

WAREHOUSE #1

č. 8 – PROSINEC 2013

news

neprodejné

Ron Zacapa
Patrón Spirits
Francisco Alcaráz
Irská Whiskey
Josef Abrle

A portrait of Lorena Vásquez, a woman with short, wavy brown hair, smiling warmly. She is wearing a white short-sleeved button-down shirt and a patterned scarf with blue, orange, and white designs. The background is a rustic, dark wooden wall.

LORENA VÁSQUEZ



UNIKÁTNÍ TECHNOLOGIE

Jedním z důležitých charakteristických rysů výroby vodky Beluga je unikátní pomalá technika, díky které Beluga získává specifickou vůni a dobře vyváženou, harmonickou chuť.



STALETÁ SIBIŘSKÁ DESTILERIE

Beluga je vyráběna v destilérii založené v roce 1900, která se nachází v sibiřském lese. Zde pracují řemeslní mistři, kteří udržují tajemství starých tradic.



VZÁCNÉ INGREDIENCE

Kromě dokonalého destilátu a artéské vody z hloubky 240 metrů přidává náš master distiller přírodní ingredience, které utvářejí nenapodobitelnou dochuť vodky Beluga.



OSOBNÍ DOTYK

Posledním detailem výroby vodky Beluga je kovová ryba, která je k etiketám ručně fixována zdejšími mistry.


BELUGA
NOBLE RUSSIAN VODKA

Vyráběna s hrdostí

YouTube Vodka Beluga (0:33)

Rok 2013 máme za sebou. Jaký byl? Sám o sobě určitě výjimečný, protože každý rok je neopakovatelným originálem. Ano, zasahují do něho, mnohdy fatálním způsobem, vnější vlivy, jako například naše negustovní politická reprezentace nebo přírodní katastrofy, ale jinak se asi shodneme na tom, že je skvělé, že jsme tady mohli další rok být.

Vím, o čem mluvím, protože se našeho podnikání oba zmíněné faktory tento rok také dotkly. Nejprve nám politická garnitura odtržená od reality všedních dnů svým necitlivým přístupem zkomplikovala život, když nás nechala překolkovávat již okolkované láhve a vylévat obsahy otevřených láhví renomovaných výrobců, aby zabránila tomu, že po jejich požití někdo oslepne, či v horším případě dokonce přijde o život. Jak pokrytecké opatření...

Potom se ke slovu dostala příroda a záplavy, které na začátku léta vytopily i naše podpalubí. To bylo po zbytek roku prakticky vyřazeno z provozu, a bude vlastně minimálně ještě do konce ledna. No, a aby toho nebylo málo, tak se parlament koncem roku usnesl na úpravě zákona číslo 307/2013 Sb., o povinném značení lihu.

Tím přidělal mnoho práce našim zaměstnancům a v neposlední řadě stanovil vyšší kauce, kterou jako dovozci musíme složit v bance, pokud chceme v našem podnikání dále pokračovat. Výše kauce se zřejmě našim politikům zdála přiměřená, protože to bylo o trochu méně, než měl jejich soupeř David Rath v krabici od bot, když jej při korupčním jednání zatýkala policie, nám nicméně přinesla jen další starosti a přinutila nás k dalšímu úvěru.

Vědomí toho, že výše popsané jsou pouhé malichernosti ve srovnání s opravdovým utrpením, i jistoty, že všechno zlé musí být i pro něco dobré, nám dává velkou naději a naplňuje nás zvědavostí a očekáváním, jaký že vlastně bude rok 2014. Jedno je ale jisté: když budeme mít štěstí a přičiníme se o to, tak ho může být radost žít. A to vám i nám z našeho Warehouseu ze srdce přeji.

Jakub Janeček



Jiří Rabel



Jakub Janeček



Text a foto Jakub Janeček.

Ron Zacapa® Centenario

KAM KRÁČÍ RUM ZACAPA V ČESKÉ REPUBLICCE?

Rum Zacapa Centenario jsme poprvé přivezli do České republiky v roce 2006. Jeho chuť nás prostě okouzila, a tak jsme začali v podstatě s misionářskou činností, nebo jak dnes Eduard Ondráček říkává, s evangelizací. V době, kdy se ceny nejdražších rumů na našem trhu bohatě vešly do tisíce korun, tady byl nováček, jehož cena se blížila patnácti stům.

Přál bych vám vidět reakce majitelů barů, jejich manažerů a nezřídka i barmanů, jejichž klasickou frázi bylo něco ve smyslu: „No vy jste se zbláznili, kdo to bude jako kupovat?“ My jsme ale věděli něco, co autoři těchto výroků zjistili až po ochutnávce, a sice že rum Zacapa má neuvěřitelnou chuť. Kterou, když jednou zazname-

nají vaše chuťové pohárky, vyšlou signál do mozku a ten většinou zaujme stanovisko, že ho zkrátka musíte mít. Vybavuji si například, jak mi volal můj společník Jirka Rabel po ochutnávce v Bodeguité del Medio, kde místnímu personálu dal ochutnat „náš guatemalský nektar“. No a co? vyzvídal jsem netrpělivě. „No nechtějí ho,“ říká

Jirka. „Dívali se na jeho původ i cenu s patřičným despektem, ale ještě nejsem ani zpátky v kanceláři, a už mi volal druhý barman, že by si ten rum od nás rád koupil.“

Od té doby už nějaký čas uběhl a Zacapa si našla své snad až neotřesitelné místo v nabídce mnoha místních barů a restaurací včetně Bodeguita del Medio. V roce 2009 jsme pozvali do Prahy věhlasnou master blenderku rumů Zacapa Centenario, paní Lorenu Vásquez. Tato dáma, jedna ze tří žen, které na světě toto umění ovládají a jsou za ně dobře placeny, přijala naše pozvání velmi ochotně. V Praze nebyla poprvé, a jak sama říkala, Prahu si velice oblíbila.



Zorganizovali jsme dvě prezentace, jedna se uskutečnila ve Ville Richter a druhá v hotelu Hilton, ve Sky baru Cloud 9. S Lorenou Vásquez přiletěl do Prahy i Mario Navarro, sympatický Chilean, který zastává funkci globálního ambasadora rumů Zacapa. Tento chlapek to v Praze znal ještě lépe než Lorena. Jak by také ne, vždyť byl na Novotného lávce v tehdy populárním Corona baru v letech 1996–2000 dodavatelem zábavy. Mario je fajn chlapek a od první chvíle, kdy jsme se seznámili, také náš kamarád. Než s Lorenou do Prahy přiletěli, volal mi a říkal: „Kubo, nemohl bys mi poslat česko-španělský slovník?“ „Jasně že mohl,“ já na to, „ale k čemu ti bude, Mario, česky umíš přece velmi dobře“. „No já chci udělat v Praze takovou srandu, víš?“ odpověděl, a já už jsem se dál nevyptával. Vše mi bylo jasné až během jeho úvodního slova ve Ville Richter, kdy říkal anglicky: „Dobrý večer, jmenuji se Mario Navarro a jsem globálním ambasadorem rumu Zacapa, mám tady v Praze přátele, a tak jsem je požádal, aby mi poslali česko-španělský slovník, protože ten let z Guatemaly je dlouhý a já jsem se chtěl naučit pár slovíček a frázi ve vašem jazyce.“ Myslím, že tomu pozvaní hosté věnovali tak trochu vlažnou pozornost. To se ale velice rychle změnilo, protože Mario nejprve česky pozdravil „Dobrý večer“, na což lidé ze slušnosti pokývali hlavou, usmáli se a někteří pozdrav opětovali. Brada jim spadla až ve chvíli, kdy tento snědý Latinoameričan pokračoval plynule česky, u čehož potom zůstal v průběh-

hu celého večera. Nálada byla výborná, a když přišla na scénu Lorena, která se svým temperamentem vyprávěla o práci, kterou tak miluje, nemohli ji pozvaní hosté neobdivovat. Podobně tomu bylo i o den později v hotelu Hilton. Lorena začala přednášet o své práci s rumy Zacapa s takovým zaujetím, že měla zhruba 70 pozvaných hostů převážně z řad majitelů prestižních podniků a jejich manažerů během několika okamžiků na své straně. Vzpomínám si, jak jsem stál těsně před koncem prezentace za Lorenou a díval jsem se, jak dobře naladění lidé pozorně poslouchají výklad a jak po skončení spontánně vstávají a tleskají. Šel mi z toho mráz po zádech, úžasný moment! Všude, kde jsme se následně s Lorenou Vásquez ukázali, jsme se těšili pozornosti. Podepisování láhvů nebralo konce, ať už jsme byli v Praze nebo na skok i v Českém Krumlově. V pražském klubu SASAZU Lorena v dobrém rozpoložení dokonce vytřela svým tancem zrak nejen nám, ale i nejděně o mnoho let mladší tanečnici. Byla prostě úžasná.

Rumy Zacapa si rok od roku upevňovaly svou pozici a my jsme začali se společností Diageo, která se stala globálním distributorem rumů Zacapa, přemýšlet o pozici brand ambasadora pro Českou republiku. Vybrali jsme z našeho týmu Honzu Albrechta a odletěli jsme s ním na



začátku roku 2011 do Guatemaly, abychom s ním viděli a slyšeli vše potřebné přímo u zdroje.

Výlet to byl nezapomenutelný.

I přes to, že jsme nebyli zastánci toho, aby na naši návštěvu bylo ze strany společnosti Diageo vynaloženo tolik prostředků, byli jsme nakonec rádi, protože jsme si uvědomili, že bez nich bychom během naší krátké návštěvy nemohli vidět tolik, kolik jsme viděli. Všechno bylo perfektně a do detailu připravené. Neustále jsme měli k dispozici dvě domorodé dívky, které se o všechno postaraly, a trávily s námi skoro všechn náš volný čas. Nejprve jsme se letěli podívat na úchvatné mayské chrámové stavby v bývalém městě Tikal, které je ukryté v rozsáhlých tropických lesích. Tady jsme měli možnost ochutnat v místní restauraci výbornou guatemalskou kuchyni a venku po-



tom i termity přímo z termitišť. To abychom prý věděli, jak přežít, kdybychom se náhodou ztratili.

Následující den jsme se přesunuli do bývalého hlavního města Antigua Guatemala. Toto klidné koloniální město dává zapomenout na drsnou realitu dnešního hlavního města, kterým je Guatemala City. Honza Albrecht se například, nic zlého netuše (a navíc poprvé v Guatemale), chtěl v noci hned po našem příletu porozhlédnout po okolí hotelu, ve kterém jsme byli ubytováni. Vyšel tedy na ulici, podivil se trochu, proč před hotelem stojí skupina po zuby ozbrojených vojáků v neprůstřelných vestách, ale to ho ještě neodradilo od jeho záměru. Když ale za prvním rohem viděl projíždět potemnělými ulicemi nákladáky plné stejně vybavených vojáků s připravenými samopaly, raději se vrátil zpět.

Tady není moc radno pokoušet štěstí. Když jsem se našich průvodkyň ptal, čím se baví, jestli chodí do kina, do divadla nebo na koncerty, koukaly na mě, jako kdybych spadl z višně. Nikam, jenom do bytů k našim známým, jinde je to hodně nebezpečné. Na oknech aut, která musíte mít stále zamčená, je důležité mít hodně tmavé fólie, aby nebylo vidět, kolik lidí je uvnitř. Zmenšujete tak riziko, že vás někdo přepadne. I tak se to ale stává, a potom jde veškerá legrace stranou, protože lidský život má menší cenu než použitý mobilní telefon, po kterém ozbrojený útočník touží... „Kde domov můj?“

Dalšího rána jsme byli dopraveni k heliportu a se zkušeným pilotem, který prý v životě pilotoval snad všechny typy letadel včetně nadzvukových a dopravních, jsme se vznesli nahoru, směr jezero Atitlán, které je obklopeno činnými i nečinnými sopkami, a dále do Quetzaltenanga, kde jsou uskladněny v nádherně zdobených skladech ve stylu art deco rumy Zacapa ke svému nerušenému zrání. Tady, ve výšce 2300 metrů nad mořem se díky chladnějšímu podnebí odpařuje ze sudů menší procento této vzácné tekutiny – a to je opravdu žádoucí.

Najdete zde i místní bednáře, kteří se starají o to, aby byly sudy pro uchovávání rumů Zacapa vždy v perfektním stavu. Tady se část sudů, které dříve obsahovaly americké bourbony, také vypaluje. Romy Zacapa totiž zrají v nevy-

pálených i vypálených sudech po bourbonu, v sudech po Oloroso sherry, po sladkých sherry Pedro Ximenez a v případě rumu Zacapa XO navíc i po koňaku. V blending roomu jsme měli možnost nejenom jednotlivé typy sudů vidět, ale navíc jsme si z nich mohli i vyzkoušet namíchat svůj vlastní blend rumu Zacapa. Mám tu svou láhev ještě doma a čas od času ochutnávám, jak že jsem si to vlastně tenkrát namíchal. To, že míchat romy není zase tak jednoduché, snad ani nemusím zdůrazňovat...

Po této návštěvě jsme se vrtulníkem přesunuli do blízkosti města Tulula, které se nachází nedaleko jihozápadního pobřeží Guatemaly. Tady na vulkanickém podloží roste na místních plantážích jedna z nejkvalitnějších cukrových třtin na světě. Ta zde dozrává 12 měsíců, a než je sklizena, tyčí se do výšky zhruba čtyř metrů. Po přistání jsme si nejprve mohli vyzkoušet sklídit pár stvolů třtiny různými typy mačet, abychom zjistili, že je opravdu nejlepší ten tehdy nový se zahnutou čepelí, takzvaný australský. Tolik se u sekání nenadřete, jako když sklízíte mačetou klasickou. Ochutnali jsme také sladkou chuť kousku sklizené třtiny i čerstvě vymačkanou šťávu z ní, která je základem pro panenský med, ze kterého se rumy Zacapa vyrábějí. Panenský med se získává zahříváním a evaporací šťáv z čerstvě vymačkané šťávy cukrové třtiny. Přidáním speciálně vyšlechtených kvasinek z ananasu do vodou naředěného panenského medu (aby koncentrace cukru, která umožňuje kvašení, byla 13–16 %) je nastartován kvasný proces, který zde trvá pět až sedm dní. Po něm následuje kontinuální destilace v destilační koloně, která má shodou okolností 23 talířů. O tom jsme se mohli přesvědčit při následné prohlídce destilérie. Musím říci, že ač je destilérie velká, připomínající spíše moderní rafinerii, než artesánální palírničku, příjemně nás překvapila organizovaností a naprostou čistotou, která nebývá všude v Latinské Americe samozřejmostí. Domníval jsem se, že je to práce společnosti Diageo, která zde pořádá prohlídky pro své hosty a potřebuje zanechat dojem, ale byl jsem Lorenou vyveden z omylu, když říkala, že zástupci Diagea byli překvapeni podobně jako my, když sem poprvé přijeli.

Během návratu zpět do Antiquy jsem se ptal našeho pilota, který letoun v životě řídil nejraději, odpověděl, že právě vrtulník, protože prý je jeho pilotování nejzábavnější. Nakonec jsme ocenili, že jsme letěli s tak zkušeným pilotem, protože musel improvizovat a uletět ne právě hezky vypadající tropické bouří, kvůli které letiště, kam jsme měli původně namířeno, nepřijímalo. Všechno ale dobře dopadlo, přistáli jsme opět na heliportu nad Antiguou a mohli jsme se vydat na její obhlídku. Obdivovali jsme místní architekturu, kvalitu nabízených pokrmů a služeb a s respektem jsme pokukovali po vulkánu Aqua, majestátně se vypínajícím za městem do úctyhodné výšky. Cítili jsme se tu skoro jako doma. V centru města jsme našli velice dobře zásobený obchod s destiláty, restauraci Kafka a nedaleko centra potom i muzeum kávy s pražírnou. Procházeli jsme tímto kávou vonícím místem, odkud pochází guatemalská káva Azotea, a byli jsme velmi překvapeni, že spolujeditelem je Čech jménem Viktor Pokorný.

V hotelu jsme potom rekapitulovali, co jsme vlastně všechno viděli. A protože se nám let vrtulníkem, kopírující terén hor a hlavně následný úchvatný pohled shora na jezero Atitlán, obklopené pro nás exotickými





sopečnými vulkány, nějak nesmazatelně vryl do paměti, rozhodli jsme se, že se tam vypravíme ještě jednou, tentokrát autem po zemi. Další den jsme si půjčili zánovní auto s černými skly, dostali jsme instrukce, jak se na silnici chovat, a vyrazili jsme. Silnice byly poměrně slušné ve srovnání s těmi evropskými (neplést s našimi), ale pár rozdílů v počínání na silnicích by se tady rozhodně našlo. Jedním z nich je určitě jízda autobusů. Na tu jsme byli upozorňováni již při půjčování auta a následně jsme ji pocítili na vlastní kůži. Bylo to ve chvíli, kdy se mi tak nějak sevřel žaludek při pohledu do zpětného zrcátka. To, jakým způsobem se autobus zjevil v zatáčce na obzoru a jak se s řevem motoru a černým dýmem blížil v rychlém pruhu k našemu autu, bylo fakt hustý.

Jezdím autem rád a jezdím rychle, tady jsem ale závodit rozhodně nechtěl. Celá scénka totiž vypadala, jako kdybychom vyražili řidiči autobusu celou rodinu, a on tedy, celkem logicky, vzal spravedlnost do vlastních rukou. Jistě uznáte, že v takové situaci vám je asi země malá a naděje na přežití snad ještě menší. Autobus se přehnal kolem, zahalil výhled černým kouřem, a když se po chvíli opět vyjasnilo, uviděli jsme další situaci, při které nám tuhla krev v žilách. To když se v protisměru řítily v levém pruhu autobus podobně vysokou rychlostí s množstvím všeho možného přivázaného na střešní zahrádce. To by ještě šlo, kdyby na těch horách věcí neležel místní mladík, který tam dělal kdo ví co. Na to, že by třeba ten autobus musel náhle prudce přibrzdit, jsem se bál pomyslet. To, že by taková situace mohla nastat, jsme zjistili, když jsme v podvečer v rychlém pruhu uviděli ulomenou větev, které jsem se jen tak tak stačil vyhnout. Myslel jsem si, že ji vytratil nějaké nákladní auto a hasil jsem si to vesele dál, když tu najednou proti nám stálo auto s defektem, kolem kterého se pohybovala tlupa nešťastníků.

Zaplatť pámbůh, že v pomalém pruhu vedle mě zrovna bylo volno, jinak si myslím, že tu nejeden ze zúčastněných dnes už asi nebyl. Jak jsme později zjistili, větve místo výstražného trojúhelníku jsou tu asi běžnou praxí. Nakonec jsme dorazili k jezeru Atitlán, ubytovali jsme se v pěkném hotelu na pobřeží a následující den jsme

se vyrazili motorovým člunem na druhou stranu jezera do indiánské vesnice San Juan. Cestou jsme pozorovali vodní plochu tohoto nejhlubšího jezera Střední Ameriky a obdivovali jsme majestátnost sopek San Pedro, Tomilán i Atititlán. Místo to bylo opravdu pozoruhodné, a to jak z výšky, tak z vodní hladiny. Po návratu do městečka Panajachel jsme viděli místní karneval i náboženskou slavnost, při které průvod lidí nese sochu Krista za zpěvu a kouře kadidla. Druhý den jsme ještě s místními fotbalovými příznivci zhlédli el Clásico, tedy zápas odvěkých rivalů, Barcelony a Realu, a potom jsme se vydali zpět do Guatemala City a přes Madrid také zpátky domů.

Z rumu Zacapa se u nás pomalu, ale jistě stávala legenda. Když nám v té době například volal majitel jednoho mimopražského baru, ve kterém chtěl mít širší nabídku rumů, mluvil o rumu Zacapa jako o klasice, kterou samozřejmě mít musí. Popularita rumu Zacapa rostla ze dne na den, a jak už to bohužel u úspěšných značek u nás v republice bývá, všimnou si jejich potenciálu takzvaní paralelní importéři, přesněji řečeno příživníci, kteří využijí toho, že je mnohdy strastiplná cesta již vydlážděná, a tak naplní v Německu, Nizozemsku i jinde své nákladňáčky zbožím často určeným pouze k prodejm v duty free a prodávají ho pod vaší prodejní cenou, jenom aby utrhli o pár korun víc, než aby si to zboží kupovali od akreditovaných importérů. To, že svým chováním v konečném důsledku degradují hodnotu skvělého výrobku, je jim jedno. A tak nám jako oficiálními dovozci nezbývá než ještě více pracovat, snažit se být vždy o krůček napřed a pohybovat se pokud možno ve vodách, kam šmelináři nemají přístup.

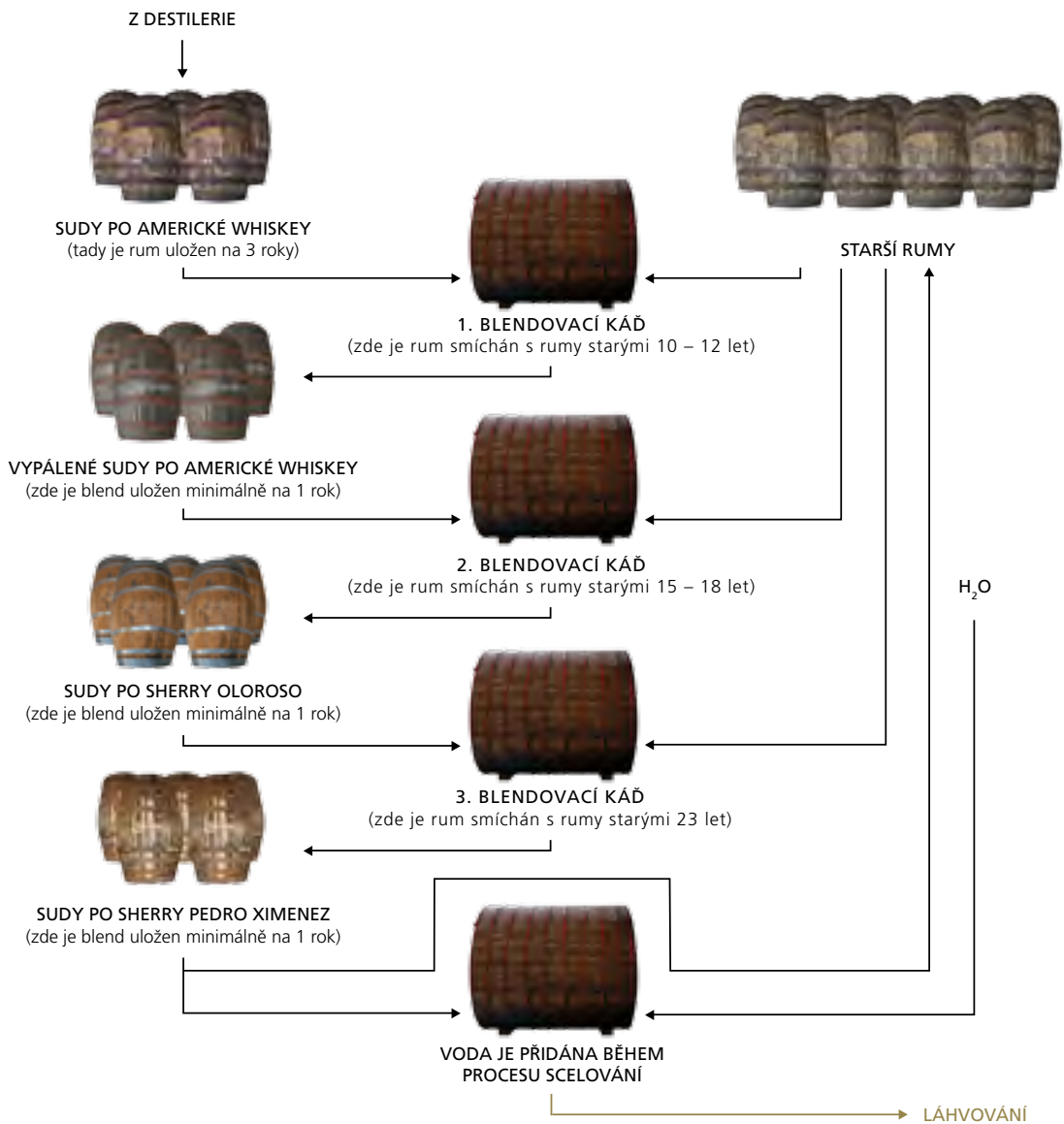
Honza Albrecht prezentuje rummy Zacapa každý týden, ať už u nás nebo na různých firemních akcích. Tam mají lidé možnost ochutnat panenský med cukrové třtiny a porovnat jeho chuť s chutí melasy nebo ochutnat rum Zacapa v jednotlivých fázích jeho zrání a tím si udělat obrázek o tom, jak jednotlivé sudy ovlivňují jeho chuť. Pořádáme řízené ochutnávky, vymýšlíme exkluzivní balení, jejichž výrobu máme pod kontrolou, a tak dále. To všechno jsou podle našeho názoru detaily, kvůli kterým se vyplatí spolupracovat s námi a nepodporovat parazity, nehledě na to, že jim jejich pofidérní zdroje mohou čas od času a někdy i nadobro vyschnout.

V době, kdy jsem dopisoval tento materiál, jsem dostal mailem informaci, která byla právě otištěna v Blesku. Psalo se v ní, že Michaela Ochotská připravuje vánoční kokosové koule s rumem Zacapa XO a sama snoubenka tenisty Lukáše Rosola dodává: „Když rumové kuličky, tak jediné ze Zacapy. U nás mají vždy obrovský úspěch.“ Možná je to trochu „crazy“, ale nakonec proti gustu žádný dišputát. Tento střípek ale myslím dobře ilustruje, kam zatím dokráčel rum Zacapa v naší republice od svých prvních nesmělých krůčků.

Koneckonců i v rubrice top 10 na poslední dvoustraně našeho časopisu byl Ron Zacapa Centenario 23 během dvou let a osmi vydání, celkem 6x první a 2x druhý! ■

SISTEMA SOLERA

PRŮBĚH ZRÁNÍ RUMU ZACAPA CENTENARIO 23



- Na konci solera systému má rum sílu 48 – 54% alkoholu. Část je ukládána do rumové banky starších rumů a část určená k lahvování je naředěna vodou. Naředěním s vodou získáme finálních 40% alkoholu ale narušíme vyváženost rumu. Proto se dává rum na dalších 8 – 10 měsíců do 20.000 – 30.000 litrových kádí k ustálení. Následně je filtrován a lahvován.
- V případě zrání rumu Zacapa XO je posledním krokem v procesu zrání, uložení rumu na 2 roky do 250 litrových francouzských dubových sudů, které dříve uchovávaly desetiletý koňak. Jedná se tedy o blend rumů starých 6 – 25 let.
- Technicky to vypadá tak, že ze sudů, které dříve uchovávaly sherry Pedro Ximenez se polovina použije na výrobu rumu Zacapa Centenario 23 a ze druhé poloviny se 20 – 25% použije podle poptávky na výrobu rumu Zacapa XO. Zbýlá část se ukládá do rumové banky Zacapa.

LV



Warehouse #1 interview:



LORENA VÁSQUEZ

Monogram LV není jenom zkratka francouzské módní značky Louis Vuitton, ale pro milovníky rumu patrně daleko přitažlivějšího jména, paní Loreny Vásquez. Tato dáma stojí již 22 let za chuťovými profily guatemalských rumů Zacapa, které se těší světovému uznání díky nesporným kvalitám, jimiž disponují. Lorena Vásquez je narozena v Nikaragui, je vystudovanou chemičkou a potravinářskou technoložkou a zastává jako jedna z mála žen na světě funkci master blenderky, tedy osoby, která umí namíchat skvělé rummy.

Otázky na dálku pokládal Jakub Janeček.

Pro poslední číslo našeho časopisu v tomto roce jsem jí tedy na dálku položil několik otázek. Lorena na ně odpověděla a ještě nám poslala pozdrav a přání do nového roku 2014, jež naleznete uprostřed tohoto čísla.

Letos v dubnu už tomu bylo pět let, kdy jste mluvila v Praze ve Ville Richter a ve Sky baru Cloud 9 hotelu Hilton o své práci master blenderky rumu Zacapa. Bylo to krátce poté, co se vlastník této značky, společnost Industrias Licoreras de Guatemala, dohodl na spolupráci s největším globálním výrobcem a distributorem alkoholických nápojů, společností Diageo. Ovlivnila nějak spolupráce s Diageem vaši pracovní náplň? Mám na mysli poměr času, který věnujete blendování a cestování.

Vůbec ne. Čas, který věnuji cestování po světě, abych propagovala rum Zacapa, neovlivnil čas který věnuji blendingu.

Můžete nám prozradit, co je na blendování nejdůležitější?

Ano, můj nos. Je malý, ale mocný. Když míchám rumy různého stáří, nepoužívám chemii nebo počítače v laboratoři, ale řídím se čichem. Je to důležité, protože dva rumy si mohou být podobné chemicky, ale přitom mohou disponovat velmi rozdílnými vůněmi.

Jsou v plánu nějaké nové verze rumu Zacapa, například limitované edice nebo výroční láhve, na jejichž chuťovém profilu v současnosti pracujete, nebo je předmětem vaší práce „pouze“ udržování neměnné chuti již existujících rumů Zacapa?

Nedávno jsme uvedli na některé trhy v Evropě a v Guatemale novou limitovanou edici, Zacapa Reserva Limitada 2013, a dále pracujeme na některých dalších překvapeních! Skoro každý den ochutnávám a dohlížím na nové varianty. Je to moje práce a moje vášně.

A jak je to se Zacapou Etiqueta Negra, bude se v její výrobě ještě pokračovat?

Myslím, že ano. Tato edice má dobrý potenciál, ale pro jistotu se zeptej přímo ve společnosti Diageo.

(Zavolal jsem tedy Mariovi Navarrovi a ten mi řekl, že se prozatím nepočítá s ukončením výroby rumu Zacapa Etiqueta Negra, jak se o tom před časem spekulovalo.)

Jak vlastně vypadá váš běžný pracovní týden?

Je toho hodně, co bych mohla popsat, ale jenom pro představu: Pár dnů v týdnu jsem v kanceláři s mým inovativním týmem a pár dnů trávím také ve skladech zrání, kde mám neustále k dispozici reporty o průběhu zrání v jednotlivých sudech. Ráda se dělím o své znalosti a jsem opravdu hrdá na členy mého týmu.

Chtěli bychom Vás příští rok opět pozvat k nám do České republiky. Můžete nám napovědět, jaký termín by případně ve vašem nabitém kalendáři přicházel v úvahu?

Jsem schopna přijet, ale potřebovala bych nejprve vědět, kdy byste mě mohli potřebovat. Zeptáme se PR agentury, která vede moji agendu, a můžeme ten termín zarezervovat. Ráda se podělím o znalosti a skvělé zkušenosti s rumem Zacapa.

Existuje v blendingu rumů ještě něco, co by vás lákalo vyzkoušet?

Vždy se snažím najít nový rumový zážitek. To je to, proč se ráda nechávám inspirovat a snažím se ve správný moment analyzovat všechny možnosti, které mohu získat. Na nich potom pracuji, abych zjistila, která z nich bude dalším skvělým rumovým zážitkem...

Co vás v tomto roce nejvíce potěšilo a co zase naopak zklamalo?

Já si užívám každý den a jsem zvědavá na další životní zkušenosti. Nacházím pozitivní věci, které se dějí, a učím se být za všechno vděčná.

Víme o vás, že pocházíte z Nikaraguy. Myslíte si, že se tam ještě někdy natrvalo vrátíte?

No, to nevím, ale myslím si, že je lepší žít každodenní život a nechat se překvapit tím, co přinese budoucnost.

Když jsme byli před třemi lety v Guatemale, navštívili jsme v Quetzaltenangu rozsáhlé sklady zrání rumů vyzdobené ve stylu art deco. Z vrtulníku jsme potom viděli i výstavbu nových skladů jak pro zrání rumů Zacapa, tak pro rumy Botran. Jsou nové sklady pro zrání rumů Zacapa také tak pěkně vyzdobeny a jsou již v provozu?

Ano, ty jsou již v provozu, ale jsou na rozdíl od těch původních postaveny spíše v koloniálním stylu.

Jaký rumový koktejl máte nejraději?

Je jich mnoho, ale Zacapa tonic je skvělá volba pro horké dny, nebo long drinky... Záleží na momentální náladě a chuti.

Je nějaký rum master, kterého respektujete? A proč?

Tato práce je umění a všichni, kdo se pohybují na tomto poli, vědí, že to není jenom jméno, je to i velká odpovědnost – a to je důvod, proč nikoho nefavorizuji, ale respektuji je všechny.

Děkuji a hodně štěstí v novém roce! ■



RON ZACAPA CENTENARIO 15 – 0,7 L / 40 %

Je směsí rumů destilovaných pouze z nejsladších, prvně lisovaných šťáv panenského medu cukrové třtiny zrajících 5–15 let v systému Solera. **930 Kč.**



RON ZACAPA CENTENARIO 23 – 0,7 L / 40 %

Je vyráběn z těch nejpečlivěji vybraných rumů zrajících 6–23 let, které jsou následně blendovány po dobu minimálně jednoho roku. V papírovém kartonu. **1080 Kč**



RON ZACAPA CENTENARIO 23 – 0,7 L / 40 %

Je vyráběn z těch nejpečlivěji vybraných rumů zrajících 6–23 let, které jsou následně blendovány po dobu minimálně jednoho roku. V dárkovém balení z tvrdého kartonu. **1080 Kč**



RON ZACAPA CENTENARIO 23 – 0,7 L / 40 %

Je vyráběn z těch nejpečlivěji vybraných rumů zrajících 6–23 let, které jsou následně blendovány po dobu minimálně jednoho roku. V exkluzivním dárkovém balení. **1280 Kč**



RON ZACAPA CENTENARIO STRAIGHT FROM THE CASK

Je limitovanou edicí legendárního rumu Zacapa, který je lahvován v sudové síle 45 %. Na visačce tohoto rumu naleznete číslo láhve, datum plnění a podpis master blenderky Loreny Vásquez. **3300 Kč**



RON ZACAPA CENTENARIO 23 ETIQUETA NEGRA

Má obsah alkoholu 43 % a od Rumu Zacapa Centenario 23 se liší i v blendingu. Počet sudů po sherry je vyšší, a proto je tento rum i o poznání jemnější. **1590 Kč**



RON ZACAPA CENTENARIO XO – 0,7 L / 40 %

Je vyráběn z těch nejpečlivěji vybraných rumů o průměrném stáří 23 let, které jsou dále na dva roky ukládány do sudů z francouzského dubu, ve kterých byl dříve uložen koňak. Tento rum je následně blendován po dobu minimálně jednoho roku, aby bylo dosaženo perfektní rovnováhy ve složení vůně a chuti. **2200 Kč**



THE PATRÓN

SPIRITS COMPANY

V roce 1989 dva vizionáři, spoluzakladatel Paul Mitchell Systems John Paul De Joria a podnikatel Martin Crowley, založili The Patrón Spirits Company s jednoduchým cílem, kterým bylo vytvoření „nejlepší tequila na světě“.

Za použití výhradně Weberových modrých agáve zvaných Agave tequilana vypěstovaných na vysočině mexického státu Jalisco a propojením tradičních technik s moderními technologiemi vytvořili, jak říkají, „první ultraprémiovou tequila na světě“.

Pod vedením De Jorii a Eda Browna, který dříve pracoval jako výkonný ředitel společnosti Seagram, byla v Jalisco postavena nová destilerie. Pod dohledem renomovaného master destilera Francisca Alcaráze byla tato destilerie, Hacienda del Patrón, navržena tak, aby se stala nejmodernější destilérií pevně stojící na základech tradice.

Dvanáct osobitých ultraprémiových produktů zahrnuje v současnosti portfolio společnosti Patrón Spirits. Tučně vytištěné pro vás máme v naší prodejně. **Gran Patrón Burdeos tequila**, Gran Patrón Piedra tequila, **Gran Patrón Platinum tequila**, **Patrón Añejo tequila**, **Patrón Reposado tequila**, **Patrón Silver tequila**, **Patrón XO Cafe**, **Patrón Citrónge**, Patrón XO Dark Cocoa, **Pyrat Cask 1623 rum**, **Pyrat XO Reserve rum** a **vodku Ultimat**.



Tequila Patrón je řemeslně vyráběna stejným malosériovým postupem, jako tomu bylo v době jejího uvedení na trh v roce 1989. Klíčové rozdíly ve výrobním procesu daly základ jedinečnému stylu a konzistentní vysoké kvalitě.

VÝBĚR AGÁVE – Patrón spolupracuje s nejlepšími pěstiteli agáve v mexickém státě Jalisco, aby bylo zajištěno, že budou ručně vybírány pouze ty nejlepší modré agáve Weberovy. Tato selekce zajišťuje stálý přísun vysoce kvalitních agáve.

VAŘENÍ AGÁVE – Naše agáve jsou pomalu vařeny v malých cihlových parních pecích. Tento způsob zajišťuje, že se škrob promění v nejchutnější cukry. Pomalé vaření umožňuje obohatit vůni a chuť jedinečnými aromatickými složkami.

MLETÍ AGÁVE – Použitím válcových mlýnů a tradičních kamenných mlýnských kol tahona kombinujeme moderní technologii a tradiční metody k rozemletí agáve. Každý z obou způsobů mletí dodává odlišnou vůni a chuť, což má za následek odlišnou chuť tequila Patrón.

DESTILACE – Tequila Patrón je destilována v malých sériích za použití pouze měděných kotlíkových destilačních zařízení, aby bylo možno vyrobit tequila s jemnější chutí.

LAHOVÁNÍ – Každá láhev tequila Patrón je ručně vyrobená z recyklovaného skla a je také ručně číslována.

Tequila Patrón je dnes nejprodávanější tequilou na světě, dostupnou ve více než 140 zemích světa, včetně naší republiky. Naše společnost, Ultra Premium Brands, byla oslovena společností Patrón Spirits v roce 2012.



REPOSADO PATRÓN – 0,7L / 40 %.

Zraje více než 2 měsíce v dubových sudech a je blendem čisté chuti tequila Patrón Silver s tóny dubu tequila Patrón Añejo. **1320 Kč**

SILVER PATRÓN – 0,7L / 40 %.

Je v současnosti nejprodávanější 100 % agave tequilou na světě. Je plněna do ručně foukaných lahví z recyklovaného skla. **1240 Kč**

AÑEJO PATRÓN – 0,7L / 40 %.

Je lahodným blendem jedinečně stařených tequil, zrajících nejméně 12 měsíců v malých sudech z bílých dubů. **1500 Kč**



PATRÓN XO CAFE – 0,7L / 35 %.

Je výjimečnou směsí vysoce kvalitní tequila Patrón Silver a čisté, přírodní podstaty dobré kávy, dodávané ze dvou mexických států, z Veracruzu a z Chiapas. **720 Kč**

GRAN PATRÓN BURDEOS – 0,7L / 40 %.

Zraje 10 měsíců v dubových sudech. Následně je znovu destilována a uložena na 2 měsíce do sudů po nejlepších Bordeaux vínech. (Burdeos = španělsky Bordeaux.) **10580 Kč**

PATRÓN CITRÓNGE – 0,7L / 40 %.

Je přírodní pomerančový likér vyrobený v mexickém státě Jalisco. Nejsou do něho přidávány chemické látky ani umělá dochucovadla. **720 Kč**

FRANCISCO ALCARÁZ

Ptal se a fotografoval Jakub Janeček.

V roce 2012 jsme začali zastupovat v České republice Patrón Spirits, jejímž základním a velmi úspěšným destilátem je tequila Patrón. Když jsem o rok později v květnu měl namířeno do Mexika, chtěl jsem mimo jiné navštívit i destilérii, kterou si nechala postavit společnost Patrón Spirits v Atotonilku. Bohužel mi bylo písemně sděleno, že je návštěvnícké centrum uzavřeno a že to není možné. Trval jsem na svém, ale nikoho neobměkčilo ani mé ujištění, že to bude na mé vlastní riziko. Nakonec jsem měl ale štěstí, protože jsem měl tu čest se sejit s Franciscem Alcarázem, legendárním masterem destilerem, který v současnosti pracuje pro Patrón Spirits. Sešli jsme se v luxusních designových kancelářích pobočky Patrón Spirits Mexico v Guadalažare, a já tak mohl tomuto rodákovi z Tamazuly položit několik otázek.





Jaké byly Vaše začátky v tequilovém průmyslu a jak jste se stal součástí Patrón Spirits?

Když jsem byl v roce 1969 na Univerzitě, hledalo Ministerstvo obchodu inspektory tequily. O tequila jsem tenkrát nic nevěděl, ale sháněl jsem nějakou práci, a tak jsem se přihlásil. Stal jsem se jediným inspektorem na 54 destilérií všech velikostí. Mezi nimi velké jako Cuervo, Sauza, Orendain, která byla tenkrát číslem 3. Některé malé, jako Madrileña, tenkrát vznikaly a jiné zase zanikaly. Dnes je destilérií 150.

Od té doby se hodně změnilo. Tenkrát bylo jen málo techniků. Dnes je hodně vzdělaných inženýrů, kteří

toho vědí o procesu výroby opravdu hodně. Je také více technologie, je větší konkurence a tak dále.

Když mě pánové John Paul de Joria a Martin Crowley z Patrón Spirits v roce 1989 najali, bylo cílem vytvoření nejlepšího možného produktu, nejlepší tequily na trhu. Pan Crowley designoval láhev a zaregistroval obal. Já jsem udělal formuli a starám se o proces. Myslím, že se nám to docela podařilo.

Ostatní výrobci tequily často říkali: „Co si myslí ten bláznivej vlasatej gringo (John Paul de Joria), jak se může domnívat, že může bejt s takovým produktem úspěšnej?“ Pravdou ale je, že se Patrón stal poměrně brzy úspěšnou značkou a někteří ostatní výrobci nás začali

kopírovat, a to včetně filozofie a technických nápadů. S Patrón Spirits jsme toho v tequilovém průmyslu změnili hodně k lepšímu a já jsem na to hrdý. Inovovali jsme mnoho věcí. Skoro nikdo neplnil tequila do ručně foukaných láhví, protože to přináší obtíže. Není snadná kontrola obsahu každé láhve stejně tak jako to, aby korkový uzávěr dobře těsnil. Byla to velká výzva, ale my jsme se toho nebáli. Lidé si i přes počáteční potíže naše láhve oblíbili a akceptovali i vysokou cenu.

Kde se vlastně vyrábějí láhve pro tequila Patrón, v Mexiku?

Ano, skoro všechno naše sklo se vyrábí v Zapopanu v Jalisco a až na výjimky je z recyklovaného skla. Naše obaly jsou také z recyklovaného papíru. Zkrátka to znamená, že se chováme velmi šetrně k životnímu prostředí. Máme nulovou kontaminaci a velice si toho vážíme.

To je v dnešní době mnohdy bezohledné honby za co největšími zisky účtyhodné.

Bylo investováno mnoho času, úsilí a peněz do kontroly našeho odpadu.

Viděl jsem o tom nějaké dokumentární filmy...

Máme například systém zpětné osmózy, který je schopen vyčistit kontaminovaný kapalným odpadem z destilace. Ten má kapacitu 750 000 litrů za den. Provozdušená čistá voda je smíchána s bagasem a vzniká tak kompost. Máme 5 ha velmi kvalitního kompostu, který neprodáváme, i když je to po nás často požadováno. Dáváme ho zahrádkářům a také místnímu fotbalovému klubu v Atotonilku.

Jaká je dnes vlastně situace se vstupním materiálem pro výrobu tequily? Je ho dostatek? Vzpomínám si, jak byla v 90. letech minulého století v důsledku napadení škůdci agáve nedostatkovým zbožím a její cena dramaticky rostla.

Ano, jednalo se o napadení dvěma mikroorganismy, houbou a bakterií, ale ve skutečnosti se tenkrát sešlo více faktorů, které měly vliv na růst cen agáve. Jednak to byla velice tuhá zima, během které poprvé po 105 letech napadl v Guadalajaře sníh. Na vysočině státu Ja-

lisco klesly teploty hluboko pod bod mrazu a pomrzlo mnoho mladých rostlin. No a v neposlední řadě je potřeba zmínit i to, že přibývalo tequil se 100% obsahem cukru z agáve. Tyto faktory v té době zapříčinily prudký nárůst cen, kdy z původní výkupní ceny agáve, která byla do té doby 1,6 pesos za kilo, se prakticky přes noc stalo 17 pesos.

My dnes platíme přes čtyři pesa za kilo, což je velice slušná výkupní cena. Platíme trochu víc, než je běžné, a požadujeme kvalitní zralá agave.

A jaký je dnes v Mexiku poměr výroby mixto tequily a 100% agáve tequily?

Dříve se vyráběly, pokud se bavíme o objemu, převážně tequily mixto (s obsahem cukrů z agáve minimálně 51%) a jenom malé procento bylo tequil 100% agáve. Dnes je ten poměr půl na půl a 100% agáve tequil neustále přibývá.

V Mexiku je možné pozorovat něco jako cyklus, který se opakuje a během kterého je výkupní cena vysoká a potom zase nízká. Lidé zasadí mnoho agáve s tím, že zbohatnou, ale potom tu svou úrodu třeba nemohou prodat. Potom se stává, že zakládají nové destilerie, aby vyrobili tequila. Průměrnou tequila není tak těžké vyrobit, ale může být těžké ji prodat. Mnohdy ti lidé nevědí, do čeho jdou, a to není dobré pro celé odvětví a nakonec ani pro ně samotné.

Pokud připravujete destilérii, musíte mít plán produkce řekněme na sedm let a každý rok si propočítáte, kolik agáve budete potřebovat pro svou produkci. My se snažíme jít touto cestou a mnohé destilerie nás kopírují. Vypadá to, že ovlivňujeme celý tequilový průmysl.

Co si myslíte o vývozu mixto tequily v tancích?

Je to složité, tequila mixto je kategorie tequily, která obsahuje minimálně 51% obsahu cukru z agáve a její vývoz v tancích je legální.

Ano, ale realita je taková, že do tequily v tancích je mnohdy před láhvováním přimícháváno něco, co jí na chuti rozhodně nepřidává. Nemyslíte si, že by tento problém mohl být zákazem vývozu tequily v tancích vyřešen?



Ano, ale to se myslím jen tak nestane, protože do importu v tancích jsou zainteresovány společnosti převážně z USA, které nebudou jmenovat a které investovaly nemalé peníze do plnicích linek a tak dále.

Myslím, že je nutné lidi vzdělávat a vysvětlovat jim rozdíly. Já jezdím po světě a trénuji přední světové barmany a postupem času vidíme, že si lidé neobjednávají tequila, ale že chtějí Patrón. Někteří zákazníci zkrátka pochopili, že Patrón je synonymem pro kvalitu, a nechťejí levný, pochybný destilát, ale Patrón. To je pro nás skvělé mít takový status.

To nepochybně – za tak krátkou dobu.

Ano, jsme velice mladý výrobce. 24 let pro společnost není příliš dlouhá doba.

Je to bezpochyby skvělý výsledek. Takže vy si nemyslíte, že bude export tequily v tancích jen tak zrušen?

No v budoucnu lidé rozhodnou, mixto tequila je kategorie, a i když já bych jako Mexičan byl rád, aby byla veškerá tequila plněna do lahví tady v zemi původu, tak si myslím, že se to kvůli lobbistům a zájmům firem, pro které pracují jen tak nestane.

V minulosti jste pracoval jako konzultant pro tradiční destilérii 7 Leguas, která má dodnes dobrou reputaci jako jedna z nejlepších.

Je to dobrý výrobce, pracoval jsem pro ně v té době jako nezávislý poradce, pomáhal jsem jim postavit destilérii. V době, kdy mě kontaktoval Martin Crowley, jsem byl žádán, abychom pro Patrón Spirits destilovali tequila Patrón v destilérii 7 Leguas. Samozřejmě s jinou formulí a lidé ze 7 Leguas to akceptovali.

A co vlastně znamená název 7 Leguas? Byl to skutečně kůň Pancho Villy, jednoho z nejvýznamnějších generálů mexické revoluce?

No, Pancho Villa měl klisnu a ta se jmenovala 7 Leguas. Pojmenoval ji zřejmě podle vzdálenosti, kterou kůň v té době byl schopen urazit za jeden den.

7 Leguas v kilometrech je bez mála 30 kilometrů (přesně 29 253 metrů). Tak například abyste se z Guadalajary dostal na vysočinu státu Jalisco, musíte nejprve do prv-

ního města a tím je Zapotlanejo – a to je sedm leguí. Ze Zapotlaneja do Tototlanu je to dalších 7 leguí, z Tototlanu do Atotonilka sedm leguí, z Atotonilka do Degollada dalších sedm, atd. V těchto městech byla místa, kde se mohli koně napít, jezdci mohli povečeřet a přenocovat a tím začala města růst a vzkvétat.

Zajímavé. A destilérie 7 Leguas je v Arandas?

No, je blíže Arandas než ke Guadalajaře, ale do Arandas je to od ní ještě dalších 34 kilometrů.

Či nápad to byl používat ve výrobním postupu tequily Patrón staré mlýny tahona a dřevěné kádě, ve kterých necháváte kvasit šťávy i s vláknem, tak jako se to dělalo dřív?

No, já jsem ten postup používal v Siete (myšleno 7 Leguas).

A jakou chuť to dodává finálnímu produktu?

Dodává to zemitou chuť a vůni čerstvých hub.

Zatímco šťávy z běžných mlýnů, které kvasí bez vláken, disponují více květinovými tóny?

Ano, květinovými a ovocnými tóny.

Jak velké procento zkvašené šťávy je z tahony a dřevěných tanků, kde šťávy kvasí s vláknem, a jak velké z běžně používaných mlýnů a fermentace bez vláken?

Je to půl na půl.

Kolik výrobců myslíte ještě v Mexiku používá tento starý způsob kvašení šťáv ve dřevěných tancích?

Velmi málo, možná tři.

Je to proto, že je to náročnější a dražší způsob?

Ano, náročnější, dražší a méně efektivní. Pro nás je ale na prvním místě kvalita a až potom další faktory.

Jak velkým problémem je podle Vás používání nerezových autoklávů pro uvaření agáve?

My nepoužíváme nerezové autoklávy. Můžete s jejich pomocí ušetřit energii, ale není u nich možné tak dob-



ře kontrolovat teplotu. Ve skutečnosti autoklávy zvyšují teplotu, aby zkrátily čas vaření. Když zvýšíš tlak, zvýšíš i teplotu – a potom se stává, že bývá agáve na povrchu sežehnutá – a to dává finálnímu produktu špatnou chuť. Krátká doba vaření také způsobuje nedokonale uvaření středu agáve. Kvůli tomu ztrácí finální produkt sladkost a také získává nežádoucí chuť.

Takže Patrón používá pro vaření staré kamenné nebo cihlové pece?

Ano, cihlové pece. Malé cihlové pece, malé fermentační kádě, malá kotlíková destilační zařízení. Všechno je malé a všechno trvá poměrně dost dlouho. Čas je hlavní filosofií naší společnosti. Čas je pro nás ekvivalentem kvality.

Když jste v minulosti potřebovali vyrábět větší množství tequila, tak jste vždy postavili další malou destilérii stejné kapacity, jakou měla ta předchozí? Dnes už tak máte vlastně 12 destilérií pod jednou střechou. Kolik jich ještě budete muset v budoucnu postavit, co myslíte?

No, existují samozřejmě nějaké limity, ale my jsme připraveni na rozšiřování. Bude záležet mimo jiné i na tom, jestli budeme mít dost vody a elektřiny. Hlavně vody. V současné době máme dostatek elektřiny a zatím i dost vody pro další rozšíření a máme i dostatek agáve, což je velmi důležité.

Co se týká vody, máte svou vlastní studnu?

Máme dvě studny.

Ptám se, protože vím, že ne každý výrobce má to štěstí...

My máme naštěstí 2.

Abych se ještě vrátil ke kvašení, to trvá vždy 72 hodin?

Naše šťávy kvasí 72 hodin, ať už se jedná o kvašení s vláknou nebo bez.

Potom následuje dvojí destilace, jejíž výsledkem je destilát s obsahem alkoholu 55 %?

Správně, pouze někdy, například pro výrobu tequila, jako je platinum, používáme ještě třetí destilaci.

Má 55% tequila nějaké speciální jméno?

Ne, je to tequila. Tequila má minimální obsah alkoholu 35 % a maximální obsah 55 %.

Ptám se, protože kdysi, když jsem byl v Mexiku poprvé, mi v jedné destilérii řekli, když jsem ochutnával 55% tequilu přímo z destilačního zařízení, že se jí říká tuba...

No, buď si dělali legraci, anebo jí tak v té destilérii říkali. Tuba je ale název pro zkvašenou šťávu z kokosu, která se dělá převážně ve státě Colima.

No já vím, včera jsem měl to štěstí a ochutnal jsem dokonce tubu od jednoho starého pána na ulici v Guadalajaře.

Opravdu? A prodával i pulque?

Ne, myslíte zkvašenou šťávu z agáve?

Ano, z velkého druhu agave, který má gigantické listy a jeho srdce může vážit kolem 500 kil. Do jeho středu se udělá otvor a šťávy, které se tam stahují, se jmenují aguamiel, ty se sbírají a nechávají se zkvasit.

Máte ho rád?

Ne, nemám.

Nemáte? Vždyť dříve bylo v Mexiku pulque velmi populární, existovaly mnohé pulquerie (obdobá našich hospod IV. cenové). Existují vůbec ještě?

Dnes už skoro vymizely, pár jich ještě bude na území dnešního Mexika City, ve státech jako Toluca a možná v Pueble.

Pulque je přece tradice, pulque je Mexiko ne?

Ano, byl to jeden z prvních alkoholických nápojů připravovaných bez destilace, který se tu pil. Je to vlastně víno z mezcalu (rozuměj z agáve).

Tomu člověku, který chodí vysávat šťávu z agáve pro výrobu pulque, se říká tlachiquero. Víte, co to slovo znamená?



Ne, nevím. Je to slovo ze starého jazyka nahuatl.

Podobně je to tedy i se slovem jimador?

Ano, to je také z nahuatl a je to označení pro někoho, kdo osekává listy a sklízí agáve.

Já jsem si původně myslel, že je to španělské slovo, které je nějakým synonymem pro sklizeň, ale zjistil jsem, že ve Španělsku ho lidé neznají...

Když už jsme u sklizně agáve. Říká se, že mají být listy useknuty co nejbližší srdci agáve, aby se zabránilo hořkosti, která by mohla ovlivnit finální produkt.

Ano, zjistilo se, že tequila je kvalitnější, když jsou listy useknuty blíže srdci agáve.

To mě vždy překvapovalo, že zatímco agáve pro výrobu tequily jsou většinou sklizeny tímto způsobem, u sklizených agáve pro výrobu mezcalu tomu tak není.

To je pravda, nástroj, který se používá k osekávání listů modré agáve pro výrobu tequily, coa, je ostřejší než ten, kterým se sklízí agáve pro výrobu mezcalu. Tam se dokonce někdy používají pouze mačety a sekery. Z listů se potom mohou dostávat do mezcalu voskové částice a méně sladké částice.

Dříve se z trnů na špičce listů dělaly jehly a vlákna uvnitř listů byla používána jako nitě. Využívají se ještě dnes k něčemu odsekuté listy agáve po sklizni?

V současnosti se na nic nepoužívají. Nechávají se na polích, shnijí a stanou se součástí půdy. Slouží jako kompost.

Musí to být tuny materiálu...

Tuny, ale i pole jsou velká. Dělají se výzkumy, jak by se daly listy agáve dále využít, ale dosud nikdo nepřišel s konkrétním nápadem. Faktem je, že základního materiálu pro další využití by bylo hodně.

Co je v současnosti vaší denní pracovní náplní v Patrón Spirits company?

Moje práce je dnes trochu jiná než v začátcích. Účastním se na designování staveb, na to tady máme speciál-

ní oddělení. Jednou z nejnáročnějších prací, kterou ale dělám, je vývoj nových produktů. Dosud jsem vytvořil všechny výrobky pro Patrón Spirits.

A stále kontrolujete každou várku vyrobené tequily?

Ano, kontroluji a podepisuji se pod ni. Také dělám hodně tréninků a seminářů. Dříve jsem to dělal pouze já, ale dnes nás je víc.

Další otázkou je zrání tequily. Je nějaké omezení pro zrání tequily? Před 20 lety říkali výrobci tequily, že nelze nechat tequila zrán příliš dlouho, protože to tequila zkrátka neprospívá. Dnes ale máme tequily extra age, ultra age...

Nemyslím, že by dlouhé zrání mělo být problémem. Jako v každém procesu i tady musí existovat kontrola. Když máte dobrý destilát a nenarušíte jeho kvalitu použitím špatných sudů, můžete mít i dlouho zrající finální produkt. Tequila zraje samozřejmě trochu odlišně než destiláty z hroznů nebo cukrové třtiny. Je potřeba studovat zrání, což je vlastně chemický proces, jehož značnou částí je oxysličování. Některé složky destilát získává a některé zase ztrácí. Obecně se dá říci, že když máš dobrou tequila a dobré sudy, můžeš mít i dobrou starou tequila.

K tomu ale ještě musíme počítat s evaporací neboli s odpařováním..?

Ano, dochází ke ztrátám a někdy i velkým ztrátám v závislosti na teplotách. Někdy ztrácíme 1 % i více.

No, já bych tipoval více, když víme, že se ve Skotsku odpařuje kolem 2 % a v Karibiku dokonce kolem 8 %.

U nás je to jenom 1–2 %.

A vy necháváte zrán tequila v Atotonilku poblíž destilerie?

Přímo v destilerii.

A v jaké nadmořské výšce?

Je to poblíž Guadalajary, kolem 1500 metrů nad mořem.



No, tak to je dost vysoko, tam nemusí být tak horko.

V noci může být -2 °C nebo -3 °C a v poledne třeba +26 až +28 °C.

Jaký je Váš názor na rituál pití tequily s citronem a se solí a také, což je daleko bizarnější, s pomerančem a se skořicí, což je móda, která přišla z USA nebo byla vymyšlena v Evropě, nevím přesně. Já si limetu a sůl s blanco tequilou dovedu přestavit. Může to být součástí mexické tradice, kterou můžeme vidět například ve zlatém věku mexického filmu, ale pomeranč se skořicí?

Já se domnívám, že použití limety a soli má pouze maskovat špatnou chuť. Rychle do sebe kopnout nekvalitní destilát a rychle na jeho chuť zapomenout kousnutím do limety. Přitom by mělo jít o to vychutnat si kvalitní destilát očima, nosem a jazykem. Já mám daleko raději než „konička“ (panákovou skleničku) skleničku koňakovou. Pro mě je design koňakové skleničky ideální. Je to dokonalý tvar. Dobře padne do ruky, destilát jemně zatočíte, uvolní se příjemná vůně, vidíte dobře barvu, napijete se a můžete dobře využít všech svých smyslů. Potom není důvod tequilu ničím zajídat.

A jak to tedy bylo dříve v těch mexických filmech? Myslíte, že kvalita tequily byla špatná?

Myslím, že cílem bylo se opít a ne si pochutnat – a to by cílem podle mého názoru být nemělo.

S pomerančem a skořicí to je zřejmě stejné, s tím rozdílem, že tuto kombinaci tady v Mexiku ani nikdo nezná?

Přesně tak, není to náš zvyk a důvod bude asi stejný, skrytá chuť nekvalitní tequily.

Odkdy se vlastně začal používat název tequila pro destilát, kterému se do té doby říkalo vino mezcal?

To bylo zavedeno za vlády prezidenta Porfiria Diaze, kdy se začalo používat slovo tequila.

Porfirio Diaz vládl v letech 1876–1911, ale ví se přesně, kdy se to začalo používat?

Ne, to se přesně neví.

Nedávno jsem se byl podívat v kině na film Quentina Tarantina Django. Je to film, který se odehrává ve Spojených státech za války Severu proti Jihu, tedy v letech 1861–1865, a někdo si v tom filmu objednával tequilu, která vlastně ale pod tímto názvem tehdy ještě nemohla existovat. Správně by si tedy měl objednat vino mezcal, nebo ne?

Ano, asi by tvůrci filmu měli podrobněji studovat naši historii, aby byli přesnější. (smích)

V jakých zemích je v současnosti tequila Patrón dostupná?

Především v USA, kde je naše 100% agáve ultra premium tequila v této kategorii jedničkou. Dále jsme zastoupeni ve více než 140 zemích světa včetně Mexika, kde jsme začali obchodovat před dvěma lety.

Víte, co je v současnosti důvodem, proč není možné navštívit vaši destilérii? Jsou to bezpečnostní důvody?

Ano bezpečnostní důvody. Nikdo nechce riskovat ničí bezpečnost a nést za to odpovědnost.

A bude návštěvnícké centrum v budoucnu zase otevřeno?

Ano, chceme ho v budoucnu zase otevřít, až se situace uklidní.

Mluvili jsme o bezpečnosti a kriminalitě tady v Mexiku už během cesty do vašich kanceláří. Zajímalo by mě, jestli se Vy sám cítíte tady v Mexiku bezpečně?

Jsou tu nebezpečná místa a některá jsou naopak bezpečná. Guadalajara je například bezpečnější než jiná města.

Takže se dá říci, že se cítíte bezpečně a můžete jít kam si vzpomenete?

Raději ne příliš pozdě a ne na místa se špatnou pověstí, kde bych riskoval.

Takže jste opatrný, ale nebezpečí únosu třeba necítíte?

Možná existuje, ale jsem opatrný, pořád opatrný.



Viděl jsem na internetu obrázky interiérů vagonů Patrón Expressu. Kde je tento vlak používán?

To je v USA. Byl jsem v něm se svou ženou, v době, kdy jsme uváděli na trh Patrón Burdeos. Je opravdu velmi luxusní.

To tedy ano, připomíná Orient Express...

Ano, to je pravda. Je to zřejmě vlak pro blízké přátele J. P.

Jaký je vlastně spolumajitel Patrón Spirits John Paul de Joria? Navenek působí velmi sympaticky.

Ano, je to dobrý člověk, filantrop.

Létá sem do Atotonilka svým letadlem často?

Moc často ne, ale čas od času nás navštíví.

Mohu se Vás zeptat na Pyrat rum, který také patří Patrón Spirits? To je také Vaše práce?

Ano, moje práce.

Zajímalo by mě, kde se bere tak výrazná chuť pomerančů v jeho chuti.

Pro zrání používáme sudy, ve kterých byl dříve pomerančový likér Cítrónge.

A o jak starý rum se jedná?

Je to blend rumů různého stáří. Jsou tam rумы osm deřet let staré, ale nejstarší složkou jsou rумы 15 let staré.

Zrají tyto rумы v systému solera?

Ne, nezrají v soleře.

Bylo pro Vás obtížné udělat tento blend?

Nemohu to moc vysvětlit, jak to dělám, ale nebylo to tak obtížné. Je to jako když vaříte, dáte tam trochu toho a trochu toho, a až vám to chutná, je to hotové.

Je práce pro Patrón Spirits vyvrcholením Vaší kariéry?

Myslím, že ano.

Děkuji za rozhovor.

Bylo mi potěšením.



Time is quality

El tiempo en las bebidas es calidad y en patrones tiempo y calidad son sin duda la clave del éxito. Lo recuerdo cuando tomaba alguna bebida lo que se está dando en su tiempo. Salud.

Čas je kvalita.

Čas u nápojů rovná se kvalita a v Patrónu jsou čas a kvalita brány velmi vážně. Mějte to na paměti, když se chystáte pozřít nějaký nápoj.

Na zdraví.

*Francisco Alcaraz
Patrón Spirits Mexico
Master Distiller*



Distiller of the year 2011
SFWS Competition

Ohlédnutí za akcí:



RON COOPER

La Fabrika – čtvrtek 14. 11. 2013 ve 13:00
Praha 7, Komunardů 1001/ 30

Legenda jak mezi umělci, tak pojem mezi výrobci mezcalu. Americký výtvarník a majitel společnosti Del Maguey, vyrábějící úžasnou řadu organických mezcalů, nás provede magickým světem poctivého řemesla.





foto: Marek Tippel

Všechno zlé je pro něco dobré, říká staré pořekadlo. V tomto případě bylo zlé, že jsme nemohli udělat akci s Ronem Cooperem u nás v podpalubí, které ještě stále sanujeme a připravujeme na finální kroky rekonstrukce. Museli jsme tedy oproti předpokladům najmout na tuto akci bar divadla La Fabrika, což byl další fakt, který bychom řadili spíše k tomu zlému, na druhou stranu jsme mohli pozvat více hostů, než by se vešlo k nám, a tak Ron Cooper mohl místo dvou plánovaných přednášek udělat pouze jednu.

Ve čtvrtek 14. listopadu se tedy v La Fabrice sešlo zhruba 80 pozvaných hostů, aby si poslechli vyprávění legendárního Rona Coopera o tom, jak začal budovat svou společnost Del Maguey, Single Village Mezcal, a co je vlastně na jeho mezcalech tak pozoruhodné, že je dnes můžeme najít v nabídce nejlepších světových barů a restaurací.*

Ron Cooper s sebou přivezl do Prahy malé keramické kalíšky Del Maguey, ze kterých jsme postupně ochutnávali mezcal Chichicapa, VIDA, Tobala, Tepextate a Ibérico. Než se tak ale stalo, měl každý z pozvaných hostů možnost ochutnat uvařené, nebo spíše využené agáve, jehož kousky Ron z Oaxacy také přivezl. To byl detail,

jehož význam možná někteří ocení až s postupem času. Ochutnat totiž uvařené nebo využené agáve ještě před jeho rozemletím se nepoštěstí každému ani při návštěvě Mexika, natož u nás. Přitom se jedná o základ k pochození vstupní suroviny pro výrobu mezcalu stejně tak jako jeho charakteristické uzené chuti.

Během ochutnávky jsme se dověděli mnoho zajímavých informací o jednotlivých druzích testovaných vzorků i o rostlinách, ze kterých jsou vyráběny, zatímco bylo na zeď promítáno zhruba 100 fotografií zachycujících jejich výrobu tradičním způsobem, kterým se mezcal na území dnešního Mexika po staletí vyráběl.



Výběr 49 barů světa aktivně pracujících s mezcaly Del Maguey

- **Artesian**, Drinks International World's No.1 bar 2013, 2014, *London*
- **American Bar at The Savoy**, *London*
- **Connaught Bar** (Ago Perone), *London*
- **69 Colebrooke Row** (Tony Congilario), *London*
- **Hakkasan**, *London*
- **Dabbous**, *London*
- **Santo**, *London*
- **Experimental Cocktail Club**, *Paris & London*
- **Milk and Honey**, *London*
- **High Five** (Ueno San), *Tokyo*, The Polignac Best Bar in Asia
- **Dessert Bar Krepe**, *Kyoto*
- **Drink** (John Gertsen), *Boston*, World's best cocktail bar při udělení cen na Tales of Cocktails 2013
- **Eastern Standard** (Jackson Cannon), *Boston*
- **Dead Rabbit** (Jack McGarry), *New York*, World's Best New Cocktail Bar a World's Best Cocktail Menu při udělení cen na Tales of Cocktails 2013
- **NoMad** (Leo Robecheck), *New York*, World's Best Hotel Bar
- **PDT**, *New York*
- **Death & Co** (Eryn Reese), *New York*
- **Mayahuel** (Phil Ward), *New York*
- **Apt 13**, *New York*
- **Pouring Ribbons** (Joaquin Simo), *Brooklyn*
- **Clover Club** (Julie Reiner), *Brooklyn*
- **Big Star**, *Chicago*
- **Violet Hour**, *Chicago*
- **Frontera Grill**, *Chicago*
- **Sable** (Freddie Sarkis), *Chicago*
- **Aviary** (Charles Joly), *Chicago*
- **Slanted Door**, *San Francisco*
- **Bar Agricole**, *San Francisco*
- **Coyote Cafe**, *Santa Fe*
- **Las Perlas**, *Los Angeles*
- **Rivera**, *Los Angeles*
- **The Varnish** (Eric Alperin), *Los Angeles*
- **Canon: Whiskey and Bitters Emporium**, *Seattle*
- **Zig Zag**, *Seattle*
- **Anvil**, *Houston*
- **Cedars Social Club**, *Dallas*
- **Clyde Common**, *Portland*
- **Jimmy's**, *Aspen*
- **Candelaria**, *Paris* – Highest Climber / The Botran Best Bar in Europe
- **The Dr.** (David Trampe and Arno), *Rotterdam*
- **Door 74**, *Amsterdam*
- **Capri**, *Köln*
- **Ocaña**, *Barcelona*
- **Cocktail Club**, *Copenhagen*
- **Lily and Bloom**, *Hong Kong*
- **Cafe Iguana**, *Singapore*
- **Vine Wine Boutique Bar & Cafe**, *Hanoi*
- **Everleigh Bar**, *Melbourne*
- **La Biznaga** (Zandunga), *Oaxaca*



CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD

GIRAUD



AY
GRAND CRU

CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD

Hommage
CHAMPAGNE

SAINT
AY-FRANCE



WAREHOUSE #1
news

Lorena Vásquez



Les deseo a todos los
amantes de Ron Zacapa
la República Checa
Feliz Año 2014

Laura Vargas

NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



PRAIRIE VODKA

Výrobci této organické vodky upřednostňují kvalitu před kvantitou. Pomalu řemeslně připravují tuto vodku v minnesotské préríi z kukuřice od semínek po láhev. Je to vodka od těch, kterým záleží na tom, co je v láhvi, pro ty, kterým není jedno, co pijí.

CENA: 710 Kč

PRAIRIE CUCUMBER FLAVORED VODKA

Využívá navíc osvěžující okurkové příchutě.

CENA: 710 Kč

PRAIRIE GIN

je organickým, řemeslně vyráběným ginem, pátou generací výrobců destilátů. Tento blend obilného destilátu s nejlepšími dostupnými bylinami vás potěší svou osvěžující chutí bylin s velmi jemným dotekem jalovce.

CENA: 710 Kč

WHISKY BIBLE 2014

Bible pro každého milovníka whisky, kterou dává dohromady Jim Murray již desátým rokem. Pro toto jubilejní vydání nezávislého průvodce světem whisky ochutnal a ohodnotil Jim Murray přes 4500 vzorků whisky z celého světa!



CENA: 450 Kč

CREMA DE SOTOL HACIENDA DE CHIHUAHUA

je výjimečně jemný krémový likér, který je kombinací organicky vyráběného sotolu, smetany a pekanových ořechů. Není mdlý a příliš sladký, ale zkrátka skvěle vyvážený a navíc hezky zabalený jako všechny láhve sotolů Hacienda de Chihuahua.

CENA: 830 Kč

SOTOL HACIENDA DE CHIHUAHUA H5

je pět let zrajícím sotolem ze 100% divokých agáve dasylirion rostoucích ve státě Chihuahua. Jedná se o sotol, který se na pět let ukládá do sudů z francouzských dubů. Díky jeho nepřekonatelné jemnosti si ho oblíbila mimo jiné i americká herečka Julia Roberts.

CENA: 3800 Kč



(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



JUSTINO'S MADEIRA – TERRANTEZ 1978

První vlašťovka ze slibovaných ročníkových lahví Justino's Madeiry, o kterých jsme vás informovali v minulém čísle našeho časopisu. Bílá odrůda hroznů Terrantez už dnes na Madeiře skoro neexistuje, a tak snad milovníkům madeiry nezkaží skvělou chuť ani tomu odpovídající cena.

CENA: 7940 Kč

BEZINKOVÝ TONIK FEVER-TREE

Řada prémiových mixerů Fever-Tree byla rozšířena o bezinkový tonik Fever-Tree Elderflower Tonic Water.

Ten obsahuje pramenitou vodu ze Skotska, chinin z hranic Rwandy a Konga a bezinky z malé farmy v anglickém Gloucestershiru, tedy z místa známého díky pěstování těch nejlepších bezových květů. Bezinky jsou zde sbírány ručně za ranního rozbřesku, aby byla zajištěna nejlepší možná kvalita a čerstvost květů.

Výtažek z květů bezinek je získán během krátké doby po sklizni, aby nebyla ztracena jejich lahodná květinová vůně.

Tento úžasný tonik je čistě přírodním produktem, který je oslazen třtinovým cukrem a neobsahuje sulfity, barviva ani umělá dochucovadla. Je velice chutný jako osvěžující nealko soft drink, nebo si můžete s jeho pomocí připravit například vynikající variaci klasického Gin & Toniku.

CENA: 30 Kč



RUM SIXTY SIX FAMILY RESERVE 12 Y.O. je

rumem destilovaným v destilérii Foursquare na Barbadosu, a to jak v kotlíkových destilačních zařízeních, tak v destilační koloně. Po osmi letech zrání v sudech z bílých dubů jsou vybrány ty nejlepší sudy, ve kterých potom zraje rum ještě další čtyři roky do konečných dvanácti let.

CENA: 1170 Kč

FOURSQUARE SPICED RUM

Tento kořeněný rum je vyráběn podle starého tajného receptu Sealeovy rodiny, předávaného z generace na generaci a destilovaného v historické destilérii Foursquare na Barbadosu. Můžete v něm cítit anýz, vanilku, skořici i pomeranč s jemně zázvorovým zakončením. Jedná se o nádhernou vyváženost mezi kořením a bylinkami.

CENA: 590 Kč

RUM R.L. SEALE'S 10 Y.O. je vlašťovkou pro RL Seale & Company. Tento poklad zraje na Barbadosu 10 let v tradičních sudech z amerických dubů, které dříve obsahovaly bourbon. Po 10 letech jsou vybrány pouze sudy s tím nejlepším obsahem, který je následně naplněn do krásných černých láhví se jménem Sealeovy rodiny.

CENA: 940 Kč



TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT

NOVÝ BAR BONVIVANT'S

Na Starém Městě pražském, na adrese Bartolomějská 3, byl otevřen nový bar BONVIVANT'S ve stylu koktejl tapas café. Je koncipován jako celodenní provoz zaměřený na kvalitní koktejly všeho druhu a malá trendy jídla. Za projektem stojí náš dlouholetý spolupracovník Eduard Ondráček se svým kolegou Tomášem Paličkou. Věříme, že tento malý podnik v retro stylu přibude na seznam vašich oblíbených pražských destinací.



KARIBSKÁ MISE

Barbados, to nejsou pouze nádherné pláže, surfaři a Rihanna. Je to také kolébka rumu, protože právě odtud pochází nejstarší rum, který byl kdy plněn do láhvi. Stalo se tak prý roku 1703 a rum se jménem Mount Gay je tak dnes nejstarší značkou rumu na světě! Mimo zmíněné značky ale na tomto karibském ostrově existují i další skvělé rummy, z nichž některé v naší republice zastupujeme. Koncem ledna se poleptíte s Jirkou Rabelem na vlastní oči přesvědčit, jak to s rumem v této bývalé britské kolonii vlastně vypadá a o tom, co zjistíme Vás budeme informovat v příštím čísle našeho časopisu.



... NO PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE

50
WORLD'S BEST BARS
2013

ARTESIAN BAR OPĚT VYHLÁŠEN NEJLEPŠÍM BAREM SVĚTA

Hlavní barman Artesian baru Alex Kratěna převzal pro „svůj“ londýnský bar cenu udílenou časopisem Drinks International pro nejlepší bar na světě. Stalo se tak v rámci ankety The World's 50 Best Bars a my si myslíme, že je pozoruhodné, že tuto cenu převzal český rodák, a je znamenité, že se tak stalo již druhý rok po sobě. Artesian bar i s jeho největším výběrem rumů ve městě najdete v hotelu Langham na adrese 1c Portland Place Regent St, London W1B 1JA.



Drinks
INTERNATIONAL

ZNOVUOTEVŘENÍ PODPALUBÍ JE NA DOHLED

Ano, opravdu to vypadá, že se nakonec dočkáme a že znovu otevřeme podpalubí našeho obchodu. Vysoušení skončilo a nastoupili zedníci. Jejich práce bude podle plánu hotova během 1. týdne v lednu a potom už nastoupí firma Tunnel, která se nám stará o interiéry. Začátkem února má být vše hotovo a my doufáme, že vás budeme opět moci zvát do našeho podpalubí na zajímavé prezentace. Už aby to bylo!





S koncem roku se nám kromě bilance a retrospektivního hodnocení uplynulé sezony nachýlil i čas k novoročnímu přípitku, a to jak jinak než tradičním francouzským šumivým vínem champagne. Tento nekorunovaný král révo- vých napojů je již od svého vzniku spojován s oslavami všeho druhu a s příchodem nového roku dvojnásob. Samotné Champagne se popijí samotné, někde s jahodami, někde se speciálními sušenkami.

Tradice v míchání šampaňských cocktailů je potom stará jako bublinky samotné. Jedná se ale většinou o dvoj- či tříslžkové nápoje, kterým mají bublinky podtrhou chuťový směr. Nejslavnější jsou potom Champagne Cocktail s koňakem, Kir Royal z rybízovým likérem

a třeba i úpravy Bellini s broskvovou šťávou, který je původně na bázi Prosecca.

Zvolil jsem pro Warehouse #1 news na oslavu nadcházejícího roku 2014 cocktail inspirovaný těmito legendárními nápoji, který jsem nazval Red Fruit Potion. Je

Drink kvartálu:



foto: Gábina Fátrová

foto: Martin Kind

to jednoduchá kombinace Henri Giraud Esprit champagne a domácího kompotu z lesního ovoce. Ten připravíme svařením 100 g lesního ovoce (může být i mražené) a kousku skořice s 50 g cukru do mírného zhoustnutí – tj. kompot se musí držet na zadní straně polévkové lžice.

Suchost Espritu od Henri Girauda, který je základní verzí letitého Champagne domu z Ay, nazrávajícím při druhotném kvašení šest let na kalem, je vyvážená sladkostí kompotu na polosuchý drink.

Red Fruit Potion potom připravíme ve vychlazené sektové sklenici rozmícháním čajové lžičky kompotu s tro-

chou champagne. Teprve promíchanou část dolijeme, tzv. protáhneme vychlazeným Henri Giraud Espritem. Výsledný drink můžeme servírovat se lžičkou na ovoce a bude mít oslavně šarlatovou barvu.

Krásný nový rok!

A handwritten signature in dark ink that reads 'Eduard Ondráček'.

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

(PR)OTŘEPANÉ PŘÍBĚHY

Alex Mikšovic

Posílali mě tuhle do Paříže na nóbl večeři, kterou podávala jakási tříhvězdičková michelinská superhvězda. Je to kus cesty, tak jsem souhlasil pod podmínkou, že v městě světla pár dní a hlavně nocí zůstanu a krapet se rozhlédnu, co je nového. Bylo po stávce kdekoho, kdo má něco společného s kolejami, tak se dalo. Nu, nenašel jsem kámen na kameni. Colin Peter Field jako obvykle nemíchal ty dny v The Hemingway Baru v Ritzu, nýbrž kufroval někde po Havaji, takže pomalu začínám věřit v jeho existenci spíše virtuální, protože kdykoli se za ním vypravím, není na místě.

Místo The Bubbles Baru, vtipného šampaňského doupeře, kde měli k barovému pultu přiletované po celém obvodu korýtka, jímž proudila ledová voda, do níž stávēli hostovu otevřenou láhev dochládit, se nakvartýroval jakýsi butik a v Harry's New York Baru sloužili jen dva barmani; zjevně i sem bohužel dorazilo moje pravidlo, podle něhož V KAŽDÉM BARU JE O JEDNOHO BARMANA MÍŇ, NEŽ JE POTŘEBA. Tak co dělat?

Bylo chvíli po dušičkách, i řekl jsem si, že se podívám zase jednou k hrobu Rudolfa Slavíka. Byl jsem tam poprvé a naposled, když jsem sbíral materiál na jediný knižní propadák, který jsem pomáhal zplodit – o barmanovi, rytíři čestné legie. Zkrátím to: V Taberny na hřbitově jsem už polorozpadlý dřevěný kříž s jeho jménem pod tújemi nenašel. Dost mě to rozpálilo a řekl jsem si, že se vypravím za chlápem, co měl o Slavíkovu památku pečovat, pro vysvětlení. Jenže v Bistrôt St. Honoré byl už jen jeho syn. Vzpomněl si, jak s tátou za Rudolfem Slavíkem do George V chodil, a na závěr našeho setkání sáhl za sebe a postavil přede mne šejkr. Je na něm vyryto La Genevoise et L'Association des Barmen de France en démoignage d'amitié à Rudolpf Slavik 4. Novembre 1953... Je to ten šejkr, s nímž Slavík pracoval v padesátých a šedesátých letech; uvnitř pořádně vymláčený miliony ledových kostek, typicky francouzské médium s dlouhým tělem a robustní hlavou, dvoudílné, postříbřené, obsah k litru. Pan Šejkr Pana Barmana. Pokud se s ním netřepalo, stával uprostřed barového pultu v George V a pózoval fotografům spolu se svým majitelem...

Mohl bych Rudolfovi dělat v George V maximálně bábeka, ale na šejkry si samozřejmě potrpím taky. Ten vůbec první jsem si koupil díky přírodní katastrofě. V červnu 1967 mi ničivé tornádo (to vím dnes), které zasáhlo Jizerské hory a u koruny soušské přehradní ná-

drže rozmetalo rekreační chaty a na mne povalilo zed' jedné z nich, poničilo přenosný televizor Camping 28. V pardubické Tesle mi ho spravili. Cestou zpátky jsem se zastavil – osudovou náhodou – v Kovomatu v Jičíně. Za 57 Kčs mi tam prodali zeleně eloxovaný šejkr v kazetě se čtyřmi stejně zeleně eloxovanými pohárky a leťáčkem s návody na Vermut Flip a pár dalších koktejlů. Tak začala moje barmanská kariéra a také sbírka šejkrů.

Další číslo jsem získal od vrchního v Restauraci Moskva. Byl vášnivým filatelistou, takže mu každou chvíli chyběla nějaká ta koruna. Jednou přede mne postavil šejkr ze Sandriku. Klasický tvar, postříbřěný, chtěl za něj osm stovek. Tenkrát to bylo dost peněz, udělal jsem obličej a on mi k tomu jako bonus přidal frak. Padl mi jako ulitý, nejstarší dcera v něm odtancovala předtančení na svém maturitním plese a někde v šatně ho tam pak zapomněla. Škoda. Byl jsem v něm jednou na Tosce ve Smetanově divadle a o přestávce mě dost okukovali.

První dvoudílný šejkr jsem koupil v Krkonoších. Jen jsem vstoupil do výčepu v hotýlku na Pozemních boudách, všiml jsem si ho na regálu za pípou. Nechal jsem vrchnímu působivé spropitné a šel rovnou k věci. Kolik? Podíval se na mne, zhodnotil odrbaný ruksak a placatý boty a řekl si o dvě stovky. Patrně by šel i níž, protože měl při nabídce takový ten výraz hele, mladej, jestli je to moc, určitě se domluvíme... Vytasil jsem dvě kila, hodil šejkr do rance a upaloval jsem, než si to ten lišák rozmyslí. Teprve doma jsem si šejkr pořádně prohlédl. Zespoda měl malinké logo KRUPP.

Do třetice jsem se zase jednou ocitl v bubenečské uličce, kde mi ve vinárně dva roky po sobě pokaždé polil číšník kalhoty červeným vínem. Naštěstí bylo upoledne, šenk měl zavřeno, takže další kalhoty nebyly v ohrožení. Zato vedle kvetlo starožitnictví, za jehož

výkladem měli – alespoň podle jmenovky – čajovou konvici. Znal jsem ji dobře z jedné knížky Johna Doxata, který do ní zahrnul historické tvary šejkrů. Takže žádná čajová konvice! Šejkr. Chtěli za ten kousek sedmnáct stovek. Trochu jsem se ošil, což neuniklo příručím, který se chtěl zřejmě konečně položky zbavit. Udělal

nejasný pohyb, jako když natahujete autíčko na klíček. Nastala dramatická pauza. Pak se z nitra šejkru ozvala skladba Na krásném modrém Dunaji. Nezaváhal jsem.

Občas strojek natáhnu a nad svou sbírkou při Straussově mistrovském kousku nostalgicky vzpomínám na časy, kdy moje šejkry nestačily oschnout. ■



W
H
I
S
K
E
Y



IRSKÁ WHISKEY

Napsal Paul A. Dubsky.

Irská whiskey je jedním z nejoblíbenějších importovaných destilátů na našem trhu. Tullamore Dew a Jameson, tedy dvě značky, které jsou v naší zemi synonymem pro irskou whiskey, se těší skvělým prodejům. Podobně tomu bylo s popularitou irské whiskey i ve Spojených státech na začátku minulého století před vyhlášením prohibice, s tím rozdílem, že vyráběných i importovaných značek bylo mnohem více. Následující materiál v rychlosti nahlédne do historie a porovná ji se současným stavem výroby irské whiskey a zároveň vám představí zajímavé značky irské whiskey, které pro vás máme v naší prodejně. Jejich prodeje v České republice možná nikdy nebudou dosahovat magické hranice milionu prodaných láhví ročně, jako tomu je například v případě „Tullamorky“, ale chuťové profily jimiž disponují jistě stojí za zvýšenou pozornost.

BOUŘLIVÁ HISTORIE IRSKÉ WHISKEY

Irská whiskey, která se objevila kolem 12. století, byla jedním z prvních destilovaných nápojů v Evropě. Má se za to, že irští mniši přivezli do Irska ze svých cest po středomořských zemích kolem roku 1000 n. l. znalost technologického postupu pro destilování parfémů. Irové tento postup následně upravili tak, aby mohli získávat alkohol vhodný k pití.



Koncem 19. století byla irská krajina poseta více než dvěma tisíci palírnami. Irská whiskey byla celosvětově zdaleka nejvýtečnější whiskey a po deset let poté, co révo kaz zdevastoval francouzskou úrodu pro výrobu koňaku, byla nejoblíbenější na celém světě.

Počátkem 20. století byla irská whiskey nejoblíbenější whiskey ve Spojených státech amerických, ačkoliv prohibice z let 1920 až 1933 výrazně narušila exportní trh a mnoho palíren bylo nuceno ukončit svou činnost. Irská válka za nezávislost a následná občanská válka vývoz whiskey rovněž ztížily a po vyhlášení nezávislosti vedla řada obchodních sporů s Británií k ukončení vývozu do všech zemí Commonwealthu, což podnikání v tomto odvětví značně zkomplikovalo. V 60. letech dvacátého století už v Irsku zbývala jen hrstka palíren, které se v roce 1966 sloučily pod názvem Irish Distillers, aby spojily své síly.

V polovině 70. let dvacátého století existovaly v Irsku jen dvě palírny, New Midleton a Bushmills, obě vlastněné Irish Distillers. V sedmdesátých letech se výroba, která kolem roku 1900 dosahovala objemu 12 milionů beden ročně, dostala s objemem 400 000–500 000 beden ročně na historicky nejnižší úroveň. V důsledku toho jsou v Irsku jen tři palírny, jejichž produkt je dostatečně vyzrálý na to, aby se mohl prodávat na otevřeném trhu. Midleton, kterou vlastní skupina Pernod Ricard, palírna Bushmills společnosti Diageo a Cooley, kterou nedávno získal americký nápojový gigant Beam a pojmenoval ji Kilbeggan Distilling Company.

Ale to vše se brzy změní...

POHLED DO BUDOUČNA

Od počátku 90. let dvacátého století prochází irská whiskey velkou obrodou a již více než 20 let je nerychleji rostoucí lihovinou na světě. V roce 2012 překročil prodej irské whiskey objem pět milionů beden. To bylo způsobeno především hvězdnými výkony na klíčovém trhu ve Spojených státech amerických, kde byly prodeje poprvé vyšší, než měla skotská single malt whisky. Odhaduje se, že do roku 2021 vzroste prodej na 20 milionů beden.

Irská whiskey se zbavuje nálepky drinku pro starší populaci; profilovými konzumenty na mezinárodním trhu jsou v drtivé většině případů mladí lidé, zejména ti, kteří irskou whiskey rádi míchají s nealkoholickým nápojem. V roce 2013 uvedla Lady Gaga jednu píseň v dublinské O2 aréně následujícími slovy: „Nevím, jestli někdo z vás zná mého dlouholetého přítele Jamesona.“ Pink zase uvedla název této lihoviny mezi možnými jmény pro jejího prvního potomka.

Zatímco Jameson je spojen se jménem Lady Gaga, značka Tullamore Dew je spojena s nejslavnější světovou fiktivní dvacátnicí. Lisbeth Salanderová, dívka, která si hrála s ohněm, z úžasně populární trilogie Milénium spisovatele Stiega Larssona pije pouze Tullamore Dew, pokud se rozhodne dát si whiskey.

Ducha doby chce zachytit i několik nových palíren a nadšení v tomto odvětví je přímo hmatatelné.

IRSKÁ WHISKEY V KONTEXTU

Skotské whisky se v roce 2010 prodalo 90 milionů beden. Skotové ovládají 60 procent globálního trhu s whisky (s výjimkou Indie). Naproti tomu irská whiskey ovládá jen 3,5 procenta světového trhu.

CO JE TO IRSKÁ WHISKEY

V Irsku je obvyklých několik druhů whiskey, mezi něž patří ty se speciálním označením single pot still (kotlíková, tj. destilovaná v kotlíkovém destilačním přístroji), single malt (jednosladová), single grain (jednozrnná) a blended Irish whiskey (míchaná irská whiskey).

Klíčová pravidla definující irskou whiskey a její výrobu byla zavedena zákonem Irish Whiskey Act z roku 1980 a jsou relativně prostá:

- Irská whiskey musí být destilována a musí zrát na irském ostrově.
- Obsažené lihoviny musejí být destilovány ze zápyry z obilných zrn, jež projde fermentací kvasinek, tak aby byl objem alkoholu nižší než 94,8 % a destilát si uchoval vůni a chuť odvozenou z použitých materiálů.
- Produkt musí alespoň tři roky zrát v dřevěných sudcích.
- Pokud lihovina obsahuje směs dvou nebo více takových destilátů, označuje se výsledný produkt jako míchaná (blended) irská whiskey.

CO JE TO POITÍN

Poitín je tradiční irský destilovaný vysoce alkoholický nápoj (60–90 objemových procent alkoholu). Poitín se tradičně destiloval v malém kotlíkovém destilačním přístroji a jeho název je vlastně zdrobnělina irského slova pota, které označuje právě kotlík. Tradičně se destiluje z ječmenného, obilného či bramborového sladu nebo syrovátky. Pokud se jedná o poitín vyrobený z obilného sladu, jedná se vlastně o destilát, ze kterého by po tříletém uložení do dubových sudů mohla být whiskey. Poitín je jeden z nejsilnějších alkoholických nápojů na světě a po staletí byl v Irsku nelegální.

Poitín se obvykle vyráběl ve vzdálených venkovských oblastech, daleko od možných zásahů podle zákona. Před zahájením destilace je nutno připravit fermentovanou směs nazývanou wash. Destilační přístroje byly často umísťovány na hranice pozemků, takže mohlo docházet ke sporům o vlastnictví. Než se objevily plynové bomby, byla teplota pro zahřívání fermentované směsi získávána z hoření trávy. Kouř mohl palírnu prozradit policii, takže se obvykle pátilo ve větrném a nestálém počasí, aby se kouř snadněji rozptýlil. Kotel byl zahříván a kontrolován po několik dnů, aby proběhla úplná destilace. Později byly kotle zahřívány pomocí plynu, čímž se snížilo riziko odhalení palírny policií.



V posledních několika letech znovu vzrostl zájem o poitín a zvyšuje se i jeho výroba, do níž se pustily nové nezávislé palírny jako Glendalough Poitín, nebo Teeling Poitín.

PŘEHLED FUNKČNÍCH DESTILERIÍ

■ THE OLD BUSHMILLS DISTILLERY (Diageo)

Sladové a míchané whiskey Bushmills.

Palírna The Old Bushmills Distillery si nárokuje označení nejstarší přeživší licencovaná palírna na světě (palírna se hlásí k návaznosti na licenci vydanou Jakubem I. v roce 1608, přičemž společnost Bushmills distillery company byla založena v roce 1784). Zákonem vydaným koncem 16. století byla výrobně whiskey udělena místokrálovská licence k pálení alkoholu v dané oblasti. Palírna The Old Bushmills je klasickou viktoriánskou destilérií s dvojitou pagodovou střechou. Nachází se v Severním Irsku, v malém koutku hrabství Antrim. Během staletí se v ní vystřídala řada vlastníků, ale whiskey se nepěstala pálit.

Vyrábí se zde od základní blended whiskey Bushmills Original i Bushmills Black Bush, která platí za vzor irských míchaných whiskey. Dále potom i řada single maltů 10, 16 a 21 let starých se zajímavými chuťovými profily s otiskem sudů, ve kterých zraje.

■ IRISH DISTILLERS (Pernod Ricard)

Jameson, Paddy, Midleton, Power's, Green Spot, Yellow Spot, Redbreast. Tullamore Dew na základě licence pro společnost William Grant a synové.

Impozantní viktoriánská budova staré palírny Midleton, ve které dnes naleznete působivé návštěvnické centrum Jameson Experience, byla vyřazena z provozu počátkem 70. let 20. století. Za starou palírnu se nachází nová destilerie, kde jsou uplatňována přísná pravidla výroby fantastické whiskey, včetně posledních dvou irských značek kotlíkových whiskey, Green Spot a Redbreast. Využívá se zde zdroj kvalitní vody a místní ječmen.

Důsledkem převzetí značky Irish Distillers společností Pernod Ricard (která vlastní také Becherovku) v roce 1988 byl zvýšený marketing irských whiskey, zejména **WHISKEY JAMESON**. Jak se píše v knize Svět whiskey od nakladatele Charlese Macleana „Celosvětově nejlépe prodávanou irskou whiskey najdete skoro v každém baru na světě. Kdyby ji však dnes mohl ochutnat zakladatel společnosti John Jameson, určitě by whiskey, která nese jeho jméno, nepoznal. Je lehká a snadno přístupná s velmi chabým charakterem.“ Společnost Pernod Ricard má se značkou Jameson velké plány; pracuje na zdvojnásobení prodeje a chce, aby se Jameson do roku 2020 dostal mezi 10 nejprodávanějších lihovin na světě. Do areálu v Midletonu investuje 100 milionů eur, aby bylo vše připraveno na očekávanou zvýšenou poptávku.

Vedle standardní verze se vyrábějí i některé vynikající speciální, limitované a raritní edice Jameson whiskey.

PADDY

Je whiskey pojmenovaná po prodejci whiskey Paddy Flahertym, který ve 20. a 30. letech 20. století pracoval pro midletonskou společnost Cork Distillers Company. Bylo to v době, kdy se ještě whiskey prodávala po hospodách ze sudů, a lidé si whiskey, kterou prodával, tak úzce spojili s jeho jménem, že se jí od té doby začalo říkat Paddyho whiskey.

MIDLETON BARRY CROCKETT LEGACY

Je irskou whiskey vyráběnou v kotlíkovém destilačním zařízení v destilérii Midleton. Nese jméno slavného mistra palírníka Barryho Crocketta, který více než kdo jiný utvářel uznávaný styl whiskey vyráběných v Midletonu.

Midleton Barry Crockett Legacy se vyznačuje typickou komplexitou whiskey vyrobených v kotlíkovém destilačním zařízení, je ale navíc rafinovaně vyvážená.



Master distiller Barry Crockett je legendou, pracoval do března 2013, kdy odešel do důchodu, pro Irish Distillers Pernod Ricard. Umění destilace whiskey se začal učit od svého otce Maxe Crocketta v 17 letech. Po 47 letech práce v destilérii Midleton, z nichž posledních 31 zastával funkci Master Distiller, mu byla udělena časopisem Whisky Advocate cena za celoživotní přínos. Jeho nástupcem se stal Brian Nation, kterému byl Barry Crockett posledních 10 let mentorem. (viz foto)

POWERS JOHN'S LANE RELEASE

Přes říčku Liffey v centru Dublinu stály naproti sobě od nepaměti dvě palírny – Jameson a Powers. Rodina Powerových se v oboru pohybovala od roku 1817 a byla vždy pro každou inovaci. Jako první například stáčila v Irsku whiskey do láhví, nebo uvedla na trh miniaturní známé jako "baby Powers".

Palírna Powers John's Lane byla proslulá díky svým kotlíkovým irským whiskey, plným vůní a charakteru. Tady se vyráběla i nejpůvodnější irská whiskey Powers Gold Label. Když v roce 1886 navštívil uznávaný historik pivovarnictví a destilátérství Alfred Barnard destilérii John's Lane, popsal zdejší whiskey jako lahodnou a lepší než cokoli, co do té doby ochutnal. "Dokonalá ve vůni a tak výrazná v prastaré chuti irské whiskey, tolik blízké srdcím znalců, jakou si snad lze jenom představit."

Powers John's Lane Release je Single Pot Still irskou whiskey, vyráběnou dnes v destilérii v Midletonu, která má oslavit původ tradice Powers whiskey poskytnutím záblesku stylu, který jí učinil věhlasnou. Je vyráběna trojitou destilací v měděném kotlíkovém destilačním zařízení. Následně zraje nejméně 12 let v sudech po bourbonu a malá část i v sudech po Oloroso sherry.

Výsledkem je Single Pot Still whiskey mimořádné chutě a complexity, jež vzdává hold jedné z nejmilovanějších irských whiskey.

Tuto whiskey označil Jim Murray ve své knize Whisky Bible 2012 za nejlepší irskou whiskey a za jednu z pěti nejlepších whiskey světa! Udělil jí 96,5 bodu ze 100 možných, což v jeho klasifikaci znamená, že se jedná o "Superstar whiskey, která nám dává důvod žít".

Mimochodem, tři vlaštovky v horní části láhve vyjadřují slovní hříčku. Říkalo se, že se Powers nemá usrkávat, ale vypít na tři hlty. Pro hlt i vlaštovku má angličtina stejné slovo "swallow".

GREEN SPOT

je velice zajímavou irskou whiskey, jejíž kořeny patrně můžeme hledat v Dublinu v roce 1887, kdy Mitchellova rodina, zabývající se obchodem s vínem a cukrářskými výrobky, začala expandovat i do obchodování s whiskey. Bylo to v době, kdy palírníci v Irsku nevynakládali finanční prostředky na budování značek. Destilovali a špinavou práci nechali na smluvních prodejcích, jako byli například Mitchell's. Tato rodina posílala na vozech tažených koňmi prázdné sudy od vína, sherry a portského do místní destilérie Jameson, kde byly naplněny a poslány zpět Mitchellům. Ti sudy uskladnili ve svých sklepech na různě dlouhou dobu a označovali je barevnými skvrnami. Existovaly sudy s modrou, červenou i žlutou skvrnou, ale zelenou barvou byly označovány sudy jejich nejpůvodnější whiskey.

Dnes je Green Spot vyráběna v destilérii v Midletonu ze sladového a nesladového ječmene (na rozdíl od Skotska, kde jde výhradně o sladový ječmen). Je 3x destilována v tradičních měděných kotlíkových destilačních zařízeních (větších, než se používají ve Skotsku). Následně je na 7–10 let uložena do sudů, které dříve obsahovaly bourbon a sherry. Tato legendární irská whiskey je vyráběna pouze v limitovaných edicích kolem 6000 láhví za rok. Vyznačuje se vůní švestkového džemu a zcela unikátní sladkou voskovou chutí s náznaky medu a máty.

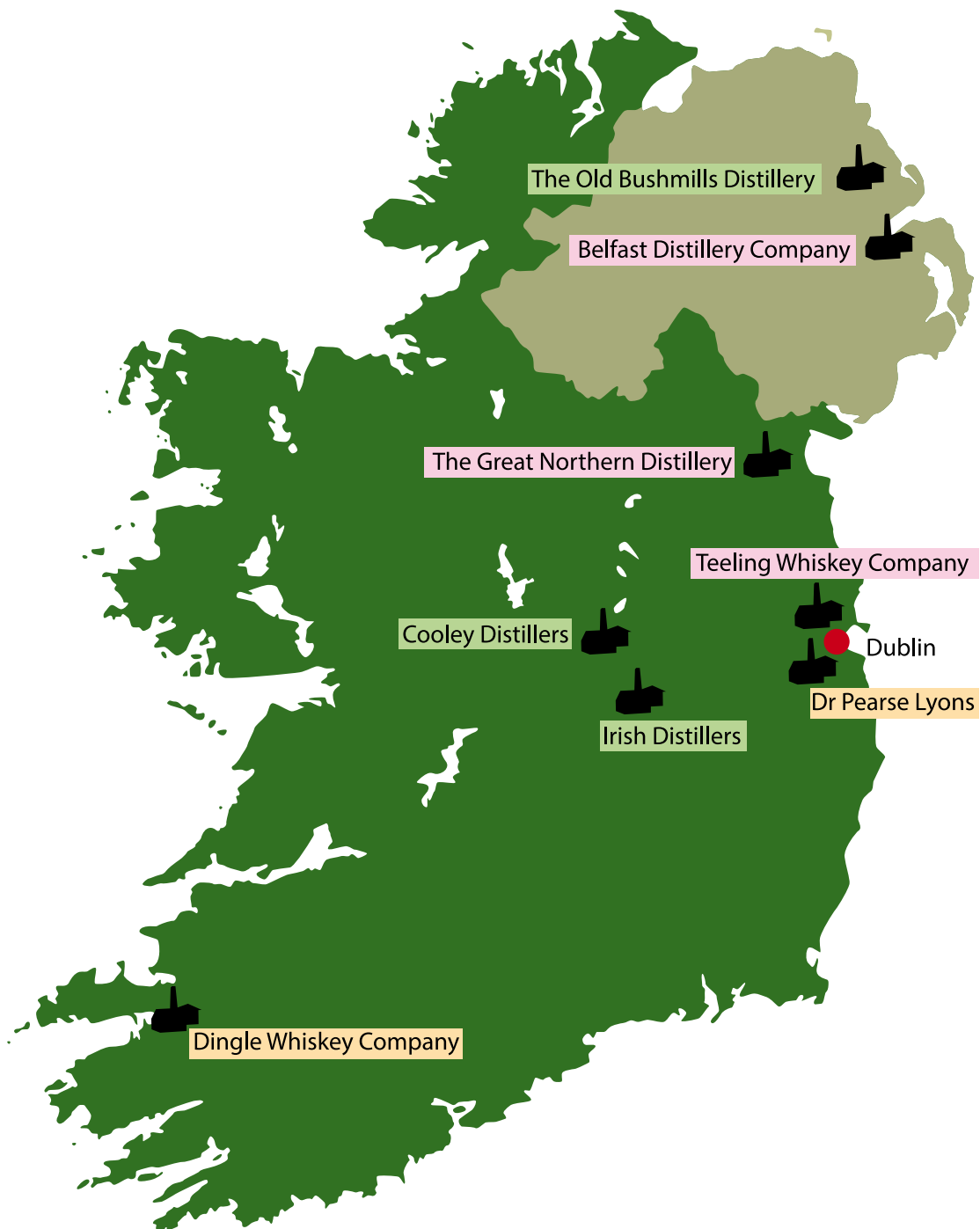
YELLOW SPOT




je dvanáctiletá jednodruhá kotlíková whiskey, jež zrála v jedinečné kombinaci sudů od bourbonu, sherry a vína Malaga. Vyznačuje se kvalitou vynikajícího medu a včelího vosku, což vám může připomenout některé z jemnějších whisky Speyside ze Skotska. Plné tělo a náznaky tropického ovoce. Vynikající!

REDBREAST

je název, který použil smluvní prodejce, vinařský obchod Gilbey's, pro whiskey, kterou si od roku 1903 nechával vyrábět v palírně Jameson. V roce 1968 smluvní prodej skončil, ale whiskey Redbreast byla již tak populární, že se jméno udrželo až do 80. let. V 90. letech koupila značku od Gilbey's společnost Irish Distillers a za všeobecného nadšení ji vrátila do výroby v palírně Midleton.

Tady je vyráběna ze sladového a nesladového ječmene a je 3x destilována v tradičních měděných kotlíkových destilačních zařízeních. Zraje 12 let v sudech po bourbonu a po Oloroso sherry.



-  Vyrábějící a prodávající whiskey
-  Vyrábějící whiskey, ale příliš mladé na prodej
-  Plánované, nebo ve výstavbě

Tato komplexní sladká whiskey s chutí zralého ovoce a tóny koření je nejprodávanější Single Pot Still irskou whiskey na světě a patří zároveň k nejoceňovanějším.

WHISKEY TULLAMORE DEW, vyráběná z jednosladové, obilné a kotlíkové whiskey, je výjimečně jemná i na irské poměry.

Z historických příčin nepatří Tullamore Dew v Irsku mezi známé whiskey, ačkoliv noví majitelé značky William Grant a synové (výrobci míchané whiskey Grant's a nejprodávanější single malt whisky Glenfiddich) se tuto skutečnost snaží změnit. V roce 1963, když byla značka Tullamore Dew prodána firmě Powers, došlo k uzavření palírny v Tullamore a výroba se přesunula do Midletonu, kde je na základě licence vyráběna dodnes. Rozdělení úkolů bylo jasné: Powers bude značka pro domácí trh, zatímco Tullamore Dew na export.

Z tohoto důvodu je mnoho Irů překvapených, když se dozvědí, že Tullamore Dew je druhou nejvíce prodávanou irskou whiskey v zahraničí, kde loni překročila hranici 700 000 beden a získává stále větší podíl na trhu. Je to nejvíce prodávaná whiskey v Dánsku, České republice a Lotyšsku a nejvíce prodávaná irská whiskey ve Švédsku Lisbeth Salanderové, v Německu, Polsku a dalších evropských zemích.



foto: Jakub Janeczek

■ **KILBEGGAN DISTILLING COMPANY** (Beam Inc.)
Kilbeggan, Tyrconnell, Connemara, Greenore

Společnost Kilbeggan Distilling Company (dříve Cooley Distillers), začala psát svou historii v roce 1987, kdy podnikavý John Teeling koupil bývalou výrobní bramborového lihu, přestavěl ji, založil společnost Cooley a až roku 2013, kdy ji prodal společnosti Beam, byl jejím majitelem. John Teeling patří ke skutečným inovátorům v oblasti irské whiskey, který za své úsilí získal mnohá ocenění. V soutěži IWSC získal v roce 2008 celkem 9 zlatých medailí a ocenění Destilerie roku. O rok později získal zlatých medailí dokonce 10! Společnost Beam tedy zřejmě dobře investovala své finanční prostředky a může tak vyrábět a obchodovat vedle značek Tyrconnell a Kilbeggan, pojmenované podle vnitrozemského města, ve kterém opět sídlí palírna, například i s vynikajícím rašelinným blendem Connemara, nebo jedinou obilnou irskou whiskey Greenore.

TYRCONNELL WHISKEY

Pamětníka původní whiskey Old Tyrconnell byste dnes už asi sotva našli. Palírnu, která ji vyráběla, Andrew A. Watt and Company z Derry City, zavřeli roku 1925. Ve své době byla tato whiskey, pojmenovaná po dostihovém koni, velmi oblíbená v USA. Ve starých filmech z baseballových zápasů na newyorském stadionu Yankee jsou vidět plakáty na „Old Tyrconnell“. Ovšem kombinace občanských nepokojů v Irsku a prohibice v USA poslala mnoho palíren včetně této do rukou skotské společnosti United Distillers Company. Ta potom zavřela všechny své irské palírny, aby zajistila větší prostor svým značkám skotské whiskey. Když John Teeling v roce 1992 stácel svou první jednodruhovou sladovou whiskey, Tyrconnell byla první značka, které se rozhodl vrátit život. (Z knihy *Svět Whisky* – editor Charles Maclean).

CONNEMARA PEATED nabízí ojedinělý zážitek ochutnat vynikající rašelinnou irskou whiskey. Tato půvabná whiskey se vyznačuje výrazným charakterem rašelinového kouře mísícího se se svěžím pobřežním vánkem připomínajícím starý Port Ellen. Tato drsnost je kompenzována jemnou vanilkovou sladkostí, jež sladku odává na komplexnosti a vyváženosti.

GREENORE 8 YEARS OLD SINGLE GRAIN WHISKEY

je jedinou čistě obilnou irskou whiskey na trhu. Nevyrábí se v kotlíkových destilačních zařízeních, ale v rektifikačních kolonách. Díky tomu že jsou obilné whiskey hrubší v hrdle, tvoří většinou základ míchaných whiskey, v tomto případě si ji ale můžeme vychutnat samotnou, protože jí chybí ono pálivé zakončení, typické pro obilné whiskey.

Je vyráběna z kukuřice, je dvakrát destilována a zraje 8 let v sudech po bourbonu. Následně je plněna do láhví v limitovaných edicích.

NOVĚ VZNIKAJÍCÍ DESTILERIE

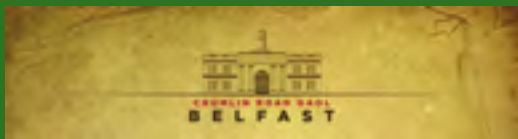
■ DINGLE WHISKEY COMPANY

Palírna Dingle Whiskey Distillery není součástí byznysu budování globálních značek a maximalizace výroby. Ve společnosti Dingle věří, že co je malé, to je hezké, a palírna má být především řemeslným skvostem. Výroba bude omezena na dva soudky denně. První whiskey by měla být nabídnuta ke konzumaci v roce 2018.



■ BELFAST DISTILLERY COMPANY

V roce 1996 se stal belfastský řidič autobusu Peter Lavery výhercem nejvyšší sumy v Národní loterii v Severním Irsku, když získal 10,2 milionu liber šterlinků (v roce 1996 šlo o 469 milionů Kč). V roce 2005 Peter založil společnost Belfast Distillery Company (BDC) a uvedl na trh irské whiskey Titanic a Danny Boy a sme-



tanový likér s irskou whiskey Danny Boy Irish Whiskey cream liqueur (výrobce: Cooley). V roce 2013 zakoupila BDC belfastskou věznici na Crumlin Road a plánuje do ní investovat pět milionů liber a vybudovat zde butikovou palírnu, první, která bude v Belfastu po 175 letech otevřena. BDC plánuje zrenovovat křídlo A věznice a umístit tam destilační zařízení pro výrobu kotlíkové whiskey.

■ **DR. PEARSE LYONS** (palírna a whiskey ještě nemají svůj název)

Irský obchodník a milionář Dr. Pearse Lyons nedávno zakoupil malý gotický kostel na James's Street v Dublinu a plánuje tam otevřít mikropalírnu. Kostel byl postaven v roce 1859 a jeho věž má komolý tvar, neboť v roce 1948 přišla o špičku.

Přestavba budovy na palírnu je závislá na úspěšném získání stavebního povolení. Vzhledem k tomu, že je ulice James's Street pokračováním Thomas Street, kde dříve sídlily hned dvě palírny, George Roe a Powers, přičemž ta druhá byla uzavřena až v roce 1976, má poměrně dobrou šanci na úspěch. Kromě toho je toto místo jen co by kamenem dohodil od budo-



vy Guinness Storehouse, nejpoblárnější turistické atrakce v Irsku, již navštíví více než milion lidí ročně. Dr. Lyons už vyrábí jinde v Irsku a chystá se do Dublinu přesunout svá destilační zařízení na výrobu sladové lihoviny, která v uplynulých letech fungovala v Carlow.

■ TEELING WHISKEY DISTILLERY

Bratři Stephen a Jack Teelingové (dříve marketingový ředitel a generální ředitel palírny Cooley Distillery) založili společnost Teeling Whiskey Company poté, co značku Cooley koupila společnost Beam Inc. Palírnu chtějí otevřít na náměstí Newmarket Square v Dublinu. Nejlepší na tom je, že nemusíte čekat, abyste jejich pití mohli ochutnat, protože už pod značkou Teeling uvedli na trh několik produktů. Ty byly vyrobeny destilérií Cooley a neustále získávají nová ocenění.

■ THE GREAT NORTHERN DISTILLERY

John Teeling, otec Stephen a Jacka a původní zakladatel palírny Cooley Distillery, se v roce 2013 dohodl na odkoupení pivovaru The Great Northern Brewery od firmy DIAGEO. Plánuje pivovar přebudovat na palírnu s dostatečnou kapacitou na to, aby zaujala druhé místo v zemi.

Mezi lidmi kolují navíc zvěsti alespoň o tuctu dalších začínajících řemeslných palíren whiskey. Budoucnost irské whiskey v nás tedy vzbuzuje neutuchající nadšení.



1. **MIDLETON BARRY CROCKETT LEGACY** je irskou whiskey vyráběnou v kotlíkovém destilačním zařízení v destilérii Midleton. Nese jméno slavného mistra palírníka, Barry Crocketta, který více než kdo jiný utvářel uznávaný styl whiskey vyráběných v Midletonu. – 0,7L / 46 %. **5060 Kč.**
2. **POWERS JOHN'S LANE RELEASE.** Tuto whiskey označil Jim Murray ve své knize Whisky Bible 2012 za nejlepší irskou whiskey a za jednu z pěti nejlepších whisky světa! Udělil jí 96,5 bodu ze 100 možných, což v jeho klasifikaci znamená, že se jedná o "Superstar whiskey, která nám dává důvod žít". – 0,7L / 46 %. **1530 Kč.**
3. **GREEN SPOT SINGLE POT STILL** je vyráběna v destilérii v Midletonu ze sladového a nesladového ječmene. Je 3x destilována v tradičních měděných kotlíkových destilačních zařízeních a na 7 – 10 let uložena do sudů které dříve obsahovaly bourbon a sherry. – 0,7L / 40 %. **1210 Kč.**
4. **REDBREAST 12 Y.O. SINGLE POT STILL** je komplexní sladká whiskey s chutí zralého ovoce a tóny koření. Jedná se o nejprodávanější Single Pot Still irskou whiskey na světě, která patří zároveň k nejoceňovanějším. – 0,7L / 40 %. **1320 Kč.**



5. **TEELING WHISKEY** zraje v sudech po rumu Flor de Caña a je stáčena do láhví při obsahu alkoholu 46%, bez použití studené filtrace. To dodává této whiskey její jedinečný charakter. – 0,7L / 46 %. **680 Kč.**
6. **TYRCONNELL** je historická značka Irské single malt whiskey, pojmenované podle famózního dostihového koně, který vyhrál legendární dostih s kurzem 100:1. – 0,7L / 40 %. **720 Kč.**
7. **GREENORE 8 YEARS OLD SINGLE GRAIN WHISKEY** je jedinou čistě obilnou irskou whiskey na trhu. Je vyráběna z kukuřice, je dvakrát destilována a zraje 8 let v sudech po bourbonu. Následně je plněna do láhví v limitovaných edicích. – 0,7L / 40 %. **920 Kč.**
8. **CONNEMARA PEATED SINGLE MALT** nabízí ojedinělý zážitek ochutnat vynikající rašelinnou irskou whiskey. – 0,7L / 40 %. **790 Kč.**
9. **SINGLE POT STILL COLEY POITÍN** byl 2x destilován v destilerii Cooley ještě před tím, než ji John Teeling prodal společnosti Beam Inc. Jedná se o tradiční irský destilát, kterého bylo v první limitované edici vyrobeno pouze 1800 láhví. – 0,5L / 65 %. **630 Kč.**

Warehouse #1 představuje:

Josef ABRLE

Text a foto: Jakub Janeček

EKOLOGICKÉ HOSPODÁŘSTVÍ RODINY ABRLOVY.

Když jsem začal na konci léta roku 2012 hledat na internetu tuzemské výrobce vína bez použití chemikálií, abychom rozšířili naši zahraniční nabídku o vína zdejších výrobců, setkal jsem se poprvé se jménem Josef Abrle. Netrvalo dlouho a vypravil jsem se se svou přítelkyní Manuelou směr Pavlov, kde se ekologické hospodářství rodiny Abrlovy nachází. Archeologické nálezy potvrzují, že území dnešního Pavlova bylo osídleno prakticky nepřetržitě již od dob lovců mamutů. Koneckonců Věstonická Venuše byla nalezena nedaleko odtud. Z 11. století pocházejí první zmínky o Pavlově jakožto o obci a v roce 1444 byl Pavlov nejstarší vinařskou oblastí na Mikulovsku.





Po příjezdu do Pavlova jsme si prohlédli v Gajdošově ulici vřetenový vinařský lis s jedním šroubem z roku 1851, typický pro moravskou vinařskou oblast. Shodou okolností to bylo jen pár desítek metrů od domu rodiny Abrlových, kde jsme po chvíli zazvonili.

Otevřela nám paní Abrlová, která se právě vrátila od trapistů z kláštera Matky Boží v Novém Dvoře, kam vezla mnichům dodávku Muškátu moravského, aby nebyla ohrožena výroba jejich vyhlášené hořčice. Pozvala nás dál a v krátkosti nám představila rodinné vinařství a následně i manžela.

Pan Abrle, jak se brzy ukázalo, je svérázný chlapík se smyslem pro humor a s úctou k přírodě. Co víc si přát,

s takovými lidmi je vždycky radost se setkat, a když s nimi můžete ještě ochutnat tekuté plody jejich práce... Radost žít!

A tak jsme povídali a ochutnávali a nakonec jsme pro náš obchod vybrali Pálavu, Cabernet Moravia a Slámové víno, za které dostal pan Abrle v roce 2011 zlatou medaili na Mezinárodní soutěži vín s názvem Světový den ledového a slámového vína.

Nedávno jsme podnikli s naším someliérem Zdeňkem Zajícem a bonvivánem Milanem Londinem výlet za moravskými vinaři, kteří produkují přírodní vína. Zastavili jsme se i u pana Abrleho, a tak Vám ho nyní rád trochu představím.



Pan Abrle není kupodivu zdejším rodákem. Po studiích se sem přestěhoval z Moravské Třebové. Psal se rok 1973 a panu Abrlemu se tady v Pavlově zalíbilo. Říká, že krajina kolem Pálavy nemá obdoby. „Ta naše viniční trať, která dává charakter našim vínům, jim dává opravdu jinou chuť. Zvolil jsem název Moravské zemské víno, protože jsme v hodnocení someliérů vždycky vypadli. Proč? Právě proto, že je to z této trati, že nepřidáváme kvasinky, ale pracujeme pouze s těmi z našeho vinohradu.“

„Obhospodařujeme tady pět hektarů vinic v jednom bloku, které končí řádkem 82. Každý řádek má 300 metrů, to je zhruba 300 hlav.“

Za posledním řádkem má pan Abrle vysázeny mandloňe, aby ochránily jeho vinici před chemickými postřiky, které používá jeho soused.

Vinice je pěkně položená a je chráněná proti severním větrům nedalekým vrchem Děvín. „Díky němu je tady v létě opravdu teplo,“ říká pan Abrle, který tady tráví hodně času. Ráno vstává ve 4 hodiny, během dne vypije čtyři až pět litrů vody a po siestě, kterou drží hlavně kvůli nesnesitelnému vedru, pracuje až do 10 hodin večer.

Na své vinici pěstuje v nadmořské výšce 300 metrů pouze čtyři moravské odrůdy a Ryzlink rýnský. „Nechci tady z toho dělat žádné odrůdové zoo, že bych měl třeba 20 odrůd.“ Takže tady z moravských najdete Muškát moravský, Pálavu, Cabernet Moravia a André, které jsou chráněny dravými roztoči, slunéčky a bakteriemi a které pan Abrle ošetřuje povolenými, přirozeně se rozkládajícími přípravky ze síry a mědi (max. 3 kg/ha).

Ve sklepě je potom používáno na stabilizaci vína maximálně 30 mg síry.

O kvalitě jeho vín se přesvědčilo již mnoho milovníků dobrého vína a zdravého způsobu života, mezi nimi dokonce i princ Charles. Tomu se dostala na stůl vína pana Abrleho jakožto zástupce výrobců bílých biovín ze země bývalého východního bloku. Zachutnala mu, a tak byl pan Abrle s manželkou pozván na britskou ambasádu v Praze, aby se s princem Walesu a vévodou z Cornwallu sešli osobně. To se stalo v roce 2011 a pan Abrle na to nevšední setkání dodnes vzpomíná. Věnoval princ Charlesovi své slámové víno a byl dotázán, jaké víno mu dodá k 70. narozeninám. „Řekl jsem mu, ať se nechá překvapit. Dodával jsem mu vína k 50. i 60. narozeninám, tak pro něho něco vymyslím i k jeho dalšímu kulatému výročí.“

Příjemně strávené odpoledne se chýlilo ke konci a my jsme měli namířeno ještě za dalšími vinaři, kteří mají podobný přístup k věci jako pan Abrle. Koneckonců, určitě tady nejsme naposledy, abyste si jeho vína u nás v Karlíně mohli kdykoli pořídit.



*Chci předat svým následovníkům
půdu v lepším stavu, než v jakém
byla, když jsem začal.*

Abrle Josef



CABERNET MORAVIA 2011 ROSÉ

– 0,75 L / 12,8 %. **160 Kč.**

Jedná se o víno s růžovou barvou, které je vyrobeno z modrých hroznů. Ty jsou sbírány ručně a hned po sklizni jsou odstopkovány přímo do lisu. Kvašení bez slupek probíhá po dobu 10 dnů pouze s místními přírodními kvasinkami. Výsledkem je jemné, příjemně aromatické víno, které působí nevtíravým dojmem. Je vhodné k pikantním úpravám ryb, těstovin a desertům s kyselější náplní.

PÁLAVA – ROČNÍK 2011

– 0,75 L / 14,8 %. **210 Kč.**

Vznikla křížením Traminu červeného s odrůdou Müller-Thurgau, byla vyšlechtěna v Perné a povolena v roce 1977. Pro naše podmínky je štěpována na podnoží SO 4.

Vyzrálé hrozny mají červenou barvu a sklízí se ručně v první dekádě měsíce října. Po sklizni, která probíhá od rána do večera, se druhý den ráno hrozny lisují a získaný mošt se nechá fermentovat po dobu 14 dnů. Toto kořenité, aromatické víno s vysokým extraktem je vhodné ke zralým sýrům s modrou plísní, k tvrdým aromatickým sýrům, pro předkrmy typu pršut s melounem. Doplní výrazné dezerty, dorty typu tiramisu a dorty s krémovou náplní.

PÁLAVA SLÁMOVÉ VÍNO – ROČNÍK 2009

– 0,38 L / 11,8 %. **580 Kč.**

Vyzrálé hrozny, které rostou na vápencovém podloží viniční trati Slunný vrch, jsou ručně sklizeny na začátku října. Následně jsou uloženy na tři měsíce na síta, kde sesychají. Po obtížném lisování se získá ze 100 kg hroznů pouze 10 litrů moštu, který se nechá kvasit tři čtvrtě roku až rok. Pomalé kvašení je zapříčiněno blokáci cukru. Víno je vhodné ke zralým sýrům s modrou plísní, k tvrdým aromatickým sýrům, pro předkrmy typu pršut s melounem. Doplní výrazné dezerty, dorty typu tiramisu a dorty s krémovou náplní.



snoubení doutníku

Přátelé, kamarádi, milovníci doutníků, otevírá se přede mnou poslední dvoustránka tohoto roku. Dlouho jsem přemýšlel, jakou ultimátní záležitost vám v tomto předvánočním období naservíruji. Ať jsem to bral z jakéhokoliv pohledu, výsledek byl skoro vždy stejný. Dát do tohoto čísla to, co bych si sám přál, a v ideálním případě co bych u vánočního stromku rád pokuřoval a popíjel. Samozřejmě za předpokladu, že by byla tak abnormální konstelace hvězd, že by mi to dovolila má manželka.

Jako brand ambassador rumů Zacapa pro ČR jsem si po celý rok v podstatě tak trochu šetřil variantu s rumem, se kterým jsme po celý rok bok po boku. Pro vánoční stůl se přikláním pěti hlasy z pěti možných k nejstaršímu kousku řady rumů Zacapa, tedy rumu Zacapa Centenario XO. Rumu, který přidal k bohatosti a komplexnosti tak vyhledávané a dobře známé Zacapy Centenario 23 něco navíc. Ve Skotsku by uvedli „Cask finish“, tedy závěrečné zrání, jehož otisk požitkář našeho formátu vždy přivítá. V tomto případě jsou to sudy, ve kterých dříve zrál koňak. Ty jsou pečlivě vybírány v centru apelace Cognac – Grand Champagne. První vjem v ústech je tedy ve znamení této francouzské oblasti a nabádá nás využít rum Zacapa Centenario XO jako digestiv. Proto je to můj favorit pro nadcházející svátky plné jídla.

Teď se ale posadte, protože vám představím partnera z říše snů. Partnera, který jako jeden z mála dostal od kritiků časopisu Cigar Aficionado 97 bodů ze 100 možných.

Kubánský doutník Cohiba Behike 54. Střední velikost nejexkluzivnější řady značky Cohiba a asi i havan vůbec, která přišla na trh v dubnu roku 2010. Je velmi limitovaná a jako první v historii využívá tabák „medio tiempo“, který této řadě dodává netradiční eleganci. Bezpečně poznáte tyto doutníky v každém humidoru díky dvěma hologramům zajišťujícím jejich snadnou identifikaci.

Všechny tři velikosti (BHK 52, BHK 54, BHK 56) vyhlížejí velmi majestátně, zvolil jsem tedy zlatou střední cestu. Délka 144 mm, obvod 54 (21,43 mm) – velikost zvaná El Laguito No.5. Pravda, je to dost drahý kousek, ale na druhou stranu kdy jindy ho zkusit, když ne právě nyní. Zkusil jsem si navodit vánoční atmosféru tím, že jsem si dal namísto jedné porce jídla k večeři dvě a tajně ukradl pár kousků cukroví, na které se zatím samozřejmě nesmí ani sáhnout. Ideální stav pro digestiv a doutník. Nalil jsem si tedy rum, zapálil doutník a vyrazil na v prosinci nehostinné místo, balkon. To, že by si tato kombinace zasloužila pokojovku

teplotu prostředí v koloniálním stylu s obsluhou v podobě kubánské děvčete, nebudu ve svém křeslíku na balkoně dále rozebírat. Ale obloha je jasná, plná hvězd a v patřičném oblečení je mi i v tomto prostředí krásně. Tím spíše, že se již doslova třesu na extra sváteční kombinaci. Jindy začínám doutníkem, ale dnes si dopřávám nejprve doušek rumu na zahřátí. Vše je, jak má být, chuť je vrstvena jednotlivými typy sudů, kterými tento rum prošel.

Samozřejmě v opačném pořadí. Koňak, Pedro Ximenez a mix sudů po sherry, vypálené a nevypálené sudy po amerických whiskey. Bohatost a délka perzistence (douchuti) potvrzují vyšší stáří produktu. Tuhle láhev mám opravdu moc rád.

A tak si přestávám pohrávat s vitolou, která na mne již publikává svými hologramy, a pochutnávám si na jejím úvodu. Neskutečně jemná, elegantní, těžko charakterizovatelná chuť, u níž si pouze přeji, aby nikdy neskončila. Před pár lety by nikdo nevěřil, že takto jemný může být prémiový kubánský doutník. Tento doutník mám již potřetí a stejně jsem vždy znovu překvapen, jak decentně bojuje o mou přízeň. Po prvních milimetrech této vitoly mi začne naplno docházet, jak velký formát mám v ruce, a vybavuje se mi první zkušenost s tímto doutníkem v krásném prostředí whiskerie v Jindřišské věži. Moc se mi nedaří najít správná slova, která by charakterizovala velmi bohatou paletu chuti.

Chvillemi květinové nadýchané tóny, poté makadamový ořech, kešu, bílá čokoláda... Vše se ale chvillemi sceluje v jednolité velmi krásný tón, který mne činí nadmíru spokojeným a který ve mně šíří pocit, že se jedná o nejlepší kousek, jaký jsem kdy chutnal. Vše v ústech graduje při každém dalším doušku rumu Zacapa XO, jehož koňakový úvod vždy posune chuťovou intenzitu o něco dále. Nakonec ale jemná sladkost tohoto rumu, typická pro rumy Zacapa, potlačí intenzitu a udržuje mne v napětí, co bude dál. Doutník hoří nádherně pomalu a pravidelně, popel má již dobrých čtyři, možná pět centimetrů.

Mám před očima článek vynikajícího tenisty minulosti Borise Beckera, který v něm uvedl, že jako první doutník ochutnal Cohibu Behike a že i když moc nezná ostatní nabídku trhu, nechce již kouřit nic jiného.

Dostávám se k jedinému zápornému bodu tohoto večera, rozloučit se s BHK 54.

Po dlouhé době bojuji s pokusem odstranit prstýnek a popotáhnout i z poslední třetiny doutníku, ale nakonec odolávám a nechávám ho oděný do jeho večerní róby a odkládám. Chuť doutníku

je patrná ještě nějakých 15–20 minut. Přistě si na 100 % dopřeji nejdelší velikost, Cohibu BHK 56.

Dopřím rum a v myšlenkách se ještě na chvíli vracím za Lorenou Vásquez do Guatemaly, na Kubu do továrny El Laquito a nakonec do všech cigar klubů, whisky clubů, rumových barů a dalších příjemných podniků a míst, které jsem měl možnost během tohoto krásného roku 2013 navštívit!

Doporučuji tuto kombinaci všem, kteří se chtějí rozloučit s tímto rokem ve velkém stylu, a to jak pravidelným kuřákům, tak kuřákům příležitostným. Zacapa Centenario XO i doutníky Cohiba BHK patří právem mezi nejluxusnější libůstky svého druhu.

Nezbývá než se pro tento rok rozloučit!

Přeji všem pevně zdraví a co nejlepší vykročení do roku 2014 se spoustou dobrého pití a zajímavých doutníků!

Jan Albrecht – milovník doutníků



WAREHOUSE #1

top 10 listopad–prosinec 2013

1.	Ron ZACAPA Centenario 23
2.	Ron DIPLOMÁTICO Reserva Exclusiva
3.	Rum DON PAPA
4.	Ron ZACAPA XO
5.	Rum PYRAT XO
6.	DON JACOBO Crianza wine
7.	RENOSU ROSSO Triple "A" wine
8.	BEL-AIR at Clardy, Chablis de Moor, Triple "A" wine
9.	Cognac GODET VSOP
10.	Whisky DALMORE CIGAR MALT



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

Dare to be
DIFFERENT



SINCE

1782

