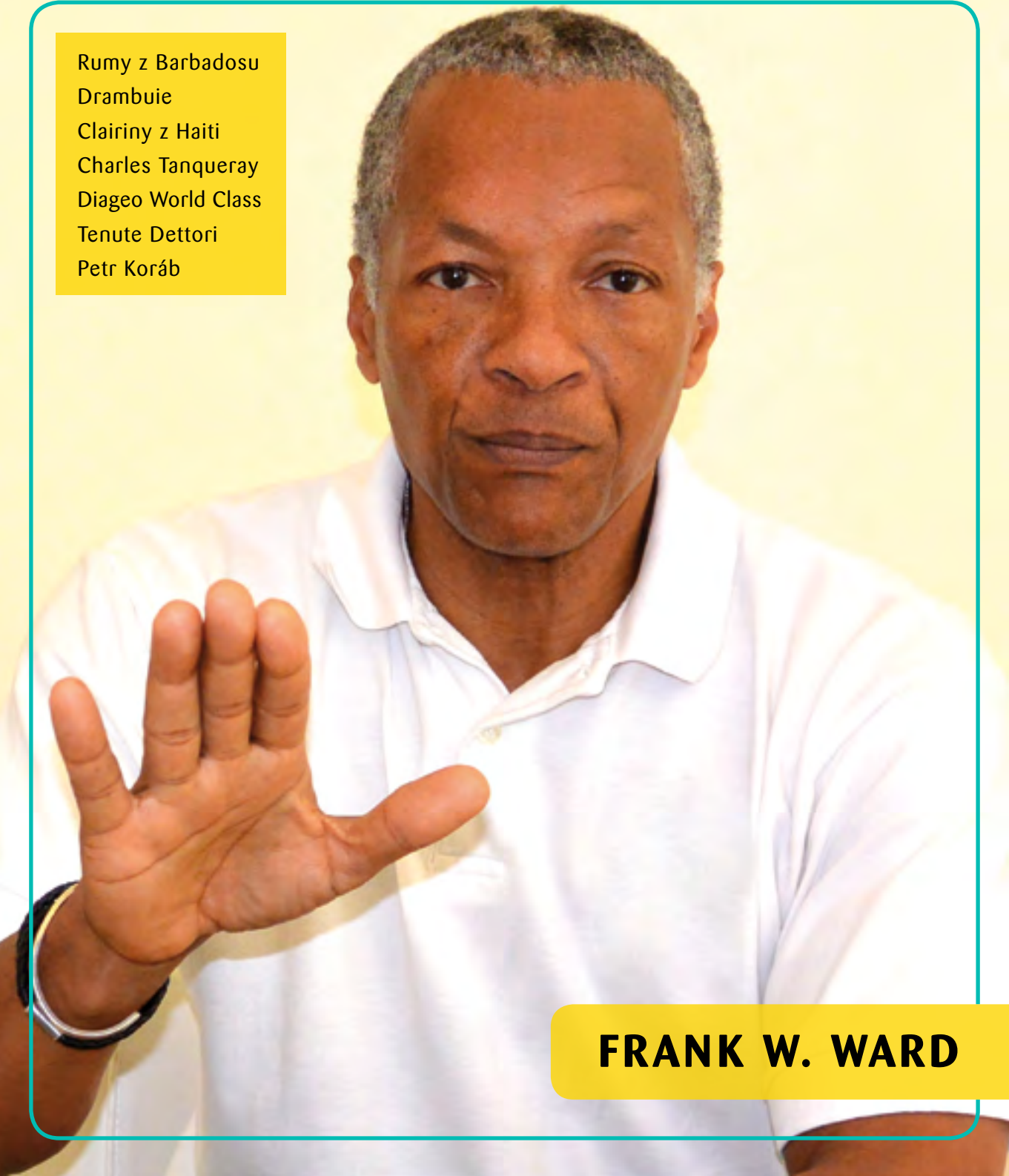


Rumy z Barbadosu
Drambuie
Clairiny z Haiti
Charles Tanqueray
Diageo World Class
Tenute Dettori
Petr Koráb



FRANK W. WARD



DRAMBUIE.

Dobrý den,

právě držíte v rukou první číslo našeho časopisu vydané v roce 2014. Změnili jsme vazbu a rozšířili obsah, ale jinak se nic nemění. Pořád máme jasný cíl – a tím je publikování zajímavých informací o výjimečných destilátech a vínech, a to včetně informací o lidech, kteří stojí za jejich výrobou.

A co najdete uvnitř tohoto čísla? Nejprve vás seznámíme s výjimečným likérem Drambuie, jehož jsme se tento rok stali v naší republice oficiálními distributory.

Dále se s vámi podělíme o výsledky našeho místního šetření z Barbadosu, kam jsme se vydali na přelomu ledna a února, abychom zjistili, jak to v současnosti vypadá se zdejší rumovou produkcí.

Vrátíme se i k naší cestě na Haiti, odkud pochází clairin, prastarý předchůdce bílých karibských rumů.

Připomeneme si 204. výročí narození Charlese Tanqueraye a popíšeme vám jedinečnost jednotlivých láhví ginů, které dodnes nesou jeho jméno.

Za vínem připravovaným bez použití chemikálií se tentokrát vypravíme na Sardinii a k Petru Korábovi do Boleradic.

Pravidelné rubriky zůstávají – až na Top 10 nejprodávanějších láhví v naší prodejně. Tuto stránku jsme nahradili pozvánkou na pravidelné akce do "Podpalubí" našeho obchodu, které jsme na začátku února po dlouhé rekonstrukci konečně opět otevřeli.

Přejeme vám příjemné čtení se sklenkou něčeho dobrého a doufáme, že se vám příběhy, které naleznete uvnitř tohoto čísla, budou líbit a budou pro vás zdrojem inspirace.

Jakub Janeček a Jiří Rabel



Jiří Rabel



Jakub Janeček

DRAMBUIE®

PŮVOD

Příběh Drambuie začal před více než 268 lety v červenci roku 1746. Princ Charles Edward Stuart (známý také jako Bonnie Prince Charlie) byl na útěku, neboť porážka v bitvě u Cullodenu učinila konec jeho nadějím na návrat dynastie Stuartovců na trůn Velké Británie.



Královi muži pronásledovali prince, jemuž se dostalo vydatné podpory mnoha skotských klanů napříč Skotskou vysočinou a ostrovy západního Skotska. Mezi pomocníky byl i klan MacKinnonů, jehož předák John MacKinnon pomohl princovi s útekem z ostrova Skye. Jako poděkování za jeho odvalu věnoval princ Johnu MacKinnonovi tajný recept na přípravu svého osobního likéru, kterýžto dar byl v rámci klanu pečlivě střežen a předáván z generace na generaci. Šlo o výjimečný elixír, který se o mnoho let později proslavil ve světě pod názvem Drambuie.

NOVÝ ZAČÁTEK

V roce 1873 přešlo vlastnictví receptury na Johna Rosse z hotelu Broadford na ostrově Skye. Ten začal likér vyrábět, aby ho mohl podávat ve svém hotelu. Zákazníci, kteří ho ochutnali, se v gaelštině vyjadřovali tak, že jde o „an dram buidheach“ neboli nápoj, který uspokojí. Toto označení bylo později zkráceno na Drambuie. Název se ujal a v roce 1893 ho Johnův syn zaregistroval jako ochrannou známku. Malcolm MacKinnon odjel v roce 1900

DRAMBUIE®

z ostrova Skye do Edinburghu, aby tam začal pracovat v oboru vín a lihovin. Byl si vědom příležitosti, již mu likér nabízí, a v roce 1909 vyrobil Drambuie poprvé na skotské pevnině. Vdově po Jamesi Rossovi přitom platil tantiémy za užití receptury. V roce 1914 již měl recepturu ve svém vlastnictví a založil společnost The Drambuie Liqueur Company.



Elixír nazývaný Drambuie se stával stále populárnějším a v roce 1916 byl jako první likér představen ve Sněmovně lordů. O rok později si pro své sklepy objednal jeden sud i Buckinghamský palác. Vypuknutí první světové války sice na nějakou dobu přerušilo zvyšování komerční oblíbenosti Drambuie, nicméně likér si oblíbili mnozí armádní důstojníci, a Drambuie se tak dostalo do základní nabídky mnoha důstojnických klubů mezi oddíly na Skotské vysočině.

PROHIBICE

Po první světové válce se začalo Drambuie zaměřovat na nové mezinárodní příležitosti. Zatímco si budovalo své postavení na americkém trhu, vypukla prohibice. Zpočátku to pro Drambuie představovalo problém, neboť do Ameriky již nadále nebylo možné dovážet alkohol. Mnoho palíren a výrobců alkoholických nápojů se zapojilo do tajné kampaně Sub Rosa, v jejímž rámci vozili piráti a pašeráci skotské lihoviny do Ameriky. Existuje dokonce záznam o tom, že v roce 1931 bylo Drambuie na cestě z Kanady zkonfiskováno americkými celníky.

DRAMBUIE®

RUSTY NAIL

Na konci prohibice v roce 1933 bylo Drambuie v nelegálních barech na východním pobřeží velmi populární především díky tomu, že bylo možné ho míchat se surovými americkými prohibičními lihovinami a překrýt tím jejich drsnou chuť.

Tyto první míchané nápoje se staly předchůdci známého koktejlu Rusty Nail. Jeho přesný původ není úplně známý, ale víme, že se poprvé objevil v nabídce neblaze proslulého newyorského klubu na počátku 60. let. V době, kdy se do popředí zájmu dostal hýřivý život legendární skupiny umělců označované názvem Rat Pack, byl míchaný nápoj Rusty Nail již všeobecně přijíman a jeho ikonické postavení bylo potvrzeno do té míry, že se stal nedílnou součástí historie pop kultury.

PŘESNÁ RECEPTURA

Přesná receptura na výrobu Drambuie je od roku 1745, kdy byla přivezena do Skotska, přísně chráněna. Proces výroby Drambuie se v průběhu let téměř vůbec nezměnil a ještě dnes zná toto tajemství jen několik málo vyvolených. Byliny, koření a skotský vřesový med jsou pečlivě odměřovány a ručně míchány podle prastarého postupu. Náš hlavní míchač poté připraví dokonalý základ ze skotské whisky. Používá směs obilné whisky a výběru nejjemnějších sladových whisky z oblasti Speyside a ze Skotské vysočiny, které jsou proslulé svou měkkostí a jemností, díky čemuž skvělým způsobem doplňují jemné chuťové kombinace tajného elixíru. Mnohé z těchto sladových whisky zrají po dobu 15 let a dodávají základu likéru Drambuie skutečnou hloubku. Nakonec přichází ke slovu umění louhování, neboť elixír se spojí se základem ze skotské whisky a společně vytvoří charakteristickou komplexní chuť Drambuie.

DRAMBUIE

Drambuie je výjimečná směs skotské whisky, vřesového medu, koření a bylin. Je to jedinečná lihovina, jež všem svým konzumentům nabízí nevšední chuťové zážitky. Drambuie má zářivou tmavě zlatou barvu a v jeho vůni se snoubí aroma vyzrálé sladové whisky se směsí květinových a bylinných nádechů a bohatou vůní medu. Chuť nabízí zážitek podobající se kaleidoskopu, v němž se složitě proplétají bylinné, kořeněné, sladké a medové tóny. Vyzařuje smyslnost a libozvučnost kombinovanou s plným tělem.

DRAMBUIE 15

Drambuie 15 nabízí variantu pro opravdové znalce skotské whisky, neboť základem je v tomto případě nejvybranější směs 15letých sladových whisky z oblasti Speyside. Vzácné sladové whisky Speyside Malts svou jemnou komplexní vůní a chutí ideálně doplňují a vyvažují bylinná a kořeněná aroma proslulé tajné receptury Drambuie.

DRAMBUIE®

Díky směsi aromatických citrusových koření, vonných bylin a tónů máslových karamel, jež jsou pro Drambuie typické, se vám s prvním douškem Drambuie 15 v ústech rozvine sametově jemná chuť s nádechem citronové trávy a hřejivými sladovými tóny, v níž ucítíte i lesní plody a vřes. Na závěr se ozvou perník a bylinky a nezaměnitelný dlouhý dozvuk elixíru Drambuie dotvoří vytříbený sušší výraz, který lze dokonale vychutnat, ať už Drambuie uskráváte čisté nebo na ledu.



JACOBITE COLLECTION

Kolekce Jacobite Collection je nejvzácnějším a nejcennějším zástupcem House of Drambuie. Na trh bylo uvedeno pouze 150 dárkových boxů. Kolekce obsahuje ručně foukanou skleněnou karafu, jež obsahuje vzácnou směs 45letých whisky prochnutých tajnou recepturou Drambuie skládající se z bylin a koření. Každý sebemenší detail byl propracován tak, aby v srdci Drambuie bylo zachyceno řemeslo i dávný odkaz.

Pevné dřevěné dárkové boxy obsahují ručně leptanou skleněnou repliku poháru Spottiswoode Amen a druhou velkou skleněnou zátku ke karafě. Dvaatřicetistránková ručně vázaná publikace tištěná metodou knihtisku, již vytvořil autor mnoha textů o whisky Ian Buxton, vypráví příběh jakobitských rebelií, Drambuie a starožitné sbírky jakobitských skleniček a neopominá ani zajímavosti stojící za přípravou této kolekce.

Karafa ve tvaru kapky z oloveného skla je inspirována designem poloviny 18. století a zdobena rytinou s motivem koruny a propletenými dekorativními vzory.

DRAMBUIE je výjimečná směs skotské whisky, vřesového medu, koření a bylin. Je to jedinečná lihovina, jež všem svým konzumentům nabízí neuvěřitelné chuťové zážitky. Drambuie má zářivou tmavě zlatou barvu a v jeho vůni se snoubí aroma vyzrálé sladové whisky se směsí květinových a bylinných nádechů a bohatou vůní medu.

DRAMBUIE 15 nabízí variantu pro opravdové znalce skotské whisky, neboť základem je v tomto případě nejvybranější směs 15letých sladových whisky z oblasti Speyside. Vzácné sladové whisky Speyside Malts svou jemnou komplexní vůní a chutí ideálně doplňují a vyvažují bylinná a kořeněná aroma proslulé tajné receptury Drambuie.

1. **RUSTY NAIL** – do whiskykovky na led servírujeme 1 díl Drambuie a 1 díl skotské whisky.
2. **RUSTY SHOT** – Drambuie servírujeme přímo do panákové skleničky.
3. **RUSTY BUCK** – 1 díl Drambuie a 3 díly Ginger Ale Fever-Tree servírujeme na led do longové sklenice. Přidáme šťávu ze dvou osminek limetky.
4. **LONG RUSTY MULE** – do longové sklenice na led servírujeme 1 díl Drambuie, 3 díly Ginger beer Fever-Tree a přidáme šťávu ze dvou osminek limetky.
5. **RUSTY ROYALE** – do vychlazené flétny nalejeme 10 ml Drambuie a 120 ml šampaňského. Můžeme ozdobit ostružinou a pomerančovou kůrou.

Tyto i další možnosti servírování Drambuie naleznete na www.drambuie.com v sekci Drinks.



1



2







RUMY Z BARBADOSU

Text a foto Jakub Janeček, otázky pokládali Jakub Janeček a Jiří Rabel

Barbados je nejvýchodnějším ostrovem v Karibiku, jehož prvními obyvateli byli ještě před naším letopočtem Arawakové, kteří sem připluli z oblasti dnešní Venezuely. Ti byli kolem roku 1200 přemoženi vyššími a silnějšími karibskými indiány, kteří byli navíc kanibalové...



Portugalci sem připluli na své cestě do Brazílie a pojmenovali ostrov podle kořenů vousatých fíkovníků Los Barbados neboli vousatí. Později, v roce 1492, se ostrova zmocnili Španělé, kteří karibské indiány uvrhli do otroctví a zavlekli na ostrov neštovice a tuberkulózu. Tyto nemoci tak znamenaly postupné vymření těchto indiánů. Španělé nakonec ostrov opustili a ten zůstal prakticky neobydlen až do roku 1627, kdy sem připlula první anglická loď. Tak se stal Barbados britskou kolonií a zůstal jí až do vyhlášení nezávislosti v roce 1966. Ze stejného roku pochází i vítězný návrh vlajky, který připravil místní učitel výtvarné výchovy Grantley Prescaud. Od té doby tato konstituční monarchie používá vlajku, jejíž modré pruhy reprezentují

moře a žlutý pruh písčité pláže ostrova. Černý Neptunův trojzubec, zdůrazňující důležitost moře pro Barbados, má na vlajce ураženou násadu, což symbolizuje zlomení koloniálních okovů, protože ho na původním znaku ostrova držela Britannia.

Pro milovníky rumů je podle mého názoru Barbados jednou z povinných zastávek, a to ať už cestovatelských, nebo alespoň degustátorských. Jedná se totiž o ostrov, na kterém se vyrábějí vynikající rupy anglického stylu z melasy.

Vydali jsme se tedy s mým společníkem Jirkou Ra-belem na další cestu za poznáním. Naším cílem bylo

porozumět spletité historii a zmapovat současnou produkci rumů na tomto nevelkém karibském ostrově.

Některé z místních rumů, jako je Mount Gilboa, nebo rumy vyráběné destilérií Foursquare zastupujeme na našem trhu, a tak jsme chtěli osobně mluvit s lidmi, kteří stojí za jejich výrobou. Věřili jsme, že nám tito lidé s bohatými zkušenostmi a místními historickými znalostmi pomohou porozumět i tomu, kdo a kdy zde vlastně začal s destilací rumů z cukrové třtiny. Francouzská společnost Rémy Cointreau, vlastníci místní značku rumů Mount Gay, totiž uvádí na jeho etiketách jako rok vzniku letopočet 1703 a hlásá, že je tedy nejstarší značkou rumu na světě vůbec...

Začneme ale pěkně po pořádku. Před pár lety, kdy jsme letěli do Guayny, jsme se na barbadoském letišti Grantley Adams již objevili. Jednalo se tehdy pouze o přestup na jiné letadlo, na které jsme čekali v nevelké čekárně, a tak jsme si mysleli že se jedná pouze o malé letišťátko, kterých je v Karibiku poměrně dost. Tentokrát jsme ale nebyli v režimu tranzit, a tak jsme se oba podivili, že to letiště zase tak malé není. Pro zajímavost: je to jedno z mála letišť světa, kam pravidelně létal během zimních prázdnin v Evropě legendární Concorde. Ten je tady dokonce k vidění a tak zvaná Concorde experience je zajímavostí, kterou bychom také rádi během naší návštěvy stihli.

Přiletěli jsme hodinu před půlnocí místního času, venku bylo velmi příjemné teplo a my jsme se vydali taxíkem do hotelu Crane na jihovýchodní pobřeží. Cestou jsme vyzvídali, co místní lidé jedí, a hlavně pijí, a tak jsme se dověděli, že je místní specialitou „puding and souse“¹ a že má Barbados nejlepší pivo na světě, které se jmenuje Banks, při jehož objednávání máme říci zkrátka jenom Banks and thanks! Také nám bylo řečeno, že pro místní Bajany, jak si tito ostrované říkají, je nejlepší bílý rum E. S. A. Fields.

To už jsme ale byli v hotelu a následující den nás čekala první schůzka. Přijal nás Richard Seale, poslední z rodu Sealů, kteří se vždy zabývali obchodováním s rumy.

RICHARD SEALE

Sešli jsme se v destilérii Foursquare, kterou Sealova rodina postavila v roce 1996 na místě, kde stál v té době již v poměrně dezolátním stavu cukrovar.

Byl krásný den, obloha bez mráčku a my jsme začali prohlídkou destilerie, během které jsme si mohli ověřit, že pověst o jedné z nejmodernějších destilérií v Karibiku nelhalo. Bylo až neuvěřitelné vidět, jakou proměnou prošel tento komplex z ruiny v krásnou destilérii a my jsme mohli obdivovat i to, jak rychle si rumy z této destilerie našly své místo na rumovém nebi.

Posadili jsme se v přijímací hale, která se nacházela u kanceláří sousedících s moderní lahvárnou, která byla postavena teprve v roce 2008, a náš rozhovor začínající exkurzí do historie mohl začít.



Reginald Leon Seale
Founder/Chairman
1926–1946



Reginald Clarence Seale
Chairman
1946–1972



Clarence David Seale
Chairman
1972–



Richard Lawrence Seale
Managing Director
1997–

Barbados byl poprvé kolonizován v roce 1625, nejprve se zde dařilo tabáku, než se začal pěstovat i na východě Spojených států a byl lepší než ten místní.

S výrobou cukru přišel i rum. Výroba cukru se sem dostala s Holanďany, kteří přišli o svá území na kterých hospodařili v Brazílii. Holanďané tady stavěli větrné mlýny. Když se podíváte na mapu Barbadosu ze 17. století, uvidíte stovky větrných mlýnů. Holanďané je používali k mletí cukrové třtiny a my předpokládáme, že s výrobou cukru přivezli i destilační zařízení.

A jak to je podle Vás s historií rumu Mount Gay, na jehož etiketách je uváděn rok 1703 jako rok vzniku této značky?

To je jen a pouze marketing.

Nejprve musíte pochopit, jak byl rum v té době vyráběn. Jak jsem již řekl, na začátku 17. století zde byly stovky mlýnů, a kde byl mlýn, bylo i mletí cukrové třtiny a dost pravděpodobně i destilace rumu, protože z rozemleté třtiny získáte šťávu, necháte ji zkvasit a destilujete rum. Rumová produkce v té době byla pouze místní, pro komunitu lidí žijících nedaleko toho kterého mlýna. Neexistovaly žádné značky. Později možná existovaly některé větší palírny, které prodávaly rum v barelech na export, ale do roku 1906 nebyly žádné značky, byla pouze lokální produkce rumu jako komodity. V roce



1906 vláda vydala zákon k výběru daní. Destilerie tedy nemohly prodávat přímo místním spotřebitelům, ale byly donuceny vyrábět ve velkém a platit daně. V té době vznikly první značky. Destilerie prodávaly rumy v sudech obchodním společností z Bridgetownu a obchodní společnosti plnily rumy do láhví. Tak jsme začali i my. Dali jsme rumu, který jsme prodávali, jméno R. L. Seale's, Martin Doorley nazval rum, který plnil do láhví Doorley's, a tak dále. Tyto názvy se časem staly značkami, a tak se například stalo, že společnost Martina Doorleyho byla koupena společností Alinatha a ta obchodovala dále se značkou Doorley's, protože ta již měla určitou popularitu. Stejně tomu bylo, když jsme později koupili společnost Alinatha my. Také jsme zachovali značku Doorley's. Můžeme tedy mluvit o nejstarších značkách v souvislosti s obchodním označením. Mimoходом Alinatha je rum, který ještě dnes stále prodáváme, máme také další značku, která se jmenuje E. S. A. Field's, což je stejný případ, tento rum začal kdysi vyrábět pan E. S. A. Field, který mu dal také jméno. V té době každý výrobce rumu vyráběl i své Falernum. My dodnes vyrábíme Falernum², které neslo a dodnes nese na etiketě jméno John D. Taylor.

Mount Gay má zajímavou historii. Především je nutno říci, že se tato plantáž původně jmenovala Mount Gilboa a v roce 1801 byla přejmenována na Mount Gay

po jednom z nových majitelů, kterým byl John Gay Alleyne. Není tedy možné mít značku ještě před tím, než to jméno vůbec existovalo. V té době tato plantáž možná vyráběla rum. Vyráběla nebo nevyráběla, o tom nejsou žádné záznamy. Co se stalo v roce 1916 nebo 1919, zkrátka na začátku 20. století po roce 1906: pan A. F. Ward koupil plantáž Mount Gay. Není jasné, že se zde vyráběl rum, už když ji koupil, nebo jestli začal rum vyrábět až po jejím nabytí. Jisté ale je, že když začal vyrábět rum, neměl žádnou značku, a tak prodával obchodním společností v Bridgetownu. Mám dobové obrázky etiket rumu Martina Doorleyho, kde je napsáno Mount Gay, Doorley's rum, protože se uvádělo jméno destilerie i jméno bottlera neboli společnosti, která plnila rum do láhví. Ve 40. letech se pan Ward rozhodl vstoupit na trh se svou značkou a se svým obchodním partnerem J. F. Hudsonem založil novou společnost a začali plnit do láhví rum, který pojmenovali Mount Gay. V té době můžeme mluvit o první láhvi rumu Mount Gay. Nevím, jestli jejich společnost z opatství St. Lucy prodávala i jiné značky. Tato společnost byla koupena americkou společností Makasan a Makasan byla koupena francouzskou společností Rémy. Tak se dostala společnost Rémy ke značce Mount Gay, ale nikdy nevlastnila destilerii, kde se Mount Gay rum destiloval. Rémy se vždy snažila koupit destilerii od Wardovy rodiny, ale oni ji nechtěli prodat. V současnosti je Mount

Gay refinery kvůli neshodám akcionářů uzavřena a Rémy kupuje rum pro Mount Gay jak od nás, tak od West Indies rum refinery ³. Takže značka Mount Gay je vlastnictvím společnosti Rémy. Když tato společnost poslala v 90. letech svého nového výkonného ředitele na Barbados, byl tento Kanadán stejně jako vy fascinován historií a zadal úkol místnímu historikovi, aby šel a prozkoumal historii Mount Gay. Tento historik našel dokument datovaný rokem 1703. Jednalo se o dokument ze svatby, kdy se vlastně svatbou spojily plantáže dvou rodin. Plantáže, které se tenkrát spojily, se jmenovaly Fairfield a Mount Gilboa (dnešní Mount Gay) a na seznamu jmění plantáže Fairfield bylo nějaké destilační zařízení. Není jasné, jestli bylo provozuschopné či nikoli, nic takového. Historik přišel tedy s tím, že je to nejstarší evidence o možné destilaci, kterou našel. No a ten kluk z Kanady řek: OK, tedy od roku 1703. No a lež má nohy a ty rostou. Nejprve se řeklo, nejstarší záznamy jsou z roku 1703, potom řekli, že jsou nejstarší značkou rumu, a dnes říkají, že vynalezli rum. Je to, jako kdybych říkal, že Foursquare rum je 200 let starý, protože tohle místo, kde je dnes naše destilerie, je 200 let staré. To je tedy celý příběh.

Takže ano, je pravda, že se již před mnoha lety vyráběl rum na Barbadosu, a já bych souhlasil s tím, že Barbados dal rumu i jeho jméno, ale určitě jsme nevynalezli rum, protože jak jsem již řekl, když přišel k nám na ostrov cukr, přišla s ním i destilace a byla to docela sofistikovaná destilace. Je tedy nepravděpodobné, že k nám dorazil cukr a během 10 let jsme uměli sami od sebe destilovat.

Pojďme ale k vaší rodině. Ta zde byla jednou z největších obchodních společností obchodujících s rumy?

Ne, my jsme byli velmi malí, nevlastnili jsme destilerii, pouze jsme kupovali rum, skladovali jsme sudy, dělali jsme blendy a plnili jsme do láhví. Ve 20., 30. a 40. letech byla takových společností spousta až postupem času a slučováním společností...



... jste jako jedni z mála přežili a stali jste se jednou z největších společností obchodujících s rumy na Barbadosu, která dnes dokonce vlastní i nejmodernější destilerii na ostrově?

Ano, a po některých společnostech zbyly, v lepším případě, pouze značky jejich rumů...

A kdy vlastně začala vaše rodina obchodovat s rumy?

My datujeme naše začátky zpět do roku 1926, tedy do roku, kdy byla naše společnost zaregistrována. Možná, že naši předkové začali již dříve, ale nejsou o tom žádné záznamy. Ani můj děda, který v té době vyrůstal, si nepamatoval přesné datum. To až když jsem já sám nahlížel do historických záznamů, jsem zjistil, že v roce 1926 bylo zaregistrováno veliké množství společností, možná proto, že byla tehdy nějakým způsobem změněna legislativa...

Kdybyste se mého prapradědečka zeptali, jestli podniká s rumem, řekl by vám, že je velkoobchodník. Rum byl jednou z mnoha položek, se kterou obchodoval, stejně jako můj děda. Kdybyste se zeptali jeho, jestli bychom mohli exportovat rum, řekl by, že to není možné. Pro něho byl rum pouze komoditou pro místní trh. Generace mého otce, to znamená lidé, kteří také obchodovali s rumy, jako Cockspur nebo Mount Gay, pro ně znamenal export pouze vývoz do West Indies overseas ⁴, ne do Evropy. Ještě dnes, když najdete láhve Cockspur rumu v Anglii, jedná se o vývoz do West Indies ⁵ a East Indies, ne do Evropy. Jejich generace nevěřila, že bude možné prodávat rum v High End prodejnách a určitě si jejich generace neuměla představit, že budeme jednou prodávat naše rumy i do České republiky.

Jak to bylo v minulosti se zráním vašich rumů?

To je zábavný příběh. Když se vrátíme do 50., 60. a 70. let, tedy do doby, kdy měl Barbados mnoho, ale opravdu mnoho značek rumů, lidé pili nějaký čas jednu značku a po nějaké době přešli k jiné a pili zase jinou. Když jsme tenkrát jako obchodníci koupili rum, skladovali jsme ho v sudech. To znamenalo, že když lidé zrovna nepili naši značku, docházelo ke zrání. Ta značka, kterou lidé zrovna pili více, byla čerstvá, a když se potom zase například vrátili k nám, zjistili rozdíl v chuti. To se dnes již nemůže stát, protože každý výrobce nechává své rumy zrát záměrně. Tenkrát to nikdo nedělal, ale když byly malé prodeje, tak rumy zrály.

Kolik výrobců dnes kromě vás na Barbadosu destiluje rum?

No vzhledem k tomu, že je Mount Gay Rum Refinery kterou vede pan Ward v současné době mimo provoz, tak ještě destilerie St. Nicholas Abbey, které jsme pomáhali v začátcích. Prodlali jsme jim velké množství osm let starého rumu, který po dvou letech prodávali jako 10 let starý rum a dnes po dalších dvou letech jako rum dvánáctiletý. Mezitím jsem jim prodal navíc i nějaký 10 let starý rum. Teď už ale mají vlastní destilační zařízení a nedávno začali destilovat svůj vlastní bílý rum.

Dále ještě West Indies rum refinery – a to je všechno?

Ano, to je všechno. West Indies destiluje ve velkém a dodává rum pro různé značky, jako je například Malibu. Jejich značkou je Cockspur, kterou distribuuje společnost Whyte & Mackay. Tato značka má také za sebou jistou historii. Nejprve byla prodána společnosti

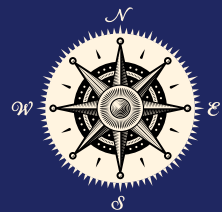
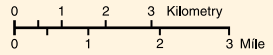
Barbados



Hlavní město



Hranice opatství



Diageo a následně byla koupena zpět, takže ji opět mají v rukou místní lidé.

Viděli jsme také ocenění Golden Rum Barrel, která jste dostali v roce 2011 za nejlepší destilérii roku a pro nejlepšího Master Blendera. To je docela úspěch pro relativně mladou destilérii jako je ta Vaše.

Ano, vážíme si toho.



V letech 2012 a 2013 tato ocenění získala destilerie vyrábějící rumy Diplomático. Co si myslíte o jejich rumech a o tom, že neskrývají fakt, že je jejich Reserva Exclusiva doslazována?

Oni to nekřičí do světa, ale když se jich zeptáte, řeknou vám to a to je lepší, než kdyby to tajili jako mnozí jiní výrobci. Lidé z Diplomática jsou velmi milí lidé.

Navíc, jak známe jejich Master blendera Tita Cordeira, on má velice rád sladkosti...

To je v pořádku, ale abychom si rozuměli, já nemám nic proti sladkým věcem. Když se ale budeme bavit o rumech a když budeme chtít ocenit rum, nemůžeme do něho, podle mého názoru, nic přidávat a měli bychom

ho posuzovat jako rum. Jestli má někdo rád sladké, tak ať mu rum následně smíchá s něčím sladkým barman. Proč ne, já mám také rád sladké.

Ale upřímně, já nevidím konkurenci pro naše rumy mezi jinými rumy, já se chci poměřovat s whisky a s koňaky. Myslím si, že opravdoví znalci kvalitu hned poznají. My navíc chceme komunikovat s našimi zákazníky tak, aby se dobře orientovali v označení našich láhví. Podobně jako je tomu u whisky. Pokud vidíte whisky 10 Y.O., víte že, zrála 10 let. U koňaku jsou označení VS, VSOP nebo XO a vy víte, na čem jste. U rumů tomu tak kvůli nejednotné legislativě mnohdy není.

Dělal jsem na Tales of the Cocktail takovou ochutnávku. Dal jsem 300 lidem jeden doslazovaný tmavý rum a náš bílý nezrající rum. Polovina si jako lepší zvolila ten doslazovaný a polovina ten náš. Následně jsem se jim snažil vysvětlit, že jakmile přidáte do rumu cukr, nemůžete objektivně posoudit jeho kvalitu. Hodně lidí si myslí, že mohou, ale není tomu tak.

Co umožňuje cukr výrobcům, je to, že si lidé řeknou: ó, ten je jemný, ten musí být také starý, ale opravdový znalec takové rumy nemůže brát vážně.

Myslím, že by se měli lidé v tomto směru vzdělávat. Je to asi především vaše práce, ale my se v tom snažíme také něco dělat.

Ano, ale kromě toho si ještě myslím, že by měl být zaveden limit nebo by ten fakt, že se jedná o doslazovaný rum měl být uveden na etiketě i s množstvím sladidla, které bylo použito. Já to jako destilér hned poznám, že se jedná o doslazovaný rum, a nemůžu ho pít. Dobrým příkladem je Angostura rum, který používá opravdu hodně cukru.

Jak to vypadá s produkcí cukrové třtiny na Barbadosu? I přesto, že jsme viděli třtinová pole, dostatek třtiny pro celkovou produkci zdejších rumů to asi nebude...

Ne, dostatek třtiny nemáme, a tak používáme melasu i z Guyany a ze Střední Ameriky, například z Mexika. Podle mé zkušenosti se původ melasy ve finálním produktu neprojevuje.

Jakou kapacitu mají vaše fermentační tanky?

Ty mají 40 kubíků, a protože je chladíme, může kvašení trvat až 44 hodin.

Jaké používáte kvasinky?

Dovážíme kvasinky z Jižní Afriky, které se používají pro výrobu whisky. Tyto se nám zdají pro naše potřeby nejvhodnější. Lepší než kvasinky, které jsou určeny pro výrobu rumu. Ty jsou často určeny pro velké industriální destilerie, bývají sice odolné proti vysokým teplotám, ale to my vlastně díky chlazení nezbytně nepotřebujeme.

A dostáváme se k destilaci. Viděli jsme, že používáte destilační kolonu i kotlíkový destilační přístroj. Od kudy ta destilační zařízení pocházejí?



Master blender George Prescaud



Kotlíkové destilační zařízení je částečně vyrobeno ve Skotsku a část je z Itálie. A kolona je také vyrobená v Itálii.

Jaký je rozdíl mezi rumy z Barbadosu a jamajským stylem?

Existuje pár zásadních věcí. Můžeme možná rozdělit svět výroby rumu na Barbados, Guyanu a Jamajku, kde se používá destilační kolona a kotlíkové destilační zařízení, a na zbytek světa, který používá pouze destilační kolonu. Mezi nimi najdete několik zajímavých výrobců, kteří používají opravdu nápojové destilační kolony, jako je tomu například na ostrovech Grenada nebo Santa Lucia, jejichž rumy jsou velmi dobré.

Tady bych rád upozornil na nedorozumění, se kterým se často setkávám. Obecně panuje názor, že kotlíkové destilační zařízení vyrábí rum a destilační kolona neutrální destilát. Záleží ale na tom, jaká destilační kolona se používá. Industriální má třeba pět sloupců a produkuje neutrální alkohol, ale existují i nápojové destilační kolony, které mají sloupce pouze dva, tak jako Coffeyho destilační zařízení. Takový typ používáme my a ten je schopen vyrábět rum jiného profilu, ale stále ještě rum.

Co se týká výrobců používajících destilační kolonu a kotlíkové destilační přístroj, tak Guyana a Jamajka vždy dělaly rumy, kterým se říká high ester kotlíkové rumy, které my neděláme a které já moc rád nemám. Oni dělají první fermentaci, kterou dělá každý a kde kvasnice přemění cukry na alkohol, poté přidají do fermentačního tanku všechny možné bakterie, odpad z destilačního zařízení a dělají ještě sekundární malolaktickou fermentaci. Při ní je produkováno hodně esterů a ty se destilací dostávají do finálního produktu, protože jsou volatilní. Jsou to opravdové rumy, robustní, plného těla, ale jsou jiné.

Slyšel jsem, že přidávají do fermentace někdy i mrtvé ptáky a podobné věci.

Ano, cokoli s bakteriemi.

Jak vysoké je procento odpařování ze sudů, se kterým musíte počítat v průběhu zrání?

Je to 6 % odpařeného rumu za rok.

Kdy doplňujete odpařený rum?

Doplňujeme po osmi letech zrání ze stejné výrobní šarže.

Můžete nám říci, jaký je nejběžnější způsob konzumace rumu na Barbadosu?

Především se pije hodně bílého rumu, a to v čisté formě s něčím na zapití.

Většinou ve zdejších rum shopech?

Ano.

Proč se jim vlastně říká rum shopy?

Zřejmě proto, že tam můžete koupit i potraviny a domácí potřeby. Můžete se tam najíst a napít, ale pozor: rum se tam neprodává po panáčích, ale po láhvích. Od malých dvoudecových placatek až po klasické láhve, ale ne po panáčích.

Můžete nám nějaký rum shop doporučit?

Je jich tady na ostrově opravdu spousta, určitě přes 1000. Jeden je například hned vlevo od vašeho hotelu.

Poděkovali jsme za tip i za zajímavý rozhovor a vydali jsme se zpátky do hotelu a následně do zmíněného rum shopu. Opravdu to nebyl žádný sofistikovaný bar, spíše dřevěná chatka, uvnitř které byl obchůdek a v jeho zadní části výdejní okno, kde jsme si vybrali jídlo. U kasy jsme zaplatili a šli jsme si sednout do přední části poblíž silnice, abychom mohli pozorovat místní lidi a to, jak tady ve večerních hodinách plyne život. Abyste byli v obraze, tak ta přední část, o které mluvím, byla otevřená, tedy bez oken a dveří, zato byla pod střechou, zřejmě kvůli období dešťů, a hlavně se v ní nacházel bar. Za barem ne úplně největší výběr destilátů, ale docela slušná zásoba rumů. Koupili jsme si menší láhev rumu a v akci kup dvě a dostaneš čtyři i vychvalované pivo Banks. Jedli jsme, pili, pozorovali cvrkot a „lajmovali“ s místními Bajany. Špatně jsme se rozhodně neměli.

Následující den jsme měli domluvenou schůzku přímo v hotelu Crane, kde jsme bydleli. Tentokrát jsme se měli setkat s Frankem W. Wardem, posledním z rodu Wardů, který obhospodařoval destilérii Mount Gay refinery a vyráběl vynikající rum Mount Gilboa. Z předchozího rozhovoru s Richardem Sealem jsme již měli potvrzenou naši domněnku, že je v současnosti destilerie zavřená, chtěli jsme si, ale tuto zprávu ověřit u člověka nejpovolanějšího. V 11 hodin místního času přišel elegantní muž a my jsme se tedy mohli začít ptát.

FRANK WILSON WARD

Dobrý den, pane Warde, rádi bychom se Vás jakožto spolumajitele Mount Gay refinery zeptali na současný stav věcí.

Není toho mnoho, co mohu říci, a nemohu zacházet do detailů, ale bude to už přibližně rok, co naše rodina vyjednávala o případném prodeji destilerie jednomu z našich zákazníků, a jak už to bývá v rodinném podnikání, někteří členové rodiny jsou pro a jiní zase proti. Tato situace vytvořila poměrně veliký problém, který se snažíme vyřešit, ale než se tak stane, bylo nutné destilérii uzavřít. V současné chvíli nemohu říci, jak tato situace dopadne, jestli bude společnost prodána nebo jestli bude destilerie znovu otevřena s novým vlastníkem, ale nemusí to nutně znamenat konec značky Mount Gilboa. Když naše společnost prodána nebude, nevím, jaké plány budou akcionáři mít.

Mount Gilboa je malá značka, kterou jsem vymyslel – a měl jsem pro to dva důvody. Za prvé jsem chtěl ukázat



lidem, že je možné začít vyrábět novou značku s velice malým vstupním kapitálem. Na to, aby ale taková značka mohla růst, potřebujete značné investice. My jsme začali, ale nikdo neměl chuť dále investovat, abychom zajistili naši značce růst. Registrovali jsme značku Mount Gilboa v Karibské oblasti, v Evropské unii, v Japonsku, v USA a čekáme na schválení pro Austrálii a Kanadu. Na těchto trzích jsme viděli největší potenciál pro náš rum. Takže máme značku, řekl bych s excelentním obsahem, ale nemáme potřebné peníze na její růst.

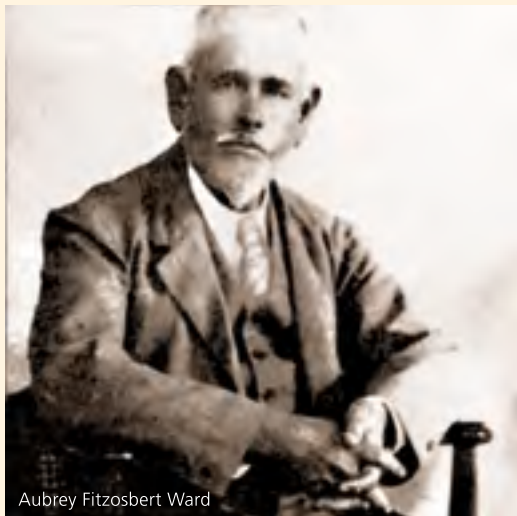
Doufám, že bude k celé této věci během prvního čtvrtletí tohoto roku vydána rezoluce. Máme rum na skladě, ale protože společnost momentálně zastavila obchodování, nemůžeme s tímto skladem nic dělat. Je to asi 400 až 500 sudů, z nichž některé jsou již sedm let staré, což je trochu více, než bych si přál. Máme tedy rum v sudech, ale co s ním bude, není v mé moci, to bude záležet na akcionářích.

Mohl byste nám říci něco o historii značky Mount Gay, ve které nemáme úplně jasno? Mount Gay má přece hodně společného s vaší rodinou, že ano?

Správně, v této věci panuje mnoho mylných názorů o destilérii a značce samotné. Odkaz značky Mount Gay je spojen s destilérií. Není to nejstarší destilerie na světě a ani na Barbadosu, protože podle místních záznamů tady byly destilerie již v roce 1652, kdy se vyráběl rum na plantážích, které se jmenovaly Three Houses, dnes již neexistujících. Jedinečnost Mount Gay rum refinery tkví v tom, že je to destilerie, která je bez přerušení v provozu od roku 1703, což je možné doložit. Samotná značka Mount Gay byla ve skutečnosti vynesena na světlo až na začátku 20. století mým pradědečkem. Do té doby se rum prodával přímo z destilerie, ale nejmenoval se tenkrát Mount Gay, a navíc, jak možná víte, se plantáže tenkrát jmenovaly Mount Gilboa a jejich jméno bylo změněno na Mount Gay až v roce 1852.

Když můj prapradědeček tuto destilérii koupil, zřehodárnil výrobu a značka Mount Gay se dostala do povědomí. Během následujících let koupil se svými dvěma syny několik dalších plantáží, expandoval a jeho společnost se jmenovala Fairfield and Mount Gay Limited. To byla integrovaná společnost, která vlastnila plantáže, mlýn a také destilérii, takže měla vlastně všechno. Mlýn vyráběl elektřinu pro destilérii a vyráběl melasu

a destilerie vyráběla rum. To fungovalo bezvadně po dobu, kdy byl cukrovarnický průmysl na Barbadosu profitabilní. V 60. a 70. letech začal cukrovarnický průmysl upadat. V té době se rodina rozhodla rozdělit destilerii, která byla stále profitabilní, od výroby cukru, která nepřinášela zisk. Tak se ze společnosti Fairfield and Mount Gay Limited staly společnosti Fairfield In-



Aubrey Fitzosbert Ward

vestments Limited, která v té době vlastnila plantáže a mlýn a společnost Rum Refinery of Mount Gay Limited, která vlastnila destilerii.

Zatímco společnost Fairfield Investments Ltd. vlastnil můj pradědeček sám, společnost Rum Refinery of Mount Gay Ltd. vlastnil půl na půl se svým společníkem Johnem F. Hudsonem, kterého přivedl k obchodování s rumem.

Vzhledem k tomu, že vešel v platnost zákon, zakazující prodávat rum ve stejné lokalitě, kde byl destilován, byla založena ještě společnost Mount Gay Distilleries Ltd. s cílem, obchodovat s rumy Mount Gay a ta byla zároveň vlastníkem této značky. To znamená, že destilerie jako taková a vlastníci značky Mount Gay byly vždy dvě oddělené společnosti a mnoho lidí tady na Barbadosu to dodnes nepochopilo. Když můj pradědeček zemřel, přešlo vlastnictví plantáží a mlýna na všechny jeho děti, zatímco jeho 50% podíl ve společnosti vlastníci destilerii zdědily pouze 2 z jeho dětí. Jedním z nich byl můj dědeček Elliot a druhým jeho bratr Darnley. Druhých 50% zůstalo v držení Hudsonovy rodiny, jež byla víceméně tichým společníkem. Takže vidíte, že byla značka Mount Gay velice úzce spjata s naší rodinou.

Nicméně byla nakonec prodána. Víte proč?

Mount Gay rum se potýkal s obtížemi a Makasan Corporation udělala nabídku a ta byla akceptována. Dědeček ji údajně prodat nechtěl, ale byl přehlasován.

A jak se vlastně dostala značka Mount Gay do portofolia společnosti Rémy Cointreau?

Společnost Mount Gay Distilleries Ltd. byla v roce 1980 prodána americké společnosti 21 Brands, což byla dce-

řiná společnost Makasan Corporation. Společnost Rémy Cointreau se dostala k rumu Mount Gay v roce 1989, když se Makasan Corporation zbavovala své dceřiné společnosti 21 Brands. Nikdy však nevlastnila destilerii. Existoval ale exkluzivní kontrakt, který říkal, že Destilerie bude dodávat rum pouze pro Mount Gay a Mount Gay že bude nakupovat rum pouze v této destilerii. Tato smlouva vypršela zhruba před šesti lety a od té doby byl rum pro Mount Gay dodáván na základě neexkluzivního kontraktu.

Vy jste tedy chtěl dokázat, že je možné začít vyrábět novou značku rumu s velice malým vstupním kapitálem a tak vznikl rum Mount Gilboa, který jste pojmenoval podle původního názvu plantáží kde dnes stojí destilerie. Co bylo tedy druhým důvodem a proč jste se rozhodl pro kotlíkové destilační zařízení?

Jak jsem již řekl, na začátku byly dva důvody. První jsem již zmínil a druhým bylo, že jsme měli destilerii a neměli jsme náš produkt. Prodávali jsme rum jako komoditu. Rád bych připomněl, že jsme vyráběli kolonový, ale i kotlíkový rum. Není moc destilerii, které vyrábějí rumy v kotlíkovém destilačním zařízení a my jsme byli a možná stále ještě jsme jediní, kdo své rumy v měděném kotlíkovém zařízení destiloval třikrát. To byla silná stránka naší destilerie, to bylo to, co jsme dělali velice dobře.

Vzhledem k tomu, že jsme dodávali rum pro Mount Gay, museli jsme se s naším rumem odlišit, protože jinak by mohli být spotřebitelé zmateni. Proto jsem se rozhodl koncentrovat na kotlíkový rum, tam byla naše síla. Jediný jiný kotlíkový rum, o kterém jsem věděl, byl Sea Wynde, což byl rum z Guyany a Jamajky a ten byl destilován pouze jednou. Jinak se ale v té době nevyráběl v Karibiku žádný jiný kotlíkový rum.

Rozhodl jsem se tedy pro pure pot still rum, který bude třikrát destilován, protože žádný takový nebyl na trhu, a zaměřil jsem se na určité trhy, především Velkou Británií, což jsem považoval za náš hlavní trh. Dalším kritériem bylo, že naše rumy nebudou zrát příliš dlouho. Neměli jsme kapitál držet sudy ve skladech příliš dlouhou dobu. Museli jsme tedy vyrobit rum, který bude pitelný po stanovené době. Jako ideální se mi zdály čtyři roky, tedy doba, kdy je stále ještě možné zachytit výraznou chuť. Delší zrání už mi v našem případě přišlo kontraproduktivní, jednak finančně a jednak chuťově, ve smyslu ztráty osobitého charakteru.

Začali jste jako akciová společnost, a proto v současnosti vznikl tento problém, protože do chodu společnosti mluví příliš mnoho lidí?

Ano, můj prapradědeček A. F. Ward měl 39 dětí a v průběhu let počet akcionářů vzrostl, takže jich teď máme bezmála 60. To rozhodně není ideální pro přijímání rozhodnutí. Slyšel jsem, že Brugal na tom byl stejně, když prodával společnost Edringtonu, a údajně byly i velké rodinné rozepře u Bacardi.

Příliš mnoho akcionářů může být kontraproduktivní a u nás navíc žádný z nich nemá více než tři nebo čtyři procenta. Zkrátka pro přijímání rozhodnutí musíte mít souhlas mnoha lidí a to není jednoduché.



A co myslíte, jak to dopadne?

Nemám ponětí, ale v tuto chvíli to nevypadá moc dobře pro další existenci rumu Mount Gilboa. Je to škoda, protože jsem před rokem vyrobil bílou verzi určenou pro americký trh. Vyrobil jsem pouze 1000 beden a skoro všechny jsem poslal našemu americkému distributorovi. Něco je možné koupit na letišti v duty free, ale u nás na skladě už nic nemáme. Když jsem tento rum vyvíjel, ptal jsem se sám sebe, proč je možné prodávat bílou tequilu za 80 amerických dolarů a bílý rum když prodáte za 10–15 tak jste rádi. Vyvinul jsem tento rum z určitými organoleptickými stopami agáve a myslím, že má velmi zajímavou chuť, ale stejně, kolik za něj můžu dostat? Je to třikrát destilovaný pot still rum, který ale vůbec nezraje v sudech. Podařilo se zachytit nádherný charakter rumu, který když ochutnáte, poznáte, že se jedná o produkt z kotlíkového destilačního zařízení. Někdo možná nepozná, že je to rum, ale je to produkt plné chuti. Cena, kterou za něj můžeme dostat, ale stejně neumožňuje jeho další výrobu, protože ta je nerentabilní.

Kolik je dnes výrobců rumu na Barbadosu?

V současnosti existují tyto destilerie. Mount Gay rum refinery, která je v současnosti zavřená. West Indies rum refinery, která vyrábí Cockspur. Foursquare a jejich značky a nakonec St. Nicholas Abbey. Tato destilerie je malá, ale musíte ji vidět. Larry Warren vyrobil před časem svůj bílý rum, protože má nějaká pole cukrové třtiny. Je to pouze malá destilerie s malou produkcí, kde když si koupíte láhev, můžete ji dokonce po vypití poslat zpátky a Larry Vám ji opět doplní. Majitel je architekt, velmi úspěšný architekt a jeho mikrodestilerie je součástí integrovaného turistického zážitku. Můžete vidět jeden z nejstarších domů na ostrově, různé dobové artefakty a také výrobu rumu. Kdyby ale měla destilerie přežít sama o sobě, tak by asi nemohla. Takže mluvíme o dvou hlavních destilériích, jedné mikrodestilérii a potom je tady společnost Rémy, která zatím nemá destilérii, ale konkuruje nejvíce rumům z Foursquare.

Pokud je Mount Gay rum refinery zavřená, tak odkud nakupuje společnost Rémy Cointreau rum pro Mount Gay?

Od zbylých dvou destilérií.

A Vy v budoucnu, myslíte si, že můžete ještě jednou začít sám nebo s menším počtem akcionářů vyrábět rum?

To si nemyslím, protože jde o ekonomiku obchodu. Buď musí ten produkt být tak speciální, že si za něj můžete říct vyšší cenu, nebo musíte vyrábět levnější rum ve velkém množství. Jeden z problémů, kterému teď v našem regionu čelíme, jsou masivní dotace, které dostávají výrobci v Portoriku a na Amerických Panenských ostrovech, kterým nelze tím pádem konkurovat.

Takže situace není příliš dobrá.

Ne, to není. Může se to sice každý moment změnit, ale k tomu je potřeba udělat rozhodnutí a to rozhodnutí nebylo ještě přijato, to chybí.

Jakou cukrovou třtinu jste používal pro výrobu Mount Gilboa?

Cukrovarnický průmysl na Barbadosu rok od roku upadá. Rumový průmysl potřebuje 50–60 milionů tun melasy za rok. Minulý rok bylo na ostrově vyrobeno pouze 5 milionů tun melasy. Od 70. let Barbados musí melasu pro výrobu rumu dovážet. Melasu dovážíme z Guyany a ze Střední Ameriky a důvodem je to, že jsou blízko, a tudíž je levnější doprava. Jsou i jiné destinace, někdy je možné dovézt melasu z Afriky nebo z Fidži. Ale je to všechno o penězích. Melasa musí být importována přes přístav a přístav může přijmout pouze 12 000 tun, což je poměrně malé množství. Takže dovézt 12 000 tun z Fidži, nemůže být ekonomické. Proto jsme se koncentrovali na dovoz z Guyany, Střední Ameriky a příležitostně z Dominikánské republiky.

Možná máte štěstí, že jste tak blízko Guyany, protože cukrová třtina od řeky Demerara je považovaná za jednu z nejkvalitnějších. Dováželi jste melasu od společnosti DDL (Demerara Distillers)?

Ne, cukrovarnický průmysl v Guyaně je kontrolován vládou a DDL je jejich největším odběratelem. Tím pádem má DDL možnost první objednávky na jakékoli množství melasy a co zbyde, může být potom prodáno jinak. Z našeho úhlu pohledu je melasa posuzována pouze podle toho, jak lehce lze fermentovat, a jak lehce lze tedy proměnit cukr na alkohol. Nemá absolutně žádný vliv na chuť. Když mluvíme o melase, nemáme žádný koncept terroiru. Nezáleží na, tom odkud melasa pochází, ale na tom, jak fermentujete a jak destilujete.

A jaké kvasnice jste používali?

Během let jsme používali různé kvasnice. Myslím, že nemají vliv na organoleptické vlastnosti, a posuzujeme je pouze podle efektivity proměny cukru na alkohol. V poslední době jsme používali kvasnice od holandské firmy Fermipan. Nikdy jsme neprodukovali své vlastní kvasnice.

V 50. a 60. letech se používala přirozená fermentace, melasa se pouze naředila vodou a začala kvasit přirozeně, ale nebylo to příliš efektivní. Také jsme používali kvasinky izolované z polí cukrové třtiny v Brazílii a důvodem bylo to, že naše fermentační tanky nebyly chlazené a teplota dosahovala 43 až 44 °C a tyto kvasnice byly schopny vydržet tyto vysoké teploty a pokračovaly ve fermentaci.

A jak jste dlouho nechávali kvasinky pracovat?

Průměrně 48 hodin, ale pokud jsme používali lokálně vyrobenou melasu, bylo to kolem 20 hodin. Bylo to zřejmě tím, že byla melasa čerstvá a měla tolik ami-

nokyselin, že kvasinky pracovaly velmi rychle 20–22 hodin. Z našeho pohledu na kvasinkách tolik nezáleží. My jsme dělali také kyselou fermentaci, jako dělají na Jamajce. Nechali jsme pracovat kvasinky a následně jsme je nechali ještě 5–6 dnů a to změnilo charakter. Toto jsme dělali ale pouze před destilací na pot stillu. Po první destilaci jste mohli pocítit rozdíl, ale po druhé destilaci již bylo vše odstraněno a rozdíl nebyl patrný. Tedy ano, druh kvasinek může ovlivnit organoleptické vlastnosti destilátu, ale záleží na způsobu destilace.

A vždy jste destilovali třikrát?

Ano, jak na kotlíkovém, tak na kolonovém destilačním zařízení a náš kolonový rum nebyl lehký, byl spíše středního těla.

A destilační zařízení byla vyrobena na Barbadosu, nebo jste je importovali?

Dovezli jsme je. Naše dva kotlíkové destilační přístroje pocházejí od firmy Mac Millan. Pot still ale navždy, protože měď se tenčí, a tak musíte zhruba po 25 letech vyměnit kotlíky. Máme tedy dva pot stills ze Skotska a dva ze Španělska od firmy FRAGASA. Důvod, proč máme ty dva španělské, byl cenový. Jsou to kvalitní destilační přístroje, ale jsou levnější.

Destilační kolonu máme z roku 1973 a byla speciálně vyrobena pro kvalitu lehkého rumu, která byla požadována pro Mount Gay. Když necháváte zrát velmi lehké rumy, netrvá to déle než dva roky a potom se zrání zastaví. Na této destilační koloně ale i přesto, že se jednalo o velice lehký rum, který jsme na ní vyráběli, bylo možné rok co rok pozorovat změny během jeho zrání.

Jednu kolonu jsme koupili v roce 2003, jedná se o ex Barceló rum destilační zařízení ze Santo Dominga z destilerie, která byla dost poničena hurikánem. Oni tenkrát prodávali všechna svá zařízení a my jsme jedno koupili. Jedná se o třísloupcovou vakuovou destilační kolonu. Důvod pro její nákup byl, abychom byli schopni vyrábět velice lehké rumy.

Další destilační kolonu máme celoměděnou se dvěma sloupci, která se dnes už moc nevidí. Na té bylo možné destilovat velice zajímavé destiláty.

Kdo destiloval, vy sám?

Ne, měli jsme tři destilery na destilační kolony a jednoho na pot stills. To byli lidé, kterým jsem říkal, co potřebuji, a oni to pro mě dělali. Na pot stills bylo důležité, kdy nabereme srdce. Já jsem jim říkal, kdy začneme sbírat destilát a kdy skončíme. To je opravdu umění.

Jak se konzumuje rum na Barbadosu, je nějaký speciální způsob?

Na Barbadosu je populární především bílý rum. Někteří pijí rum čistý a zapíjejí ho vodou nebo něčím jiným. Eclipse silver je konzumován jako vodka, s pomerančovým nebo brusinkovým džusem, nepije se jako rum.

A co Corn N' Oil?

To je specialita. Neřekl bych, že je velice populární, ale Falernum je typický produkt z Barbadosu, který se nevyrábí nikde jinde na světě. Odjakživa zde bylo velké množství výrobců. Foursquare vyrábí dobré Falernum. Mladá generace ho nepije jako Corn N' Oil, používá ho spíše do jiných koktejlů. Problém je, že tady na Barbadosu nemáme moc koktejlovou kulturu jako v Evropě, a proto je to spíše okrajový produkt.

To bylo všechno, na co jsme se chtěli zeptat, a obrázek o rumové produkci Barbadosu i o Mount Gay jakožto



nejstarší znače rumu na světě se nám začal vyjasňovat. Měli jsme v plánu navštívit ještě Mount Gay visitors Center, a pokud se nám podaří spojit s Larrym Warrenem, majitelem St. Nicholas Abbey, na kterého jsme dostali kontakt od Richarda Seala, tak bychom se rádi podívali i na jeho přístup k věci.

Do návštěvníckého centra Mount Gay, které se nachází v hlavním městě Bridgetownu, nás ochotně odvezl Frank Ward. Zaparkovali jsme na parkovišti, prošli obchodem se suvenýry této značky a postavili jsme se k místnímu Mount Gay baru, u kterého obsluhoval rozesmátý barman černé pleti. Objednali jsme si Eclipse Rum punch a shodli jsme se, že byl opravdu vynikající. Rozloučili jsme se s Frankem Wardem, a protože ho tady všichni dobře znali, neplatili jsme vstup a prošli jsme se skupinkou turistů zhruba půlhodinovou marketingovou prezentací o rumu Mount Gay. Být na jejich místě bez čerstvě nabytých informací, asi bych si tak jako oni myslel, že byl Mount Gay prvním rumem na světě...



LARRY WARREN

Podařilo se nám spojit s Larrym Warrenem, který nás i přesto, že má v sobotu zavřeno, čekal ve svém opatství na Cherry tree hill. Vypravili jsme se tedy na kopec. Přivítal nás 59letý Larry Warren, architekt, který v roce 2006 koupil 350 let staré opatství, jedno ze tří jako-bínských panských sídel na západní polokouli.

„Uvědomuji si velký význam tohoto místa v barbadoské historii,“ říká tento dlouhovlasý vytáhlý chlapík, „neboť jde o jednu z posledních plantáží, které na ostrově přetrvaly nedotčené od 17. století až dodnes. Využíváme zde organické metody pěstování cukrové třtiny, jež probíhá zcela bez použití pesticidů.“ Čerstvě sklizená třtina je ručně vkládána do parního mlýna, kde je rozemleta, čímž je získána sladká šťáva s obsahem cukru 20%. Ta je tak dlouho zahřívána, než se z ní stane sirup s obsahem cukru kolem 75%. Výhodou je, že sirup může být i po dlouhou dobu skladován a ve chvíli, kdy má být použit pro výrobu rumu, je pouze naředěn vodou.

Výhodou používání sirupu ze šťávy cukrové třtiny je to, že se může vyrábět rum po celý rok, tedy i v období, mimo sklizeň. Další výhodou je také pasterizace, která probíhá během procesu ve vakuu zahříváním na 55°C. Tím jsou zredukovány bakterie a je tedy získávána velmi čistá šťáva určená k fermentaci. Jak sám Larry

Warren dodává, to, že se začal věnovat destilaci, je součástí obchodního plánu soběstačnosti. „Hledali jsme, co můžeme na naší rodinné farmě vyrábět, a bylo docela přirozené se zajímat i o rum. Když jsme se potom pro rum rozhodli, docela logicky jsme se stali i jeho výrobcí. Kromě rumu St. Nicholas Abbey si mohou zdejší návštěvníci zakoupit i třtinový cukr, melasu a další domácí produkty včetně čatní z manga a zlatých jablek, guajavového želé, barbadoského třešňového džemu a pálivých želé bonbonů. Zdejší produkty jsou vyráběny podle prověřených barbadoských receptů z ovoce a zeleniny vypěstovaných v sadech a zahradách patřících společnosti. Na plantáži se také prodává pečivo, včetně domácích sušenek z melasy vyráběných podle rodinného receptu.“

Na otázku jak, se zrodila počáteční spolupráce s destilérií Foursquare, nám bylo řečeno, že Richard Seale měl opravdu zájem o to, co chtěli udělat, a dobře porozuměl jejich řemeslnému přístupu. Destilerie Foursquare tedy na začátku dodala sudy s rumem z roku 1999, který zde nerušeně, a prý i za přispění svěžích pasátových větrů, dozrává.

Larry Warren si mezitím pořídil své kotlíkové destilační zařízení, které bylo upraveno tak, aby vyhovělo specifickým požadavkům palírny St. Nicholas. Na něm byl první rum vydestilován a uložen do sudu v roce 2009.



Z tohoto, dříve nebo později legendárního sudu jsme měli možnost ochutnat čistý neředený rum, jehož kvalita byla vynikající, se zřetelnými tóny hrušek, které vznikly vzájemným působením destilátu a dubového dřeva. Krásný a ojedinělý zážitek.

Po dosažení požadované zralosti se rum s ničím nemíchá a je přímo ze sudů ručně stáčen do elegantních skleněných karaf, které jsou jednotlivě zdobeny lep-taným obrázkem hlavního domu opatství St. Nicholas Abbey. Karafa je uzavřena mahagonovou zátkou ozdobenou na horní straně kouskem kůže s ručně vyrobeným dekorem. Zátka připomíná první mahagony na ostrově, jež byly na Cherry Tree Hill vysázeny před více než 250 lety. Štítek je lepen ručně a každá karafa je na závěr opatřena rytinou s číslem a datem.

Procházeli jsme tímto po všech stránkách nádherným místem a těšili jsme se z toho, jak je všechno, na čem spočinuly naše pohledy, s citem opečováváno. Nádherná hlavní budova opatství, které, jak jsme se dověděli, údajně nikdy nemělo nic společného s náboženským životem, je zasazena do bujně přírody. Je obklopena mahagony a palmami a přístupovou cestu k ní lemují tropické květiny. Veškerá prostranství nám dávají pocit harmonie a klidu, ze kterého nás občas vyruší jen Lance a Baby, párek papoušků kakadu moluckých, hlučně se ucházejících o naši pozornost. Všechny budovy jsou pěkně opraveny. Ta, ve které se nachází parní mlyn, bude prý v budoucnu sloužit i jako muzeum místních starožitných artefaktů. Zářící měděné destilační zařízení umístěné vlastně na zápraží malebného skladu zrajících sudů umožňuje destilovat rumy výjimečných kvalit. Určitě bude stát za to se s nimi v budoucnu blíže seznámit. To už vcházíme do obchůdku s místními produkty, o kterých již byla řeč, všechno pěkně zabalené opatřené vkusnými etiketami. Nezbyvá než dodat „well done Larry“ a konstatovat, že se jedná o jednu z nejhezčích mikrodestilérií, které jsme kdy viděli.

Je čas se rozloučit.

Tím v podstatě končí naše barbadoská mise. Co jsme se chtěli dovědět, jsme se dověděli. Je nám líto, že Frank A. Ward již s největší pravděpodobností nebude vyrábět svůj rum Mount Gilboa, který jsme měli tak rádi. Také je nám líto, že v průběhu staletí zmizelo ze světa světa mnoho zdejších výrobců a mnoho místních značek rumů. Na druhou stranu je příjemné vidět, že vznikají destilerie nové se zaníceným přístupem jejich majitelů k výrobě rumů nejlepší možné kvality. Také jsme si ujasnili, jak je to s nejstarším rumem na světě. Ověřili jsme si, že západním společností mnohdy nestačí, že získají kvalitní produkt, často se k němu snaží najít něco nej (nejstarší, nejlepší, nejprodávanější, nejdražší), a když to najdou, postaví na tom své marketingové strategie a kvalita produktu se stane často až druhořadou záležitostí. Proto je dobré se vzdělávat, ochutnávat a udělat si vlastní obrázek, abychom se nestali pouhými ovce, které lze lehko opít rohlíkem a za které by nás tyto společnosti tak rády měly. To zatím není, alespoň na Barbadosu, případ rumu Mount Gay. Může být ale zajímavé další vývoj tohoto „nejstaršího rumu na světě“ pozorně sledovat.

¹ „Puding and souse“ není žádný sladký dezert, jak by se snad mohlo někomu zdát, ale želita či jitrnice, kterým se zde říká puding a která jsou podávána k pokrmu připravovanému z naloženého vepřového ovaru a žaludku, koření a několika druhů zeleniny.

² Legenda říká, že líkér na bázi cukrové třtiny Velvet Falernum vytvořil ve své kuchyni Sir James Mountjoy v roce 1840 a následně ho prohlásil za „vznešený líkér pro bohy!“ Jeho potomek John D. Taylor později udělal z tohoto famózního barbadoského produktu základní zboží pro každý místní rum shop. Se svou jedinečnou osvěžující chutí a rafinovanou infuzí limet, mandlí a hřebíčku je tento líkér zvláště vhodný k dochucení koktejlů. Lze ho využít i jako základ různých long drinků. Skvěle osvěžit může například se sodou, nebo s Fever-Tree tonikem a osminkou limetky.

³ Jedna ze dvou v současnosti fungujících velkých rumových destilérií je West Indies Rum Refinery, která byla založena roku 1893. Tady se vyrábějí rumy pro Hansell Innis a jiné rumové blendery. Destiluje se zde jak ve dvou kotlíkových destilačních zařízeních, tak ve čtyřkolonovém destilačním zařízení. Tato destilerie, která je také známá pod názvem Black Rock, prodává ze svých vlastních skladů jak nezrající rumy, tak i rumy které zrály maximálně sedm let.

Vyrábí se zde Cockspur a Cockspur Falernum, Malibu Coconut a šest dalších ochucených verzí Malibu.

⁴ West Indies overseas possessions zahrnovala rozsáhlá zámořská území, která byla kolonizována, dobyta, nebo jinak získána bývalým Anglickým královstvím během staletí před spojením Anglie a Skotského království v roce 1707. Tím vzniklo království Velké Británie a mnohé z anglických zámořských držav se staly základem britského impéria.

⁵ West Indies je velká skupina ostrovů, které oddělují Karibské moře od Atlantského oceánu. Tvoří je tři hlavní skupiny ostrovů. Bahamy na severu, Velké Antily uprostřed a Malé Antily na jihovýchodě, které se ještě skládají z takzvaných Závětrných a Návětrných ostrovů.

Když Kryštof Kolumbus v roce 1492 poprvé připlul do této oblasti a stanul na Bahamách, nazval tyto ostrovy Indií, protože si myslel, že doplul do Asie. Když Španělé přišli na Kolumbův omyl, změnili název na West Indies, aby je odlišili od ostrovů East Indies, kterým dnes říkáme Indonésie. Ostrovy West Indies jsou dnes známější pod názvem Karibik.

British West Indies zahrnovala ostrovní a pevninské kolonie uvnitř a kolem Karibiku, které byly součástí Britského impéria. V roce 1919 byla British West Indies rozdělena na devět kolonií. Bahamy, Barbados, Britskou Guyanu, Britský Honduras (dnešní Belize), Jamajku se svými závislými územími Turks and Caicos a Kajmanskými ostrovy, Trinidad a Tobago, Návětrné ostrovy a Závětrné ostrovy. Některá z těchto území získala v letech 1962–1983 nezávislost. Zbylá území jsou dodnes součástí britských zámořských území v Karibiku. Jsou to Anguilla, Britské Panenské ostrovy a Montserrat, patřící mezi Závětrné ostrovy, Kajmanské ostrovy a ostrovy Turks a Caicos. (Do území Britské Západní Indie bývají zahrnovány i Bermudy ležící v Atlantiku poblíž Floridy).

You Tube · **R. L. Seale & Co 2 (5:58)**

You Tube · **Foursquare Rum Distillery, Barbados... (1:54)**

You Tube · **St. Nicholas Abbey: Visit a Restored... (3:59)**

KOKTEJL CORN N' OIL

6 cl hodně tmavého rumu

2 cl likéru Velvet Falernum

2 cl Angostury bitters.

Obsah vymícháme v míchací sklenici a servírujeme do Old Fashioned glass na led. Dvorníř vymáčkneme osminku limety.

Velvet Falernum 11% – 630,-





1.



2.



3.



4.

DOORLEY'S WHITE Tento bílý rum z destilérie Foursquare zraje nejméně 3 roky v malých dubových sudech. Následně je filtrován přes dřevěné uhlí, aby získal svou pozoruhodnou vysokou průzračnost a oceňovaný skoro až krémový charakter a vyváženou komplexní chuť. – 0,7L / 40 %. **480 Kč**

DOORLEY'S XO Aby bylo dosaženo unikátního charakteru Doorley's XO, jsou Master Blenderem destilérie Foursquare Georgem Prescaudem vybírány velmi staré rumy k následnému zrání v sudech po španělském Oloroso sherry. Jedná se o delikátní fúzi komplexní chutě ze sudu a dobře vyzrálých rumů. – 0,7L / 40 %. **830 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. – 0,7L / 37,5 %. **590 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 8 letech zrání v sudech z bílých dubů jsou vybrány ty nejlepší sudy, ve kterých potom zraje rum ještě další 4 roky do konečných dvanácti let. – 0,7L / 40 %. **1170 Kč.**



5.

6.

7.

8.

R. L. Seales 10 Y.O. – je vlajkovou lodí 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 ručně vybrány pouze sudy s tím nejlepším obsahem, který je následně naplněn do krásných černých láhví se jménem Sealovy rodiny. – 0,7L / 43 %. **1000 Kč.**

MOUNT GILBOA – Je 3x destilován na měděných destilačních kotlíkových zařízeních a zraje 3 – 4 roky v použitých dubových sudech po bourbonu, kde získá svou nádhernou, zlatě jantarovou barvu. Jedná se o výjimečný rum z dílny Franka W. Warda Jr, člena čtvrté generace potomstva po legendárním Aubrey F. Wardovi, který na začátku dvacátého století získal nemovitosti včetně destilérie Mount Gay rum Refinery a uvedl následně v povědomí rum Mount Gay. – 0,7L / 40 %. **1100 Kč.**

MOUNT GAY OLD CASK SELECTION – je blendován ze zásob vyzrálých rumů starých 10 až 30 let, které jsou základem pro blendování těch nejluxusnějších láhví rumů Mount Gay. – 0,7L / 43 %. **2650 Kč.**

ST. NICHOLAS ABBEY 12 Y.O. – je rumem, který byl vyroben v destilérii Foursquare a který Larry Warren, majitel vznikající destilérie St. Nicholas Abbey koupil na přelomu století a nechal zrát ve svém skladu zrajících rumů. Po 12 letech byl tento rum naplněn do krásných láhví s vygravírovanou grafikou opatství St. Nicholas. – 0,7L / 40 %. (Lahev je na cestě a cena ještě není stanovena).



HAITI ROK NULA

text a foto Luca Gargano

Zesnulý velitel Cousteau jednoho dne prohlásil, že to je nejlepší lihovina na zemi. Dnes může být haitský rum ceněn po celém světě, i přesto, že je až na Barbancourt naprosto neznámý, ponořený hluboko v jednom z nejpřísněji střežených karibských tajemství, v nejchudší zemi na severní polokouli.

Haiti je posledním rumovým rájem. Tato země je útočištěm pro romantiky, nadšené obdivovatele původních Karibských ostrovů, které pomalu ale jistě mizejí vinou masové turistiky, médií i globalizace. Dnes je v celém Karibiku funkční jen necelá čtyřicítka palíren. Přesto jich je 74 na Haiti, všechny jsou zemědělské, kromě toho napočítáme ještě i 438 provozuschopných destilačních přístrojů, které destilují koncentrovanou šťávu z cukrové třtiny. Tyto výrobky živnostníků se téměř vůbec nestáčíjí do lahví a kromě místních obyvatel o nich ví jen pár lidí. Jak je možné, že ještě dnes existuje v srdci Karibských ostrovů úplně neznámá výroba? Jak je možné, že se vyrábí destilát, clairin, o němž nikdo nic neví a jehož oficiální definice vůbec neexistuje? Abychom tomu porozuměli, musíme se ponořit do dávné minulosti.

Haiti leží v západní části ostrova Hispaniola, který byl jako první kolonizován původní výpravou Kryštofa Kolumba. Ale námořníci ji téměř ihned opustili a usídlili se v Santo Domingu a v prvních kubánských koloniálních městech. Jelikož Španělé na západní část ostrova poza-

pomněli, čas od času ji přepadali angličtí i francouzští piráti, kteří využívali Želví ostrov (Île de la Tortue) a Ostrov Krav (Île-à-Vache) jako základny pro plánování akcí a doplnění zásob.

V roce 1697 se na základě Smlouvy z Rijswijku stala Francie oficiálním vlastníkem této části a pojmenovala ji Francouzské pobřeží Santa Dominga. Pěstování cukrové třtiny k výrobě cukru i rumu se rozšiřovalo závratně rychle. Docházelo k budování plantáží a k nákupům desítek tisíc otroků. V osmdesátých letech 18. století, v předvečer Velké francouzské revoluce, dosáhla výroba svého vrcholu. V roce 1789 v kolonii žilo více než 30 000 bělochů a 465 429 otroků, kteří pracovali v 793 cukrovarech a v několika stovkách palíren. Po dlouhou dobu bylo Santo Domingo světovou špičkou ve výrobě cukru i rumu, dokonce i před Jamajkou.

S příchodem Velké francouzské revoluce se otroci vzbouřili a po 14 let bojovali za svobodu. V roce 1804, pod velením generála Toussainta L'Ouvertura, získal ostrov nezávislost. Haiti se stala po Spojených státech amerických druhou republikou v západní hemisféře

a první černošskou republikou na světě. Díky tomuto prvenství Haiti dostalo na věky červenou kartu – otroci se nesmějí bouřit a vydělávat si... Tato nejchudší země severní polokoule, politicky nestabilní, považovaná za nebezpečnou, zůstala na okraji hospodářského i cestovního rozvoje této oblasti. Ostatně, díky této předčasně nezávislosti si tamější otroci plně uchovali všechny zvláštnosti africké kultury. Haiti zůstalo afričtější než většina vlastních afrických zemí. Země si uprostřed Karibských ostrovů udržela tradice typické pro černý kontinent. To jsou faktory, které by se mohli mohly stát základem pro rozumný udržitelný rozvoj, místo toho, aby byly považovány za zdroj zaostalosti. Stejně tak by se clairin, nejposlednější ve světě rumu, mohl umístit na přední místo v kategorii bílých rumů. Již nyní náleží ke světovému dědictví kultury rumu. Dříve než se však ponoříme do neznámého světa clairinů, řekněme si několik slov o rumu Barbancourt, jež bývá synonymem rumu z Haiti.

TRADICE CHARENTAIS

Rodina Barbancourtových pocházela z Bordeaux a v roce 1736 se usadila v Archaie, na plantáži o velikosti 330 akrů (poznámka redakce: o něco více než 130 hektarů). V roce 1865 se přestěhovala do Damienu a Louis Barbancourt koupil cukrovou plantáž, na níž mohl jako první začít na ostrově destilovat, za použití redestilace podle charentaiského způsobu. Jeho dva synové, Dupré a Labbé, v tradici pokračovali, v roce 1906 se jeden bratr osamostatnil. A tak palírna zůstala v rukou Duprého. Neměl potomka, a proto po jeho smrti podnik zdědila jeho žena Nathalie Gardère. Řízení firmy svěříla svému synovci, Paulu Gardérovi. A jeho syn Jean rozvíjel značku Barbancourt od roku 1946 až do své smrti v roce 1990. Za jeho vedení se Barbancourt začal v roce 1949 přemisťovat do Habitation Moulin, kde také zakoupili první pole s cukrovou třtinou. A tehdy také Barbancourt získává mezinárodní věhlas. Na trh byl uveden Rum Réserve du Domaine, starý 15 let, až dosud určený jen pro rodinu. Od roku 1990 vede společnost Jeanův syn Thierry.

Barbancourt je zemědělský rum, k jehož výrobě se používá cukrová třtina pocházející z Pláně Cul-de-Sac, sklizená od listopadu do června z 600 hektarů, z toho 120 patří rodině Barbancourtových. Kvašení je mimořádně dlouhé ve srovnání s normami platnými na ostrovech Martinique a Guadeloupe. Trvá totiž tři dny. V kreolských destilačních kolonách probíhá dvojitá destilace, kdy destilát kondenzuje na 90 %. Existují čtyři verze – bílý, tříhvězdičkový, který je čtyřletý, osmiletý pětihvězdičkový, a pak vzácný Réserve du Domaine, který zraje patnáct let. Všech se ročně prodá celkem třicet miliónů lahví.

Dědicové druhého bratra Barbancourta i nadále vyráběli rum. Během druhé světové války se vnučka Labbého, Jane Barbancourt, vdala za německého chemika Rudolpha Lingeho, který pracoval jako „očichávač“ v parafumérním průmyslu v Grasse. Pár vstoupil do obecného povědomí, když nechal postavit malebný hrad La Boule ve středověkém stylu na výšinách nad Port-au-Prince, ale také tím, že začal prodávat rum Jane Barbancourt a řadu sedmnácti ochucených ovocných rumů. V roce

1970 došlo k právní bitvě mezi oběma rodinnými větvemi o značku Barbancourt. Když zvítězila větev Gardère, pojmenoval Herbert Barbancourt Linge, současný prezident Berling SA a jeho syn, svůj rum Vieux Labbé. V současné době podnik opustil hrad La Boule poškozený zemětřesením v lednu 2010 a usídlil se u mezinárodního letiště v Port-au-Prince. Vyrábí se tam v malém množství desetiletý rum, který stárne ve francouzských velkých sudech, jeden tříhvězdičkový a jeden pětihvězdičkový.

RUM CHUDÝCH

Velký rozdíl mezi Haiti a ostatními zeměmi produkujícími rum však představuje clairin, neboli kreolsky kleren. Tento rum chudých, nazývaný v 19. století tafia, guildive nebo guildive (z anglického kill devil, zabije i ďábla), zůstává jediným a posledním přeživším pojátkem s antilskou výrobou z konce 18. století. Nevyužívaný a podceňovaný zdroj, který skrývá potenciál, jenž by si zasloužil další rozvoj. Rozdíl začíná již na polích. Na Haiti, s výjimkou oblasti Cul-de-Sac, se cukrová třtina pěstuje jen na malých usedlostech v absolutně přirozeném prostředí. V každé oblasti se používají jiné odrůdy třtiny. Ještě a stále se vybírají podle toho, jak jsou aromatické, nikoliv podle toho, zda mají vysoký výnos. V oblasti Leograne a Cavaillon je nejoblíbenější odrůdou „madan meuz“, zatímco v oblasti Plateau central se nejčastěji pěstují odrůdy „toro“ a „dakoun“. Velmi zajímavé jsou i odrůdy „saint à clou“, „colembator“, „pastterie“, „créole“ a „poule poule“. Dvakrát nebo třikrát za sezónu se ručně odpleveluje. Nepoužívají se žádné pesticidy, ani průmyslová hnojiva. Dnes představuje bio cukrová třtina absolutní raritu ve světě rumu a je snem všech majitelů palíren. Třtina se sklízí ručně za použití mačet. Sváží se na vozech tažených býky. To je něco, co můžete někdy vidět už jenom na ostrově Marie Galante.

Rum clairin se destiluje z čisté šťávy z cukrové třtiny nebo z koncentrátu třtinové šťávy. Třtina se pod paží odnáší do mlýna, kde je rozemleta. Šťáva vytéká do kamenného koryta. Vlastník mlýna je zaplacen tím, že dostává 20 % vyrobené šťávy, kterou se snaží často hned odprodat palírně. Jestliže se čerstvá třtinová šťáva nepoužije hned, ohřeje se ve velkých polokulových kotlích, aby se docílilo 35° sirupu Beaumé (poznámka: stupeň Beaumé je jednotka koncentrace cukru). Dalším kvalitativním stupněm nejlepších clairinů je jejich fermentace. Šťáva z cukrové třtiny kvasí v dřevěných kuželovitých sudech, jimž se na Haiti říká „chais“. Protože se při pěstování cukrové třtiny nepoužívají žádná umělá hnojiva ani pesticidy, mohou se k fermentaci použít přírodní kvasinky obsažené v třtinové šťávě. Po divokém kvašení, které trvá čtyři až osm dní, vznikne mimořádně kvalitní a aromatická mladina jasně odrážející kraj i zemi, z níž různé odrůdy cukrové třtiny pocházejí.

OTÁZKA ŠETŘENÍ

V kreolských kolonách se destiluje maximálně v šesti patrech, destiluje se v nich nepřetržitě a vzniká alkohol, který má koncentraci od 70 % do 80 %. Normálně při redukci vznikají clairiny o standardním stupni 55 %. Pak se mu říká „clairin 22“. Vysvětlením pro toto označení je





používání různých alkoholometrů. Na Haiti se používala stupnice Gay Lussaka a měřilo se procento alkoholu od 0 % do 100 %. Používala se však také stupnice Cartierova, která upadla do zapomnění a podle níž je stupeň alkoholu kapaliny od 10 do 44 stupňů. 22 stupňů Cartiera odpovídá přesně 55 % Gay Lussakovy stupnice. Vyrábí se tu také „clairin 21“, „clairin 20“ a „clairin 18“, které odpovídají 42 %. Většina clairinů se nestáčí do lahví. Největší palírny, jako Nazon, Vales a Audin je prodávají většinou ve velkém, zatímco menší palírny rum prodávají v kanystrech o objemu 55 galonů (200 l). Jsme tedy ve světě před-uváděním na trh, kde spotřebitel, aby ušetřil, jde k obchodníkovi s vlastní nádobou. Musíme si však dát pozor a nesmíme si myslet, že v takovémto starobylém způsobu prodeje budou všechny clairiny vynikající. Právě naopak, některé mohou být

nebezpečné a není radno jim důvěřovat. Někteří výrobci, kteří jsou skutečnými mistry ve svém oboru, však dokážou vyrábět clairiny tak typické svou vůní a chuťově dokonalé, že je můžeme klidně srovnávat s tradičními mezcaly Del Maguey od Rona Coopera. Stejně jako clairin od Fritze Vavala, majitele palírny Arawaks v Cavillonu na jihu země, u čarokrásných pláží Aquinu. Rodině Vaval patří palírna již od roku 1947. Fritzovi je 49 let a dnes už ji vede 10 let. Na dvaceti hektarech pěstuje naprosto přirozeným způsobem odrůdu Madan Meuz. Jeho clairin nazonového typu, to znamená vyrobený z čisté třtinové šťávy, fermentuje přirozeně za pomoci divokých kvasinek. Destiluje se v kontinuální destilační koloně z kůže s deseti patry a s podomácky vyrobeným kondenzátorem z kanystru na benzín. Fritz nechal zrát několik sudů clairinu a dosáhl mimořádně zajímavých výsledků. Na severu Port-au-Prince, v oblasti Saint Michel de l'Attalaye postavil Michel Sajous, 54 let, před třemi lety novou palírnu na stejném místě, kde stála palírna jeho rodiny od roku 1960. Palírna Chelo leží uprostřed plantáže o výměře 30 hektarů, panu Sajousovi patří celá plantáž, na níž pěstuje ekologickým způsobem několik odrůd cukrové třtiny. Nejzvláštnější je Cristalline, ze které vyrábí své zemědělské rumy rodina Neisson na Martiniku. Potom se šťáva z cukrové

třtiny koncentruje tak, že se pod kotlem zatopí zbytky vylišané cukrové třtiny (poznámka redakce: tomuto materiálu se říká „bagasse“) a vzniklý sirup se před fermentací může skladovat i déle než rok. Vyrobený clairin je tedy výsledkem destilace moštu ze sirupu z celé třtiny, nikoliv z melasy. Palírna Chelo prodává clairin přímo v místě, ale posílá své výrobky také do Port-au-Prince. Na Haiti jsou desítky palíren jako je Chelo nebo Arawaks. Je pravda, že zákony trhu a hygienické předpisy urychlují koncentraci průmyslu, což povede k drastickému snížení počtu palíren. Naprosto jisté ale je, že skupina drobných živnostníků začne clairin zhodnocovat. Jsem přesvědčen, že se brzy dočkáme prvních výsledků.

Článek, který jste právě dočetli, napsal Luca Gargano před dvěma lety pro časopis francouzský Whisky Magazine, po svém návratu z výpravy na Haiti. Na tento nevšední výlet nás tenkrát pozval, a tak vám teď nabízím ještě jeden pohled na toto naše dobrodružství.

text a foto Jakub Janeček

Haiti, jméno černošské republiky, které ve mně vzbuzovalo zvědavost už od dětství, kdy jsem v roce 1974 poprvé viděl mistrovství světa ve fotbale. Magická hra umocněná exotickými černými hráči, jakými byli Brazilec Jairzinho nebo Peruánci Cubillas, mě v té době uchvátila a dodnes nepustila. Pokud je ale řeč o černých fotbalistech, tak Haitané byli rozhodně ze všech nejčernější a fotbalově určitě nejméně zkušený. Byla to vlastně první karibská země, která se kdy kvalifikovala na mistrovství světa. Ti z vás, kdo tu dobu pamatují, si možná vzpomenou na tu obrovskou senzací, kdy fotbalisté Haiti porazili Itálii 1:0 a šokovali tak celý fotbalový svět.

You Tube Haiti 1 Italie 0 Emmanuel Sanon... (0:42)

Zprávy o Haiti se k nám dostávaly a dostávají přes hromadné sdělovací prostředky většinou pouze negativní, a proto máme tuto karibskou zemi spojenou pouze s chudobou, nedostatkem pitné vody, nemocemi, únosy a zemětřeseními. Když jsme se tedy rozhodli do této země cestovat, mnozí naši známí si klepali na čelo a pomalu se s námi loučili s tím, že už se možná nikdy neuvídíme.

Ani my jsme přesně nevěděli, do čeho jdeme, ale zvědavost byla silnější než obavy, a tak jsme se na Haiti vypravili. Navíc šlo o velmi zajímavou misi, jejímž cílem bylo najít, a pokud to za to bude stát, tak i zachránit alespoň některé výrobce clairinu před jejich pomalu se blížícím zánikem. Vzhledem k tomu, že je Haiti vlastně svým způsobem zaostalou zemí, je zde ještě dnes možné nalézt stovky výrobců tohoto čirého destilátu z cukrové třtiny. To ale jistě nebude trvat věčně. Smrtící koktejl tržních pravidel, globalizace a nenasytosti mocných se již míchá a přežije ho jen pár vyvolených. Nebylo by divu, kdyby tím vyvoleným byl nakonec pouze Barbancourt, již dnes velmi dobře známý haitský rum, jemuž by možná sekundovaly romy Vieux Labbé, ale dál by už nemuselo zůstat vůbec nic a svět by se tak o destilátu jménem Clairin nic nedověděl.

Na Haiti jsme se vypravili letadlem z Martiniku, kde jsme byli navštívit majitele destilerie Neisson. Netrvalo dlouho a přistávali jsme v hlavním městě Port-au-Prince, které bylo vystaveno v roce 2010 ničivému zemětřesení. Neuvěřitelných 200 000 lidí tenkrát přišlo o život a 1 200 000 ztratilo střechu nad hlavou. Jak asi může vypadat takto postižené město v tak chudé zemi dva roky poté? Jací asi budou potomci lidí zavlečených sem z Afriky v době obchodování s otroky? Jak dalece mohou být pravdivé zvěsti o udržování kultu voodoo a o zombie? To byly otázky, které se mi honily hlavou. Prošli jsme celním odbavením a chtěli jsme si půjčit

auto, abychom byli mobilní a nezávislí na místní dopravě. V čekárně autopůjčovny Budget byly nalepeny značky s přeškrtnutými samopalem. Po chvíli vyjednávání jsme tohoto „Gun free office“ dostali do nějakého Mitsubishi 4x4 a mohli jsme vyrazit. Stmívalo se a městské osvětlení bylo velmi sporadické. To, co se dělo na ulicích, vypadalo jako výjimečný stav. Dlouhé fronty pomalu se sunoucích aut v potměných rozbitých ulicích, zvířená oblaka prachu a tu a tam vojáci s kalašnikov. Vítejte na Haiti. Měli jsme namířeno za potomky jednoho ze dvou synů Louise Barbancourta, Labbého, do společnosti Berling SA. Ochutnali jsme romy, které pod názvem Vieux Labbé vyrábí, načerpali jsme informace o produkci clairinů v zemi a také jsme se dověděli, jaké to bylo v době již zmíněného zemětřesení. Majitel destilerie Herbert Barbancourt Linge mi k tomu řekl: „Seděl jsem tenkrát v kanceláři, když se země začala třást. Nejdříve jsem tomu nevěnoval pozornost, protože tady se země třese skoro každý týden. Když ale otřesy sílily, začal jsem mít divný pocit. Potom začaly praskat zdi mé kanceláře po obvodu kolem dokola – to už bylo zlé. Běžel jsem se schovat pod rám dveří, abych si zachránil život. Domy se začaly hroutit, elektřina přestala svítit, mobilní spojení bylo přerušeno. Trvalo to asi minutu, ale určitě to byla nejdelší minuta v mém životě. Když všechno ustalo, vyšel jsem na ulici a uviděl tu spoušť. Bylo to, jako kdybych se najednou ocitl ve válce. Všude trosky a rozvaliny, tu a tam plameny, kouř a nekonečné nářky lidí. Ještě déle než měsíc se na ulicích povalovala mrtvá rozkládající se těla...“

Byla už noc, a tak jsme se vypravili do hotelu. Ráno nás čekala dlouhá cesta na západ země do Cayes, kde zrovna probíhal místní vyhlášený karneval. To sice nebyl cíl naší cesty, ale mohlo to být zajímavé zpestření při hledání těch nejlepších výrobců haitských clairinů.

Následujícího rána jsme opustili hlavní město, vsudy-přítomný prach se deštěm proměnil na jemné blátíčko. Neskutečná kvanta odpadků, vršících se v širokých kanálech přivádějících vodu (zřejmě v období dešťů) do moře nám napovídala, že tu zřejmě svoz odpadků vůbec nefunguje. Rozpraskané domy, autobusy a nákladní auta s korbami přeplněnými lidmi, někteří lidé sami zapřažení místo zvířat do svých povozů, na kterých vezli dřevo na prodej, a totální chaos. Depřímující pohled se mísil s radostí, že jedeme pryč z města a že tam, kam jedeme, to snad jen těžko může být horší. Po půlhodí nízdy, kdy se provoz na silnici trochu zklidnil a mohli jsme začít vnímat i okolní přírodu, jsme náhle zastavili. Na protější straně silnice jsme totiž zahlédli vůz tažený voly, na kterém byla naložena cukrová třtina. Neklamné znamení, že destilerie zřejmě nebude příliš daleko.



A taky že jo, stáli jsme prakticky přesně před vjezdem do ní. Nemohli jsme se dočkat, až se podíváme dovnitř.

Za otevřenou branou místního statku, jehož součástí byla destilerie, jsme viděli na hromadách množství cukrové třtiny, která byla určena ke zpracování. Venku byl umístěn jednoduchý mlýn, pomocí kterého byla získávána sladká šťáva z cukrové třtiny. Odpad byl odnášen dvojicí chlapíků někam do zadní části statku. Uviděl jsem malého chlapečka, kterému mohly být tak tři roky, a už pomáhal odnášet zbytky třtiny. Místo dudlíku jí také kousek cumlal v puse a vypadal spokojeně.

Vešli jsme do zastřešené části destilerie. Ocitli jsme se v prastarém provozu, kde byly umístěny kónické dřevěné fermentační kádě, v nichž kvasila třtinová šťáva. Jemné bubláni fermentačního procesu, vznášející se pára,

kterou prozařovaly sluneční paprsky, a nasládlá čerstvá vůně nás provázely touto velmi zajímavou prohlídkou. Skoro všechno bylo podomácku svépomocí vyrobeno. Bylo nám jasné, že jsme se ocitli hluboko v minulém století. Nakonec jsme ale místní produkci ochutnali a nutno říci, že jsme byli mile překvapeni kvalitou destilátu.

Pokračovali jsme dál a obraz země se začal měnit v podstatě úměrně tomu, jak jsme byli daleko od hlavního města. Několikrát jsme zastavili, abychom se podívali, jak žijí místní lidé. Viděli jsme benzínovou pumpu, u které prodávali lidé neskutečné množství manga. Viděli jsme pradleny práť prádlo v řekách a potocích, viděli jsme ženy, které myly v řece pod mostem velké množství mrkve, a také jsme viděli hodně lidí ocucávat kusy cukrové třtiny. Všichni byli milí, a když jsme

se s nimi pokoušeli bavit, byli ochotní a usměvaví. Po celodenním výletě jsme přijeli do Cayes, kde vrcholily přípravy na karneval neboli kanaval. Bylo již později odpoledne a my jsme se potřebovali na motorovém člunu dostat na Ostrov krav, Île-à-Vache.

Jestli se obraz země pozvolna měnil k lepšímu, tak ostrov, kam jsme po půl hodině jízdy dorazili, byl skutečnou oázou. Přijeli jsme do miniresortu, jehož pláž měla bílý písek a tyrkysově modrou vodu a kde jsme později u otevřeného baru prakticky bez turistů potkali amerického herce Seana Penna, který poskytl Haiti značnou finanční pomoc. Tento ostrov byl oázou také proto, že zde nejsou silnice, a tudíž ani auta, a tak se zdejší obyvatelé, kterých je prý 15 000, dopravují pěšky, na koni nebo na prastarých lodkách.

Následující den jsme se vypravili na pevninu, abychom se přes hory dostali na sever do vesnice Pestel a následně lodí na neobydlený Želví ostrov. Po hodině cesty po většinou velmi špatných prasných cestách jsme uslyšeli zpěv. Zastavili jsme a vešli jsme do vesnického kostela, což byla přízemní betonová stavba s malým zvonem a křížem. Vevnitř bylo asi 70 lidí, převážně žen, které zpívaly za doprovodu afrického bubnu africké sborové písně. Bylo to opravdu úžasné.

Vzhledem k tomu, že byl ten den karneval, zastavil nás po další hodině jízdy hodně hlučný průvod, který hrál, zpíval a šel od vesnice k vesnici. Nechali jsme se unést, vystoupili jsme z auta a také jsme si k velkému potěšení místních zatancovali. Po šesti hodinách jízdy jsme se dostali konečně do Pestelu zrovna ve chvíli, kdy do místního vesnického přístavu před celnici přivezlo auto na korbě nějakou mladou dívku, kterou držel kolem ramen její přítel. Ta holka vůbec nevypadala zdravě, a tak jsme chtěli vědět, co se jí stalo. Cholera, zněla krátká a jasná odpověď. Trochu nás to zaskočilo, věděli jsme, že tady měli s cholerou před rokem problémy, ale nečekali jsme, že ještě někoho postiženého touto nebezpečnou nemocí na vlastní oči uvidíme. Odjeli jsme lodí na Želví ostrov, který měl být neobydlený a díky tomu panensky čistý. Vyloďili jsme se na pláži s krásným bílým pískem a bylo nám smutno. Tak znečištěnou pláž odpadky jsem asi ještě nikdy neviděl. Jak je to možné, a kolik tun odpadků musí asi ve všech mořích světa být, když jenom sem je naplaveno takové harampádí...

Byl čas se vrátit zpět na Ostrov krav. Cesta přes hory byla dlouhá a namáhavá. Vyrázili jsme. Zanedlouho se setmělo a nastala hluboká tma, která byla narušována jenom světly svíček a sporadicky i žárovkami čerpajícími elektřinu z malých generátorů. V jednu chvíli nás zastavil opravdu krásný zpěv doléhající k nám odněkud ze tmy. Zastavili jsme a několik dětí se svíčkami nám ukázalo cestu. Přišli jsme opět do nějakého kostela, kde probíhala večerní mše. Ženský sborový zpěv byl tentokrát ještě umocněn světly svíček. Bylo to fantastické, chvíli jsme se zdrželi a potom jsme se hlubokou tmou, kdy nám na cestu svítil jenom měsíc a hvězdy, vrátili k autu. Takových krásných minipříběhů lidské soudržnosti, spojení s přírodou a radosti jsme na cestě zpět zažili ještě několik, a tak když jsme následně v Cayes viděli ten velký karnevalový blázeň, do kterého již byly

díky velkému množství návštěvníků zainteresovány i pivovary, firmy vyrábějící nealkoholické nápoje a telefonní operátoři, tedy civilizace a byznys, neměli jsme příliš chuť se toho účastnit.

Navíc jsme byli unaveni a bylo se potřeba vyspat. Zítra nás čekalo pátrání po další destilérii a cesta zpět do hlavního města.

Destilérii Arawaks jsme našli poměrně snadno. Majitele destilérie jsme nezastihli, ale zato jsme byli informováni, že je na cestě, a dostali jsme mačetu a kokosové ořechy, abychom se trochu osvěžili. Když přijel Fritz Vaval a pochopil, o co nám vlastně jde, měl radost a ukázal nám způsob svého výrobního postupu. Ten se příliš nelišil od jiných, ale genia loci i s lidmi, kteří zde pracovali, bylo nutno zvětšit.

Poté, co Luca domluvil další případnou spolupráci, jsme již spěchali zpět do Port-au-Prince a následně zpět do Evropy.

Od té doby, co jsme se vrátili z Haiti, uplynuly dva roky, během kterých se Luca ještě několikrát vrátil zpět do této karibské země. Koupil pozemek na ostrově Île-à-Vache, postavil tam dům a dotáhl do konce spolupráci s prvními třemi výrobci clairinu (viz následující strana). Svět se tak pomalu začíná seznamovat s tímto prastarým předchůdcem bílých rumů, s destilátem, který zřejmě především díky jeho cilevědomé práci nezmizí ze světa jako mnohé jiné prastaré destiláty.

Podle úplně nových zpráv to vypadá, že se na ostrově Île-à-Vache bude dokonce stavět nová destilérie. Luca dostal koncesi k nákupu 50 hektarů půdy pro pěstování cukrové třtiny a domlouvá s tamním ministrem turismu první Clairin World Championship v mixologii, kterého by se mělo účastnit 10 finalistů z řad renomovaných světových barmanů.





Fritz Vaval

Fritz Vaval je majitelem destilérie Arrawaks, která se nachází na jihu země v Cavaillonu v blízkosti překrásných pláží Aquin. Rodina Vaval vlastní tuto destilérii od roku 1947.

Dnes 49letý Fritz vede tuto destilérii 10 let. Je vlastníkem dvaceti hektarů osázených odrůdou Madam Meuz pěstovanou zcela přirozenou cestou.

Typ Clairin Nazon, produkt vyráběný z čisté stávy cukrové třtiny, fermentuje přirozenou cestou pomocí divokých kvasinek a je destilován v kontinuální měděné destilační koloně s 10 talíři a kondenzátorem ručně vyrobeným z barelu na benzin.

Fritz také nechává některé ze sudů clairinu zrát a výsledky dosažené zráním jsou mimořádně zajímavé.



0,7 l / 49,3 % 850 Kč





Michel Sajous

54letý Michel Sajous před třemi lety postavil novou destilérii na stejném místě, kde stávala jejich rodinná destilerie z roku 1960. Tato malá destilerie se nachází uprostřed jeho 30hektarových plantáží na severu Port-au-Prince v kraji zvaném Saint Michel de l'Attalaye. Mezi různými druhy cukrové třtiny najdeme mimo jiné i významnou odrůdu La cristalline, kterou používá například destilerie Neisson k výrobě svých AOC agricole rumů na ostrově Martinik. Štáva z cukrové třtiny je zahřívána, než se z ní evaporací stane sirup. Ten je potom možné před fermentací skladovat i déle než rok. Clairin je výsledkem destilace zkvašené štávy cukrové třtiny. Nevyrábí se tedy z melasy. Destilerie Chelo prodává clairin lokálně a také posílá své produkty do Port-au-Prince v 60galonových sudech (1 galon se rovná 3,75 l).

0,7 l / 48,1 % **850 Kč**

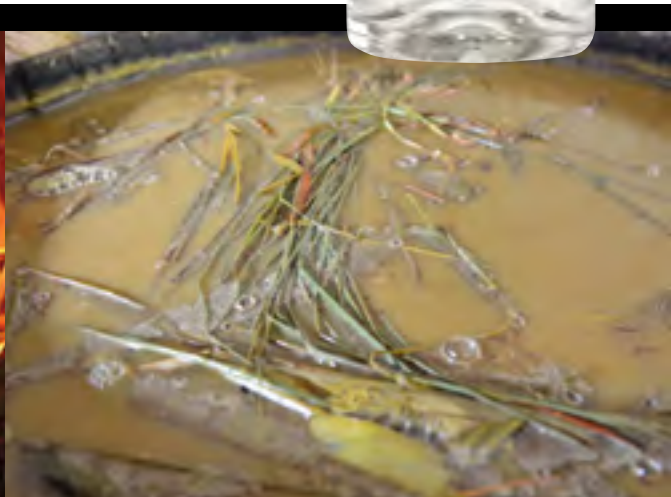


Faubert Casimir

Faubert Casimir pokračuje v práci započaté jeho otcem Duncanem v roce 1979 a je považován za nejlepšího palírníka v této oblasti.

Faubert pěstuje na padesáti hektarech cukrové třtiny Hawaii Blanche a Hawaii Rouge. Hawaii Blanche se podobá třtině Otahiti, pěstované na Martiniku v roce 1800, kterou můžete vidět v muzeu destilerie Saint James v Sainte Marie. Zvláštností Casimira a jiných palírníků v této oblasti je přidat nějaké bylinky či rostlinné látky do čisté třtinové štávy během kvašení pro zvýraznění chuti. Casimir přidává listy citronové trávy, skořice a v některých várkách i závor.

0,7 l / 53,7 % **850 Kč**



NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



MAMONT VODKA

Je vyráběna na úpatí pohorí Altaj v jedné z nejstarších destilérií v Rusku dovednými řemeslníky, kteří používají tradiční metody a přírodní ingredience. Mamont vodka využívá vodu ze zdejších horských pramenů, které jsou vyhlášené svou čistotou. Je vybírána pouze nejlepší bílá zimní pšenice, která je následně fermentována za účelem získání výjimečného zkvašeného moštu. Ten se 5x destiluje a opatrně filtruje přes dřevěné uhlí ze stříbrné brízy. Výsledkem je Mamont vodka, která je prý tak výjimečná jako samotná láhev ve tvaru mamutího klu, pro jejíž výrobu byl inspirací nálezy sibiřského Mamuta v Yukagiru v roce 2003.

CENA: 1 080 Kč

CARONI 15 Y.O.

byl destilován v legendární trinidadské destilérii Caroni v roce 1998 před tím, než uzavření nedalekého státu vlastněného cukrovaru způsobilo uzavření destilérie v roce 2002. Tento rum zrál 15 let na ostrově a následně byl 22. září poslán do Skotska, kde byl lahvován v listopadu roku 2013. Etiketa je reprodukcí originální láhve Caroni z roku 1940. Vzhledem ke kolapsu cukrovarnického průmyslu v zemi je tento rum jedním z posledních rumů, který byl destilován z trinidadské melasy.

CENA: 1 130 Kč



DEATH'S DOOR GIN

Vyrábí ho společnost Death's Door Spirits, která je ve Spojených státech důležitým hráčem v rostoucím hnutí řemeslných výrobců destilátů. Brian Ellison vede jedu z nejobtížněji dostupných amerických mikrodestilérií, která se nachází na Washingtonově ostrově ve Wisconsinu. Každému, kdo viděl v zimě hrát mužstvo amerického fotbalu Green Bay Packers, je jasné, že tady na Michiganském jezeře bývá opravdu velká zima.

Brian používá místní organickou tvrdou červenou ozimou pšenici, z níž připravuje svou vlastní záparu. Destiluje 3x v 90galonovém měděném destilačním zařízení a používá pouze tři rostliny: bobule organického divokého jalovce, organický koriandr a semínka fenýklu, jež nechává macerovat v horké vodní lázni.

CENA: 1 040 Kč



AVIATION GIN

je výsledkem unikátního partnerství Lee Medoffa a Christiana Krogstada z House Spirits Distilling v Portlandu, jejich 400galonového destilačního zařízení a mixologa Ryana Magariana z Liquid Kitchen v Seattlu. Tento gin je vyráběn v holandském stylu plného těla, který se vytratil se 100% žitným neutrálním destilátem a který je možné jednoduše popsat jako rostlinnou demokracii jalovce, kardamomu, koriandru, levandule, semínek anýzu, saporily a sušené pomerančové kůry. Aviation je skvělý jak sám o sobě, s tonikem Fever-Tree, tak i v mnoha klasických koktejlech z Boston šejkrů.

CENA: 840 Kč

(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)

LOKUS BÍLÝ je jakostní likérové sladké bílé víno, které vyrábí v Němčičkách na Velkopavlovicku náš největší odborník na fortifikovaná vína Jan Stávek. Jedná se o originální likérové víno vyrobené fortifikací kvasičího moštu z hroznů Veltlínského zeleného uleželým jemným vinným destilátem – tedy technologií portských vín. Vyšší obsah přírodního hroznového cukru ladí s intenzivním ovocným primárním aromatem z přezrálých hroznů, které v dochuti doplňuje jemné vanilkovo-kávové aroma dubového dřeva.

CENA: 250 Kč

JUVEANO jedná se o jakostní likérové cuvée Muškátu moravského od Jana Stávka. Toto mnohokrát oceněné víno je připraveno metodou fortifikace kvasičího moštu jemným uleželým vinným destilátem. V intenzivním muškátovém aromatu proto můžete cítit prvky primární ovocnosti ve formě přezrálých nektarinek a angreštu, ale také sekundární aroma, které vínu dodává na komplexnosti. Kulatost vínu poskytuje přírodní hroznový cukr, který zůstal zachovaný po zastavení kvašení. Jedná se o likérové víno vyrobené neobvykle reduktivními technologiemi.

CENA: 320 Kč

SOLERA toto likérové víno od Jana Stávka je cuvée Muškátu moravského a Veltlínského zeleného, které je připraveno speciální metodou fortifikace kvasičího moštu velejmeným ušlechtilým vinným destilátem. Proto je v intenzivním muškátovém aromatu vína cítit primární aroma z hroznů, ale i sekundární vzniklé při částečném prokvašení. Hladkost a hutnost vínu dodává přírodní hroznový cukr, který zůstal zachován po zastavení kvašení. Víno vyzrává minimálně dva roky v dřevěných sudech.

CENA: 320 Kč



ARMAGNAC CLOS MARTIN

Armaňak se vyrábí z bílého vína, které je destilováno, potom minimálně dva roky zraje v dubových sudech a stáčí se do lahví s obsahem alkoholu minimálně 40 %, zatímco průměr se pohybuje v rozmezí 55–63 %. Tradiční destilační přístroje používané doménou Clos Martin jsou velmi malé. Z tohoto důvodu mají armaňaky Clos Martin vždy bohatý, zemitý charakter. Asi po osmi letech zrání se projeví skutečná kvalita armaňaku, veškerá vyváženost, komplexita a plná chuť, již člověk od kvalitní lihoviny očekává.

VSOP FOLLE BLANCHE 8 Y.O.

je lahvován po 8 až 10 letech stáří. Tento armaňak disponuje krásnou vůní se zemitými tóny, sušeným ovocem, dotekem zázvoru, fialek a vanilky. Na patře je rozeznatelná vyváženost mezi destilátem, dubovým dřevem a bohatou chutí sušených švestek.

CENA: 830 Kč

XO FOLLE BLANCHE 15 Y.O.

Tento armaňak je plněn do láhví mezi 15. až 20. rokem. Je jemnější a vyzrálejší než VSOP. Má rafinovanější vůni, typickou pro odrůdu Folle Blanche, se stopami vanilky, skořice, sušené pomerančové kůry a náznakem tabákových listů. XO má velmi jemnou chuť, ve které lze nalézt kombinaci švestek, vanilky, kávy a sušených fíků, jež vytváří dobrý, dlouhý závěr s pouhým dotekem destilátu.

CENA: 1 150 Kč

TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT



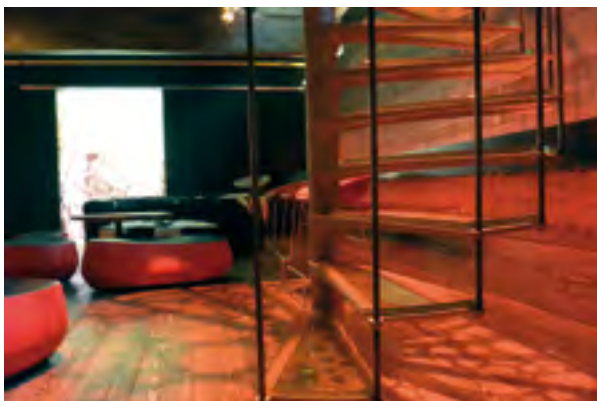
DIPLOMÁTICO NA ČELE ŽEBŘÍČEK DESETI TRENDY ZNAČEK RUMŮ SVĚTA

Časopis Drinks International uvedl žebříček deseti trendy značek rumů podle barmanů v 50 nejlepších barech světa. Hamish Smith k tomu napsal: „Není divu, že je Diplomático v čele. V říjnu 2013 získal jak Diplomático rum, tak jeho master blender Tito Cordero Golden Rum Barrel Awards, které vyhláší londýnský Rum Fest. Destileras Unidas získala ocenění pro nejlepší destilérii a Tito, který je zde master blenderem již 24 let, dostal cenu pro nejlepšího master blendera roku již podruhé za sebou. Takže tento rum je rozhodně mezi světovými barmany na radaru.“

Drinks
INTERNATIONAL

“PODPALUBÍ“ OBCHODU WAREHOUSE #1 OPĚT V PROVOZU

Dlouhé, opravdu dlouhé bylo čekání na to, až budou naše suterénní prostory po povodních znovu zrekonstruovány. Světe, div se, na začátku února se tak skutečně stalo. Ti z vás, kdo jste už u nás v „podpalubí“ byli pravděpodobně moc změn nezaregistrujíte. Pár nových židlí, aby si pokud možno všichni návštěvníci našich akcí mohli pohodlně sednout, a to je zhruba všechno. Změn se ale dočkal náš obchod v přízemí, a to jak personálních, tak co se týká vybavení. Ke Zdence přibyla její nová kolegyně Bóďa, na schody žlutá pryžová kolečka, abyste neměli tendenci z nich spadnout, a do interiéru byly instalovány dva nové chladič boxy na vína a na šampaňské. Přijďte se podívat, těšíme se na vás.



... NO PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE



ČASY SE MĚNÍ, CO BYLO VČERA, DNES UŽ NENÍ...

No řekněte sami, v minulém čísle, které vznikalo na přelomu roku, jsme psali o irské whiskey a uvedli jsme, že Kilbeggan Distilling Company, dříve Cooley, byla roku 2013* prodána Johnem Teelingem společnosti Beam Global. Už 13. ledna 2014 bylo ale ohlášeno, že společnost Beam Global koupil japonský nápojový gigant Suntory za neuvěřitelných 16 miliard dolarů! Nejen skvělé irské whiskey Kilbeggan, Tyrconnell, Connemara a Greenore, ale i celé portfolio společnosti Beam Global i s jejich "vlajkovou lodí", bourbonem Jim Beam, teď tedy na nějaký čas bude zřejmě patřit této japonské společnosti...

Pokud je řeč o irské whiskey, zaznamenali jsme ještě jednu změnu týkající se počtu destilérií. Licenci totiž získala severoirská společnost Dunville & Co z Belfastu.

Po 80 letech od doby, kdy byla dříve populární Dunville's Whiskey naposledy destilována, je tady znovuzrození destilérie Royal Irish, která byla uzavřena vzhledem k tomu, že se nevzpamatovala ze ztráty amerického trhu, o který přišla v důsledku prohibice.

**Ve skutečnosti se tak stalo již o rok dříve, což také může dokládat, jak ten čas letí.*



TONIKY FEVER-TREE DOBÝVAJÍ SVĚT

Druhá největší australská letecká společnost Virgin Australia, která byla založena v roce 2000 Richardem Bransonem, popsala ve svém in flight magazínu Voyeur v únoru 2014 toniky Fever-Tree jako tajnou ingredienci pro nejlepší Gin & Tonic, který jste kdy ochutnali.

S tím se nedá než souhlasit. Kdo ochutnal, ten to ví, a kdo neochutnal, neměl by rozhodně své chuťové pohárky nechat déle čekat. Proto doporučujeme všem, kdo mají zájem, aby se zastavili u nás v prodejně a nechali si poradit, který z Fever-Tree toniků se hodí pro ten který druh ginu.



S blížícím se koncem letošní lehké zimy tu pro vás máme pohled na další úpravu klasického cocktailu, kterou je Smash. Ovocná inovace Smashe je v poslední době oblíbeným „twistem“ drinku na bázi spiritů a máty. Tu v minulosti „praotec barman“ profesor Jerry Thomas popisuje jako Julep kratšího plánu. Je tedy nabíledni, že připravujeme kratší a silnější pití v podání báze a bylinky.

Náš dnešní nápoj je na bázi ginu Tanqueray a je lehle slavnostní. Charles Tanqueray by totiž v březnu oslavil své 204. narozeniny. Ne náhodou byl jako ovocný modifikátor zvolen právě ananas, jehož plod jde s ginem tak dobře dohromady. Ananas, který byl ve své době velmi vzácný a byl vnímán jako symbol luxusu, použil Charles na etiketě svého ginu, aby tak podtrhl jeho výjimečnost.

Tanqueray je jednou z nejstarších značek ginů, které známe. Od roku 1830 byl destilován v londýnském Bloomsbury. Jeho použití se díky jeho suchosti dlouhou dobu rekrutovalo hlavně pro Martini a pro krátké pití obecně, varianta ovocnějšího drinku je ale, jak vidno taktéž, míchatelná. Suchost Tanqueray o které byla řeč, je dána zřejmě nejnižším známým množstvím botanicals vůbec. Sílu jalovčinek podtr-

Drink kvartálu:



foto: Gábina Fátrová

foto: Martin Kindl

huje citrusová kořeněnost koriandru, anděliky a lékořice. I přes minimální množství botanicals je výsledná chuť Tanqueray ginu velmi komplexní a elegantní, v angličtině bývá vyjádřena i jako přímá neboli „straight-forward“.

Příprava drinku je potom velmi jednoduchá, ve vychlazené whiskovce nebo julep cupu jemně podrtime pár velkých lístků bazalky s trochou cukrového sirupu, přidáme Tanqueray, pyré z čerstvého ananasu a promícháme se spoustou drceného ledu. Ozdobíme lehce promnutou snítkou bazalky a zcela vyjimečně (kvůli přítomnosti drceného ledu) podáváme se srkacím stéblem. Nadšenci, kteří nefandí brčku, mohou vyzkoušet pití Smashe přes klasické julepové sítko, tak jako na fotografii.

Na zdraví!

PINEAPPLE BASIL SMASH

5 velkých lístků bazalky
4 cl Tanqueray ginu
1 cl cukrového sirupu
4 cl ananasového pyré

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

Pochybnosti zaníceného barcheologa

Alex Mikšovic

Pojem barcheologie není těžké dešifrovat. Je to označení pomocné vědy historické, která se zabývá barovými vykopávkami. S tradiční archeologií má společné jedno fatální nebezpečí: Pravda o barcheologických nálezech je stejně jako zlomky starověkých amfor, katovských mečů a misek na olivový olej skryta pod sprašovou vrstvou marketinkových – v lepším případě – polopravd, v horším případě lží.

Ať kopnete tady nebo tam, všude se na vás vyvalí desítky, možná stovky příběhů, jejichž autoři vehementně tvrdí, že takhle to bylo.

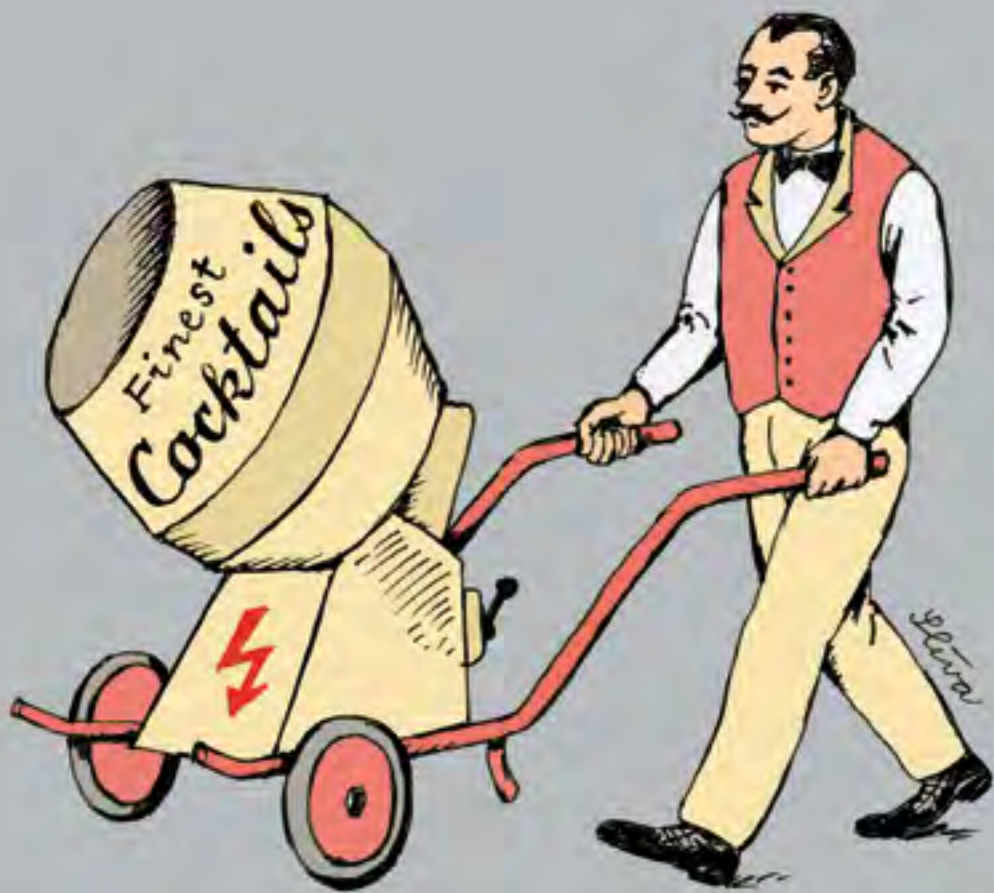
Koncem osmdesátých let jsem si koupil šikovnou knižičku Harry's ABC of Mixing Cocktails, jedno z těch dílek, bez nichž se barcheolog neodpichne z místa. Její základ napsal Harry MacElhone, první majitel Harry's New York Baru v Paříži. Čertovo kopytko číhá hned na stránce s ©, tedy s prohlášením o majiteli autorských práv. Stručně First published 1919 je úctyhodné, ale jako informace hodné zamyšlení teprve ve chvíli, kdy si na straně 34 přečtete recepturu Bloody Mary (cituji v překladu): „Receptura: Pete Petiot, Bartender v Harry's Baru v Paříži, 1921; později se stal šéfbarmánem barů v hotelu St. Regis v New Yorku.“ (konec citátu). Údiv nad tím, že Harry věděl dva roky před Petem, co barman vymyslí, se rozplyne ve chvíli, kdy si všimnete, že držíte v ruce reprint z roku 1988, pro nějž přidal nový materiál Harryho syn Andrew MacElhone. Vy si samozřejmě vygooglíte podrobné dějiny Bloody Mary sami, ale jednu informaci v téhle studnici internetové university nenajdete. Podle ní vynálezcem Bloody Mary byl někdo úplně jiný a jindy: šéfbarmán baru v pařížském Ritzu Jean-Bernard Azimont řečený Bertin. Tenhle kamarád Ernsta Hemingwaye si dal ovšem se svým vynálezem načas. Předložil údajně Bloody Mary jednomu z nejslavnějších štamgastů Ritzu v roce 1954, tedy právě před šedesáti lety... Tuto jinou pravdu jsem vykopal na stránkách 1. čísla The Hemingway Star, vtipného doplňku barového menu, za nímž vězí Colin Peter Field, jenž je neuvěřitelných čtyřicet let v Ritzu šéfbarmánem.

Říkám to nerad, ale Colin se ještě mnohokrát vyznamenal. Tak např. pod titulkem Whisky-based Cocktails uvádí v souvislosti s Manhattanem: (cituji): „Vytvořen v 19. století Jennii Churchillovou, Winstonovou matkou, když byl zvolen Samuel Tilden starostou New Yorku.“ (konec citátu). Samuel Tilden je skutečná osobnost, která ve své době rozprášila bandu korupčníků

na newyorské radnici (chtělo by se možná říci: magistrátu) a jejich hlavní postavu dostala do kriminálu. Potíž je s datací mejdanu, na němž Jenny měla iniciovat servis světové koktejlové dvojky – 18. listopadu 1874. Winston Spencer Churchill se totiž narodil o pouhých dvanáct dní později, a to na zámku Blenheim v Británii. Takže když si představím plavbu lodí z New Yorku do Británie v tak pokročilém stupni těhotenství...Kdo doopravdy míchal první Manhattan, se patrně už nikdy nedozvíme. Naštěstí ale víme, kdo ho první popsal. Byl to O. H. Byron v příručce The Modern Bartender's Guide vydané v New Yorku v roce 1884. Ale i v tomto případě říkám opatrně možná, snad.

Vibrace před časem nastaly i v případě Negroni. Vždycky jsme brali za tutti, že drink je pojmenován po hraběti Camillu Negronim, který si ve florentském Baru Casoni (nyní Giacosa) nechal přidávat do Americana šplouch ginu. Nechci teď řešit kardinální otázku Americana, totiž zda se stejně díly Campari Bitter a sladkého = červeného vermutu prodlužují sodovkou nebo ne (tedy podle mého ne, protože se sodovkou se pracujete k Americano Highballu, a to jsme věděli už na začátku osmdesátých let, když jsme komponovali barová menu pro tehdejší Interhotel Panorama Praha). Mnohem zábavnější je pít se po tom, kdo doopravdy Camillo byl. V říjnu 2009 se totiž ozval jistý Noël Negroni, který původní legendu smetl ze stolu a připsal autorství myšlenky generálu Pascalu Olivierovi hraběti Negronimu. A ten měl s bonvivánem, hráčem póla a náruživým návštěvníkem barů společně právě jen to příjmení. Ve francouzské armádě to dotáhl na brigádního generála, v Čestné legii dokonce na komandéra a užuž bychom jeho vztahu ke koktejlu věřili, kdyby neodešel k nebeskému baru v říjnu 1913 ve svých čtyřiaosmdesáti, tedy dávno předtím, než se Americano stalo módou poválečných dvacátých let a jeho jméno patrně dokázal spořádat i dvacet Negroni za den!

Pak někomu věřte a posílejte jeho pohádky dál! ■





CHARLES TANQUERAY



ODKAZ RUDÉ PEČETI

In memoriam Charles Tanqueray 27. 3. 1810 – 29. 9. 1865

napsal: Alex Mikšovic

Psal se rok 1830. Do londýnské kanceláře výrobce kotlů vstoupil elegantní muž. Mědikovec byl překvapen jeho mládím, ale návštěvník pocházel z vážené rodiny a měl to nejlepší finanční renomé, takže ihned získal továrníkovu pozornost.

„Přál bych si,“ spustil mladík, *„vaše nejmodernější destilační kotle, jak velké, tak malé, vhodné pro výrobu destilátů ochucených přísadami na výrobu ginu. Mám v úmyslu ve své Bloomsbury Distillery vyrábět jen ty nejlepší lihoviny. Můžete odhadnout náklady na zařízení?“*

Kotlář sáhl po listu papíru a začal počítat. *„Výroba dvousetgalonového kotle vás přijde na 275 liber. Za každý galon navíc se připočítá 15 šilinků. Hovořím samozřejmě o celkovém objemu kotle a ceně práce. Za měď samotnou zaplatíte 14 pencí za libru. Předpokládám, že si představujete velkoobjemové kotle, které se používají ve významných lihovarech v Clerkenwell...“*

„Potřebuji přinejmenším jeden takový,“ odušil mladík.

„V tom případě doporučuji pětisetgalonový kotel nejnovějšího typu. Váží půl tuny a stojí 382 libry a 10 šilinků,“ navrhl kotlář.

„Oceňuji vaši přesnost,“ usmál se zákazník.

„Je to jedna z našich zásad, na kterou jsme pyšní,“ potvrdil továrník.

„Myslím, že se domluvíme. Potřeboval bych dodávku během šesti měsíců,“ upřesnil mladík.

Nemůžeme si být jisti, že rozhovor proběhl přesně podle tohoto záznamu, který uvádí John Doxat ve své *The Gin Book* ¹. Ale ceny sedí a identifikace zákazníka je nad veškerou pochybnost. Jmenoval se Charles Tanqueray a v roce 1830 mu bylo právě dvacet. Kariéry tehdy začínaly téměř stejně brzy jako dnes, i když možná poněkud jinak.

Charles se narodil 27. března 1810 jako šestý ze čtrnácti dětí Edwarda Tanqueraye a Frances Elizabeth Avelingové. Jeho předkové pocházeli z hugenotů, kteří opustili v roce 1710 Francii, aby unikli katolickému pronásledování. Jako syn církevního hodnostáře absol-

voval významnou londýnskou školu St. Paul's, ale zájem o další studium na univerzitě zjevně neměl. Spíš se zajímal o různé experimenty, a to zejména v oboru chemie. Praktickou orientaci zdědil možná po prvním Tanquerayovi, Davidovi, který byl naturalizovaným anglickým poddaným Jeho Veličenstva, ve Westminsteru získal významné postavení jako zlatník a stříbrotepec a v závěru své kariéry byl dodavatelem krále Jiřího II.

Jak se stalo, že je dodnes Tanqueray gin nazýván dokonce i svými konkurenty ² *Rolls Roycem mezi giny*? Charles zvolil vynikající místo, kde se jeho gin původně vyráběl. Na začátku 19. století bylo Finsbury známé svou léčivou vodou a voda je krví lihovarnictví. Měl šťastnou ruku i při výběru *botanicals*, mezi něž zařadil skořici a lékořici, jimiž dosáhl příznačné suchosti svého ginu. A nikdy nepřipustil, aby jeho gin šel pod 47,3 % obj. alkoholu. Byl i prozíravý obchodník. V roce 1838, tedy brzy po začátku výroby, otevřeli Edward & Charles Tanqueray & Co. obchod na londýnské Vine Street a dostali se tak blíže svým zákazníkům, kteří vždy patřili spíše mezi společenskou elitu.

Mám s ginem Tanqueray vlastně jediný problém: Co bylo inspirací pro tvar láhve? Ještě v závěru minulého století si renomovaní autoři odborných příruček byli jisti, že to byl design požárního hydrantu známého z Londýna 19. století³. Byla to již citovaná Geraldine Coates, která možná jako první publikovala názor, že inspirací byl spíše tvar šejkru! ⁴ O řadu let později ji podpořil Simon Difford:

Až do roku 1947 se prodával Tanqueray v řadě různých láhví. Design, který známe dnes, byl inspirován řadou Tanqueray Premixed Cocktails, prodávaných v láhvích tvaru šejkru.“ ⁵

Buď jak buď, gin s rudou pečetí a prostým T patří dodnes možná k nejprestížnější značce ginu vůbec. Konečně i tak notoricky známý Gin 'N Tonic, objednávaný běžným hostem jako *gétéčko*, má na bázi ginu Tanqueray označení *TT*...

1 Doxat, John. *The Gin Book*. London: Quiller Press Ltd., 1989, str. 32

2 Coates, Geraldine. *Classic Gin*. London: Prion Books Ltd., 2000, str. 110 (autorka pochází z rodiny zakladatelů značky Plymouth ginu)

3 Gordon Brown. *Classic Spirits of the World*. London: Prion Books Ltd., 1995, str. 185 a Dave Broom. *Spirits & Cocktails*. Carlton Books Ltd., 1998, str. 123

4 Coates, Geraldine. cit. dílo, str. 112

5 Difford, Simon. *Sauceguide to Drink & Drinking, díl druhý*. London: Sauce Guides Ltd., nevročeno, str. 69



TANQUERAY LONDON DRY GIN

Je to jednoduché. Tanqueray gin je čtyřikrát destilován a používá čtyři přísady (jalovec, koriandr, andělika a lékořička), aby bylo docíleno dokonalé rovnováhy. Rovnováhy, která dělá aroma, aroma, které dělá chuť, a chuť, která budí zvědavost a někdy prý i závist jiných výrobců ginu. Červená vosková pečť, předávaná z generace na generaci, aby odlišila tento gin od ostatních. Dnes si můžeme vychutnat výrazný destilát, hodný své pečeti a dlouhé tradice excelentního umění destilace. Tvar láhve připomíná třídičný evropský shaker.

TANQUERAY NO.10 LONDON DRY GIN

Tento gin je pojmenován podle elegantního destilačního zařízení číslo 10. Zatímco jiné giny obsahují pouze kůry citrusů, Tanqueray No.10 obsahuje celé jejich plody. Nejčerstvější grep, pomeranč, citron a dokonce i heřmánek dělají tento gin jedinečným a dávají mu nezaměnitelné aroma. Je vyráběn v malých sériích. Letos byla představena nová láhev tohoto ginu ve stylu Art Deco, která připomíná klasickou verzi láhve, avšak v tomto případě s mnoha lomy, etiketou umístěnou v horní části a skleněným odšťavňovačem citrusů uvnitř láhve.

[You Tube](#) Tanqueray No.TEN gin proudly presents... (1:37)

TANQUERAY RANGPUR

Je velmi dobře vyváženým ginem, jenž je pojmenován podle unikátního ovoce, které je hlavní složkou jeho receptury. Toto ovoce pochází ze stejnojmenného města ležícího v Bangladéši. Připomíná mandarinku, ale je velmi kyselé, zhruba jako lime- ta, a šťavnaté jako pomeranč. Citrusová složka ginu Tanqueray Rangpur je jasně patrná, ale přesto zdůrazňuje a povznáší požadovaný jalovec. Tento gin si zaslouhuje, aby byl vychutnáván díky své osobitě charakteristice a aby s ním bylo zacházeno jako s oddělenou entitou od standardních suchých ginů.

TANQUERAY MALACCA gin je vyráběn na základě receptury

Charlese Tanqueraye z roku 1839. Jmenuje se podle Malacké úžiny, tedy místa v Malajsii, kde se Charles Tanqueray poprvé potkal s kořením, která se stala klíčovými ingrediencemi pro tuto konkrétní recepturu. Tanqueray Malacca gin byl v limitované edici uveden na trh v roce 1997 jako „vlhčí“ alternativa k London Dry, s větší sladkostí a silnější ovocnou chutí (zejména chutí grepu). Tato limitovaná edice byla doprodána v roce 2001. V únoru minulého roku bylo společností Diageo dáno do prodeje dalších 16 000 beden tohoto výjimečného ginu.

[You Tube](#) A message from Tanqueray Master Distiller... (1:31)

Giny Tanqueray si můžete vychutnat čisté nebo v rozmanitých koktejlech. Tím nejjednodušším na přípravu je pravděpodobně Gin & Tonic nebo T&T, jak píše na protější stránce Alex Mikšovic. Vele důležitá ale je použití prvotřídních toniků. My doporučujeme díky složení, jímž disponují, celkem jednoznačně toniky Fever-Tree. Ty jsou, pokud použijeme ideální sklenici a přiměřené množství ledu, schopny s Tanqueray ginu s tonikem udělat opravdový zážitek.

Sklenice na víno se ukazuje jako zdaleka nevhodnější, 3 větší kostky ledu, aby příliš nenaředily drink a krásně zněly v kontaktu s kvalitním sklem. Dovnitř se upřednostňuje pro giny Tanqueray vložit řez plodu citrusů pro podtržení chuti. Malacca s bezinkovým Fever-Tree už ale podle mého názoru nepotřebuje vůbec nic.

worldclass

COMPETITION



DIAGEO RESERVE WORLD CLASS COMPETITION STARTUJE V ČESKÉ REPUBLICĚ

V polovině ledna byl v Praze oficiálně zahájen prestižní mezinárodní program pro barmany Diageo Reserve World Class Competition. V příjem-



ném prostoru Baru 1887 v hotelu The Augustine se sešlo 60 hostů, z toho 45 předních českých barmanů z renomovaných podniků, kteří změří své síly v historicky prvním národním ročníku.

Koncepci soutěže představil její ambasador pro Českou republiku Petr Kymla. „Soutěžící čeká v příštích pěti měsících několik zajímavých výzev: například budou mít možnost se setkat s barmany, kteří se v minulosti účastnili globálního finále a kteří se s nimi podělí o zkušenosti. Samozřejmě, že pomyslnou třešničkou na dortu bude národní finále: z něj vzejde vítěz, který bude poprvé reprezentovat ČR

v mixologické události roku – v globálním finále Diageo Reserve World Class Competition.“

Petr Kymla seznámil barmany s časovým harmonogramem World Class v Česku a představil jim Reserve portfolio společnosti Diageo. Konkrétně se prezentace týkala čtyř aktivačních značek, které budou účastníky provázet po celou dobu soutěže. V České republice jde zejména o následující luxusní destiláty:

KETEL ONE je destilována z pšenice v měděných destilačních zařízeních v destilerii Nolet v holandském Schiedamu, jejíž historie sahá do roku 1691. Vodka Ketel One, pojmenovaná podle zdejšího destilačního kotlíkového zařízení číslo 1, byla zvolena barmany padesáti nejlepších barů světa jako trendy značka roků 2012 a 2014.

TANQUERAY NO. 10 výjimečný, 4x destilovaný gin, při jehož výrobě se kromě tradičních „botanicals“ používají čerstvé citrusové plody a také špetka heřmánku. Tento gin byl uveden na soutěži v San Franciscu v roce 2003 do síně slávy, protože třikrát po sobě získal prvenství v kategorii Best White Spirit. Skvěle se hodí pro Martiní's cocktails.

ZACAPA 23 CENTENARIO výjimečný rum z Guatemaly, který není našim čtenářům třeba představovat. Jeho prezentaci jsme se podrobně věnovali v minulém čísle našeho časopisu. (www.warehouse1.cz)

GRAND MARNIER francouzský pomerančový likér vyráběný z ušlechtilých koňaků a hořkých pomerančů odrůdy Bigaradia. Historie tohoto produktu sahá až do roku 1880.



Zahájení českého národního ročníku Diageo Reserve World Class Competition se zúčastnil i vítěz Diageo World Class 2010, slovenský barman působící nyní v londýnském American baru hotelu Savoy, charismatický Erik Lorincz. Erik se ochotně podělil o své zážitky a zkušenosti ze zákulisí soutěže a jako jeden ze členů globálního týmu (který má za úkol přípravu samotného finále), prozradil, že letošní finále se bude odehrávat ve velkolepém stylu. Bohužel nemohl být konkrétnější, jen naznačil, že akce může být mnohem honosnější než loňská, která probíhala na luxusní lodi Azamara plující po Středozezemním moři.

Erik Lorincz zároveň barmanům představil všechny soutěžní disciplíny národního kola a nezapomněl ani rámcově nastínit úkoly, které čekají na účastníky Globálního finále. Jde o osm až deset disciplín, z nichž některé nebudou předem známé. Soutěžící se budou muset nechat překvapit a prokázat svou pohotovost a důvtip.

Znamé barmanské disciplíny pro rok 2014 jsou:

Punch and Glass: Jde o barmanskou klasiku: přípravu punče.

Ketel One Copper Kettle: Umění využít speciální konvičku při netradičním servisu Ketel One.

Mid-Century Mediterranean Mastery: Vliv středomořské kuchyně, bylinek, nápojů a kultury na barmanskou mixologii.

Tea & Tonic: Příprava unikátního koktejlu z Tanqueray No. 10 za použití bylinek a ovoce.

Whisky – The Flavour Challenge: Využití portfolia whisky při výrobě unikátních koktejlů.

Red Carpet Trend: Koktejl inspirovaný Hollywoodem, oblíbeným hercem nebo režisérem.

Vítěze národního kola čeká v červenci globální finále, ale předtím se v červnu zúčastní „výcvikového tábora“ v Bratislavě, kde se sejdou s dalšími vítězi národních kol a pod dohledem barmanů, kteří se již světového finále zúčastnili, absolvuje náročnou přípravu.

Barmany, kteří se v národním kole umístí na 2. až 4. místě, čeká odměna v podobě víkendu v Grand Marnier. Barmani účastníci se barů měli do 5. února připravit koktejl, který vychází z Erikovy prezentace a z disciplíny Red Carpet Challenge. V průběhu března pak budou tyto koktejly podávat ve svých barech a my se můžeme těšit na báječné chuťové zážitky.

Pokud barman nesplní tuto nebo některou z dalších podmínek, bude z World Class programu vyřazen a přijde o možnost účasti v národním kole.

Seznam účastníků se barů:

Anonymous Bar, Praha
 Bar 1887 The Augustine Hotel, Praha
 Bar and Books Mánesova, Praha
 Bar and Books Staré město, Praha
 Bar, který neexistuje, Brno
 Black Angel's Bar, Praha
 Bonvivant's Bar, Praha
 Bugsy's Bar, Praha
 Cloud 9 sky bar & lounge, Hilton, Praha
 George Prime Steak, Praha
 Hemingway Bar, Praha
 Innuendo Prohibition Bar, Praha
 La casa de la Havana, Praha
 Modrá myš, Ostrava
 Skandal Bar, Uherské Hradiště
 Oblaca Bar, Praha
 Tretter's Bar, Praha

Warehouse #1 interview:



text: Petr Kyma, foto: Josef "Pepe" Dvořák

ERIK LORINCZ

„ČECHOSLOVÁCI JSOU SKVĚLÍ BARMANI“

Světová barmanská celebrita. Tak lze bez nadsázky označit Erika Lorincze, který podle novin London Evening Standart patří mezi 1000 nejvlivnějších osobností v Londýně a který momentálně působí v prestižním American baru hotelu Savoy. Erikovu raketovou kariéru nastartovalo vítězství v barmanské soutěži Diageo Reserve World Class Competition v roce 2010.

Vítězství ve World Class Competition výrazně ovlivnilo tvůj život. Kromě jiného se například stále účastníš globálních i národních finálových kol. Jaká je přesně tvoje úloha?

Jako jeden z vítězů stále patřím do rodiny World Class, což mě moc těší. Jsem ambasadorem projektu, mým úkolem je šířit dobré jméno soutěže po celém světě a navštěvovat odborné semináře. V průběhu globálního finále se také starám o novináře a zároveň také dělám porotce v národních kolech například v Anglii.

Když se ještě vrátím k tvému vítězství v roce 2010, která disciplína se ti zdála nejobtížnější?

Celkově mi to připadalo velmi obtížné. Bylo to poprvé, co jsem zúčastnil takové velké soutěže – a rovnou mě čekal čtyřdenní maraton. Nejtěžší jsou disciplíny, na které se nemůžeš dopředu připravit a absolutně netušíš, co tě tam čeká. Je nutné se pořádně soustředit a zároveň si hlídat časový limit, který máš na prezentaci, a reagovat správným způsobem ve správnou chvíli. Velmi mi pomohlo, že jsem si důkladně přečetl manuál k této soutěži – měl 40 stran a byl pochopitelně v angličtině.

A co dalšího ti pomohlo?

Zkušenosti z barového provozu.

Jak ses připravoval na disciplíny, o kterých jsi věděl, jak budou probíhat?

Třeba na Red Carpet Trend můžeš mít svoje pomůcky a suroviny a máš dost času přemýšlet nad příběhem, který se má ke koktejlu vztahovat. Nějakou dobu zabereš i úvahy nad prezentací koktejlu. Je toho hodně.

Kolikrát může barman pokoušet štěstí v globálním finále?

Maximálně dvakrát. To ovšem znamená, že musí vyhrát dvakrát po sobě národní kolo. Ale už se to stalo. Australan Tim Phillips se dostal do finále v roce 2011, ale neuspěl. Nevzdal se, o rok později se do globálního finále opět probojoval a zvítězil.

Je vůbec možné dvakrát po sobě vyhrát národní kolo?

Je to hodně náročné, ale u Tima rozhodla jeho zapálenost a soutěživost. Šel do toho naplno a měl poslední šanci, kterou dokonale využil. Stálo ho to mnoho sil. Když byl v globálním kole podruhé, byl to úplně jiný člověk. Jeho odhodlání můžete vidět v sestřihu z globálního finále, kde na otázku, jestli chce vyhrát, odpovídá: "Samozřejmě, že chci vyhrát. Jsem přece Australan!"

Co si myslíš o roli a šanci českých a slovenských barmanů v globálním finále?

Čechoslováci jsou na vysoké úrovni a věřím jim, že se prosadí. Samozřejmě, že bude záležet na každém barmanovi – jaké bude mít zkušenosti, jak si poradí s nezvyklou a se stresem.

Myslíš si, že to budou mít horší, protože jsou v soutěži úplně nováčkové?

I když se účastní úplně poprvé, vůbec se nemusí bát. Měli by do toho jít naplno a ukázat, jaké skvělé barmany tady máme.

Je nějaká značka z řady Reserve Brands tvoje oblíbená nebo k ní máš zvláštní vztah?

Já bych to řekl asi takto, v 10 hodin ráno si dám Ketel One, v 11.30 to bude Tanqueray No.10 Martini, po obědě bych si dal Margaritu z Don Julia a večer zakončím Zacapou.

Tak to je krása! Jako barmana se tě nemůžu nezeptat, jaký je tvůj oblíbený drink.

Nemám vyloženě oblíbený drink. Záleží na prostředí a na příležitosti, na času i ročním období – podle toho si vybírám. Samozřejmě, že také moc rád zkouším nové věci.

Prozradíš nám nějaký svůj barmanský zážitek z poslední doby?

Nedávno jsem dělal malou privátní koktejlovou party u Eltona Johna, v jeho apartmánu. Byla tam společenská smetánka a byla to úžasná záležitost, pracovat u člověka, kterého obdivuje i moje máma.

Momentálně pracuješ v American baru londýnského hotelu Savoy. Které koktejly jdou u vás nejvíce na odbyt?



Historie koktejlů v American baru sahá až do roku 1920 a je spojena se jménem Harry Craddock. Tento proslulý barman přivezl z USA spoustu novinek a bez nadsázky způsobil koktejlovou revoluci. V současné době připravujeme 250–300 koktejlů za den, zažili jsme dny, kdy jich bylo téměř 800. Dá se říci, že nejvíce se vyrábějí klasické koktejly – Martini, Manhattan, Old Fashioned, Hanky Panky.

American bar je otevřen od 11.30 do 24 hodin. Koktejly se podávají po celý den?

Ano, přesně tak. Podle toho jsem připravil i poslední koktejlové menu, protože hned po otevření začínáme míchat. Koktejly jsou přizpůsobené časovému období dne. První jsou na řadě ranní koktejly tzv. Morning Drinks (což je třeba Bloody Mary), následují polední Aperitives a později to jsou Pre-dinner koktejly.



Předpokládám, že pracovní pozici barmana v Savoy se člověk snaží si udržet. Je vůbec nějaká fluktuace zaměstnanců?

Minimální, máme stálý tým. Na pozici senior barmana v American baru si člověk musí počkat. Máme tým čekatelů neboli junior barmanů a je zde kolega, který čeká už dva roky, až se uvolní místo.

Jak těžké je získat místo v Savoy hotelu? A nekonktakují tě lidé z branže ohledně pracovního místa?

Ano, prakticky denně se ke mně dostávají žádosti o místo. Snažím se na ně na všechny reagovat, ale je to složité, mám opravdu hrozně moc práce. Co se týká Savoy hotelu – každý nový zaměstnanec musí projít poměrně těžkým osobnostním testem, který vyhodnocuje jeho chování v určitých situacích. Také máme poměrně náročný styl amerického managementu.

Jaké další londýnské bary bys nám doporučil?

Určitě Artesian Bar s Alexem Kráténou a moji srdeční záležitost – Connaught Bar, kde jsem dva roky pracoval.

A přidáš k tomu nějaký tip na dobré jídlo?

Teď jsou hodně v kurzu brasserie. Ta, která se mi hodně líbí, se jmenuje Brasserie 34 a najdeš ji hned za Connaught barem.

Otázka úplně mimo obor: oblíbená značka bot, popř. kam by sis je šel koupit?

Smích... Pro boty? Já jsem objevil tyto boty značka Hugo Boss, které mám velmi rád pro jejich pohodlnost a kvalitu. A trochu i souhra náhod, člověk, který udělal marketing pro Hugo Boss, je slovenské národnosti.

Jak dlouho žiješ v Londýně?

V lednu to bylo deset let.

A plánuješ tam zůstat?

Zatím ano. Londýn považuji za svůj druhý domov, rád se tam vracím. Na druhou stranu mě láká život v teplem podnebí. Aspoň bych ušetřil za zimní oblečení. Tak uvidíme...



Vízitka **Erika Lorincze**

2010 – Vítěz Diageo Reserve World Class Competition, titul World Class Bartender of the Year.

2011 – vyhlášen nejlepším mezinárodním barmanem na Tales of the Cocktail v New Orleans

2013 – londýnský magazín The Evening Standard ho zařadil mezi 1000 nejvlivnějších osobností v Londýně

Nyní působí jako Head Bartender American Baru londýnského hotelu Savoy

Barmanské úspěchy v poslední době – koktejl k nové vůni Cartier, koktejlové menu na svatbě dcery Bernieho Ecclestona, oficiální koktejl k premiéře bondovky Skyfall

worldclass

COMPETITION



MEDIÁLNÍ PARTNER

THE RED CARPET
1ST WORLD CLASS CHALLENGE



foto: Keiko a Maika



TENUTE DETTORI

„Nepodřizuji se trhu. Vyrábím vína, která mi dělají radost, vína z mé oblasti, vína ze Sennori.

Jsou tím, čím mají být, a ne tím, čím byste chtěli, aby byla.“

Alessandro Dettori



KDO JSME A JAKÁ JSOU NAŠE VÍNA?

Jsme velikostí nepříliš významní vinařští řemeslníci, kteří vyrobí maximálně 45 000 lahví ročně, když je nám příroda nakloněna. Nepodřizujeme se diktátu trhu, ale vyrábíme vína, která máme rádi, vína, která zapadají do naší kultury a jsou podle našeho názoru tím, čím mají být. Naše vína jsou plodem historického dědictví, jež nám předali naši předkové. Jsou vyráběna pouze z hroznů, jež pěstujeme na našich historických a tradičních vinicích. Všechna naše vína jsou skutečná „cru“: každý vinohrad plodí své speciální víno, všechny vinice jsou jednodrudivé: 100% Cannonau, 100% Monica, 100% Pascale, 100% Vermentino, 100% Moscato (muškát). Z každého jednotlivého vinohradu vyrábíme zvláštní víno. Dettori Bianco z odrůdy Vermentino; tři různá vína z odrůdy Cannonau: Tuderu, Tenores a Dettori; Chimbanta je tvořeno odrůdou Monica; Ottomarzo je z Pascale; a Moscadeddu z muškátu.

NÁŠ POSTUP A NÁŠ PŘÍSTUP

Po sklizni vybíráme s mým otcem ty nejlepší hrozny na speciálním ocelovém třídícím stole. Hrozny vína jsou zbaveny stopek, ale nikoliv rozdraceny, a mošt poté maceruje na slupkách v betonových kádích bez přidání SO_2 . Délka macerace záleží na vlastnostech moštu: může trvat tři až dvacet dní. Delší macerace už nezapadá do naší místní kultury. Víno je vždy vytažováno ručně, aby nedošlo k narušení slupek. Víno potom pokračuje ve své pouti v malých betonových kádích až do okamžiku lahvování, který nastává obvykle za dva až tři roky. Naše roční produkce se pohybuje mezi 20 000 a 45 000 lahví. V roce 2008 jsme kvůli plísni révové vyrobili pouze 2 000 lahví. Ačkoliv jsme museli sledovat, jak nám všechny hrozny mizí z vinic prakticky před očima, zůstali jsme věrni své tradici: nepoužíváme žádné jedy. Je lepší přijít jednu sezónu o hrozny než znečišťovat Zemi.

Při výrobě vína nepoužíváme žádné umělé chemikálie kromě síry: žádné přidané kvasinky, žádné enzymy ani

žádné jiné pomocné látky jak během fermentace, tak v průběhu zrání. Víno není filtrováno, pročišťováno ani barikováno. Po převozu nechte víno odpočinout. Nechte ho oksylovat ve sklenici. Případné zbytky CO_2 jsou přírodního původu. Každá lahev může být jiná. Nepoužíváme mezinárodní odrůdy vín, abychom vína zjemnili.

Důvod pro tohle všechno je ten, že chceme, aby se v našich vínech odrážela kvintesence našeho koutu Země, našeho skutečného terroiru. Vyrábíme vína respektující naši tradici. Vína, která jsou svobodná, mohou se svobodně projevit, naplno vyjádřit, odkud pocházejí, neboť je to jen vymačkaná révová šťáva, jež zkvasila. Nejsou to vína, jež by musela otročit obchodní logice a marketingovým strategiím. Nejsou to vína, jež byla navržena a chytrě zabalena pro nějakého důležitějšího zákazníka.

PROČ NEPOUŽÍVÁME OZNAČENÍ DOC?

Všechny oficiální definice pojmu terroir vyjadřují v zásadě tutéž myšlenku: „Terroir je definovaná zeměpisná oblast, odkud pocházejí produkty Země, jež jsou díky vzájemnému působení geologických, klimatických, kulturních a lidských faktorů jedinečné, originální a nenapodobitelné.“

Terroir je definovaná zeměpisná oblast: to je jeden z důvodů, proč nemohu souhlasit s všeobecným italským systémem DOC. Co třeba opravdu znamená označení „Cannonau di Sardegna DOC“? Geologové a biologové považují Sardinii za skutečný kontinent. Pokud se mezi sebou liší i ta Cannonau, která produkuje mé tři vinice, představte si, jak velké rozdíly musejí být mezi hrozny Cannonau pěstovanými v oblastech, jež od sebe dělí stovky kilometrů.

Systém DOC byl zaveden s ušlechtilým záměrem, ale postupem let se věci změnila a systém se stal spíše prostředkem k tomu, jak prodat zejména produkty střední až nízké kvality, vína, jež se kupují jen proto, že nesou označení DOC, a ne z důvodu proslulosti či spolehlivosti výrobce nebo kvůli skutečné kvalitě vína.

Z tohoto důvodu jsme se rozhodli označení DOC nepoužívat, ale místo toho používáme mnohem omezenější označení Romangia IGT. Romangia je vyhraněná zeměpisná oblast, do níž patří komuny Sennori a Sorso.

Definice pojmu terroir také hovoří o „... produktech Země, jež jsou jedinečné, originální a nenapodobitelné.“ To znamená, že „terroirové víno“ by mělo být vždycky rozpoznatelné. Já ale stále častěji piji vína, u nichž musím oblast, z níž pocházejí, odhadovat. Je to víno ze severu? Z jihu? Australské? Hrozny jsou vždycky odlišné, to jistě, ale co ty vedlejší produkty, které se dostávají jak do hroznů, tak do vína? Co třeba hnojiva používaná na vinicích, enzymy, kvasinky, třísloviny a další produkty, které jsou po celém světě úplně stejné?



HROZNY CANNONAU

Cannonau je původní odrůda révy pocházející ze Sardinie. Ještě před několika lety se všeobecně soudilo, že Cannonau je jen jiné označení francouzské odrůdy Grenache, španělské Garnacha a venetského Tocai Rosso. Nakonec se ovšem přestalo spoléhat na domněnky a nedávno byly provedeny historicko-sociální, a zejména vědecké studie, z nichž vyplynuly dvě klíčové skutečnosti. Za prvé Cannonau a Grenache mají společných jen 82 % genotypu (Università di Sassari Nieddu, ET AL. C.S.). Za druhé Cannonau se objevilo na Sardinii dříve než kdekoli jinde v Evropě. Existují četné oficiální dokumenty, které to potvrzují. V jedné listině z roku 1549 zmiňuje Cannonau notář Bernardino Coni z Cagliari, zatímco termín Garnacha, označující španělské červené víno, se objevuje o plná dvě století později. Ačkoliv Cannonau ze Sevilly je vlastně neexistující odrůda, po léta se mělo za to, že Cannonau pocházelo právě z těchto hroznů. Vše přitom vzniklo v důsledku chyby při přepisu názvu Cañocazo, který označuje andalusskou odrůdu bílých hroznů.

TENORES – Tenores Romangia Igt Rosso, Badde Nigolosu, Sennori

Vinice: Tenores

Roční produkce: 3 500–5 000 láhví

Materiály, se kterými přicházejí hrozny do kontaktu, jsou cement a sklo.

Poznámka: Zpěv tenorů ze Sardinie je mocný a ohromující, ale zároveň sladký a harmonický. Přesně takové je i toto víno. Je výrazem místní energie a elegance. Jedná se o klasické víno z hroznů Cannonau ze Sennori, víno bez kompromisů.



MOSCADEDDU – Romangia Igt Bianco, Passito, Badde Nigolosu, Sennori

Vinice: Moscadettu.

Roční produkce: 1 500–3 000 lahví

Materiály, se kterými přicházejí hrozny do kontaktu, jsou cement a sklo. Hrozny Moscato (muškát) – bílé muškátové hrozny mají svůj původ na východě. Je velmi dobře známo, že jde o jednu z nejstarších sardinských odrůd.

RENOSU BIANCO / ROSSO

Všechny hrozny vína, jejichž extrakt v daném roce nedosahuje 100 % parametrů našeho přísného výběru, se používají k výrobě Renosu.

TENORES – Budete moci již brzy koupit v naší prodejně Warehouse #1.

Cítím se být zvířetem, jako jsou ostatní zvířata. Součástí planety Země a vesmíru. Chci být zvířetem s tím minimem rozumu nutným ke svobodné vůli. Právě proto dělám víno... Je to pro mě způsob, jak být tím, čím jsem: instinktivně zvířetem.“



YouTube Tenute Dettori: Quando la vigna e il mare sono pezzi di storia (2:04) YouTube Dettori – Real Wine Fair (3:08)

ZÁVADY VÍN TENUTE DETTORI...

Je to skoro posedlost: kolik jich bude, kolik se jich nevydaří, kolik času mi to zabere, kolik jich budu muset měnit?

Tak často jsem naslouchal těmto pochybnostem o takzvaných přírodních vínech, až jsem se začal sám strachovat, ačkoliv jsem se nikdy v minulosti s větším počtem případů vadného vína nesetkal, a rozhodně jich bylo méně než u takzvaných konvenčních vín. Spojení slov „přírodní“ a „vyšší riziko závadovosti“ je přijímáno téměř automaticky, a to až do té míry, že ovlivňuje preference spotřebitelů a řídí jejich nákupní vzorce. Zachrání nás jen chemikálie. Amen.

A tak jsem začátkem června začal v naší venkovské restauraci Kent'Annos* otevírat lahve Tenute Dettori a pořád v tom pokračuji. Nepoužíval jsem žádný speciální proces výběru a nesoustředil jsem se na žádnou kategorii, prostě jsem přinesl lahve ze sklepa, otevřel je a o několik hodin později je podával našim hostům.

A jak byla míra závadnosti našich lahví? Taková, že se mé obavy, ač byly upřímné, projevíly jako neopodstatněné.

Lahve, které mě 100% nepřesvědčily o své kvalitě, a které jsem tudíž nenaléval hostům, bych dokázal spočítat na prstech jedné ruky. Místo toho jsem v lahvích narazil na statisticky vysokou míru stálosti a zachování kvality, což je ještě pozoruhodnější vzhledem k tomu, že máme léto s očekávanými vyššími teplotami.

Vermentino, Pascale, Monica, Cannonau a Moscato – všechna tato vína byla ve výborné formě. Teprve v těchto měsících začala letmo odhalovat svůj potenciál k postupnému jemnému rozvoji buketu v lahvi, zatímco patro už staví na odív zřetelnější, komplexnější a pěkně vyvážený rozvoj, zejména pokud jde o Cannonau.

Našim hostům jsem podával následující ročníky: Dettori Bianco 2011, Ottomarzo 2010, Chimbanta 2010, Chimbanta 2011, Tuderu 2007, Tenores 2009, Dettori Rosso 2010, Moscadedu 2011 a Chimbanta&Battoro 2007.

Fabio D'Uffizi**

* Kent'Annos je venkovská restaurace Tenute Dettori, jež se nachází uprostřed vinohradů v Badde Nigolosu, v mírných svazích Sennori (provincie Sassari, Sardinie). V restauraci Kent'Annos se podávají pouze pokrmy připravené z čerstvých surovin vypěstovaných na farmě Tenute Dettori a vína výhradně z místního vinařství.

** D'Uffizi se narodil v Sassari a po deseti letech, kdy žil a pracoval v Parmě a Miláně, se sem opět vrátil; řídí oblast pohostinnosti vůči návštěvníkům a dohlíží na všechny degustace vín Tenute Dettori.

Warehouse #1 představuje:

Petr KORÁB

Text a foto: Jakub Janeček a Petr Koráb

VÍNA STARÝCH VINIC

V roce 2012 jsme se začali blíže zajímat o vína, která jsou vyráběna bez použití chemikálií. Začali jsme prodávat především italská a francouzská vína Triple "A", vína z Rakouska, Německa, Gruzie i dalších zemí, ale naše v tom prvním výběru chyběla. To už dnes naštěstí není pravda, a tak si naši domácí produkci přírodních vín můžete porovnat s tou zahraniční a možná si mezi víny našich vinařů můžete najít i svého favorita. Nebudu tajit, že mým favoritem je v současnosti Starosvětské (sur-lie), což je nefiltrovaný Rýnský ryzlink právě od Petra Korába z Boleradic.





Když jsme se minulý rok s našim someliérem Zdeňkem Zajícem a bonvivánem Milanem Londinem vypravili na Moravu, vyprávěl jsem jim o tomto nefiltrovaném nektaru, který jsem poprvé ochutnal v karlínské vinárně Veltlín, a těšil jsem se na to, až ho společně ochutnáme. Přijeli jsme tedy jednoho rána do Boleradic a čekali jsme na smluveném místě před sklípkem. Po chvíli přišel mladší chlapík, připomínající zjevem Petra Korába, kterého jsem viděl pouze na fotografiích z internetu. „Dobrý den, Vy budete asi Petr Koráb“ „Ne, ne, já jsem jeho brácha, jedu vám otevřít sklípek, Petr hned dorazí.“ Jak říkal, tak také udělal, otevřel sklípek, kde bylo připraveno pohoštění, a pustil lidovou moravskou muziku. Jak se později ukázalo, byla to jeho vlastní

skupina přátel, kteří udržují při životě moravský folklór, a nutno dodat, že velice zdařile.

Zakousli jsme se do chleba s husími játry a naše smysly zalilo blaho. To už se ve dveřích objevil Petr Koráb, a tak jsme si nalili první sklenku vína a začali jsme si povídat o práci, o vínech a o životě.

Petr Koráb se narodil roku 1975 a přes dvě profese, kuchařskou a právnickou, nakonec zvítězila jeho láska k přírodě a k tradičnímu způsobu života. Vínu se věnuje od roku 2003, ale jeho životem se stalo v letech 2006–2007.

Dnešní rozsah vinic, o které se se svou rodinou stará je téměř 3,5 hektaru. Z toho dva hektary vlastní a zbytek



má v dlouhodobém pronájmu od starých vinařů, kteří už nemohli nebo nechtěli dál vinice obdělávat a neměli nikoho, kdo by v jejich práci pokračoval. Nejstarší vinohrad pochází z roku 1934, a jak Petr Koráb říká, je to v podstatě jediný svědek vinařské minulosti jeho předků. „Můj téměř devadesátiletý dědeček si ještě pamatuje, když jej dědovi jako malý kluk pomáhal vysazovat. Jsem moc rád, že se nám jej podařilo uchovat dodnes, zejména kvůli starým klonům révy, které se snažíme pomalu množit.“

Odrůdová skladba je prozatím docela široká, ale postupně by měla být zredukována. Odrůdy, se kterými zde pracují a které by do budoucna měly být preferovány, jsou Neuburské, Starosvětské (Ryzlink rýnský), Pinot Blanc, Karmazín (Frankovka), Svatovavřínecké, Pinot Noir. Celková roční produkce se pohybuje kolem 6000 láhví.

A takhle popisuje Petr Koráb způsob své práce ve vinohradech vlastními slovy:

Přemýšlím, jak správně popsat způsob naší práce ve vinohradech, aby to vyznělo správně. V podstatě myslím, že jde o to nechat vinohrad žít jeho vlastním životem a nepřiměřenými zásahy příliš nenarušovat rovnováhu sil a vzájemnou vyváženost prostředí. Občas to vysvětlují a ukazují lidem, když chodíme po starých vinohradech u nás, na příkladu dvou vinic ve stejné lokalitě, téměř vedle sebe. O jednu se stará vinař – chemik, o druhou se staráme téměř biodynamicky. Když se podíváte na obě vinice s blížící se zimou, vidíte znatelný rozdíl už na první pohled. Vinice ponechaná přirozenému vývoji, nepřehnojená průmyslovými hnojivy reaguje na toto období mnohem dříve a citlivěji, zkrátka cítí, že se blíží konec vegetačního cyklu, a přizpůsobuje tomu mnoho procesů, včetně ukládání látek do dozrá-

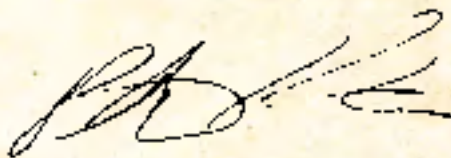
vajících hroznů. Kdežto vedlejší „znásilněný“ vinohrad má stále sytě zelené listy, obrovské přírůstky a někdy s nadsázkou říkám, že by byl schopný podruhé zarodit ještě v únoru. Je to jen jeden z příkladů toho, jak vinohradník může negativně ovlivnit to, co na své vinici vypěstuje.

O práci ve sklepech by se toho dalo říci mnoho. Pokud bych to měl nějak shrnout do pár vět, myslím, že je třeba se snažit uchovat ve víně to, co si přinese z prostředí, v němž ta která réva vyrostla. Snažit se o to je potřeba především v počáteční fázi přeměny hroznů ve víno. Proto je podle mě důležité dlouhé ležení na rmutu i následné spontánní kvašení vína.

Čas plynul a my jsme ochutnávali, a pokud by nás netlačil čas, rádi bychom se ještě zdrželi. S příjemným otevřeným člověkem, jakým Petr Koráb je, nad sklenkou některého z jeho dobrých vín bychom rádi nastřádali ještě o pár jedinečných okamžiků víc. Nedalo se nic dělat, vyšli jsme ze sklípku, podzimní slunce nám zpříjemňovalo chvilku loučení a my jsme věděli, že se sem ještě určitě vrátíme.



Zachovat staré vinohrady nejen jako nenahraditelný prvek moravské krajiny, ale především jako nositele starých klonů vinné révy. Snažit se s jejich pomocí dělat autentická, poctivá a elegantní vína, za která se nebudu stydět ani já, ani moje rodina.



STAROSVĚTSKÉ 2012 SURLIE (ŽIVÉ VÍNO)

– 0,75 l / 12,5 %; **320 Kč.**

Hrozny pro toto víno pocházejí z naší středně staré, 47leté, biodynamicky ošetřované vinnice. Je to typ vína, které jde do lahve „živé“, bez přidávání zrnka oxidu siřičitého. Základem je sklizeň zdravých hroznů při cukrnatosti kolem 22° s dostatkem kyselin. Proto jsme zvolili jako nevhodnější odrůdu Ryzlink rýnský. Po dlouhém nakvácení na rmutu je vylišaný mošt stočen přímo do speciálně vybraného sudu z francouzského dubu, ve kterém téměř bez zásahu zůstane minimálně 12 měsíců. Tento způsob umožňuje komplexnější a elegantnější propojení odrůdy a extraktivních látek ze dřeva. Pro toto víno ročníku 2012 byl sud plněn podruhé. Po roce zrání je víno gravitační silou stáčeno přímo ze sudu do lahví s částí jemných kvasnic. Díky tomuto procesu se do láhve dostává komplexní extraktivní víno nevšedního aromatického profilu, vhodné k výrazným sýrům, pokrmům a dezertům v kombinacích s jádrovými plody – zejména vlašskými ořechy, ale i pokrmům ze sladkovodních ryb.

PINOT BLANC 2012

– 0,75 l / 13,5 %; **320 Kč.**

Hrozny pro toto víno jsme nechali vyžrát až do cukrnatosti 24°, protože nám to dovozovalo množství kyselin v moštu. Po delším ležení na rmutu byl mošt gravitačně stočen do tří roky starého sudu z místního akátu. Šest měsíců bylo víno ponecháno na kvasnicích bez síření a následně stočeno do keramické nádoby. Vzhledem k vyšší cukrnatosti při sběru má toto víno vyšší procento alkoholu a současně i dostatek kyselin, které jej, mimo jiné, předurčují k dalšímu zrání na láhvi. V profilu vína můžeme cítit smetanový nádech doplněný tóny pečených kaštanů a decentní chlebovinou.

KARMAZÍN 2011

– 0,75 l / 13 %; **235 Kč.**

Typický starý klon prvorepublikové frankovky z našeho nejstaršího vinohradu z roku 1934. Ten je stále veden starým způsobem pěstění tzv. na hlavu, kdy hrozny dozrávají těsně nad zemí. Tento způsob vedení, starý klon révy, délka kořenů starého vinohradu i místní terroir nám dávají šanci k tvorbě původní, autentické frankovky. Hrozny jsou sklizeny při vysoké cukrnatosti 25°. Po 16 měsících zrání v dubovém sudu byl tento mok stočen bez filtrace přímo do lahve. Dostává se vám tak do rukou živé, neočesané a nepřešlechtené víno, plné všech zdravých prospěšných látek. Víno je vhodné k vepřové panence plněné sušenými švestkami, pečené huse, tmavým druhům masa, zrajícím i bílým sýrům.

Karmazín je ideální otevřít 24 hodin před tím, než má být podáván.



snoubení doutníku

Doutník Rocky Patel Sun Grown Short Robusto a tequila Centinela Añejo 100% agáve. Ano, vidíte dobře, pro aktuální číslo našeho časopisu jsem se rozhodl strávit čas netradičním snoubením doutníku a tequily. I přesto, že se země původu obou dnešních aktérů nenacházejí geograficky tak daleko od sebe, málokoho napadne dopřát si je společně.

Osobně ale musím přiznat, že některé tequily, zejména ty, které strávily delší dobu v sudech, přímo provokují mou zvědavost a lákají mě vyzkoušet jejich kvalitu ve spojení s nějakým zajímavým doutníkem. Většinou je totiž v jejich chuti možné rozeznat nejen vařenou agáve, ale také vliv dubových sudů, které obohacují výsledný destilát o tóny vanilky, skořice a exotického koření.

A právě taková je tequila Centinela Añejo 100% agáve, kterou vyrábí Casa Centinela na vysočině mexického státu Jalisco. Vždy, když jsem ji ochutnal a na patře se rozvinuly tóny vzdálené připomínající whisky nebo brandy, jsem byl přesvědčen, že v kombinaci s doutníkem bude ideální. Nyní tedy nadešla ta chvíle, kdy budu moci konfrontovat své představy s realitou.

Dojde totiž ke vzájemnému prolnutí chutí této mexické legendy s vynikajícím doutníkem baleným v Hondurasu. Doutníkem společnosti Rocky Patel Premium Cigars.

Netrpělivě si nalévám tequilu. Těším se na její osobitou chuť agáve v kabátě získaném dvouletým zráním v amerických sudech z bílého dubu. Nezasvěceným se možná

mohou zdát dva roky málo, ale u tequily je opak pravdou. V ústech se nejprve projevuje delší doba setrvání destilátu v dubových sudech. Chuť tak leckoho může natolik překvapit, že zapomene, že právě ochutnal destilát získaný z modré agáve. Každý doušek si vychutnávám a oceňuji úžasně lahodnou chuť. Představuji si, že letím jako pták nad rozsáhlými plantážemi agáve v regionu Los Altos. Oceňuji rukopis Josého Hernándeze, jehož potomci dodnes destilérii Casa Centinela vlastní, a ve své fantazii se procházím po jejich největším skladu tequily na světě, ve kterém je uschováno 60 000 sudů!

Během tohoto rozjímání jsem si připravil doutník Rocky Patel Sun Grown Short Robusto.

Vzpomněl jsem si, jak jsem se cítil jako býk před útokem na toreadorovu muletu, když jsem poprvé spatřil dva temně rudé prstýnky, kterými je tento doutník opatřen. Tenkrát jsem ten doutník zkrátka musel dostat. Velice mi zachutnal – a také proto jsem ho zvolil i pro dnešní test. Náplň celé řady Sun Grown tvoří tabák z prestižních oblastí v Nikaragui a Hondurasu. Finesu a střední intenzitu

chuti potom dotváří krycí list z Ekvádoru. Ten zraje po dobu pěti let.

Kvalitu řady Sun Grown potvrzuje ocenění časopisu Cigar Aficionado, kde získala 91 bodů ze 100 možných.

Zvolil jsem roztomilou velikost Short Robusto (4 x 54), ta svým průměrem nabízí vše, co lze v chuti očekávat, a zároveň není časově tak náročná.

Zapaluji doutník a na okamžik se pro změnu věnuji pouze kouření. Vitola hoří krásně pomalu a pravidelně. V chuti je sametově jemný s náznaky cedru se špetkou koření. Přehnaně nepoutá moji pozornost, ba naopak v myšlenkách mi dovolí se zasnít a přenést se z oblastí v Mexiku do Hondurasu. Představuji si, jak s místními master blendery vybírám tabák pro tento blend a koukám se baličům pod jejich šikovné ruce.

Po pár minutách již obohacuji chuť destilátem. K mému překvapení doutník nenechá rozpoznat procenta alkoholu a umožňuje v ústech nádherně rozeznat sladkost, jemné tóny skořice a bílého dubu. Zejména zvládnutá sladkost pro mne byla příjemným překvapením. Vše v naprosté harmonii s již rozvinutou chutí koření a cedru. Uprostřed kombinace jako by se vytrácela chuť agáve. Pro ty, kteří u samotné skleničky váhali, zda se jedná o tequilu, se tento pocit zcela jistě ještě prohloubí. Chuť se mění až po opakovaném napití během doby, kdy doutník nechávám odpočívat. Tequile se vrací chuť agáve. A přestože hraje pouze druhé housle někde v povzdálí, krásně dobarvuje mezihru.

Jelikož se jedná o velikost Short Robusta, čas pro tento zážitek rychle utíká.

Chuť se nikterak nestupňuje, doutník i alkohol si zachovává jemnost od začátku až do konce.

Musím říci, že řada tabáku Sun Grown mě opět velice potěšila. V produkci Rocky Patel Cigars je to jedna z těch

nejjemnějších, podobně jako například mnou popisovaná řada Vintage 1999 Connecticut v čísle 5 našeho časopisu z minulého roku.


Myslím, že takto jemnou chuť si zvládnou vychutnat i začínající, či hodně sváteční kuřáci.

Já osobně mám z kombinace velkou radost. Předčila mě očekávání a ještě dalších 20 minut mne obdarovávala elegancí navrstvené chuti.

Přeji každému, komu bude můj text inspirací k nevsedenému zážitku, aby se dočkal minimálně stejně krásného opojení s vůní dále, kterým jsem byl obdařen já.

Jan Albrecht – milovník doutníků





pravidelné akce v "podpalubí" obchodu

WAREHOUSE #1

Středa: Zacapa Centenario s Brand Ambasadorem Janem Albrechtem

V průběhu přednášky spojené s ochutnávkou Vám bude poodhalena rouška tajemství legendárního rumu Zacapa Centenario.

Čtvrtek: Tradice koňaků Godet s naším sommelierem Zdeňkem Zajícem

V průběhu přednášky spojené s ochutnávkou budete seznámeni s historií a jedinečností koňaků Godet.

Svět rumů s Jiřím Rabelem – Bližší informace na níže uvedených kontaktech.

Akce probíhají od 18⁰⁰ do 20⁰⁰ na adrese:

Sokolovská 105/68 – 100 m od stanice metra B Křižíkova.

Vzhledem k limitované kapacitě auditoria si místo pro sebe a své přátele rezervujte v pondělí až pátek mezi 11. a 19. hodinou na telefonu 608 520 526 nebo mailem info@warehouse1.cz

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

GODET

COGNAC



Depuis 1782

GASTRONOME



Už v roce 1838 vytvořil Augustin Godet tento suchý koňak, umožňující lepší trávení. Gastronom je výsledkem scelování osmi koňaků z oblasti Grande Champagne a Petite Champagne.

Na výrobu koňaku Godet Gastronom v současnosti dohlíží Jean-Jacques Godet, který je představitelem 15. generace rodu od příchodu Bonaventury Godeta do Francie roku 1550.

