložení našeho podpalubí a za zeď, která je směrem do ulice zdvojená, bylo nutné provést celkovou demontáž interiéru, otlučení všech omítek až na cihly a napuštění desinfekčními postřiky. Od té doby vysoušíme a vysoušíme, aby následně mohly práce postupovat nahazováním omítek a dalším „nekonečným“ vysoušením. Už nepíšu, kdy otevřeme, protože bych se nerad opět mýlil. Jisté je, že plánovaná akce s Ronem Cooperem a jeho prezentace mezcalů Del Maguey bude muset 14. listopadu proběhnout někde v azylu. O dalším vývoji Vás budeme informovat.



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



## SOUTĚŽ DIAGEO WORLD CLASS POPRVÉ V ČESKÉ REPUBLICĚ.

Ve dnech 29. a 30. října proběhl v Novoměstské radnici třetí ročník Prague Bar Show. Součástí tohoto barmanského svátku bylo i představení projektu World Class Diageo Reserve.

World Class je světově největší a nejprestižnější mixologická soutěž na světě. V jejím logu můžete nalézt slogan "Raising the bar". Což má dva významy. Jednak soutěž samotná pozvedá úroveň barové kultury a zároveň zvedá latku v barmanské mixologii zase o něco výš.

Je nám ctí, že si firma Diageo jakožto největší světový výrobce a distributor alkoholických nápojů vybrala pro spolupráci na přípravách, propagaci a organizaci národního finále této soutěže právě naši společnost, Ultra Premium Brands.

Tato soutěž posouvá hranice současné barové kultury, což pokládáme za velice prospěšné pro všechny aktéry na obou stranách barových pultů.

V průběhu soutěže barmani používají ty nejrafinovanější suroviny, jsou k vidění překvapivé prezentace koktejlů a jsou využívány ultra prémiové lihoviny. To souvisí i se slůvkem Reserve ve jménu soutěže. Diageo sdružilo své vyjimečné ultra prémiové značky do skupiny, které dalo název Reserve Brands. Součástí portfolia Reserve Brands je například Gin Tanqueray No. 10, Vodky Ciroc a Ketel One, Johnnie Walker Blue Label, Ron Zacapa Centenario 23 a další.

Toto barmanské klání se pyšní i zajímavými lokacemi světových finále. Z dlouhého výčtu jmenujme například Rio de Janeiro, Londýn, nebo plavbu na luxusní lodi po Středozemním moři, o které jsme Vás informovali v minulém čísle našeho časopisu. Místo světového finále pro rok 2014 zatím není známo, ale v kuloárech se mluví o Spojených státech amerických a Rusku.

Vítězi této soutěže je věnována značná pozornost, doprovázená obrovskou popularitou. Vítězný barman se vlastně na rok stává ambasadorem Diageo Reserve Brands, který značky tohoto portfolia propaguje osobně po celém světě. S tím souvisí i vydávání nejrůznějších publikací. V prosinci tohoto roku vyjde publikace australského barmana Tima Phillipse, vítěze ročníku 2012. Existuje také knížka Worldclass 50, ve které si každý z finalistů a vítězů této soutěže vybral jeden bar v jednom světovém městě a osobně představuje specifický koktejl právě tohoto baru.

Nás může těšit, že ve světovém finále 2014 budeme mít i českého zástupce, který by mohl navázat například na úspěch charismatického slovenského barmana Erika Lorincze, který vyhrál tuto soutěž v roce 2010.

Více informací o soutěži najdete na nově vzniklé facebookové stránce – Diageo World Class CZ.

*Petr Kymla – Ambassador Worldclass Diageo Reserve*





**S přicházejícím podzimem jsem dostal za úkol vytvořit další koktejl, který by korespondoval nejen s tématem tohoto vydání, jímž je především mezcal, ale i aktuálním ročním obdobím, ke kterému patří kratší a silnější drinky.**

Volba padla velmi spontánně na upravený Martinez Cocktail, nebo chcete-li Mezcal Martinez. Jeho tvorba spatřila světlo barového pultu v krumlovském baru Apotheke za pilné asistence kolegy Lukáše. V předvečer školení tematicky zaměřeného na mexické kořalky jsme se „soustředili“ na mezcal a tequila velmi pečlivě... V předposledním kole padl los právě na můj oblíbený ginový drink. Ponechali jsme zcela totožnou formu koktejlu jako v posledních letech, pouze báze byla změněna na mezcal. V našem případě na Mezcal Vida ze stáje Del Maguey.

Co se historie koktejlu Martinez týká, setkáme se zde, jako u většiny klasiků, hned s několika verzemi původu. Nejčastěji se v souvislosti s původem tohoto nápoje uvádí zmínka z Bartender's Guide Jerryho Thomase z roku 1887. Zde je popisován jako jedna z úprav receptur té doby, kombinující gin, french vermouth, Maraschino a Broker's bitters v tehdejších mírách. Nicméně zde je vidět naše občasná krátkozrakost, neboť prvně o Martinezu píše v roce 1884 O. H. Byron ve své „The Modern Bartender's Guide“. Nehledě na skutečnost, že je často označován za předchůdce Martini Dry – krále klasických koktejlů všech





foto: Gabina Fátová

dob, je realita taková, že byl jako samostatný recept poprvé uveden až Harry Johnsonem v Bartender's manual roku 1888. Jiný odkaz se vztahuje k dnes již legendárnímu newyorskému hotelu Knickerboker, kde měl být sestaven barmanem Martinezem kolem roku 1912. Další z verzí příběhu dokonce dává tento koktejl do spojitosti se stejnojmenným kalifornským městem... Pdrobnější rozbor bych už ale na tuto dvojstránku asi nevměstnal.

Mezcal Martinez samotný potom připravujeme v poměru 4 : 2 : 0,5 a 2 stříky – Mezcal Vida, červený vermut, maraschino a bitters vymíchávaný, či chcete-li „mezinárodně“ stirrovaný, v důkladně vychlazené míchací sklenici přes dva velké kusy ledu, nebo ekvivalent – minimálně 15 vteřin do požadovaného naředění drink scedíme do nachlazené koktejlky či pony glass. Mezcal Vida je krom

jemnosti a lahodné chuti i typicky „suchý“, o což se v klasickém Martinezu dokonale postará gin. Vermut zde tím pádem klidně můžeme zvolit výraznější a zároveň kořenitější, jako například Carlo Alberto Rosso, pro ideální balanc, ovoněný Marasquinem a pomeranči. Pokud chcete ještě podtrhnout křehkost drinku, můžete použít zástřík limone, jako tomu je u původní verze.

*Eduard Ondráček*

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



**Občas mi někdo položí otázku, co bych si vzal s sebou na pustý ostrov, kdybych si směl zabalit jen jednu věc. Ještě před několika lety jsem obvykle odpovídal „Notebook!“, celý natřesený, že jsem si na něj konečně ušetřil. Až docela nedávno jsem popravdě odpověděl „Knihovnu!“ Na tváři tazatele se rozsvítil semafor nedůvěry. „Knihovnu? Vidíte, a já čekal, že řeknete šejkr nebo láhev koňaku!“**

Pravda je, že by ze mne dopravce na pustý ostrov nejspíš neměl radost. Moje barmanská knihovna pojmenovaná po Rudolfu Slavíkovi má hodně přes tři sta svazků a budují ji skoro padesát let. A kdybych k ní přibalil ještě příběhy mnohých z těch knih, tak by mě nejspíš odmítl přepravit vůbec. Kdo by se s nimi děl, řekl by, a přece jsou mi bookstories o tom, jak jsem k některým svazkům přišel, co jsem za ně obětoval a také třeba i příběhy lidí, od nichž jsem je dostal, tak drahé, že bych se bez nich sotva mohl obejít. A to nejen na pustém ostrově, ale i tady a teď, včera jako dnes i zítra.

Ani kdybyste mi už nikdy nenamíchali Whisky Sour (prosím z 25 mil Cutty Sark, 15 mil Laphroaig a po 20 mil citronová šťáva a cukrový sirup, on the rocks a dvě třešničky, ale výhradně Opies), nejsem s to si vzpomenout, kterou knížkou to začalo. Víím ale bezpečně, že na úplném začátku byl čtyřstránkový leták, který výrobce mého prvního šejkru, Kovočas Děčín (k 1. lednu 2010 v likvidaci), přibalil ke svému zeleně eloxovanému výrobku spolu se čtyřmi právě tak eloxovanými hliníkovými pohárky (na azbest se ještě nehledělo). Koupil jsem ho v Jičíně, kousek cesty od někdejšího koktejlového baru Černá kočka, a čas od času v něm ještě něco protřepu. V kalendáři byl rok 1967 a Ivan Crha nejspíš dopisoval svého Dědečka na scestí a 333 dalších míchaných nápojů. Koupil jsem si ji na úsvitu Pražského jara, ale autor mi ji podepsal o mnoho let později. Tehdy jsem ho fotil v platanové aleji na Letné, kde tehdy chátral objekt naší slavné Restaurace Praha Expo '58 (ta likvidovala ještě dřív; je teď plná mladejch, kteří furt koukají do počítače). Knížka sama hodně znamenala pro minimálně jednu generaci barmanů. Lektoroval ji Ferdinand Uher, barman ve Zlaté uličce na Pražském hradě.

Jednou z nejvýpravnějších publikací v knihovně je MENŮ. To vlastně také není knížka, ale svázaný ročník stejnojmenného gastronomického časopisu, který v roce 1978 vycházel v Hamburku a otiskl dvanáct dílů seriálu Mixgetränke von A bis Zet. Věděl jsem, že existuje, a požádal maminku, která tam jezdila, aby mi ho sehnala.

Dokázala se dostat do nakladatelství, ale jednotlivá čísla neměli ani náhodou. Naštěstí se potkala se svou vrstevnicí, která tam pracovala a dávno před Protektorátem Böhmen und Mähren a Benešovými dekrety maturovala na téže hořické obchodní akademii jako máti. Vydaly se do bůhvíkolikátého suterénu a patrně poslední dostupný výtisk tam vydolovaly.

V té době jsem docházel na soukromé hodiny barmanství k Bohoušovi Pavlíčkovi. Když jsem u něj po roce skládal zkoušky, nedostal jsem žádné vysvědčení či certifikát, ale soupravu na míchání drinků (a ne ledajakou; gravírovanou mícháací lžičku s vyleptaným Martini & Rossi a k tomu strainer do barvy) a hlavně Mr. Boston De Luxe Official Bartender's Guide. Červená kapesní sbírka tisícovky koktejlů vyšla poprvé v roce 1935 a od té doby se objevuje tak jednou za rok a někdy i častěji. V předmluvě k vydání z roku 1974, jež jsem dostal já, se konstatuje, že titul dosáhl – tehdy – více než šesti milionů výtisků – a od té doby vychází nepřetržitě až do dnešních dnů. Mám několik dalších ročníků, ten poslední jsem dostal k Vánocům 2000 od našeho generálního konzula v Atlantě George Novaka, který se tak impozantně zapsal do tváře barové Prahy svou asistencí při realizaci projektu Bebop Baru hotelu Radisson SAS Alcron Praha. Publikace se na mně podepsala i rozhodnutím, že všechny knížky o řemesle, které kdy napíšu, budou červené.

V roce 1919 vydal Harry MacElhone svou knížečku Harry's ABC of mixing cocktails. Od té doby se objevila jen dvě, možná tři revidovaná vydání. Poslední mně známé v roce 1996. Předešlé, z roku 1986, jsem si koupil v pařížském New York Harry's Baru pár dní po československém převratu. Devatenáctého listopadu jsme se hnali s Jitkou oltcitem (to bylo rumunské auto, které hučelo jak vysavač, benzin pilo žíznivě jak notorik odsouzený k smrti a drandilo jak ferrari) do Paříže a hned první večer jsme vyrazili do známé mekky koktejlů. Pili jsme tam nejostřejší Bloody Mary v životě a nemohli pak usnout, protože dvě patra pod prominentním pokojem hotelu Grandhotel Inter.Continental Paris dunělo

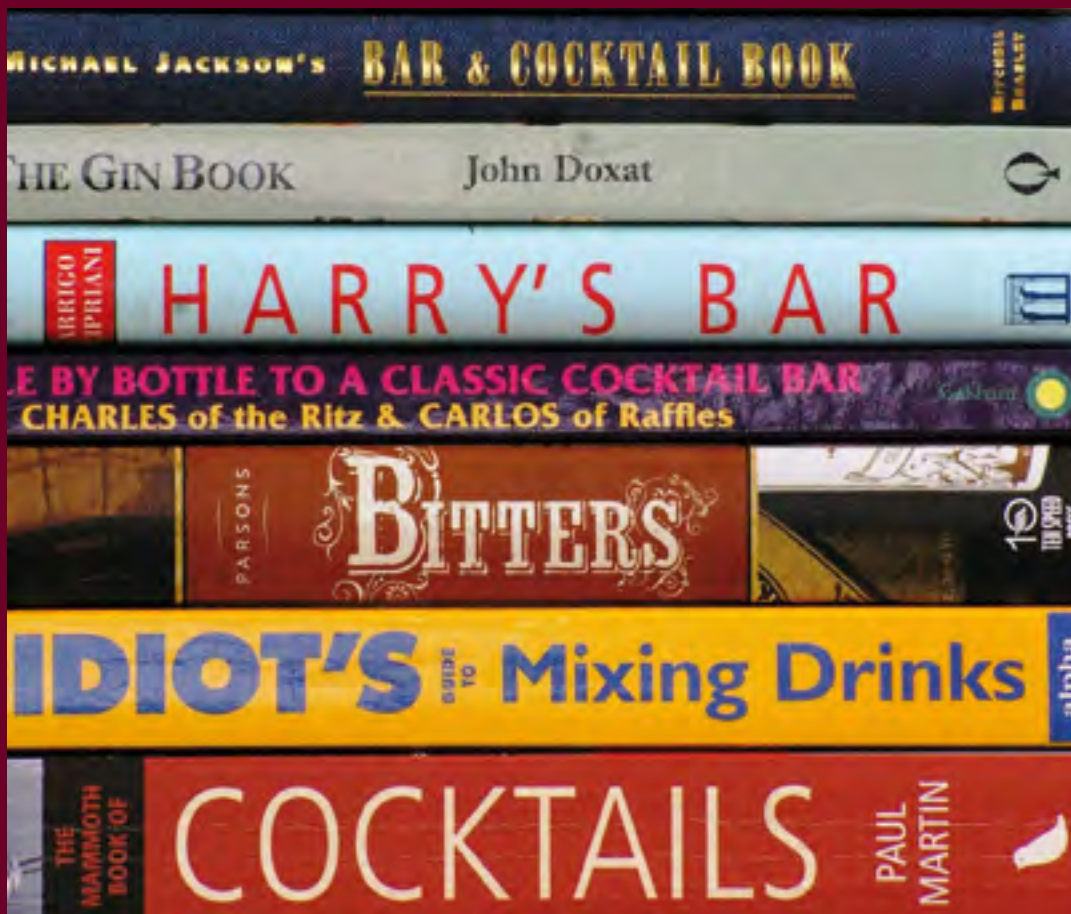
co chvíli Métropolitaine. Ráno v recepci jsem si všiml titulní stránky Figara; fotka připomínala tribunu Sparty a Václava Havla. Nejen připomínala. Byli to oni! Kdykoli v elhounovi listuji, na to překvapení si vzpomenu.

Mohl bych vyprávět dál. O Jettonického II. dílu Vzdělání číšníka a hostinského s důležitou kapitolou o míšených nápojích; knížku mi daroval bývalý tchán dávno předtím, než jsem ho zklamal a vzal si Jitku za ženu. O Craddockově The Savoy Cocktail Book, pro kterou jsem si do londýnského hotelu šel snad třikrát, než jsem se odhodlal dát za ni dvacet liber (příčemž jsem si pokaždé dal drink za osmičku; tenkrát, dnes s padesátiprocentní pobřežní přírážkou). O Shooters, The Champagne Of The New Generation, kterou mi poslal s věnováním Petr z Kanady. Dodnes nevím, kdo to byl; škoda, protože díky jemu jsem se stal možná pionýrem shooters v Československu. O THE CRAFT OF THE COCKTAIL, kterou napsal Dale DeGroff a jejíž fotografie pořídil Georg Erml, vynikající americký fotograf českého původu, který v le-

tech 1993 – 1994 fotil Sebrané bary, fenomén New Yorku, jenž pozvolna mizí; vystavoval je před téměř dvaceti lety v pražském Umělecko-průmyslovém muzeu a podle jejího kurátora to byla nejveselejší vernisáž v dějinách kulturního stánku.

Ale dejme tomu, že můj virtuální dopravce odmítne naložit knihovnu a dovolí mi jen jednu jedinou knihu. V tom případě to bude The Fine Art of Mixing Drinks, podle někdejšího prezidenta International Bartenders Association Jan van Hagena patrně to nejlepší, co kdy bylo o barmanském řemesle napsáno. Kdysi mi ji poslala kamarádka, která se později provdala za Angličana. Sáhla po ní v londýnském knihkupectví, aniž tušila, co bere do rukou. David Edward Embury, mimochodem nikoli barman, nýbrž právník, v ní shrnul nejdůležitější poznatky o koktejlech, které do poloviny minulého století byly známy. A hodil nám rukavici, kterou dosud nikdo nezvedl.

Není na čase se pro ni shýbnout? ■





Charles Rolls & Tim Warrillow  
are delighted to invite you to

# GIN & TONIC FEVER

Supporting Malaria No More UK

Offering the largest number of G&Ts ever to be tasted under one roof, this is a unique opportunity to sample and learn about hundreds of different G&Ts from around the world.

5pm - 7pm  
Thursday 26th September 2013  
The Chelsea Physic Garden, London  
RSVP [saskia@fever-tree.com](mailto:saskia@fever-tree.com)

 **FEVER-TREE**

[drinkaware.co.uk](http://drinkaware.co.uk)

 **malaria NO MORE**  
united kingdom

**Na konci léta jsme byly pozváni zakladateli Fever-Tree do Londýna na největší ochutnávku Gin & Toniků, která byla kdy organizována. Milujeme Fever-Tree mixery a oceňujeme průkopnickou práci, kterou Charles Rolls a Tim Warrillow dělají pro zkvalitnění koktejlů. Jistě chápete, že jsme si takovou příležitost nemohli nechat ujít. Vypravili jsme se tedy do Londýna a 26. září jsme byli při tom.**

text a foto: Jakub Janeček a Fever-Tree Limited

Nejprve se sluší říci, že už výběr místa byl bezchybný. Nejstarší botanická zahrada v Londýně je totiž nejen domovem prvního chinovníku ve Spojeném království (z kůry stromů chinovníků se získává chinin nutný pro výrobu toniků), ale také místem, kde můžete vidět růst mnohé ingredience, používané v ginech a tonících. Shodli jsme se, že to bylo asi to nejlepší místo pro poznávací ochutnávku, která bude zřejmě zapsána i v Guinnessově knize rekordů.

Do Chelsea Physic Garden jsme vstoupili vchodem který nese název Swan walk. Po krátké chůzi jsme se ocitli zhruba ve středu této krásné zahrady u sochy irského lékaře Hanse Sloaneho, kde byl umístěn Ultimate G&T bar. Tento mobilní bar už urazil na svých propagačních cestách kolem Spojeného království na 5000 kilometrů, aby se u něj při různých příležitostech občerstvilo tisíce příchozích. Tady jsme si dali první perfektní Gin&Tonic a pokračovali jsme o pár kroků dál, kde byl na hlavní louce postaven velký bílý stan, v němž jste mohli u mnoha stolů zdarma ochutnávat nejrůznější typy ginů a kombinovat jejich chuťové profily s toniky Fever-Tree. Klasickým Indian tonikem, Středozemním tonikem, ale i s light tonikem, který má o 50 % méně kalorií, s Lemon tonikem a novým bezinkovým tonikem. V tomto stanu se také nacházel dlouhý bar se třemi barmany, 150 giny a toniky Fever-Tree. Tady jste si mohli nechat namíchat Váš favorizovaný Gin & Tonic za pe-



níze, které byly následně darovány nadací Malaria No More. Po dobu ochutnávek jste se mohli zúčastnit přednášek o historii a vývoji ginu, o historii a vývoji toniku a o přípravě perfektního Gin & Toniku. Přednášejícími byli v přednáškovém divadle například Dave Broom, uznávaný autor piščí o destilátech, nebo Tristan Stephenson, barman a spolujednatel Whistling Shopu.

Poctivě jsme ochutnávali všechny giny a zkoušeli jsme je míchat se zmíněnými toniky. Mezi naše favority patřily Plymouth, Matrin Miller, Broker's, Hendricks, Saffron, Monkey 47,

No.3 London Dry, No. 209, Juniper Green, Gin Mare a samozřejmě naše milované toniky. Nejvíce jsme se ale ten večer vraceli ke stolu, kde byly prezentovány giny Tanqueray, tady jsme poprvé ochutnali gin Tanqueray Rangpur se zřetelnou vůní a chutí limet z indického Rangpuru, a hlavně Tanqueray Malacca, jenž se v našem subjektivním hodnocení stal asi nepsaným vítězem. Tento gin byl uveden na trh v roce 1997 a vyráběl se pouze do roku 2001. Letos byla vyrobena limitovaná edice pouhých 16 tisíc beden tohoto ginu disponujícího sladší intenzivní chutí citrusů, zejména grapefruitu. Tento gin se středozemním tonikem by mohl být pravděpodobně podáván i v zahradě Rajské.

Co dodat... Nikdo se nepotácel a nikdo nikoho neobtěžoval. Byl to opravdu velice příjemný a poučný podvečer. Gratulujeme, jen tak dál.



Jirka Rabel a MC Smack



Luca Gargano vyslal svou dceru Mariu Margaux a Fabrizia Guliho



Dave Broom uprostřed







Vzhledem k tomu, že jsme o Fever-Tree psali poměrně podrobně ve 2. čísle našeho časopisu v rozhovoru se spoluzakladatelem Fever-Tree Tímem Warrilowem a že jsme v minulém čísle otiskli převzatý článek o tonicích z anglického časopisu Drinks International, nebylo se již v podstatě na co ptát. Přesto jsem položil několik doplňujících otázek druhému ze zakladatelů, kterým je Charles Rolls.

**Dobry den Charlesi, dekujeme, ze jsme byli pozvani na tak zajimavou akci. Tesime se na vecer i na novy bezinkovy tonik z vase dilny.**

Myslím, že se vám to bude líbit, podařilo se nám zajistit velice zajímavý prostor pro konání takové akce. Co se týká bezinkového toniku, myslím, že se nám podařilo připravit další skvělý produkt, na který máme velice dobré ohlasy od našich zákazníků.

**Hodně už toho bylo o Fever-Tree řečeno a já myslím, že vaše mixery mluví sami za sebe, ale dovol mi pár otázek.**

Jistě.

**Jsou ingredience, které používáte pro Fever-Tree, stále od stejných dodavatelů, nebo jste již vzhledem k neklidné situaci v různých koutech světa museli některého z dodavatelů vyměnit? Mám na mysli hlavně chinin z Konga.**

Máme stále stejné dodavatele. Máme pořád dvě tuny chininu v našem skladu, zabalené v černé smršťovací folii.

**Jakou má vlastně chinin trvanlivost?**

Pokud ho uskladňujete v temnu a suchu, vydrží dlouho.

**A jak je to s dodavateli zázvorů?**

Jednou už jsme měnili dodavatele čerstvého zeleného zázvoru.

**Z Pobřeží slonoviny?**

Ne, z Ekvádoru. To bylo ale již docela dávno, v našich začátcích, a důvodem bylo to, že ho náš dodavatel přestal pěstovat.

**Jak bys hodnotil vaši dosavadní spolupráci s investiční společností LDC? (Viz. info v čísle 5 našeho ča-**

**sopisu v rubrice Tohle by Vás mohlo také zajímat).**

Myslím, že nám jsou mnohem více nápomocní, jak v nápadech, tak v kontaktech, než investiční společnost, se kterou jsme spolupracovali do té doby. Pořád jsme to ale my s Tímem, kdo vedeme naši firmu na každodenní bázi.

**Někde jsem četl o obavách z toho, že výroba Fever-Tree už nebude tak řemeslná jako dosud...**

Možná se s tím názorem z jistého úhlu pohledu dá souhlasit. Jsme nyní velká organizace, která prodává miliony lahvíček Fever-Tree. V jakém smyslu ale nebudeme tak řemeslní?

My opravdu velice dbáme na kvalitu všech našich produktů a máme nejlepší možné dodavatele ingrediencí, které používáme. K tomu máme díky našim partnerům ještě lepší kontrolu kvality, kterou jsme dříve neměli, takže naši zákazníci jsou ještě více ochráněni než v minulosti.

**Takže se dá říct, že prodáváte daleko více, ale ne na úkor kvality. Filozofie se tedy nemění?**

Naprostě přesně! Filozofie se nemění. Jsme proti globálním značkám, které nechaly kvalitu mixerů dramaticky poklesnout. Vidíme, že stále více výrobců i spotřebitelů hledá kvalitní alternativu. To byl stav krátce potom, co jsme začali, a takový v podstatě stále je. Existuje více konkurence, ale zdá se mi, že všichni bez výjimky nepochopili, o co jde. Důvod, proč jsou například toniky Fever-Tree tak úspěšné je v tom, že nemáme přílišně se prosazující vůni a chuť v našich produktech, a tím dáváme vyniknout kvalitám nejruznějších ginů, necháváme je ukázat, jak dobré jsou. Dnešní ochutnávka by měla má slova vlastně potvrdit.

**Děkuji za odpovědi.**

Bylo mi potěšením.

**Chelsea Physic Garden** je nejstarší botanickou zahradou v Londýně. Byla založena v roce 1673 ctihodnou Společností lékárníků pro potřeby tréninku učedníků v poznávání rostlin. Zároveň se stala jedním z nejdůležitějších center botaniky a a výměny rostlin na světě. Dnes disponuje unikátní živoucí sbírkou, ve které se nachází kolem 5 000 různých jedlých, užitečných, lékařských a historických rostlin, včetně prvního stromu chinovníku nebo fever tree (z jehož kůry se získává chinin) ve Spojeném království.

V obsáhlém průvodci s názvem The Ultimate Gin & Tonic Guide, který obdržel každý návštěvník této pro veřejnost otevřené akce, bylo možno najít vedle vyobrazení a popisu jednotlivých ginů a doporučených druhů Fever-Tree toniků i tuto mapu botanické zahrady. Ta navigovala návštěvníky na cestě zahradou za ingrediencemi používanými jak v mixerech Fever-Tree, tak i v nejruznějších ginech.

- 1/ Jalovec** je nejběžněji používanou rostlinou k ochucení ginu. Bobule jalovce jsou voňavé a kořeněné s hořkosladkou chutí.
- 2/ Kořen andělíky** dodává výrazné zemité tóny, ale zároveň udržuje těkavé vůně dalších ingrediencí v perfektní rovnováze.
- 3/ Lékořice** má lehkou, čerstvou, hořkosladkou dřevitou a zemitou chuť. Dodává ginům základ a délku, zároveň působí jako sladidlo a zjemňovaadlo.
- 4/ Kardamon** dodává mnoha ginům aromatickou kouřovou a zemitou kořenitost.
- 5/ Kořen orrisu** z cibulky Kosatce má parfemový charakter.
- 6/ Rozmarýn** je jednou z klíčových rostlin používaných k ochucení Fever-Tree Mediterranean toniku.



- 7/ **Levandule** je vzácná a unikátní chuť, kterou můžeme najít v některých ginech.
- 8/ **Koriandr** je druhou nejdůležitější složkou mnoha ginů. Esenciální olej koriandru je linaool, jemný, kořeněný, vonný a aromatický, s chutí kandovaného zázvoru, citronu a šalvěje.
- 9/ **Měsíček** je používán ve všech tonicích Fever-Tree, aby dodal jemně kořeněnou bylinkovou chuť hořkosti přírodního chininu.



- 10/ **Zázvor** – Fever-Tree Ginger Ale i Fever-Tree Ginger Beer obsahují tři jedinečné zázvory s různými chuťovými profily, které jim dodávají vyváženou hloubku chutě.
- 11/ **Pomeranč** – Mnoho ginů používá citrusy jako část jejich chuťového profilu. Fever-Tree Tonic water obsahuje mimo jiné i ručně presované hořké pomerančové oleje z Tanzánie.
- 12/ **Citron** je dalším citrusem, jehož chuť můžeme nalézt v mnoha ginech. Pro Fever-Tree Lemon Tonic i Fever-Tree Sicilian Lemonade jsou používány nejlepší citrony ze Sicílie.
- 13/ **Grepefruit** je také používán mnohými výrobci ginů.
- 14/ **Cukrová třtina** je přírodním sladidlem, které používá Fever-Tree ve svých mixerech.
- 15/ **Chinovník** – Z kůry stromu chinovníku se získává chinin, základní hořká složka pro výrobu toniku.



# GLOBALIZACE V SUDOVÉ MAGII

Alex Mikšovic

Jak je to dlouho, co začali výrobci skotské sladové whisky experimentovat se zráním svého destilátu v sudech po rumu? Uplynulo pár let a situace se obrátila, jak globalizace postoupila i v tomto oboru. *Venezuelský rum Diplomático Single Vintage 2000* dozrál do své brilantní podoby nejen v sudech po bourbonu, což již patří jaksí ke světové tradici, nejen dozrával v sudech po sherry, ale vyvíjel se i v sudech po sladové skotské whisky. A to je bezesporu přístup nový, spíše ojedinělý – a zjevně efektivní. Jeho výsledek představil ve čtvrtce



17. října v hotelu Mandarin Oriental Praha dvojnásobný laureát titulu *Master Blender* (za rok 2011 a nyní čerstvě i 2013; sáhl si pro *the Golden Barrel Award* minulý týden na United Kingdom Rum Festu) Tito Cordero ze společnosti Destilerias Unidas S.A. známé pod zkratkou DUSA (aby to nebylo jeho šéfům líto, tak se těší z titulu *Rum Distillery of the Year*).

## VINTAGE – JAK TOMU ROZUMĚT?

Mnohovrstevný výraz je v gastronomii dávno a dobře zabydlený. Vždy znamená uvedení letopočtu. Jenže čeho je parametr proměnný! Například u šampaňského deklaruje číslo mimořádný ročník, z něhož pochází víno v cuvée. U whisky rok destilace, u armagnacu rok plnění do láhví. U Blackwood's ginu rok sběru bylin a koření. Tomuto pojetí se blíží i Titova kompozice. Letopočet označuje rok sklizně cukrové třtiny. A právě rok 2000 byl z hlediska kvality základní suroviny pro výrobu rumu ve Venezuele mimořádný.

*„Rok 2000 byl zcela výjimečný, co se týče kvality cukrové třtiny,“ vysvětlil hned zkraje Tito. „Klimatické podmínky, především průběh čtyřiašedesátihodinové teplotní křivky – střídání horkého dne a chladné noci – a průměrná relativní vlhkost vzduchu, byly pro rostlinu ideální. Pro tento rum jsme tudíž získali nejlepší sirupy s vysokým obsahem cukru, které jsme posléze prokvasili našimi vlastními kvasnými kmeny. Velmi brzy jsme vytušili, že máme šanci vyrobit zcela ojedinělý produkt.“*

## DESTILACE KOMPLIKOVANĚJŠÍ, NEŽ BYSTE ČEKALI...

Mezititulek není v žádném případě pokusem o plíživou politickou propagandu jisté partaje. Naopak velmi

přesně vystihuje hru destilačních metod, kterou Tito mistrně rozehrává. Je tak komplikovaná, že nám ji nakonec raději nakreslil na koktejlový ubrousek. Principiálně jde o to, že šestapadesátiprocentní destilát vypálený periodickou metodou přečerpává do batch kettle, řekněme velkoobjemové konvice, do níž se vhájí proud vodní páry, která způsobuje, že se směs alkoholu a vody začne znovu vypařovat. Páry odnesou mříž do válce kontinuální destilační aparatury, kde posléze dosáhnou koncentrace 96,4 % obj. alkoholu, což je bezmála szpyrytus czisty, jak říkali kdysi polští šmelináři. A tady se uplatnila Titova představitivost pramenící ze zkušenosti: Plně spoléhá na to, že finální produkt – téměř zbavený vlastností – upraví demineralizovanou vodou a uloží do sudů k zrání; budou to teprve sudy, které do něj vepíší v dalších – v tomto případě dvanácti – letech jeho úchvatné vlastnosti.

*„Kombinace sudů dodává našemu produktu nejen komplexnost a strukturu typickou pro náš rum, ale přidává ještě něco navíc,“* doplnil Tito svůj výklad před tím, než popsal, jak on sám vnímá svůj *Diplomático Single Vintage 2000*. Začal téměř slavnostně:

*„Představujeme limitovanou edici pouhých pětaticeti tisíc lahví pro celý svět. Má třiadvacet procent objemových alkoholu. Vyznačuje se nádhernou oranžovou barvou, což je důsledek dlouhého kontaktu s dřevem. Exploze vůni připomíná švestky, rozinky, broskve, pomeranče. Objevují se lehké tóny skořice a kávy. Sud po sherry se projevuje stopami uzení. V ústech je poznat rovnováhu mezi pocitem tepla a chladu. Závěr je dlouhý a výrazný. Je to rum, který pokračuje v tradici Casa Diplomático, jež ho vyrábí.“*

## TÉMĚŘ VYPRODÁNO, NENALÉHEJTE!

Tito Cordero jako člen delegace DUSA, vedené jejím generálním ředitelem Joséem Ballesterosem, uzavřel v Praze několikátýdenní *spanilou diplomatickou jízdu*, která zahrnuje takové destinace jako Moscow Bar Show 2013, Super-Bar Show Milano 2013, Rum Fest Berlin 2013, Club Expert Dugas 2013 či UK Rum Fest 2013. Skupina si pro svoje finále vybrala Prahu záměrně. *„Máme v Praze řadu přátel,“* konstatoval Tito a nemyslel to vůbec jako formalitu. Na večeri, jejíž působivé menu sestavil osobně Jiří Štíft, šéfkuchař hotelu Mandarin Oriental Praha, se objevila řada z nich, mj. i Jaroslav Janoušek, barman *Black Angel's*, který letos reprezentoval českou koktejlovou školu na barmanské soutěži organizované právě značkou Diplomático.

Spolumajitel Ultra Premium Brands Jakub Janeček se netajil tím, že dvě třetiny dodávky celkem sedmi set padesáti láhví *Diplomático Single Vintage 2000* zná už předem svoje odběratele. I v tomto ohledu došlo k učitěmu posunu. Zatímco obchodník je zpravidla rád, že prodá, reprezentant UPB litoval, že nemůže víc. ■

YouTube Warehouse #1

- Diplomático Single Vintage Rum Launch (1:52)



## DIPLOMÁTICO SINGLE VINTAGE RUM

Rok 2000 byl pro sklizeň cukrové třtiny jedním z nejlepších v novodobé historii Venezuely. Vysoké teploty během dne a vlhkost v kombinaci s nižšími než průměrnými srážkami vytvořily ideální podmínky pro dozrávání cukrové třtiny.

Vzhledem k této výjimečné sklizni Destilerias Unidas ještě pozorněji než obvykle monitorovala průběh zrání destilátu, který vzešel ze starobylého kotlíkového destilačního zařízení a kotle Batch Kettel, s vírou, že jeden den bude možno prohlásit tento rum za unikátní vintage rum.

Maestro Ronero Tito Cordero se rozhodl použít pro zrání tohoto skvostného destilátu ty nejlepší sudy po bourbonu a single malt whisky. Tyto sudy následně uchovávaly svůj rumový obsah, dokud nedosáhl optimálního stáří. Po jeho dosažení byl uložen do sudů, které dříve obsahovaly španělské sherry, aby finálnímu rumu poskytly závěrečný dotek.

Výsledkem je skvělý rum Diplomático Single Vintage 2000.





# MADEIRA, "OSTROV VÍNA".

**Portugalský ostrov Madeira, který byl objeven v roce 1419 Joaem Goncalvesem Zarcem a dalšími dvěma kapitány ve službách Jindřicha Mořeplavce se nachází v Atlantickém oceánu, přibližně 600 mil od břehů Maroka a 850 mil jižně od Portugalska.**

text a foto: Justino's Madeira Wines

Rozloha ostrova je 730 km čtverečních. V nejširším místě má na délku 57km a v nejdelším od severu k jihu 23 kilometrů. Ostrov je rozdělen pohořím s nejvyšším vrcholem Pico Ruivo, tyčícím se do nadmořské výšky 1862 metrů.

Madeira je ostrovem vulkanického původu s příkrými srázy a bujnou vegetací, která profituje z vlidného vlhkého klimatu. Právě tady je vyráběno jedno z nejrespektovanějších fortifikovaných vín.

## **Vína z Madeiry – Staletí tradic.**

Kvůli hustému zalesnění dostal ostrov jméno „ilha da Madeira“, což znamená ostrov dřeva. S jeho osidlováním a zúrodňováním se

začalo roku 1420, kdy první přistěhovalci káceli a vypalovali lesy, aby získali místo na první políčka. Díky popelu byla půda úrodná a zemědělství se zde začalo opravdu dařit. Portugalský princ z dynastie Avis, Infante Dom Henrique, neboli Jindřich Mořeplavec, nařídil, aby byly vznikající vinohrady osázeny odrudou Malvasia, přivezenou na ostrov z řecké Kréty.

S více než 400letou tradicí je madeira považována za jedno z nejrespektovanějších a nejuznávanějších fortifikovaných vín na světě.

Dochované zmínky o obchodu s madeirou pochází z 15. století. Dokonce i v Shakespearově Jindřichu IV. nesmrtelný Falstaff říká, že vymění svou duši za kuřecí stehno a sklenku madeiry.

Obrovskou popularitu madeirského vína dokládá například i fakt, že jím bylo zapito vyhlášení Americké nezávislosti dne 4. července 1776.

Zlom v exportu madeiry nastal koncem 17. století, kdy na příkaz anglického krále Karla II., manžela portugalské princezny Kateřiny de Bragancy, začaly na Madeiře kotvit portugalské lodě, aby ve svých podpalubích odvážely víno do přístavů tehdejší portugalské nové kolonie, Brazílie.

Madeirské víno bylo v té době jediným vínem, které se smělo vyvážet do britských držav na západní polokouli. Všechna ostatní vína musela putovat do Ameriky pouze přes britské přístavy.

Ostrov Madeira se stal také povinnou zastávkou pro britské lodě nakládající zde víno pro své posádky a pro potřeby svých kolonií v Indii. Postupem času a shodou okolností se jednou stalo, že část vína dorazila zpět z Dálného Východu na Madeiru, kde bylo následně zjištěno, že po tak dlouhé cestě na palubách lodí plujících tropickými oblastmi, dostalo víno unikátní vůni a chuť.

Po nějakou dobu bylo víno z Madeiry posíláno v barelech do Indie a zpět, aby bylo dosaženo shodné kvality. Víno se stalo známým jako „Vino zpáteční cesty“. Britové, hlavní obdivovatelé vína z Madeiry, byli první,

kdo rozeznali nenapodobitelnou kvalitu tohoto typu vína, kterého si cenili, jako by to bylo zlato.

Později se s odkazem na tuto tradici začala běžně používat během stáčení kamna (Estufa). Tento nový systém umožnil vyrábět víno stejné kvality jako „Vino zpáteční cesty“.

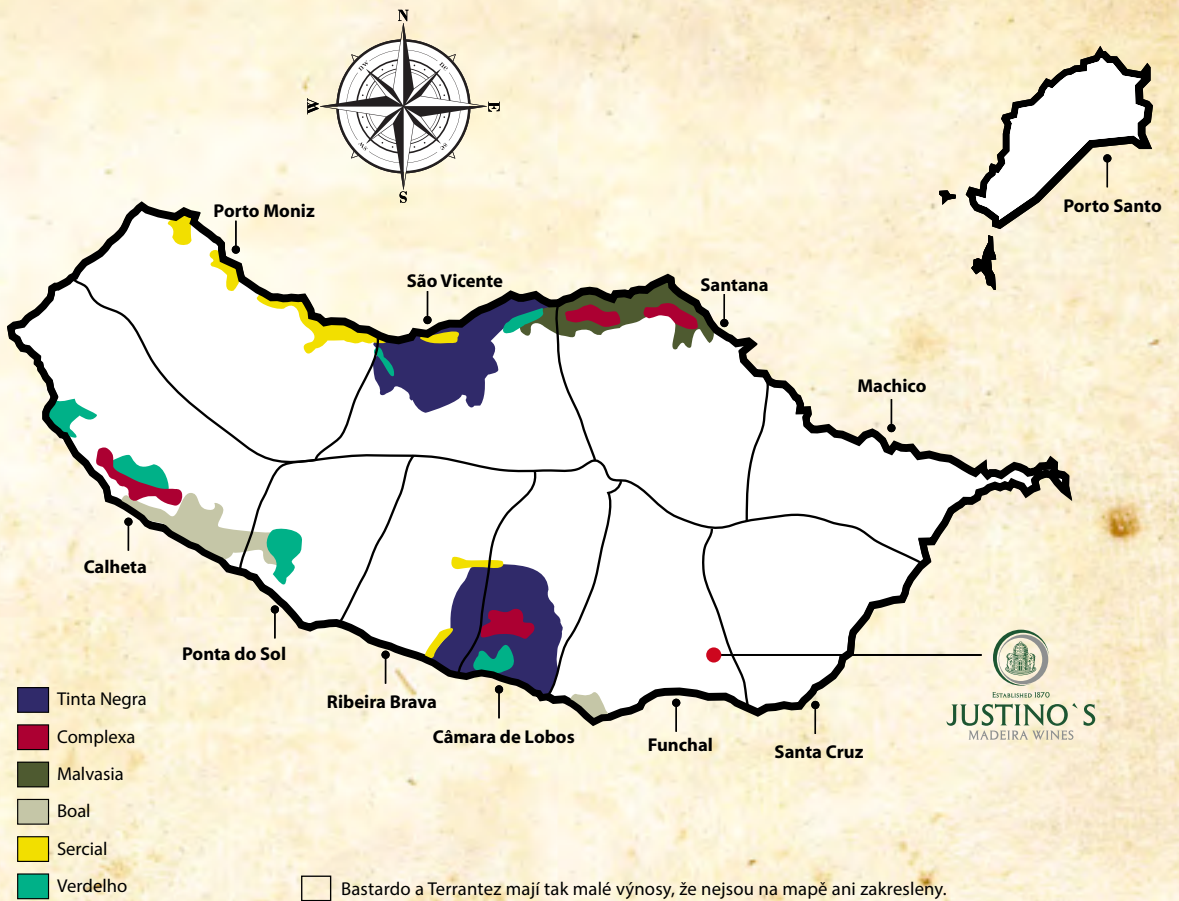
Madeira je fortifikované víno, vyrobeno zastavením kvasného procesu přidáním vinného destilátu. Doba kvašení před přidáním vinného alkoholu má vliv na sladkost vína. Vína fortifikovaná brzy jsou sladší, zatímco vína fortifikovaná později jsou sušší, protože již byla při kvašení větší část cukru prokvašena na alkohol.

Po fermentaci (kvašení) a fortifikaci přichází na řadu tradiční „Estufagem“ proces, unikátní pro výrobu madeiry. Víno je umístěno do obřích nerezových tanků zahřívávaných na 45 – 50 °C horkou vodou obíhající v trubkách kolem tanků. Víno je takto zahříváno po dobu tří měsíců. Během tohoto času je proces regulován a kontrolován Institutem madeirského vína, který pečeti tanky a odebrá vzorky před a po ukončení tohoto procesu. Po tomto zahřívacím procesu je madeira uložena do dubových sudů na různě dlouhou dobu. Před lahvováním je potom víno stabilizováno a filtrováno.

Fortifikovaná vína z Madeiry mají extrémně dlouhou životnost. Láhve vysoké hodnoty a více než 100 let staré rarity je možné ještě dnes na Madeiře najít a za patřičnou sumu také zakoupit.







Bastardo a Terrantez mají tak malé výnosy, že nejsou na mapě ani zakresleny.



Tinta Negra



Complexa



Bastardo



Malvasia



Boal



Sercial



Verdelho



Terrantez



Warehouse #1 představuje:



ESTABLISHED 1870

# JUSTINO'S

## MADEIRA WINES

**Fortifikované víno z portugalského ostrova Madeira jsme začali dovozet do naší republiky v roce 2005. Mnohokrát jsme byli srdečně zváni našimi obchodními partnery k návštěvě tohoto vulkanického ostrova v Atlantiku, ale vždy se bohužel našel důvod, proč v daný moment nebylo možné pozvání přijmout.**

text a foto: Jakub Janeček

Na jaře tohoto roku jsem byl požádán zástupci výrobce madeiry Justino's, tedy našeho dodavatele, abych v Praze převzal pohár a diplom pro absolutního vítěze veletrhu Víno a Delikatesy, kterým byla oceněna Justino's Madeira ze sklizně roku 1996. S radostí jsem to udělal a zároveň jsem si řekl, že nebudu tuto trofej a diplom posílat poštou, ale že je doručím na konci léta osobně.

O kráse ostrova Madeira jsem v minulosti slyšel mnoho zpráv. Teď nastal čas je ověřit a také zjistit přímo na místě, jak to v současnosti se světoznámým fortifikovaným vínem vypadá.

Tato cesta za poznáním byla pro mě speciální i v tom, že jsem měl možnost letět s mou dcerou Sárrou, která kvůli studium na Karlově univerzitě nemá času na rozcvičení, a tak jsme si po nějakém čase zase mohli užít trochu legrace.

Během letu z Lisabonu jsem nemohl nezapomenout na vynikající portugalské mořeplavce, na Cabrala, Vasco da Gamu, Magellana a další odvážlivce, na prince Jindřicha Mořeplavce, který vyslal v roce 1418 tři své panose, jimiž byli Joao Goncalves Zarco, Tristao Vaz Teixeira a Bartolomeu Perestrelo, na objevitelské plav-



by jihozápadním směrem od portugalských břehů, na konci kterých bylo právě objevení ostrovů Potro Santo a Madeiry a jejich osídlení. Jako milovník fotbalu jsem vzpomenu i na Cristiana Ronaldo, který právě tady s fotbalem v CF Andrinha Funchal začínal.

Při přistávání v hlavním městě Funchalu, jehož název je odvozen od portugalského slova funcho = fenykl, jsem zase měl na mysli tragickou leteckou katastrofu letadla TAP Portugal, která se zde odehrála v roce 1977. Tu nepřežil spolu s dalšími 131 cestujícími pan Luis Justino Portugal da Silveira Henriques de Freitas, zástupce rodu, jehož jméno „naše“ madeira dodnes nese.

Přistání proběhlo hladce, a tak jsme se mohli v klidu začít seznamovat s tímto zeleným ostrovem vulkanického původu.

Na první pohled nás zaujal jeho hornatý terén, který se začal utvářet před pěti miliony lety sérií dnes těžko představitelných monstrózních sopečných erupcí pod hladinou Atlantiku. Díky nim dnes můžeme obdivovat fantastické přírodní scenérie, jimiž vévodí nejvyšší bod Pico Ruivo ve výšce 1862 metrů nad mořem!





Domky místních obyvatel vypadají, jako kdyby byly někým zasazeny do bujné zelené vegetace. Někdy zůstává rozum stát nad tím, kdo je na krkolomných místech mohl vystavět, když není ani zřejmé, jak se k nim člověk může dostat, aniž by riskoval život. Mimo jiné se tu na terasových políčkách pěstují banány, cukrová třtina a vinná réva.

Banány jsou trochu menší než ty ze střední a jižní Ameriky, ale jsou tužší a velice chutné. Jsou určeny většinou ke spotřebě v Portugalsku. Cukrová třtina se už dnes nepěstuje za účelem výroby cukru, jak tomu bylo ve druhé polovině 15. století, kdy byla Madeira v tomto odvětví dokonce velmocí vyvázející cukr i do Anglie a Flander. Pobýval tady a s cukrem prý obchodoval i Kryštof Kolumbus, ještě před tím, než objevil Ameriku. Dnes se cukrová třtina používá k výrobě Aguardiente de Cana Azucar, neboli bílého agricole rumu. Ochutnal jsem jak čistý, od výrobce Engenhos de Calheta, tak i v „Ponche“, zdejším tradičním mixu, v poměru 1:1 s čerstvě vymačkanou ovocnou šťávou a s medem z cukrové třtiny. Musím říci, že oba způsoby byly vynikající.

**Vraťme se ale k Madeiře jakožto fortifikovanému vínu, neboli vínu, u kterého je kvasný proces zastaven přidáním alkoholu.**

Schválené odrůdy vinné révy pro použití k výrobě madeirského vína jsou bílé Malvasia, Boal, Verdelho, Sercial a Terrantez, a červené Tinta Negra, Complexa a Bastardo.

Hrozny odrůdy Terrantez již skoro neexistují, celkový výkup v roce 2012 byl pouze 1500 kg. Podobně je tomu i s odrůdou Bastardo. Odrůdě Tinta Negra se tady říká Královna hroznů, ta reprezentuje 85 % celkové produkce.



Vinná réva je zde pěstovaná na 10 % celkové rozlohy ostrova, a to převážně tradičním způsobem v Letadas, což jsou vinice, které využívají asi nejhospodárněji plochu mnohdy velmi malých políček. Hroznů, které rostou v jakýchkoli „pergolách“ tak můžete sice sklízet více, zato ale menších, protože k nim nemůže tolik slunce a ještě k tomu se mnohdy i docela nadřete. Pokud totiž nemáte ideální výšku svých „Letadas“, abyste mohli sklízet pohodlně ve stoje, sklízíte buď sehnutí, nebo na žebřících.



Vedle tohoto způsobu najdete na Madeiře i vinice s keří vysázenými v řadách, neboli „špalírech“, tzv. Espaldeiras. Tímto způsobem je ale réva vysázena pouze zhruba na 3 % celkové rozlohy vinic.



Poslední, velice vzácný způsob pěstování vinné révy se zde jmenuje "Vinhas no Chao". Réva se plazí po zemi a je přizvedávána pouze zhruba 30 cm dlouhými dřevěnými vidlicemi. Toto je způsob, který se používá v Colares poblíž Lisabonu, ale tady je naprosto ojedinělý. Můžete ho vidět pouze v Jardim da Serra a na ostrově Porto Santo.



Hrozny jsou sklizeny z těžko přístupných parcel do plastových beden o obsahu 25 – 30 a 50 kg. Každý výrobce má své barvy přepravek, takže je možné jednoduše poznat, který pěstitel dodává jakému výrobcí. Byl jsem poměrně překvapen, že zde neexistují žádné psané formy dodavatelsko-odběratelských smluv. Jedná se o dění dle ústní dohody stvrzené před mnoha lety podáním ruky, a ty prý mají stále svou platnost.

V současné době je na Madeiře 1400 dodavatelů, kteří dodávají v průměru 1,5 tuny hroznů 8 výrobcům. Z nich je 6 exportérů, jeden výrobce který neexportuje a jeden nový, malý, čekající na povolení k exportu, který zatím zpracovává pouze kolem 5 tun hroznů ročně.

**Výkupní ceny se pohybují podle obsahu cukru v hroznech od 0,95-1,36 EUR za 1kg. Výrobci platí ale také transport, což je dnes 43 EUR za tunu.**

Justino's, jakožto největší výrobce madeiry se 60 – 70 % podílem veškeré vyrobené madeiry zpracovává zhruba 1500 tun hroznů, dodávaných v průměru 800 pěstiteli. V případě nadprodukce nemusí pěstitelé zoufat, nadbytečné hrozny od nich vykoupí Institut madeirského vína IVBAM.

Načasoval jsem naši návštěvu na dobu sklizně. V té době se již od časného rána začínají sjíždět malé nákladáčky pěstitelů, kteří přivážejí plody slunce, půdy a své práce.



Dva chlapci, kteří prý již léta pro Justino's během sklizně od rána do večera vysypávají hrozny z plastových přepravek do nerezových kontejnerů a kteří si říkají Dolce & Gabanna, se v práci nenudí a po práci rozhodně nemusí do posilovny...

Hrozny jsou posouzeny co do kvality, jsou zváženy a je jim odebrán vzorek šťávy, aby se mohlo zjistit, jakým potenciálním procentem alkoholu disponují, následně jsou zbaveny stonků a je z nich získána šťáva šetrným rozmáčknutím mezi válečky, tak aby se nenarušily slupky a jádra. Jak stonky, tak slupky a jádra by svou hořkostí mohly ovlivnit výslednou chuť nežádoucím způsobem.

Pokud jsou zpracovávány bílé odrůdy, je následujícím krokem výrobního postupu získání zbylé šťávy obsažené ve slupkách dalším šetrným presováním ještě před



procesem kvašení, protože se šťávy z bílých odrůd nechávají ve společnosti Justino's kvasit se slupkami. V tomto případě trvá kvašení 7 – 12 dnů.

Jinak je tomu u červených hroznů odrůdy Tinta Negra, ze kterých se vyrábí sladké a polosladké Justino's madeiry a ročníkové Colheity. V tom případě se nechávají šťávy kvasit se slupkami, aby bylo dosaženo maximální extrakce barvy. Z toho důvodu jsou také šťávy během fermentace 4x za den po dobu 10 – 15 minut „pumpovány“ ze spodní části fermentačního tanku o obsahu 55 000 litrů, nahoru. Slupky jsou tím pádem presovány až po procesu kvašení.

K fermentaci jsou používány přirozené kvasinky, které se nachází na hroznech a ve vinařstvích. Poté, co je přidán Sulfur dioxine, aby odstranil bakterie, začnou kvasinky měnit cukry obsažené ve šťávě v alkohol. Během tohoto kroku některé kvasinky zemřou a ty odolnější, kvasinky kmene *Sacharomyces cerevisiae*, pokračují v procesu, který trvá 2 – 6 dnů.

Potom přijde na řadu fortifikace a zrání. Fortifikací, jak jsem se již dříve zmínil, se rozumí zastavení kvasného procesu přidáním vinného destilátu. V případě madeiry Justino's se jedná o 96% alkohol. Pokud fortifikujeme brzy, bude madeira sladší, protože nebudou ještě všechny cukry přeměněny v procesu kvašení na alkohol. Naopak čím později k tomuto kroku přistoupíme, tím bude madeira sušší.

### **Justino's Madeira vyrábí fortifikovaná vína s označením Sweet, Medium Swet, Medium Dry, Dry a Extra Dry.**

Domníval jsem se, že madeirské víno musí být vždy zahříváno a promícháváno tzv. Estufagem procesem, aby se dosáhlo podobného efektu, jako když víno cestovalo v podpalubích lodí plujících v 15. století do nových portugalských a anglických kolonií.

Jak jsem se ale dověděl, není tomu vždycky tak. Víno je sice nutné zahřát, ale může toho být dosaženo dvěma způsoby. Ty se jmenují Estufagem a Canteiro.

Při obou těchto postupech víno zahříváním a oxidací získá svou unikátní vůni a chuť. Výrobci madeiry se rozhodnou, jaký způsob použijí, ale obecně platí, že 3 – 5 let stará vína, jež jsou vyrobená z odrůdy Tinta Negra, bývají stařena procesem Estufagem.

Estufagem je způsob, který se začal používat v 18. století. Víno je napumpováno do nerezových tanků o objemu 20 000 – 100 000 litrů, ve kterých je spirála s cirkulující horkou vodou, nebo které mají plášť obsahující horkou vodu 80 °C. Ta umožní zahřívání vína na požadovanou kontrolovanou teplotu 45 – 50 °C po dobu 3 měsíců. U tohoto procesu je dosaženo oxidace buď promícháváním v tancích, nebo přečerpáváním během zahřívání.

Canteiro je způsob, kdy je víno stařeno v dubových sudech. Název je odvozen od dřevěných klínků, kterým se říká Canteiros a které se používají k fixování sudů ve skladech.

Sudy mají obsah 300, 350, 500 a 650 litrů, ale mohou to být i velké kádě o obsahu 2 500 litrů.

K zahřívání dochází u tohoto systému pomocí slunce. Obecně platí, že sudy ve vyšších řadách jsou ve skladech



vystaveny většímu teplu, a proto se po dvou letech řady prostřídávají. Canteiro proces se používá převážně pro bílé odrůdy Malvasia, Boal, Verdelho nebo Sercial a pro vysoce kvalitní vína z červené odrůdy Tinta Negra. Vína, která zrají tímto způsobem, nesmí být prodávána dříve než tři roky po prvním lednu roku, který následuje po sklizni.

Než jsou vína lahvována, přichází na řadu blending. Blending je jak uměním tak, i výzkumem a je zároveň klíčem k individuálním i konzistentním stylům vína.

### **STYL MADEIRSKÉHO VÍNA:**

Vína, která uvádí na lahvi rok sklizně, jsou označena jako Vintage (Frasqueira/Garrafeira), Colheita a Solera.

Vintage – jsou vína, která používají 100 % hroznů ze stejné sklizně odrůdy, která je uvedena na lahvi. Před lahvováním musí toto víno zrát minimálně 20 let.

Colheita neboli Sklizeň – jsou vína z hroznů stejné sklizně, která zrála minimálně pět let před lahvováním. Pokud je na láhvi uvedena odrůda, je víno vyrobeno ze 100 % této odrůdy.

Solera – je víno z jedné sklizně, je základem várky ze které může být každý rok lahvováno pouze 10 %. Stejně množství vína shodné kvality je doplněno do sudu. Víno může být doplněno maximálně 10x, potom musí být všechno zbylé víno lahvováno.

Vína uvádějící na láhvi stáří jsou Reserva, nebo Old (Reserva), Old Reserve, nebo Very Old (Reserva Velha)



a Special Reserve (Reserva Especial). Povolené kategorie jsou 5, 10, 15, 20, 30 a více než 40 let. Reserva, nebo Old (Reserva) je víno splňující kvalitu a charakter stylu pětiletého vína. Old Reserve, nebo Very Old (Reserva Velha) je víno splňující kvalitu a charakter stylu desetiletého vína. Special Reserve (Reserva Especial) je víno výjimečné kvality, které splňuje charakter stylu desetiletého vína.



Lahvování u Justino's probíhá na nejmodernějších plnicích linkách a může být zahájeno až ve chvíli, kdy výrobce dostane povolení od Institutu madeirského vína.

### SKLADOVÁNÍ.

Unikátního charakteru madeirského vína je dosaženo díky dlouhé oxidaci během zrání, vysoké úrovni alkoholu a přírodní kyselosti. Tyto vlastnosti z něho dělají víno velmi dlouhé životnosti. Vína 150 i více let stará se mohou těšit velmi dobré kondici! Aukční síň Sotheby's vydražila v roce 2007 jednu z láhví Blandy's Bual madeiry z roku 1792 za 1012 Liber.

Láhve madeiry mají být skladovány na rozdíl od stolních vín ve vertikální poloze. Obsah již byl totiž oxidován a tím pádem mu neškodí kontakt s ovzduším. Při skladování ve vodorovné poloze by naopak mohl být poškozen korek a obsah by mohl vytékat. Teplota skladování by se měla pohybovat kolem 18 – 20 °C. Lahve, které jsou určeny k archivaci, je dobré pro jistotu po nějakém čase (min. osm let), překorkovat. Pokud lahev otevřete a jste schopni odolávat pokušení, můžete lahev mít otevřenou i po velice dlouhou dobu, aniž by byl její obsah znehodnocen.

Co říci závěrem... Madeira nás okouzila svým terénem, který mi trochu připomínal karibský ostrov Dominika, nebo někde, a to hlavně na severu, dokonce jihoamerické Andy. Překvapila nás moderní infrastrukturou s velkým množstvím tunelů urychlující dopravu hornatým terénem. Setkali jsme se se srdečnými lidmi, žijícími v poklidné atmosféře. Dobře jsme jedli a pili,



Vínař Manuel de Jesus Frederico, kterému je dnes 79 let má se svou o rok mladší manželkou 21 dětí.

protože na Madeiře je pěstováno mnoho druhů ovoce a zeleniny. Rybí trh disponuje rozmanitými druhy ryb, které jsou dále nabízeny místními restauracemi. V jedné z nich jsme ochutnali zdejší specialitu, rybu Espada. Tato většinou černá „větší úhořovitá štika“ žije v hloubce kolem 2000 metrů, v noci vyplouvá o 1000 metrů výš, a to se jí stává mnohdy osudným, protože na ně mají políчено místní rybáři, lovicí je nedaleko od pobřeží na speciální navijáky.

Další místní specialitou je Bolo de Mel, trochu jiný medovník, než jaký známe od nás. Je to vlastně vánoční perník, který obsahuje med z cukrové třtiny, ořechy a kandované ovoce. No a v neposlední řadě madeira v tekutém stavu. Měl jsem možnost ochutnat staré Justino's madeiry z nihž jsem byl ohromen zejména Malmsey z roku 1933, Sercialem z roku 1940 a Terrantezem z roku 1978. Nerad bych to zakřikl, ale vypadá to, že bychom pro Vás některé z těchto skvostů mohli mít ve Warehouse na jaře příštího roku.

Říká se, že ostrov Madeira není na koupání, ale na koukání. Těm, komu to nevadí, nebo v tom možná vidí v jistém úhlu pohledu i přednost, můžeme cestu na „ostrov věčného jara“ a skvělých fortifikovaných vín jednoznačně doporučit.



Firma Vinhos Justinos Henriques Filhos, Lda. byla založena jako společnost s ručením omezeným v roce 1953. Do té doby existoval tento výrobce madeiry pod názvem Justinos Henriques, jako rodinný výrobce s historií sahající zpět do roku 1870. To z něj dělá jednoho z nejstarších výrobců a exportérů madeiry, mezinárodně uznávaného díky kvalitě svých vín. Dnes disponuje společnost Justinos Henriques jedním z největších skladů madeiry na stejnojmenném ostrově. V těchto skladech jsou uloženy v dubových sudech vysoce kvalitní vína, která jsou schopna uspokojit i ty nejnáročnější zákazníky.



**Vzhledem k tomu, že se běžně setkáváme s názorem lidí, že madeira je vlastně také to portské, uvádíme některé z rozdílů mezi těmito portugalskými fortifikovanými víny. Základním rozdílem je použití odlišných hroznů. Dalšími rozdíly jsou:**

#### **MADEIRA:**

- dělají se blendované a neblendované
- dolihovává se absolutně neutrálním vinným destilátem s obsahem alkoholu 96 %
- různé styly madeiry – sladká, středně sladká, středně suchá a suchá
- pouze oxidační zrání, které v sudech trvá minimálně 5 let
- Vintage (Frasqueira/Garrafeira) jsou výjimečná vína z jedné sklizně a jedné odrůdy, která jsou uložena v dubových sudech před lahováním minimálně 20 let!
- víno se nevyvíjí v lahvi, když ho otevřete, vydrží otevřené prakticky po neomezenou dobu, aniž by změnilo chuť
- ročně se vyrobí celkem pouze kolem 4 milionů litrů madeiry
- 7 výrobců

#### **PORTSKÉ:**

- vždy blendované
- dolihovává se vinným destilátem s obsahem alkoholu 77 %, který má organoleptické vlastnosti
- 98 % všech portských jsou sladká 2 % suchá
- oxidační zrání v sudech trvá minimálně 7 let (tawny a colheitas), jinak se používá neoxidační zrání
- Vintage se lahvuje 2 roky po sklizni, LBV (Late Botled Vintage) 4 roky po sklizni
- víno se vyvíjí v lahvi a po otevření nevydrží beze změn déle než 2 dny, Tawny vydrží 3 – 4 měsíce, ale těžko déle
- ročně se vyrobí kolem 120 milionů litrů
- více než 60 výrobců





„Žádné jiné víno na světě neprochází tak intenzivní proměnou jako Madeira.“ *Juan Teixeira*

Nenhum outro vinho no mundo sofre  
uma metamorfose tão intensa como a Madeira

*Juan Teixeira*

Generální ředitel společnosti Justino's Madeira Wines Juan Teixeira mě velice ochotně zasvěcoval do tajů výroby madeirského vína. Díky němu jsem měl možnost navštívit dodavatele hroznů, tradiční bary i podrobně poznat způsob přípravy Justino's Madeiry. Během psaní tohoto článku mi vždy pohotově odpovídal na moje doplňující otázky a za to mu patří moje poděkování. Bez jeho pomoci by můj materiál o madeiře vznikl daleko obtížněji.





**JUSTINOS MADEIRA SERCIAL 10 YEARS OLD – 0,75L / 19 %. 690 Kč.**

Toto vino je vyráběno ze vzácné odrůdy bílých hroznů, která se jmenuje Sercial. Na ostrově představuje jeho sklizeň pouze 10% z celkového výnosu. Jedná se o suchou madeiru. Ideální teplota pro servírování je 13 – 16 °C.

**JUSTINOS MADEIRA VERDELHO 10 YEARS OLD – 0,75L / 19 %. 690 Kč.**

Toto polosuché fortifikované vino z bílé odrůdy hroznů Verdelho je dnes již poměrně vzácné, protože jeho podíl z celkového výkupu hroznů na ostrově je pouze 10%. Ideální teplota pro servírování je 13 – 16 °C.

**JUSTINOS MADEIRA COLHEITA 1995 – 0,75L / 19 %. 760 Kč.**

Tato madeira je vyrobena z pečlivě vybíraných hroznů ze sklizně v roce 1995. Zraje v dubových sudech a je lahvoána ne dříve než 5 let po sklizni.

**JUSTINOS MADEIRA FINE RICH SWEET 3 YEARS OLD – 0,75L / 19 %. 350 Kč.**

Tato madeira je vyrobena smícháním odrůd Tinta Negra a Complexa. Toto víno je lahvoáno tři roky po sklizni a běžně po dvou letech v dubových sudech. Ideální teplota pro servírování je 13 – 16 °C.

**JUSTINOS MADEIRA „MALMSEY“ 10 YEARS OLD – 0,75L / 19 %. 690 Kč.**

Tato madeira je vyrobena pouze z hroznů odrůdy Malvasia, pro které je na ostrově Madeira povoleno používat také anglický název Malmsey. Před naplněním do lahví musí být minimálně 10 let uložena v dubových sudech. Podává se s dezerty nebo jako aperitiv. Ocení ji také milovníci doutníků. Ideální teplota pro servírování je 16 – 18 °C.



snoubení doutníku

**V minulém čísle jsem se s Vámi podělil o letní, velice elegantní zážitek. Jednalo se o partnerství jemného kubánského doutníku z fabriky H. Upmann a fortifikovaného vína z ostrova Madeira od společnosti Vinhos Justino Henriques, Filhos, Lda. Dnes tomu bude zcela jinak. Počasí již zcela změnilo svou tvář. Venku zavládlo období padajícího listí, mlhy, plískanic a teplot pomalu směřujících k nule. Toto období ve mně vyvolává velké chuťové změny. Začnu prahnout po kořenitých, dřevitých, kouřových, někdy až pikantních tónech. U skotských whisky přecházím například k ostrovním stylům plných rašeliny.**

Dnešní den trávím na horách a právě zde je již zmíněné počasí hodně cítit – je doslova vlezlé. Po obědě se ale objevilo pár slunečních paprsků, které v sobě měly kupodivu ještě dost síly a prohrály lavičku před chatou. Této chvíle jsem tedy využil a usedl na ni s kubánským doutníkem Partagas Serie P No.2 a martinickým rumem Neisson Reserve Speciale .

Ihned jsem si začal pohrávat s doutníkem jedné z nejstarších kubánských značek, která je proslulá svou intenzitou a kořenitostí. Vyjmul jsem ho z krásné tuby, kterou byl před nedávnem opatřen, a začal se věnovat jeho tvaru pyramides o délce 156 mm, průměru 20,64 mm a velikosti prstýnku 52. Otvor jsem zastříhnuv více do těla a zvětšil tak jeho průměr. Větší otvor totiž zvyšuje

intenzitu chuti a přesně na to jsem se těšil. První tahy jako by se vymykaly tomu, co tato značka, balená již od roku 1845 za budovu Capitulu v centru staré Havany, dostává do vínku. Kupodivu žádná intenzita, žádná kořenitost, jen lehčí jemné tóny, které mi připomínaly mléčnou čokoládu se závanem cedrového dřeva. Úplně jsem se oddal tomuto jemnému zážitku. Zahleděl jsem se do dále, přivřel oči před slunečními paprsky a přemýšlel, jak by si asi tuto „havanu“ vychutnával zakladatel značky Don Jaime Partagás.

Na řadu přišel rum, na jehož hladině se odrážely sluneční paprsky. Déle jsem již nevydržel protahovat čekání na spojení chutí těchto výjimečných produktů a ukončil jsem tak své rozjímání vygradováním intenzity chuti.



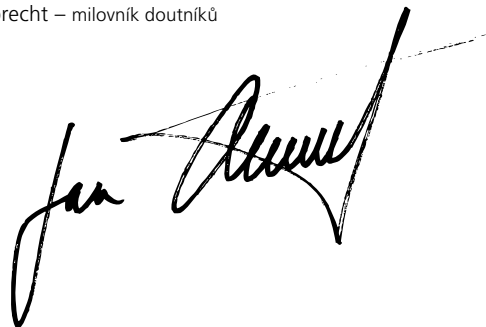
Dostavila se intenzivní exploze kořenitosti a hodně silných tabákových a dřevitých tónů. Okamžitě jsem věděl, že se volba párování pro tento podzimní den docela slušně povedla. Co v ústech dokáže zařídít francouzský styl výroby agricole rumů, je všem milovníkům asi jasné. Co ale přichází v kombinaci s tímto doutníkem, to se musí zažít.

Po chvíli začala intenzita chuti slábnout, a tak jsem opět jen tak převaloval kouř vitoly a těšil se na další lok rumu, o jehož výrobě jsme Vám přinesli krásný článek v minulém čísle. Tentokrát se intenzita spojení ještě více umocnila, přidalo se příjemné teplo po těle a chvíli jsem ani nebyl schopen popsat, co se v ústech děje. Kořenitost nabírala na barvitosti, přidala se silná chuť kávy a čokolády. S každým dalším lokem se intenzita čokoládové chuti zesilovala, až začala připomínat vysokoprocenní čokolády z exotických zemí, plné hořkosti. Kořenitost připomínala v samém závěru až pikantní chilli. Náhle jsem si uvědomil, že jsem díky tomuto nevšed-

nímu zážitku úplně zapomněl na čas. Naplněn úžasnou perzistencí a zaléván příjemným teplem jsem odložil poslední třetinu vitoly k poslednímu odpočinku a vrátil jsem se zpět do chaty.

Není to možná kombinace pro začínající či hodně sváteční kuřáky, ale pro všechny ostatní bude určitě nezapomenutelným zážitkem.

Jan Albrecht – milovník doutníků





# WAREHOUSE #1

top 10 červenec–říjen 2013

|     |                                   |
|-----|-----------------------------------|
| 1.  | Ron ZACAPA Centenario 23          |
| 2.  | Ron DIPLOMÁTICO Reserva Exclusiva |
| 3.  | TANQUERAY Gin                     |
| 4.  | DETTORI RENOSU Rosso Wine         |
| 5.  | DON JACOBO Crianza Wine           |
| 6.  | Ron ZAYA                          |
| 7.  | LUC BELAIRE Rare Rose             |
| 8.  | Ron PYRAT XO                      |
| 9.  | Cognac GODET VSOP                 |
| 10. | Ron MILLONARIO                    |



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



Ron  
*Zacapa*<sup>®</sup>  
Centenario



V tomto dárkovém balení pouze v prodejně Warehouse #1.