

Nikka whisky  
Thierry Benitah  
Amrut whisky  
Santa Teresa  
Lagavulin whisky  
Diageo Worldclass  
Jan Stávek  
Chianti Buondonno



**M. TAKETSURU**



# Grand Marnier®

## GRAND TONIC

1 díl Grand Marnier Cordon Rouge  
3 díly Fever Tree Mediterranean Tonic  
plátek pomeranče, led

V roce 1880 dostal Louis-Alexandre Marnier Lapostolle smělý nápad spojit vzácné divoké pomeranče a ušlechtilý koňak.

Své dílo korunoval temně jantarovou lahví, jejíž tvar je inspirován tvarem Cognac pot still, voskovou pečeti a červenou stuhou Moire.

Grand Marnier je dnes symbolem francouzského půvabu ve více než 150 zemích světa a patří mezi nejprodávanější značky alkoholu.

**P**racujeme na doraz a snažíme se dělat věci, jak nejlépe dovedeme. Přestože si myslíme, že jdeme správným směrem, někdy o smyslu našeho počínání trochu pochybujeme a utěšujeme se tím, že je to zřejmě normální. Je to tak trochu věčný boj a stále se opakující sled otázek, na které ne a ne najít uspokojující odpověď. Nakonec se vždy utěšujeme tím, co nám říkali naši předkové, a sice že když se budeme chovat slušně a budeme jednat poctivě, určitě se nám toto počínání jednou vrátí a přinese svoje ovoce. Tak, jako se vrací nebo by se v dohledné době mělo vrátit i lidem a společností, o kterých píšeme v našem časopisu. Rozsáhlou část aktuálního čísla jsme tentokrát věnovali japonské whisky, která je ve světě fenoménem ale u nás prakticky stále ještě velkou neznámou. Whisky, o které si jako o kategorii myslíme, že její obroda pomalu přichází, jsme věnovali i další prostor. Vedle Lagavulinu, skotské klasiky z ostrova Islay, jsme totiž měli možnost přivítat v našem podpalubí zástupce indické whisky Amrut, Pramoda Kashyapa, a tak vám s ním přinášíme původní rozhovor. Na rum jsme samozřejmě také nemohli zapomenout, a proto si můžete přečíst o Santa Terese, první registrované značce rumu ve Venezuele, a o obtížích, kterým jsou její majitelé v této krásné, ale ne právě nejsvodnější zemi vystavováni. Můžete se také dovědět, kdo vyhrál Diageo World Class, a pokud se za tímto mladým a nadějným barmanem zastavíte v Black Angels baru, můžete si jeho umění i osobně ověřit. Tady bych si dovolil doporučit, aby jste s případnou návštěvou příliš neotáleli, protože jestli Jarda Janoušek uspěje i ve světovém finále, moc často si ho ve zmíněném pražském baru neužijeme. Pro ty z vás, kteří dáváte přednost vínům, je určena závěrečná část našeho časopisu, ve které se vám představí Gabriele Buondonno, Triple A výrobce Chianti Clássico, a dva zástupci našeho vinařství, bratři Jan a Richard Stávkové.

Doufáme, že vám přinášíme zajímavé informace, ale vlastně si ani nejsme jisti, jestli náš časopis vůbec někdo čte. Pokud ano, budeme rádi, když nám o něm napíšete svůj názor na [info@warehouse1.cz](mailto:info@warehouse1.cz). Třeba nám to pomůže najít odpověď na naše otázky a možná do budoucna i mnohé zlepšit.

*Jakub Janeček a Jiří Rabel*



Jiří Rabel



Jakub Janeček



# JAPONSKÁ WHISKY

**Pokud si myslíte, že je Japonská whisky vyráběna z rýže nebo že to zřejmě bude nějaká chabá napodobenina whisky skotské, jste na omylu. Japonská whisky je velice uznávaná a určitě stojí za to se s ní seznámit.**

U zrodu destilace whisky v Japonsku stál Masataka Taketsuru, vizionář, který vystudoval v roce 1920 univerzitu ve Skotském Glasgow. Po svém návratu do Japonska byl najat jako mistr palírník Šindžiró Toriim, kterému pomáhal rozběhnout první palírnu skotské whisky v Japonsku, stojící na staré cestě mezi Kjótem a Osakou. Ta byla pojmenována Yamazaki podle vesnice, kam byla situována. Destilovat se zde začalo v roce 1924 a v roce 1929 spatřila světlo světa první japonská whisky jménem Shirofuda neboli Bílá etiketa. Na soutoku tří řek v Yamazaki, kde stála původní rustikální dřevěná budova, pod jejíž břidlicovou střechou byly umístěny první kotle, se dnes nachází obrovský komplex z červených cihel, kterému dominují dvě pyramidové střechy. Tady byla vyrobena mimo jiné i Suntory Royal, v 80. letech nejprodávanější whisky světa, s většinou v Japonsku prodanými 15 miliony beden.

Vzhledem k tomu, že si v Japonsku palírny navzájem neprodávají whisky pro míchání blendů, najdete i zde pozoruhodnou sbírku destilačních kotlů. Destilerie Yamazaki stejně jako destilerie Hakushu patří společnosti Suntory, největšímu výrobci japonské whisky a nápojovému gigantu, který nedávno pohltil za zhruba 16 miliard dolarů i tak velkou rybu, jakou byla společnost Beam Global, včetně její vlnkové lodí, bourbonu Jim Beam!

Druhým největším výrobcem japonské whisky je společnost Nikka. Tu založil Masataka Taketsuru pod názvem Dainipponkaju poté, co se osamostatnil a co se rozhodl vyrábět své vlastní whisky. V roce 1934 nechal postavit destilérii Yoichi na nejsevernějším japonském ostrově Hokkaidó, jehož podnebí bylo nejbližší tomu skotskému. Rostoucí popularita Nikka whisky mu umožnila v roce 1969 vybudovat druhou destilérii na ostrově Honšú poblíž města Sendai. Společnost Nikka dnes patří do skupiny Asahi, vyrábějící mimo jiné i světoznámé pivo stejného jména.

Dalším producentem japonské whisky je výrobce nápojů Kirin. Ten dnes, po uzavření své palírny Karuizawa v roce 2001, provozuje pouze destilérii Gotemba, která byla postavena poblíž hory Fuji v roce 1975.

Poslední z renomovaných funkčních destilérií v Japonsku je palírna Chichibu, která zahájila provoz v roce 2007. Tu vede vnuk zakladatele bývalé destilerie Hanyu, jejíž whisky můžete stále ještě najít v naší nabídce.

Někteří výrobci saké a soču zaregistrovali v 90. letech zvýšený zájem o japonskou whisky tak ji také, byť jen sezonně destilují. Jedná se o destilerie Eigashima a Shinshu Mars.

Destilerie, které byly zasaženy velkou asijskou finanční krizí v roce 1997, byly uzavřeny nebo se přeorientovaly na výrobu šočů, tradiční japonské pálenky z brambor.



● hlavní město Japonska

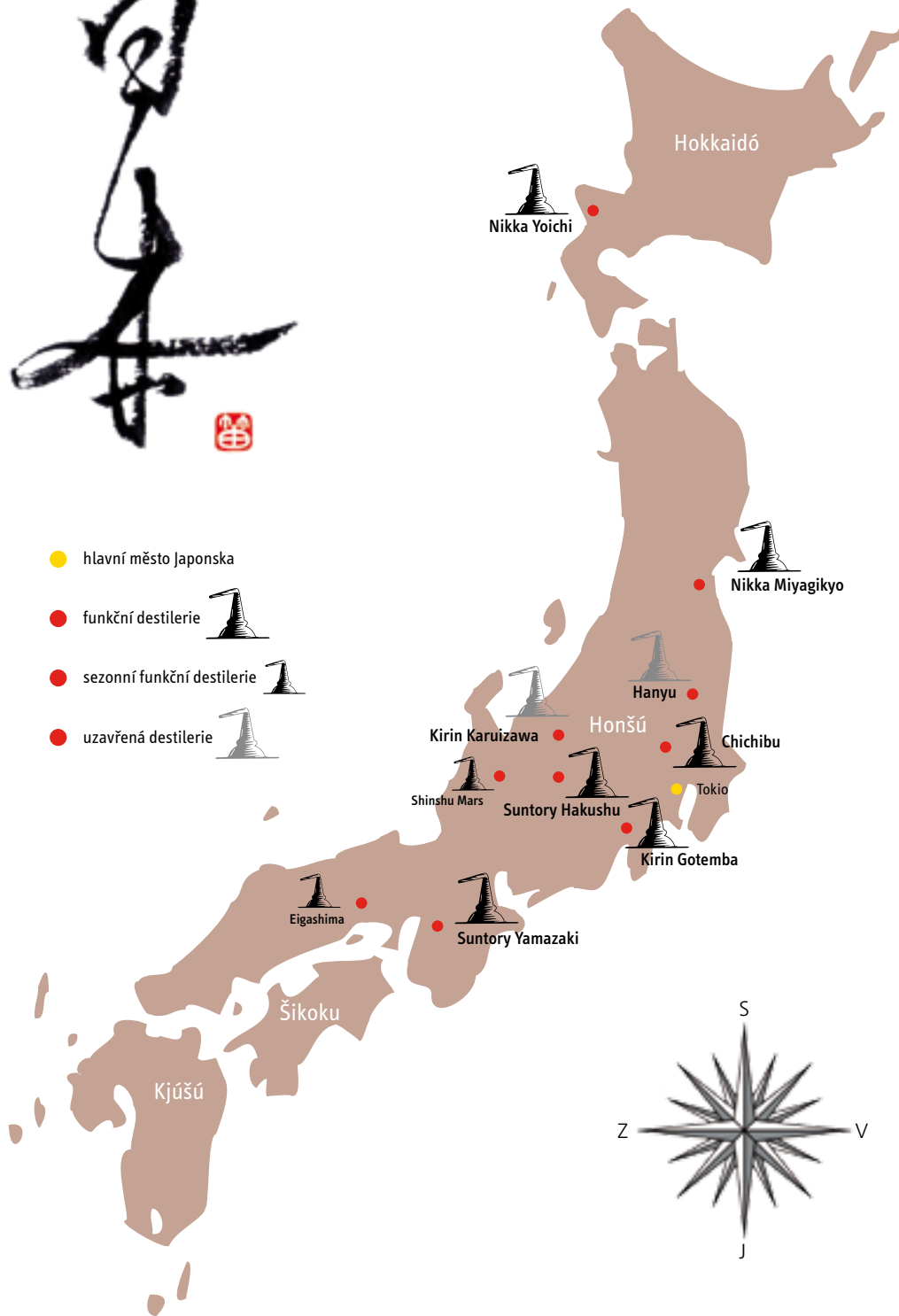
● funkční destilerie



● sezonní funkční destilerie



● uzavřená destilerie



Suntory patří zhruba 65 % japonského trhu s whisky. Nikka má na japonském trhu podíl 27–28 %. Zbýlých 7–8 % patří ostatním destilériím.



# MASATAKA TAKETSURU

**Vizionář Masataka Taketsuru, jehož předkové vyráběli saké (japonský alkoholický nápoj z fermentované rýže) od roku 1733, se narodil v roce 1894 v přímořském městě Takehara, nedaleko Hirošimy. V roce 1916 byl firmou Settsu Shuzo poslán do Skotska, aby tam získal zkušenosti a technické znalosti o výrobě whisky.**

Při studiích na univerzitě v Glasgow se naučil blendování a destilaci a své zkušenosti měl zúročit při výrobě japonské whisky pro firmu Settsu Shuzo. Když se vrátil v roce 1920 zpět do Japonska, zjistil, že se zamýšlený projekt pravděpodobně nikdy neuskuteční. O dva roky později dokonce ztratil práci, a tak v roce 1923 vstoupil do skupiny Kotobukiya, pro kterou pomáhal rozběhnout destilérii Yamazaki poblíž města Kjóto. Tam následně pracoval jako mistr palírník a stal se tak v roce 1924 otcem první japonské whisky. V roce 1934 se Masataka Taketsuru rozhodl osamostatnit, aby mohl vést výrobu podle svých představ, které stály na základech jeho zkušeností nabitých ve Skotsku. Založil společnost Dainipponkaju, nechal postavit destilérii Yoichi na ostrově Hokkaidó a ještě v tomtéž roce začal vyrábět první blendy.

V roce 1952 společnost Dainipponkaju definitivně přijala název Nikka Whisky Distilling Company a Masataka Taketsuru zůstal v jejím čele.

Rostoucí úspěch mu umožnil v roce 1969 vybudovat další destilérii na ostrově Honšú poblíž města Sendai, kde byly vedle kotlíkových destilačních zařízení nainstalovány i dvě Coffeyho destilační kolony z let 1963 a 1966, vyrobené v Glasgow.

Masataka Taketsuru zůstal vždy nekompromisně oddán kvalitě, kterou nikdy neobětoval ve prospěch efektivity. V roce 1979 zemřel ve věku 85 let a byl pochován na hřbitově poblíž destilérie Yoichi, kde odpočívá i jeho žena Rita. Jessie Roberta Cowan byla dívka, kterou Masataka poznal při studiích ve Skotsku a se kterou se oženil v Glasgow v roce 1920. Později se společně natrvalo přestěhovali do Japonska, kde si Jessie Roberta změnila jméno na Rita, naučila se japonsky a do Skotska se už nikdy natrvalo nevrátila. Svému manželovi byla múzou a podporovala ho v jeho vizi výroby whisky. Její původ a osobnost z ní učinily v Japonsku velice populární postavu ještě během jejího života. Rita Taketsuru zemřela v roce 1961 ve svých 65 letech. ■



# NIKKA

## JAPANESE PURE SPIRIT



text a foto: Jakub Janeček

**Na přelomu března a dubna jsem měl možnost letět se zástupci francouzské společnosti La Maison du Whisky a jejich nejlepšími obchodními partnery do Japonska. Letěli jsme se podívat do dvou destilérií, kde se vyrábí Nikka whisky, do destilerie Yoichi a Miyagikyo.**

**Sešli jsme se v Paříži na letišti Charlese de Gaulla a hned jsme měli možnost vidět, jaké postavení má Nikka whisky v zemi galského kohouta. Ve zdejším duty free shopu jsme se mohli na náš týdenní výlet naladit ochutnávkou tří verzí právě této japonské whisky. Potom už nás čekal dlouhý let do země vycházejícího slunce, prastarých tradic, kaligrafie, nejprodávanějších automobilů, ultrarychlých vlaků, moderní architektury a v neposlední řadě i skvělých whisky.**

Přistáli jsme na letišti v Tokiu a já jsem byl zvědav, jestli se budou shodovat zprávy, které jsem o Japonsku četl nebo slyšel, s mými představami a skutečností. Na letišti všechno fungovalo bez zbytečných průtahů, v příletové hale na nás čekala Emiko Kaji, která pracuje pro společnost Nikka, jež je od roku 2001 subdivizí pivovarů Asahi. Nastoupili jsme do připraveného autobusu, a protože bylo šest hodin ráno a check in v hotelu byl možný až ve dvě odpoledne, jeli jsme se mezitím podívat na horu Fuji. Prvním překvapením pro mě bylo to, že nás místo očekávaného lidského mraveniště přivítalo liduprázdné město. Nakonec se to dalo pochopit, protože byla sobota brzy ráno, ale než jsem si to uvědomil, ptal jsem se sám sebe, co se děje. Z okna autobusu jsem si prohlížel siluetu mrakodrapů zahalenou v oblacích. Nebylo právě krásné počasí a my jsme uháněli dálnicí pryč z města, kolem rozlehlých doků, směrem na jihozápad, do prefektury Sizuoka. Prohlížel jsem si místní architekturu, která zatím byla trochu za očekávaním stejně jako stupeň znečištění betonových tunelů a bariér dálničních přívaděčů. Myslel jsem si, že tu bude naprosté čisto, ale nebylo to až tak sterilní, jak jsem očekával. Začalo poměrně hustě pršet a my jsme přijeli do restauračního komplexu s lázněmi disponujícími horkou vodou z hory Fuji. Byla sice taková mlha, že jsme tuto

posvátnou nejvyšší horu Japonska nakonec vůbec nepatřili, ale koupel v její 42 °C horké vodě i vynikající tradiční místní oběd stály opravdu za to.

Po více než hodinové zpáteční cestě nás autobus dovezl do centra Tokia, do hotelu Solaris, který je situován ve čtvrti Ginza. Zde jsme strávili dvě noci a dva dny, během kterých jsme si měli možnost tuto část města trochu prohlédnout. Tady se již zprávy o Japonsku a mé představy začaly potvrzovat a naplňovat. Všechno fungovalo, lidé byli navenek milí a úslužní. Čisto bylo až zarážející, v dešti jste viděli jen dešťovou vodu a každý detail materiálu, se kterým přišla do styku. Ať už to byly různé typy dlážděných chodníků nebo asfalt, jakoukoli viditelnou špinu byste hledali marně. O odpadcích a nedopalcích ani nemluvě. Architektura začala být zajímavá a fasády luxusních obchodů velmi nápadité. Připadal jsem si jako v galerii inspirace, do které nebylo nutno platit vstupné. Během krátké doby, kterou jsme zde strávili, jsem měl možnost velice dobře jíst v prvotřídních restauracích a pít koktejly v nejlépe hodnocených japonských barech, jakými jsou například Tender hard shake bar nebo Little Smith. Navštívili jsme místní rybí trh i císařův palác, jeli jsme neuvěřitelným propletencem zdejšího metra, viděli jsme kvést sakury, což je zde velká událost, na kterou se přicházejí podívat tisíce obyva-





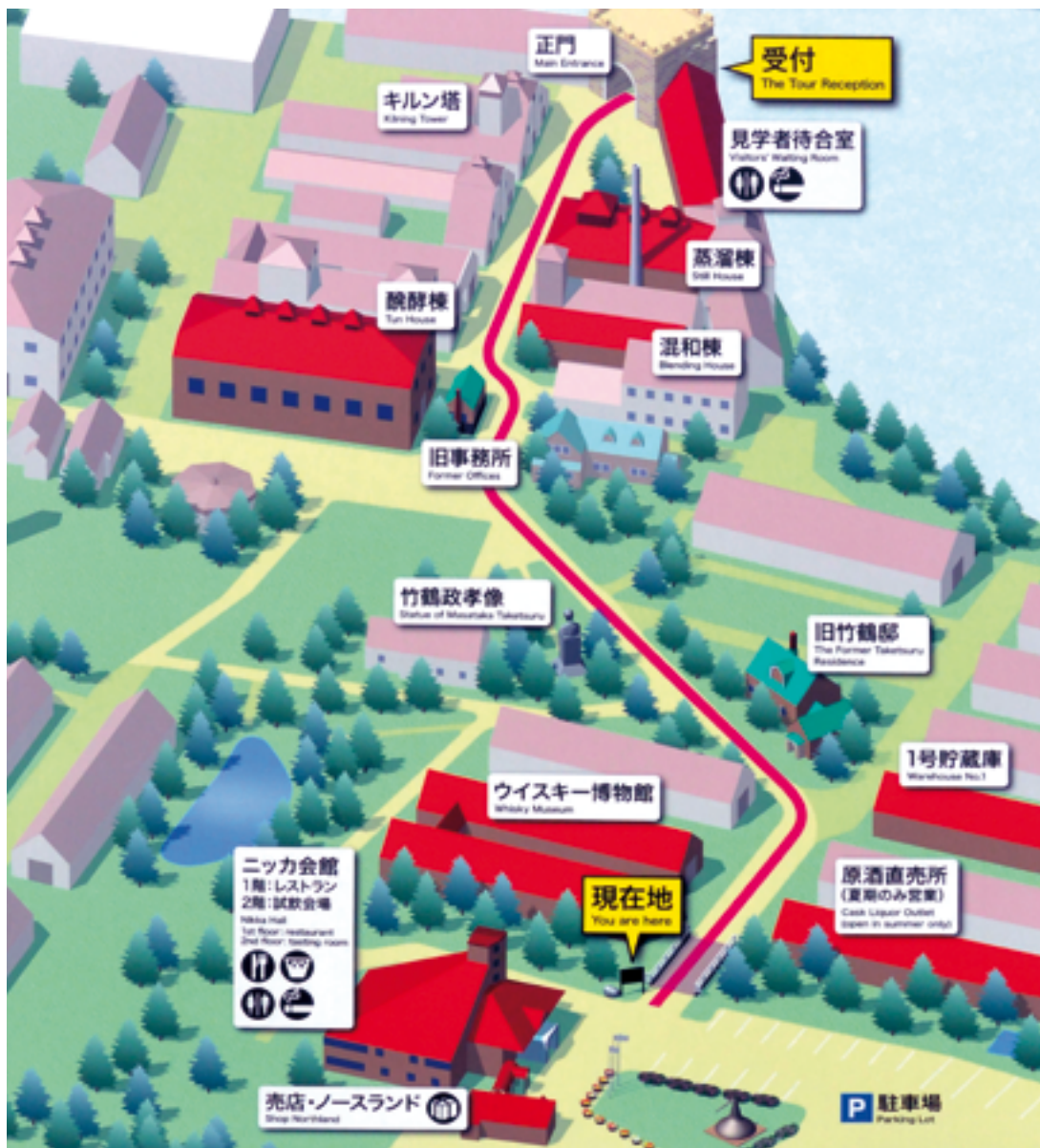
tel Tokia v rámci hanami, prastarého zvyku pozorování květů. Navštívili jsme i hlavní stan společnosti Asahi na břehu řeky Sumida, se zajímavým zlatým objektem Asahi Flame od světoznámého francouzského designéra Philippa Starcka na střeše jedné z jeho budov. Společnost Asahi, vyrábějící nejprodávanější japonské pivo, které vaří v osmi místních pivovarech a osmi pivovarech za hranicemi Japonska, včetně českého Staropramenu je, totiž i majitelem dvou destilérií, ve kterých se vyrábí Nikka whisky – a právě jejich prohlídka byla hlavním cílem našeho výletu.

První z nich byla postavena v roce 1934 na nejsevernějším z japonských ostrovů, který se jmenuje Hokkaidó. Tento ostrov vybral Masataka Taketsuru pro výstavbu destilerie díky povětrnostním podmínkám, které byly a jsou nejpodobnější těm skotským. Tady, asi hodinu jízdy autobusem od kdysi olympijského města Sapporo, se nachází nedaleko mořského pobřeží palírna Yoichi.

Konečně jsme tady, v destilérii, o které jsem jenom četl a kterou jsem znal pouze z obrázků. Věděl jsem, že se tady střídají roční období podobně jako u nás, a tak mě vlastně ani neměl překvapit sníh, kterého tady leželo ještě poměrně dost. Vzhledem k tomu, že to byl ale tuto zimu první sníh který jsem na vlastní oči viděl, to překvapko přece jen trochu bylo. Jinak

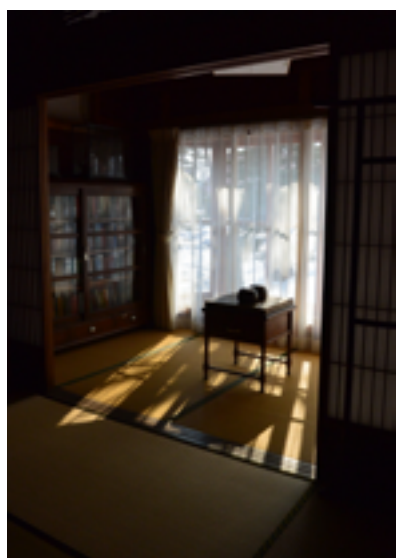


byl ale velmi hezký den, a tak jsme mohli bez problémů zahájit prohlídku destilerie. Nejprve jsme byli seznámeni s ječmenem, který je základní obilninou používanou zde k výrobě sladové whisky. Sladový ječmen, který používá Nikka Whisky, je ze Skotska, Anglie, Francie i z Austrálie. Jeho sušení probíhá v sušící věži (kilning tower), kterou jsme viděli v akci během naší



prohlídky hned při první zastávce. Po trase, kterou vidíte vyznačenou na mapce, jsme se následně byli podívat na rmutovací kádě, na deset 40 000litrových kvasných tanků i destilační zařízení, která tady obsluhují tři až čtyři zaměstnanci z celkového počtu dvaceti. K pot still <sup>1</sup> destilaci zde slouží čtyři wash still kotle a dva kotle spirit still, pod kterými se zde topí tradičně uhlím. Tady bylo nutno přiložit ruku k dílu, a tak jsem zde zanechal nevýraznou smazatelnou stopu české topičské školy. Navštívili jsme i původní kancelář zdejší palírny z dob, kdy zde ještě pracoval legendární Masataka Taketsuru, kolem jehož sochy jsme došli až ke stavení, kde pobýval se svou manželkou Ritou. Uvnitř tohoto domku na nás dýchla historie, viděli jsme Masatakův rukopis, různé dobové artefakty i ta-

tami, na kterém prý ve stáří lehal. Následně jsme se zastavili ve Warehouse No. 1, což nebyla, jak správně tušíte, pobočka naší karlínské prodejny, ale sklad zrajících sudů Nikka whisky. Vzhledem k chladnějšímu podnebí se tady andělé na rozdíl od Karibiku nebo Indie musí ročně spokojit pouze se 2,3 % odpařeného destilátu. Mimo vyznačenou trasu jsme se byli podívat ještě na práci místních bednářů připravujících sudy pro zrání whisky a prohlídku jsme zakončili návštěvou Whisky muzea, které je zaměřeno především na život Masataky Taketsuru a jeho ženy Rity. Je zde ale k vidění i mnoho dalších zajímavých artefaktů, jako jsou sošky, grafiky, obrazy, sudy, destilační zařízení i jejich miniatury a další exponáty. V místním baru pro návštěvníky jsme mohli ochutnat jakoukoli



Nikka whisky. Vedle tří v Japonsku nejprodávanějších, kterými jsou Black Nikka Clear, Super Nikka Blended a Black Nikka Rich Blend, to byla například i skotská whisky Ben Nevis, kterou připravují japonští blenděři, protože palírnu Ben Nevis společnost Asahi v současnosti také vlastní.

Velice zajímavá ochutnávka pro nás byla připravena v nové administrativní budově zdejší destilérie. Tady jsme se měli možnost seznámit se všemi styly Nikka whisky, které se v destilérii Yoichi vyrábí. Začali jsme čirým, 65% destilátem, který je základem pro vyzrálé whisky. Následně jsme mohli ochutnávat 55% destiláty s různými chuťovými profily od slaneého a nakouřeného přes sherry a sladký profil až po dřevitý a vanilkový. O jejich výraz se postaralo jednak rozdílné palivo při sušení sladového ječmene a jednak následné uložení do různých typů sudů na 12 let.

Kdo měl zájem, mohl si ve zdejší prodejně whisky a upomínkových předmětů ještě zakoupit něco na památku, a potom už jsme se přesunuli do hotelu v Sapporu.

Ze Sappora, které hostilo v roce 1972 zimní olympiádu, jsme toho moc neviděli. Bizarní sportovní krytý stadion Sapporo Dome<sup>2</sup> s výsuvným trávníkem, kde se hraje fotbal, baseball a pořádají se velké koncerty, jsem zahlédl pouze z velmi uctivé vzdálenosti, a tak mi kromě komfortního hotelu, vynikajícího barbecue z mořských plodů a velké světelné reklamy Nikka whisky na jedné z hlavních křižovatek utkvěl v paměti jenom obří světelný pohyblivý krab, který nad vchodem jedné z místních restaurací zval k její návštěvě.

Ryby a mořské plody jsou v Japonsku, jak se dalo očekávat, velmi populární a jejich nabídka je nepřeberná. Při pomýšlení na to, že jsme tu byli pouze týden a v devíti lidech jsme snědli slušné množství těchto stvoření, si vlastně vůbec nedovedu představit, jaká tady asi může být jejich roční spotřeba. Každopádně je v tomto kontextu možné poměrně snadno uvěřit zprávám Greenpeace o tom, že v roce 2050 nebudou ve světových mořích žádné ryby.

Další den ráno jsme odletěli zpět na ostrov Honšú do města Sendai. Na tomto místě by se asi slušelo říci, že jsem nikdy nezažil rychlejší, naprosto bezproblémové odbavení a přesný odlet bez zbytečných průtahů. To se týkalo všech letů japonských společností, které jsme využili. Přistáli jsme v Sendai a na moderní fasádě zdejšího letiště jsme viděli, kam až sahala voda, která se sem dostala s devastující vlnou tsunami 11. března 2011. Na to, že jsem vlastně nebyl v tu chvíli schopen určit, kterým směrem asi tak může být moře, byla ryska ve výšce zhruba tři metry poměrně šokující. Z letiště jsme odjžděli autobusem a já jsem se díval, jestli někde uvidím následky ničivé záplavy. Marně. Nebýt té rysky, nic, co by připomínalo, co se tady tenkrát odehrálo, jsem neviděl. Po necelé hodině jízdy autobusem jsme zastavili v přírodě u osamělého stavení, uvnitř kterého se nacházela restaurace, tentokrát pro změnu a možná i na počest LMDW, s francouzskou kuchyní. Odtud to bylo již jenom co by kamenem dohodil do destilérie Miyagikyo, která se dříve jmenovala Sendai. Tady u zdejší řeky Nikkawagawa se kdysi zastavil Masataka Taketsuru, když



třetím rokem hledal vhodné místo pro výstavbu druhé destilérie, Nikka whisky. Byla to údajně průzračně čistá voda, která ho vedla k rozhodnutí položit základní kámen právě tady. Destilérii, ve které dnes pracuje 60 lidí, obklopuje kopcovitý zalesněný terén. Tato palírna zahájila provoz v roce 1969 a v letech 1979 a 1989 byla rozšířena na stávající kapacitu. Počasí nám opět přálo, a tak jsme mohli obdivovat rozsah této destilérie postavené z červených cihel i všudypřítomný absolutní pořádek. Zajímalo mě, jak bude vypadat zdejší Coffeyho destilační zařízení. Jeden exemplář této destilační kolony, kterou si v roce 1830 nechal patentovat Ir Aeneas Coffey, jsme před lety viděli s Jirkou v Guyaně v Demerara Distillers a já jsem tady měl tu čest podruhé. Nebylo dřevěné, tak jako v Jižní Americe, ale výška kolem 12 metrů byla i v kovovém provedení opravdu imponující. Navíc tu byly hned dvě tyto kolony vedle sebe. Jedna z roku 1963, druhá z roku 1966 a obě pocházely ze skotského Glasgow. Kromě těchto dvou destilačních kolon disponuje zdejší destilérie ještě čtyřmi wash stills a čtyřmi spirit stills kotli, na kterých pracuje celkem 10–12 lidí. Vyhřívání kotlů je zajištěno plynem, a tak jsem nemohl tentokrát přiložit svou zkušenou ruku k dílu.

Sladový ječmen má stejný původ jako ten, který používá destilérie Yoichi, tady se ale navíc pracuje i s kukuřicí ze Spojených států. Z té se vyrábí na Coffeyho destilačním zařízení například Nikka Single Coffey Grain whisky.

Kolem zdejší pagodové sušicí věže jsme prošli do budovy, kde probíhá fermentace. Destilérie Miyagikyo má 22 fermentačních tanků, z nichž každý má obsah 55 000 litrů. O charakteristický profil zde vyráběných Nikka whisky se starají kvasnice kultivované přímo v destilérii. Ty mají své specifické vlastnosti, odlišné od těch, které jsou kultivovány v palírně Yoichi. To už jsme ale zamířili do prezentační místnosti, kde nám bylo umožněno si vyzkoušet náročnou práci blenděra. Každý z nás měl na stole několik druhů whisky a mohl si z nich v různých poměrech namíchat svůj vlastní blend. Měli jsme tři pokusy a nejlepší z nich



nám nakonec byl naplněn a uzavřen do lahvičky s obsahem 0,2 litru. Namíchal jsem své tři blendy, ale ty nestály za řeč, zdály se mi poněkud prázdné. Rychle jsem tedy namíchal ještě jeden – a ejhle, konečně to začalo fungovat. Dal jsem ochutnat Emiko a její výraz ve tváři, citoslovce i komentář, že jí připomíná Yoichi Non Aged, mě potěšily a daly mi naději, že se nejednalo o pouhou zdvořilost.

Na úplný závěr jsme se ještě podívali do místního baru a do prodejny. Každý si koupil něco na památku. Ať už to byly pohlednice, odznaky, kravaty, pražený ječmen, čokolády, bonbóny nebo láhve, určitě budou každému z nás připomínat tento nevšední výlet.

Další den byl za námi a před námi další večer i další hotel v dalším městě. Tentokrát v Sendai. Hotel byl velmi komfortní, stejně jako všechny, ve kterých jsme byli ubytováni, a vrcholem byla opět toaleta. Záchod s vyhřívaným prkénkem, který se otevírá díky pohybovému čidlu s množstvím elektroniky, pomocí které si po použití můžete dávkovat tekuté mýdlo a intenzitu vody, která se postará o vaši dokonalou čistotu, byl k dispozici i zde. Vlastně to byl takový příjemný standard. Pro ty z vás, kteří tuto věšičku doma nemají, nechystají se právě do Japonska a rádi by si ji vyzkoušeli, můžeme doporučit pražskou restauraci Pot-au-feu v Rybné ulici 13. Pokud máte rádi sezonní francouzské speciality a třeba i naše Triple "A" Chablis de Moor, můžeme vám toto místo s japonskou hi-tech toaletou doporučit.

Po vynikající večeři, kterou doprovázelo množství Nikka hi-ballů, tedy whisky s ledem a se sodou, jsme šli na karaoke. V Japonsku je karaoke velmi populární zábavou, a tak i když jsem si nemyslel, že se jí budu někdy účastnit, jsem neměl sílu odmítnout. Nakonec musím konstatovat, že jsme se všichni velmi dobře pobavili.

Jakožto milovník vlaků jsem přivítal, že jsem měl z mého hotelového pokoje výhled na nádraží. Pozo-



roval jsem přijíždějící a odjíždějící rychlovlaky a těšil jsem se na následující den, kdy jsme se do Tokia měli vrátit šinkanzenem.

Tato letadla na kolejích se vzrušujícími aerodynamickými tvary, dosahující rychlosti přes 400 km/h jsou navýsost pohodlná a komfortní. Usadíte se, napolohujete si sedadlo a můžete v klidu spát. Tato střela se během svého letu v podstatě ani nehne. I když jsem

byl již po několikadenním programu značně unaven, oko jsem nezamhouřil, stále se bylo na co dívat. Jednou ze zastávek bylo i město Fukušima. Ani tady nebyly vidět žádné následky po zemětřesení a následném tsunami.

Myslím, že je zbytečné to psát, ale přece, do Tokia jsme přijeli na čas. Byl pracovní den a lidí bylo o poznání víc. Na ulicích ale všechno probíhalo v naprostém klidu. Uvědomil jsem si, že jsem za celou dobu v Japonsku slyšel pouze jednu jedinou sirénu projíždějící sanitky a jedno zatroubení auta. Velmi hustě přišlo a v klidu projíždějící auta vypadala, jako by právě projela mycí linkou, byla naprosto čistá.

Čekal nás poslední den v Tokiu, na jehož večer bylo naplánováno setkání s Nikka blendery v Nikka Blenders baru. Celý den opravdu hodně přišlo, a tak individuální procházka za zamýšleným nákupem tradiční japonské muziky skončila záhy díky promočeným botám a od kolen dolů i kalhotám. Odpoledne jsem tedy věnoval jejich sušení a lenošení.

Nikka Blenders bar bylo příjemné místo s nejrůznějšími láhvemi Nikka whisky. Tady jsem ochutnal například Taketsuru Pure Malt bez udání stáří, což je naprosto okouzující svěží whisky, nebo 18letou Nikka Single cask whisky s obsahem alkoholu 64,4 % s úžasnou chutí toffee a medovou sladkostí. Tě bylo vyrobeno pouze 420 láhví pro skotskou Malt Whisky Society. Mimo tuto krásnou možnost ochutnat jedinečné lahůdky tu byla ještě příležitost získat informace přímo od lidí nejpovolanejších, tedy od Nikka blenderů.

Byli tu všichni čtyři, včetně jejich šéfa blendera Tadashiho Sakumy, ten mi vysvětlil, že není Master blender, protože se na takové označení prý velice dlouho čeká. Pan Sakuma mi popsal Nikka whisky jako Old Fashioned Styl skotské whisky, takzvaný Taketsuru styl. Nikka si myslí, že je skotská whisky originálem, a proto následuje tento styl, zatímco konkurence Suntory to nedělá, ti vyrábí lehce pitelné whisky, které podporují dobrým marketingem.

Také jsem se zajímal o vliv dřeva na výsledný produkt, pokud se whisky nechá zrát v sudech z japonských dubů mizunara. Dověděl jsem se, že tam není výraznější rozdíl, ale dá se prý říci, že whisky ze sudů mizunara bývají silnější v taninech, mají méně vanilky, nejsou tak sladké, mají více dřevnatosti a jsou sušší. Před 42 lety byly skoro všechny sudy, ve kterých zrála Nikka whisky, ze dřeva dubů mizunara. Sudy z amerického bílého dubu se nepoužívaly, protože na dovoz bylo uvaleno vysoké clo. Dnes tvoří sudy z dubů mizunara ve skladech Nikka whisky pouze 1%. Whisky z těchto sudů jsou používány pouze jako příměs. Zbylých 99 % sudů je z amerických dubů, z nichž 10 až 15% dříve obsahovalo sherry. O použití sudů, které dříve obsahovaly rum, zatím prý neuvažují.

Pan Sakuma mi také prozradil, že si myslí, že důvodem, proč používají u Suntory a Chichibu ve větší míře sudy z dubů mizunara je, že jsou opředeny jistým tajemstvím.

Další moje otázky směřovaly k filtraci za studena a k používání karamelu.

Dověděl jsem se, že pokud jsou Nikka whisky filtrovány za studena, mají obsah alkoholu 40–43%, pokud ne-



Nikka blenderi Wataru Mori, Masashi Watanuki, Susumu Nihei a jejich šéf Tadashi Sakuma v tokijském Blenders Baru

jsou filtrovány za studena, mají obsah alkoholu 46 %. Karamel je do Nikka whisky přidáván pro dosažení konstantního zbarvení. Jedná se o velmi malé množství tisíciny litru, které se přidává do tanků s obsahem 1 000 hektolitrů před jejich odesláním do lahvárny.

Masashiho Watanuki jsem se zeptal, co je na jeho práci nejtěžší. Chvilí se zamyslel a potom mi řekl: „Na práci blendera je nejtěžší psát komentáře. Je potřeba, aby jim lidé, kteří je mají číst, rozuměli. Proto čtu komentáře šéf blendera, abych porozuměl jeho pohledu na věc.“

Další z blenderů Wataru Mori, který má na svědomí můj oblíbený Takesturu Pure Malt bez udání stáří, mi řekl, že se práce blendera skládá z 80 % udržení kvality, 10 % kontroly skladů a 10 % vytváření nových blendů. Byl to velmi příjemný večer s množstvím skvělých chutí a zajímavých informací, ale čas se naplnil. Před odjezdem do hotelu jsme ještě navštívili Wodka Tonic bar. Thierry Benitah objednal z nabídky řady raritních whisky: 30letý Ardbeg, Highland Park, Strathisla West Highland Malt, Springbank, Scapa, Longmorn, Lagavulin a Glenmorangie. Jednalo se o skotské whisky ze 60. a 70. let a bylo opravdu zajímavé ochutnat chuť whisky z doby, kdy zřejmě ještě nebylo hlavním kritériem vyrábět víc a levněji.

Bar se ale jmenoval Wodka tonic a tak jsem si řekl, že bych rád vyzkoušel drink, po kterém byl pojmenován. V prvotřídních barech je Fever-Tree samozřejmostí, a jak se ukázalo, i tento bar mezi ně patřil. Experimentu tedy nestálo nic v cestě. Velmi osvěžující drink okouznil u našeho stolu prakticky každého. Dalším drinkem potom byl Tanqueray Malacca s Fever-Tree

tonikem. Ten jsem nechal namíchat do odpovídající sklenice na víno i pro sympatického šedesátníka, se kterým jsem se dal na baru do řeči a který mě pozval na jeho oblíbenou grappu. Po přivonění a ochutnání následovalo jeho spontánní óóóóóó. Chtěl jsem zaplatit, ale snaha byla marná. „V žádném případě, jsi přece můj host,“ říkal a zdálo se, že mu Gin & Tonic opravdu chutná.

Byla to i tato závěrečná epizoda, která doplnila velmi pozitivní kaleidoskop zážitků z Japonska. Měl jsem na okamžik možnost dotknout se zajímavé země a subjektivně, jenom ze zaznamenávání přítomných okamžiků a vnímání vůní a chutí, sestavit mozaiku, která mi od této chvíle bude připomínat Japonsko. Japonsko velmi čisté, fungující, se zajímavou architekturou, milými a úslužnými lidmi, vynikající gastronomií a skvělou whisky.

Mám pocit, že vychutnávání Nikka whisky, které je samo o sobě zážitkem, bude pro mě mít v budoucnu ještě další rozměr. ■

❶ Pot still kotle určené pro destilaci várek (šarži). Při kotlíkové destilaci jsou zkvašené šťávy destilovány běžně dvakrát, někdy i třikrát, přičemž první probíhá ve Wash still a další ve Spirit still. "Wash still" slouží při kotlíkové destilaci (destilaci várek a nebo šarží) k první destilaci. Spirit still slouží při kotlíkové destilaci ke druhé a případně i ke třetí destilaci.

❷ Sapporo Dome od architekta Hiroshi Hary a ateliéru Phi s kapacitou kolem 50 000 míst byl otevřen v roce 2001 a byl jedním z deseti stadionů, na kterých se hrálo Mistrovství světa ve fotbalu v roce 2002.



1.

2.

3.

4.

- 1. NIKKA MIYAGIKYO 10 YO 45%** Jemná, čistá, sladce ovocná a velmi přístupná japonská sladová whisky z destilérie Miyagikyo, která se nachází poblíž města Sendai, na ostrově Honšú. Tu postavil zakladatel společnosti Nikka, Masataka Taketsuru jako svou druhou palírnu. Desetiletá Nikka singla malt whisky Miyagikyo je typickým zástupcem hlavního stylu této destilérie. Má atraktivní květinovou vůni lilii, hloďaše, šerifku a anýzu. Vyvážená chuť připomíná dubové dřevo, máslové bombóny s náznakem borového dřeva v dokončení. **1 840 Kč**
- 2. NIKKA TAKETSURU PURE MALT 43%** Tato sladová whisky bez udání stáří, nesoucí jméno zakladatele společnosti Nikka byla vyrobena v roce 2014. Jedná se o blend sladových whisky stařených v průměru 10 let v různých typech dubových sudů. Vysoký podíl maltů z destilérie Miyagikyo dodává této whisky čerstvý ovocný charakter, doprovázený vyzrálými vůněmi o něž se postaraly zejména sudy po sherry. **1 200 Kč**
- 3. NIKKA TAKETSURU 17 YEAR OLD PURE MALT 43%** Jedná se o jednu z veleúspěšných blended malt whisky z řady Nikka Taketsuru, která je pojmenována podle zakladatele společnosti Masataky Taketsuru. Je to velká vyzrálá whisky plného těla, precizní, s veškerou komplexitou, opravdu výjimečnou hloubkou, elegancí a vyvážeností, kterou by jste u tak vyzrálé whisky mohli očekávat. **2 530 Kč.**
- 4. NIKKA TAKETSURU 21 YEAR OLD PURE MALT 43%** – Jedná se o míchanou sladovou whisky pojmenovanou po zakladateli společnosti Nikka, která obsahuje produkci obou palíren. Jedná se o komplexní whisky nabízející mnoho vrstev chutí: ovocného sirupu, fíků, sušených švestek i kouře. **3 220 Kč.**





5. **NIKKA FROM THE BARREL 51,4%** je silný blend s obsahem alkoholu 51,4 %, zrající v jedné použité sudech po bourbonu. Je vyráběn z obilí a sladu z destilerie Miyagikyo a ze sladu z destilerie Yoichi. Nikka from the Barrel byla zvolena nejlepší japonskou blended whisky mladší než 12 let při udílení World Whisky Awards 2007. Má přímočarou intenzivní, trochu květinovou vůni s tóny broskví, rozmarýnového oleje a borové mízy. Chutná lehce sladce po vanilce a třešních. Dokončení má silně kořeněné. **0,5L 840 Kč.**
6. **NIKKA COFFEY GRAIN 45%** Tato obilná whisky je vyráběna převážně z kukuřice na Coffeyho destilačním zařízení, které zkonstruoval Ir Aeneas Coffey. Jedná se zhruba o dvanáctimetrovou destilační kolonu, kterých se na světě dochovalo již pouze několik vzácných kusů. Podle dostupných informací bylo vždy poměrně těžké na tomto destilačním zařízení destilovat a ještě těžší prý bylo udržet konstantní kvalitu. Japoncům se to ale s jejich pověstnou precizností podařilo, o čemž se můžete sami přesvědčit. **1 440 Kč.**
7. **NIKKA COFFEY MALT WHISKY 45%** Jedná se o obilnou whisky vyrobenou převážně z kukuřice na destilačním zařízení které si nechal patentovat Aeneas Coffey a jehož 2 exempláře se nachází v destilérii Miyagikyo. Exotická, ovocná a výjimečná je tato whisky, určená znalcům, kteří hledají nekonvenční whisky. **1 440 Kč.**
8. **NIKKA SINGLE CASK COFFEY MALT WHISKY 1998 62%** – Tato originální whisky je vyrobena ze 100% sladového ječmene tak jako je tomu u single maltu. Rozdíl je ve způsobu destilace. Nikka totiž destilovala tento malt v Coffeyho destilačním zařízení, na kterém se obvykle destilují whisky z kukuřice. **3 340 Kč.**

# THIERRY BENITAH



**Thierrey Benitah je majitelem francouzské společnosti Le Maison du Whisky (LMDW). Tato francouzská společnost obchodující s destiláty je uznávána mnoha spotřebiteli i profesionály zejména díky své dlouholeté specializaci na whisky. Vydává časopis Whisky Magazine, pořádá Whisky Live a kromě jiných je specialistou na whisky japonské. Proto jsem právě jemu v dubnu položil několik otázek během letu z Tokia do Paříže.**

## **Jak a kdy vlastně začal LMDW?**

LMDW založil můj otec se svými bratry v roce 1956. Táta byl ve skutečnosti tím, kdo objevil skotskou whisky pro Francii. Tenkrát to byl malý rodinný podnik, kde pracovalo od nevidím do nevidím sedm lidí. Já jsem jako teenager pomáhal balit miniatury whisky do krabic po 24 lahvič-

kách, což bylo v 70. a 80. letech ve Francii velice populární balení. Občas se něco rozbilo a mně to vůbec nevonělo, a tak jsem si řekl, že nikdy nebudu pracovat v LMDW.

Když mi bylo 22 let, studoval jsem ve Francii trh cenových papírů. V 90. letech to bylo v módě, skoro všichni známí dělali totéž. I když mě to příliš nebavilo, odjel



jsem v roce 1992 ještě na dva roky studovat do Filadelfie. Cítil jsem se ale stále více ztracen... V té době jsme chodili po škole se spolužáky do prvotřídních barů, kde měli některé zajímavé značky whisky, jako Macallan, Lagavulin a další, a protože kamarádi věděli, že můj otec pracuje s whisky, měli mě za experta. Ve skutečnosti jsem znal nejrůznější značky, ale ne vždy jejich chuť. To se ale pomalu začalo měnit, a já jsem tak ve Spojených státech pomalu začal pít whisky a dokonce si ji i vychutnávat.

Když jsem se v roce 1994 vrátil do Francie, můj otec byl rozhodnut náš rodinný podnik prodat. Jeden z jeho bratrů totiž zemřel a druhý neměl o toto podnikání zájem. Řekl jsem tenkrát tátovi, ať ho neprodává a ať raději podíl jeho bratra odkoupíme. Když jsme tuto na-

bídku udělali, jeho bratr najednou řekl, že ho vlastně prodat nechce. Já jsem se do toho ale vložil a tvrdě jsem bojoval od srpna 1994 do února 1995. Strýcova rodina se divila, proč se já jako stydlivý introvert do toho pleťu, ale já jsem cítil, že poprvé v životě něco opravdu chci, a snažil jsem se to získat.

Pro mě je totiž noční můrou pod někým pracovat. Sám si neumím představit, že bych pracoval jako zaměstnanec pod nějakým šéfem, mnohdy se divím, když dnes vidím některé ze svých zaměstnanců, že jsou více motivováni než já, a přitom to není jejich podnik. Já totiž nemám rád autority, a i přesto, že nejsem vůbec násilným typem člověka, mohl bych možná mít problémy se zákonem. Kdyby můj šéf například nebyl fér, asi bych byl agresivní a možná bych dokázal i zabít.

Nebyl to jednoduchý půlrok, strýcova rodina se stavěla proti mně, protože jsem neměl zkušenosti. Bojoval jsem s hloupostí a zatvrzelostí svého strýce, bojoval jsem i se svými bratry. Je to smutné, protože rodina se trochu rozdělila, a i když se vše nakonec urovnalo, už nejsou naše vztahy stejné jako dřív.

měli pět zaměstnanců. Táta byl v penzi, nedostával výplatu a držel náklady na nejnižší možné úrovni. Ve stejném roce v červnu jsem přijal mého prvního zaměstnance, byl jím Jean-Marc, který je dodnes managerem v naší pařížské prodejně v Rue d'Anjou. Tato historická prodejna měla roční tržby 100 000 EUR. Dnes po 19



Já jsem tedy nejprve pracoval v obchodě, ale můj strejda zavíral v poledne a otevíral ve dvě a potom zavíral v šest. Já jsem chtěl, aby bylo otevřeno od 10 ráno do osmi do večera, což jsem se naučil ve Státech. Byl jsem mladý na rozdíl od strýce, a tak jsem mu řekl: Dobře, ty chceš mít pauzu a zavírat dřív, ale já jsem tady a může být otevřeno bez polední přestávky a déle. On to ale nechtěl. Říkal jsem proč, budeme mít více tržeb a spokojenější zákazníky, což bylo už tenkrát pro mě velice důležité.

**Možná to bylo proto, že cítil, že jsi více motivován a že se pleteš do podnikání, které měl tvůj strýc s tvým otcem. To znamená, že možná trochu žárlil.**

Ano, tomu rozumím, to byla ale špatná pozice. Strýc chtěl LMDW prodat, dostal od nás nabídku, ale vzápětí si to zase rozmyslel. Problém byl v tom, že opravdu neměl již dále o toto podnikání zájem, a já jsem cítil, že je nutné bojovat a nevzdávat to, protože jinak by strýc zřejmě LMDW pomalu rozložil.

Strýc tedy nakonec s prodejem souhlasil, ale cena, kterou jsme museli zaplatit, nebyla příliš fér. Museli jsme si hodně peněz půjčit, protože jsme na to neměli, ale udělali jsme to a stali jsme se nezávislí a já jsem začal v únoru roku 1995 skutečně podnikat. V té době jsme

letech dělá 3 miliony EUR ročně. Takový nárůst byl možný jednak díky sortimentu, ale především díky člověku, který se o ten obchod stará, a tím je Jean-Marc. On je o hodně víc než jenom prodáváč.

Když jsme začínali, měli jsme 400 druhů whisky v obchodě, což dělalo 40 % obratu, dalších 40 % bylo z velkoobchodu s jedním nebo dvěma prodejci. V té době jsme měli pouze dvě tři značky exkluzivně. Zbytek obratu dělaly korporátní dárky. Byly to tedy tři okruhy, ze kterých se skládal náš obrat, který dělal dohromady 1,5 milionu EUR. První, co jsem chtěl udělat, když jsem vstoupil do LMDW, bylo zvýšení počtu položek. Z původních 400 máme dnes 2 500 položek. Prvních 10 let jsme rostli, co se sortimentu týká, velice prudce a můj otec z toho moc radost neměl. Chtěl mě uchránit před špatnými rozhodnutími, která bych mohl udělat. Také stárl a nechtěl příliš měnit zaběhnuté věci, ale já jsem chtěl všechno měnit, skoro každý den.

S odstupem vidím, že odkoupení strýcova podílu v roce 1995 byla ta nejlepší věc, kterou jsme mohli udělat. Byl totiž konec světové krize whisky, během které bylo mnoho destilérií zavřeno nebo prodáno velkými skupinami vlastníků zejména nezávislým botlerům. Tím

padem mnoho nových majitelů hledalo odbyt pro své láhve a tak se dostali k nám. V té době jsme již měli v Evropě určitou reputaci, protože jsme zde byli jedni z prvních obchodníků. Tak se k nám dostal například Blanton's. To byla první značka, kterou jsem získal, a ještě k tomu poměrně zajímavým způsobem. Když jsem se vrátil ze studií ze Spojených států v srpnu roku 1994, odjel jsem do Asie. Byl jsem, tak jako to běžně studenti dělávají, tři měsíce v Indonésii, v Číně a přes USA jsem se vracel do Francie. V duty-free jsem uviděl Blanton's a říkal jsem si, že to asi bude skvělá whisky, ochutnal jsem a bylo tomu tak. Druhý den jsem po návratu zavolal do destilerie a nechal jsem se spojit s marketingem. Mluvil jsem s nějakou slečnou a zaregistroval jsem podivný akcent a zjistil jsem že je to Francouzka. Začal jsem tedy mluvit francouzsky a ona měla radost, protože to byla holka, která žila v Kentucky, vzala si za muže Řeka, rozvedla se a rozhodla se žít dál v USA. Měla z toho trochu depresi. Jmenovala se Yvette, a jak jsem později zjistil, byla to krásná dívka. Oblíbila si mě a tak jsme se stali exkluzivními distributory pro Francii a některé další země. Potom následovaly o měsíc později Arran whisky na jejich úplném začátku. Tak jsme získávali pomalu značku po značce a v roce 2001 jsme měli již fantastické portfolio. Neprodávali jsme moc, ale našim dodavatelům, protože byli většinou malí, to nevadilo. Od konce roku 2000 jsem již zastupoval Ben Nevis, destilérii skotské whisky, kterou jsem měl a mám stále rád. Manažer této destilerie Colin Ross mi tenkrát řekl, že dostal pár beden japonské whisky, a ptal se mě, jestli bych ji nechtěl ochutnat. Samozřejmě jsem chtěl, v té době jsme již prodávali japonskou whisky Suntory. Tu jsem zastupoval od roku 1997 do roku 2011. Whisky Suntory byly v té době, až na Yamazaki 12, průměrné, ale drahé blendy, a tak když jsem u Ben Nevis ochutnal Nikka Whisky From the Barrel, Pure Malt White and Pure Malt Black, řekl jsem jenom: „WOW!“ Byl jsem uchvácen a říkal jsem Colinovi, jestli můžu mít alespoň paletu těchto Nikka Whisky. „Ale jistě, kolik budeš chtít,“ zněla odpověď. Tak jsem začal s importem jedné palety, dvou palet, tří palet, pěti palet a tak dále, až jsem od Colina Rosse, až na pár beden, které posílal do Dánska, kupoval všechnu Nikka whisky, kterou disponoval. V roce 2004 jsem nakoupil deset až dvacet tisíc láhví, což pro nás tenkrát bylo hodně. Nikka se pro nás pomalu stávala nejdůležitější značkou, a tak mě navštívil z Japonska pan Harada, který pro Nikka Whisky ještě stále pracuje, a řekl, že jsme pro ně nejdůležitější zákazník pro export, protože našich 50 000 importovaných láhví v roce 2006 bylo 90 % jejich exportu. Tak jsme se stali v lednu roku 2007 evropskými distributory Nikka Whisky. Od prvního dne jsme převzali Dánsko, Velkou Británii a Francii, tedy země, ve kterých v té době byla Nikka Whisky distribuována. Cítili jsme velký potenciál. Po sedmi letech dnes prodáváme ve 40 zemích

700 000 láhví a tento rok možná prodáme milion láhví. Myslím si, že nám úspěch Nikka Whisky pomohl přilákat zájem majitelů dalších menších značek, kteří měli chuť je svěřit do naší distribuce.

### **V té době jste tedy byli prodejci Suntory a také Nikka Whisky. Těmto rivalům to nevadilo?**

V letech 1997–2011 jsme distribuovali Suntory whisky a zároveň jsme byli distributory Nikka Whisky. Cítil jsem se expertem na japonskou whisky. V mých očích bylo velice důležité udržet tuto naši reputaci. Chtěl jsem kontrolovat všechno.

Když jsem ale podepisoval smlouvu s Nikka Whisky, musel jsem souhlasit s tím, že prodeje Suntory nebudou nikdy větší než 50 % prodejů Nikka Whisky. Souhlasil jsem a snažil jsem se prodat co nejvíce Nikka Whisky. Suntory rostla také, ale byla vždy na 50 % prodejů Nikka Whisky. Následně se vedení Suntory začalo více zajímat o francouzský trh a jednoho dne se rozhodli změnit distributora.

### **Pro koho se rozhodli?**

Laurent Perrier Champagne, což je pro ně opravdu špatné, protože oni vůbec nerozumějí whisky. LMDW je ale pořád pro Suntory zákazníkem číslo 1, a to i přes to, že nakupujeme o 20 % draž než dříve. Máme tedy Nikku, Suntory, ale také whisky z dalších destilérií, jako například Karuizawa nebo Chichibu.

### **Co si myslíš například o whisky z destilerie Karuizawa?**

Některé jejich whisky jsou úžasné. Byl jsem ochutnat whisky ze všech jejich sudů.

To bylo tak, měl jsem štěstí, že mi jednoho dne zavolal Marcin Miller, který měl na starosti prodej Karuizawa whisky. Od něho jsem dostal nabídku k odkoupení skladu zrajících whisky já, Sukinder a ještě jeden obchodník z Tchaj-wanu.

Vyjednávání začalo a táhlo se zhruba dva roky, ale ještě než skončilo, stala se v roce 2011 katastrofa ve Fukušimě. Tím se všechno zkomplikovalo, protože se všichni najednou Japonska báli. Říkalo se, aby lidé nejezdili do Japonska a nekupovali raději japonské potraviny. Banka nám proto na tuto akvizici nechtěla půjčit peníze. Vyjednávání bylo tedy zastaveno a o šest měsíců později nám zavolal Marcin Miller a řekl, že koupil s dalšími třemi Japonci veškerý sklad Karuizawa whisky, a jestli prý ještě máme zájem. Letěl jsem tedy s Davem Broomem a Sukinderem z Whisky Exchange před dvěma lety do Chichibu, protože destilerie Chichibu má velké sklady, kde nechávala zrát své whisky i Karuizawa. Je to jeden z nejhezčích skladů zrajících whisky, který je postaven před japonskými Alpami a tam jsou uskladněny velké sudy Karuizawa whisky. Společně jsme tedy ochutnali zhruba 70 vzorků. Každému pochopitelně chutnalo

něco více a něco méně, nakonec jsme ale koupili všechno. Byla to zajímavá zkušenost.

### **Máš představu, kolik destilérií bylo uzavřeno v Japonsku během finanční krize v 70. tých letech?**

V Japonsku nebylo nikdy mnoho destilérií vyrábějících whisky. Myslím si, že si japonské destilerie v té době nedokázaly představit, že by mohly prodávat své whisky například v Evropě. Domnívám se, že Karuizawu zavřeli, protože se japonský trh nerozvíjel. Nezdál se jim možná dost velký a zajímavý. Japonci se začínali zajímat více o koňak a další destiláty.

### **Co podle tebe způsobilo zájem o japonskou whisky ve světě?**

Když jsem začal v roce 2001 s Nikkou, o tři měsíce později získala Nikka Yoichi 10 Y.O. Cask Strength ocenění pro nejlepší whisky na světě, vyrobenou mimo Skotsko. Toto ocenění dostala od britského časopisu Whisky Magazine s experty jako Dave Broom, Michael Jackson a dalšími. Podle mého názoru to byly dvě věci, které pomohly japonské whisky. Jednak desetiletá Yoichi obdržela medaili ve slepém testu a od té doby získává japonská whisky zlaté medaile každý rok. Dave Broom, který opravdu miluje whisky, se do ní zamiloval a podle mého názoru je jejím nejlepším ambasadorem.

Další věcí, která posunula japonskou whisky do všeobecného povědomí, byl film Ztraceno v překladu z roku

2001. Bill Murray, Scarlett Johansson a Suntory Hibiki 17 Y.O. byli hlavními hvězdami tohoto filmu, a tak se o japonské whisky začali zajímat i novináři.

Od roku 1988 byly populární pouze skotské single malt whisky, potom Classic Malts, jako Lagavulin, Talisker a po 12 letech tu byl zájem o nové věci. Myslím, že to byla skvělá koincidence, že zkrátka japonské whisky přišly ve správný moment.

Nikka From the Barrel se stala nejprodávanější japonskou whisky v Evropě a bledněří Nikka whisky byly velice překvapeni, že zákazníci v Evropě rozumějí kvalitě, o kterou se snaží. Od té doby s čím přišla Nikka na trh, ať už to byla Yoichi, Miyagikyo nebo Taketsuru whisky, všechny byly fantastické.

### **Takže LMDW zastupuje Nikka Whisky již 13 let. Jaká byly první, Nikka From the Barrel?**

Ano, From the Barrel, dále Nikka Pure Malt, byla velice důležitá a následně Yoichi 10, ty byly opravdu první.

### **... a vedle Nikka Whisky prodáváš i všechny další japonské značky?**

Zřejmě ano. Existují ještě japonské whisky jako Akashi white oak, ale tu vyrábí lidé, kteří se specializují spíše na výrobu saké a nemají zkušenosti s blendováním whisky. Jsou to nekvalitní whisky, které využívají reputace Nikka a Suntory whisky, ale nedělají japonské whisky dobré jméno. Myslím si, že Suntory a Nikka



jsou tak silné značky, že to pro ně problém nemůže být, kazí to ale, jak jsem již řekl, dobré jméno japonské whisky.

**Ochutnal jsi zřejmě mnoho různých japonských whisky. Co si myslíš o vlivu tradičních japonských dubů mizunara na výsledný produkt, pokud je do nich uložen k nerušenému zrání? Je možné takovou whisky rozeznat od ostatních díky jejímu osobitému charakteru?**

Já osobně nejsem schopen najít rozdíl. Myslím, že je to něco, co rozvinula Suntory jako dovednost, ale i mýtus. V Japonsku je to mezi Suntory a Nikka tak, že když něco udělá Suntory, Nikka to nechce opakovat a udělá něco svého. Suntory používá dřevo z dubů mizunara, Nikka skoro vůbec.

Obecně je to tak, že když někdo udělá něco úspěšného, 10 lidí se bude snažit udělat totéž. Když Suntory něco udělá, Nikka to ale dělat nebude. Jisté je, že Suntory udělala z mizunara dřeva něco jako unikátní japonský zážitek. Já se nepovažuji za super experta, možná za fajnšmekra, nebo fajnšmekra+. Geeci neboli whiskoví maniaci ten rozdíl třeba poznají, kdo ví.

**Rivalita mezi Suntory a Nikkou se odrazila i v propagování pití whisky se sodou (hi-ball) a s vodou (mizuwari)?**

Dá se to tak říci, hi-ball byl Suntory, a proto možná způsob mizuwari byl více Nikka. Když Suntory přišla před třemi lety s hi-balem, Nikka ho moc nešířila, až po dvou letech, kdy už neměl takový nárůst příznivců, bylo jednodušší i pro Nikku začít servírovat Nikka hi-balls, což se dnes v Japonsku běžně děje. Když se zamyslíme nad tím, proč je dnes v Japonsku všude jenom hi-ball a ne tak mnoho mizuwari, tak to bude možná proto, že whisky s perlivou vodou má zkrátka větší potenciál se prosadit.

Suntory a Nikka jsou opravdu velcí nepřátelé, ale Nikka bojuje velmi umírněnými prostředky. Respektují se, ale pozorně sledují, co ten druhý dělá. Daleko více, než to dělají v Evropě například skotské palírny.

**Vaří Suntory také své pivo?**

Ano, vyrábí i stejnojmenné pivo, ale není to jejich fokus. Co se týká piva, tak je jedničkou Asahi, potom je Kirin a Suntory bude asi číslo 3 nebo 4. V případě whisky je tomu obráceně, Suntory je s odstupem první mající skoro 65 % japonského trhu, následuje Nikka s 27 %. V Evropě je tomu přesně obráceně, Nikka má bezmála 70 % a Suntory 30 %. Na druhou stranu vím, že Suntory je velmi dobře organizovanou společností, výkonnou a hodně profesionální. Oni by se mohli lehce stát i v Evropě číslem 1, zkrátka mají tu moc. Víím o tom, je to známá věc, ale nebojím se toho. Je mi to vlastně úplně jedno, když budeme schopni prodávat dva miliony láhví Nikka Whisky ročně, ať si klidně prodávají tři.



**Kolik procent ze tvého letošního předpokládaného prodeje jednoho milionu láhví Nikka Whisky připadne na Nikka From the Barrel?**

Bude to 25 %.

**Která evropská země je po Francii pro Nikka Whisky nejdůležitějším trhem?**

To je složité, ale myslím, že Británie. Hlavně proto, že je tam silný on-trade, a také proto, že tam má whisky tradici. Suntory v Británii hodně investovala a vytvořila poptávku. Proto si myslím, že tam může být i Nikka velmi úspěšná.

**Myslím, že tomu může pomoci i skutečnost, že Dave Broom má rád právě Nikka Whisky. Taková osobnost u nás chybí.**

Máš pravdu.

**Co si myslíš, že je hlavní předností Nikka Whisky?**

To jsem pochopil, když jsem byl před lety poprvé v destilérii Yoichi. Byl jsem v domě, kde žil Taketsuru. Viděl jsem, jak bylo všechno postaveno, slyšel jsem tradiční muziku a bylo to všechno velmi romantické. Myslím, že zaměstnanci, kteří pracují pro Nikka Whisky, jsou trénovaní a vzdělávaní. Začíná to odkazem Masataky Taketsuru a tak dále. Jsou to spíše členové rodiny, což je úplně jiné než ve Skotsku nebo v USA, kde ti říkají, my jsme nejlepší, budeme bojovat, chceme větší podíl na trhu. Tady je to jiné. Je to spíše o tom, odkud jsme, o respektu k odkazu pana Taketsuru. To je to, odkud Nikka bere svou sílu. Nedělají věci příliš odlišně než v minulosti. Taketsuru chtěl najít nejlepší prostředí, nevhodnější pod-

nebí a chtěl vyrábět whisky tak, jak to dělají ve Skotsku. Dnes je jejich whisky blízko tomu, jaká byla ve Skotsku před 100 lety, a Nikka to nijak neskrývá.

### **Zatím co u Suntory se toho skotského chuťového profilu příliš nedrží?**

Ano, dá se to tak říci. Navíc vím o tom, že Suntory v minulosti, stejně jako dnes, mlčí o tom, že používá skotské whisky, jako například Bowmore nebo Auchentoshan do svých blendů.

### **To znamená, že si můžeme koupit Suntory blended whisky a že v ní můžeme mít i whisky skotskou?**

Ano, je to možné, ale nakonec to není tak důležité. Důležitá je expertiza blendera, který je schopen namíchat skvělou whisky. Nikka to dělá pro své lokální blendy také, ale nemlčí o tom. Je v tomto směru transparentní. Přimíchávání skotských whisky do Nikka blendů se ale netýká blended whisky na export, tam jsou pouze japonské whisky, a ani blended maltů, to jsou vždy pouze sladové whisky z destilérií Yoichi a Miyagikyo.

### **Včera mi chutnala i Pure Malt bez udání stáří.**

Tu právě uvádíme na evropské trhy. Myslím si, že by to mohla být pro váš trh značka číslo 1, možná i pro Francii a Evropu vůbec. Je velmi svěží, méně dřevitá a krásně aromatická.

### **Kupujete od Nikky také Single Cask whisky?**

Ano, jednou za rok dostaneme tři vzorky z Yoichi a tři vzorky z Miyagikyo. Někdy jsou ty vzorky dobré a někdy ne. Když nejsou podle našich představ a chceme dostat další vzorky, nedostaneme je. Když jsem se zamýšlel nad tím, proč nám nechtějí poslat další, kvalitnější vzorky, říkal jsem si: „Copak jim nejde o to, aby nám dali to nejlepší?“ Přišel jsem na to, že oni to vlastně vůbec nechtějí dělat. To zkrátka není Nikka. Co bychom asi měli udělat, je, že bychom už nepožadovali Single Cask, ale Single Blend. S recepturou, třeba 1 200 láhví skvělé whisky, jedinečný produkt a já myslím, že ještě zajímavější, než Single Cask. Já mám rád Single Cask, ale je to o štěstí, které musíš mít. Nikka má zájem spíše o to, aby namíchali skvělý nový blend. Buď Blended Malt, nebo blendovanou japonskou whisky s kukuřicí. To může být v USA velice úspěšný blend. Asi ne jako Jack Daniel's, ale opravdu jsem přesvědčen, že bude velice úspěšný.

### **Distribuce ve Spojených státech je také pod vaší kontrolou?**

Ne, není, i když jsem o americký trh měl samozřejmě zájem a investoval jsem do vyhledání vhodného partnera hodně času a peněz, tak to nakonec dopadlo tak, že se Asahi rozhodlo spolupracovat s firmou, kterou jsem vybral jako nejvhodnějšího partnera pro Nikku v USA přímo.

### **To znamená, že máš s LMDW výhradní zastoupení pouze pro Evropu, nebo k tomu patří ještě nějaká další teritoria?**

Mimo Evropu to je ještě Jižní Afrika, Libanon, Izrael a Dubaj. Chtěl jsem ještě Singapur, ale Asahi se rozhodlo tak, že se o tento pro ně blízký trh postará rovněž přímo.

### **Kdy jste začali pořádat Whisky Live?**

Nejprve jsme pořádali v roce 1995 Paris Whisky Festival. To bylo v září 1995, a i přesto, že krátce před zahájením proběhly v Paříži bombové útoky a vypadalo to, že možná nikdo nepřijde, setkali jsme se s velkým zájmem lidí.

Když jsem v roce 2004 získal licenci na časopis Whisky Magazine, který je provázán s Whisky Live, byl jsem dotázán, jestli nechci změnit název našeho festivalu na Whisky Live. To se následně stalo, takže Whisky Live pořádáme od roku 2004.

### **Kolik jste měli návštěvníků minulý rok?**

Bylo to 6 000 lidí.

### **Časopis Whisky Magazine vychází 6x za rok?**

Vycházel šestkrát, ale v současnosti vychází čtvrtletně. Navíc teď po 10 letech dochází ke změně. Místo jednoho časopisu budeme mít časopisy dva a ty budou prodávány společně. Jeden se bude jmenovat Whisky Magazine a druhý se bude jmenovat Fine Spirits. Od roku 2010 se náš časopis jmenoval Whisky Magazine and Fine Spirits. Bylo to 80 stránek o whisky a 40 o fine spirits. Teď budeme mít časopisy dva.

### **Kolik lidí tvoří redakci?**

Je to pět lidí a já také spolupracuji na každém čísle. Potom máme externí spolupracovníky, jako je Dave Broom, Serge Valentin, Charles Mac Lean, Luca Gargano a další.

### **A kolik lidí pracuje v LMDW?**

V současnosti 120 a všichni jsou zaměstnanci. Máme 15 exkluzivních obchodních zástupců a 10 neexkluzivních. Ti nejsou zahrnuti v té stodvacítce a postupně budou nahrazeni exkluzivními, protože potom budou odvádět lepší práci.

V marketingu dělá osm lidí a v účetnictví sedm.

V logistice máme 25 lidí, v obchodech pracuje 20 lidí.

### **Kde všude máte obchody?**

Máme dva obchody v Paříži, jeden na ostrově Réunion a jeden v Singapuru. Teď budeme navíc otevřít další obchod v Paříži společně s Lucou. Bude to pop-up store o velikosti 60 m<sup>2</sup> s názvem Velier Pure Single Rum. Bude to na jeden měsíc, potom tam bude Triple "A" shop do půlky června. Každý týden tam bude osobně jeden dodavatel vína.

Jednoho dne bych rád otevřel Velier obchod, kdyby Luca chtěl. Myslím, že by to šlo samo.

### **Prodáváš vůbec vína?**

Ano, ale lidé nás nemají za odborníky na víno, a proto je to těžké. Jedním z důvodů, proč děláme ten pop-up store, je, že chceme vidět zájem lidí o Velier, o přírod-





ní vína, uděláme kolem toho rozruch, věřím, že i něco prodáme a to by mohl být základ pro zvýšení prodeje.

### **Prodáváš i jiná než Triple "A" vína?**

Ne, jenom Triple "A" vína. Francouzská, italská atd. Já nepiji moderní vína velkých chateau, protože mi připadá, že je tam něco, co mi opravdu nedělá dobře. Luca mi pomohl objevit Triple "A" a já od té doby opravdu miluji Triple "A", připadají mi jako šťávy z hroznů, které se krásně pijí. Neříkám, že jsou všechna úžasná, některá jsou velmi zvláštní. Mám ale rád jejich svěžest. Nejsem tedy expert, ale určitě mám dnes raději tato přírodní vína.

### **Zpátky k whisky. Kterou japonskou whisky máš v současnosti nejraději a jak by vypadalo tvé top 10 japonských whisky všech dob?**

Mám opravdu hodně rád Taketsuru 21.



### **A top 10?**

Nikka Yoichi 1997, nejlepší whisky na světě.

Nikka Single Coffey Malt 12 Y.O.

Yamazaki 1997 Sherry, která byla udělána speciálně pro nás. Tyto tři se již dnes nedají sehnat.

Další by byly:

Nikka From the Barrel

Nikka Pure Malt White

Yamazaki 18 Sherry cask

Mám ale také velice rád Kuruizawa whisky 1967, 1972, 1983 nebo některé whisky z destilérie Chichibu.

### **Prodáváš také na ostrovech, které patří Francii, jako například na Korsice, nebo v Karibiku?**

Samozřejmě prodáváme, a je zajímavé, že Martinik, Guadalupe, Francouzská Guyana, Nová Kaledonie a Tahiti, to je opravdu velký byznys. Kdybych vzal tato území dohromady, tak je to možná největší trh mimo kontinentální Francii. Tyto ostrovy, které mají něco mezi sto tisíci až milionem obyvatel, mají velkou spotřebu. Není tam co dělat, a tak lidé poměrně dost pijí.

### **Jak vypadají tvé současné plány do budoucna?**

Teď pracuji na dalším projektu. My totiž s výjimkou malého baru v Singapuru nemáme bar. Rád bych otevřel whisky Bar, protože si myslím, že je to to, co je nám vlastní, odkud jsme vzešli a kde jsme nejsilnější. Začal jsem se na toto téma bavit s Nikkou, rád bych totiž udělal uprostřed displej, kde by byly všechny Nikka Whisky a všude kolem by byly staré láhve skotských whisky, které se dnes již nedají koupit. Udělat něco na způsob japonských barů, které velmi často takové rarity běžně prodávají.

Koupil jsem od roku 1995 do roku 2010 v aukcích velmi staré láhve a nyní mám velké množství dnes již raritních lahví whisky. Je to něco jako muzeum. Kupoval jsem je, protože jsem cítil, že bych to měl dělat, nevěděl jsem přesně proč, ale po mnoha letech hodnota těchto beden velmi vzrostla. Myslím, že je načase tyto láhve začít prodávat, no a bar může být pro to klíčovým počinem.

O názvu ještě nejsem rozhodnut. Už tři roky říkám Emiko abychom otevřeli Nikka bar. Pořád se jim do toho nechtělo, ale teď od 29. dubna do konce května otevře Nikka v Paříži pop-up store, který se bude jmenovat Taketsuru Muzeum Bar. Najali proto nejlepší agenturu na světě. Viděl jsem projekt a ten vypadá opravdu úžasně. No já si říkám, že bude lepší otevřít bar s jiným jménem než Nikka Bar, a tak jsem to řekl Emiko a ona s tím souhlasí, chápe, že Nikka bar s pouze jednou značkou nemusí zajímat návštěvníky věčně. Chtěl bych udělat bar jiné dimenze, kde by byly i naše vzácné whisky, které existovaly v době, kdy žil Masataka Taketsuru. Tyto whisky, které Masataka Taketsuru znal, by mohly podpořit Nikku.

### **O jakém názvu tedy uvažuješ?**

No, abych byl upřímný, mám pocit, že by mohl být název Taketsuru Museum Bar, tím pravým jménem pro náš bar. Taketsuru zní japonsky, ale málokdo ví, že je tam spojitost s Nikkou. Navíc máme zhruba 2 000 starých lahví a to je vlastně také muzeum. Proč bych měl hledat něco jiného. Nikka s tím souhlasí, řekl jsem jim, že koupím bar a zaregistruji jméno pro Evropu. Uvidíme.

### **Máš vůbec při všech těch aktivitách čas pro sebe?**

Abych pravdu řekl, moc ne. Je to stále horší.

### **Jaké máš zájmy, máš rád umění, sport?**

Mám velmi rád sport. Kdybych nebyl podnikatelem, byl bych asi sportovcem. Hrál jsem hodně tenis, ale zranil jsem se, což byla pro mě katastrofa. Pokud bych se nezranil, hrál bych třikrát týdně. Měl jsem moc rád Björna Borga, tenkrát hráli John MacEnroe, Ivan Lendl, ale já jsem byl Borg. Byl jsem jediný z mých známých, kdo fandil Borgovi. Miloval jsem ho a viděl jsem ho hrát i živě.



### **V té době hrál i Yannick Noah...**

Ano, číslo jedna byl pro mě Borg a potom hned Yannick Noah, velmi charismatický chlapík s dobrým podáním. Měl jsem také rád Samprase s nejlepším podáním na světě, a Agassiho. Lendla moc ne, protože ten vždycky porazil Noaha až na jednu výjimku na Roland Garos. Lendla neměli tenkrát lidi rádi, ale nakonec mu fandili, protože opravdu tvrdě dřel.

Když jsem byl v Americe, viděl jsem i basket mezi Chicago Bulls a Philadelphia 60ers, což byl sice nejhorší tým, ale já měl možnost vidět na vlastní oči Michaela Jordana a Scottieho Pippena. Určitě jsem viděl jednu z největších legend mezi sportovci, bylo to úžasné, byl jako z jiné planety. Na NBA se ještě dnes vždy rád podívám.

### **A fotbal?**

Hrál jsem fotbal, když jsem byl mladší. Mám rád fotbal na mezinárodní úrovni, například Paris St. Germain s Ibrahimovičem.

### **V Paříži teď můžeš vidět jedny z nejlepších hráčů světa.**

To je pravda, vyhráli jsme i nad Chelsea.

### **Abych byl ale upřímný, tak se mi nelíbí, že fotbal je dnes jenom o penězích. To je důvod, proč se těším na mistrovství světa. Tam to bude spravedlivější.**

Absolutně souhlasím. Já jsem měl rád St. Etienne, například versus Mönchengladbach, protože to byli reální lidé. Mám ale také raději mezinárodní zápasy národních týmů.

V Americe jsem přišel na chuť i baseballu, chodil jsem na něj ve Filadelfii. Viděl jsem i světový pohár v rugby v Jižní Africe. Byl jsem na stadionu s Nelsonem Mandelou, když hrál Nový Zéland. Francie tam byla ve finále, ale tam jsme bohužel prohráli s Jižní Afrikou.

### **A co bys dělal, kdyby francouzská vláda zítra zakázala obchodování s alkoholem?**

Nevím, určitě bych pod nikým nepracoval. Možná bych postavil hotel nebo by mě napadl nějaký nový projekt, kdybych měl peníze. Možná bych odjel z Francie. Umím si představit žít někde jinde. Mám moc rád Řecko. Mám rád tamní počasí, jídlo. Měl jsem štěstí když jsem byl malý. Moji rodiče měli rádi dobré jídlo a cestování. Byl jsem ve všech nejlepších restauracích ve Francii. V některých i dvakrát nebo třikrát. V osmnácti letech jsem věděl vše o dobrém jídle a nebál jsem se objevovat nové země. Měl jsem rád ostrov Limnos, který nebyl tak známý a turistický. Byl to ostrov s vojenskou základnou, ale opravdu řecký, s krásným mořem. Pro mě to byl ráj, kde bylo možné jíst fíky ze stromu...

### **Když jsi poznal tolik prvotřídních restaurací ve Francii, která je pro tebe nejlepší?**

V Paříži mám hodně rád Septime restaurant. Tam vaří skvěle. Znáám tam lidi, oni mají od nás veškeré nápoje a mají nás rádi. Tu mohu doporučit. ■





1. **NIKKA SINGLE CASK MALT WHISKY MIYAGIKYO 1988 57%** Destilerie Miyagikyo je zřejmě známá díky výrobě ženštějšího stylu z obou Nikka singla maltů. U výběru single cask se ale nejedná o whisky jemnou a hebkou. Lahvování v sudové síle se projeví opravdová mocnost a energie tohoto intenzivního maltu, které jsou vyladěny s jejich hloubkou a komplexitou. **3 910 Kč**
2. **NIKKA SINGLE CASK MALT WHISKY YOICHI 1991 63%** Destilerie Yoichi je známá svými malty silnějšího charakteru a ani single cask není výjimkou. Yoichi single cask bývá více nebo méně nakouřená, což záleží na výběru sudu. Tato plnění nabízí nahlédnutí do autentických maltů, které jsou srdcem odkazu Nikka. **4 030 Kč**
3. **NIKKA SINGLE CASK COFFEY GRAIN 1997 57%** Je destilována výlučně z kukuřice na Coffeyho destilačním zařízení v destilerii Miyagikyo. Díky své překvapivé hloubce a plnosti mnohdy ani whisky expeti nemohou najít slova, kterými by popsali tuto unikátní whisky. **3 340 Kč.**
4. **NIKKA YOICHI 10 Y.O. 45%** byla označena časopisem Whisky Magazine v roce 2001 jako "Best of the Best" což přineslo japonské whisky mezinárodní uznání. V roce 2008 zvolil časopis Whisky Magazine tuto desetiletou single malt whisky za nejlepší na světě. Vzniká smícháním whisky zrajících v sudech po bourbonu a po sherry a také v nových dubových sudech, vyráběných a repasovaných v destilerii. Je to typický zástupce hlavního stylu palírny. **1 580 Kč.**



5.

6.

7.

**5. HANYU DISTILLERY CHIBIDARU CASK FINISH #346 58,2%. DESTILOVÁNO 2000 A LAHVOVÁNO 2012.**

Je single maltem, který si rychle získá Vaši pozornost, protože Vás zaujme svým výrazně odlišným charakterem. Někteří lidé vyzdvihují mnoho vrstev chutí této whisky, jiní jsou okouzleni její svěžestí a další mohou být zaujati jejím minimalismem v porovnání s uměním. **4 490 Kč.**

**6. CHICHIBU DISTILLERY CHIBIDARU SINGLE CASK # 286 61,9%. DESTILOVÁNO 2009 A LAHVOVÁNO 2012.**

Tato single cask whisky je koncentrátem destilerie Chichibu. Ovocná, dřevnatá, s květinovými a kořeněnými tóny, to vše v ní můžete v hojnosti nalézt. Zráním v soudcích čtvrtinové velikosti oproti běžně používaným, tzv. quarter cask "Chibidaru" je zvýšena rychlost a intenzita vzájemného působení mezi dřevem a destilátem v průběhu zrání. Výsledkem je whisky, která je již po několika málo letech dovedena k dokonalosti. **3 430 Kč.**

**7. ICHIRO'S MALT CHICHIBU THE FIRST 61,8%. DESTILOVÁNO 2008 A LAHVOVÁNO 2011.**

Čistý moment emoce! Toto je pozvánka k ochutnání první verze Chichibu single maltu. Všechno je do nejmenšího detailu propracováno. Tato láhev je výsledkem talentu a touhy Ichiro Akuta, zakladatele destilerie Chichibu. Jedná se o svěží ovocnou a slanou jednosladovou whisky se sladkými taniny s dlouhým a komplexním závěrem. **3 110 Kč.**

Warehouse #1 interview:



# STAN VADRNA

**Se Stanem Vadrnou jsem se sešel 11. dubna odpoledne v pražském hotelu The Augustine, kde pracoval ten večer za barem jako hostující barman. Guest bartending je ve světě poměrně běžná a populární praxe při které pozvaný barman převede své umění návštěvníkům baru a může být i inspirací pro barmany domácí. Stano Vadrna takovou osobností určitě je a navíc je i Brand Ambasadorem Japonské Nikka Whisky. To byl také důvod, proč jsem se tohoto světoběžníka ze Slovenska, zeptal na pár otázek.**

**Pracuješ jako Brand Ambassador japonské whisky Nikka. Jak ses k té práci vlastně dostal?**

To je trochu delší historie. Celá moje „japonská“ cesta začala někdy v době, když mi bylo 13. Začal jsem se zajímat o buddhismus a od tibetského přes theravadu až k zenu. Klíčová ale byla skutečná návštěva Tokia v lednu roku 2006. Bylo to na pozvání Kazuo Uyedy, u kterého jsem v Tender baru strávil 10 dnů, a přes něho jsem se dostal do destilérie Yamazaki, kde mi zařídil „privátní tour“. Takže jsem odjel sám z Tokia do Yamazaki, do té vesnice...

**Uměl jsi japonsky?**

Ne, ne, jen pár slov. Anglicky jsem uměl, ale tam nikdo anglicky nemluvil.

**Jak ses tedy orientoval a jak ses tam dostal?**

Tak, že jsem chtěl. Bylo to složité, ale když jsem na cestách, obtíže si nepřipouštím, beru to jako cestu, na které se učím. Poznávám sám sebe, jak se v určitých situacích zachovám, jak to vnímám a jak to na mě celé působí. Když se na to dívám zpětně, tak si myslím, že to byla dobrá škola, která mi určitě něco dala.

Průvodkyně v destilérii Yamazaki mi byla krásná Japonka, která navíc mluvila i anglicky. Strávili jsme spolu hodinu a já si vylubuji takový moment, který byl jako z pohádky. Procházeli jsme skladem sudů, na konci kterého byl východ a dovnitř dopadal zvenku sluneční svit. Vycházela ven jako první a říkala mi, abych ji následoval do zahrady. Když jsem vyšel ven, tak mi bylo jasné, že už jsem to jednou viděl. Bylo to v mých představách o mytickém Japonsku z obrazů 19. století. Viděl jsem japonskou zahradu s jezírkem, ve kterém plavaly koi rybičky a do kterého dopadala voda z vodopádu. Na svazích kolem rostl bambusový les a vedle mě byla třešeň, která v té době ještě neměla poupata, ale bylo jasné, že je to sakura. Byl to dokonalý obraz včetně té japonské krásy. Nahoře za bambusovým lesem vykukovala střecha nějakého kláštera. Zeptal jsem se, co tam nahoře vlastně je. A ona mi řekla, že je to chrám a vedle že je chýše, kde kdysi bydlel Sen no Rikyū, který kdysi založil čajovou školu Chado. Říkal jsem si, že to není možné. Bylo to takové probuzení a já si přesně pamatuji na ten moment, kdy jsem odcházel a říkal jsem si, že by to bylo skvělé jednou spolupracovat s nějakou japonskou destilérií. Byl to takový sen, na který jsem myslel cestou vlakem zpátky do Tokia a který mě nepustil ani tady v Evropě. No a potom se to nějak stalo.

### **Po jak dlouhé době?**

Dělal jsem prezentaci o japonském barmanství v Paříži na Cocktail and Spirits a přišla tam Géraldine z LMDW, která měla tehdy a dodnes má na starosti export a říká mi: „Stan, já zastupuji Nikka Whisky, nemohl bys použít nějaké láhve Nikka?“

Já na to OK, a ona přinesla láhve. Tehdy jsem poprvé uviděl tu krásnou malou hranatou láhev Nikka From the Barrel. Nechala mi tam ještě nějakou láhev Taketsuru a odešla. Bohužel jsem byl během prezentace ve „flow“ a zapomněl jsem je použít, ale utkvěly mi v hlavě, a když jsem se vrátil domů, hned jsem se podíval na stránky Nikka Whisky. Tehdy jsem měl v hlavě pouze Yamazaki a neřešil jsem nic, a najednou jsem si četl ten příběh Masataky Taketsuru – a to byl ten moment, kdy jsem viděl jistou paralelu mezi jeho a mým příběhem. Říkal jsem si, že ten týpek udělal zřejmě něco podobného jako já, tedy že jsem jel do Japonska, inspiroval jsem se japonským barmanstvím a přivezl jsem to do Evropy. Moc se mi to líbilo a napsal jsem Géraldine, jestli bychom mohli nějak spolupracovat. Thierry mi odepsal, jestli bych nechtěl přijet na konkurz, a od roku 2008 jsme začali spolupracovat. V září jsem už zastupoval Nikku na Whisky Live v Paříži.

### **Od té doby létáš do Japonska poměrně často. Jak s Japonci komunikuješ, rozumíš jim dobře?**

Načl jsem se až po pár návštěvách Japonska, že ne všechno, co vidím, je skutečně tak, nebo že to, co si myslí, a to, co říkají, mohou být dvě rozdílné věci. Na

co jsem si zvykl v poslední době, je, že si musím dávat víc pozor na to, jak se tváří, na jejich výraz, když reagují na to, co řeknu. Ta tvář ti mnohdy prozradí víc. Japonci jsou sví a například když jsou překvapení, udělají všichni stejný výraz údivu. Nejde pouze o mimiku, ale i o zvuky, které vydávají. Trvalo to sice dlouho, ale už jim začínám rozumět, a navíc už se ani nebojím zeptat. Například když vidím, že jsou v rozpacích, tak se stává, že se mi začínají otevírat. Oni totiž odpovědi jinak svým krajanům a jinak lidem, ke kterým ještě nemají tak blízko.

### **Jak bys hodnotil povědomí o japonské whisky v Evropě?**

Ve Francii velmi dobře, v Anglii se to během posledních dvou let rozjíždí, v Itálii také, ale myslím, že číslem jedna je v současné době Francie. Je to i tím, že se obě dvě kultury ovlivňují, to znamená, že Japonci mají rádi francouzskou eleganci, francouzské značky a obráceně, Francouzi milují japonskou kulturu, zbláznili se do manga komiksů a tak dále. O masivní popularitu japonské whisky ve Francii se zasloužila jednoznačně firma LMDW, to je nesporné. Oni byli průkopníci. Suntory ve Francii nedělá do dnešních dní takový marketing, jako když ji zastupoval Thierry a LMDW. Vlastně nikdo nepropaguje v Evropě japonskou whisky tak jako LMDW právě whisky Nikka.

### **Co bys řekl o Nikka Whisky na Slovensku a v České republice?**

V poslední době jsem trochu procestoval Slovensko. Byl jsem na místech, kde jsem v životě nebyl, a v životě bych si nemyslel, že tam budou mít japonskou whisky. Našel jsem ji i v zapadlých malých městech. Také jsem viděl bar v Košicích, který má takovou škálu Nikka Whisky, že to nemá asi nikdo ani v Bratislavě.

### **A v Čechách?**

O Čechách zatím nemohu nic moc říct, protože jsem v poslední době byl jenom párkrát v brněnském Baru, který neexistuje. Tam prodávají hodně Nikky, protože si ji oblíbili, a vidím, že na tom makají. Nemají pouze tu základní řadu, ale mají i ročníkové a prodávají, protože to vidím na láhvích. Do tohoto baru jezdím nejméně jednou za dva měsíce. Teď chtějí zase, abych přijel udělat trénink na Nikku, a to znamená, že se o tom ti kluci chtějí učit, že mají zájem – a to je dobře.

### **Jak si myslíš, že by se dal vzbudit větší zájem o Nikka Whisky?**

Já si myslím, že je možné získat zájem lidí přes hospitality a storytelling. Tento rok budu dělat na Nikka Perfect Serv soutěžích po Evropě workshopy o storytellingu. What's your story? One Guest, One Life. Na to se chce soustředit celý rok, protože o tom to celé je. Můžeš dělat, jaký chceš drink, ale když nezjistíš, kdo před tebou sedí a nepokusíš se poznat jeho příběh, tak nikdy



v životě nemáš šanci ho pozitivně ovlivnit příběhem té značky, tvého baru nebo tvým příběhem – a nebudeš tím pádem moci režirovat unikátní příběh každé noci. To je teď taková moje mise.

### **Řekni mi, jak děláš mizuwari neboli whisky s vodou?**

Originál je čistá voda, led a whisky, pokud použiješ sodu, je to Hi-ball. Nedávno jsem viděl už i v Japonsku, že začali přidávat plátek citronu nebo pomeranče.

Myslím si, že je to skvělý drink na léto, velmi osvěžující a každý drink chutná jinak, podle toho, jakou Nikka Whisky zvolíš. Když si vybereš z Nikka řady Nikka From The Barrel nebo 10letou Yoichi, pro každého něco, zvolíš nakouřenou, rašelinnou, kořeněnou a tak dále. Také si můžeš hrát s poměry.

### **Tvůj poměr pro hi-ball je 1 : 3?**

Do minulého týdne jsem dělal 50 : 100, to znamená 50 whisky a 100 voda. Když jsem chtěl, aby tam člověk cítil více tu svou oblíbenou whisky, tak jsem dělal 60 : 90 a teď jsem si oblíbil 30 : 60 Hi-ball, z Yoichi 10, to znamená z nakouřené a rašelinné Nikka Whisky. Pokud vezmeš Nikka Hi-ball sklenici, naplníš ji ledem, dáš 30 whisky a 60 vody, tak to máš přesně po okraj a je to vynikající drink.

### **... do kterého už nic nepřidáváš?**

Ne, ale ten postup přípravy je důležitý. Jde o to, abys ten drink krásně promíchal, aby ta voda tu whisky nezabila. Měl by se zachovat charakter whisky, ale zároveň by měl být drink osvěžující, jemný, dobře vyvážený.

### **To znamená, že dáváš led, potom whisky a nakonec vodu, nebo obráceně?**

Naplním sklo ledem, naliju trochu vody na ten led, vymíchám to. Tím roztopím tu vnější stranu ledu a ochla-

dím to sklo. Vyliju vodu, led tam nechám a až potom tam naliju whisky. Opět vymíchám, ten led pustí trochu vody do whisky, a potom voda. Potom promíchám a ještě zvednu ten led up and down, aby se ta whisky ještě takhle promíchala s tou vodou a that's it.

Představ si, že přijdeš do baru a budeš mít na sobě tričko „mizuwari kudasai. (mizuwari prosím)“ a lidi se budou ptát, co znamená kudasai a co je to mizuwari? No Nikka, voda, led. Takové věci mám v hlavě. Možná udělám Stand-up padling na Vltavě s takovým tričkem, uděláš dvě tři fotky a už to jede. Lidi si to spojí dohromady a možná budou tu whisky chtít ochutnat. Poslechnou si ten příběh.

### **Myslíš Taketsurův příběh?**

Ano, v něm je síla té značky. Není to vymyšlené, je to pravda pravdoucí a Japonci se nikdy nesnažili nějak ho zkrášlit. Zkrátka všechna fakta jsou daná na papíře.

### **Kterou Nikka Whisky máš ty osobně momentálně nejraději?**

Mění se mi to, ale mám rád tu značku takovou, jaká je, protože si myslím, že umí uspokojit každého. To mě fascinuje. Oni třeba udělají řadu Pure Malt a udělají Red, White, Black, přičemž Red je krásně jemná, White je rašelinná a Black je zase nakouřená.

### **A tvůj favorit je?**

Mám rád všechny. Black, protože je komplexní, s tou si hraju když dělám Old Fashioned. White, protože tam cítím tu tradici, kterou Taketsuru přivezl ze Skotska, a když si dám Red, tak tam zase cítím ten japonský jazýček.

### **Které bary v Japonsku se ti zdají úplně top a proč?**

Například Little Smith, to je zajímavý bar. Se šéfbarmánem Mimim jsme si rozuměli, on studoval v Kanadě, takže uměl i anglicky, poznal i západní kulturu a já jsem se tam vždy cítil jako doma. Staff byl otevřený, zábavný a já jsem se tam cítil dobře, i když jsem tam byl třeba sám a jinak tam byli pouze Japonci. Barmani mě dali do takové pohody, že jsem se cítil být součástí nějakého příběhu. Chovali se ke mně jako bych byl jedním z nich, a to je paráda.

Tender bar je můj top top bar. Tam jsem procítnul, tam jsem dostal ten trénink. Ten mi otevřel oči, a tak jsem za to velmi vděčný a vážím si Uyedovy práce.

### **A v čem je jeho výjimečnost?**

Myslím si, že je to v tom, že se nezařadil do toho mainstreamu japonského barmanství. Nepodřídil se pravidlům japonské barmanské asociace, ale přišel s vlastními pravidly a následoval svoje srdce. Dělá to, co si on osobně myslí, že je nejlepší pro jeho hosty. Ať už jsou to jeho techniky či přístup k hostům. On bude stále pracovat, dokud ho nohy ponесou. On říká, že být barmanem znamená, že ty jako barman osobně sdílíš



svoje srdce s každým svým hostem, a to znamená i to, že se ti tvé srdce zmenšuje každou noc. On zkrátka oddaluje ten moment, kdy už nebude moci to srdce se svými hosty sdílet. Tam jsem se naučil, co to znamená tady a teď, že máš jedinou šanci udělat to tvoje teď nejlepší, protože ten moment už se nevrátí. Tady a teď bude zítra zase jiné, možná lepší, možná horší, ale určitě jiné, kdo ví. A ten proces, že se otevrou dveře a ty jsi na jevišti, nemáš šanci se schovat. Jsi tam pro sebe a pro ně.

**Fantasické. Já jsem se setkal v Mexiku v baru La Capilla s barmanem Donem Javierem, o kterém jsi možná slyšel, protože jeho bar je pravidelně zařazován mezi nejlepší tequila bary světa. Znáš ho?**

To je ten starý pán, který míchá drinky nožem?

**Ano, on má devadesát let, chodí pomoci té ohrádky, přijde za bar, sedne si a směje se, baví své hosty.**

No a to je ono, takže tohoto člověka musím potkat, to znamená, že musím jet do Mexika.

**Najdeš ho v Tequila town, ale pozor, nemá ani název baru na fasádě...**

Já jsem už o něm slyšel od Pioneers of tequila v Londýně od Dre Massa a Henryho Besanta, který minulý rok umřel. Pro ně je La Capilla ten chrám a on je ten top člověk, protože je to osobnost, on dává sebe a takové bary přežijí navěky.

**Co tě nejvíce baví a co třeba nejvíce trápí na tvé práci Nikka Brand Ambadora?**

Mám rád ten pocit, že můžu něco budovat, že jsem součástí nějaké tradice a historie, která mi je něčím blízká, protože se v ní nějak vidím. Já jsem jenom nepatrným zrníčkem v celém tom procesu, ale jsem tam a baví mě šířit nejenom ten brand jako takový, ale i ten příběh, co za tím stojí, protože podle mě je to úžasný příběh. Já vím, že každý den vznikají nové značky, ale jejich příběhy jsou často jenom výmysly. Já jsem tedy rád, že můžu pracovat se značkou, jejíž příběh je pravdivý a je možné za ním stát. Když potom vidíš ty lidi v Nikka destilériích, jak pracují a jak s tou značkou opravdu žijí, je to hezké. Navíc s tou značkou mohou paralelně šířit svou filozofii, která je ovlivněná japonským zenem. Zen je i v přípravě té whisky i v jejím servování, takže mi všechno tak nějak zapadá.

**Takže z tohoto pohledu jsi vlastně šťastný člověk?**

To ano.

**Je tedy vůbec něco, co tě na tvé práci trápí?**

Ani ne, ze začátku to sice bylo velmi náročné na čas a já mám ženu a malou dceru. V LMDW nikdy neměli ambasadora a tak mi udělali tour na tři čtyři měsíce... Řekl jsem jim, že takhle nechci pracovat. V té době se i mé manželství třásla v základech, ale teď je to dobré, snažím se, aby byla v první řadě rodina a potom všechno ostatní. ■



# NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



## LEGENDRE HERBSAINT

je anýzem ochucený likér, který je vyráběn v New Orleans ve státě Louisiana.

Herbsaint poprvé vyrobili v roce 1934 J. Marion Legendre a Reginald Parker z New Orleans, kteří se naučili ve Francii během první světové války výrobu absintu. Začal se prodávat po zrušení prohibice a byl unikátní ve své kategorii jako náhrada absintu a protiklad pastisu.

Protože nikdy neobsahoval pelyněk, musel upustit od původního názvu Legendre Absinthe, a tak vznikl název Legendre Herbsaint. Původ slova Herbsaint pochází z kreolského Herbe Sainte (posvátná bylina), což je výraz pro Artemisia absinthium a kromě písmene r je anagramem pro absinthe.

**CENA: 940 Kč**



## FILAGNOTTI

Toto víno vyrábí Steffano Bellotti na své farmě Cascina Degli Ulivi z hroznů Cortese, které rostou na svazích orientovaných na jihozápad ve vesnici Tassarolo. Podloží je z červeného jílu. Vinifikace a zrání probíhá v akátových sudech. Výsledkem je víno plného těla, jemné a bohaté, s typickou mandlovou vůní. Toto víno je excelentní k různým pokrmům, ke kterým by mělo být servírováno ve sklepní teplotě. Kvašení a zrání probíhá v 25 000litrových dřevěných kádích po dobu 11 měsíců. Do tohoto vína nejsou přidávány žádné sulfity.

Více informací o Stefanu Bellottim naleznete v čísle 4/2012 našeho časopisu na [www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz).

**CENA: 480 Kč**



## CACHAÇA ENGENHO DA VERTENTE

je vyráběna v Santo Antônio do Jardim ve státě São Paulo v měděných kotlíkových destilačních zařízeních ze zkvašených šťáv ručně sklizené cukrové třtiny. Kvašení probíhá přirozenou cestou. Nejsou používány žádné chemické substance k urychlení celého procesu. Tato Cachacy je ročně vyrobeno pouze 10 000 láhví.

Paulo Antônio Magoulas, prezident brazilské akademie Cachacy, řekl o této značce, že je vyráběna s potěšením a proslulou péčí svých výrobců a že disponuje osobitou chutí, kterou je příjemně ocenit.

**CENA: 620 Kč**



## CACHAÇA VELHO BARREIRO ANNIVERSARY OURO

je vysoce kvalitní jemná Cachaca, která byla uvedena na trh v roce 2005 u příležitosti 130. výročí založení destilérie. Zraje 10 let uvnitř sudů Jequitibá-rosa a je plněna do zlatých výročních lahví v brazilském státě São Paulo. Tato Cachaca je určena především k pomalému vychutnávání malými doušky. Hodně fotbalových fanoušků je zvědavých, jestli budou brazilští fotbalisté mistry světa na šampionátu, který se letos koná právě v Brazílii. Pokud ano, nebude mezi uváděnými 40 000 výrobci Cachacy zřejmě žádná, kterou by se toto vítězství mohlo lépe oslavit.

**CENA: 430 Kč**

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



## ARRAN 12 YEAR OLD CASK STRENGTH

Pro přípravu této dvanáctileté whisky lahvované v sudové síle vybral mistr palírník James Mac Taggart kombinaci pěti poprvé plněných sudů po Sherry, takzvaných Sherry Butts o obsahu 500 litrů, 13 podruhé plněných Sherry Hogshead sudů o obsahu 238,6 litru a 31 sudů po Bourbonu s obsahem 200 litrů. Vliv sudů po sherry obohatil klasickou charakteristiku Arran whisky o sladké ovoce a kořeněný dub a sudy po bourbonu dodaly jemnost vanilky a vytvořily tak novou, bohatou a mocnou edici sladových whisky Arran.

**CENA: 1 210 Kč**

## CIGAR JOURNAL

je respektovaný odborný časopis zabývající se tematikou prémiových kuřáckých radostí. Na své si přijdou všichni, kteří se potřebují dozvědět více o všech aspektech doutníkové nebo dýmkové vášně. Pravidelné hodnocení prémiových ručně vyráběných doutníků a jejich tasting notes, reportáže a rozhovory s výrobci, novinky na trhu a další zajímavá témata – to je lákavý obsah časopisu, který vychází 4x do roka bilingvně, německy a anglicky.

**CENA: 195 Kč**

## RON DEL BARRILITO SUPERIOR ESPECIAL \*\*\*

Fernándezova rodina započala s blendováním rumů z cukrové třtiny na ostrově Portoriko v srdci Karibiku v 18. století. Vedle sudů, ve kterých byl uložen rum k nerušenému zrání, byl rum plněn i do menšího soudku pro osobní potřebu. Svými hosty byli následně často dotazováni na rum jedinečné chuti, na ten ze soudku, na Barrilito. V současnosti vyrábí Fernándezova rodina rum přesně stejnou cestou jako před 200 lety, s použitím shodného tajného receptu. Jako mnoho jiných i tento rum stárne metodou pomalého nerušeného zrání, kde je část uloženého rumu ztracena vypařováním. Této odpařené části se říká andělský podíl a v případě rumu Barrilito se již rum do sudů během zrání nedoplnuje. Odpařené množství rumu může dosáhnout až 40 %, jinými slovy je skoro polovina destilovaného rumu ztracena. Rum, který zůstává uchován v soudku, je zde nazýván Andělský poklad s výjimečnou, ojedinelou charakteristickou chutí a je vyráběn v limitovaných edicích. Ron del Barrilito Superior Especial je blendem šesti- až desetiletých rumů, stařených metodou nerušeného zrání.

**CENA: 1 080 Kč**



## TENORES

vino z produkce Tenute Dettori ze Sardínie je odrazem místní energie a elegance. Jedná se o klasické víno hroznů Cannonau ze Sennori, víno bez chemikálií a bez kompromisů. Více informací o Tenute Dettori i o tomto víně naleznete v minulém čísle našeho časopisu na [www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz).

**CENA: 1 020 Kč**



# TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT



**WODKA TONIC** - Majitel tokijského koktejlového baru Wodka Tonic byl velice příjemný chlapík. V nabídce jeho baru jsem našel opravdové skvosty v podobě mnohdy velmi starých láhví. Nejednalo se pouze o whisky, ale i o jiné destiláty, jako například rummy nebo gin. Tanqueray Malacca i mixery Fever-Tree byly samozřejmostí, a tak jsem usoudil, že v té době aktuální, 10. číslo našeho časopisu tady bude ve správných rukou:)



## DALŠÍ ÚSPĚCHY PRO TONIKY FEVER-TREE.

Toniky Fever-Tree jsou s hrdostí servírovány ve většině z Top 10 restaurací světa. Jak bylo uvedeno v časopisu Restaurant Magazine 2013.

Jsou to následující restaurace:

- El Celler de Can Roca, Girona, Spain (2)
- Eleven Madison Park, New York (4)
- Dinner by Heston Blumenthal, London (5)
- Mugaritz, San Sebastian, Spain (6)
- Arzak, San Sebastian, Spain (8)
- The Ledbury, London (10)

A navíc podle průzkumu Leslie Henry, který byl učiněn mezi 50 Top bary a restauracemi světa byly toniky Fever-Tree vybrány jako preferované majoritním počtem dotázaných.



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

## JUSTIN TIMBERLAKE & FIJI WATER V PRAZE

Třetího června vystoupil v pražské O2 aréně americký zpěvák Justin Timberlake. Koncert v rámci turné The 20/20 Experience World Tour pořádala agentura Live Nation. Ta se také postarala o to, aby zpěvák a jeho management měli vždy po ruce vodu, na kterou jsou zvyklí, tedy artéskou vodu Fiji Water. Vzhledem k tomu, že byla objednána a dodána celá paleta, vše proběhlo hladce. Justin Timberlake podal skvělý výkon a diváci se výborně bavili.

**FIJI WATER - 0,5L / 40 Kč**



**FRANK WARD** nám potvrdil naši domněnku, kterou jsem vyjádřil v minulém čísle našeho časopisu v závěru obsáhlého materiálu z Barbadosu, když nás informoval o tom, že byla prodána destilerie kterou vedl. Stalo se tak v květnu tohoto roku po dohodě akcionářů, kteří uzavřeli obchod se společností Rémy-Cointreau. Ta se tak konečně dočkala toho, že získala destilerii o kterou léta usilovala a bude tedy moci koncem roku začít rum pro svou značku Mount Gay sama destilovat.



Warehouse #1 představuje:

# Santa Teresa<sup>®</sup>

FUNDADA EN 1796



Poprvé jsem ochutnal rum Santa Teresa Gran Reserva v roce 1983, kdy jsem se jako sedmnáctiletý seznámil se španělskými vrstevníky ve strašnickém hotelu Solidarita. Je docela pravděpodobné, že to byl můj vůbec první rum z cukrové třtiny, který jsem kdy ochutnal. Deset let po této zkušenosti jsme dovezli do republiky první destiláty a ještě před koncem minulého století jsme začali romy Santa Teresa zastupovat. Máme pocit, že se jedná o nedocenené skvosty a tak bychom Vám je rádi blíže představili.

text a foto: Jakub Janeček

**HACIENDA**  
**SANTA TERESA**  
**EL CONSEJO** **ESTADO ARAGUA**  
**1796**

# ÚVODEM NAHLÉDNĚME DO HISTORIE

- 1771** Martín de Tovar získal od španělského krále Carlose III. titul vévoda z Tovarů a královskou listinu Tierras de Tovar, vymezující pozemky, které mu patřily. Na těchto a dalších pozemcích se dnes nachází Hacienda Santa Teresa.
- 1796** Byla založena Hacienda Santa Teresa španělským hrabětem Tovar y Blanco. Jeho rodina vlastnila tuto haciendu do roku 1885.
- 1818** Osvoboditel Simon Bolívar podepsal na pozemcích Santa Teresy svou historickou proklamaci Abolición de la Esclavitud neboli zrušení otroctví.
- 1826** Z Hamburku přijíždí mladý Němec jménem Gustav Julius Vollmer. Jeho otec ztroskotal na své lodi, která se plavila do Venezuely, a tzv. roseta neboli znak, který používal na svých plachtách, dnes zdobí etikety láhví rumů Santa Teresa.
- 1830** Gustav Julius Vollmer uzavřel sňatek s Panchitou Ribas y Palacios, neteří generála José Felixe Ribase, který bojoval ve válce za nezávislost Venezuely. Panchita byla zároveň sestřenicí Simona Bolívara a také jedinou osobou, která přežila masakr její rodiny španělskými vojáky.
- 1885** Syn Gustava Julia Vollmera a Panchity Ribas Gustavo Julio Vollmer Ribas koupil Hacienda Santa Teresa a další přílehlé pozemky, začal s modernizací a další výstavbou. Přivezl také z Evropy měděné kotlíkové destilační zařízení.
- 1893** Přijel první vlak do zastávky El Consejo, která se nacházela na trati z Caracasu do Valencie. (Tato trať dnes již není funkční a bývalá zastávka je součástí Hacienda Santa Teresa.)
- 1909** Byla zaregistrována značka Ron Santa Teresa, první značka rumu ve Venezuele a třetí obchodní značka v této zemi vůbec. Byla zde také instalována první rektifikační kolona.
- 1913** Gustavo Julio Vollmer Ribas koupil první traktor ve Venezuele, s jehož pomocí dopravoval cukrovou třtinu k lisu.
- 1936** Byl uveden do provozu první lis na cukrovou třtinu s elektromotory a započalo se s výrobou celé škály rumů.
- 1947** Bratři Gustavo a Alberto J. Vollmerové pokračují v modernizaci haciendy.
- 1958** Začala se prodávat Gran Reserva v moderní láhvi, kterou navrhl Martin J. Ferguson.
- 1970** Farma cukrové třtiny s malou destilérií byla transformována v moderní agroindustriální komplex.
- 1983** Byl vyroben rum Santa Teresa Selecto, první Extra Añejo prémiový rum ve Venezuele.
- 1986** U příležitosti 190. výročí založení Hacienda Santa Teresa byl uveden na trh rum Santa Teresa Bicentenario.
- 1996** U příležitosti 200. výročí založení Hacienda Santa Teresa byl uveden na trh rum Santa Teresa 1796 zrající pomocí starého unikátního systému solera.
- 2000** 457 rodin obsadilo pás pozemku patřící rodině Vollmerů. Následná vyjednávání vyústila v urbanistický projekt Camino Real.
- 2003** Tři mladí gangsteři přepadli strážného Santa Teresy a ukradli mu pistoli. Nedlouho po incidentu založil Alberto Vollmer projekt "Alcatraz", pomáhající začlenit gangstery do normálního života.







# POSTUP VÝROBY RUMŮ SANTA TERESA

Hacienda Santa Teresa se nachází ve Venezuele v údolí Aragua. Tady roste cukrová třtina a probíhá celý proces výroby rumů od kvašení přes destilaci a zrání až po láhování. Na zdejší úrodné půdě rostou i místní vysoké palmy Chaguaramo, které lemují silnice uvnitř destilerie, a jsou pro ni tím pádem i jakýmsi symbolem.

Španělé objevili údolí Aragua v roce 1567. Po dlouhá léta to bylo zemědělské údolí, kde se pěstovala pšenice, cukrová třtina, bavlna, kakao a další plodiny.

V roce 1796 hrabě de Tovar y Blanco spojil pozemky, které mu dal španělský král, s dalšími statky a založil haciendu Santa Teresa, která byla pojmenována po jedné z jeho dcer.

V roce 1885 Gustavo Vollmer Ribas koupil haciendu Santa Teresa, kde začal vyrábět rum roku 1896. Rum Santa Teresa je od roku 1909 první registrovanou obchodní značkou rumu ve Venezuele.

Hacienda Santa Teresa je situována v těsné blízkosti bývalé železniční stanice el Consejo, což byla jedna ze zastávek na trati mezi Caracasm a Valencií, která byla v provozu v letech 1893–1963. Roku 1988 byla tato bývalá železniční stanice zrekonstruována a adaptována pro potřeby haciendy Santa Teresa.

Minulý rok jsem se tam například sešel s Master Blenderem Nestorem Ortegou a s Carlosem Herrerou, abychom společně ochutnali celou řadu rumů Santa Teresa a abychom na tomto historickém místě následně poobědvali.

## **CUKROVÁ TŘTINA**

Cukrová třtina má svůj původ v Orientu a podle některých pochází z Číny. Do Venezuely se cukrová třtina dostala na počátku 16. století z Kanárských ostrovů. Třtinu si s sebou do údolí Aragua přivezli španělsští conquistadoři, aby si mohli osladit své pokrmy a popíjet guarapo neboli její zkvašenou šťávu, jež je vlastně

předchůdcem rumu. Cukrová třtina se dobře uchytila a odolávala všem druhům povětrnostních vlivů. Pěstitelé nicméně brzy zjistili, že cukrová třtina, jež roste v údolí Aragua, má vyšší obsah cukru, výraznou chuť a vyšší výtěžnost v porovnání s třtinou z jiných oblastí Venezuely.

Majitelé Haciendy Santa Teresa tvrdí, že je toto údolí výjimečné díky kombinaci různých prvků: **PŮDY, VODY, VĚTRU, PODNEBÍ, NADMOŘSKÉ VÝŠKY, a LIDÍ.**

Hluboké úrodné **PŮDY** Santa Teresy jsou obzvláště bohaté na draslík, který má zásadní vliv na utváření cukru ve třtině.

Cukrová třtina potřebuje spoustu **VODY**. Průměrné úhrnné množství dešťových srážek v oblasti Santa Teresa je 1 200 mm. Ostatní venezuelské plantáže, na nichž se pěstuje třtina, jsou buď mnohem sušší (700 mm ročně), nebo tam naopak prší mnohem víc (1 600 mm) – a za takových podmínek je velice těžké třtinu vysévat, pěstovat a sklízet.

Dalším prvkem je **VÍTR**. Santa Teresa má speciální polohu na začátku údolí Aragua, kolem něhož se tyčí hory, což má blahodárny důsledek. V malých údolích fouká vítr mnohem rychleji než na otevřených prostranstvích. Ale když se tyto větry dostanou do tohoto údolí, jež se znenadání otevírá, zpomalí na rovnoměr-



nou rychlost a stejnoměrně rozsévají to, co s sebou přinesly, tedy déšť.

V příjemném **PODNEBÍ** Araguy, jež se blíží věčnému jaru, se cukrové třtině dobře daří. Není se co divit, že se raným osadníkům na tomto místě tak líbilo. Teploty se pohybují v rozmezí od 8 °C během nejchladnějších

nocí až po 40 °C v nejteplejších obdobích roku. Díky tomuto rozdílu až 32 °C mezi nejvyššími a nejnižšími teplotami je obsah cukru ve třtině tak vysoký a její chuť tak sladká.

Toto kolísání teplot je rovněž důsledkem ideální **NADMOŘSKÉ VÝŠKY** Santa Teresy. Ve zbytku země se cukrová třtina pěstuje v místech, jež jsou méně než 300 m nad mořem. Naproti tomu průměrná nadmořská výška Santa Teresy je 535 m nad mořem.

**LIDÉ** jsou jako ostatně ve všech oborech samozřejmě tím klíčovým faktorem. Po více než 200 let se Santa Teresa může spolehnout na stejně tvrdě pracující muže a ženy, kteří se obrnili trpělivostí, získali zkušenosti a znalostí a v neposlední řadě zvládli speciální techniky.

Skutečnost, že cukrová třtina roste v údolí Aragua, je vlastně „rodným listem“ rumu Santa Teresa. Nicméně díky mnohaletým zkušenostem, speciálním technikám a využívání prastarých tajemství a postupů si Santa Teresa, pokud jde o výrobu rumu, získala privilegované postavení. Proces výroby rumů Santa Teresa můžeme rozdělit na fermentaci a destilaci melasy, zrání a blendování.

#### **FERMENTACE**

Výroba rumu začíná kvašením cukru obsaženého v melase. I když je melasa zbytkový produkt, který je získán při výrobě cukru, stále ještě určité procento



to cukru obsahuje. Existují dva způsoby fermentace, kvašení jednotlivých várek nebo kontinuální kvašení. Někdy mohou být tyto metody i kombinovány. Santa Teresa používá kvašení kontinuální.

K nastartování fermentace jsou do vodou naředěné melasy přidány kvasnice. Během procesu fermentace

je cukr přeměněn na etylalkohol a karbonový plyn. Kontinuální fermentace trvá kolem 15 hodin, zatímco fermentace várky trvá dvakrát až třikrát déle. Výsledkem je takzvané mosto, neboli zkvašený mošt. Zkvašený mošt je u Santa Teresy velmi čistý. Obsahuje méně než čtvrtinu nečistot moštu, který je výsledkem při kvašení várky. Obecně platí, že čím déle trvá proces fermentace, tím více má mošt nečistot.

Zkvašený mošt z kontinuální fermentace je následně destilován, čímž je získán velmi lehký alkohol, který je základem pro výrobu rumů Santa Teresa. Některé z fermentovaných moštů se nechávají kvasit a zrát několik dnů navíc, aby se povzbudilo přirozené okyselení. Destilát z tohoto sekundárního kvašení je bohatý na „congeners“. Ty zajišťují unikátní vůni a chuť rumů Santa Teresa.



## DESTILACE

Dalším krokem je destilace zkvašené melasy. Destilace spočívá v oddělení alkoholu a vody pomocí zahřívání, při němž se využívá rozdílných teplot varu obou těchto sloučenin. Alkohol se vypařuje jako první a je odváděn do kondenzátorů, kde se shromažďuje v tekutém skupenství.

Santa Teresa destiluje rum dvěma postupy: kontinuální destilací a destilací v kotlíkovém destilačním přístroji. „Kotlíkový“ destilační přístroj je určen k destilaci po dávkách a má kapacitu 1 800 litrů denně. Naproti tomu kontinuální destilační přístroj se vyznačuje kapacitou 80 000 litrů denně.

Rum vyrobený metodou kontinuální destilace v destilerii Santa Teresa je třikrát světlejší než obdobný rum z Jamajky či Martiniku. Ve čtyřech kolonách kontinuál-

ního neboli kolonového destilačního přístroje se kombinují procesy hydroselektce a rektifikace za účelem odstranění nežádoucích alkoholů, jako jsou přiboudliny, a nežádoucích kongenerů. Rovněž je získáván alkohol bohatý na žádoucí kongenery, který míchaným rumům Santa Teresa dodává zvláštní chuť.

Rum vyráběný v kotlíkovém destilačním přístroji je destilován ručně. Proto jeho kvalita závisí na zkušenostech a dovednostech obsluhy. Melasa je zde destilována dvakrát: při první destilaci dochází k oddělení alkoholu od vody, zatímco druhá destilace dodává alkoholu potřebné chutě a aroma.

Rum destilovaný v kotlíkovém destilačním přístroji je bohatý na žádoucí kongenery, díky nimž má rum výjimečný buket a je neobyčejně sladký. Je to díky tomu, že se melasa nechává před destilací kvasit ještě o několik dní déle.

## ZRÁNÍ

Pomocí laboratorní analýzy a zkušených ochutnávačů je vybrán z destilace pouze ten nejlepší alkohol. Tento alkohol je naředěn na 60% roztok a uskladněn v sudech z amerického dubu bílého a francouzského letního dubu z oblasti Limousin.

Nejdůležitějším faktorem pro dosažení vyváženého, zakulaceného a zralého rumu je čas. Během zrání dochází v sudech ke dvěma základním reakcím.

Za prvé alkohol a kongenery reagují s ligniny a kyselinou taninovou ve dřevě. Tyto prvky stojí za chutěmi a charakteristickou barvou, již rummy získávají při zrání v dřevěných sudech.

Za druhé dochází k oxidaci v důsledku odpařování alkoholu a přístupu vzduchu do sudů prostřednictvím pórů ve dřevě.

Tyto reakce jsou klíčem k magické proměně rumu během zrání. V tropických zemích, jako je Venezuela, rum dozrává třikrát rychleji. Díky vysokým teplotám je navíc výměna mezi dřevem a rumem bohatší.

Kromě toho je také míra odpařování vyšší než v chladných zemích. V prvních dvou letech se odpaří asi 7 % ročně a ve zbývajících letech pak asi 4 % ročně. Pro srovnání – míra odpařování whisky ve Skotsku je pouze okolo 2 % ročně. Ve skladech zrajících rumů Santa Teresa je na stěnách pěstován speciální břečtan, který výrazně snižuje míru odpařování.

Venezuela je jednou z nemnoha zemí na světě, kde je zákonem předepsáno, že společnosti musejí svůj rum nechat zrát minimálně dva roky. To je důležité pro celkovou kvalitu venezuelských rumů.

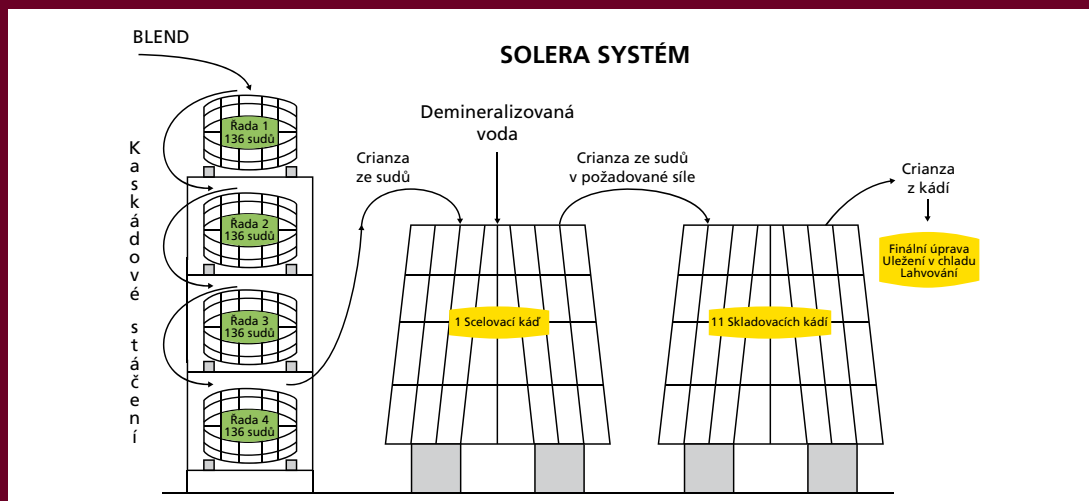
V Santa Terese je 18 skladů, v nichž zraje více než sto tisíc sudů rumu. Najdete zde komerční rummy do 10 let stáří, speciální Crianzas ve věku 20 a více let, ale jsou zde i extra vyzrálé rummy používané pro prémiové značky, které jsou téměř 80 let staré. V některých sklepech

jsou malé sudy o objemu asi 200 litrů, zatímco v jiných jsou ohromné kádě, jež pojmu až 18 000 litrů.

Výroba rumu je proces vyžadující spoustu času a obětavosti. Když rumy dosáhnou náležitě věku, jsou některé pečlivě vybrány k tomu, aby podstoupily druhý jedinečný proces zrání systémem nazývaným Solera. Produktem,

v roce 1796 Hacienda Santa Teresa založena. V tomto skladu, který se nazývá Criadero de la Solera – criadero znamená líheň – jsou čtyři úrovně sudů z francouzského dubu letního z oblasti Limousin.

Směs vstupuje do systému Solera přes horní sud, který je označován jako 1. řada, a postupně přechází



který prošel systémem Solera, o němž se zakrátko dozvíte více, je například rum Santa Teresa 1796.

Další rumy jsou pečlivě vybírány a míchány pod dohledem laboratoří a týmu zkušených ochutnávačů. Míchat rum je jako malovat obraz. „Plátnem“ pro rumy Santa Teresa je zralý světlý rum, který tvoří základ zdejší směsi. Potom se jako tahy umělcova štětce přidávají v náležitých poměrech nejrůznější rumy, například ty, které prošly kotlíkovou destilací.

Po smíchání rum více než týden odpočívá. Nakonec je při nízkých teplotách přefiltrován, aby došlo k jeho pročištění, a stáčí se do lahví.

### SANTA TERESA 1796

Jedinečný vyzrálý rum Santa Teresa 1796, kterému ve Venezuele říkají zkráceně 1796, se vyznačuje úžasnou vůní a chutí a je jedním z nemnoha rumů světa, k jehož zrání je používán systém Solera. Solera je systém zrání, který se v Evropě používá pro víno a sherry.

Do systému Solera vstupuje směs, jež je nazývána matka nebo mateční rum. Tato směs je vyrobená z rumů nejrůznějších druhů, například ze světlého rumu, rumu, který prošel kotlíkovou destilací, a rumu, jenž zrál v sudech ze dřeva mandlovníku mořského. Jsou vybírány rovněž rumy různého stáří, obvykle rumy mezi čtyřmi až 35 lety.

Rum 1796 dozrává ve speciálním skladu, který se nachází nedaleko domu Casa Tovar, kde byla právě

do nižších úrovní, až se dostane do spodního sudu 4. řady. Tohle je skutečné srdce systému Solera.

Nejdříve je odčerpána asi polovina rumu ze sudu ve 4. řadě a je nahrazena polovinou rumu ze sudu ve 3. řadě. Tentýž postup se opakuje i v dalších řadách, až nakonec zůstanou sudy 1. řady z poloviny prázdné. V tomto okamžiku jsou poloprázdné sudy 1. řady doplněny výchozí směsí neboli matkou (madre). Rum odebraný ze sudů 4. řady je mísen ve velkých dřevěných kádích.

Když je rum v sudech, označuje se Crianza de Barril. Crianza znamená nejen zrání, ale také vychovávání, jako u dětí. Rum z kádě se nazývá Crianza de Los Toneles. Pouze polovina rumu Crianza de Los Toneles se stáčí k lahvování coby Santa Teresa 1796. Tento rum je upraven na příslušnou sílu přidáním demineralizované vody z vlastních studní Hacienda Santa Teresa. Poloprázdné kádě jsou pak doplněny rumem crianza de barril ze sudů 4. řady.

Tato technika odčerpávání pouze poloviny tekutiny obsažené v sudu nebo kádě vyžaduje dovednost a řemeslnou zručnost.

Rum 1796 stráví zráním v systému Solera zhruba šest let. Nicméně vzhledem k tomu, že sudy ani kádě nejsou nikdy zcela vyprázdněny, je velmi obtížné stáří rumu stanovit. Znamená to, že rum zraje pořád.

Při použití tohoto postupu určité procento rumu systémem Solera nikdy neopustí. Toto „srdce“ dodává rumu 1796 jedinečnou kulatost a delikátní jemnou chuť. ■



# ALBERTO VOLLMER MÁ PRO STRACH UDĚLÁNO

text: Jakub Janeček, foto: archiv Santa Teresa

Alberto Vollmer převzal se svým bratrem vedení rodinné společnosti Santa Teresa v roce 1999, přibližně ve stejnou dobu, kdy se Hugo Chavez ujal vlády ve Venezuele. V té době na tom nebyla nejlépe ani Santa Teresa, ani Venezuela jako taková. Následná Chavezova „revoluce“ pro chudé zdevastovala soukromé společnosti a ostře rozdělila zemi na tábor jeho příznivců a odpůrců. Za vlády Venezuelského prezidenta Huga Chaveze nebylo výjimkou slyšet jeho dlouhé proslovy a burácení k příznivcům v rudých baretech. Jedním z jeho hesel bylo i „Třeste se oligarchové, třeste se!“



Ne všichni bohatí podnikatelé se ale zalekli. Jedním z nich byl, jak se ukázalo i Alberto Vollmer, dnes 46 letý spolujitel rodinné destilerie Santa Teresa. Tento chlapík, který sám sebe nazývá černou ovčí šlechtického rodu se vrhl pod vlivem událostí do sociálních projektů v chudinských čtvrtích nazývaných ve Venezuele barrios. Konkrétně těch, které sousedí v údolí Aragua 47 mil západně od Caracasu s jeho rodinnou usedlostí. Místní barrios, kterým dominují ozbrojené gangy vedené delikventy bez vyhlídek na lepší budoucnost patří mezi nejnásilnější ve Venezuele a začít s nimi něco dělat se postupem času ukázalo jako zásadní pro udržení rodinného byznysu. Nezaměstnanost ve zdejších chudinských čtvrtích dosahovala mezi mladými muži 60% a Chavezovy výzvy k třídnímu boji zde padaly vždy na úrodnou půdu. Ne nadarmo patřila Aragua k Chavezově silné voličské základně.

V noci 26. února 2000 obsadilo na 457 rodin velký kus země patřící Vollmerům s tím, že ho zabírají, protože nemají kde bydlet. Alberto Vollmer se rozhodl namísto volání o pomoc místní policii, přistoupit k vyjednávání. Nechtěl totiž tím, že by jen tak ustoupil

vytvořit nebezpečný precedens pro další invaze. S použitím techniky, kterou se naučil na Harvardu v rámci kurzu řešení problémů pro řídicí pracovníky, začal jednat s předákem squatterů José Omarem Rodríguezem, dřívějším seržantem vzdušných sil a veteránem z Chavezova nepovedeného puče v roce 1992.

Na konci jednání ke kterým byl přizván i guvernér, bylo dohodnuto že pan Vollmer daruje 60 akrů, stejně jako projekt k vybudování komunity 100 domů. Počet rodin byl totiž během vyjednávání snížen na lépe ovladatelných 100. Zároveň bylo dohodnuto, že pan Rodríguez zajistí pracovní síly nutné pro vybudování domů a že vláda zajistí jejich financování. Výsledkem byl urbanistický projekt s názvem Camino Real.

Další násilný incident přivedl Alberta Vollmera k myšlence založit jiný sociální projekt. V roce 2003 tři mladí gangsteři přepadli člena security Santa Teresy a ukradli mu pistoli. O několik týdnů později šéf místní ochranky dopadl jednoho z viníků a přivedl ho k panu Vollmerovi. Jednalo se o 20 letého kriminálního Derjuise Rebolleda známého jako "Cara de Leon", neboli "Lví tvář", kterému Alberto Vollmer dal vybrat z následujících možností:



buď Rebolledo vrátí ukradenou zbraň a bude 3 měsíce pracovat na pozemcích Santa Teresy bez nároku na odměnu, nebo může zkusit štěstí s místní policií, která je známá tím, že s delikventy nejedná právě v rukavičkách. Rebolledo si vybral 1. Možnost a za týden přišel s dalšími 22 členy svého gangu, kteří stáli o podobný deal a demonstrovali svou připravenost pracovat. Projekt "Alcatraz" byl na světě. Ráno jeho účastníci pracují na farmě, později během dne s nimi mluví psychologové a poté si mladiství dokončují základní, nebo střední vzdělání. Po 3 měsících je Alberto Vollmer na přechodnou dobu zaměstná a následně se je snaží umístit v různých společnostech.

Jedním z bodů programu, který byl panem Vollmerem naordinován mladým delikventům je i kontaktní sport rugby. Když první gang namítal, že beze zbraní budou jeho členové snadnou obětí pro gangy svých protivníků, setkal se Alberto Vollmer s vůdci jejich rivalů a přiměl je k tomu, aby se také přihlásili o projektu "Alcatraz". Nepřátelé z minulosti spolu pravidelně hrají rugby a sblížují se. Jak říká jeden z místních gangsterů 20 letý Darwin Ospino, alias "Patapiche", neboli "Smradlavá noha": „Byli jsme nepřátelé a teď se z nás začínají stávat kamarádi“.

Projekt Alcatraz" se stal jednoznačně úspěšným když pomohl snížit místní zločinnost o 50%!

V současnosti je Santa Teresa v dobré kondici, Albe-trův bratr Henrique se ve funkci finančního ředitele

pomáhá starat o to, aby vše bez problémů fungovalo a tak Alberto Vollmer může věnovat 1/3 času právě "Alcatrazu" a může si užívat toho, že je pro bývalé členy místních gangů autoritou.

Když se bratři Vollmerové ujali vedení rodinné společnosti Santa Teresa, byla destilerie na pokraji bankrotu. Byla zatížena dluhy a ztrácela podíl na trhu. Oba bratři se vydali do Vatikánu, kde jejich otec toho času vykonával funkci velvyslance Venezuely. Ten je podpořil v jejich plánech na restrukturuaci společnosti, snížení produktových řad z 262 na 17 a ve vytvoření splátkových kalendářů dlužných částek. Za prvních 5 let se Santa Teresa dostala z obratu 22 milionů USD na 30 milionů a v současnosti její obrat dosahuje 50 milionů USD.

A jak je na tom dnes Venezuela? Po Chavezově smrti v březnu 2013 se chopil moci jeho spolustraník a pravá ruka, Nicolás Maduro. Tento, původním povoláním řidič autobusu, který je hluboce nepopulární postavou v podnikatelských kruzích, „dořídil“ zemi do vážných ekonomických problémů. Devalvace měny měla těžký dopad na zisky podnikatelů, ale trpělivost jak se zdá došla i mnoha běžným občanům, kteří vyšli začátkem roku do ulic na protest proti kriminalitě, jejíž míra se stala ve Venezuele během 16 let socialistického experimentu neúnosnou. Když k tomu připočteme inflaci nad 50 % a fakt, že čas od času nejsou v prodejnách základní potraviny a někdy ani toaletní papír, není se možné občanské nespokojenosti vůbec divit. ■





Warehouse #1 selection:



Santa Teresa  
CLARO

RON  
NECHO DE VENEZUELA



Santa Teresa  
AÑEJO  
RON DE VINOQUIA  
GRAN RESERVA



RON  
SELECTO

FUNDADA EN 1796  
Santa Teresa  
RON DE VENEZUELA

Santa Teresa  
1796  
Ron Antiguo de Solera

Elaborado en la  
Hacienda Santa Teresa  
Fundada en 1796



IMPORTED  
40% vol. RUM 70 cl. ©  
PRODUCT OF VENEZUELA

# Santa Teresa®

FUNDADA EN 1796



**SANTA TERESA CLARO** je výsledkem kombinace rumů zrajících 2 až 5 let v dubových sudech po bourbonu a whisky. Jeho transparentnost je dosažena následnou filtrací přes uhlíkové filtry. Jedná se o komplexní rum s jemnou ovocnou vůní a chutí. **1L 480 Kč**

**SANTA TERESA AÑEJO GRAN RESERVA** je vyráběna z fermentované melasy a následným blendováním prvotřídních rumů, zrajících v sudech po bourbonu a whisky po dobu dvou až pěti let. Jedná se o klasický karibský rum, který je vynikající v rumových koktejlech, ale který si můžete vychutnat i čistý na ledu. **1L 560 Kč**

**SANTA TERESA RON SELECTO** byl jako první Extra Añejo rum ve Venezuele uveden na trh v roce 1983. Má saténové tělo, které je výsledkem blendu prvotřídních rumů, zrajících až 10 let. Zrání ve velkých dubových sudech dává třept charakteristické zlaté barvě a zaručuje vanilkovo-dřevnaté aroma. Díky němu je Ron Selecto robustní, v chuti komplexní, s dlouho trvajícím zakončením. **840 Kč.**

**SANTA TERESA 1796 RON ANTIGUO DE SOLERA** je dokonalou syntézou vynikajících rumů vyráběných na kotlíkovém destilačním zařízení, trpělivě zrajících uvnitř systému solera, sestaveného z francouzských dubových sudů. Zde část uložených rumů navěky koluje a této části uložených rumů se říká „crianza“. V tomto prastarém procesu rum master pečlivě vybírá část „crianzy“, která potom zraje více než 15 let v limuzínských dubových sudech. Výsledkem je unikátní rum neobyčejných kvalit, který byl uveden na trh v roce 1996 ke 200. výročí založení haciendy Santa Teresa. **1 440 Kč.**

**SANTA TERESA BICENTENARIO** byl vyroben v nákladu 1.800 láhví v roce 1986 u příležitosti 190 výročí založení Hacienda Santa Teresa. Jedná se o rum destilovaný v destilační koloně, zrající následně 35 let, do kterého je přidávána malá dávka 100 let starých rumů zrajících metodou solera. Další várka 1.800 láhví byla vyrobena v roce 1989. Jedná se o velmi speciální nápoj vhodný k vychutnávání po dobrém jídle. **3 630 Kč.**

**SANTA TERESA ARAKÚ COFFEE LIQUEUR 28%** je výsledkem kombinace rumů Santa Teresa uložených na 2 roky do do dubových sudů s jemnou, ale intenzivní kávovou infuzí Café Alcatraz. **0,5L 550 Kč.**



## ODPOVÍDÁ MAESTRO RONERO NESTOR ORTEGA, KTERÝ PRACUJE PRO HACIENDU SANTA TERESA OD ROKU 1998

**Santa Teresa byla první zaregistrovanou značkou rumu ve Venezuele. Jakou pozici podle vás dnes zaujímají rumy Santa Teresa na venezuelském trhu?**

Pokud máme na mysli celé portfolio, můžeme říci, že jsme lídři. Když půjdeme po jednotlivých verzích, máme určitý podíl v prodejkách. Například Santa Teresa Selecto si nevede špatně, ale lídrem je Casique Quinientos.

V případě aňejo, což je velice důležitý segment, je dobré si uvědomit, že je Venezuela rozdělena na určité části. Naše destilerie se nachází ve střední zemi (spíše ve střední severní části země, která je na rozdíl od zbytku Venezuely poměrně hustě osídlena), tady, to znamená i v Caracasu, jsme lídři, ale v Maracaibu tomu tak není. V Margaritas jsme lídři, ale v Oriente ne. V aňejo rumech nám patří kolem 40 % trhu.

Potom tady jsou value brands neboli objemové značky za nízkou cenu, kde jsme bez diskuse lídři. Superior a Carta Roja jsou značky, které zrají kratší dobu než dva roky.

Jsou tady ale i další značky, jako například Diplomático, které ještě nemá 20 %, ale rok od roku roste, a to ve všech kategoriích. Když vezmeme v úvahu celé portfolio včetně value brands, společně s Casique máme 85 % trhu.

Diplomático je místní výrobce, který vlastní destilérii a destiluje vedle rumů pro svou značku i rum Casique pro společnost Diageo, které tato značka patří.

**Jakou cukrovou třtinu používáte?**

Používáme vlastní cukrovou třtinu, ale také cukrovou třtinu z Portorika, Brazílie a z Austrálie.

**Kde je cukrová třtina pro rumy Santa Teresa zpracovávána?**

Je to 20 kilometrů odtud, v cukrovaru El Palmar, který postavila v roce 1956 jiná větev rodiny Vollmerů, která tam vyrábí cukr značky Montalban. Tam posíláme třtinu a odtud dostáváme melasu potřebnou pro výrobu.

**Kolik melasy se vlastně získá z jedné tuny cukrové třtiny?**

Z tisíce kilogramů cukrové třtiny získáme 40 kilogramů melasy, ze kterých lze vyrobit 20 litrů rumu nebo 2,2 devítitové bedny.

**Říkal jste, že máte sudy s velmi starými rumy. Kde je máte uskladněné, když tady ve vašem podnebí musí být evaporační docela vysoká? Máte je tedy v nějakém chladnějším prostředí?**

Vysoké ztráty jsou tady ve Venezuele pro všechny výrobce stejné. Během dvou let ztratíme kolem 20 % destilátu.

Po 35 letech jsou rumy ukládány do nerezových tanků, ale také ve velkých kádích o obsahu 10 000 litrů, tady máme uloženy zásoby rumů, které jsou přes 100 let staré.

**Kolik sudů se zrajícími rumy se ve vašich skladech nachází?**

V našich skladech máme 100 000 sudů. V současné době začínáme s optimalizací jejich uskladnění. Přecházíme ze současného poměru ležících a stojících sudů 30:70 na 10:90. Nedaleko Casa Tovar, tedy domu, který je základem Haciendy Santa Teresa, máme ve skladech postaveny ještě dvě solery z nichž každá má 544 sudů, ve kterých je uložena Santa Teresa 1796. Také máme soleru z německých dubů z Černého lesa. Sudy v této soleře mají kapacitu 240 litrů a obsahují rumy staré přes 50 let.

**Jak byste popsal svou práci Maestra Ronera?**

Náplní mé práce je především udržet esenci rumů Santa Teresa. Dále jde o dodržování a zlepšování výrobního procesu a kvality destilátů vyráběných v naší destilérii a zrajících rumů v našich skladech. K tomu je nutno připočítat opatrování a design blendů, které jsou základem našich rumů vyráběných v současnosti, a výzkum a vývoj nových rumů, které budou uvedeny na trh v budoucnu. ■



NA PODZIM V PRODEJI



RON SANTATERESA



@RONSANTATERESA

**Santa Teresa**<sup>®</sup>  
FUNDADA EN 1796



**Letošní jarní počasí vtrhlo do kraje s nečekanou vervou a my inspirováni kvetoucími stromy a cestou našeho kamaráda Jakuba do „Země vycházejícího slunce“ saháme po legendární japonské whisky Nikka. Rádi bychom tím vzdali hold cocktailové klasice v té nejsvětější formě. Tentokrát jsme se rozhodli pro novinku, která obohatila trh teprve před rokem a půl ...pro Nikku Coffey Grain.**

Tato whisky, jak už sám název napovídá, je obilným destilátem, který se páli na unikátní Coffeyho koloně. Původních funkčních Coffey stills najdete dnes již na světě jen několik posledních kusů - tato byla dovezena ze Skotska v 60. letech minulého století. Otec japonské whisky, Masataka Taketsuru, snil o použití této "pálenice" na výrobu sladové i obilné whisky a i přes pů-

vodní komplikace s instalací se v 70. letech minulého století začalo s destilací. Poslední produkt Nikka z Coffeyho kolony je nyní před Vámi - jako báze cocktailu Japanese Summer Cobbler...

Tento starý drink v moderních barech často uniká naší pozornosti. Přitom jde v podstatě o ovocný alkohol-

Drink kvartálu:



foto: Gábina Fátrová

foto: Martin Kind

vý pohár, o jehož kvalitě rozhoduje čerstvost ovoce, nápaditost sirupu a samozřejmě kvalita použité alkoholové báze.

Do velké sklenice typu goblet nebo napoleon dávkujeme na dostatečné množství drčeného ledu: 4 cl Nikka Coffey Grain, 1 cl cukrového nebo ovocného sirupu se spoustou sezónního ovoce dle chuti. Směs důkladně promícháme, dozdobíme ovocem a podáváme se stéblem, popřípadě se lžičkou na ovoce.

Whisky jako taková je 5 let starou směsí, kde v tzv. Mashbill najdeme až 80% kukuřice. To jí dedikuje hedvábný charakter, ovocnost a lehký tón kůže. Je barmany velmi oblíbená v Cocktailech typu Sour nebo Old Fashioned.

#### JAPANESE SUMMER COBBLER

4 cl Nikka Coffey Grain

1 cl cukrového nebo ovocného sirupu

sezónní ovoce

led

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

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



10. 4. 2014 v 17:00

Srdečně Vás zveme v tento čtvrtek do „podpalubí“ obchodu Warehouse #1 na tasting session s globálním brand ambasadorem indické whisky Amrut panem Pramodem S. Kashyapem.

Během prezentace této úspěšné indické značky budete moci ochutnat následující Single Malt Whisky:

AMRUT Single Malt Whisky 46%  
AMRUT FUSION Single Malt Whisky 50%  
AMRUT Portonova Single Malt Whisky 62,1%  
AMRUT Kadhambam Single Malt Whisky 50%  
AMRUT Single Cask (Portpipe) Single Malt Whisky 59% - peated barley  
AMRUT Single Cask (Bourbon) Single Malt Whisky 60% - unpeated barley

Warehouse #1, Sokolovská 105, Praha 8 – Karlín, naproti hotelu Penta



WAREHOUSE #1

# WHISKY TISÍCE A DVOU NOCÍ: AMRUT

text: Alex Mikšovic, foto z "podpalubí": Jakub Janeček

**Indie, která dala původní rámeček kolekci pohádek Tisíce a jedné noci, postarala se o název prvního známého míšeného nápoje, jenž stojí na počátku dějin koktejlové kultury – punče – a bez tonizované limonády Indian Tonic Water, jež je s ní spojen ve jménu, by svět long drinků patrně ztratil smysl, poslala již před dvaceti lety do světa Amrut, Indian single malt whisky.**

Poprvé jsem se s ní setkal v publikaci někdejšího senátora Vladimíra Kulhánka, která vyšla v roce 2007. Napsal jsem k ní předmluvu a vysloužil si tak autorský výtisk. Na straně 370 jsem zavadil znakem o fotku láhve Amrut Single Malt Whisky a letmo přelétl slova „Amrut Distilleries, Bengalúr, Karnátaka, byla založena Radhakrišnou Jagdalem v roce 1948 a vlastní 15 palíren. Je to rodinná firma, kterou dnes vede Rakšit Jagdale... Na programu má jednu z nejznámějších indických Amrut Single Malt zrající v sudech po bourbonu...“ Hm, zajímavé, pomyslel jsem si.

Podruhé jsem se s ní – málem – setkal před čtyřmi lety na Whisky Live London. Byl jsem tehdy na festivalu poprvé, poletoval jsem mezi stánky, všiml si, že jakási indická whisky je přítomna, matně si vzpomenu, že jsem ji někde viděl, ale plně zaujat skotskými slady jsem ji minul. Byla to hrubá chyba. V Jim Murray's Whisky Bible 2011 se stala Amrut Intermediate Sherry Matured laureátkou titulu Indian Whisky of the Year, přičemž si dohmátla na 96,5 bodu (abyste skóre docenili: 2011 World Whisky of the Year dosáhla jen o bod výše, na 97,5). Jim zjevně nedával pozor, co sám píše; Amrut Fusion tehdy získala

ještě o půl bodu víc (tedy 97!) a vysloužila si v závěru jeho komentáře slova „...from distillation to maturation this is genius whisky, from whichever continent“. Svoje skóre dodnes neztratila!

Napotřetí to vyšlo. Sotva jsem dostal mailem pozvánku na prezentaci značky ve Warehouse #1, potvrdil jsem, že přijdu. Oč skromnější byl propagační materiál – popravdě formátem připomínal taneční pořádek – o to překvapivější bylo setkání s čistou vůní a chutí indické produkce. Pramod S. Kashyap sestavil degustaci ve stylu vinařů, kteří si to nejlepší nechají na konec, a předkládal nám jednu lahůdku za druhou, přičemž každá následující nás dostala o něco víc než předcházející. Silueta na jeho vizitce asi patří Himálaji, odkud přitéká voda, v níž se namáčí paňdžábský ječmen. Okraje vizitky lemuje indický ornament a označení divize, kterou reprezentuje – Luxury Malts & Spirits – mluví za všechno.

Ačkoliv se vzorky lišily, jedno jim – alespoň podle mého – bylo společné: decentní sladové tóny, dokonalá harmonie a jistý nasládlý závoj, který je činil přitažlivými pro všechny. Výsledek? Pozvěte mě na Amrut a neřeknu ne!





**Warehouse #1 interview:**

Dne 11. dubna 2014 se ptal a fotil Jakub Janeček

# PRAMOD KASHYAP

Pan Pramod S. Kashyap je sympatický 31letý hinduista, jehož dalším náboženstvím je kriket. Fandí RCB, což je zkratka pro Royal Challenger Bangalore, klub, který vlastní Vijay Mallya, bohatý indický podnikatel, vlastníci mimo jiné i stáj formule 1 Sahara Force India a konglomerát United Breweries.

Pramod S. Kashyap pracuje pro společnost Amrut Distilleries Ltd. dva roky v pozici Brand Ambassadors. Je ženatý, je otcem tříletého letého syna a jak sám říká, k České republice má vztah už proto, že jeho táta jezdil na klasickém motocyklu Jawa 250 černé barvy.





**Dobry den, rád bych vám položil pár otázek, aby se o indické whisky Amrut, kterou jste včera s velkým úspěchem prezentoval v Podpalubí našeho obchodu Warehouse #1, dověděli i naši čtenáři.**

S radostí.

**Vaše společnost byla založena v roce 1948 po 400 let trvajícím éře britské koloniální nadvlády. Můžete nám říci, kdo ji vlastně založil?**

Společnost Amrut Distilleries Ltd. založil otec našeho současného ředitele pana Shri Neelakanty rao R. Jagdaleho, pan Radha Krishna Jagdale. Jedná se tedy o rodinný podnik.

**Amrut Distilleries je významným indickým výrobcem základních destilátů a brandy. Tyto produkty jsou distribuovány ve všech 28 státech Indie?**

Tyto produkty jsou distribuovány hlavně ve státě Karnátaka. Naší neúspěšnější značkou v této třídě je Silver Cup brandy s 97% podílem na trhu s brandy. Ve státě Karnátaka žije pět milionů obyvatel z celkové počtu 1,2 miliardy obyvatel Indie.

**Kdy se zrodila myšlenka zahájit výrobu single malt whisky?**

Výroba single malt whisky byla zahájena v roce 1975, kdy pan Shri Neelakanta Rao R. Jagdale převzal vedení



destilerie po svém otci. Byla to jeho myšlenka začít destilovat slad.

**Jaká je vaše roční produkce jednosladových whisky a kde všude je ve světě prodáváte?**

Je to 15 000 devítilitrových beden, které vyvážíme do 21 zemí světa.

**Jaký je váš pohled na výrobu single malt whisky?**

Naší filozofií je kvalita bez kompromisů, na tu jsme vsadili a té se chceme držet.

V současnosti je naším cílem seznámit s našimi single malty co největší počet lidí a tím i zvýšit jejich prodej.

**Používáte pro výrobu Amrut Single Malts pouze sladový ječmen, nebo i jiné obilí a kukuřici?**

Ne, používáme pouze sladový ječmen. Pro nerašelinové whisky je ječmen pěstován v himálajském podhůří na obrovské ploše ve státech Paňdžáb, Harijána, na území hlavního města Dillí a v Rádžastánu. Nejsou to naše pozemky, a proto vykupujeme šestiřadý ječmen, který je zde pěstován, od farmářů.

Pro naše rašelinné whisky dovážíme rašelinu ze Skotska, z Inverness, protože u nás rašelinu nemáme.

**Ječmen a rašelinu tedy musíte nakupovat. Jak je to s vodou a kvasinkami, ty máte vlastní?**

Máme pramen velice kvalitní vody přímo na našem pozemku, ale kvasnice také kupujeme. Odkud pocházejí, vám nejsem oprávněn říci, je to tajemství. Management navrhl dodavatele a pan Shri Neelakanta Jagdale se svým synem Rakshitem N. Jagdalem přijali rozhodnutí.

**Domníváte se, že druh kvasinek je pro výrobu vaší whisky důležitý?**

Velice důležitý.

**Chladíte vaše fermentační tanky?**

Ano, chladíme. Naše tanky jsou nerezové a mají opláštění, ve kterém cirkuluje studená voda, která udržuje teplotu.

**Kolik dnů trvá kvašení?**

Vzhledem k řízení teplotě je to šest až sedm dnů.

**Na jakých zařízeních následně destilujete?**

Máme dvě kotlíková destilační zařízení a jeden spirit still.

**Jaké sudy používáte pro zrání Amrut whisky?**

Používáme sudy po bourbonech Jack Daniel's a Buffalo Trace, po Oloroso sherry a po sherry Pedro Ximenez. Z Portugalska dovážíme také sudy po portském.

**Všechny sudy jsou uloženy v Bangalore?**

Ano, v Bangalore uvnitř destilerie.

**Včera jste říkal, že v Bangalore jsou v létě velmi vysoké teploty, kolem 40 °C. Proč nenecháváte zráně vaší whisky ve vyšších nadmořských výškách, čímž by se daly možná minimalizovat ztráty způsobené odpařováním?**

Naše destilerie se nachází v Bangalore, v poměrně horkém regionu, ale my jsme spokojeni s kvalitou, kterou zde zráním získáváme. Vyrábíme prvotřídní světové whisky a jsme díky tomu šťastni. Dokonce ani nekontrolujeme teplotu v našich skladech.





**V tom případě děláte radost i andělům. Kolik procent jim vlastně tímto způsobem dáváte?**

Je to 11–12%.

**To znamená, že lahujete vaše whisky poměrně brzy, aby v sudech vůbec něco zbylo?**

Lahujeme zhruba po pěti letech zrání a v té době ztrácíme zhruba 40–50% obsahu.

**Jaká byla nejstarší whisky, kterou jste kdy vyrobili?**

To byla osm let stará whisky, která byla pojmenována Greedy Angels (Nenasytí Andělé). Tato whisky byla vyrobena k 60. narozeninám Shri Neelakanty Jagdaleho. Ze dvou sudů jsme ztratili skoro 80 % obsahu. Bylo naplněno pouze 144 láhví.

**Existuje ještě někde nějaká zapomenutá láhev?**

Ne, ne, ty už dávno nejsou.

**Měl jste možnost ji ochutnat?**

Ano, byla to fantastická whisky plná chuti.

**Žádné Amrut single malty nejsou filtrovány za studena?**

Ne, žádné.

**Nikdy nepoužíváte karamel pro zachování stálého zbarvení?**

Ne, vůbec nikdy. Každá výrobní šarže může být malinko barevně odlišná, ale karamel nikdy nepoužíváme. Vyrábíme přírodní produkt a odchylky v barvě nám díky tomu vůbec nevadí.

**Máte skvělé whisky, spoustu nejrůznějších ocenění, jste zastoupeni na nejdůležitějších trzích světa. Čeho byste chtěli do budoucna ještě dosáhnout?**

Chtěli bychom přijít s dalšími skvělými variantami single malt whisky a chtěli bychom být zastoupeni ještě ve větším počtu zemí, než je tomu v současnosti. Rádi bychom byli prezentováni i ve všech významných duty-free shopech.

**Děkují za rozhovor a přeji vám, aby se vaše plány staly brzy skutečností.**

#### **Společnost Amrut Distilleries Ltd. vyrábí také rumy.**

Pro indický trh je to Rum Amrut's XXX, kterého se prodá 100 000 beden za měsíc ve státě Kerala, jehož hlavním městem je Kochin. (Odtud pochází mimochodem jeden ze tří zázvorů, které tvoří kompozici pro Ginger Beer a Ginger Ale Fever-Tree).

Old Port Deluxe Matured Rum a Two Indies Rum jsou rumy pro mezinárodní trhy. Old Port je vyráběn z indické cukrové třtiny pocházející ze státu Karnátaka.

Rum Two Indies je blendem rumů z čerstvé šťávy indické cukrové třtiny, která je po fermentaci destilována na kotlíkovém destilačním zařízení, a karibského rumu z melasy, který byl vyroben v destilační koloně. Přitom rum z Karibiku zraje dva roky a rum z Amrut Distilleries 3,5 roku v sudech po bourbonu. Po smíchání rumů z obou Indií (z Indie a West Indies), je následně tento blend po dalších 6 měsících scelován k dokonalosti.

Karibské rumy, které jsou pro tento blend používány, pocházejí z Barbadosu, Jamajky a z Guyany.

# O NEJLEPŠKOSTI

text: Alex Mikšovic, ilustrace Magdalena Křestanová

**Sotva bych dokázal spočítat, kolikrát jsem za téměř deset let, po která prezentuji whisky, dostal otázku, která je nejlepší, a kolikrát jsem po pravdě odpověděl, že nevím. Občas jsem si za to vysloužil podezřívavé pohledy. Aby ne, hodinu a půl vykládám o obilných destilátech, které po určité době zrání získaly jistou barvu, vůni a chuť, a pak nedokážu dát dohromady tak jednoduchou věc?**

Divte se, že jsem si vypracoval averzi vůči nejlepší. A dvakrát se divte, že se ze mne stal expert, který ji dnes zkoumá z nejrůznějších úhlů a dovede se jí bránit. Podívejte se na ni podrobněji.

Jedna z běžných nejlepší je nejlepší výrobní. Jistá vodka – sice velmi oblíbená a také komerčně velmi úspěšná, ale přesto ji nebudu jmenovat, protože nechci skončit u soudu ve Štrasburku – o sobě tvrdí, že je nejlepší, protože je vyrobená z šestiřadého ječmene. Z psychologického hlediska to není špatně vymyšleno: Drtivá většina z nás má doma nějaký ten čtyřválec, ze kterého vymámí kolem sto osmdesáti za hodinu, a pošilhává po šestiválci, který by dal aspoň o čtyřicet víc. Bodejť by pak dvouřadý ječmen nevypadal vedle šestiřadého jako dýchavičný příbuzný. Ale zeptejte se nezaujatého sládky z pivovaru. Ochotně vám vysvětlí, že dvouřadý ječmen je pro sladovnictví pozhánáním a šestiřadý je spíše pro zlost. A pokud to nestačí, tak se podívejte do Ottova slovníku naučného z konce 19. století: „Ze všech druhů však nověji všude přednost se dává dvouřadému.“ Rozuměj ječmeni.

Jedna z velmi problematických nejlepší je nejlepší historická. Na láhvi jisté sladové whisky se skví slogan The malt that started it all neboli Sladová whisky, kterou to všechno začalo. Potíž je v tom, že ve sloganu chybí jedno jediné slovíčko: legálně. Zůstává zatím nepopíratelným faktem, že zakladatel značky byl podle všeho skutečně prvním lihovarníkem, který zaregistroval svůj lihovar podle nového zákona a získal licenci k jeho provozu. Svoje ilegálně destilující kolegy tak dopálil, že mu prý koruna přidělila pár pistolí na obranu. Tvrdit totiž, že jeho značkou začala výroba single malt scotch whisky, je pěkná blbina. První whiskybaroni jsou známí již v 18. století a snad ani nemusím připomínat, že jiná než sladová se tehdy whisky prostě nevyráběla.

Do stejného pytle patří jiná značka, která o sobě zase vykládá na každé etiketě, že je původem z nejstaršího lihovaru na výrobu whiskey na světě. Odvozuje informaci z oprávnění k destilaci kdečeho, které získal na počátku

17. století jistý šlechtic na irském ostrově. Jim Murray, v současnosti patrně nejuznávanější odborník na whisky na světě, již v roce 1997 přesvědčivě vysvětlil, že to je typické marketinkové šidítko. Pro ilustraci a pobavení je pak použil a dokázal za jeho přispění, že jsou dva lihovary o tři, respektive jeden měsíc starší. Přesto non-sens žije dál... (Mimochodem: Koncem září vystoupí na Whisky Live! Prague, takže se ho na to můžete zeptat.)

Jedna z velmi zábavných nejlepší je nejlepší technologická. Pěkným příkladem jsou příběhy kotlů. A tak jeden destilát je nejlepší, protože jeho destilační přístroje jsou nejvyšší. Druhý je naopak nejlepší, protože jeho kotle jsou nejmenší. V jednom lihovaru nedají dopustit na kotle štíhlé, v druhém přisahají na buclaté. Existují ovšem i jiné příběhy, příběhy surovin. Jednomu ginu stačí ke štěstí čtyři druhy koření, aby byl nejlepší. Jiný jich potřebuje deset a díky nim je lepší než ten předchozí. A co teprve příběhy filtrací! Filtrace přes aktivní uhlí? Nebo raději přes vrstvu křemičitého písku, a to nejlépe importovaného ze Silicon Valley? Což vřtva diamantů, zlata nebo alespoň platiny? A když už nevíme coby, tak to zkusme s mlékem. Brr. Anebo ještě jinak: Filtrovat před lahvováním? Bože, to dělá každý. Což filtrovat před uložením do sudů k zrání? Super! Že se odfiltrují substance, které vytvářejí profil produktu? Alexi, neotravuj, jsme jednička na světovém trhu!

Existuje jedna jediná nejlepší, kterou uznávám: nejlepší subjektivní. Na tu se mne můžete ptát od rána do večera. Víím naprosto s jistotou, že pro mne osobně je momentálně nejlepší whisky na světě skotská sladová Springbank. Miluji pocit hřejivého medu, když ji pojmu do úst, její sametovou texturu, když k ní přidám kapičku vody, dlouhý finiš a setrvání vůně ve sklence, kterou jsem dávno dopil. Snad je jasné, kam mířím: Zatímco všechny ostatní nejlepší jsou neměřitelné, pro tuhle jsem měřítkem já sám.

Takže propříště se mne ptejte jinak, třeba: Která whisky je podle tebe, Sašo, nejlepší? Pak vím, co odpovím...





M.K.

Warehouse #1 představuje:



# ARISTOKRAT Z OSTROVA ISLAY

text a úvodní fotografie: Svatopluk Buchlovský, foto: Petr Křenek

Skotský ostrov Islay, ze kterého je při slunečném počasí, což zde není příliš často, možné spatřit obrysy břehů Irska, je rájem pozorovatelů ptactva a milovníků whisky. Na nevelkém ostrově, kde žije 3,5 tisíce lidí, se nachází osm palíren (Ardbeg, Bowmore, Bruichladdich, Bunnahabhain, Caol Ila, Kilchoman, Laphroaig, Lagavulin) a jedna nová palírna ve stadiu výstavby (Gartbreck). Z těchto palíren jsou asi nejnámější tři, které se nacházejí vedle sebe v jižní části ostrova a které také spatříme, pokud se na ostrov dopravujeme trajektem, což je neobvyklejší způsob. Jsou to Ardbeg, Laphroaig a Lagavulin. Palírna Ardbeg a její produkce (vlastníkem je Louis Vuitton Moët Hennessy – věhlasný výrobce luxusního zboží) je mnohými považována doslova za kultovní. Palírna Laphroaig před pár měsíci změnila majitele, neboť ji spolu s producentem bourbonu Jim Beam koupila japonská společnost Suntory. Právě patnáctiletý destilát z této palírny má v oblíbě princ Charles, následník britského trůnu. Avšak pro mne je oním aristokratem nikoliv Laphroaig, ale jeho soused Lagavulin (vlastníkem je největší světový výrobce alkoholických nápojů, společnost Diageo). Ze základních destilátů těchto tří

palíren je totiž nejen nejstarší (16 let), zatímco Laphroaig a Ardbeg jsou mnohem mladší (10 let), ale také pochopitelně nejvyzrálejší a opravdu majestátní. Zajímavé je, že společným jmenovatelem těchto takřka sousedících palíren je nejen vysoké nakouření, ale rovněž jejich olejnatější charakter ve srovnání s whisky z ostatních palíren na ostrově Islay.

Pro mnohé fajnšmekry skotské whisky je hlavním spojovacím článkem jednosladových destilátů z palíren na ostrově Islay jejich nakouřenost. Podle množství přidané rašeliny během sušení sladu se měří koncentrace uvolněných fenolových látek v kouři, a v důsledku toho se označuje kouřově rašelinový charakter whisky počtem fenolových částic v jednom milionu částic (ppm), což odpovídá mg/kg. Například sladovna Port Ellen na ostrově Islay spaluje pro palírnu Lagavulin 6 t rašeliny na jeden buben namočeného ječmene (suchá hmotnost 51 až 52 t, mokrá 75 t) celkem 16 hodin. Ve všech případech zmíněných níže se však jedná o úroveň nakouření sladu, nikoli whisky. Místní fenolovou ligu vede jednosladový destilát Ardbeg s hodnotou 55 ppm



(parts per million phenols), následuje jej Laphroig (40 ppm), Lagavulin a Caol Ila (35 ppm), Bowmore a Kilchoman (25 ppm). Další dvě whisky z téhož ostrova, Bruichladdich a Bunnahabhain, jsou však fenolané jenom velmi slabě (Bruichladdich 3–4 ppm a Bunnahabhain 3 ppm). Kromě základní řady destilátů však některé palírny uvedly na trh extrémně vysoce nakouřené destiláty, například Ardbeg Supernova (103 ppm) nebo Bruichladdich Octomore II-Beast (167 ppm), což představuje nejen nejvyšší nakouření ve Skotsku, ale v průmyslu whisky celosvětově. Zatímco ještě před dvaceti lety pocházela naprostá většina nakouřených destilátů z ostrova Islay (výjimkami byly palírny Talisker na ostrově Skye, Highland Park na Orknejských ostrovech a Ardmore na Skotské vysočině), dnes se s nakouřenými destiláty setkáváme také v dalších oblastech výroby skotské whisky, včetně regionu Speyside, kde se nachází 30 palíren. Avšak zatímco pro destiláty z ostrova Islay jsou charakteristické kouřově jodové tóny, v oblasti Speyside jsou v případě použití nakouřeného sladu kouřově nasládlé a jsou pro ně charakteristické rovněž tóny spáleniny. Zajímavé je, že palírny Lagavulin a Caol Ila používají stejné nakouření sladu (35 ppm), avšak jejich fenolová hladina v čerstvém destilátu se liší. V případě Lagavulinu je to 16–18 ppm, zatímco whisky z palírny Caol Ila má hodnotu o úroveň nižší, 12–13 ppm. Někteří odborníci to vysvětlují rozdílným jímáním jádra destilátu, které je v palírně Lagavulinu podstatně delší. Jak již bylo výše zmíněno, fenolová úroveň dlouholetým zráním klesá, takže Lagavulin 16 Years Old má úroveň 5–8 ppm a Lagavulin 30 Years Old pouze 4–6 ppm.

Palírna Lagavulin nabízí několik typů prohlídek, přičemž základní jsou: Distillery Tour (£6 a v ceně je zahrnuta jedna štamprle), Premium Tasting (£18 s pěti štamprlemi v ceně) a Warehouse Demonstration (£18 se štamprlemi nabíranými přímo ze sudů v ceně). Ročně do ní zavítá kolem 8 000 návštěvníků. Na místě dnešní palírny (založena byla v roce 1816) dříve stával mlýn s vodním pohonem, což ostatně dosvědčuje i její jméno, neboť vulin v gaelštině znamená mlýn. Z mlýna se dnes zachoval pouze náhon. Zato nás hned na první pohled zaujme již nefunkční hvozd (sloužil k sušení sladu), protože svým trochu orientálním vzhledem jaksi nezapadá mezi okolní budovy. Nazývá se pagoda a je pro ni typický tvar dvojité stříšky japonského nebo čínského vzhledu nad komínem. Tato konstrukce pomohla odstranit problémy špatného tahu v komíně při topení rašelínou již koncem 19. století. Během samotné prohlídky si můžeme všimnout, že kotle jsou nezvykle tmavé, neboť se zde na rozdíl od většiny jiných palíren (dalšími výjimkami jsou palírny Auchroisk, Glen Scotia, Mannochmore a Tomintoul) nečistí ani nelakují. Průvodce nám neopomene zdůraznit, že takové kotle jsou potom chladnější, což napomáhá dobré destilaci. Nedsdělí nám však mnohem podstatnější věc, a sice že zde kotle úmyslně naplňují o 15–20 % nad jinak doporučenou hranici 75 % objemu, čímž se získává robustnější destilát (při větším naplnění totiž zároveň dochází také k menšímu kontaktu s mědí). Pokud se kotel více naplní, zmenší se objem volné části nad tekutinou, čímž dojde k tomu, že při destilování alkoholu se do něj dostane více nejrůznějších těkavých komponentů, tedy zmenší





se reflux (jejich zpětný tok do kotle). Jinak k malému refluxu zde přispívá rovněž cibulovitý a hruškovitý tvar kotlů s nízkým, ale širokým výparníkem, jehož rameno směřuje prudce dolů. Současně se v palírně Lagavulin začíná jímat jádro až za nezvykle dlouhou dobu 30 minut, zatímco skotský průměr zachycování úkapu je 15 minut. Palírna Lagavulin, stejně jako některé jiné palírny (např. Aberfeldy, Bunnahabhain, Lagavulin, Glenrothes nebo Glengoyne) volí velmi pomalou destilaci. Jinými slovy, důsledně dbá na postupné zvyšování teploty v přepalovacích kotlích. Navíc z důvodů destilace silně nakouřeného sladu palírna ukončuje jímání jádra teprve při obsahu alkoholu 61–59 %, tedy o 3–5 % níže, než je jinak obvyklé, což zabere pět hodin (obvyklý průměr ve Skotsku je 2–4 hodiny).

Po vypálení má destilát přibližně 68,5 % alkoholu a před naplněním do sudů se trochu ředí vodou na jednotných 63,5 %. Palírna s roční kapacitou přibližně 2,5 mil. l v přepočtu na 100% alkohol, tedy střední velikosti, týdně naplní 315 sudů typu hogshead, což jsou předěláné sudy od amerického bourbonu (zvětšené z původního objemu 190–200 l na 250 l). Ovšem velmi specifický je také výběr sudů, neboť tento věhlasný destilát zraje v sudech většinou až třetího plnění. Tedy v sudech, ve kterých nejdříve po dobu 4–6 let zral v Kentucky bourbon a poté dvojnásobnou dobu skot-

ská whisky. Záměrem totiž je, aby charakter destilátu byl co nejméně ovlivněn samotným dubovým sudem, a naopak aby byla zachována jeho robustnost, daná především tvarem kotlů a způsobem destilace. Pouze kolem 5 % jsou sudy jiného typu, především od španělského sladkého vína Pedro Ximénez a sudy druhého plnění od sherry. Ročně se do světa expeduje kolem 1 400 000 lahví whisky Lagavulin. Destilát se rovněž používá jako součást řady značek míchané whisky společnosti Diageo, zejména White Horse. Ostatně ve značce palírny je kůň, zřejmě aby nám připomínal, že místní destilát je krev a tělo míchané whisky. Tato mezi znalci velmi ceněná jednosladová whisky je součástí programu Classic Malts firmy Diageo jako zástupce jednosladových destilátů z ostrova Islay. Poptávka po místním šestnáctiletém destilátu je nesmírně velká. Kromě Velké Británie je velmi populární rovněž ve Francii, v USA, Itálii a Německu.

Organolepticky je Lagavulin svým způsobem, pokud se přeneseme mezi vinaře, skotský Cabernet Sauvignon nebo Shiraz. Je to tedy robustní destilát, který je výborným digestivem. Pokud ochutnáme vynikající jednosladovou whisky Bowmore 25 Years Old, ucítíme v ní aromatický závan maštale stejně jako v šestnáctiletém destilátu Lagavulin. Tyto známé nasládlé „koňské“ (zpacené sedlo, pokrývka) animální buketové tóny ve

víně (typické např. pro odrůdu Grenache, Shiraz, dobře vyztáhlé burgundské, u nás někdy pro Cabernet Sauvignon, jakož rovněž pro některá vína zrající v láhvi) způsobuje 4-etylfenol, což je jeden z kouřových fenolů.

V základní řadě (Core Expressions) palírny jsou čtyři single malts:

Lagavulin Cask Strength Aged 12 Years Limited Edition je whisky o sudové síle v rozmezí 56–59 %. Lagavulin Aged 16 Years je tradiční a nejznámější destilát z palírny, který pravidelně získává na řadě soutěží ty nejvyšší počty. Lagavulin Distillers Edition Double Matured je destilát o stáří přibližně 16 let, který dozrál v sudech od sladkého španělského vína Pedro Ximénez. V letošním roce byla na trh uvedena v rámci edice Friends of Classic Malts whisky Lagavulin Triple Matured, bez uvedení stáří a s poněkud vyšším obsahem alkoholu (48 %). Tento destilát je mimořádný tím, že zraje ve třech typech sudů: v sudech od bourbonu, v nových vypalovaných sudech z amerického dubu a v sudech od sherry.

Fajnšmekři však obzvláště vyhledávají destiláty, na jejichž etiketě je nápis Lagavulin Feis Ile, což jsou láhve, které jsou v počtu přibližně 500–600 kusů každoročně

uváděny na trh (v prodeji jsou pouze v palírně) u příležitosti festivalu whisky na ostrově Islay. Tento svátek whisky, trvající téměř týden, se koná vždy na konci května. Jsou to opravdu vynikající jednosladové destiláty a každému vřele doporučuji je alespoň jednou ochutnat! Palírna Lagavulin sponzoruje od roku 2010 Islay Jazz Festival, který se koná každoročně v měsíci září. Při této příležitosti uvádí na trh v malém množství rovněž velmi kvalitní jednosladový destilát s názvem Lagavulin Islay Jazz Festival na etiketě.

Já si s whisky z palírny Lagavulin vybavuji ještě jeden neobvyklý zážitek. Když jsem se toulal po mořském břehu za palírnou, narazil jsem na německého milovníka whisky, jak vybírá z písku malé, léty ohlazené žulové oblázky. Zaníceně mi vysvětloval, že si vždy jednosladové destiláty ochlazuje pomocí v mrazničce vychlazených kamínků, které si přivezl přímo z okolí té či oné palírny. Dodávají prý každému jednosladovému destilátu genius loci, tedy zvláštní, jedinečný šmrnc dané lokality! My si však můžeme vyzkoušet, jak dobře chutná šestnáctiletá whisky Lagavulin i bez těchto kamínků a zda jí právem sluší označení Aristokrat z ostrova Islay. Släinte mhath! [slánže vár] ■



**V naší prodejně Warehouse #1 jsou v současné době k dostání Lagavulin aged 16 years za 1 550 Kč a Lagavulin Distillers Edition, která byla destilována v roce 1997 a lahvoaná v roce 2013 za 2 160 Kč.**

Warehouse #1 interview:



ptal se Petr Kymla, fotil Josef "Pepe" Dvořák

# GIUSEPPE SANTAMARIA

## „NEJLEPŠÍ INGREDIENCÍ JE ÚSMĚV“

**Giuseppe Santamaria patří mezi světovou barmanskou elitu. Je držitelem titulu Best World Class Bartender Spain 2012, v současné době připravuje drinky v proslulém baru Ohla Hotelu v Barceloně a do Prahy zavítal proto, aby uvedl další kolo renomované soutěže Diageo Reserve World Class Competition.**

Jeho úkolem bylo seznámit účastníky soutěže s další výzvou, se kterou se měli utkat v rámci národní soutěže. Tzv. Mediterranean Mastery, čili mixologie ovlivněná středomořskou kulturou, bylo téma pro rodilého Itala jako stvořené. Po workshopu, při kterém připravil několik vlastních koktejlů na dané téma, si Giuseppe Santamaria udělal čas na krátký rozhovor.

### **Jste v České republice poprvé?**

Ano. Včera večer jsem měl příležitost se trochu projít po centru města a musím říct, že Praha na mě velice

dobře zapůsobila. Je to velmi krásné město. I když místo obcházení památek jsem se věnoval návštěvám zdejších barů – samozřejmě z ryze profesionálních důvodů! A musím říct, že jsem byl příjemně překvapen.

### **Co jste věděl před svou návštěvou o naší gastronomii, potažmo o úrovni barů?**

V zahraničí máte velmi dobrou pověst, říká se, že mixologie je v bývalém Československu na velice slušné úrovni. A na základě toho, co jsem stihl vidět a ochutnat, mohu potvrdit, že je to pravda. Praha je jedno z nej-

krásnějších míst v Evropě, možná by se dalo říct, že i na světě. Dohromady to tvoří neobyčejnou kombinaci a zákazník by tu měl být po všech stránkách spokojen. Předpokládám, že v dalších městech bude situace podobná.

### **Co vás vedlo k rozhodnutí zúčastnit soutěže Diego Reserve World Class Competition?**

Bral jsem to jako skvělou příležitost, jak posunout svoji kariéru, a to se myslím povedlo.

### **Jak toto klání změnilo váš život?**

Dalo by se říct, že od základů. Během soutěže jsem měl možnost změřit své síly s těmi nejlepšími barmany na světě, mohl jsem je pozorovat při práci a učit se od nich. Na druhou stranu jsem měl i hodně času přemýšlet sám o sobě – o tom, co umím, a o tom, co bych měl umět. Kromě adrenalinu mi to do žil vlilo i naději, že mohu něco dokázat. Za ctižádostí však následovala pokora a respekt před uměním druhých.

### **A jak tomu dnes? Jak často si vzpomenete na Diego Reserve World Class Competition?**

Prakticky každý den, když si sednu k počítači a otevřu si svoji mailovou schránkou. Dostávám řadu nabídek zúčastnit se workshopů a seminářů, mám spoustu možností cestovat a prezentovat barmanské umění v různých koutech světa. Je toho opravdu hodně. Tato soutěž barmanovi opravdu změní život.

### **Vítězství s sebou nese i hodně zodpovědnosti, je to tak?**

To máte pravdu. Musel jsem si uvědomit, že každý den po soutěži je pro mě novou výzvou. Nemohu celý život žít s tím, že jsem před lety vyhrál prestižní barmanskou soutěž, musím se snažit, rozvíjet se a pokračovat. Cítím také, že bych měl ostatní kolegy motivovat a inspirovat. A to by nešlo, kdybych měl žít jen z toho, co jsem se kdysi naučil.

### **Zkusil byste mi prosím popsat svůj přístup při přípravě koktejlů?**

Výroba koktejlů je pro mě jako stvoření nezapomenutelného momentu nebo snaha co nejpřesněji vystihnout atmosféru daného okamžiku. Víím, že to zní vznešeně, ale já to tak cítím. A můj přístup? Snažím se vždy dodat nápoji tu nejlepší chuť. A k tomu musím samozřejmě použít ty nejlepší suroviny: holandskou vodku Ketel one, rum Zacapu 23 nebo gin Tanqueray No.10.

### **A jaký váš tajný tip?**

Základem je jednoduchost a správně zvolené chuťové kombinace. To byla ostatně i rada, kterou jsem dal účastníkům dnešního workshopu.

### **Kde hledáte inspiraci pro nové drinky?**

Všude, kde se dá. Inspiraci beru z obrazů, z přírody, z hudby, z filmů... zkrátka ze všeho, co pozitivně ovlivňuje moji náladu.

### **Takže se jedná v podstatě o další druh umění?**

Myslím, že ano. Barmani jsou svým způsobem umělci.

### **Co byste poradil lidem, kteří uvažují o seriózní kariéře za barmanským pultem?**

V první řadě musí získat solidní povědomí o tomto oboru, to znamená hodně se učit o tom, co dokáza-



li lidé před nimi. Hodně studovat, ještě více cestovat a sbírat všemožné zkušenosti. Dále poznávat lidi, jejich nálady, chutě a názory. Za druhé potřebují zkušenosti – vlastní, ne ty zprostředkované. Za třetí musí bezpečně znát produkty, se kterými pracují, musí vědět, s čím je mohou kombinovat. A v neposlední řadě nemohou myslet jen na sebe a musí brát ohledy na své spolupracovníky a společně vytvářet atmosféru, kterou zákazníci ocení.

### **Jaký je váš nejoblíbenější koktejl?**

Uff, nějaká jednodušší otázka by nebyla? Já totiž nemám nejoblíbenější koktejl. U mě vždy záleží na tom, jakou mám náladu, v jakém se nacházím prostředí a také kdo mi dělá společnost. Ale obecně mám rád koktejly, kde tvoří hlavní bázi whisky – třeba takový Whisky sour z Talisker je skvělý. Také neodmítnu italský aperitiv Negroni, a když je k tomu příležitost, rád si dám koktejl se šampaňským.

### **Je pravda, že vaší neoblíbenější ingrediencí je úsměv?**

To rozhodně ano. Úsměv je něco, co vás nic nestojí, a přitom to dodá spoustu pozitivní energie. Neměli bychom jím v žádném případě šetřit. ■

# worldclass

## COMPETITION



## ČEŠTÍ BARMANI JSOU DOKONALE PŘIPRAVENI NA SVĚTOVOU SOUTĚŽ!

text: Petr Kymla, foto Tomáš Kuneš

**Takto okomentoval svou účast na českém semifinále Heinz Kaiser, zástupce poroty prestižní barmanské světové soutěže Diageo Reserve World Class, která se u nás letos koná vůbec poprvé. Jako účastník z roku 2011 a výherce jedné z disciplín vybíral společně s ostatními patnáctku těch nejlepších.**

Počátkem května se tak v prostorách prodejny Warehouse #1 utkalo 32 barmanů z České republiky, kteří v tomto exkluzivním prostoru společnosti Ultra Premium Brands, jež ve spolupráci se společností Diageo u nás tuto soutěž spolupořádá, prezentovali své barmanské umění svými originálními koktejly. V této soutěži se však nejedná jen o invenci v rámci originální receptury, ale o prezentaci koktejlu samotného. Samozřejmostí je pak dokonalá chuť, která se dá namíchat pouze ze superprémiových ingrediencí. Všechny prezentované koktejly jsou tak připravované z portfolia takzvaných Diageo Reserve značek, mezi které patří anglický gin Tanqueray, holandská vodka Ketel One, guatemalský rum Ron Zacapa Centenario nebo francouzský likér Grand Marnier Cordon Rouge. Dále zde najdete Johnnie Walker Blue Label, The Singleton of Dufftown nebo jednoslادové whisky Talisker a Lagavulin. Všechny též k dostání v naší prodejně Warehouse #1.

Vysokou úroveň celé soutěže zajišťuje zapojení profesionálů z celého světa. V porotě českého semifinále tak mimo jiné zasedli Joseph Benji Benian, ambassador Diageo Reserve Brands značek pro Slovensko, či již zmiňovaný Heinz Kaiser, účastník soutěže z roku 2011, který v globální finále skončil na druhém místě o bod za vítězem. Zároveň je vítězem disciplíny Speed Challenge.

Heinz velmi otevřeně vyzdvihl úroveň českých barmanů a jejich celkovou připravenost, znalost značek a angličtinu, neboť účastníci své barmanské umění prezentovali právě v anglickém jazyce.

V patnáctce finalistů jsou barmani známých pražských barů, ale i z Brna či Ostravy. Zde je kompletní seznam:

<b>Jaroslav Modlík</b> .....	Anonymous Bar
<b>Jaroslav Janoušek</b> .....	Black Angel's, Praha
<b>Pavel Kubík</b> .....	Black Angel's, Praha
<b>Zdeněk Hartman</b> .....	Black Angel's, Praha
<b>Kateřina Summers</b> .....	Bar, který neexistuje, Brno
<b>Eduard Ondráček</b> .....	Bonvivant's Bar, Praha
<b>Milan Zaleš</b> .....	Bugsy's Bar, Praha
<b>Jakub Vinš</b> .....	Bugsy's Bar, Praha
<b>Jan Teska</b> .....	Bugsy's Bar, Praha
<b>Robin Kolek</b> .....	Hemingway Bar, Praha
<b>Tomáš Melzer</b> .....	Hemingway Bar, Praha
<b>David Andrie</b> .....	Hemingway Bar, Praha
<b>Pavel Novák</b> .....	Innuendo Prohibition Bar, Praha
<b>Roman Karnet</b> .....	Innuendo Prohibition Bar, Praha
<b>Radim Hamrosi</b> .....	Bar Modrá Myš, Ostrava

Český vítěz této prestižní soutěže se následně účastní světového finále, které proběhne v červenci ve Skotsku a v Anglii.



# worldclass

## COMPETITION



## ČESKO MÁ NEJLEPŠÍHO BARMANA

text: Petr Kymla, foto Tomáš Kuneš

**První ročník prestižní soutěže Diageo World Class ovládl Jarda Janoušek. V pražském hotelu The Augustine se 27. května po bezmála půlročním soutěžním maratonu uzavřel premiérový ročník Diageo Reserve Word Class v České republice.**

Tato unikátní světová soutěž si klade za cíl nejen podporu barových profesionálů v jejich rozvoji, ale také možnost představit veřejnosti nejrůznější formy umění mixologie, barové kultury, a zejména upozornit na kvalitu koktejlu samotného. Ten nejkvalitnější koktejl totiž lze namíchat pouze z těch nejlepších ingrediencí, a toto povědomí je potřeba u české veřejnosti teprve vytvořit, protože většina lidí si stále myslí, že v koktejlu se takzvaně vše ztratí.

Proto byly všechny prezentované koktejly připravovány výhradně ze značek superprémiové kvality, mezi které letos patřily například anglický gin Tanqueray, holandská vodka Ketel One, guatemalský rum Zacapa 23 Centenario nebo francouzský likér Grand Marnier Cordon Rouge. Dále zde najdete Johnnie Walker Blue Label, The Singleton of Dufftown nebo jednosladové whisky Talisker a Lagavulin.

### IMPROVIZACE A PEVNÉ NERVY

V pražském hotelu The Augustine se 27. května po bezmála půlročním soutěžním maratonu uzavřel premiérový ročník Diageo Reserve Word Class v České republice.

Cesta barmanů do českého finále Diageo Reserve Word Class začala už 13. ledna, kdy se jich více než

40 zúčastnilo prvního workshopu, který vedl Erik Lorincz.

Do finále v hotelu The Augustine se proboujvalo 15 nejlepších barmanů z České republiky. Náročný finálový den prověřil znalosti, dovednosti, kreativitu barmanů a také jejich schopnost improvizace a pevné nervy. Poprvé rovněž museli své originální koktejly prezentovat výhradně v angličtině.

Po každé soutěžní disciplíně pět adeptů na vítězství vypadlo.

Hodně náročný den měli také porotci – vítěz Diageo Reserve World Class 2010 Erik Lorincz a řecký barman Aristotelis Papadopoulos, který se pyšný titulem vůbec prvního globálního vítěze Diageo Reserve World Class v roce 2009. A své role se ujali opravdu zodpovědně. Precizní přístup porotců mě překvapil, možná až zaskočil. Nad každým soutěžícím debatovali a hodnocením obecně strávili docela dost času. Erik si dělal poznámky a občas si i vyžádal své hodnocení předchozích soutěžících, aby měl srovnání. Program soutěže to lehce natáhlo, ale ku prospěchu celé soutěže.

První disciplína byla pojmenovaná Tanqueray No. 10 Challenge a jejím dějištěm se staly Arkády hotelu The Augustine. Každý z barmanů si vylosoval jiný





### **GIFT FOR HOLLY**

vítězný drink Jardy Janouška

- 3 cl Grand Marnier
- 2 cl Ketel One Citroen
- 1 žloutek
- 3 barové lžičce cukru
- 3 barové lžičce čerstvého jogurtu
- čerstvá citronová kůra
- Parfémováno jednosladovou whisky Lagavulin 16 y.o. a citrusovým olejem

# FINÁLE



foto: Josef "Pepe" Dvořák



klasický koktejl na ginové bázi a jeho úkolem bylo vymyslet na něj během 45minutové přípravy nějakou variaci. Porotě pak namíchali jak klasiku, tak svůj twist. I když všichni předvedli skvělé výkony, dál mohlo postoupit jen deset soutěžících.

Následovala další barmanská výzva – soutěžní disciplína nazvaná Food Pairing. Nejprve ochutnali předložené tři druhy tapas, které připravil speciálně pro tento event šéfkuchař hotelu a zároveň barmanům tato jídla představil a popsal jejich přípravu. Barmani si jedno z nich vybrali a pak k němu opět v průběhu 45 minut museli vymyslet originální koktejl, který se bude nejlépe hodit k danému pokrmu. Většina z nich zavrhla chobotnici s chorizem i grilovanou zeleninu a hledala vhodný drink ke speciální klobásce na domácím pivě. I v tomto případě se zrodily samé zajímavé drinky, ale pěti soutěžícím to na postup nestačilo. Finále těsně před koncem opustili David Anderle (Hemingway bar), Zdeněk Hartman a Pavel Kubík (Black Angel's), Kateřina Summers (Bar, který neexistuje) a Jakub Vínš (Bugsy's).

#### POSLEDNÍ VÝZVA

Závěrečná část soutěžního večera patřila opět Red Carpet Challenge, tentokrát ovšem na jedno společné filmové téma: Snídaně u Tiffanyho. Byla to jediná disciplína celého finále, jejíž zadání všech 15 soutěžících znalo předem, a mohli se na ni tudíž náležitě připravit. O to zajímavější, a co se týče servisu vymazlenější, jejich drinky byly. A ještě jedna změna tu oproti předchozím dvěma disciplínám byla: finálový večer se odehrál v unikátních prostorech Baru 1887 hotelu The Augustine. Barmani své umění předváděli před očima početného publika, které přišlo podpořit své favority.

Na vyhlášení vítěze došlo až krátce před půlnocí. Postupně si pro cenu za 5., 4. a 3. místo přišli Eduard Ondráček (Bonvivant's), Tomáš Melzer (Hemingway bar) a Milan Zaleš (Bugsy's). Zůstal Robin Kolek z Hemingway baru, pro nějž to byla první soutěž a po celou dobu na něm bylo vidět, že si ji opravdu užívá, a Jaroslav Janoušek z Black Angel's, který má na kontě hned několik vítězství. Ten večer si připsal ještě jedno a stal se vůbec prvním vítězem Diageo World Class v České republice. Porotu přesvědčil nejen svým závěrečným drinkem Gift for Holly, ale i vyváženým výkonem ve všech třech disciplínách finále. Body za jednotlivé disciplíny se totiž sčítaly, a tak barman musel excelovat v každé výzvě.

Zatímco Robin, Milan, Tomáš a Eduard se na přelomu června a července vypraví do Grand Marnier, kde je čeká zajímavý program a také prohlídka pařížských barů pod dohledem Ambassadora Grand Marnier Julienu Lafontaina, Jardu čeká tvrdá příprava na světové finále.

Desátého června jsme obdrželi od Globálního týmu zadání na finále. Má 38 stran a jsou v něm velmi podrobně popsány úkoly. Pokud Jarda bude soutěžit postupovat dále, čeká ho 14 originálních koktejlů a devět soutěžních disciplín. „Jarďa je velmi zkušený barman s dobrými nápady, účastník mnoha soutěží. Bude to naše premiéra na světovém finále, tak trochu nevíme, co nás čeká, věřím ale, že se probouje minimálně mezi 16 nejlepších,“ věří Petr Kymla.

Globálního finále v Anglii a Skotsku se 28. července až 2. srpna zúčastní 49 barmanů z celého světa. Po čtyřech úvodních disciplínách jich 16 postoupí do dalšího kola a jejich schopnosti i talent prověří další tři úkoly. Mezi osmi nejlepšími se bude vybírat na základě dvou disciplín. Nic jednoduchého ho tedy nebude. Držíme palce, Jarďo!

#### VÍTĚZOVÉ JEDNOTLIVÝCH KATEGORIÍ:

##### TANQUERAY NO. 10 CHALLENGE:

1. **Jarda Janoušek** ..... Black Angel's, Praha
2. **Eduard Ondráček** ..... Bonvivant's
3. **Kateřina Summers** ..... Bar, který neexistuje

##### FOOD PAIRING:

1. **Tomáš Melzer** ..... Hemingway Bar
2. **Robin Kolek** ..... Hemingway Bar
3. **Milan Zaleš** ..... Bugsy's Bar

##### RED CARPET CHALLENGE:

1. **Jarda Janoušek** ..... Black Angel's Bar
2. **Tomáš Melzer** ..... Hemingway Bar
3. **Milan Zaleš** ..... Bugsy's Bar

#### CELKOVÉ POŘADÍ BARMANŮ:

- 1 **Jaroslav Janoušek**, Black Angel's, Praha
- 2 **Robin Kolek**, Hemingway Bar, Praha
- 3 **Milan Zaleš**, Bugsy's Bar, Praha
- 4 **Tomáš Melzer**, Hemingway Bar, Praha
- 5 **Eduard Ondráček**, Bonvivant's Bar, Praha

# JAN STÁVEK

fotografie z archivu Jana Stávka

S Janem Stávkem jsem se seznámil v roce 2003, kdy kontaktoval naši společnost s tím, že píše knihu s názvem **Portské a ostatní fortifikovaná vína**. A protože my jsme již v té době dováželi Madeiru, chtěl se sejit a prodiskutovat možnost spolupráce. To se následně stalo, jeho, řekl bych velice zajímavá a poučná, knížka o fortifikovaných vínech byla vydána a poté jsme o sobě dlouhou dobu neslyšeli. To se změnilo poměrně logicky ve chvíli, když jsem začal hledat české výrobce přírodních vín, která jsme chtěli vedle těch světových prodávat v naší prodejně. Jednou jsem se vypravil za Petrem Korábem a vzpomněl jsem si na Jana Stávka a jeho fortifikovaná vína. Podíval jsem se na mapu, a protože to nebylo tak daleko a já jsem byl zvědav, co a jak vlastně vyrábí, domluvil jsem si schůzku a zastavil se za ním Za humny v Němčičkách.





Chvíli jsme si povídali, a já jsem se tak dověděl, že se ve vinohradě a sklepě motal odmala vedle svého otce, strýců a dalších členů rodiny spíše jako levná pracovní síla. Zpočátku nebylo zapálení pro víno tak žhavé, to se ale změnilo v jeho 18 letech, kdy samostatně vyrobil své první víno. Od té doby je to jeho velký koníček.

Dále mi Jan Stávek představil své vinařství vlastními slovy takto: „Naše vinice obděláváme s ohledem na životní prostředí. Všechny jsou vedeny v režimu integrované produkce. Snažím se klást maximální důraz na udržení výrazu lokality ve svých hroznech. Nepoužívám tedy průmyslová hnojiva, která svým minerálním složením do značné míry ovlivňují chuťový charakter vína. Důležité je pro mne přirozené půdní a geologické složení, to, odkud réva svými kořeny čerpá extrakt, který je pro každou lokalitu unikátní. Vzhledem k tomu, že mám za sebou etapu v enologické laboratoři při svém doktorském studiu, rád experimentuji i ve sklepě. Zkouším nové odrůdy a technologické postupy, ale přitom nepamínám na to, co jsem se naučil a co je přenášeno jako sklepemistrovské řemeslo od předků.

Velkým přelomem pro mne byla možnost pracovat na projektu knihy Portské a ostatní fortifikovaná vína. Díky grantu portugalského velvyslanectví jsem měl možnost zúčastnit se několika vinobraní v Douru, kde se vyrábí portské, navštívit všechny výrobce fortifikovaného madeirského vína. Ostatní mé zahraniční cesty pak už logicky směřovaly právě za víny fortifikovanými – sicil-

ská marsala, andaluské sherry, kyperská commandaria, australské a brazilské sladké muškáty, moldavský kagor a jiné. Různorodost regionů, používaných technologií a stylů vín mě stále vedly k tomu, abych se přípravou fortifikovaných vín nezabýval pouze na teoretické a výzkumné bázi, ale také prakticky. Od těchto let tedy fortifikovaná vína zaujímají v sortimentu našeho vinařství stále větší a větší zastoupení. Na výrobu těchto vín má v České republice povolení pouze pár vinařství. Troufám si říci, že v dnešní době se z těchto vinařství to naše fortifikovanými víny zabývá v největší míře“.

Jan Stávek vlastní 1 ha vinic. Hrozny z dalších 5 ha má od stálých dodavatelů, kteří se o vinice starají podle jeho principů.

Zpracovávanými odrůdami jsou: Frankovka, Sauvignon, Cabernet Moravia, Alibernet, Rulandské bílé, Tramín červený, Veltlínské červené rané, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Neuburské, Svatovavřínecké, Modrý Portugal a každý rok nějaká ta zvláštní, nová, interspecifická nebo zapomenutá odrůda.

Z toho, co jsem viděl, slyšel a ochutnal, mi bylo jasné, že pokud máme prodávat fortifikovaná vína z domácí produkce, jsem zřejmě podle očekávání na té správné adrese. Slovo dalo slovo, a tak dnes v naší prodejně můžete nalézt tři fortifikovaná vína, o kterých jsme vás informovali již v minulém čísle našeho časopisu. Pro jistotu vám je nyní přiblížíme ještě jednou, určitě si zaslouží vaši pozornost.

... *Bavíme se (s) vínem...*



**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 kvasícího 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 kvasícího 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 neobyčejně reduktivními technologiemi.

**CENA: 320 Kč**

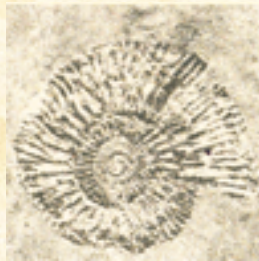
**SOLERA** toto likérové víno od Jana Stávka je cuvée Muškátu moravského a Veltlínského zeleného, které je připraveno speciální metodou fortifikace kvasícího moštu velejemným ušlechtilým vinným destilátem. Proto je v intenzivním muškátovém aromatu vína cítit primární aroma z hroznů, ale i sekundární 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**

# BUONDONNO

## *Chianti Classico*

Warehouse #1 představuje:



### *Azienda Agricola Casavecchia alla Piazza*







Farma známá jako Casavecchia alla Piazza se prokazatelně objevuje už na mapách „Capitani di Parte Guelfa“ z roku 1549, na nichž je označena jako „místo Lionarda Buonarrotiho“, Michelangelova synovce.

Z dopisů, které si strýc – 74letý a žijící v Římě – vyměnil se svým synovcem, vyplývá, že farmu koupil Michelangelo a že už tehdy mělo víno, které vyráběli, vynikající pověst: „Raději bych měl dva sudy Trebbiana než osm košil“ napsal Michelangelo Lionardovi a dodal, že je potřebuje jako dárek pro papeže.

My – Gabriele Buondonno a Valeria Sodanová – původně pocházíme z Neapole a jsme oba agronomové. Farmu jsme koupili v roce 1988 a od té doby se plně věnujeme zemědělství. Veškerou energii a odhodlání vkládáme do obhospodařování malé farmy, na níž ekologickými postupy vyrábíme kvalitní vína a současně nabízíme lidem příležitost strávit dovolenou v těsném kontaktu s přírodou.

Farma se nachází ve vrchovině Chianti, napůl cesty mezi Florencií a Sienou, a je obklopena lesy, vinice-

mi a olivovými háji. Rozkládá se na ploše přibližně 20 hektarů, z toho osm hektarů tvoří vinice a čtyři hektary olivové háje; zbytek jsou lesy a pastviny.

Od samotného začátku nás přitahovaly ekologické metody hospodaření, protože tehdy i teď se nám jeví jako nejlepší způsob, jak se nenápadně pohybovat v tomto prostředí, aniž bychom narušili stávající přírodní rovnováhu.

Od roku 1989 jsme členy organizace s názvem Coordinamento Toscano Produttori Biologici (Sdružení toskánských ekologických zemědělců) – [www.ctpb.it](http://www.ctpb.it) – jedné z prvních asociací ekologických zemědělců v Itálii. Naše registrační číslo je 17. V roce 1995 jsme společně se skupinou malých toskánských a piedmontských ekologických zemědělců založili asociaci Trimillii – Přátelé vinařů – [www.trimillii.it](http://www.trimillii.it). Dnes je z asociace konsorcium, které se účastní veletrhů vína a akcí souvisejících s naším odvětvím. Zkouší také nové způsoby propagace svých produktů a sdílení nápadů.

**VINICE** leží převážně na naší zemědělské půdě v okolí Casavecchia v průměrné výšce 440 metrů nad mořem a jsou otočeny k jihu, jihovýchodu a východu. Nedaleko, poblíž vesničky Sicelle (400 m n. m.), máme malý vinohrad, který je otočený na severovýchod.

Půda je hluboká, tvořená směsí jílu a vápence, s masivní vrstvou rozdroleného kamene, který vinici zajišťuje optimální odvodňování.

Během posledních 15 let, od roku 1992, jsme velkou část vinic osázeli novými klony odrůdy Sangiovese, kterou jsme zvolili pro její nižší výnos a také proto, že produkuje trsy drobných hroznů, čímž zajišťuje lepší poměr mezi slupkou a moštem. Začali jsme také pěstovat nové odrůdy, jako je Syrah a Merlot. Sedm z osmi hektarů, na nichž se pěstuje víno, je osázených odrůdou Sangiovese, přičemž na starších vinicích jsou také odrůdy Canaiolo a Colorino. Půl hektaru je věnováno odrůdě Syrah a půl hektaru odrůdě Merlot.

Na starých vinicích je přibližně 3000 keřů na hektar a na nových zhruba 5000. K pěstování révy používáme metodu guyot a systém jednoduchých nebo dvojitých drátů, všechny ve výšce 65–70 cm, s listy přibližně do jednoho metru.

Prořezávání probíhá od prosince do února, kdy na každém keři necháme asi 10 pupenů. Jak rostliny rostou, snažíme se vytvořit co nejlepší poměr mezi množstvím listů, hroznů a provzdušněním tím, že keře pravidelně protrháváme, prořezáváme a tvarujeme. Optimální provzdušnění je nezbytné k omezení výskytu plísní. Výnos se redukuje prostřiháváním trsů hroznů v období dozrávání, „veraison“, kdy hrozný mění barvu – v červenci/srpnu v rozsahu od 25 do 50 %.

Tři týdny před sklizní se prořezávají listy v blízkosti hroznů, aby hrozný byly maximálně vystaveny slunci a dostatečně provzdušněny.

Obdělávání půdy se omezuje na minimum a spočívá v lehkém povlácení půdy ob jednu řadu, protože každá druhá řada má stálý travní porost, a okopávání samotné řady keřů, abychom omezili růst plevele v těsné blízkosti révy. Hnojení a ošetřování proti parazitům probíhá pomocí přírodních produktů, které jsou v souladu s nařízením Rady (EHS) č. 2092/91 upravujícím organickou zemědělskou výrobu.

### VINNÝ SKLEP

Jakmile jsou hrozny sklizeny, odstraní se z nich stopky a hrozny se uloží do velkých ocelových či betonových kádí ve fermentační místnosti zvané tinaia, kde za pomoci kvasinek probíhá fermentace, při níž musí být slupky a kvasící šťáva v neustálém kontaktu.

Fermentace probíhá za přítomnosti přírodních kvasinek a trvá přibližně 10 dní při maximální teplotě 32 °C. Během této doby dochází k opakovanému lisování a přečerpávání a několikrát se provádí tzv. déléstage, kdy se víno stáčí a následně znovu vrací k matolinám.

Potom následuje macerování, které trvá přibližně 20 dní a slouží k tomu, aby se ze slupek uvolnilo co nejvíce aromatických látek a fenolů.

Nové víno se následně stáčí z kádí a je přemístěno do starého sklepa pro vyzrávání vína, který se nachází pod původní budovou vinařství, jež pochází z roku 1500. Tady probíhá v barikových sudech o objemu 225 litrů, v sudech tonneaux o objemu 500 litrů a v malých i středně velkých sudech jablečno-mléčná fermentace a víno zraje ve dřevě. Doba, po kterou zůstává víno ve dřevě, a typ použitého sudu se samozřejmě liší podle typu suroviny, která je uvnitř, a kvality vína, jíž chceme dosáhnout.

Jakmile je dokončen proces selekce, je víno využitím prosté gravitace stáčeno do lahví a následně pokračuje v pročišťování při sledovaných teplotách.



Prvním pravidlem je ten největší respekt k přírodě; a druhým, co nejméně jak je to jen možné, citlivě a s úctou zasahovat do výroby dobrého vína.

*e. Bud*

#### **CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.**

Toto je hlavní produkt naší farmy (25–30 tisíc lahví Bordeaux ročně). K výrobě tohoto vína se používají vybrané hrozny Sangiovese společně s malým množstvím hroznů Merlot a Syrah.

Víno zraje v malých a středně velkých dubových sudech a v barikových sudech, použitých podruhé či potřetí, po dobu přibližně jednoho roku, během něhož se dotváří chuť a víno vyzrívá.

Víno má intenzivní rubínově červenou barvu a voní po zralém červeném ovoci s jemnými tóny koření a vanilky. Taniny jsou nasládlé a jejich aroma ve víně přetrvává.

**TECHNICKÉ ÚDAJE:** Chianti Classico D.O.C.G. 2010

**Odrůdy hroznů:** 90 % Sangiovese, 10 % Merlot a Syrah.

**Skizeň:** ručně, Sangiovese a Syrah první týden v říjnu, Merlot v polovině září.

**Fermentace:** fermentace a macerování probíhá v ocelových a betonových nádobách po dobu 18 dní s opakovaným lisováním a přečerpáváním; maximální teplota 32 °C.

**Malolaktické kvašení:** ve francouzských dubových sudech malé a střední velikosti.

**Zrání:** ve francouzských sudech malé a střední velikosti; v barikových sudech, používaných druhým či třetím rokem, po dobu 10 měsíců.





snoubení doutníku

**Do Čech dorazilo slunce a poprvé také teploty okolo 30 stupňů Celsia. Tyto dny ve mně vyvolaly touhu dopřát si něco osvěžujícího, lehkého, ale přitom nevšedního. Variant mne napadalo hned několik, ale jedna přece jen dominovala. Představoval jsem si lehký doutník s některým z věhlasných šampaňských. A bylo rozhodnuto!**

Zvolil jsem extra jemný kubánský doutník – Hoyo de Monterey – Epicure No. 2 a víno Henri Giraud – Hommage a François Hémarť Ať Grand Cru ze země galského kohouta.

Oba aktéry mám moc rád pro jejich specifické vlastnosti. Hommage, víno z regionu Champagne. Regionu, jemuž dominuje nádherné město Remeš se svojí velkolepou gotickou katedrálou Notre Dame, která se může pyšnit korunovací 26 francouzských králů. Před několika lety jsem měl možnost nocovat v hotelu Cathédrale v úplné blízkosti chrámu a nasát tak fantastickou atmosféru génia loci.

Z Remeše je to jen kousek do městečka Ať, ležícího v samém srdci vyhlášeného regionu, kde sídlí rod Giraudů. Díky své adrese má právo využívat pro vína z místních vinic statut Grand Cru. Zdejšími vínům dominuje odrůda Pinot Noir, již vzdal hold současný majitel a enolog Claude Giraud při příležitosti dekodování jejího genetického kódu, výrobou šampaňského s označením Code Noir.

Šampaňské Hommage a François Hémarť má poměr odrůd 74 % Pinot Noir a 26 % Chardonnay a je vyrobeno na počest zakladatele společnosti Françoise Hémarťa. Tento prapředek dynastie Giraudů založil společnost již v roce 1625

a ta díky tomu patří spolu s vinařskými domy Gosset a Ruinart mezi tři nejstarší domy oblasti Champagne.

Z krásně orosené lahve si již nalévám do skleničky a pozoruji energii jednotlivých bublinek.

Na chvilku se zasním, ale s o to větší chutí si poté vychutnávám jedno z nejkrásnějších osvěžení na světě. Jemné tóny bílé kávy, toustů, medových pláství, decentní vůně vanilky až smetanovosti na mne začíná blahodárně působit. Plnější tóny u vín tohoto domu jsou typické a nezaměnitelné. Jsou výsledkem prvotní fermentace v dubových sudech z Argonského lesa, které si společnost sama vyrábí a hlídá si tak jejich kvalitu. Již nyní jsem přesvědčen, že kombinace se zvoleným doutníkem bude mimořádně zajímavá.

Bohatost chuti tohoto vína doplňuje také průběh druhotné fermentace, během níž si víno na kalech odpočine dlouhých šest let (běžná praxe u jiných neročnickových vín je 1,5 roku). Pojdme se ale projít po vinici, kde se každé víno zrodí a dostane prvotní přiděl chuti.

Víno Champagne Henri Giraud – Hommage a François Hémarť Ať Grand Cru je vyrobeno, jak již název napovídá, pouze z hroznů Grand Cru vinic a je namícháno vždy z po-

sledních deseti ročníků. Moc si pochutnávám a hřeje mne vědomí, že je vína dostatek.

Teď už je ale čas se přesunout do největšího ostrovního státu Latinské Ameriky, na Kubu. Na ostrov v Karibiku objevený v roce 1492 Kryštofem Kolumbem, do země, kde společnost Habanos S.A. zaštiťuje výrobu všech kubánských doutníků. Hoyo de Monterrey (údolí Monterrey) je vstupní bránou do nejlepší tabákové oblasti na světě – Vuelta Abajo. Na Monterrey navazují další údolí a tvoří tak jedinečnou scenérii této oblasti. Odsud čerpá stejnojmenná značka Hoyo de Monterrey založená Jose Genereem veškerý tabák pro své doutníky již od roku 1865. Torceadoři (baliči) mu potom dávají patřičné tvary jednotlivých velikostí a nakonec jsou tyto vitoly opatřeny jedním z neelegantnějších prstýnků.

Epicure No. 2 má tvar Robusto, velikost 124 x 19,84 mm, obvod prstýnku je 50 (4 7/8 x 50) a tělo tohoto doutníku zdobí hned dva prstýnky, Jeden s krásným logem společnosti a druhý s názvem vitoly. Zajímavostí je, že v minulých letech tato společnost na doutníky prstýnky vůbec nedávala. Postupem času se ale ukázalo, že to nebyla dobrá volba. Prodeje nebyly vysoké a zájem o značku klesal.

Chuť vitoly se projevuje nízkou intenzitou, a spadá tak do kategorie light. Krásně tak doplňuje nejen mladé destiláty, ale jako jeden z mála kubánských doutníků, které po léta patřily mezi chuťově nejintenzivnější, doprovodí také některá vína bílá.

Doutník zapalují a vychutnávám si krásně jemnou, sameitou chuť v samém začátku. Hoyo de Monterrey je jednou z nejlépejších značek kubánského trhu, to dnes ještě podtrhuje velikost Robusta.

Po chvíli ale začínám vnímat bohatší strukturu chuti a svým způsobem i její složitost. To je jedinečná vlastnost většiny kubánských doutníků a právem jsou pro ni vyhledávány. Tato vitola je jemná v intenzitě i síle, ale přesto jsou všechny její tóny krásně čitelné – za což je potřeba předem master blenderem společnosti smeknout.

Kupodivu u tak jemného kousku jsou to tóny kávy, kakaa a cedru. Přidává se nevtíravá sladkost, která vytváří dojem hebkosti a elegance. Onu složitější strukturu chuti dotváří slanost a stopy bílého pepře. Takto se Epicure No. 2 projevuje v celé své délce.

S dnešním vínem doutník chutná přímo výtečně. Vše do sebe zapadá. Ani jeden z akterů se nepere o větší přízeň. Jemná chuť bílé kávy a karamelu, kterou se prezentuje víno, jakoby navazuje a zároveň propojuje chuť doutníku. Nechávám se unášet mimořádnou atmosférou a v pravidelném intervalu pouze provzdušním ústa přívalem svěžího perlení. Doutník krásně a pravidelně hoří, popel drží krásnou strukturu.

Je příjemné vnímat energii, kterou v těle vyvolává šampaňské víno, a zároveň pocit uspokojení a klidu, který navozuje kouření. Díky decentní síle doutníku si dovedu představit zapálení ještě jednoho kousku. Od Kubánců jsem zaslechl, jak o podobných lehkých značkách s nadsázkou říkají, že se nekouří kubánský doutník, ale kubánský vítr.


Hoyo de Monterrey Epicure No. 2 je v této velikosti absolutní špičkou. Právem je nepostradatelné v humidorech všech milovníků doutníků. Vychutnat si jej mohou jak začínající kuřáci, tak kuřáci s již vytříbeným vkusem. Jeho doba přichází zejména v horkých letních měsících.

Pokud budete tento doutník ochutnávat v mnou doporučené kombinaci, buďte ve střehu od samotného začátku. Ten nabízí neopakovatelnou lehkost. Ve druhé polovině se chuť malinko stupňuje, ale i tak si zanechá elegantní velice jemný štych, do kterého se v kombinaci s dnešním šampaňským vínem přidává chuť vysokoprocentní čokolády. Myslím, že budete velice mile překvapeni tím jak příjemně emotivní okamžiky se vám tato kombinace postará.

Samotný pohled na lahev Grand Cru šampaňského Henri Giraud – Hommage a na prstýnky doutníku Hoyo de Monterrey – Epicure No. 2 v člověku vyvolává pocit luxusu. A chuť luxusní opravdu je. Sám se moc těším na zopakování tohoto nevšedního zážitku.

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 18<sup>00</sup> do 20<sup>00</sup> na adrese:

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

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](mailto: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  
f warehouse1

PREMIUM MIXERS  
NATURAL  
**FEVER-TREE**



IF  $\frac{3}{4}$  OF YOUR GIN & TONIC IS TONIC,  
MAKE SURE YOU USE **THE BEST**<sup>™</sup>

At **FEVER-TREE**, we use only the finest natural ingredients in our tonic water: the purest quinine from the Congo, a selection of unique botanicals and cane sugar to sweeten it. Proudly served in 7 of the world's top 10 restaurants, our award winning tonic water is carefully blended to enhance the taste of premium gins.

**FEVER-TREE.COM**