

Rumy z Jamajky  
Gordon Clarke  
Chris Blackwell  
Diageo Worldclass  
250 let Chartreuse  
Talisker whisky  
Denis Montanar  
Perdomo Cigars



**GORDON CLARKE**

# BULLEIT<sup>®</sup>

FRONTIER  
WHISKEY



Special American whiskey trend coming to us.  
**BULLEIT BOURBON** and **BULLEIT RYE**  
Small batch. Award winning.



**K**dyž nám před časem říkal Ron Cooper, majitel společnosti Del Maguey Single Village Mezcal, že jeho kamarád Chris Blackwell uvedl na trh na Jamajce, ve Spojených státech amerických a ve Velké Británii svůj rum, začali jsme se přirozeně zajímat o to, jak takový rum asi chutná. Z Anglie nám přišly vzorky, které prošly naším přísným degustačním panelem. Následně jsme se dohodli na exkluzivní spolupráci pro Českou republiku a Blackwell rum právě začínáme uvádět na náš trh. To je také důvod, proč Vám přinášíme původní reportáž o rumech z Jamajky včetně rozhovorů s legendou britského hudebního průmyslu Chrisem Blackwellem a také majitelem Worthy Park Estate, Gordonem Clarkem. Další obsáhlejší materiál je zaměřen na zelený Chartreuse liqueur. Letos totiž uplynulo 250 let od chvíle, kdy byl tento neobyčejný destilát kartuziánskými mnichy poprvé vyroben podle alchymistického rukopisu z roku 1605.

Vrátíme se také k barmanské soutěži Diageo World Class, která vyvrcholila ve Skotsku a v Anglii a na jejímž konci byl nejšťastnějším barmanem Charles Joly. Přiblížíme Vám práci a její výsledky v podání Denise Montanara, který se věnuje výrobě Triple „A“ vín v italské oblasti Friuli.

No a nakonec, i když vůbec ne v poslední řadě, Vám přinášíme zprávu o nečekaném objevu, kterým je přístup k výrobě nikaragujských doutníků Perdomo. Tento článek doporučujeme vaší pozornosti ať už kuřáky doutníků jste, či nikoli.

Pro lepší orientaci bude v budoucnu, tímto číslem počínaje, součástí časopisu Warehouse #1 také uvádění obsahu a číslování stránek. Přejeme Vám příjemné čtení.

*Jakub Janeček a Jiří Rabel*



Jiří Rabel



Jakub Janeček

# WAREHOUSE #1

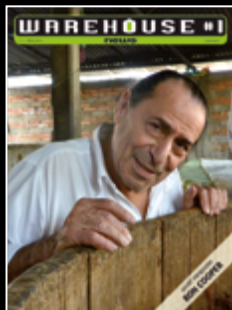
Malobchodní prodejna společností Ultra Premium Brands



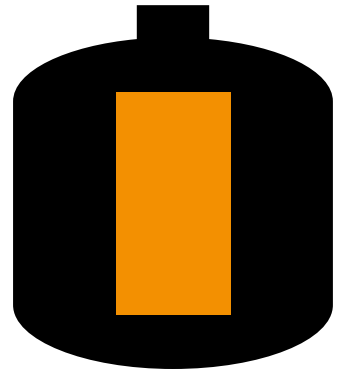
[o nás](#) [kontakt](#) [obavěry](#) [sortiment](#) [web shop](#) [akce](#) [galerie](#) [včetně](#)



Časopis Warehouse #1, který právě držíte v rukou, můžete najít i na našem webu [www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz). Pokud v levé části obrazovky kliknete na obálku aktuálního čísla, objeví se veškeré dosud vydané časopisy. Tady můžete kliknout na obálku která Vás zaujme a po dalším kliknutí, kterým ji zvětšíte, můžete listovat stránku po stránce a případně si i něco přečíst.







Rumy z Jamajky	6
Gordon Clarke	18
Chris Blackwell	24
Drink kvartálu	38
Alexův fejeton	40
Diageo Worldclass	42
Charles Joly	46
250 let Chartreuse	50
Jiná zelená víla	54
Troy Sidle	60
Talisker whisky	66
Denis Montanar	72
Perdomo Cigars	76
Snoubení doutníku	88



JA MON, NO PROBLEM!



# RUMY Z JAMAJKY

Jamajka byla v letech 1655–1962 anglickou, později britskou kolonií. V den vyhlášení nezávislosti, 6. srpna 1962, byla přijata její nová vlajka, pro jejíž barevné členění byl použit svatoondřejský kříž. Barvy žlutá, černá a zelená reprezentují sluneční svit, útrapy a zemi. Místní vysvětlení, proč byly použity tyto barvy, zní: „Jsou tu útrapy, ale země je zelená a slunce svítí.“





Na přelomu května a června jsem se vypravil na Jamajku. Tento, svou rozlohou třetí největší ostrov Karibské oblasti je vyhlášen mimo jiné i díky overproof rumům, které jsou zde tradičně vyráběny již stovky let. Romy Worthy Gold a Rum-Bar Rum, vyráběné společností Worthy Park Estate zastupujeme na našem trhu a o zastupování Blackwell rumu legendárního Chrise Blackwella jsme se v té době ucházeli. Usoudil jsem tedy, že by asi bylo na místě výrobu rumů na Jamajce osobně zmapovat.

Pro milovníky reggae a rastafariánství není na světě země zaslibenější a pro milovníky rumů to může platit zrovna tak – i když nemusí.

Skutečnost, že Jamajka byla dlouhá staletí pod anglickou a později britskou nadvládou, nám dává tušit, že zde vy-

ráběné romy budou nést prvky tzv. britského stylu. Jamajka je stejně jako Guyana doménou high-ester rumů, tedy rumů plného těla a plné chuti, které jsou výsledkem dlouhé doby kvašení. Během high-ester fermentace se do kvasných kádí přidávají různé druhy ovoce, řízky cukrové třtiny a “dunder”, tvořící zpravidla odpad z destilace a další přísady, které obsahují bakterie. Ty potom produkují estery, což jsou těkavé částice, které se během destilace dostávají i do finálního produktu, čímž zintenzivňují jeho aroma – a to je právě cílem zdejších výrobců.

Na Jamajce se nachází šest destilérií, které patří čtyřem společnostem a je tady doma také Chris Blackwell, zakladatele nahrávací společnosti Island Records, který se u místních lidí těší všeobecnému uznání a který nedávno uvedl na trh





rum Blackwell. Už příprava celého výletu byla poměrně náročná a bylo jasné, že mě bude čekat dost práce i přímo na místě. Bez auta bych byl ztracen, a tak jsme si s mou přítelkyní Manuelou vypůjčili na letišti v Montego Bay Toyota Yaris a vyrazili jsme za aklimatizací do Negrilu.

V knize Všechny země světa od Lonely Planet jsem si přečetl, že je nejvhodnější dobou pro cestování na Jamajku, období mimo hlavní turistickou sezónu, tedy od května do listopadu. A byla to pravda, v Negrilu, v penzionu u Fabia, jsme byli úplně sami a nejinak tomu bylo i na mnoha dalších místech, která jsme postupně navštívili.

První rumovou zastávkou byla destilerie Appleton, pravděpodobně nejstarší bez přerušení fungující destilerie na Jamajce. Ta dnes patří, jako ostatně celá společnost i značka J. Wray & Nephew, italské společnosti Campari. Historie Appleton Estate sahá do roku 1655, kdy byl statek darován dědicům Francise Dickinsona za služby jejich dědečka Anglii během úspěšného dobytí ostrova, který patřil do té doby Španělům. Z cukrové třtiny, která rostla na úrodné půdě údolí Nassau, se nicméně rum začal destilovat až roku 1749. Po následujících, bezmála



100 letech v roce 1845 byl Appleton Estate prodán Johnu Wrayovi, ke kterému se v roce 1862 připojil jeho synovec Charles J. Ward a tak se začala psát historie J. Wray & Nephew. V roce 1916 byla Appleton Estate a společnost Johna Wraye a jeho synovce, koupena společností Lindo

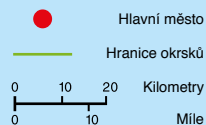
Brothers & Co., tedy společností dědečka Chrise Blackwella a jeho bratra, kteří použili pro svou novou akvizici název J. Wray & Nephew Ltd.

Destilerie Appleton je dnes asi jako jediná na Jamajce připravená na návštěvy turistů, kterých sem proudí převážně ze Spojených států, Kanady a Velké Británie každoročně dostatečné množství. Těm je zde během procházky v místní zahradě názorně, i když trochu povrchně, vysvětlen postup výroby rumu s pomocí různých strojních součástí a jiných dobových artefaktů. Mohou se podívat na DVD, které se týká historie Appleton Estate a výroby rumu, mohou ochutnat různé staré romy, které si potom mohou před návratem na Cruz Ship spolu s dalšími upomínkovými předměty zakoupit. Pokud ale budou chtít vidět a vědět více, budou mít v podstatě smůlu stejně jako já. A na to upozorňuji i přesto, že jsem byl dopředu ohlášen a očekávan. Nemohl jsem například pořídit fotografie fermentačních tanků a destilačních zařízení. Mohu vám tedy pouze touto cestou sdělit, že se zde nachází pět krásných kotlíkových destilačních zařízení a kontinuální destilační kolona. Vůbec jsem nepochopil, proč jsem nemohl fotografovat, a trochu jsem se začal obávat, že pokud to takhle půjde dál, tak nejenže se s vámi nebudu moci podělit o fotografie destilačních zařízení a o výrobní postup, ale ohrožena se zdála být i snaha pořídit zajímavé fotografie do knihy mapující veškeré rumové destilerie, kterou píše Luca Gargano. A bylo hůř. Do destilerie Hampden Estate, na kterou jsem se zvláště těšil, jsem nebyl vůbec vpuštěn, a palírna Long Pond byla dokonce dočasně uzavřena vzhledem k problémům vztahujícím se k ochraně životního prostředí. Návštěvy prvních tří destilerii tedy nedopadly zrovna nejlépe a procento úspěšnosti bylo opravdu katastrofální. Opravdu jsem nepředpokládal, že nahlédnout pod pokličku výroby jamajských rumů bude takovým problémem.





## Jamajka



V pátek 30. května se ale naštěstí začaly obracet věci k lepšímu. To jsem měl domluvenou schůzku s Kevonem Spencem, manažerem společnosti J. Wray & Nephew, v jejich hlavním stanu v Kingstonu. Tady se sice destilerie nenachází, ale vstřícnost při diskusi o výrobním postupu byla již o poznání větší. Sem jsou sváženy rumy z obou destilérií patřících dnes společnosti Campari, jak z Appletonu, tak z destilerie, která se nachází v New Yarmouth v Clarendonské farnosti. Naproti kancelářské budově, před kterou vlála italská a jamajská vlajka, jsou situovány za Spanish Road sklady zrajících rumů. Ty jsou ve chvíli, kdy přijde jejich čas, pumpovány potrubím vedoucím pod touto hlavní silnicí a v areálu J. Wray & Nephew dále nad povrchem země až do blendovací haly. Zde jsou míchány podle požadavků Joy Spence, první ženy na světě, která zastávala a stále ještě zastává funkci rumové Master Blenderky. Po prohlídce haly pro míchání rumů a moderní lahvárny jsem se s Kevonem Spencem rozloučil s tím, že mi ještě během dne dá vědět, jestli mě někdo provede destilérií v New Yarmouth nebo ne.

Spěchal jsem na další schůzku, a tak jsem se nechal taxíkem odvézt do kancelářské budovy v centru Kingstonu, ve které sídlí společnost National Rums of Jamaica Ltd., jež provozuje také dvě destilerie. Long Pond, o které jsem se již zmínil a která je od roku 2012 uzavřená, a destilérii Monymusk poblíž Lionel Townu. Tady jsem se setkal se sympatickým generálním manažerem, panem Earlem W. Patrickem, který dokonce znal Prahu a moc se mu u nás líbilo. Ten zavolał do destilerie a zařídil, že mě

očekával pan Aeon Brown. Byl pátek, a tak nebylo času nazbyt. Použil jsem zřejmě jediný kus placené dálnice na Jamajce a asi i díky tomu jsem na dohodnutou schůzku dorazil včas. Co se silnic na Jamajce týká, jsou snad ještě v horším stavu než ty naše, a přeprava z bodu A do bodu B tak trvá zpravidla déle, než odhadujete. Výjimku tvoří rychlostní silnice na severu ostrova spojující Montego Bay s pobřežními resorty a právě zmíněný kus dálnice na západ od Kingstonu.

V destilérii Monymusk se stejně jako i v dalších jamajských palírnách vyráběly a stále ještě vyrábějí rumy převážně na export ve velkém. Ty potřebují gigantické nadnárodní společnosti, jako například Diageo, pro výrobu svých značek a místní destilerie jsou jejich dodavateli. Postupem času se ale výrobci na Jamajce začínají alespoň v malé míře zajímat i o výrobu vlastních značek a jejich plnění do láhví. Destilérii Monymusk jsem našel poměrně snadno hned v sousedství místního cukrovaru, který vlastní Číňané. Samotná destilerie je poměrně moderní a až na kvasné kádě s melasou pro high-ester rumy jsem si mohl vyfotografovat, co jsem chtěl. Vyzvídal jsem, proč Jamajské destilerie mlčí o "dunder" stylu kvašení melasy pro výrobu high-ester rumů, a bylo mi řečeno, že si chrání své know-how a nechtějí, aby se jim někdo díval pod ruce. Destilerie přidávají do sekundárního kvašení přísady dodávající bakterie, které následně zvyšují hladinu esterů. Díky nim jsou potom rumy velmi aromatické. Obecně platí, že čím více esterů, tím výraznější aroma. Běžně se dá dosáhnout úrovně 800–900 esterů. V destilérii Long Pond se prý před





jejím uzavřením dokonce vyráběly rumy s 1500 až 1600 estery, přičemž maximální povolená hranice je 1700 esterů.

V destilerii Monymusk mají destilační kolonu, ve které se destilují šťávy kvasící 36 hodin uvnitř čtyř uzavřených nerezových tanků o obsahu 200 000 litrů při kontrolované teplotě 32 °C. Na této koloně se destiluje 7/24, což znamená vlastně nepřetržitě sedm dnů v týdnu krát 24 hodin. Po 10 měsících destilace přicházejí na řadu dva měsíce údržby. Naproti tomu melasa určená pro Pot Still kvasí ve 24 otevřených nerezových tancích o obsahu 90 000 litrů běžně 48 hodin. Melasa, která je určena pro výrobu high-ester rumů, kvasí nejprve v otevřených dřevěných kádích o obsahu 10 000 litrů, kterých má Monymusk celkem 11, a do nich se přidává nasekaná cukrová třtina a malé množství „vinasy“, nic jiného. Kvašení ve dřevě dodává plnou chuť a trvá 1,5 týdne, následně jsou ještě zkvašené šťávy uloženy na 2,5 týdne do otevřených kovových fermentačních tanků. Potom již přicházejí na řadu kotlíková destilační zařízení. Když viděl pan Brown, s jakým obdivem a zároveň s jak smutným pohledem koukám na dřevěné kádě s kvasící melasou, na její hladině byla nasekaná cukrová třtina, řekl, že zavře oči – a ať si to vyfotím. Na závěr návštěvy jsem měl ještě možnost ochutnat 86% bílé overproof rumy z místní produkce a mohl jsem jet dál, vstříc novým dobrodružstvím.

Mezitím jsem dostal špatnou zprávu od Kevona Spence, že v destilerii New Yarmouth ten den už nebude nikdo, kdo by mě provedl tamní výrobou. Palírna New Yarmouth se nachází zhruba půl hodiny jízdy od destilérie Monymusk, a proto jsem se tam i přes tuto nemilou zprávu



vypravil, abych alespoň viděl, jak tato destilerie vypadá a jestli mě třeba něčím pozoruhodným nepřekvapí. Jednalo se o standardní destilérii, která mě překvapila snad jenom svým bočním vjezdem, který spíše připomínal bránu nějaké přísně střežené věznice.

První týden jamajského dobrodružství se chýlil ke konci, a tak jsme si s Manuelou na terase našeho apartmá v hotelu City View s úchvatným výhledem na Kingston zapálili zaslouženého jointa, kterého jsme si přivezli z Nine Miles, rodiště Boba Marleyho.

Boba Marleyho objevil pro svět Chris Blackwell, zakladatel Island Records, který na svém labelu vydával i další hvězdy, jako byly například Grace Jones nebo U2. Chris Blackwell

nakonec prodal svou nahrávací společnost v roce 1989 Polygramu a začal se angažovat jako hoteliér. V současnosti mu patří na Jamajce tři resorty. Jeden se jmenuje Caves a nachází se na západě ostrova v Negrilu, druhý je na severu nedaleko Ocho Rios a jmenuje se podle slavné bondovky Golden Eye a třetí nese název Strawberry Hill a leží na severovýchod od Kingstonu v předhůří Blue Mountains. A právě na jahodovou horu jsme si s Manuelou udělali sobotní výlet.

Poté, co jsme opustili Kingston, naše auto začalo pozvolna stoupat do hor. Strmost stoupání se neustále zvyšovala, až jsme se pomocí serpentin klikatících se jako had dostali do úctyhodné výšky. Tady se tedy nachází Strawberry Hill, bývalá kávovníková plantáž, kde se zotavoval po svém postřelení v roce 1976 Bob Marley. Je to nádherné místo s malebnými dřevěnými stavbami, které dnes slouží jako recepce, restaurace, bar, společenská místnost i jako domečky pro ubytování hostů. Bazén nepravidelného tvaru s přepadem a výhledem hluboko do údolí na Kingston poskytuje prostor pro příjemnou relaxaci. To vše obklopují exotické rostliny, a tak se můžete cítit tak trochu jako v botanické zahradě zasazené do krásné horské scenérie. Není divu, že zde natáčeli své klipy i takoví velikáni, jako například Rolling Stones. Tady jsme strávili příjemné odpoledne, odpočinuli jsme si u bazénu, prohlédli jsme si úctyhodné množství zlatých a platinových nosičů Island Records, které zde visí na zdech společenské místnosti, a než jsme se vydali na zpáteční cestu, dali jsme si pozdní oběd v místní restauraci.

Večer v Kingstonu jsme navštívili ještě jednu restauraci. Jmenovala se Tracks and Records a spolujednatel je Usain Bolt, nejrychlejší muž naší planety. Byl jsem zvědav jak taková restaurace bude vypadat, ale nakonec jsem byl docela zklamán. Byl to sport bar v podstatě velmi podobný bývalému Jagr's Sport Baru na Václavském náměstí. Kdybych se měl do jedné z těch dvou jmenovaných restaurací ještě někdy vrátit, tak i kdyby měly padat trakaře a cesta byla špatně sjízdná, bude to určitě ta na Strawberry Hill.

O Kingstonu kolují zprávy, že je to jedno z nejnebezpečnějších měst světa. Ross Kemp ve svém filmovém dokumentu uvádí, že to bylo v roce 2006 dokonce hlavní město zločinu, a tak jsme sem jeli s patřičnou obezřetností a respektem. Cestou do hotelu jsme se ale v noci ve městě ztratili a nezbyvalo než se někoho zeptat, kudy kam. Projížděli jsme zrovna nějakou potměnou vilovou čtvrtí a chvíli trvalo, než jsme narazili na živou duši. Byl to pán ve středních letech, kterého jsme se zeptali na cestu. Otevřel bránu garáže, nastartoval svoje auto a řekl, ať ho následujeme. Poměrně dlouho jel před námi, vyvedl nás z bludiště a ukázal nám směr, kterým jsme za chvíli dorazili do cíle. Ano, na ulicích jsme potkávali množství nejruznějších individuí, která z nás neustále mámila drobáky, což nás pochopitelně po chvíli přestalo bavit, ale s opravdovým zločinem jsme se naštěstí nesetkali a cítili jsme se daleko bezpečněji než například v Caracasu nebo v Guatemala City, kde je již samotná jízda nezamčeným autem bez tmavých okenních fólií pokládána za naprostý hazard. Ptal jsem se na kriminalitu místního taxikáře a ten mi řekl, že se situace zlepšuje, ale že jsou stále v Kingstonu místa, kam by určitě nejel. Jedná se přý o starý West a East Kingston, který se nachází neda-



leko pobřeží. V minulosti tam místní gangy disponovaly takovými zbraněmi, že do Kingstonu dokonce po určitou dobu z obavy před útoky na své stroje přestaly létat British Airways i American Airlines.

Další den kolem poledne jsme vyrazili směrem na Ewarton do Ocho Rios, abychom byli blíže Golden Eye resortu, kde jsme měli domluvené interview s Chrisem Blackwellem. Ubytovali jsme se v resortu Hermosa Cove, což byly nádherné barevné dřevěné stavby se vším komfortem, dvěma plážemi, restaurací, barem a opět žádnými lidmi. V recepci ležela na stole kniha RUM od Davida Brooma, která jako by tam na mě již čekala. Je to kniha z roku 2003, která se věnuje výrobě různých stylů rumů, popisuje rumovou produkci některých zemí a nakonec hodnotí i docela slušnou řadu destilátů z cukrové třtiny. Nalistoval jsem pochopitelně Jamajku a dočetl jsem se následující: „Moje pokusy přijít na kloub výrobě high-ester rumů na Jamajce se staly v podstatě velkou fraškou. Nikdo o tom nechtěl mluvit...“ Trochu jsem se uklidnil, že nejsem jediný, komu se těžko získávaly informace o výrobě jamajských rumů, ale spokojit jsem se s tím nehodlal. Předem mnou byly ještě plánované schůzky s Chrisem Blackwellem v jeho resortu Golden Eye a Gordonem Clarkem v destilerii Worthy Park. Také jsem stále ještě žil v naději, že se mi ozve generální ředitel společnosti Hampden Estate Mark Middleton s tím, že se budu moci nakonec vrátit i tam.

Za Chrisem Blackwellem jsme z Ocho Rios vyjeli po snídani východním směrem do Oracabessy, kde se nachází jeden z jeho resortů, nesoucí název Golden Eye. Provoz byl nízký, a tak jsem mohl vymáčknout z malé toyoty, co se dalo, abychom na smlouvenou schůzku nepřišli se zpožděním. Co čert nechtěl, krátce potom, co jsem popustil trochu uzdu své vášně, mě zastavil s plácačkou nad hlavou místní policajt, který mi sdělil, že jsem jel příliš rychle v místě, kde jsem měl jet padesátkou, a prý jestli chci vidět fotografii. „Ne,“ odpověděl jsem, „já vám věřím,“ a podával jsem mu požadované doklady. Při té příležitosti jsem ale zjistil, že jsem v hotelovém trezoru zapomněl peněženku s kartami i hotovostí, a nebudu tedy mít jak zaplatit očekávanou pokutu. To už jsme ale stáli u policejního auta, kam mě přes ulici muž zákona odvedl.

**„Kam spěcháte?“**

„Jedu na schůzku s Chrisem Blackwellem a nerad bych přijel pozdě.“

**„Jste Herec?“**

„Ne, novinář“, což sice nejsem, ale jednak to zní trochu lépe než obchodník s alkoholem, a jednak se u novinářů možná automaticky předpokládá přílišná movitost, „jedu udělat rozhovor. Bohužel jsem ale právě zjistil, že jsem v trezoru v hotelu zapomněl peněženku.“

**„V jakém hotelu?“**

„Hermosa Cove.“

**„Nikdy jsem ten název neslyšel.“**

„Vypadá to, že ten hotel nikdo nezná, ale je tady kousek v Ocho Rios.“

**„Aha, tak jeďte!“**

„No, ale jak to vyřešíme?“

**„Co, jak vyřešíme?“**

„No ten můj přestupek. Až pojedu zpátky, můžu vzít peníze a přivést vám je.“

**„Jestli chcete...“**

Tím konverzace s policistou v elegantní uniformě skončila a já jsem nakonec mohl přijet na schůzku s legendou hudebního průmyslu včas.

Golden Eye Resort sice na Jamajce všichni znají, ale najít ho nebylo právě jednoduché. Dvakrát jsme ho minuli a třetili jsme se do správného vjezdu až po dotázání se místního rasty. Tento resort byl pojmenován podle stejnojmenné bondovky, protože dům, ve kterém Ian Fleming psal knihy o Jamesi Bondovi, se nachází právě tady na severním pobřeží Jamajky. Když se rodiče Chrise Blackwella v jeho 12 letech rozvedli, prožila Chrisova máma Blanche (Lindo) Blackwell zbytek života po boku tohoto legendárního spisovatele, kterému byla mimo jiné i inspirací pro postavu Pussy Galore v knize Goldfinger. V tomto



Blanche Blackwell a Ian Fleming

resortu jsme se tedy sešli s Chrisem Blackwellem, zajímavým chlapíkem, který se v červnu dožil 77 let. Bylo to velice příjemné setkání s člověkem, který si i přes to, že je ve svých letech stále enormně vytižený, našel čas na rozhovor o rumu a o muzice, který si můžete přečíst na straně 24.



You Tube Worthy Park Estate – Jamaica 0:29

You Tube Worthy Park Estate – Jamaica 1:34



Gordon Clarke



Následující den jsem se vypravil brzy ráno za Gordonem Clarkem do destilérie Worthy Park. Abych na smlouvenou schůzku dorazil včas, předem jsem do destilérie ještě zavolal a nechal si vysvětlit cestu. Nejprve se cesta klikatila směrem, odkud jsme do Ocho Rios přijeli, tedy na Ewarton. Z Ewartonu potom za policejní stanicí kolem benzínové pumpy doprava nahoru do kopců. O tom, že jsem jel správným směrem, mě ujišťovala přibývajících pole s cukrovou třtinou a nákladáky, které ji sklizenou svážely na svých korbách stejným směrem, kterým jsem jel já. V duchu jsem si v hlavě přehrával poslední slova Gordonova asistenta, který mi ráno do telefonu říkal, že až přijedu serpentinami úplně nahoru, překonám vrchol a budu klesat zase dolů, otevře se přede mnou nejkrásnější údolí s cukrovou třtinou na Jamajce. Když jsem konečně údolí Lluidas uviděl, bylo mi jasné, že to byla pravdivá slova. Dole pode mnou se objevila zelená nížina plná cukrové třtiny, ve které byl posazen cukrovar a destilérie. Zastavil jsem, abych si toto místo vyfotografoval, a potom už jsem se nezadržitelně blížil na smlouvenou schůzku. Gordon Clarke je sympatický přátelský chlapík, který mi ochotně přiblížil historii své destilérie, kterou mě následně i provedl. Jedná se o destilérii, jejíž historie sahá do roku 1741 a nebýt přerušení provozu v letech 1960–2005, mohla být dnes nejstarší bez přerušení fungující jamajskou destilérií právě ona. V současnosti se jedná o jednu z nejmodernějších destilérií v Karibiku vůbec. Údajně ještě modernější než Foursquare na Barbadosu, o které jsme informovali v 9. čísle našeho časopisu. Ostatně před znovuootevřením Worthy Parku se prý právě na Barbadosu u Sealesovy rodiny byli v jejich nové destilérii zdejší experti pro inspiraci podívat. Viděl jsem potrubí, kterým je dopravována melasa z nedalekého cukrovaru, kvašení, kotlíkové destilační zařízení, lahvárnu i sklady zrajících rumů. Kromě toho všeho jsem ale měl možnost vidět i sklizeň cukrové třtiny přímo na polích. To se mi poštěstilo poprvé v životě. Udělal jsem pár fotek, ale protože jsem nechtěl zdržovat, brzy jsem zase nasedl k panu Clarkovi do auta a jeli jsme zpět do jeho kanceláře. Tady jsem dostal tip na knihu *The History of Worthy Park* od Michaela Cratona a Jamese Walvina, kterou jsem si následně objednal přes Amazon, a mohl jsem pořídit krátký rozhovor, viz strana 18.

Následovala fotka na titulní stranu tohoto čísla a potom už jsem opustil destilérii, udělal jsem pár fotek u cukrovaru a kolem polí, kde probíhala sklizeň, a opět jsem opouštěl toto úrodné údolí. Po chvíli jsem zastavil, abych se podíval na fotografie chlapíků, kteří mačetami sekali cukrovou třtinu, a tak jsem vlastně zjistil, že za moc nestojí. Nevěděl jsem, kdy podobnou sklizeň zase uvidím, a proto jsem se na pole musel ještě vrátit. Zhruba 40 domorodců sklízelo třtinu, zatímco jeden seděl opodál. Šel jsem tedy právě k němu. Představil jsem se mu, podal jsem si ruce a já jsem hned zjistil, že to asi nebyl ten nejlepší nápad. Moje ruka byla úplně černá od něčeho, co připomínalo kolomaz. Aha, říkal jsem si, tak proto tenhle kluk sedí stranou. Zřejmě někomu opravoval jenom motorku nebo se hrabal v motoru nějakého nákladáku, který přijel naložit třtinu a teď tu čeká kdoví na co. Jak teď ale budu fotit? Naštěstí jsem záhy zjistil, že se jedná pouze o saze z vypalování polí cukrové třtiny, a stačilo si plivnout do dlaní a špinu jednoduše odrolit. Brzy bylo zase všechno v pořádku.



Ten kluk, jehož jméno si bohužel nepamatuju, mi nabídl ganju, které se zde říká také kaya, a na mou otázku týkající se kriminality mi odpověděl, že je podle jeho názoru největším problémem pašování zbraní na ostrov, za kterým stojí politické strany. Ty ostatně stojí za vznikem násilí na Jamajce, který se datuje do období před prvními svobodnými volbami v roce 1962, jak o tom informuje zmiňovaný dokument Rosse Kempa. Potom jsem se ho zeptal, jestli si můžu vyfotit jeho kámoše při práci, a on na to "Ya Mon, No Problem", což je vlastně typická kladná odpověď místních na jakoukoli otázku. Fotografie ze sklizeň jsem nakonec pořídit docela slušné a před blížící se bouří jsem následně ujel zpátky do Ocho Rios.

Byl před námi poslední den, který jsme se rozhodli strávit plaváním s delfíny. Zajímalo mě, jaký povrch má jejich kůže, a také jsem chtěl vědět, jaké to je, když jste ve vodě s tak velkým tvorem. Ráno jsem se probudil v sedm hodin, otevřel jsem knihu o rumech a vtom se ozval telefon. Vzal jsem ho a na druhém konci se ozval Mark Middleton z destilérie Hampden Estate.

„Dostal jsi moji zprávu?“ říkal.

„Ne nedostal,“ já na to, „a jaká zpráva to měla být?“

„No, že se můžeš zastavit a podívat se do naší destilérie“.

„Dobře, přijedu.“

Šel jsem vzbudit Manuelu, abych ji o té změně plánu informoval, a potom jsem už uháněl zhruba 100 kilometrů západním směrem do místa, o kterém jsem docela dost slyšel, ale v jehož návštěvu jsem snad už ani nevěřil. Těšil jsem se, protože jejich dřevěné fermentační tanky jsou pověstné a já je snad uvidím na vlastní oči a možná i vyfotím, abych Vám je prostřednictvím našeho časopisu mohl ukázat.









Mark Middleton mě očekával, a tak jsem nemusel za brnou, která upozorňovala na to, že není dovoleno vnášet nejrůznější typy zbraní, čekat příliš dlouho. Fermentační tanky této 240 let staré destilerie předčily mé očekávání. Zaujal mě jednak starý způsob vypouštění pomocí dřevěného kůlu zaraženého do výpustního otvoru na dně tanku, a jednak bílý vápenný nátěr, kterým jsou ty tanky natřeny, aby se zjistilo, kde netěsní. Nejvíce jsem ale byl překvapen jejich množstvím. Bylo jich totiž neuvěřitelných 70! To jsem ještě nikdy nikde neviděl. Jsou vyrobeny z cedru jamajského a mají obsah 1500–3000 galonů (1 galon = 3,785 litru). Viděl jsem i fermentační tanky, které byly zakryty zelenou tkaninou. V nich kvasily různé druhy ovoce, jako jsou například žakie, plody tropického stromu chlebovníku různolistého, a další druhy ovoce, z nichž některé mohou být unikátní, vyskytující se pouze na Jamajce. Jejich zkvašená šťáva se potom mísí se zkvašenou melasou ve speciální nádrži.

Hampden Estate nechává tedy kvasit melasu naředěnou vodou, šťávu z cukrové třtiny, ovoce a „dunder“. Dunder se nechává hnit v zemi v šachtě pro to určené, je tvořen kyselými zbytky, které zbydou na konci destilace, a obsahuje některé vysoce koncentrované kyseliny, zejména kyselinu máselnou. Všechny přítomné bakterie produkují estery, které umožňují destilarii Hampden Estate vyrábět high-ester rumy, které dosahují až 1600 esterů.

Destilace probíhá v Hampden Estate na třech pot stills, i když v současnosti vlastně pouze na dvou, protože třetí je demontován, aby byl nahrazen novým. Jedno ze dvou funkčních kotlíkových destilačních zařízení je 30 let staré a druhé bylo instalováno v roce 2010. Láhvování probíhá na plnicí lince, která odpovídá svým rozsahem a kapací-

tu tomu, že pouze 5 % obratu Hampden Estate tvoří rumy plněné do vlastních značek láhví. Těmi jsou Rum Fire s obsahem alkoholu 63 % a Hampden Estate Gold, prodávané zejména v USA a ve Velké Británii, kde se prodává Rum Fire s označením Velvet. Hlavní část obratu Hampden Estate tvoří bulk business, tedy obchodování s rumem ve velkých objemech v cisternách.

I přesto, že mi Mark Middleton ukázal opravdu hodně, stejně se našla během mé prohlídky místa, o kterých mi nic neprozradil. Vždy se jednalo o detaily spojené s high-ester fermentací a nezdálo se mi, že je hlavní příčinou silné zápachání tohoto procesu, jak o tom píše dále ve své knize David Broom. „Destilérii chtějí návštěvníkům ukázat to nejlepší ze své destilerie, čemuž se není možné divit. Výroba high-ester rumů ale taková není. ... Zpětně jsem si vybavoval kyselý hnilobný zápach, který mě zasáhl, když jsem vjížděl do jedné z destilérií v marné snaze najít podstatu tohoto mystéria.“ Ano, zápach byl mnohdy brutální, ale podle mě to byl možná jen jeden z důvodů, dalším je podle mě snaha tajit detaily výrobního postupu a tím vytvářet určité mystérium, a v neposlední řadě může být důležitým důvodem i nepřipravenost některých destilérií na návštěvy. To ale určitě neplatí o destilarii Appleton a tady jsem zákaz focení kotlíkových destilačních zařízení vůbec nepochopil, zvláště když je můžete vidět na reklamních stránkách otištěných v místních časopisech pro turisty.

Po návštěvě destilerie Hampden Estate jsem se vrátil zpět do hotelu Hermosa Cove a odpoledne jsme s Manuelou stihli na chvíli i ty delfíny. Byly to Mexičanky Beta a Kometa, měly velkou sílu, hladkou kůži a snědly hromadu ryb, které jim byly házeny přímo do chřtánů. ■









# GORDON CLARKE

Dne 3. června 2014 se ptal a fotografoval Jakub Janeček.

**Gordon W. Clarke je ředitelem Worthy Park Estate, společnosti vlastní rozsáhlé pozemky, cukrovar a destilérii, kde se první rum destiloval již roku 1741. Vzhledem k tomu, že rummy se zdejším rodokmenem zastupujeme na našem trhu, byla návštěva této destilérie během mé cesty na Jamajku zcela zásadní. Položil jsem panu Clarkovi několik otázek, abych se o historii a výrobě rumů Worthy Park dověděl něco takříkajíc z první ruky a mohl se s vámi o to podělit.**

**Nejprve bych se rád zeptal na historii Worthy Park Estate.**

Historie Worthy Park Estate se začala psát 13. března roku 1670, kdy byl poručíku Francis Priceovi darován majetek v tomto údolí. Francis Price sloužil v Cromwellově armádě. V roce 1655 mu pomohl porazit Španěly a převzít moc na Jamajce pro Anglii, za což mu o 15 let později bylo



darováno 840 akrů pozemků Worthy Park. V průběhu let byly připojeny další pozemky až do současné rozlohy 12 000 akrů, převážně v údolí Lluidas, ale i na kopcích, které ho obklopují. Worthy Park byl v celé 344leté historii vlastněn pouze třemi rodinami. Pricova rodina ho měla v držení 200 let, další rodina 60 let a naše rodina 96 let. Můj pradědeček koupil Worthy Park o rozloze 12 000 akrů v roce 1918. Záznamy o výrobě cukru máme z roku 1720 a o destilaci rumu z roku 1741. To znamená, že se zde vyráběl rum o osm let dříve než v Appletonu, který datuje svou historii do roku 1749. Jediná redukce našich pozemků proběhla v roce 1970, kdy jsme prodali nevyužívaných 3000 akrů pozemků jamajské vládě. To znamená, že naše pozemky mají v současné době rozlohu 9000 akrů v tomto údolí plus 1200 akrů, které jsme nedávno koupili 15 mil odtud. To znamená, že máme něco přes 10 000 akrů. Jsme především pěstители cukrové třtiny a výrobci hnědého krystalového cukru. V minulosti jsme chovali dobytek, pěstovali jsme citrusy a měli

jsme i kuřecí farmu, ale v současné době jsme stoprocentně orientováni na pěstování cukrové třtiny a výrobu cukru. Melasa je vedlejší produkt při výrobě cukru a z ní destilujeme rum. Naše rodina vyráběla rum do roku 1960, kdy původní destilérii uzavřela. V roce 2005 jsme otevřeli novou moderní destilérii s měděným kotlíkovým destilačním zařízením, na kterém destilujeme high-ester rumy. Je to plně automatizovaná, výkonná destilérie, ve které vyrábíme rum ve velkém na export, ale také rumy s naším obchodním označením. V současnosti máme tři rumové značky, Rum Bar Overproof bílý rum, tmavý Worthy Gold Premium Aged Rum, zrající čtyři roky, a Rum-Bar Rum Cream, což je krémový likér obsahující smetanu z Holandska. Dále máme také Rum Bar Vodka, která se destiluje v Evropě, ale nese naše obchodní označení. Historie Worthy Parku je dobře doložena v knize A Jamaican Plantation: The History of Worthy Park 1670 – 1970, kterou napsali Michael Craton a James Walvin a kterou vydala Univerzita v Torontu.



**Před časem jsem četl, že jste měli v roce 2009 zájem o nákup plantáží Innswood. Jednalo se o pozemky s cukrovou třtinou, nebo i cukrovar a destilérii?**

Jednalo se pouze o 5000 akrů pozemků, ale nakonec jsme se s vládou nedohodli.

**Jak je na tom vaše destilerie na Jamajce co do velikosti?**

Jsmo čtvrtou největší, ale zároveň nejmodernější jamajskou destilérií.

**Má každá destilerie na Jamajce svůj cukrovar, odkud získává melasu?**

Ne, nemá, společnost National Rums of Jamaica Ltd. nevlastní cukrovar. Cukrovar Monymusk, který sousedí s jednou z jejich destilérií, patří Číňanům, a cukrovar společnosti Everglades Farms Ltd. v těsném sousedství jejich druhé destilerie Long Pond zase vlastní druhá větev rodiny vlastníci destilérii Hampden Estate.

**Patří Číňanům více cukrovarů v zemi?**

Patří jim dva největší, Monymusk a Frome.

**Dokážou jamajské cukrovary uspokojit melasou potřeby místních destilérií, nebo je nutné melasu i importovat?**

Ne, nedokážou. Jamajský rumový průmysl potřebuje kolem 100 000 tun melasy a cukrovary dodávají zhruba polovinu tohoto objemu.

**Odkud se melasa nejčastěji dováží?**

Dováží se z Dominikánské republiky, Belize, Mexika i z Fidži.

**A Worthy Park je, co se týká melasy, soběstačný?**

Ano, my produkuje ročně dvakrát více melasy, než potřebujeme pro výrobu našich rumů. Přebytek prodáváme ostatním destilériím.

**Říkal jste, že vaše destilerie byla v roce 1960 uzavřena. Můžete nám vysvětlit, co se tenkrát stalo?**

V roce 1960 měly všechny cukrovary i svou destilérii. V té době byla nadprodukce rumu, která stlačila ceny dolů. Cukrovarnický průmysl přišel s otázkou, které cukrovary by souhlasily s uzavřením svých destilérií, výměnou za tři roky finančních kompenzací. Naše rodina na to přistoupila a uzavřela destilérii. V té době jsme ale nevyřáběli své vlastní značky. Vyráběli jsme pouze rum na export ve velkém.

**Jak velký podíl má vývoz vašich rumů ve velkém dnes, když už vyrábíte své vlastní značky?**

Řekl bych, že 30 %. Dalších 30 % uskladňujeme do sudů a 40 % je určeno pro výrobu našich značek, které jsme uvedli na trh v roce 2007.

**Těch 30 % vaší produkce, které ukládáte do sudů, zrají zde v údolí Lluidas?**

Ano, tady v areálu destilerie.

**Kolik sudů máte ve vašem skladu?**

Je to 9000 sudů.

**A rumy z těchto sudů budou použity pro Worthy Gold Premium Aged Rum?**

Ano, ale také pro prodej zrajících rumů na export. Prodáváme zrající rumy brokerům v Evropě a ti je dále prodávají zájemcům po menších množstvích.

**Jaká je podle vás ideální doba pro zrání vašich rumů?**

Není otázkou ideální doba pro zrání, ale spíše jaký produkt chcete vyrobit. Dnes používáme rumy čtyři roky staré pro náš Worthy Gold Premium Aged Rum. Ve skladech máme rumy, které jsou dnes staré devět let, a to nám umožní přijít na trh v budoucnu i s vyzrálejšími, prémiovějšími rumy.

**Jak byste stručně popsal způsob výroby vašich rumů?**

Fermentujeme melasu z našeho cukrovaru, pro kvašení používáme kombinaci přirozených a aktivovaných suchých kvasinek. Destilujeme na Pot Stills neboli kotlíkovém destilačním zařízení rumy s různou úrovní esterů. Běžně pouze 40–100 esterů, ale v menší míře také rumy s hladinou 800–1000 esterů, které používáme spíše pro blendování. High-ester rumy u nás tvoří pouze 5 % z celkové produkce.

**Jak u vás probíhá high-ester fermentace?**

Fermentace probíhá déle ve vysokých dřevěných kádích, kam přidáváme například kusy cukrové třtiny, ale ne odpad z destilace, jako to dělají některé jiné destilerie. Tato fáze je spíše divokou fermentací, která trvá tři měsíce, potom dva týdny v nerezových tancích, zatímco běžná fermentace trvá 30 hodin.

**Luca Gargano říkal, že do high-ester fermentace bývají někdy přidávány například i mrtvé ptáky, slyšel jste o tom?**

Ne, nevím jestli to někdo dělá, ale my ne. Hampden Estate přidává plody tropického stromu chlebovníku a další druhy ovoce, my cukrovou třtinu, ale mrtvé ptáky tam nemáme. *(směje se)*

**Proč si myslíte, že je výroba high-ester rumů na Jamajce takovým tajemstvím? Má to co do činění s tím, že je do fermentace přidáváno něco, co výrobci nechtějí ukázat?**

Myslím, že výrobci tady nedělají nic zakázaného, ale snaží se chránit svou metodiku. Jamajka má image výrobců rumů velmi plného těla a detailní způsob, jakým toho dosahujeme, se snažíme neprozrazovat do detailů i přesto, že by bylo velmi těžké kopírovat výrobu pouze z toho, co návštěvník uvidí.

J. Wray & Nephew provádí high-ester fermentaci pro své rumy v destilérii New Yarmouth, a proto tam nevodí žádné návštěvy, ty mají přístup pouze do destilerie Appleton.

**A tady u vás si můžu high-ester fermentaci vyfotit?**

No, jenom ty kádě zvenku, ne to, co je uvnitř.

**A důvodem je?**

To je tajemství, ale žádné mrtvé ptáky tam nemáme. ■





WORTHY FARM ESTATE MAKES AUTHENTIC  
JAWA KAWA POT STILL AVAILABLE FOR THE WORLD  
TO ENJOY. AT WORTHY FARM QUALITY  
AND EFFICIENCY IS THE TRADITION AND  
THIS MANTRA IS USED IN THE MAKING  
OF ALL OUR SPIRITS AND LIQUORS.  
OUR CLIMATE, MACHINERY, EXPERTISE, AND  
STAFF WORK TOGETHER TO MAKE THE  
QUALITY PRODUCTS WE HAVE TO OFFER.  
WE CONTINUE TO SEEK NEW EXPORT  
MARKETS TO BRING OUR PRODUCTS TO  
AS MANY CONSUMERS AS POSSIBLE.  
THANK YOU TO JAKUB JANEČEK FOR  
VISITING AND HELPING TO EXPOSE OUR  
PRODUCT TO THE CUSTOMERS OF UPS.

*Al Paul*









“Mi  
C-Yaān  
beLiēv

# CHRIS BLACKWELL

Dne 2. června 2014 se ptal a fotografoval Jakub Janeček.

Chris Blackwell, zakladatel slavného nezávislého hudebního vydavatelství Island Records, byl v roce 2009 vyhlášen časopisem Music Week nejvlivnějším mužem v historii britského hudebního průmyslu. Měl jsem tu čest se s ním setkat na Jamajce v jeho resortu Golden Eye, abych mu položil pár otázek. Hlavním důvodem k tomuto setkání byl fakt, že si Chris Blackwell nechal vyrobit rum nesoucí jeho jméno, na jehož distribuci jsme se krátce před naší schůzkou dohodli. Po rumovém úvodu se ale řeč, asi logicky, stočila k jeho vášni, kterou byla a je hudba.



**Dočetl jsem se o tom, že Lindova rodina z maminičiny strany byla velice bohatou rodinou, která patřila mezi 21 rodin ovládajících v minulosti Jamajku. Váš dědeček dokonce vlastnil destilérii Wray & Nephew, a tak bych se rád zeptal, jestli byla tenkrát výroba cukru a rumu hlavním zdrojem příjmů vaší rodiny.**

V případě mého dědečka to byl rum, ale Lindova rodina byla bohatá již sto let předtím.

Bratr mého dědečka byl velmi chytrý muž. Jeho rodiče do něj jakožto do nejstaršího svého syna vkládali veškeré naděje, a tak mu svěřili rodinné stříbro, přístroje a tak dále. On je prodal, aby měl nějaké hotové peníze, a nechal se zaměstnat v United Food Company, kde si vedl velice dobře. Společnost s ním byla natolik spokojená a měla v něj takovou důvěru, že mu dala na starosti výstavbu kostarické železnice z Limónu do San José. Odešel tedy do Kostariky se svými pěti nebo šesti bratry, mezi nimiž byl i můj děda. Ten sice neměl génia mého strýce, ale byl velice spolehlivým administrativním pracovníkem. Strýc a děda se tedy stali partnery v podnikání, zatímco ostatní bratři byli pouze zaměstnanci. Z Kostariky se vrátili v roce 1916 a následně koupili destilérii Wray & Nephew. To se stalo v roce 1916 a psaly o tom i místní noviny The Gleaner, které mám ještě někde schované.

Když jsem se v roce 1937 narodil, byli můj děda i strýc již velice bohatými jamajskými občany. V roce 1939, když začala druhá světová válka, prodal můj strýc dědovi svůj

podíl v destilérii Wray & Nephew. Děda si za války nevedl špatně a po zničení veškerých skladů rumu během bombardování Londýna a následně vysoké poptávce po této komoditě se stal ještě bohatším.

V každém případě, když jsem šel do školy, bylo o mě dobře postaráno, byl jsem zkrátka zabezpečený. Po smrti mého dědečka v roce 1946 převzali destilérii dva z jeho bratrů. Ti ji ale nevedli dobře, a nakonec ji museli dokonce prodat. Když jsem se vrátil ze školy, tak už destilerie nebyla naše a najednou bylo všechno jinak, všechno zkolabovalo. Pamatuji si dodnes velmi jasně, jak jsem stál před domem na zahradě a lidé přicházeli kupovat náš nábytek, aby byly vyrovnány pohledávky. To byl tedy konec mé tehdejší epizody spojené s rumem.

**Byl jste se jako dítě za dědou v palírně někdy podívat? Máte z té doby nějaké vzpomínky?**

Ne, nemám, jednou jsem tam byl, ale nepamatuji si na to.

**J. Wray & Nephew má v současné době dvě destilerie. Která z nich tedy vlastně patřila vašemu dědečkovi?**

Byla to destilerie poblíž Montpelieru, která vyráběla v té době rumy s označením jedné dýky, dvou dýk a tří dýk a můj děda začal vyrábět rum s označením Appleton.

**Co Vás vedlo k rozhodnutí nechat si vyrobit rum ne-  
soucí Vaše jméno?**



Percy Lindo se svým nejstarším synem Royem; 1931–1932



Když jsem byl malý, očekávalo se ode mě, že se jednou budu angažovat v rumovém businessu. Řekl jsem si, že bych teď ve stáří mohl vlastně tato očekávání naplnit.

**Výrobu jste svěřil společnosti J. Wray & Nephew, kterou v minulosti vlastnil Váš dědeček. Bylo díky**

## **tomuto faktu jednoduší uzavřít s touto společností kontrakt na výrobu rumu nesoucího Vaše jméno?**

Ano, určitě to pomohlo.

### **Kdy jste se vlastně začal angažovat v hudebním průmyslu? Bylo to hned po škole, kdy jste se vrátil na Jamajku a zjistil jste, že vaše rodina už není tak bohatá jako dřív?**

Já jsem zkoušel různé druhy práce. Prodával jsem nemovitosti a také jsem importoval z Anglie skútry. Ty jsem začal pronajímat, což se bohužel v té době moc nechytilo, tak jsem se rozhodl je prodat. Jediný způsob, jak to bylo možné udělat, byl prodej na splátky. V podstatě nikdo mi za ty skútry nezaplátil, kromě jednoho rastafariánského zákazníka. Bylo to v době, kdy se rastafariánů každý obával, a tak když mi známí viděli, že ten skútr dávám na splátky právě rastovi, všichni říkali, že jsem blázen a že ty peníze nikdy neuvídím. Jak jsem ale řekl, byl to jediný chlapík, který mi nakonec zaplatil. Také jsem prodával vodní lyže. Měl jsem dohodu s majitelem jednoho hotelu v Montego Bay, jehož dcera byla mou vzdálenou sestřenicí a zároveň přítelkyní. Ona milovala jazz a já také. Měla na starosti zařizování koncertů pro svého otce a jednou zařídila skvělou kapelu, kterou jsem opravdu miloval. Ty muzikanty jsem jednoho dne oslovil s tím, že bych jim rád udělal nahrávku, a oni řekli, že by tu nahrávku rádi měli. Musel jsem tedy začít něco dělat. Najal jsem autobus, dovezl jsem je do Kingstonu do studia. Šel jsem do „control room“, kde byl majitel studia a také inženýr. Band začal hrát, a když skončili, všichni se na mě dívali a ptali se mě, co si o tom myslím. Řekl jsem, že už jsem je několikrát slyšel zahrát tu věc lépe. Oni se mě zeptali, jestli to mají zahrát ještě jednou, a já že ano – a potom to bylo ono. Věděl jsem to, protože jsem je měl opravdu rád a byl jsem vlastně svým způsobem jejich součástí. Nicméně ta nahrávka se neprodávala. Nahrál jsem ještě další, ale ta se také zrovna moc neprodávala, protože to byly nahrávky jazzového bandu, o kterém nikdy nikdo neslyšel. Prodal jsem pár desek v hotelu, kde hráli, ale nikde jinde.

Měl jsem ale brouka v hlavě a líbilo se mi to. V té době jsem chodil na koncerty v Kingstonu. Jednou v noci jsem slyšel dobrou zpěv, a tak jsem šel do „backstage“ a řekl jsem, že bych to rád nahrál, a kolem byli další dva kluci a ti hned: „Nahraj i mě, já mám taky dobrý písničky,“ a tak dál. Řekl jsem tedy, že si je poslechnu, a skončilo to tak, že jsem nahrál všechny tři kluky. Každá z těch nahrávek skončila jako No. 1. Důvodem nebylo to, že by to byly nejlepší nahrávky, které jste kdy slyšeli, důvodem bylo to, že to byly první nahrávky Jamajčanů, kteří zpívali pop, a bylo to něco jiného než písničky pro turisty nebo folk music. Byl to první pokus nahrát jamajské pop. Když veřejnost na Jamajce slyšela zpívat jednoho z nich, reagovala samozřejmě pozitivně. Brzy jsem ale měl následovníky, kteří také nahrávali, a tak jsem se rozhodl odjet po získání nezávislosti Jamajky v roce 1962 do Anglie, protože tam budu moci prodávat více desek. Ti, kdo mě následovali, byli dobří a měli i lepší nahrávky než já, ale já jsem brzy prodával v Anglii. Když jsem tedy byl v Anglii, přišel jsem za nimi jako tehdy jediný bílý kluk v totálně černé komunitě a řekl jsem jim, že bych tam chtěl jejich nahrávky distribuovat. Všichni jsme se znali a od všech kromě

jednoho jsem ty nahrávky dostal. Na Jamajce jsem dělal všechno, od zařizování studia přes dohlížení na výrobu až po dodávání desek do obchodů. V Anglii jsem se zabýval dohlížením na výrobu, vyzvedáváním desek a dodáváním do obchodů a miloval jsem to, protože to bylo něco nového, stále více lidí to zajímalo. Nejprve ode mě kupovali nahrávky jenom černoši, běloši vůbec. Po nějakém čase začalo ty desky kupovat pár bělochů, časem potom ještě víc bílejších, potom první klub v Sohu v Londýně, kde hrál jamajské DJ a jeho sound systém. Chodili tam lidi, kteří měli rádi jamajskou hudbu a americkou soul music, ještě před tím, než opravdu dorazila do Anglie. Lidé, kteří měli rádi tento druh hudby, tam začali chodit a potom jsem měl jednu desku, kterou si kupovali i bílí zákazníci. Zase ne proto, že by to byla nejlepší deska, kterou jste slyšeli, ale protože se jmenovala Housewife Choice, což byla nahrávka rozhlasové show, která byla v rádiu každé ráno dvě nebo tři hodiny a byla určena hospodyňkám, jejichž manželé byli v práci. Žil jsem tak trochu dvojitý život. V noci jsem dělal tohle a přes den jsem žil společenským životem, protože jsem chodil do dobré školy, potkával jsem se s lidmi a hrál jsem jim ty nahrávky a jim se to líbilo, měli ty desky rádi. Jednu zpěvačku chtěli mít ale všichni a tak jsem si řekl, že bych ji možná měl přivést do Anglie.

### **A kdo to byl?**

Ta zpěvačka byla Millie Small, jejíž písnička byla později můj první hit.

Přivezl jsem ji a našel jsem pro ni písničku, o které jsem věděl, že je přesně pro ni. Věděl jsem přesně, jak by to měla zazpívat, měl jsem to zkrátka všechno v hlavě. Zároveň jsem přivezl ještě skvělého jazzového kytaristu z dob, kdy jsem půčoval vodní lyže, a tím byl Ernest Ranglin. Seděli jsme všichni ve studiu a poslouchali jsme starou kazetu, abychom našli pro Millii vhodnou písničku, a když přišel na řadu Boy, řekl jsem Ernestovi, že bych chtěl, aby ji pro ni upravil. Tušil jsem, že to bude velký hit, a když jsem to potom uslyšel, věděl jsem, že jsem se nemýlil, znělo to hned jako hit. Nevydal jsem to ale na svém labelu, protože jsem věděl, co by se stalo. Pokud budeš mít jako nezávislejší velký hit, nedostaneš zaplacení. Když například budeš vydělávat 1000 dolarů měsíčně a potom budeš mít velký hit za 10 000 dolarů, nezaplátí ti těch 9000 dolarů, protože pro ně jsi tisícidolarovej. Musíš tedy mít další hit, aby ti zaplatili těch zbývajících 9000 dolarů. Já jsem měl vždy oči otevřené a všimnul jsem si, jak je to zvláštní, že nezávislé nahrávací společnosti fungují tři, čtyři nebo pět let, potom mají hit a následně zbankrotují. Bylo to právě kvůli tomu. Prodal jsem tedy licenci na tuto nahrávku společnosti Phillips a oni prodali sedm milionů kopií. Do té doby jsem nemyslel na to, že budu mít hit, dělal jsem to, co jsem dělal, a miloval jsem to. Najednou jsem ale byl v hudebním mainstreamu doslova ve stejném měsíci jako The Beatles, Rolling Stones, Kings, The Who, Dave Clark Five a všichni tito velikáni. Byl jsem v zákulisí na koncertech i v televizi. Najednou jsem byl ve hře a všichni se mě ptali, jestli bych chtěl vydat tohle nebo tamhleto. Jedním z prvních velikánů, kterého jsem podepsal, byla Spencer Davis Group, což byl vlastně Steve Winwood. To byl první bílý umělec, se kterým jsem podepsal smlouvu. Byl to génius a bylo mu také teprve 15. Millii bylo 15 a jemu bylo také 15.



## To je neuvěřitelný.

Steve byl výjimečný kytarista, zpěvák a klávesák. Ve chvíli, kdy jsem měl jeho, všichni chtěli být také na mém labelu. On byl opravdu tím člověkem, který způsobil, že Island Records byla nakonec tak velká nahrávací společnost. Vzpomínáš, jak jsem mluvil o těch černejch klucích z Kingstonu, kterým jsem udělal nahrávky. Jak tam byl nedřívě jeden a potom neplánovaně ještě další dva?

## Ano.

Tak jeden z nich napsal první skladbu pro Spencer Davis Group. Takže po Jamajčance, která pro mě nazpívala první hit, napsal Jamajčan písničku, která byla prvním hitem Steva Winwooda. Tady vidíš, že Jamajka hrála v mém životě vždy důležitou roli.

## Kdo vlastně vymyslel název a logo Island records s tou palmou?

To bylo až později, původně byly logem Island records plameny. Inspirací pro název byl film Island In the Sun s Harrym Belafontem a já jsem pojmenoval svou společnost máje na myslí hudbu z ostrova slunce. První logo tedy vypadalo spíše jako slunce. Byly to plameny kolem okraje kruhového středu vinylů. V Anglii jsem použil stejné, ale menší logo. Potom jsem používal tučné písmeno „I“ a poprvé jsem použil palmu v roce 1967.



Můj label byl znám díky jamajské hudbě. Když jsem chtěl vydat nejamajského interpreta, myslel jsem, že ho nemohu vydat na stejném labelu. Bylo by možná lepší změnit label, ale to nebylo dobré kvůli jménu společnosti Island Records. Hledal jsem tedy řešení a nakonec jsem se rozhodl udělat etiketu růžovou. Protože když uvidíš růžový label, nikdy si ho nespojíš s Jamajkou. Jamajka je přece tmavá, černá, ale ne růžová. Růžová se spíše hodí pro pop. Já nemám pop rád, ale věřil jsem, že když zajdu do extrému, nikdo si nebude spojovat jméno Island s jamajskou image.

## Vzpomínám si, že když jsem si koupil živé album skupiny U2 Under the Blood Red Sky, byl na etiketě

## stejný design jako na obalu alba, tedy pravděpodobně postava Bona v červeném světle...

Existuje myslím německá kniha, ve které jsou všechny etikety desek, které jsem kdy vydal. A i B strany, jsou tam úplně všechny se všemi důležitými informacemi.

## Zkusím se po ní podívat na Amazonu.

Rád bych Vám sdělil jednu, možná zajímavou informaci. Když jsme žili v komunismu, nebylo vůbec možné jít do obchodu a koupit si muziku, kterou jsme měli rádi. Obchody s takovými deskami neexistovaly, a tak byla jediným místem v republice, kde bylo možné se k takové hudbě dostat, takzvaná burza. Ta se uskutečňovala každou neděli dopoledne v Praze a místo konání se často operativně měnilo, aby policajti měli ztížené její rozhánění, což bylo v jejich popisu práce. Představte si, že se děly takové věci, že policajti zabavovali desky nebo že je narovnali do dvou řad vedle sebe a přejížděli je policejními auty.

Rád bych Vám poděkoval za lidi, kteří mají rádi hudbu a kteří tu dobu pamatují, protože desky, které jste vydával, samozřejmě nejenom vy, ale i majitelé ostatních nezávislých společností, nám dávaly jistou vnitřní sílu proti režimu. Vzpomínám si třeba na nahrávky Joy Division, které měly tak odlišný zvuk, a na ty chvíle, kdy jsem přišel domů a zaposlouchal jsem se například do jejich desek a věděl jsem, že to posluhovači komunistického režimu nikdy nemůžou pochopit. Tenkrát jsem byl součástí punkového hnutí a bylo mi jasné, že nás možná můžou beztrestně otravovat, bezdůvodně zatýkat, fotit a brát nám otisky prstů, ale ne nás zlomit. Podobné to bylo i s deskami Boba Marleyho, které jste vydával. Jeho Babylon by Bus, to byla síla pozitivní energie od začátku až do konce. Taky bych rád vzpomenu na jednoho muzikanta z Prahy, který miloval reggae, zpíval se svou reggae skupinou Babalet například o Kingstonu, i když tam nikdy nebyl, protože jsme za komunismu mohli cestovat pouze do „spřátelených“ zemí. Jmenoval se Aleš Drvota a svou lásku k muzice zaplatil nakonec životem, protože podlehl následkům dopravní nehody cestou na koncert v Budapešti. Dnes ráno jsem si na něho vzpomněl a říkal jsem si, jak by asi byl šťastný dnes, kdy je otevřený trh a koncerty jsou naprosto běžné. Také si myslím, že by Vás určitě pozdravoval, kdyby věděl, že se s Vámi setkám.

## To je smutnej příběh...

Ale hudba je neuvěřitelná, je úžasné, jak dovede zasáhnout lidi na celém světě. Je to podle mého názoru nejlepší komunikační nástroj světa. Pro mě, jakožto pro člověka spojeného s Bobem Marleym, bylo například velice zajímavé vidět během me poslední návštěvy Afriky, jak milí všichni byli. Viděl jsem, jak obrovsky populární tam Bob Marley je. Zažil jsem tam mimořádné věci. Například když jsem byl na koncertě v poušti v Mali, poblíž Timbuktu. Nebyla tam sice elektřina, ale zato tam byly generátory a všichni, kdo přijeli na koncert, přijeli na velbloudech. Bylo to úžasné. Koukal jsem na ty velbloudy i na ty, jak



© Nathalie Delon

lidé hrají, a najednou jsem koutkem oka zahlédl, jak někdo energicky kráčí směrem k nám. Byli to dva lidé, náš průvodce z Bamaka s chlapíkem, který měl na sobě nějakou uniformu a přes rameno samopal. Kráčeli velmi rychle ke mně, a když přišli, tak ten chlapík se samopalem říká: „Vy jste Chris Blackwell?“, a já, že ano a on se slzami v očích pokračoval: „Vy jste pracoval s Bobem Marleym?“ Potom, uprostřed pouště vyndal mobilní telefon a pustil Bobovu písničku One Love. Bylo to neuvěřitelné. Takové příběhy se dějí i na místech silně spjatých se svou kulturou a duchovním životem. V Indonésii, na Bali nebo v Indii...

**Je to úžasné, že je Bob Marley díky svým textům, hudbě a vašemu přičinění známým doslova po celém světě. Jeho hudba je opravdu mocná. O tom festivalu v Mali, o kterém jste před chvílkou mluvil, jsem asi viděl před lety nějaký dokument v souvislosti s vystoupením Roberta Planta.**

To je možné, jmenuje se Festival in the Desert, byl jsem tam s Jimmym Buffetem a několika dalšími přáteli a bylo to úžasné, opravdu skvělé. Teď se tam již bohužel jet v podstatě nedá, je to příliš riskantní.

**Ano, Mali není v současné době moc bezpečnou zemí, stejně jako Středoafričská republika a některá další místa na světě.**

Já bych se třeba opravdu rád podíval do Konga, ale bojím se, protože tam můžeš narazit na šílené lidi. Nechci jet do

zemí, které mají krutý režim, a nechci se dostat do situací, ve kterých může být problémem třeba taková věc, jako barva trička, které mám zrovna na sobě. Nikdy nevíš, co tě potká a já v těch případech nejsem schopen s takovými lidmi komunikovat. Do Konga bych opravdu rád jel, musí to být krásná země a mají tam také skvělou muziku, ale je to tak nebezpečné...

**Ti chlapíci, kteří vyrábějí toniky Fever-Tree, dováží chinin z Konga.**

Opravdu?

**Ano, rostou tam stromy, jejichž kůra obsahuje sedmkrát více chininu, než je běžné u stromů chinovníku, které rostou jinde po světě.**

Asi bych měl nějaké sehnat a vysadit je tady.

**No nevím, původ těch stromů je v Peru, odkud se dostala semínka díky Charlesi Ledgerovi do Anglie. Následně byla vysazena v různých koutech světa a jediným místem, kde se uchytila, je právě oblast na hranicích Konga a Rwandy. Fever-Tree je skvělým produktem, který neobsahuje žádná umělá sladidla, a když namíchám Gin & Tonic s tonikem Fever-Tree a některý z vašich barmanů použije Schweppes, nebo nějaký jiný mainstreamový tonik, bude to obrovský rozdíl v chuti.**

Wow, jak že se to jmenuje?





© Adrian Boot / www.urbanimage.tv

**Fever-Tree, ale nechte si ten časopis (řeč je o 9. čísle časopisu Warehouse #1 News, kde se o Fever-Tree píše v souvislosti s Virgin Australia).**

Můžu? Moc se mi líbí.

**Nemůžete si v něm sice číst, protože je česky, ale jsou tam dobře vidět ty lahvičky Fever-Tree.**

A kdo je tenhle chlapík? (ukazuje na Franka Warda na titulní straně).

**To je majitel destilerie na Barbadosu, která byla v současnosti prodána francouzské společnosti Rémy Cointreau. Jednou možná budou všechny skvělé destilerie prodány velkým nadnárodním firmám.**

Asi ano, to se děje se vším. Leda že by se jednalo o silnou rodinu, která má cit pro tradici. Problém je, že bohatí chtějí být ještě bohatšími a mají pocit, že když odmítnou lukrativní nabídku, udělají chybu, což je šílené. Navíc mladí dědicové často dostávají doporučení od svých předků,



© Adrian Boot / www.urbanimage.tv



© Nathalie Delon







aby rodinný podnik prodali, a proto dnes existuje jenom velice málo rodinných společností s dlouhou tradicí.

**To je pravda. Máme respekt k takovým společnostem a líbí se nám, když chápou, že to, co vybudoval jejich pradědeček, následně dědeček a v čem pokračoval jejich otec, není možné jen tak prodat, protože ta ztráta tradice je nevratná.**

Přesně tak.

**Myslíte, že byste přijel do Prahy prezentovat Váš rum v souvislosti s jeho uvedením na náš trh?**

Ano, mimochodem dva moji nejlepší přátelé jsou z Prahy. Jedna židovka, která pro mě začala pracovat v Anglii v roce 1970, kdy jí bylo 16 a stále se mnou spolupracuje, již 44 let! Její rodina pocházela z Československa. Potom také manželka filmového producenta Jeremyho Thomase, který produkoval například film Last Emperor a mnoho dalších filmů. Ta je také z České republiky.

Rád bych k vám přijel, slyšel jsem, že je Praha jedno z nejkrásnějších měst světa.

**Ano, to je pravda, Praha je krásná.**

Mám několik přátel, kteří do Prahy často jezdí a milují ji, ti mi to potvrzují.

**No tak přijďte a buďte naším hostem.**

Dobře, pošlete mi návrh a já rád přijedu. Uvedeme můj rum na váš trh.

Kdo je nejlepším distributorem v České republice, Diageo?

**Diageo u nás v republice nemá vlastní distribuci, má smluvní partnery. My se společností Diageo spolupracujeme.**

Jak spolupracujete, jste partnery?

**Jsme výhradními distributory rumu Zacapa a některých dalších značek z jejich portfolia, jako je například Ketel One vodka, Tanqueray gin nebo řada whisky Classic Malts of Scotland. Také pro ně organizujeme národní kolo světové barmanské soutěže Diageo Worldclass Competition. Jsme ale nezávislým subjektem.**

Myslím, že je dobré pro nezávislou společnost, když spolupracuje s velkými společnostmi. Já jsem také vedl svou společnost jako nezávislou, ale zároveň jsem pracoval s velkými společnostmi. Byl jsem první, kdo to udělal, něco jako trojský kůň, a společnosti jako Chrysalis, Virgin, Beggars Banquet, ty všechny potom začaly také.

**Já jsem si myslel, že se musíte dobře znát s Richardem Bransonem, majitelem Virgin records.**

Samozřejmě, je to fantastický chlap.

**On vydal Sex Pistols, že jo?**

Ano, Sex Pistols udělali Virgin Records. Protože po první desce Virgin, což byly Tubular Bells od Mikey Oldfielda, která byla obrovským hitem, vyšlo hodně slabých desek a Virgin ztratila relevanci. Potom ale Richard podepsal Sex Pistols, a to Virgin vystřelilo nahoru. Mohl jsem podepsat Sex Pistols, ale necítil jsem to. Pro mě bylo 10 z 10 punkových kapel dobrých kvůli postojům a 1 z 10 díky muzice. Já jsem to nemiloval. Když to miluješ, je to mnohem snazší.

**A co The Clash, ty jste rád měl?**

Ano, ty jsem měl opravdu rád, mimo jiné i díky jejich fúzi s reggae.

**A který jamajský muzikant v současné době podle Vás stojí za pozornost?**

Chronixx je šikovný, věřím, že se brzy stane hvězdou.

**Kdybyste měl možnost vrátit čas, do kterého roku byste se chtěl vrátit a proč?**

Já se raději vždy dívám dopředu, nikdy zpátky.

**Vypadáte velmi dobře, mohl byste prozradit našim čtenářům, čím se bráníte proti stárnutí?**




Snažím se nepřejídat, příliš nepít, rychle chodit a plavat, kdykoli je to možné. ■





DISCOVER  
JAMAICA'S  
BLACK  
GOLD

blackwell  
Fine & Jamaican Rum

-  [www.facebook.com/blackwellrum](https://www.facebook.com/blackwellrum)
-  [www.instagram.com/blackwellrum](https://www.instagram.com/blackwellrum)
-  [Blackwell fine Jamaican Rum 3:42](#)



# NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



## BEN NEVIS 10 YEARS OLD SINGLE WEST HIGHLAND MALT

nejprodávanější whisky destilérie Ben Nevis, která byla uvedena na trh v roce 1996. Whisky má plnost a hloubku, kterou se vyznačují whisky ze Západních Highlands a je skvělým zástupcem tohoto regionu. Je to skvělý malt s mnoha vrstvami chutí s patrnými tóny čokolády, kávy a trochou rašeliny. Cenami ověřený malt, který mimo jiné v roce 2001 obdržel ocenění za první místo ve třech po sobě jdoucích letech na soutěži Monde Selection v Bruselu.

CENA: 1 270 Kč



## ZACAPA RESERVA LIMITADA 2013

je výroční limitovaná edice od neznámějšího guatemalského výrobce rumů. Zacapa Reserva Limitada 2013 je blendem archivních rumů 6 až 24 let starých, které po tradičním zrání systémem solera zrají dalších šest až sedm měsíců ve vypálených sudech z amerického bílého dubu a poté stejnou dobu v sudech po Oloroso sherry. Výsledný rum je tmavší, s výraznější chutí a obsahem alkoholu 45 %. Je jemný a komplexní, s tóny kávy a čokolády, ale také lékořice a tropického ovoce.

CENA: 2 990 Kč



## SONOMA COUNTY RYE

je vyráběna ve stejnojmenné destilérii ve městě Rohnert Park v Kalifornii. Tato whisky je založena na stoprocentním žitném mashbillu a je vyráběna s použitím postupů ze 16. století, jako jsou destilace v měděných alambicích ohříváných přímým ohněm a ruční separace Sonoma County Rye zraje ve vypálených sudech z amerického dubu a je plněna do lahví bez použití studené filtrace. Nejsou přidávána žádná barviva ani dochucovadla.

CENA: 1 840 Kč

## BLACK TOT RUM 70CL / 54,3%

Celým názvem Black Tot Last Consignment British Royal Naval Rum je unikátním rumem, který reprezentuje vrchol více než 300 let staré tradice královského námořního rumu. Ten byl podáván britskému námořnictvu denně po malých štamprách (totech) od roku 1655. Tato tradice byla ukončena 31. července 1970, dnem, který byl pojmenován jako Black Tot Day. Jedná se o zbytek rumu ze skladů britského námořnictva, který je mimořádně komplexním představitelem originálního britského koloniálního rumu z kotlíkového destilačního zařízení. Černá láhev s černo-zlatou etiketou je uložena v krásné dřevěné krabici společně s měděným pohárkem a knihou o tradici námořního rumu od Dave Brooma. Tato limitovaná edice se po vypití poslední láhve již nikdy nebude opakovat!

CENA: 18 950 Kč



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



## KLEINER AMBER PLUM CABERNET SAUVIGNON 3 YEARS

Jde se o pravou slivovici z destilerie Kleiner, která se nachází v Žešově, nedaleko Prostějova. Tato malá rodinná firma vyrábí právě ovocné destiláty a její filozofií je výjimečnost a jedinečnost. Malé množství speciální odrůdy švestky domácí je na necelé tři roky uloženo ke zrání do sudu po cabernet sauvignonu, což zaručuje okysličení bez přílišného prosazení se dřeva. Od sklizně ovoce až po stáčení do lahví se vše dělá ručně. Než se výsledný produkt dostane na váš stůl, musí projít 17 x lidskýma rukama. Amber Plum Cabernet Sauvignon si pravděpodobně vychutnají i vyznavači kvalitních koňaků. Těto original single barrel slivovice bývá vyrobeno pouze 400 lahví ročně.

CENA: 2 950 Kč

## KAVALAN SOLIST

Destilerie Kavalan je první a jediná palírna whisky na Taiwanu. Byla založena v roce 2005 a první láhve ji opustily v prosinci 2008. Upozornila na sebe nedlouho poté, když její whisky zvítězila v několika slepých testech, a zpráva se šířila konzervativním světem whisky jako šokové vlny. Kavalan Solist využívá, stejně jako ostatní whisky Kavalan, pramenitou vodu ze Snow mountain, poblíž které je palírna umístěna. Zraje v sudech po Oloroso sherry a je plněna ručně, bez redukce, přidání karamelu a bez filtrace za studena. Je to plná, exotická a komplexní whisky, která byla mimo jiné oceněna jako „Nejlepší sladová whisky ze zbytku světa“ na World Whiskies Awards v roce 2011.

CENA: 3 340 Kč



## BLACKWELL FINE JAMAICAN RUM

Je tmavý, dva až čtyři roky zrající rum vyráběný na Jamajce společností J. Wray & Nephew. Chris Blackwell, stojící za touto značkou rumu, byl zakladatelem Island Records, hudebního vydavatelství, jež seznámilo svět s Bobem Marleyem a hudbou Reggae. Chris, jehož dědeček vlastnil až do své smrti společnost J. Wray & Nephew a destiloval rum, pokračuje v představování opravdové Jamajky rodinným receptem, který láme formu tradičního tmavého rumu stylem „Black Gold“. Tento rum si můžete vychutnat čistý, ve formě twistu na klasický Old Fashioned, nebo v některém ze signature koktejlů, jako jsou například Golden-Eye, nebo Black-n-Stormy.

CENA: 560 Kč



## GOLDEN-EYE

2 díly Blackwell rumu  
4 díly ananasového džusu  
čerstvá limetka

## BLACK-N-STORMY

2 díly Blackwell rumu  
5 dílů Ginger Beer Fever-Tree  
čerstvá limetová šťáva

## CIGAR JOURNAL

Další dvě čísla respektovaného časopisu pro milovníky doutníků a dýmek jsou právě k mání v našem obchodě. Pokud vás zajímá, co se právě děje ve světě kuřáckých radostí, je tento časopis určen právě vám. Vychází bilingvně, německy a anglicky 4x do roka.

CENA ZA 1 VYDÁNÍ: 195 Kč





# TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT



## MINI POT STILL PRO UPB

Dne 11. září byla v chorvatském Splitu naše společnost Ultra Premium Brands oceněna za marketingovou dokonalost (Marketing Excellence) na výroční konferenci firmy Diageo, největšího globálního výrobce destilátů. Toto nejprestižnější ocenění jsme získali především za vybudování pozice rumu Zacapa Centenario 23 a ginu Tanqueray v České republice a za příkladnou organizaci národního kola soutěže Diageo Reserve World Class 2014. Mini Pot Still předal našemu marketingovému řediteli Petru Bezdíčkovi pan Viorel Ognean, ředitel pro značky a prodej Reserve portfolio společnosti Diageo. V pozadí vlevo Jörgen Andersson, generální ředitel společnosti Diageo pro střední a východní Evropu, a Roman Malík, komerční manažer společnosti Diageo.

## MEZCAL VIDA V HEMINGWAY BARU

Aleš Půta, majitel vyhlášeného pražského koktejlového baru Hemingway, se po svém návratu z letošní soutěže Tales of the Cocktail, která proběhla v červenci v New Orleans, rozhodl zařadit jako house mezcal ve svém podniku Mezcal VIDA od společnosti Del Maguey. Jak sám říká, Mezcal Del Maguey zná již delší dobu, ale netušil, že se z něj stane mezi barmany tak populární značka a nedílná součást mnoha prvotřídních barů.

Od konce září si tak budete moci v Hemingway baru vychutnat dva původní koktejly obsahující Mezcal VIDA, Mezcal Martinez a Smoked Passion.

**MEZCAL MARTINEZ** – Del Maguey VIDA single village mezcal, Dubonnet, Luxardo maraschino, střík Angostura bitters, střík orange bitters, slanina

**SMOKED PASSION** – Del Maguey VIDA single village mezcal, čerstvá citrónová šťáva, cukrový sirup, passion fruit puré, vaječný bílek



## NIKKA WHISKY V SUPER PANDA CIRCUSU

Super Panda koktejl Alexe Kratěny z londýnského Artesian baru inspiroval majitele populárního brněnského Baru, který neexistuje, k pojmenování jejich nového podniku na Šilingrově náměstí v centru Brna. Super Panda Circus je zaměřen na perfektní asijské drinky a charakteristickými rysy tohoto údajně nejdřívejšího baru v České republice mají být svoboda mysli, chaos, exotika, intimita i erotika. Jedním z cílů majitelů podniku je, podle slov Honzy Vlachynského co nejširší nabídka japonských whisky. Zatím jich má Super Panda ve svém Circusu 25, převážně od společnosti Nikka, ale najdou se zde i další, jako například whisky z destilerie Chichibu.

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



## VÍNO TAMADA MUKUZANI ZÍSKALO ZLATOU MEDAILI

Gruzínská vína společnosti Georgian Wines & Spirits Company zastupujeme na našem trhu a červené víno z jejich produkce, Tamada Mukuzani ročník 2011, bylo letos oceněno na soutěži Concours Mondial v Bruselu zlatou medailí. Gruzie je zřejmě kolébkou výroby vína, což uznali jak archeologové, tak přední kritici píscí o víně, na základě nálezů „Shulaveri“, což jsou 8000 let staré pecičky vinné révy v keramických nádobách. V současné době máme v našem obchodě vedle dalších vín z Gruzie toto víno ročníku 2005.

## MATTHIAS GIROUD V PRAŽSKÉM BUDDHA-BARU

Ve dnech 3.–9. listopadu budete moci posoudit umění Matthiase Girouda, šéfbarmana celosvětové sítě Buddha-barů, který bude v uvedeném termínu hostem v pražském Buddha-baru. Tento sympatický chlapík, narozený v Kari-biku na ostrově Guadaloupe, zřejmě zdědil barmanské geny po svém otci, jenž byl také barmanem. Vždy hledá nové vjemy a jeho zvědavost a know-how mu umožňují vytvářet signature koktejly pro každý ze světových Buddha barů. Jak sám říká „Když přijde host do Buddha baru, chci, aby si vychutnal unikátní zážitek a vydal se na výlet světem koktejlů, které jsou obsaženy v našem menu“.



## JIM MURRAY SHOW S INDICKOU WHISKY AMRUT

Legendární postava světa whisky Jim Murray, přijal pozvání organizátorky 2. ročníku festivalu Whisky Live! Prague, Marty van Leeuwen a předvedl v Praze svou show. Jim Murray se proslavil díky své publikaci Whisky Bible, ve které hodnotí každým rokem tisíce whisky z celého světa a jejíž aktuální vydání pro vás máme k dispozici v naší prodejně. V roce 2010 označil indickou whisky Amrut Fusion jako třetí nejlepší Single Malt na světě a ani při jeho pražské ochutnávce zástupce destilerie Amrut nebyl opomenut. V sobotu 27. 9. tak mohli milovníci whisky pod jeho vedením v Novoměstské radnici ochutnat osm vzorků, mezi nimiž nechyběla ani Indická whisky Amrut Single Malt s obsahem alkoholu 46 %.

Single malt whisky Amrut, včetně obou uvedených, můžete nalézt na regálech naší prodejny a některé z nich můžete i ochutnat.







**Sezona se nám přehoupla do druhé poloviny a my pro vás máme připravený drink na pozdní léto, který je protentokrát inspirovaný Karibikem. Royal Rum Fix je postavený na bázi jamajského rumu Rum – Bar a je upravenou verzí nebo chcete-li twistem na brazilský národní koktejl Caipirinha.**

Inspirace pro aktuální drink kvartálu vlastně pochází z mé více než 10 let staré návštěvy berlínského baru Billy Wilder's, kde nápojovému menu i našemu večeru kralovala Caipirinha Royal – připravená z tmavé cachacy a čerstvé mučenky (neboli pasiflora – maracuja – passion fruit, pozn. aut.). Tehdejší nadšení pro kombinaci rumu a mučenky ve mně zůstalo dodnes.

Byli jsme s kolegy, se kterými jsme mimochodem prezentovali cocktaily karlovarského MFF na Berlinale,

tímto drinkem naprosto nadšení. Pro pořádek musím zdůraznit, že to bylo v roce 2002, kdy použití čerstvého exotického ovoce v krátkém drinku stále ještě nebylo úplně na pořadu dne – ale to jen pro doplnění.

Rum – Bar je typickým zástupcem jamajských silných rumů, které jsou tak často součástí místních i legendárních kombinací, jako je například Mai-Tai. Vzniká delším prokvašováním velmi cukernaté melasy, do které jsou ještě, jak jamajská zvyklost při high-ester fer-



© Gabriela Fárová

© Martin Kinc

### ROYAL RUM FIX

Ve velké vychlazené sklenici typu Rocks nebo Collins důkladně vydrtíme větší nazrálou mučenku (čím seschlejší a krabatější, tím lepší) s čtvrtkou oloupané limetky a 2 cl cukrového sirupu. Přisypeme drcený led, přidáme 6 cl Rum – Bar, důkladně promícháme a ozdobíme. Můžeme přidat slabší stéblo.

mentaci káže, přidávají další, mnohdy tajné ingredience, jako je například nasekaná čerstvá cukrová třtina a podobně. Ve výsledném spiritu je pak i přes jeho 65 % alkoholu vůně cukrové třtiny velmi dobře patrná, chuť je výrazně třtinová, buket ovocný a florální. Rum – Bar je stejně jako všechny rумы společnosti Worthy Park destilován v kotlíkovém destilačním zařízení. Není tedy lehkým rumem a ponechává si určitou „mastnost“ pot stillu.

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



# UMĚNÍ (V) BARU? BAR V UMĚNÍ!

text: Alex Mikšovic, výřez z obrazu Viktora Olivy Piják absintu

**Muselo by mi z těla vyrůstat nejméně sto párů rukou, abych na prstech spočítal, kolikrát jsem jako barman slyšel lichotku, že míchání koktejlů je umění. A stejně tolik bych potřeboval, abych kolacionoval, kolikrát jsem neúnavně opakoval, že barmanství je řemeslo jako každé jiné, a pokud by tomu bylo jinak, byli by barmani členy některého uměleckého svazu.**

O umění (v) baru psát neumím. Právě opačně tomu je v případě baru v umění. Vždy znovu a znovu mě těší, když objevím obraz s motivem barového pultu, barmana a třeba i samotného koktejlu.

Pro příklady není třeba chodit daleko. Mně nejmilejším umělcem je v tomto ohledu Karel Černý. Z jeho tvorby mám nejraději Bar, který namaloval právě před šedesáti lety. Je na něm všechno, co do barové atmosféry patří: pult s barmaid a panelem láhví, dvojice milenců, osamělý piják, prostitutka na klíně frajera, jenž dosud nestihl sejmut klobouk. Černý své nejpřitažlivější obrazy maloval krátce před druhou světovou válkou a za okupace. Svou paletu navždy odložil v roce 1960. Osud mu vyměřil pouhých padesát let... Většinu čtenářů jméno malíře a jeho dílo je nejspíš neznámé, přestože obraz Bar byl nedávno v dražbě v salónu U Topičů nabídnut za vyvolávací cenu čtyři a půl milionu korun.

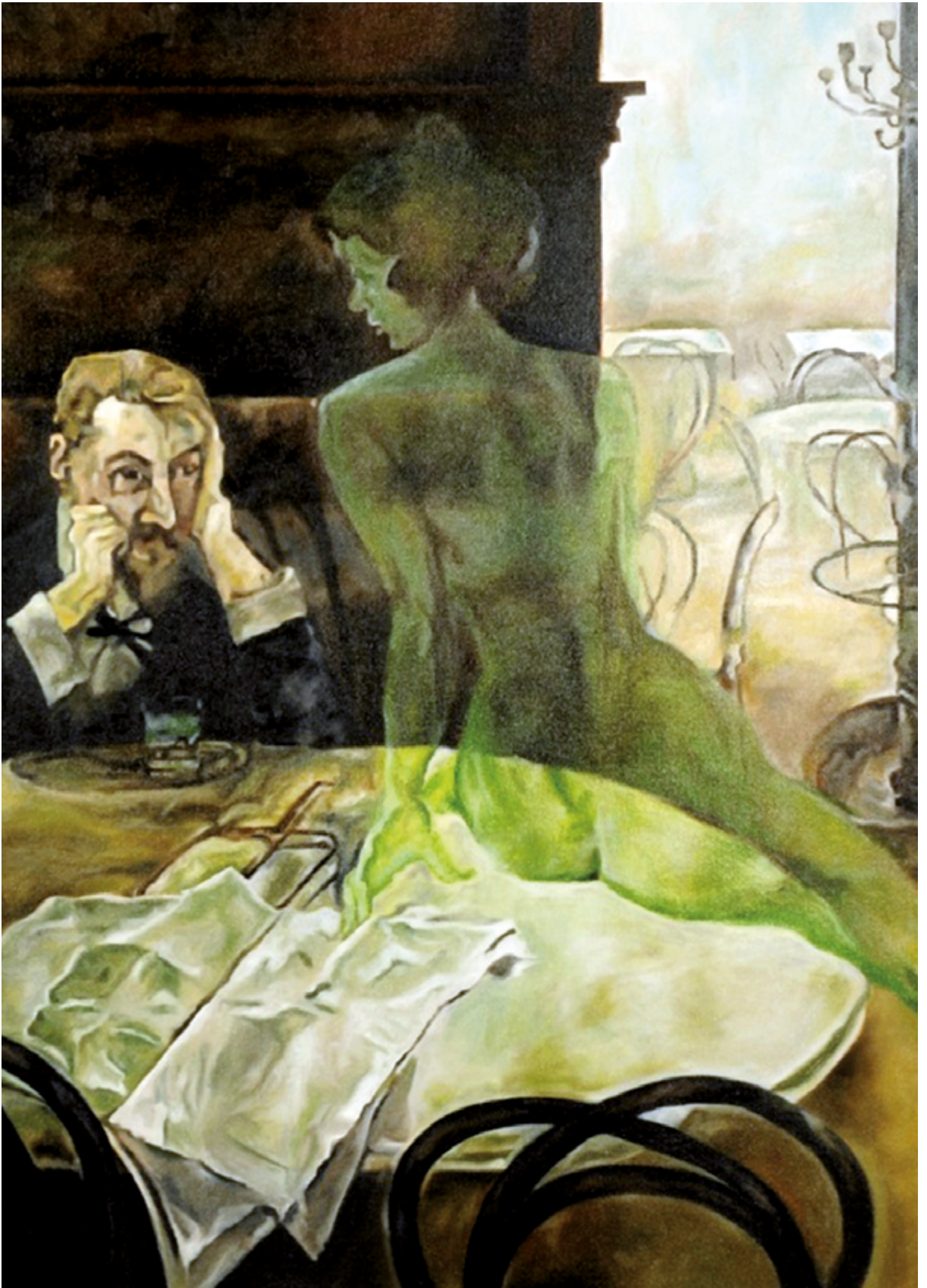
Letos v únoru tomu bylo devadesát let, co se narodil Jiří Šlitr. Generaci začínajících a možná i mírně pokročilých barmanů možná nebude Doktor Klavír až tak znám. Zdánlivě neodlučný umělecký partner Jiřího Suchého, klavírista, skladatel a tichý komik je autorem řady kreseb s motivem barů. Divné? Zdali! Studium na Akademii výtvarných umění zůstalo jeho snem; rodák z Rychnova nad Kněžnou splnil přání rodičů a vzorně vystudoval právnickou fakultu. Ale na AVU to zkusil. Hned dvakrát, před vojnou i po ní. Pokaždé neúspěšně. Druhý pokus se odehrál rovnou před rektorem akademie. Kresby čistou čarou nikoli prosté humorného pohledu na svět ani tentokrát nezaujaly. Pro nás, štamgasty v hledišti divadla Semafor, to patrně bylo dobře.

Je tomu pár let, ocitl jsem se před Somerset House stojícím na londýnském Strandu. Nešel jsem ulicí za uměním, původně sem přivedl mé kroky American Bar v hotelu Savoy. Erik Lörincz ale tehdy za pultem ještě nestál, teprve se na svou pozici připravoval, hotel sám byl v rekonstrukci. Rozměrem malá, ale zaměřením na impresionismus a post-impresionismus velká galerie Courtauldova institutu mě po léta pro obvyklý nedostatek času neúspěšně přitahovala, a tak jsem konečně

vstoupil netuše, že právě tady se setkám s obrazem Edouarda Maneta Bar ve Folies Bergère. Dislokace baru je tak trochu podfuk; Manet si ho nechal postavit ve svém ateliéru včetně zrcadla, které reflektuje záda půvabné, byť znuděné se tvářící modelky. Pult je oživen šampaňským, jakýmsi nazelenalým likérem a – jak lidé od Guinnessu neopomenou zdůraznit – láhví jejich čerňého ležáku.

V roce, kdy se narodil Karel Černý, bylo Bohumilu Kubištovi šestadvacet a pobýval zrovna v Paříži. Tady namaloval – jeden z největších českých malířů nové doby, řečeno slovy Karla Teissiga – obraz nikoli baru, ale Kavárny. Mám ho rád pro atmosféru, kterou vytváří nikoli barman či malá hudební formace, ale hosté. Jejich hlavy dohromady, unylý pohled partnerky muže s vysokým cylindrem, zasmušilá tvář mladého začínajícího úředníka. Za první světové války setník pevnostního dělostřelectva na Balkáně za svého života prý neprodal jediný obraz a po válce už nestihl ani jeden namalovat. Zemřel v listopadu 1918 ve vojenské nemocnici na Karlově náměstí na španělskou chřipku.

Ani Piják absintu od Viktora Olivy nepředstavuje vyložené bar. Přesto patří možná k nejznámějším obrazům s baru příbuznou tematikou vůbec. Melancholický host, před nímž se zjevuje zelená víla, zatímco z pozadí vybíhá vrchní číšník, snad aby ji zaplašil, visí v kavárně Slavia. Popravdě, je to kopie originálu, který je v soukromém majetku. K tomu místu se mi váže velmi osobní vzpomínka. Její děj se odehrál v době, kdy kavárna procházela rekonstrukcí. Tehdy uprostřed obnaženého betonu, narychlo zametené podlahy a s přenosnými toaletami před schody do Filmové akademie múzických umění kdosi uspořádal obrovský mejdan, jehož se účastnil i Václav Havel. Kdosi mi tehdy vrazil do ruky láhev Finslandie a ať prý panu prezidentovi naleju. Přistoupil jsem tehdy k úžasu chlapců z ochranky k jeho stolu, panáka mu podal s poznámkou, že by bylo stylovější, aby to byl pod Olivovým obrazem absint. Pana prezidenta absint neminul. Dal si ho časem – s Hillary Clintonovou a Josefem Luxem. A kde jinde než ve Slavii? ■





# worldclass

## COMPETITION



## SETKÁNÍ MISTRŮ KOKTEJLOVÉHO UMĚNÍ NA NEJVYŠŠÍ ÚROVNI

text a foto: Petr Kymla

**Letos se Česká republika poprvé zúčastnila prestižní gastronomické události Diageo Reserve World Class Competition. Reprezentoval ji vítěz národního kola Jaroslav Janoušek z pražského baru Black Angel's, který se utkal s dalšími 47 barmany z celého světa.**

Cesta našeho finalisty, který zvítězil v českém kole nad kolegy ze šestnácti nejlepších českých barů, začala takřka za humny: v bratislavském hotelu Kempinski. Pro náročný zápas se spolu s vítězi jednotlivých zemí zoceloval na Boot campu neboli výcvikovém kurzu, a to pod supervizí zkušených osobností oboru. Byli to například Erik Lorincz (vítěz Global Final 2010), Heinz Kaiser (2. místo v Global Final 2011), Dennis Tamse (Ketel one Ambassador), Spike Merchant (World Class Ambassador).

Před odjezdem do Bratislavy obdrželi všichni soutěžící písemné, třiceti osmi stránkové zadání soutěžních úkolů, a Jarda Janoušek si okamžitě uvědomil, že nadcházejí inspirativní, ale nelehké dny. V prvních čtyřech kolech čekaly na soutěžící následující výzvy:

**BLEND OF WORLDS** – připravit dvě porce koktejlu na bázi Johnnie Walker Gold Label, ve kterých se musí objevit i suroviny z rodné země soutěžícího a spojit tak Skotskou whisky z lokálními surovinami.

**SINGLETON SENSORY CHALLENGE** – připravit koktejl na bázi sladové whisky Singleton tak, aby jej host mohl vychutnat všemi smysly, kterými disponuje.

**TALES OF TWO MARTINIS** – připravit jeden twist na klasický Martini koktejl a druhý twist, kterým vyjádří moderní Martini. To vše s použitím ginu Tanqueray No.10.

**5 STAR HOTEL CHALLENGE** – připravit koktejl v jednom ze slavných londýnských hotelových barů – Artesian v Langham hotelu, American bar v Savoy Hotelu, Connaught Hotel (kde začínal Erik Lorincz), China Town Bar v Dorchester hotelu.

Po kreativním měsíci zkoumání, kombinování, experimentování a samozřejmě i ochutnávání; po měsíci mailování s globálním týmem, které málem zmohlo jeho notebook, byl Jarda připravený k odjezdu. Pro zajímavost: Jeho pracovní zavazadla vážila skoro 50 kg. Váha hlavy plné informací se tajila.

Světové finále famózního zápolení v chutích, barvách a vůních začínalo v luxusním pěťhvězdičkovém skotském hotelu Gleneagles v malebné oblasti Perthshire. Tento vyhlášený hotel hostí například i významný golfový turnaj Ryder Cup a můžete v něm přespat třeba i za 1 400 liber. Ale nepředbíhejme: na letišti očekával Jardu Janouška osobní řidič a na



měkkých sedadlech jaguára ho dovezl do hotelu se vsí parádou.

Také první dny byly patřičně působivé – pro účastníky finále byl připravený zábavný společenský program, který měl trochu uchládit jejich nervy, našponované napětím z nadcházejícího klání. Lesk dodala mistrovsky připravená večere za účasti členů poroty, netradiční byla střelba na asfaltové holuby nebo golfové patování. Náš reprezentant střílel s Tomem Bulleitem, zástupcem stejnojmenného Bourbonu.

Pondělní sítání zahájilo první soutěžní den, pro který dostal Jarda Janoušek číslo dvě, a tím pádem ho první disciplína čekala už dopoledne. V porotě měl Hidetsugu Ueno a Davida Brooma. Při prezentaci koktejlu vsadil na nádherné sklo firmy Moser, které je pro svůj vzhled i kvalitu obdivované po celém světě. Firmě Moser tímto děkujeme za jeho zapůjčení. Protože v první disciplíně měl soutěžící použít i suroviny ze své země, Janouškov koktejl evokoval svým vzhledem pivo, přičemž pěna na povrchu byla skutečně vytvořená z černého piva, vařeného speciálně pro vyhlášený pražský hotel The Augustine.

Po obědě pod širým nebem, na terase s bezkonkurenčními výhledy na skotskou krajinu, začalo druhé soutěžní kolo. Janoušek měl nyní hvězdnou porotu ve složení Gary „Gaz“ Reagan a Dale de Groff. Disciplínu Singleton Sensory Challenge si vyloženě užíval, s porotou si rozuměl a při míchání použil i masky na oči, které jsme mohli vidět v jeho lokálním finále v Praze.

Po prvních dvou disciplínách se účastníci přestěhovali o 55 mil jižněji, do hlavního města Skotska – Edinburghu. Večerní oficiální zahájení party se odehrálo ve stylu Johnnie Walker Blue Label a v průběhu večera byla hostům představena i nová reklama značky s Judem Law. V úterý ráno všichni nastoupili do originálního vlaku ve stylu Orient Expressu a vydali se na osmihodinovou cestu do Londýna. Výhodou vlaku oproti ostatním dopravním prostředkům je poměrně snadná možnost pohybu mezi vagony a kupé, takže dlouhé cestování se chvílemi podobalo procházce na korzu, kde hned tady, hned tam prohodí několik slov s tím či oním známým. Další příjemností bylo bezesporu servírování koktejlů na bázi Ketel One nebo Tanqueray ginu, ochutnat bylo možné i Mortlach



whisky a podával se také výborný čtyřchodový oběd. Nádraží St. Pancrass v londýnské čtvrti King's Cross přivítalo účastníky působivou kombinací novogotických staveb a supermoderních vlakových souprav. Zatímco barmani zamířili rovnou do přípravy, kde se chystali na třetí disciplínu soutěže, ostatní hosté si s koktejly v ruce užívali specifickou atmosféru loučení i očekávání, společnou všem nádražím světa.

Soutěžní bary třetího kola byly originálně umístěné přímo v objektu nádraží. Janoušek tentokrát předstoupil před hlavního porotce Spike Merchanta a Julii Reiner. Jeho kreace na moderní Martini, servírované v originální plechovce a s kuličkami „kaviáru“ ze suchého vermutu, byla velmi zajímavá. Snad můžeme prozradit, že pro časovou náročnost si Jarďa musel kaviárové kuličky připravit už ve vlakové kuchyni Orient Expressu se šéfkuchařem, a že jeho koktejl se líbil.

Před večerním vyhlášením detailů 4. kola vládlo napjaté očekávání, drželi jsme Jarďovi palce, aby se dostal do Artesian Baru v Langham hotelu nebo American baru v Savoyi, kde byli v porotě Alex Kratěna, respektive Erik Lorincz. Palce ale nepomohly, protože Jarďovi byl určený Connaught bar ve stejnojmenném hote-

ty soutěžící Čech Jan Liška, (se kterým vám přinášíme minirozhovor přímo z Emiráťů). Postupující barmani zahájili ihned po vyhlášení přípravu na disciplínu Written Word, v níž měli prezentovat koktejly inspirované svými oblíbenými literárními hrdiny.

Ve středu večer došlo k události, kterou nikdo nečekal: k tajné eliminaci. Pro čtyři ze šestnácti barmanů byla středa posledním soutěžním dnem. Mezi nimi se bohužel ocitli i Tony Velich a Jan Liška. Finálová dvanáctka absolvovala ve čtvrtek Ketel one Market Challenge a Zacapa Food Pairing Challenge takřka v nebi, konkrétně ve 32. patře proskleného mrakodrapu The Shard. Pro Food Pairing byl vyhrazený stylový bar Oblyx. Pro Market Challenge měli barmani nakupovat v Bourrough Market, což je pitoreskní tržiště v londýnském Southware, kde můžete dostat snad vše, na co si vzpomenete. Barmani si ovšem mohli „vzpomínat“ pouze do limitu 15 liber, neboť tak zněl pokyn. Market Challenge se odehrávala v restauraci Aqua Shard.

Po vyřazování, které následovalo, opustili soutěž další čtyři barmani. Osm zbývajících čekala Speed Challenge, kdy za osm minut museli připravit minimálně



lu s porotou: Hidetsugu Ueno, Telis Papadoupoulos plus Ago Perrone, F&B Manager Connaught hotelu. V disciplíně 5star Hotel Challenge musel připravit tři twists na tři klasické koktejly a měl rozhodnout, který koktejl bude komu servírovat. Mohl si vybírat z klasických koktejlů: např. Manhattan, Hanky Panky, Palome, Clover Club, Penicillin a další.

Skončily čtyři první disciplíny a nastala chvíle rozhodování. Všichni věděli, že ze 48 účastníků jich může postoupit jen 16. I když Jarďovy koktejly byly skvělé a prezentace výborná, mezi vybrané se bohužel nedostal. Do top šestnáctky se však probjoval Anton Tony Velich ze Slovenska a za Spojené arabské emirá-

ty šest koktejlů, ve skutečnosti jich ale míchali osm, aby mohli prezentovat každému porotci. A znova nervy a znova napětí a znova vyřazování, po kterém zůstala top šestka, v níž jsme drželi palce barmanovi Peteru Chua ze Singapuru z baru 28HK street, kde působí Zdeněk Kašťánek.

Finálová šestice barmanů měla připravit pro porotce Punch. Punche všech finalistů jsme pak mohli ochutnat během následujícího slavnostního večera, spojeného s vyhlášením World Class Bartender of the Year pro rok 2014. Těžké podmínky nejlépe zvládl, největší zručnost, fantazii a profesionalitu předvedl Charles Joly z The Aviary hotelu, jehož zaslužené vítězství



ocenilo publikum dlouhým potleskem. Ještě jedna zásadní informace byla během večera zveřejněna: dozvěděli jsme se, že World Class Global Final 2015 se bude poprvé odehrávat v Africe. Konkrétně ho bude hostit Jihoafrická republika a Kapské Město!

Závěrem je třeba zhodnotit, že letošní náročná soutěž o nejlepšího barmana světa byla do detailu perfektně zorganizovaná, doprovázel ji lesk a nádhera exkluzivních lokací i příjemná civilní přátelská atmosféra, vzácná setkání, silné emoce. Poprvé v tomto roce byl zpřístupněn World Class House a samozřejmě řada Reserve Brands. Každé patro bylo zasvěceno konkrétní značce. Nezapomenutelný zážitek poskytl Zacapa Sen-

sory Tasting, Art Deco Tanqueray bar, Ketel one Room a další. Ve World Class House probíhaly celý týden různé semináře, degustace, besedy a setkání s osobnostmi barového světa i s představiteli proslulých značek – například s Bobem Noletem nebo s Lorenou Vásquez – master blenderkou rumu Zacapa.

Letošní ročník World Class Global Final opět posunul hranice mixologie kupředu a potvrdil trend, který pro přípravu dokonalých koktejlů používá ultraprémiové suroviny. Těšme se na to, co nám přinese další ročník, a na barmana, který zažije neuvěřitelnou atmosféru vítězství na barové olympiádě v Kapském Městě v Jižní Africe. Raise the Bar! ? ■



# CHARLES JOLY

Je rodákem z amerického Chicaga, kde působil jako beverage director úspěšných restaurací a barů. Loni byl zvolen americkým barmanem roku 2013 a letos v červenci vyhrál nejprestižnější barmanskou soutěž Diageo World Class. Přinášíme vám rozhovor, který vznikl krátce poté kdy dosáhl tohoto nesporného úspěchu.

text a foto: Diageo

**Diageo Reserve WORLD CLASS™ vystřelila několik barmanů ke zrakům odborné i laické veřejnosti. Co si myslíš, že vítězství v této soutěži znamená pro tvoji kariéru?**

Vítězství v této soutěži mě určitě vystřelí do světa a vezme mě na místa, která jsem vždy chtěl vidět. Miluji cestování a chci se podělit o mé pracovní zkušenosti s dalšími barmany.

**Jak se ti život změnil teď, když jsi byl korunován nejlepším barmanem pro rok 2014?**

Na to je příliš brzy hledat odpověď, každopádně ze strany barmanské komunity jsem cítil obrovskou podporu. Je to soutěžní vrchol v našem oboru. Opravdu se mi líbilo být na druhé straně baru a být hodnocen ostatními v tomto bodě mé kariéry. Připravuji v baru koktejly každý den, ale svůj soutěžní klobouk zavěsím na věšák a podpořím další generaci soutěžících. Alespoň pro teď. Kdykoliv se budu prezentovat na veřejné události, budu jednat jako vyslanec našeho řemesla. Rád přijmu tuto roli a užiji si to. Vítězství World Class mi to umožní udělat ve větší míře, než jsem zamýšlel.





### **Kolik času ti zabraly přípravy na soutěž?**

Přípravy trvaly měsíce. Z regionálních kol, na národní a nakonec globální finale. Byla to zdaleka moje nejnáročnější soutěž, jaké jsem se kdy zúčastnil.

### **Jak bys krátce, vlastními slovy popsal svůj bar-manský styl?**

Jednoduchý, sezónní a vyvážený.

### **Co nebo kdo tě inspiroval, aby ses stal barmanem a proč?**

Bar je jeviště, kde se můžete předvádět každý večer. Každá směna je jiná, neustále poznáváš nové lidi a s dnešním cestováním je kreativita neomezená.

### **Kde a od koho ses naučil své řemeslo?**

Byl jsem ovlivněn téměř každý barmanem, s kterým jsem se v životě setkal. Z hlediska lihovin a koktejlů byla mojí první učitelkou Bridget Albert. Otevřela mi oči v nových možnostech a naučila mě spoustu věcí.

### **Jak dlouho pracuješ v barovém průmyslu, a řekni nám něco o tvých dosavadních zkušenostech.**

Strávil jsem v barech 17 let a pracoval v téměř každém typu podniku, který si lze představit. Naučil jsem se něco v každém místě, kde jsem působil, ať už to byl noční klub, obyčejný bar na rohu nebo klasický koktejlův bar.

### **Jaká je nejlepší a nejhorší věc na tvé práci? Proč?**

Toto odvětví tě udržuje neustále ve střehu a neustále jsou před tebou profesní výzvy. Pokud se nudíte, neděláte to správně. Nejtěžší jsou asi hodiny a dny obětované na úkor osobního života. Času s přáteli a rodinou si velmi považují, ale není ho bohužel mnoho.

### **Co je nepředvídatelná a neobvyklá surovina se kterou rád pracuješ?**

Rád používám ocet. Kyselost octů je úplně jiná než u citrusů. Shrubs jsou jednou z mých oblíbených surovin.

### **Co tě inspiruje k vytváření koktejlů?**

Inspirace přichází ze všech směrů. Sezónnost, hudba, občas to začíná s legračním názvem koktejlů, stylem servisu ... Nemám žádný vyhraněný způsob vymýšlení koktejlů.

### **Jaké alkoholové báze nejraději používáš pro přípravu svých koktejlů?**

Rum ... nebo gin ... a někdy i destiláty z agave ... nebo whisky ... nebo Pisco ... a také brandy ... a likérová vína ... Máme skladem stovky lahví za sebou na baru. Chuťové možnosti jsou nekonečné.

### **Na který koktejl jsi nejvíce pyšný?**

Já jsem vždy chtěl vytvářet nové koktejly. Hodně koktejlů, které jsem vytvořil, jsem zapomněl. Měl bych si je zapisovat, opravdu bych měl být v tomto lepší. Jsem nejvíce hrdý na nápoje, které zaujmou a chutnají mému hostovi.

### **Často se říká, že lidé rádi sdílejí své problémy a tajemství s barmany – je to pravda a pokud ano, můžeš nám nějak prozradit?**

Nebylo by to tajemství, kdybych se o to s vámi podělil. Jsem známý svou mlčenlivostí.

### **Jaký je tvůj nejoblíbenější bar na světě?**

La Capilla v Tequila, Mexiko. Majitel Don Javier je ztělesněním pohostinnosti.

### **Dobry barman musí být ....**

Skvělý hostitel, ještě lepší posluchač a musí mít šestý smysl, jak správně odhadnout hosta.

### **Jak hodnotíš WORLD CLASS™ v porovnání s jinými koktejlovými soutěžemi, které jsi absolvoval?**

Tato soutěž je úplně něco jiného z hlediska rozsahu a úrovně provedení. Ty v podstatě absolvuješ deset a více soutěží v rychlém sledu za sebou. Také bych World Class nenazval koktejlovou soutěží, je to bar-manská soutěž. Tato soutěž tě dostane ke kořenům naší profese.

### **Ovlivnil tě někdo z ostatních účastníků Diageo Reserve WORLD CLASS™ nějakým způsobem?**

Poznal jsem spoustu skvělých lidí a mám kontakty na další účastníky. Je to snadné, spojit se s lidmi, když sdílíte krásný společný zážitek. Není divu, když do soutěže byla zapojena spousta báječných lidí.

### **Která soutěžní disciplína byla pro tebe největší výzvou během finále?**

Více než konkrétní disciplína, bylo náročné udržet soustředěnost a vlastní organizovanost během týdne. I když jsem se potřeboval soustředit na aktuální soutěžní disciplínu, pořád jsem měl někde vzadu v hlavě, že se blíží další výzva.



### **Jaká je vaše rada pro mladé barmany připravující se na World Class?**

Musíte být velmi dobře připraveni, ale zase nebýt přemotivováni. Lidé se snaží zapamatovat doslova svojí prezentaci a to také není moc dobré. Naším úkolem je stát na vlastních nohou, působit jako hostitel a podávat vynikající nápoje. Když jste na pódiu, dělejte, jako byste byli za svým barem, když jste na pódiu, chovejte se k porotcům jako k hostům. Každá ze soutěžních disciplín odráží úkoly, se kterými se moderní barmani setkávají v každodenním životě. S každou směnou v baru v podstatě trénujete na soutěži.

### **Co vidíte jako další trendy v barovém průmyslu a proč?**

Dobré bary, které připravují poctivé koktejly a používají čerstvé suroviny budou stále více vyhledávaným

místem. Hosté začínají více očekávat od toho, co pijí, v návaznosti na trendy v jídle.

### **Co je důležitější: nové trendy, nebo lpění na klasice?**

Musíte držet rovnováhu obou těchto kategorií. Nemůžete se pohnout kupředu, aniž byste věděli, odkud co pochází.

### **Superprémiové suroviny v koktejlech ... dobrý nápad, nebo svatokrádež?**

Použijte nejlepší nástroj pro práci. Kdo si může dovořit říct, co byste měli nebo neměli používat v koktejlu. Nedávno jsem měl SAZERAC připravený Salvatorem Calabrese ze žitné whisky z roku 1863, byl to éterický zážitek. Destiláty jsou přece na pití a ne na to, aby se na ně prášilo na polici. ■









**Letos už uplynulo 250 let od prvního vydestilování zeleného likéru Chartreuse a protože se jedná o láhev, na níž se objevilo poprvé v historii slovo likér v souvislosti s alkoholickým nápojem, rozhodli jsme se vám tento legendární destilát a jeho pomalu, ale jistě rostoucí popularitu v České republice trochu blíže představit.**

text a foto: Jakub Janeček.

Historie likérů Chartreuse se datuje až do roku 1605, kdy předal maršál d'Estrées kartuziánským mnichům tajemný rukopis, prozrazující recepturu, kterou sestavili alchymisté a která nesla název Elixír dlouhého života. Mniši tohoto řádu se tehdy zabývali převážně metalurgií a ke zmiňovanému rukopisu se vrátili až v době, kdy jim byl úřady prakticky znemožněn přístup k dodávkám paliva pro jejich 11 šachtových pecí, které v té době provozovali.

V roce 1737 tak spatřila světlo světa receptura sestavená bratrem Jérómem Maubecem, lékárníkem kláštera Grande Chartreuse. Podle ní se dodnes vyrábí Elixír Vegetal de la Grande Chartreuse s obsahem alkoholu 69 %. Tato zázračná tekutina tmavě zelené barvy uzavřená v lahvičce s obsahem 100 ml má léčivé účinky v případě žaludečních nevolností, ale také pokud se použije včas při prvních příznacích blížící se virózy. V tom případě stačí několik kapek na lžičku nebo na kostku cukru, jak je to odedávna podáváno ve Francii i malým dětem a problém může být vyřešen.

Právě Elixír Vegetal se stal základem pro výrobu zeleného likéru Chartreuse s obsahem alkoholu 55 %, který bývá, díky svým léčivým účinkům, často nazýván zdravotním. Stalo se tak v roce 1764 a Chartreuse verte nebyli zelený se setkal s okamžitým úspěchem.

Kartuziánský mniši v průběhu staletí museli čelit mnoha příkořím. Od zmíněného zamezení k přístupu paliva přes téměř úplné rozprášení řádu během Francouzské revoluce až k vyhnání ze země v roce 1903. Všechno ale díky své víře a houževnatosti přestáli, vrátili se zpět do Francie a celý svět si dnes může připomenout úctyhodné kulaté výročí legendárního zeleného likéru Chartreuse.

Láhve Chartreuse v současnosti zdobí mnoho předních světových barů od Paříže po Londýn a od Tokia po New York. Světem křížem krážem můžete natrefit na láhev se zeleným obsahem a charakteristickou etiketou, sto-

ující často po boku své mladší žluté verze na čestném místě baru, ale zároveň v dosahu barmanů, tak, aby byly snadno po ruce. Čím to ale je, že se likér Chartreuse stal tak populárním, že po něm pojmenovala skupina ZZ Top i jeden ze svých hitů a že Quentin Tarantino pozměnil scénář ve filmu Death Proof tak, aby ho mohl v jedné scéně u stolu sám nalévat? Podle mého názoru je to jednak díky historii, kterou se nemůže pochlibit žádný jiný likér na světě, dále díky jedinečnému složení a skvělé chuti, kterou disponuje a také díky lidem, kteří stojí za jeho výrobou. No považte, v dnešní době, kdy je ve jménu zisku určující především rychlost výroby a stlačení nákladů na nejnižší možnou mez, bez ohledu na kvalitu finálních produktů, je tady společenství mnichů, kteří vyrábějí beze spěchu úžasné likéry ze 130 nejrůznějších bylin, rostlin, kořenů, listů a květín s blahodárnými účinky na lidský organismus. No není to úžasné?

#### **CHARTREUSE V ČESKÉ REPUBLICĚ**

I když u nás kartuziánský řád v minulosti také působil, tak nám tady toho po něm, až na pojmenování ulice Kartoužská v Praze na Smíchově a objektů ve kterých se nachází Valdická věznice, nebo fakulta informačních technologií v Brně, moc nezbylo. Samotný likér, který naši prarodiče znali a kterému říkali familiárně „Šartréska“, postupem času zmizel z očí stejně jako řád samotný a tak se u nás od roku 2012 pokoušíme vrátit alespoň Chartreuse likéry tam, kde je jejich místo. To znamená všude, kde bude pochopena jejich naprostá výjimečnost.

V roce 2012 jsme v „Podpalubí“ našeho obchodu uspořádali prezentaci Chartreuse, během které ředitel exportu Chartreuse diffusion Philippe Rochez seznámil pozvané barmany s historií a současností mnišského řádu i s výrobou Chartreuse samotné. Následně jsme ve 4. čísle našeho časopisu Warehouse #1 ještě celou historii shrnuli a také jsme popsali všechny námi do-





© Petr Klobouk

vážené láhve Chartreuse, kterých je v současné době včetně Elixiru osm.

Zájem barmanů začal pomalu narůstat a tak dnes již není takovým problémem narazit na láhev Chartreuse, jako tomu bylo v minulosti. Servíruje se nejenom v čisté podobě, případně s tonikem, nebo jako nejnámější koktejl Last Word, ale kreativnější barmani začínají vytvářet koktejly vlastní, jako například Jan Hamberger v koktejlovém baru Apotheke v Českém Krumlově. Ten nechává pro svůj originální koktejl „Rozmarné Mexiko“ macerovat ve stylové karafě rozmarýn v tequile Cabrito, aby ji potom v šejkru protřepal se zelenou Chartreuse, bezinkovým sirupem a čerstvou limetovou šťávou. V Českém Krumlově se s Chartreuse můžete setkat i v tamní pravděpodobně nejlepší restauraci Papa's Living Restaurant, v Bluegrass Pubu Zdeňka „Kaldy“ Kalíška, v bistru Kolektiv u Blanky Křížů i v divadelní kavárně Antré. Vlajku Chartreuse, kterou Philippe Rochez vynesl na vrchol hory Mont Blanc můžete ve městě „Pětিলisté růže“ dokonce vidět z mostu Eduarda Beneše vlát na stožáru na zahradě u Petra Klobouka, zakládajícího člena skupiny Helmutova Stříkačka, milovníka Chartreuse a zástupce jedné z nejlepších italských káv na našem trhu, kávy Carraro.

Popularita Chartreuse u nás roste i díky Josefu Bouškoví, který napsal v roce 2013 pěkný sloupek do přílohy Víkend Hospodářských novin, s názvem „Krocení pří-

rody na mnišský způsob“, ve kterém mimo jiné napsal, že z hlediska chuti působí Chartreuse jako archetypální bylinný likér. „Jeden, který vládne ostatním“ a dodává, že „existuje pouze špatné pití, dobré pití... a pak Chartreuse.“

Podniky, které pochopily a prodávají likéry Chartreuse, jsou různého zaměření, najdete mezi nimi luxusní hotely jako je například pražský The Augustine, kde pojmenovali podle fresky Rafaela jednoho ze čtyř andělů, kteří zdobí strop zdejšího baru 1887, koktejl obsahující právě zelenou Chartreuse, tequilu plata, čerstvý rozmarýn, čerstvou limetu, třtinový cukr a šampaňské. Pražskou restauraci Kalina Víta Hepnara, která byla loni jako historicky první, ohodnocena serverem IHNED.cz pěti hvězdičkami za zcela výjimečný zážitek, nabízející svým hostům dokonce kompletní řadu všech Chartreuse, které dovážíme. Restauraci Florian Reného Šulce, kterou najdete v Jílovém u Prahy, Koktejlový AnonymouS bar servírující Last Word v otevřené knize tak hezky, že si ten pohled někteří hosté, stejně jako my, zkrátka musí vyfotit. Brněnský Bar, který neexistuje, s původním koktejlem Romana Čecha Take it Easy, který vedle Chartreuse obsahuje vodku, čerstvou limetovou šťávu, cukrový sirup a vodní meloun, ale také hudební kluby jako je pražský Chapeau Rouge, kde Honza „Slash“ Šavel udělal z Chartreuse klasiku, na kterou naučil chodit zástupy lidí, místní ochrankou počinaje a hokejistou Petrem Nedvědem konče.

Takže Santé! Na zdraví Chartreuse!

[You Tube](#) Into Great Silence – Trailer 2:33

[You Tube](#) Le Monastere de la Grande Chartreuse 2:59



Jan Hamberger





"Slash"



"Kalda"



Blanka Krizová



Josef Plašil - Restaurace Kalina



René Sulc, foto: archiv Florian



Ondra Berka - Papaš



Tomáš Křemenák - BKN, foto: archiv BKN



Filip Stránský - Anonymous bar





# jiná

Od Bijou přes Beuser & Angus Special a Last Word po Chartreuse Swizzle – slavný zelený likér vynalezený kartuziánskými mnichy inspiroval během desetiletí mnohé barmany a stal se součástí vynikajících koktejlů. Ohlédněme se tedy u příležitosti 250. výročí tohoto likéru, jak se zelená Chartreuse začala používat pro přípravu koktejlů.

„Jak poznáme, zda jsme v opravdovém koktejlovém baru? Všiml jsem si, že tam mají vždy několik lahví za barem, které jsou stále v permanenci nebo kvůli nimž se spiklenecky mrká. Jednou z nich je likér Maraschino, další pak Chartreuse, obvykle zelená s obsahem alkohola

# ZELENÁ VÍLA

Napsal: Gaylor Olivier



Harry Johnson, autor příručky Bartender's Manual, nabízí recept koktejlu Bijou v roce 1900, v roce reedice tohoto slavného díla.

lu 55 %." Tento výňatek z knihy Boozehound: On the Trail of the Rare, the Obscure and the Overrated in Spirits od Jasona Wilsona nám skvěle shrnuje, jaký význam dnes získala Chartreuse v koktejlových barech. Ale nebylo tomu tak vždycky. Když totiž zalistujeme v prvních

knihách o koktejlech z 19. století, dozvíme se, že se Chartreuse kvůli své zelené barvě a sladkosti používala častěji jako lihovina ke kávě než k přípravě koktejlů. Lihoviny ke kávě jsou malé sklenky pálenky s různými barvami v několika vrstvách, které se pijí po jídle, po kávě. Ty dnes již upadly do zapomnění a nic o nich nevíme.

## OD SKLENEK KE KÁVĚ K MÍCHANÝM NÁPOJŮM

Za první knihu o koktejlech se považuje Bartenders Guide z roku 1862 od Jerryho Thomase. V ní je zmínka o Chartreuse jen v jediném receptu: Pařížský Pousse Café (stejně díly curaçaa, likéru Kirsch a zelené Chartreuse). Recept, který se o třicet let později objevuje v neznámé The Flowing Bowl od Williama Schmidta jako „The Only William“ z roku 1891. Schmidt je jedním z prvních barmanů, kteří projeví zájem o Chartreuse jako o ingredienci do koktejlů. Kromě mnoha pouesse-café, kde je jako zelená vrstva, se v The Flowing Bowl objevuje také několik koktejlů, jejichž součástí je zelená Chartreuse, což je v té době věc téměř nebývalá. Tvořili zelená Chartreuse v Holland Gin nebo Club Cocktail jen nepatrnou stopu, pak v The Nap je jí znatelně více: jedna třetina kmínky, jedna třetina zelené Chartreuse, jedna třetina brandy a doušek růžového krému. V knize najdeme zmínku také o The Evening Sun (brandy, zelená Chartreuse, šťáva ze žlutého citronu, cukr, růžový krém, bílek a šampaňské), a, což je zábavné, i recept na imitaci Chartreuse na stránkách Liquors & Ratafia. Musíme však počkat až na konec 19. století. Teprve tehdy se objevuje první klasický koktejl ze zelené Chartreuse: nazývá se Bijou Cocktail. Bijou je ze stejných dílů ginu Plymouth, červeného vermutu, zelené Chartreuse a stříku pomerančové hořké. Jestliže byl tento recept na Bijou poprvé



otištěn v Bartenders' Manualu od Harryho Johnsona, je mimořádně zajímavé upozornit na rok vydání, nebo spíše reedici tohoto průvodce. Na rozdíl od toho, co si můžeme přecíst všude jinde, se Bijou – ostatně stejně jako Manhattan – objevuje nikoli v prvním vydání knihy z roku 1882, ale až v reedici z roku 1900. Detail, jehož význam si uvědomíme, pokud víme, že v roce 1895 jeden barman z Cincinnati, CF Lawlor, dává do své knihy *The Mixicologist* jinou verzi koktejlu Bijou. Lawlorův recept je v poměrech stejný jako recept Johnsonův, avšak zelenou Chartreuse nahrazuje Grand Marnier. Není nakonec Bijou Harryho Johnsona jen variací Lawlorova koktejlu, jak nedávno zaznělo v PDT Cocktail Book od Jima Meehana? Tajemství zůstává skryto – jako konečkonců často v historii koktejlů. Není to ostatně ani Lawlorův recept, ani recept Franka Melera z baru Ritz (stejně díly vermutu dry, curaçaa, ginu a střík oranžové hořké), který se dochoval, ale je to recept z Bartender's Manualu od Johnsona.

### BIJOU, INSPIRUJÍCÍ KOKTEJL

Koktejl Bijou se dosti podobá Tipperary Cocktailu. Poprvé se objevil v *Recipes For Mixed Drinks* od Huga R. Ensslina v roce 1916. Tipperary se míchá z rovných dílů irské whiskey, červeného vermutu a zelené Chartreuse. V podstatě je to Bijou s irskou whisky a bez pomerančové hořké. Bijou a Tipperary přetrvaly věky. Najdeme je například v knize *World Drinks and How to Mix Them* (reedice 1934) od Williama Boothbyho nebo v *Savoy Cocktail Book* (1930) od Harryho Craddocka, dvě knihy, které nabízejí nespočet receptů, jejichž důležitou součástí je zelená Chartreuse. *Savoy Cocktail Book* také poprvé seznamuje s jinou klasikou na bázi zeleného likéru: Champs Elysées (koňak, zelená nebo žlutá Chartreuse, Craddock to blíže neupřesňuje, šťáva ze žlutého citronu, cukr, Angostura bitters).

V obou knihách nalezneme i další klasiku s likérem Chartreuse: *Widow's Kiss* (stejně díly calvadosu nebo jablečné brandy, Benediktinku a Chartreuse, střík Angostura bitters). Tento koktejl se poprvé objevil v knize *Modern American Drinks* od George Kappeler z roku 1895. Uváděl-li Kappeler, že se má použít žlutá Chartreuse, Craddock ani Boothby to nezmiňují. Jedním z neznámých, nicméně zájem zasluhujících receptů, který tyto dvě knihy také zmiňují, je *Bitter Cocktail* (gin, zelená Chartreuse, šťáva ze žlutého citronu, absint). Zelená Chartreuse a absint, to je pohádková kombinace... Mimoходом poznamenejme, že koktejl Chartreuse (whisky, zelená Chartreuse, vermut dry) je také v knize *World Drinks and How to Mix Them* a že Savoy obsahuje koktejl Saint Germain (zelená Chartreuse, šťáva ze žlutého citronu a z grepu, vaječný bílek), koktejl, v němž je dozajista hlavní lihovinou zelená Chartreuse.

Saint Germain? Skutečně jako likér Saint Germain, likér z černého bezu, který se dokonale hodí k ze-



lené Chartreuse. O tom svědčí Albert Mathieu (gin Plymouth, Lillet blanc, zelená Chartreuse, Saint Germain, Regan's orange bitters), poprvé namíchaný Kevinem Martinem v Bostonu v roce 2009, nebo Gypsy Cocktail (gin, Saint Germain, zelená Chartreuse, šťáva z limetky), variace Last Word, který vznikl v roce 2007 v San Francisku díky Dominiku Venegasovi. Více než osmdesát let od svého vzniku se koktejl stal kultovní klasikou. Last Word nás nadchne svou dokonalou vyrovnaností chutí, je ze stejných dílů ginu, zelené Chartreuse, likéru maraskino a limetky.

### OD MYTICKÉHO LAST WORD K ČOKOLÁDĚ

Last Word vznikl ve dvacátých letech minulého století za prohibice v Detroit Athletic Clubu. Můžeme se domnívat, že zelená Chartreuse sloužila k tomu, aby v té době zamaskovala gin, který jistě nebyl prvotřídní kvality. Tento koktejl upadl v zapomnění, ale v roce 1951 je o něm zmínka v knize Teda Saucierse *Bottoms Up*. Ale skutečně znovuobjevení koktejlu Last Word se konalo až mnohem později. Došlo k němu díky barmanovi Murraymu Stensonovi v roce 2004 v Zig Zag Café v Seattlu, koktejl se pak bleskově rozšířil. Z úplného zapomnění se Last Word dostal na nápojové listky mnoha a mnoha koktejlových barů. Magazín *Imbibe* ho mimochodem zařadil mezi dvacet pět koktejlů, které nejvíce ovlivnily 20. století. Mnoho barmanů se od té doby naučilo rovnici o čtyřech ingrediencích a postupně začali nabízet své vlastní verze. Nepřehlédnutelná a také nejpozoruhodnější je varianta Phila Warda. Jeho Final Ward, kde rye whis-



key nahrazuje gin a z limetky je žlutý citron, přináší stejné nebeské blaho jako originál.

Na půli cesty mezi Last Word a Sour slyšíme při pití dalšího koktejlu andělské chóry, a to ani nemusíme milovat zelenou Chartreuse: Beuser & Angus Special. Vznikl v jednom z nejlepších berlínských barů, vymyslel ho Gonçalo de Sousa Monteiro, když působil ve Victoria Baru. Beuser & Angus tvoří zelená Chartreuse, likér maraskino, cukr, šťáva z limetky, vaječný bílek a voda z květů pomerančovníku.

Rubicon (gin, zelená flambovaná Chartreuse, likér maraskino, šťáva ze žlutého citronu a flambovaný rozmarýn) od Jamieho Boudreaux je také jednou z nápaditých variací na Last Word. Boudreau jako nadšenec propagující zelenou Chartreuse ji ve svém baru Cannon v Seattlu nabízí dokonce i čepovanou! Vymyslel také další vynikající koktejly z likéru ze sto třiceti bylin a čokolády. Dvě C (Cocktail a Chocolat), která jsou v dokonalé harmonii. I když by to člověk neřekl, kombinace zelené Chartreuse a čokolády je naprosto skvělá. Combo se objevuje již ve třicátých letech minulého století v knize World Drinks and How to Mix Them od Boothbyho spolu s Deceiver Cocktailem (whisky, zelená Chartreuse a kakaový krém).

Jamie Boudreau je autorem posilujícího Verte Chaud (zelená Chartreuse, horká čokoláda, krém) a v jiném stylu i vynikajícího Geen Glacier (brandy, zelená Chartreuse, bílý kakaový krém, Angostura bitters). Koktejlu Green Glacier se podobá Prospector od jiného barmana, Kanadana Janyho Jonese, což je míchaný nápoj z koňaku, zelené Chartreuse, bílého kakaového krému a Cointreau. Mimochodem, koňak a zelená Chartre-



use jsou také základem pro koktejl Jimmie Roosevelt (se šampaňským a Angostura bitters), což není tak vzdálené od chutného a třaskavého Alamagoozumu (jamajský rum, gumový sirup, zelená Chartreuse, Angostura bitters, žluté curaçao, holandský gin, voda a vaječný bílek) na stránkách Gentleman's Companion (1939) od neméně milého gentlemana Charlese Henryho Bakera.

### ANANAS: DALŠÍ ŠOKUJÍCÍ KOMBINACE

Nemůžeme uzavřít tuto naši kapitolku o Chartreuse a čokoládě a nezmiňovat se o koktejlu Pago Pago. Objevil ho Jeff „Beachbum“ Berry v knize o koktejlech z roku 1940 nazvané The How and When a zařadil do své knihy Beachbum Berry Remixed, která vyšla v roce 2010. Míchá se z rumu gold, čerstvého ananasu, limetkové šťávy, zelené Chartreuse a bílého kakaového krému. Pago Pago je velmi dobrý koktejl Tiki. Zelená Chartreuse se kombinovala s ananaselem už dříve v chutném Brandy Fix (brandy, ananasový sirup, cukr, citron, zelená Chartreuse) v knize Bartender's Manualu od Harryho Johnsona.

Harmonie zelené Chartreuse a ananasu je totiž neuvěřitelná! Dnes není méně udivující než v sedmdesátých letech, kdy Chartreuse jako jedna složka tohoto šokuujícího dua získala na svou stranu mladé americké konzumenty v nápoji Swampwater. Je snadné ho namíchat (zelená Chartreuse, ananasová šťáva a šťáva z limetky) – servíruje se ve sklenici mason jar se zeleným krokodýlem, takže se může stát přímým konkurentem Harveyho Walbanger a likéru Galliano (vodka,





pomerančový džus a Galliano) a oblíbeného Tequila Sunrise (tequila, pomerančový džus, grenadinový sirup), jak se vysvětluje v reklamě z té doby: „More bang than a Wallbanger, more fine than a Sunrise.“ Při prodeji tohoto koktejlu se vždy za výhodu uváděla síla alkoholu (55 stupňů u zelené Chartreuse), a bohužel stranou zůstávala jeho hlavní přednost: dokonalý soulad zelené Chartreuse a ananasu. I proto z něj vznikla řada podobných nápojů, více či méně vycházejících ze Swampwater: velmi dobrý Swamp Water Fix (zelená Chartreuse, Batavia Arrack, sirup a čerstvá ananasová šťáva, šťáva z limetky a celery bitter), vynikající Chartreuse Swizzle (zelená Chartreuse, čerstvý ananasový džus, šťáva z limetky a Falernum) sanfranciského barmana Marcovalda Dionysa nebo dále Vellocet (zelená Chartreuse, čerstvý ananasový džus, čerstvá limetková šťáva, Falernum, Angostura a Peychaud's bitters, flambovaná máta) od Kirka Estopinala z baru Cure v New Orleans. Protože si to výročí Chartreuse žádá, hovořili jsme zde jenom o koktejlech ze zelené Chartreuse (a to jen velmi zběžně). Žlutá Chartreuse je však také základem mnoha vynikajících koktejlů. Tak na shledanou v roce 2018, kdy o ní budeme mluvit u příležitosti jejího 180. výročí! ■

Pro více informací:

**Chartreuse:** Historie likéru. Guide de l'amateur od Michela Steinmetze v Éditions Glérot. Kapitola o koktejlech je bohužel chudá, ale kniha je velmi dobře podložena příklady.

Koktejly Bijou, Last Word, Beuser & Angus a Chartreuse Swizzle nám namíchal Eduard Ondráček ve svém baru Bonvivant's

**Výčet jmen lidí, kteří milují Chartreuse,** by byl zcela jistě příliš dlouhý na to, aby se všechna vešla do našeho malého časopisu. Z těch, které zná celý svět, můžeme jmenovat Královnu Matku, Toma Waitse, Quentina Tarantina, členy skupin Bon Jovi, U2, ZZ Top nebo amerického spisovatele a novináře Huntera S. Thompsona, který napsal knihy Strach a svrab v Las Vegas a Hells Angels: Neobyčejná a hrůzná sága o motorkářském gangu.

Nevíme přesně v jaké podobě Chartreuse likér preferují, nebo jak ho měl nejraději Hunter S. Thompson, ale máme pro vás několik tipů, jak si můžete mimo čisté formy v panákové skleničce, a zmiňovaných koktejlů Bijou, Last Word, Beuser & Angus Special a Chartreuse Swizzle, zelený likér Chartreuse vychutnat vy osobně.

#### CHARTREUSE ON THE ROCK

na 1 větší kus ledu v koňakovém „snifteru“

#### CARDINAL

2/3 zeleného a 1/3 žlutého Chartreuse

#### EPISCOPAL

2/3 žlutého a 1/3 zeleného Chartreuse

(Jak Cardinal, tak Episcopal je vhodné servírovat na 1 větší kus ledu v koňakovém „snifteru“.)

#### 55 BELOW

zelený Chartreuse s vodkou a pár kapkami Tabasca

#### GREEN SAM

zelený Chartreuse a Sambuca

#### RED EYE

zelený Chartreuse s kapkou grenadinového sirupu

#### PICK ME UP

zelený Chartreuse a ostružinový likér

(55 Below, Green Sam, Red Eye a Pick Me Up připravujeme v panákových skleničkách.)

#### CHARTREUSE & CHOCOLATE

30 ml zelené Chartreuse do hrníčku horké čokolády pokryté šlehačkou

#### CHARTREUSE ORANGE, NEBO PINEAPPLE

30 ml zeleného Chartreuse, 120 ml pomerančového, nebo ananasového džusu, 10 ml citronové šťávy na led do „londýnské“ sklenice.

#### CHARTREUS'ITO

twist na koktejl Mojito – 40 ml zelené Chartreuse, 4 stroužky limetky, 3 výhonky čerstvé máty, 1 čajová lžička třtinového cukru, soda. Pomačkejte muddlerem limetky s cukrem, potom jemně i mátu, přidejte led, Chartreuse a doplňte sklenici sodou. Jemně zamíchejte a ozdobte výhonkem máty.

# CHARTREUSE V OBCHODĚ WAREHOUSE #1



**CHARTREUSE 0,7 / 55%**  
ve stříbrné dárkové  
krabičce. **790 Kč.**

**ZELENÁ CHARTREUSE SE TŘEMI  
SKLENÍČKAMI 0,02**

Obsahem tohoto dárkového balení je láhev zelené Chartreuse 0,35 litru a tři skleničky s logem kartuziánských mnichů. Cena za toto milé balení je **680 Kč.**

**CHARTREUSE VERTE S KOVOVOU PLACATICÍ**  
Obsah zelené Chartreuse ve 20 cl láhvi si můžete přelit do krásné kovové placatice s logem kartuziánských mnichů, abyste tak mohli mít tento legendární likér neustále při sobě. Cena za toto dárkové balení je **990 Kč.**

**FILM LE GRAND SILENCE**, který natočil Philip Groning v klášteře kartuziánských mnichů ve Francouzských Alpách v roce 2005 je exkurzí do každodenního života mnichů jednoho z nejasketičtějších řádů na světě. Během 162 minut vám bude umožněno meditativním způsobem nahlédnout do života mužů oddaných bohu nejčistší možnou formou, kontemplací. Součástí je i druhé DVD, na kterém se nachází dalších více než 300 minut bonusů, včetně pohledu na výrobu likéru Chartreuse a brožury o životě mnichů kartuziánského řádu, která obsahuje i informace o struktuře DVD a režisérovi. Na svolení k natočení tohoto filmu, který získal mimo jiné i Special Jury Award na filmovém festivalu Sundance 2006, čekal Philip Groning celých 14 let! **500 Kč.**



# POURING RIBBONS

## CHARTREUSE

VINTAGE CHARTREUSE MAY BE PURCHASED  
IN HALF-OUNCE INCREMENTS

CURRENT GREEN CHARTREUSE  
6 PER OZ

CURRENT YELLOW CHARTREUSE  
6 PER OZ

CURRENT GREEN CHARTREUSE VEP  
14 PER OZ

CURRENT YELLOW CHARTREUSE VEP  
14 PER OZ

2012 MOFS CHARTREUSE  
26 PER OZ

SUSSEX YELLOW CHARTREUSE  
24 PER OZ

2006 SANTA TECLA YELLOW CHARTREUSE  
28 PER OZ

2000 SANTA TECLA YELLOW CHARTREUSE  
36 PER OZ

2013 PARIS CUVÉE CHARTREUSE  
38 PER OZ

2012 COUGAR EPISCOPALE CHARTREUSE  
40 PER OZ

1970s GREEN TARRAGONA CHARTREUSE 375  
60 PER OZ

1970s YELLOW TARRAGONA CHARTREUSE 375  
60 PER OZ

1970s YELLOW CHARTREUSE  
64 PER OZ

1970s GREEN CHARTREUSE  
72 PER OZ

1970s GREEN TARRAGONA CHARTREUSE  
90 PER OZ

1951-1956 GREEN CHARTREUSE  
110 PER OZ

EAU DE VIE  
200 PER OZ





text a foto: Jakub Janeček

**Troy Sidle je spolumajitelem newyorského koktejl baru Pouring Ribbons, který nabízí největší výběr Chartreuse ve městě. Zastavil jsem se za ním cestou na Jamajku, abych mu položil několik otázek nejen o Chartreuse.**

#### **Kdy jsi Troyi otevřel svůj newyorský podnik?**

Nedávno to byly dva roky, bylo to 14. září 2012.

#### **Do té doby jsi pracoval v jiném koktejlovém baru?**

Ano pracoval jsem v koktejlovém baru Violet Hour v Chicagu a před čtyřmi lety jsem přišel sem do New Yorku.

#### **Co tě vedlo k takovému rozhodnutí?**

Nejprve jsem spolupracoval s konzultantskou firmou Alchemy na přípravě koktejlového programu pro Violet Hour v Chicagu. Později, když jsem začal pracovat v Alchemy Consulting, jsem se přestěhoval do New Yorku, kde jsme se po několika letech rozhodli otevřít vlastní bar, abychom mohli ukázat náš styl práce.

#### **Kolik máš tedy společníků?**

Jsmo tři, Jason Cott, Joaquin Simó (Na Tales of the Cocktail 2012 vyhlášen nejlepším americkým barmanem roku) a já.

#### **Čí nápad to byl, orientovat se na Chartreuse?**

To vzešlo z několika různých podnětů. Chtěli jsme vytvořit Worldclass program na velmi omezeném prostoru. Proto jsme se rozhodli, že raději než mít všechno, všechny druhy ginů, všechny druhy whisky a tak dále, budeme raději mít menší, ale významný výběr. Rozhodli jsme se sestavit speciální „Sipping List“ s hlavním zaměřením na Chartreuse. Na začátku jsme si mysleli, že budeme mít třeba tři až čtyři láhve, na které se nás několik nadšenců Chartreuse ptalo a příležitostně jsme chtěli mít i nějakou vzácnější láhev. Sestavili jsme menu s naším grafikem, od jehož babičky jsme dostali darem láhev Chartreuse z 50. let. Když jsme to potom dali dohromady, viděli jsme, že tam máme ještě volné místo a tak jsme tam ještě přidali další láhev Chartreuse. Při otevření Pouring Ribbons jsem potom musel nalévat Chartreuse pořád dokola a každého zajímalo, jaké jsou rozdíly mezi jednotlivými láhvemi. Následně jsme museli náš bar trochu přestavět, abychom měli Chartreuse po ruce, protože jsme prodávali opravdu hodně.





**Znáš ještě nějaký jiný bar v New Yorku s takovým zaměřením na Chartreuse, nebo jste jediní?**

Ne znám tady jiný bar s podobným zaměřením.

**To je skvělé.**

**Kolik let se již znáš s Philippem Rochezem manažerem společnosti Chartreuse Diffusion?**

Pracoval jsem ve Violet Hour v letech 2008–2009 a vzdělával jsem se v barmanství. Přijal jsem pozvání jiného baru, abych se zastavil, že tam bude někdo mluvit o Chartreuse. Bylo to tedy v roce 2008 a byl to právě Philippe, kdo vysvětloval celou historii a měl s sebou i nějaké láhve Chartreuse. To mi otevřelo oči. Začínal jsem zjišťovat, že různé láhve Chartreuse mohou chutnat rozdílně podle toho, v kterém roce jsou vyrobeny. To bylo pro mě momentem a tam někde asi začal pomalý proces, který vyvrcholil tím, co tady máme dnes.

**Byl ses podívat ve Francii v hlavní kartouze Chartreuse?**

Ano, loni v dubnu. Nejprve jsme se v Paříži zastavili u Busetiho, kde je široký výběr Chartreuse. Potom jsme jeli vlakem dolů do Lyonu. Taxikem jsme pokračovali do Grenoble a tam jsem se poprvé setkal s Jean-Marcem Rogetem (bývalý ředitel Chartreuse Diffusion). Následně jsme navštívili destilérii ve Voironu a další den jsme jeli do hor do kláštera. Měli jsme oběd se speciálním hostem, kterým byl otec Dan Benoit.

**Tak to jste měli opravdu štěstí.**

**Řekni mi prosím tě, co vlastně znamená jméno vašeho baru, Pouring Ribbons?**

Když naléváš koktejl ze šejkru do sklenice, zjistíš, že většinou utichne konverzace. Pokud je sklenice prázdná, stává se, že někdo řekne: „Proč mám před sebou prázdné sklo?“ Když ale naléváš koktejl do sklenice a potom drink zdobíš, je to zvláštní okamžik, u kterého bývá ticho. Navíc ten tok nemůžeš chytit, nemůžeš se ho dotknout a existuje pouze krátký moment. Líbí se nám ten koncept a název to dobře ilustruje.

**Říkáš, že drink ozdobíš a zdobení se týká i moje další otázka.**

**U nás před pěti až osmi lety začaly být preferovány jednoduché koktejly, které se dělaly dříve, jako jsou Old Fashioned, nebo různé Fizzy, které nemají tak komplikované zdobení. Jak je tomu dnes v New Yorku, je tady obdobný trend?**

V New York City je mnoho koktejlových barů v těsném sousedství a našťastí jsme mezi sebou přáteli. Je to velká kultura o kterou se navzájem dělíme, ale je tady i jistá dávka soutěžení. Každý detail, od způsobu jakým drinky prezentuješ, jakým je popisuješ, jaké jim dáváš ingredience i jak je zdobíš, tě odlišuje od ostatních. Jedna z našich manažerek, Shannon Tebay, má základ ve vizuálním umění a to se odráží i na způsobu, jakým zdobí koktejly. Vystudovala zdobení moučníků a umí dělat květiny z cukru a další ozdoby. Je to její specialita, kterou využívá i při zdobení koktejlů. Snaží se je vždy ozdobit nejlépe jak to jde. Například během soutěže Manhattan Cocktail Classic měla svůj vlastní seminář o zdobení koktejlů.

**Takže se nedá říct, že by byl současný trend zdobit více či méně, ale je to spíše věcí každého baru, pro co se rozhodne a na co klade důraz.**

Není to jenom o těch drincích, ale i o zážitcích spojených s jejich přípravou a vychutnáváním.

**Dá se říct, která alkoholová báze je dnes v New Yorku nejpoblábnější?**

Není to tak lehké říct, možná že trochu více pozornosti se těší dvě kategorie. První z nich je Bourbon, díky tradici a díky tomu jak je momentálně složité ho vyrobit. Někdy je pro nás obtížné, díky enormní poptávce, udržet konstantní nabídku Bourbonů, které chceme. Dále je to Mezcal.

**Která značka Mezcalu je v současnosti pro barmany nejzajímavější?**

Společnost, která v současnosti udává směr je Del Maguery. V New Yorku je bar, který se specializuje na Mezcal, jmenuje se Mayahuel, ten bys měl navštívit.

**Je to odtud daleko?**

Ne není, je to na 6th Avenue mezi 1. a 2. Dělají tam různé koktejly, ale jejich zaměření je postaveno na mezcalu. Mají tam Sotol, jakoukoli dobrou tequila, kterou si umíš představit a všechny důležité mezcaly. Je to program připravený Philipem Wardem.

**A co whisky? Zdá se mi, že se pomalu vrací její popularita. Prodáváte i japonské whisky?**



Ano, z nějakého důvodu jsou japonské whisky poslední dobou velmi horkým zbožím. Prodáváme Yamazaki Hibiki 12 a Nikka Taketsuru 12. Každý týden prodáváme víc japonské whisky než ten předchozí.

**Vraťte se ještě k Chartreuse. Vypadá to, že jsi pro Philippa něco jako Chartreuse ambassador v New Yorku...**

Jo, jsme dobří přátelé. Miluji ten produkt a chci ho prodávat nejvíc, co můžu a co nejlépe ho prezentovat. Dost se o něj také zajímá místní tisk, ptají se mě na hodně věcí kolem Chartreuse, tak musím občas Philippovi zavolat. Třeba mu volám a ptám se: „Philippe, ptají se mě, jestli je v zelené Chartreuse špenát, co mám říct?“ (smích) Ne, vážně, ptají se opravdu hodně, takže k tomu musím mít vztah, abych věděl, co prodávám. Na některé otázky ohledně složení je ale těžké najít správnou odpověď.

**Jistě, je to 130 bylin, ale receptura nebyla odtajněna. Zná ji jenom otec kartuziánů a dva bratři, kteří připravují blend. Podle mě by měla být Chartreuse základním kamenem každého baru, je to přece první likér na světě.**

Ano, podle Jean-Marca dává smysl se domnívat, že slovo likér bylo poprvé použito kartuziánskými mnichy. Nejprve existoval Elixir Vegetal a když z něj potom udělali nápoj, tak latinské slovo pro tekutinu bylo liquor, což bylo následně pofrancouzštěno na liqueur.

**A co Elixir, používáte ho pro přípravu nějakých koktejlů?**

Nepoužíváme, je to mimo naše zaměření, ale určitě tady nějaký máme.

**Co molekulární mixologie, je v New Yorku populární?**

Je to zajímavá kategorie, protože jenom definovat ji je výzva. Když používáš například sypké složky, agar agar, určité emulgátory nebo fosfáty, často pak býváš přiřazován do této kategorie, která používá netradiční techniky. Ale dá se argumentovat, že používání vaječného bílku a smetany při přípravě gin fizzu, které při protřepání a schlazení vytváří nadýchanou pěnu, se dá také chápat jako molekulární mixologie. Těžko se to kategorizuje, i když jsou obě metody tak odlišné, často s tyto podivné a neobvyklé techniky prolínají s těmi klasickými. My tady například používáme stabilizátory na vytvoření pěny, kterou si připravíme na začátku směny a pak ji podle potřeby přidáváme na hotové drinky. Myslím si, že je těžké určit, kde přesně začíná a končí molekulární mixologie.

**Molekulární mixologie u nás před lety byla populární, ale v současné době skoro vymizela. Možná je to proto, že příprava těchto koktejlů dlouho trvá a lidé nemají trpělivost čekat, obzvláště, když je bar plný lidí.**

Možná že ano, ale je to zajímavá kategorie.

**Chtěl bych se tě zeptat na několik dalších amerických značek. Například na Broker's gin je tady populární?**

Ano, jistě.



## Nebo další giny z amerických mikrodestilérií, jako je Death's Door nebo Aviation?

Death's Door je fantastický gin a jeden ze zakladatelů Aviation – Ryan Magarian – je v podstatě člověk, který mě zasvětil do světa koktejlů. Bylo zajímavé sledovat, jak Aviation roste od samého začátku, protože reprezentuje čistý americký styl ginu, který má společné kořeny s klasickým londýnským ginem, ale přesto je tolik odlišný. Gin je skvělá kategorie a je zajímavé sledovat odlišnosti mezi jednotlivými značkami.

## A co vodka, je tady populární?

Velice. U většiny lidí je prvním krokem na cestě k pochopení koktejlů, které děláme. Vodka každý zná, proto pro ni máme samostatnou kategorii. Lidé si často dávají to co už znají a když pak vidí, co dokážeme, začnou nám důvěřovat a my jim můžeme nabídnout výraznější chuť.

## Používáte i ochucené vodky, jako je třeba Prairie?

Používáme jen čistou Prairie vodku, která je opravdu výborná.

## Který bar je podle tebe nejlepší v celém New Yorku?

Kdybych měl sestavit seznam, určitě bych vynechal spoustu skvělých barů, což bych nerad, ale podle mě opravdu vynívá Mayahuel. Myslím, že je fascinující, že dokázali vytvořit koktejlový program založený na jedné kategorii destilátů. Jejich znalosti jsou opravdu obrovské.

# MAYAHUEL



Poděkoval jsem za rozhovor, a protože jsem měl ještě chvíli času a protože to nebylo daleko, vypravil jsem se do zmiňovaného podniku Mayahuel, pojmenovaného podle Aztécké bohyně plodnosti. Tady jsem se seznámil s jedním z barmanů, Jordanem Browerem, který mi postupně namíchal Smoked Pisco Sour pro který použil peruánské pisco El Canto a zástřík Del Maguey Mezcalu 100 % Tobalá. Dále potom The Real Deal, což bylo 50% Tequily



a 50% Mezcalu Vida. Posledním koktejlem, který jsem si objednal, byl Oaxaca Old Fashioned, složený z tequily el Tesoro reposado, Mezcalu Del Maguey Chichicapa, agáve nektaru a Angostura bitters. Koktejly v tomto podniku stály kolem 14 USD, dalo se tady i najíst, a zatímco na Manhattanu slunce zapadalo, tady to Mexické, jako každý večer touto dobou, teprve začínalo hřát svými pařsky první návštěvníky. ■





NEW AMSTERDAM

MADAM

NEW VICTORY

REGAL

SKECHERS

www.ELL



Warehouse #1 představuje:



## POKLAD Z OSTROVA SKYE

text: Svatopluk Buchlovský, foto: Diegeo

**Spisovatel Robert Stevenson, autor slavného Ostrova pokladů, jako každý správný Skot miloval whisky. A v jedné své knize z roku 1880 neopomněl zdůraznit, že nejlepší značky národního destilátu pocházejí z palíren Talisker, Glenlivet, jakož i z těch na ostrově Islay. Firma Ballantine, která pro výrobu stejnojmenné whisky nakupuje jednosladové destiláty až z 50 palíren, již v roce 1924 zařadila Talisker mezi tučt elitních ze Skotské vysočiny (Crack Highlands), za které byla ochotna vždy také platit vyšší cenu.**

Specialista na skotskou whisky, Francouz Serge Valentine, který ochutnal a organolepticky popsal kolem 10 000 jednosladových i míchaných druhů whisky (Single Malts a Blends) nejrůznějšího stáří a nadále v tomto ušlechtilém počínání pokračuje, se je nedávno pokusil rozdělit podle kvality do několika tříd po vzoru známé klasifikace vín z Bordeaux. Talisker, spolu s palírnami Ardbeg a Lagavulin, zařadil do naprostého vrcholu této pyramidy jako svého druhu Grand Cru. Jen za posledních 15 let získala tato whisky celkem pětkrát velmi ceněnou trofej nejlepší skotské whisky roku. Talisker prostě vždy byl a stále zůstává na špičce, uznávaný od

borníky a oblíbený mezi konzumenty. Pojdme se tedy nyní spolu podívat na to, proč tomu tak je.

Za poznáním se musíme vydat až na turisticky atraktivní ostrov Skye, dnes propojený dlouhým mostem s pevninou, na břeh mořského zálivu, kde již od roku 1830 stojí palírna nad vesničkou Carbost. Ostatně jeden její jednosladový destilát nese na etiketě název Talisker 57° North, čímž ukazuje nejen na stupeň zeměpisné šířky, na níž se palírna nachází, ale také na nezvykle vysoký obsah alkoholu (57 %). Velká budova na první pohled rozhodně neaspíruje na titul nejfotogeničtější skotské palírny. Možná k tomu přispěla i sku-

tečnost, že v roce 1960 do základů vyhořela. Obsluha destilačních kotlů tehdy zapoměla uzavřít poklop u přepalovacího kotle a vířící destilát vystříkl do otevřeného ohně, jímž se tehdy kotle vytápěly, a během několika hodin vše lehlo popelem. Ovšem když zavítáme dovnitř, tak hned pookřejeme, neboť nás přivítá nedávno kompletně zrekonstruované návštěvnické centrum. Ostatně tato palírna je vůbec nejnavštěvovanější ze všech dvaceti sedmi, které vlastní společnost Diageo, ročně sem zavítá 60 000 zpravidla žíznivých návštěvníků. Všichni kvitují s povděkem, že ještě před samotnou prohlídkou zde nalévají štamprli k ochutnání, zatímco v naprosté většině skotských palíren se tak děje až po ukončení exkurze. Pokud si všimneme velkého plakátu na stěně s nápisem Johnnie Walker Red Label, tak je tam proto, aby nám připomínal, že právě místní destilát hraje jakési „první housle“ v této světově nejprodávanější značce skotské míchané whisky. Ostatně až do roku 1987 měla každá láhev whisky Talisker na etiketě známé logo kráčejícího muže.

V samotném srdci palírny se blýská pět měděných destilačních kotlů, dva větší jsou surovinové a tři menší přepalovací. Se stejnou konstelací kotlů se můžeme setkat jen v jedné další skotské palírně, a sice Macduff odkud pochází jednosladový destilát Glen Deveron. V palírně Talisker je důvod nezvyklého počtu pěti kotlů prozaický, neboť až do roku 1928 zde byly kotle tři

a palírna prakticovala trojitou destilaci. Později s cílem zvýšit kapacitu byly přidány ještě dva kotle a palírna, jako naprostá většina ostatních palíren ve Skotsku, destiluje dvakrát. Návštěvníci při pohledu na kotle nevěnují zpravidla pozornost jedné úzké, zahnuté trubce vedoucí do dvou kotlů; tento na první pohled nevýznamný detail se však rozhodující měrou podílí na aromatických a chuťových vlastnostech zdejší whisky. Paže výparníků surovinových kotlů totiž potom připomínají tvar jezdecké boty s ostruhou, což zvyšuje reflux při destilaci, neboť podstatná část zkondenzovaných výparů je odváděna zmíněnou trubkou zpět do kotle. Trubka je napojena na paži výparníku až u samé stěny budovy, takže tato část paže je již zvenku ochlazována studeným vzduchem, což ještě reflux dále zvyšuje. Celé to sehrává úlohu dodatečného deflegmátoru, který navíc přidává destilátu jakousi pomyslnou krémově máselnou texturu. Mezi specialisty se má za to, že právě tato nezvyklá konstrukce přispívá k unikátní, kořenité stopě v místní whisky. Zajímavé je, že normálně deflegmátor přispívá k lehkému charakteru whisky. V palírně Talisker však sehrává dodatečnou úlohu rovněž metoda kondenzace alkoholu v tradičních dřevěných kádích s dlouhou měděnou stočenou trubkou, průběžně ochlazovaných zesponu přitékající studenou vodou. Tímto způsobem se obvykle získává robustnější destilát se sirnatým nádechem. Právě kom-





binace obou zařízení dává unikátní organoleptickou charakteristiku místní whisky.

Při výrobě se používá nakouřený slad, tedy sušený zčásti rašelinou, s hodnotami kolem 22–23 ppm (fenolových částic v milionu částic), tedy poněkud vyšší než je střední nakouření. Jen pro srovnání, v palírně Bowmore je to 22–25 ppm a v palírně Ardmore 12–14 ppm. Do čerstvého destilátu se však dostane pouze jedna třetina původní fenolové hodnoty, tedy 7–8 ppm, neboť zbytek v průběhu destilace mizí. Lze se ovšem setkat s názorem, že místní voda, která má vyšší obsah železa, hořčíku a jodu, neboť protéká přes vulkanické vyvěliny, hlavně magmatickou horninu bazalt, kouřový vjem svým způsobem umocňuje. Při destilaci nakouřené whisky se jímání jádra ukončuje většinou úplně na nejspodnější hranici, tedy blízko 60 % objemových alkoholu: Ardbeg 62,5 %, Caol Ila 62 %, Bowmore 61,5 %, Laphroaig a Bunnahabhain 60,5 %, Ardmore a Springbank 60 % – u silně nakouřeného destilátu Longrow dokonce 58 %, BenRiach 59,5 %. Naproti tomu v palírně Talisker se praktikuje brzké ukončení zachycování jádra, na hodnotě 65 % alkoholu (začíná se při 74 %), čímž se do destilátu dostávají jenom některé fenolové komponenty. Podobnou metodu zvolila rovněž palírna Kilchoman (65,5 %) a její destiláty jsou přes své mládí velmi ceněné. Navíc pouze dvě palírny, které vyrábějí nakouřenou whisky, Talisker a Springbank (zde jenom u surovinových kotlů), používají ještě, stejně jako v 19. století, k vysrážení alkoholických par měděné kondenzační trubky v kádích se studenou proudící vodou, tedy tradiční šnek. Zatímco jímání jádra zde zabere 1,5–2 hodiny, celé přepalování trvá 8–9 hodin a výsledkem je bezbarvý, čirý destilát s obsahem alkoholu 70–70,5 %, který se před naplněním do sudů zředí vodou na obvyklých 63,5 %.

Část místního destilátu zraje přímo ve skladech u palírny, avšak naprostá většina v centrálním skladě společnosti Diageo uprostřed Skotska. Důvodem je nedostatečná kapacita palírenských skladů a také skutečnost, že hromadné skladování je mnohem hospodárnější. Tvrzení průvodců v palírně, že není možné rozpoznat rozdíl mezi destilátem, který zral v tradičním nízkopodlažním typu skladu v blízkosti moře, a tím z centrálního skladu ve vnitrozemí (ať již policového nebo paletového), berme s rezervou. Podle naprosté většiny odborníků se totiž sklady podepisují na kvalitě destilátu, což ostatně mohou potvrdit rovněž výrobci koňaků. Odborníci někdy poukazují rovněž na skutečnost, že ve skladech umístěných těsně u moře zraje destilát pomaleji. Zvýšená vlhkost podle nich vyvolává vyšší oxidaci a tím rovněž intenzivnější tvorbu esterů s ovocným nádechem, stejně jako aldehydů s herbálně travnatými tóny a silně vanilkové stopy. Rychlost zrání – vedle porézности dubového dřeva – ovlivňuje právě stálá relativní vlhkost uvnitř skladu. Osobně jsem rovněž nabyl přesvědčení, že určitou úlohu hraje

i blízkost moře a s ní spojený velký obsah slané vláhy v ovzduší. Zřejmě právě z tohoto důvodu mají sklady v palírně Talisker, avšak nejen tam, místo skla v oknech drátěné sítky, které umožňují lepší proudění mořského vzduchu mezi sudy.

Někdy se zdá, že whisky prostě nelze pochopit rozumem. Zatímco většina palíren se pro zrání destilátu snaží používat ty nejkvalitnější sudy a hodně těch od bourbonu, ve kterých předtím ještě nezrála skotská whisky (tzv. sudy prvního plnění), pro palírnu Talisker to úplně neplatí. Většina zde používaných sudů byla předtím v oběhu totiž již dvakrát, třikrát či někdy až čtyřikrát. Dokonce zde používají regenerované sudy. Jsou to sudy po ukončení životního cyklu (všechn dosažitelný dřevní extrakt je vyčerpán), z nichž se po odstranění obou čel zevnitř obrousí vrstva asi 3–4 mm dřeva a sud se nově vypálí. Odborně se tato metoda označuje u amerických sudů jako de-char and re-char, zatímco u evropských sudů, které se neozeňují prudkým ohněm, jako de-tartrade and re-toust. Tyto sudy se potom buď v takovém stavu používají k plnění whisky, nebo v případě, že jde o evropské dřevo, jsou často znovu zavíněny pomocí sherry (na dobu přibližně čtyř měsíců) a teprve potom se do nich dává skotský destilát. Příkladem jednosladové whisky, která zrála v takto upravených sudech, je Talisker Storm, uvedený na trh v roce 2013, stejně jako Talisker Dark Storm s vyšším nakouřením. Samozřejmě, že takové regenerované sudy (obvykle se používají ještě jednou až dvakrát) nemohou ovlivňovat zrání whisky stejným způsobem jako sudy původní, neboť ze dřeva se může uvolňovat pouze mnohem méně extraktů (např. dubových laktonů). Tím, že působení dřeva je obecně u whisky Talisker velmi mírné, zvyrazňuje se charakter (terroir) samotného destilátu.

Základní whisky palírny je Talisker 10 Years Old, což je stejně jako ostatní destiláty z této palírny digestivní pití. Obecně se whisky nejčastěji expeduje s obsahem alkoholu 40 % nebo 43 %, když se jedná o export mimo Evropu a do bezcelních obchodů. Ve velmi malém množství se whisky potom láhvuje o sudové síle, tedy bez ředění. Naproti tomu Talisker se tradičně láhvuje s obsahem alkoholu 45,8 %. Je to zapříčiněno skutečností, že právě obsah alkoholu kolem 46 % již zabezpečuje, že destilát není třeba filtrovat s podchlazením (Talisker se filtruje pouze velmi jemně), kdy spolu s odstraněním vysrážených komponentů dochází k úbytku jistých chuťových i aromatických komponentů. Tato whisky je charakteristická rašelinovou kouřovitostí, kořenitostí s nádechem černého pepře a intenzivní dlouhou dochutí. U whisky se setkáváme pochopitelně s delším vjemem po polknutí (dochutí) než u vína, který může kolísat mezi desítkami vteřin, až dokonce minutami. Podle mého hodnocení je takzvaný středně dlouhý vjem časově někde kolem půl minuty a naopak krátký, pokud trvá méně než 20







sekund. Dlouhý je potom někde blízko jedné minutě. V zásadě nejdelší dochuť mají těžší whisky z ostrova Islay a dále např. Clynelish a právě Talisker. To jsou shodou okolností, nebo možná také ne, všechno vynikající whisky! Avšak kvalita whisky není zdaleka dána pouze délkou dochuti, čehož názorným důkazem jsou některé jednosladové destiláty z palírny Glenmorangie s kratší dochutí. Jiní specialisté tvrdí, že délka dochuti závisí především na délce zrání, tedy čím starší whisky (přesněji: čím déle zrála v sudu), tím delší zanechává vjemovou stopu. Většinou se u whisky používají výrazy jako krátký, střední nebo dlouhý konec (finish) s dovětkem suchý, rašelinový či intenzivní a několik po-

dobných výrazů. V této souvislosti si pamatujme, že pro víno i pro whisky naprosto platí známé pravidlo, že čím delší ocas (konec), tím lepší.

Další whisky z palírny je Talisker Distillers Edition Double Matured. Tato whisky po základním desetiletém zrání ještě dozrává dva až tři roky v sudech od sherry typu Amoroso (ve španělštině to znamená milovník nebo galán), které je určeno především pro britský trh. Je to obchodní název pro upravované sherry, obvykle je to Oloroso sherry ochucené sladkým vínem Pedro Ximénez. Je středně sladké, někdy až velmi sladké, dost tmavé, sametově hladké s aromatickými tóny čokolády, koření a sušeného ovoce. Pochopitelně, že dozrávání v těchto sudech se odráží i na organoleptických vlastnostech whisky. Tato whisky je dokladem toho, že robustnější destilát, čímž Talisker obecně je, se lépe snáší s evropským (španělským) dubem než lehčí typy.

V roce 2013 se na trhu objevily ještě dvě další whisky z této palírny. První je Talisker Port Ruighe (ve skotské gaelštině název Portree, největšího městečka na ostrově), která dozrávala v sudech od portského vína. Druhá je Talisker Triple Matured (48 % alkoholu), která nejdříve zrála v sudech od whisky opětovného plnění, potom v nově vypalovaných sudech z amerického dubu a nakonec v sudech od sherry opětovného plnění. Oba tyto destiláty nenesou označení stáří. Naopak svým stářím se pyšní exkluzivní whisky Talisker 18 Years Old, Talisker 25 Years Old Cask Strength (tedy vůbec neředěný, o sudové síle) a Talisker 30 Years Old. Tyto tři poslední destiláty představují opravdový vrchol toho, co může skotská whisky nabídnout. Ale pro dokonalý chuťový zážitek nemusíme sahat tak hluboko do peněženky, neboť desetiletý destilát splní veškeré očekávání i opravdu náročného konzumenta skotské whisky. Pokud máme rádi uzeného studeného lososa, tak si chuťový zážitek umocníme právě touto whisky. Schválně to vyzkoušejte!

Palírna Talisker je středně velká, ročně vydestiluje kolem 2,7 mil. litrů (v přepočtu na 100% alkohol) a vyexpeduje přibližně 1,7 mil. láhví jednosladové whisky. Návštěva této palírny opravdu stojí za trochu dobrodružnou cestu po klikaté silničce nad mořským pobřežím. Gastronomicky náročnější gurmáni mohou na ostrově navíc zavítat do restaurace Three Chimneys, která má opravdu tři komíny, a na zdi které se po zásluze vyjímá michelinská hvězda. Nádherná příroda ostrova Skye, stejně jako vábivá whisky Talisker, přitahuje mnohé a nevyhýbají se jim ani známé tváře. Ostatně James Bond ve filmech Jeden svět nestačí a Zítřek nikdy neumírá popíjí právě whisky Talisker. Staňme se i my alespoň na okamžik agentem Jejím Veličenstva whisky Talisker a nechme si jejími rašelinově kouřovými, kořenitými tóny rozechvívat naše chuťové receptory. Slàinte mhath! [slánže vár] ■

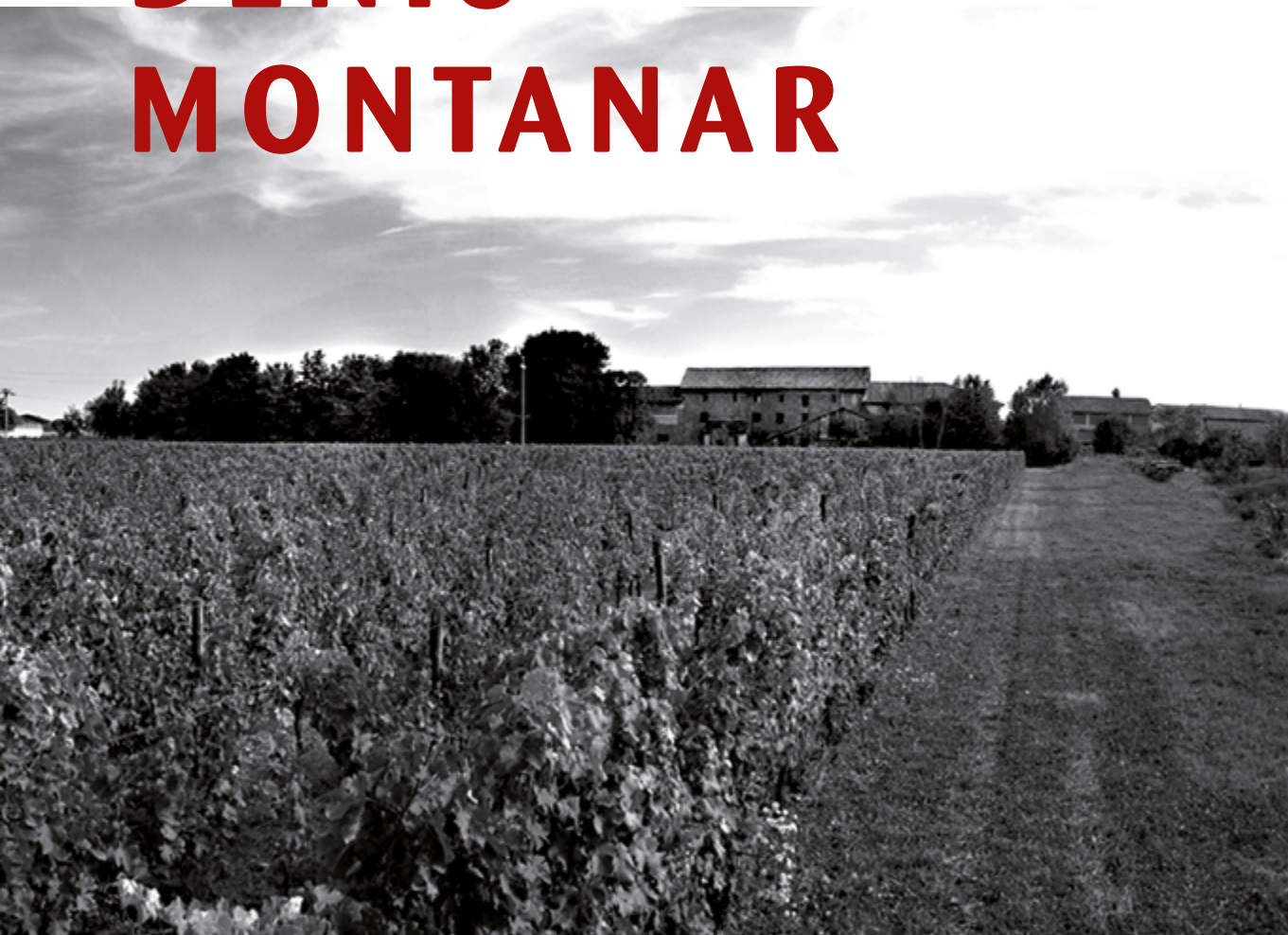


Talisker 10 Y.O. Single Malt Scotch Whisky – 1 120 Kč • Talisker Distillers Edition 2000, lahvováno 2011 – 1 400Kč





# DENIS MONTANAR



**Před dvěma lety jsme obdrželi e-mail od našeho italského dodavatele, společnosti Velier, s tím, že k nám do Prahy přijede výrobce Triple “A” vína z Friuli, Denis Montanar, a že by se s námi rád sešel. Denis Montanar, ve volném čase hráč rugby, do Prahy nakonec nedorazil, ale poslal za sebe na turnaj ragbyových veteránů náhradníka, který nám doručil vzorky a předal několik základních informací. Vzorky s pěkně graficky řešenými etiketami jsme vypili, vybrali jsme pro začátek dvě vína z jeho produkce a nedávno jsme je poprvé přivezli do našeho obchodu. V následujícím textu bychom vás rádi s Denisem Montanarem a jeho víny blíže seznámili.**





vína. Při otvírání láhve se nejdříve odstraní vrstva včelího vosku, jež kryje korkový špunt. Po otevření by mělo být víno dáno několik minut k okysličení ve sklenici. Tak můžeme obdivovat intenzivní zlatavou barvu, která vznikla díky pigmentům uvolněným ze slupek během macerace. Tato technika má vliv i na vůně, které se jeví jako plné a vyvíjející se s každou další minutou. V ústech vás překvapí svou živou kyselinkou, která nedovolí struktuře vína ztěžknout. Je originální a velmi čisté ve vývoji vůní, které jsou vnímány po jeho požití. Je to víno velkého charakteru s možností zlepšit se v průběhu času, pokud nám to trpělivost dovolí, ale už od začátku nám jeho plnost umožňuje snoubení s hutnými pokrmy výrazných chutí, stejně tak, jako i s nadívanými masy a uzeninami.

Denis Montanar se hlásí k protokolu Renaissance du Terroir a plní svá vína do láhví s označením Uis Blancis, Uis Neris, Verduzzo Friulano, Il Friulano, Rosé di Refosco dal Peduncolo Rosso, Refosco dal Peduncolo Rosso a Merlot.

U nás v prodejně Warehouse #1 prodáváme z jeho produkce zatím již zmiňované bílé víno Uis Blancis a červený Merlot.

 Denis Montanar Interview – subtitle ENG 6:21

V obci Villa Vicentina, která se nachází v nížinné oblasti Friuli několik kilometrů od moře, je malá osada Malborghetto, kdysi zvaná v jazyce Friuli Borc Dodon. Tady leží stejnojmenné hospodářství, v jehož čele stojí dnes 44letý Denis Montanar a jeho pomocník mladý vinař Thomas Malatesta. Denis Montanar pochází z rodiny zemědělců čtyř generací. On sám se začal starat o hospodářství, kde velkou část vinic obdělával už jeho praděd během prvních let dvacátého století, začátkem roku 1989. V roce 1995 pak zvětšil svůj majetek o 10,5 hektaru půdy a hospodářské přístavby.

Denis zdůrazňuje, že se jeho vína jsou pevně spjata s oblastí, z níž pocházejí. Jde o původní odrůdy vinné révy pěstované v tomto místě již po mnoho let. V roce 1996 se rozhodl uplatňovat na vinicích osvědčené biologické techniky a stejnou filozofii pak uplatňuje od roku 2000 i při pěstování obilovin. Některá z jeho polí jsou používána k pěstování starých odrůd obilí, kukuřice, (jako například starobylé odrůdy Koňský zub) a pohanky pro výrobu mouky. Střídáním osevu se pěstuje vojtěška pro organické hnojení a slunečnice pro olej na vaření.

Jeho touha experimentovat ho přivedla ke spojení hroznů Pinot Blanc, Sauvignon a Verduzzo pro výrobu vína Uis Blancis, což znamená v jazyce Friuli bílé hrozny. Hrozny vinné révy se sbírají ručně do malých bedniček, lisují se po staru nohama a fermentují na slupkách po čtyři dny v otevřených kádích za přispění „domácích“ kvasinek. Po stáčení víno zůstává jeden rok v maďarských dubových sudech a další rok ve sklobetonových nádržích. Lahvování bez filtrace a následná afinace v láhvi po dobu 6–8 měsíců dokončují cestu vedoucí ke sklence dobrého



NEI MIEI VINI HO TOLTO LE  
INTERFERENZE  
LASCIANDOGLI IL LEGAME CON LA  
MIA TERRA, ANIMA E VITA



K mému vínu jsem nepustil vnější vlivy,  
jenž se nepojí s mou zemí, duší a životem.

### UIS BLANCIS 2009 BORC DODON

**Vino:** Uis Blancis

**Ročník:** 2009

**Celkem vyrobeno lahví:** 3900 – 75 cl

**Typ půdy:** písek, prach, jíla

**Výška:** 9 metrů nad mořem

**Odrůda:** výběr z Tocai Friulano (55 %), Sauvignon (30 %), Pinot Bianco (10 %), Verduzzo Friulano (5 %)

**Rozloha vinice:** 0,70 ha

**Průměrný věk vinice:** rok výsadby 1968 / 45 let

**Hustota hlav (vinné révy) na hektar:** 4500/2500

**Výnos na hektar:** 50 metrických centů

**Vinohrad:** hnojení přírodními hnojivy, minimální užití mědi a síry, ruční sběr do krabic

**Vinifikace:** šestidenní macerace celých hroznů v nezakryté kádi s přírodními kvasinkami

**Zrání:** ve třiceti hektolitrových maďarských dubových sudech

**Číření:** NE

**Filtrace:** NE

**Oxid siřičitý (SO<sub>2</sub>) celkem:** 20 mg/l

**Obsah alkoholu:** 13,2 %

**Doporučená teplota podávání:** 14–16 stupňů

### MERLOT 2011 BORC DODON

**Vino:** Merlot

**Ročník:** 2011

**Celkem vyrobeno lahví:** 13 000 – 75 cl

**Typ půdy:** písek, prach, jíla

**Výška:** 9 metrů nad mořem

**Odrůda:** Merlot (výběr)

**Rozloha vinice:** 2 ha

**Průměrný věk vinice:** rok výsadby 1999 / 14 let

**Hustota hlav (vinné révy) na hektar:** 6500

**Výnos na hektar:** 70 metrických centů

**Vinohrad:** hnojení přírodními hnojivy, minimální užití mědi a síry, ruční sběr do krabic

**Vinifikace:** šestidenní macerace rozmačkaných hroznů s výlisky ve sklolaminátových sudech s přírodními kvasinkami

**Zrání:** 16 měsíců v oceli na vinných kalech

**Číření:** NE

**Filtrace:** NE

**Oxid siřičitý (SO<sub>2</sub>) celkem:** 60 mg/l

**Obsah alkoholu:** 12,9 %

**Doporučená teplota podávání:** 16–18 stupňů







# PERDOMO CIGARS

## NEČEKANÝ OBJEV

Pokud je žák připraven, učitel se vždy najde.

(buddhistické přísloví)





text: Jiří Rabel, foto: Jakub Janeček

**Přiznávám, že i několika letech kouření doutníků jsem o nich věděl jen málo. Možná bude poctivě říct – nevěděl jsem nic. Abych se dozvěděl víc, musel jsem absolvovat svoji Cestu, doutníkovou iniciační pouť. Přečetl jsem sice několik u nás dostupných knih, ale teprve setkání se zemí a s lidmi vyrábějícími doutníky ve mě probudilo nový zájem a nadšení.**

Navštívit Nikaraguu se mi moc nechtělo. Dobře si vzpomínám na socialistické televizní noviny před rokem 1989 a jejich zprávy o postupu partyzánských oddílů Sandinistické Fronty Národního Osvobození a o jejich spravedlivém boji proti loutkové vládě podporované imperialisty z USA. Myslel jsem si, že nás čeká jen další postkomunistický «ráj», který bude mít po mnoho dekad napilno se z revolučního snu probudit. Abych sebe i svého společníka a přítele Jakuba k cestě přece jen namotivoval, spojil jsem tento výlet s návštěvou rumového ostrova Barbados, o kterém jsme vám referovali v minulém vydání našeho časopisu.

Do hlavního města Managua jsme přiletěli pozdě v noci místního času a po chvíli jízdy autem jsme se ubytovali v hezkém hotelu Camino Real. Tam jsme se seznámili s ostatními účastníky zájezdu. Naši malou skupinku tvořili obchodníci s doutníky z Německa, Rakouska, Polska a my Češi. Ochutnali jsme společně první doutník, dali si místní pivo, byla zdolána i láhev dvanáctiletého rumu Flor de Caña a po tomto rychlém startu jsme šli spát. Nazítří nás před hotelem čekal krásný americký

školní autobus a naše velká cesta na sever po Panamerican highway mohla začít. Ještě než řidič stačil naložit kufrы a s důstojným zahřměním motoru poprvé zařadit, náš průvodce – viceprezident Perdomo Cigars Arthur Kemper – otevřel velkou tašku a nabídl nám doutníky a z chladničky pivo. Tomu říkám správné cestování.

Cesta na sever do města Estelí trvala asi tři hodiny. Po celou dobu byla okna autobusu otevřená a z nich se valila oblaka voňavého kouře.

Estelí je dnes v doutníkovém světě jedno z nejdůležitějších ohnisek pěstování tabáku a výroby premiových doutníků. Valná většina důležitých firem zde buď sama vyrábí, nebo si alespoň nechává vyrábět své značky u renomovaných výrobců. To vše jsem stále ještě nevěděl a považoval náš výlet za jeden z několika předchozích, které budou sice zajímavé, ale asi nezmění zásadně naše obchodování.

Po příjezdu do cíle jsme si nejdříve nakoupili v místním supermarketu zásoby rumu. Ubýtovali jsme se v malém hotelu koloniálního stylu s uzavřenou dvoranou, kde jsme trávili volné chvíle v jinak zcela nabitém programu.

Perdomo Cigars – Tabacalera Perdomo je stoprocentně vertikálně integrovaný výrobce. Znamená to, že každý krok výroby je plně pod kontrolou společnosti zaměstnávající přibližně 4000 lidí. Jinak řečeno, všechny důležité kroky – přípravu tabákových semen, pěstování tabákových rostlin, sklizeň, sušení, fermentaci, aging, dokonalé rolování doutníků, vlastní výrobu nádherných cedrových krabic, finální sortování a expedici – jsou pod dohledem a kontrolou špičkových odborníků a řemeslníků. To o sobě může říci jen několik výrobců na světě. V Estelí nás nečekala několikahodinová prohlídka, jaké jsme předtím absolvovali v destilériích, pivovarech nebo vinařstvích, ale tři náročné pracovní dny, ve kterých jsme začali poodhalovat toto řemeslo. To zůstává mnohdy nepochopeno i velkými milovníky dlouhého kouře.

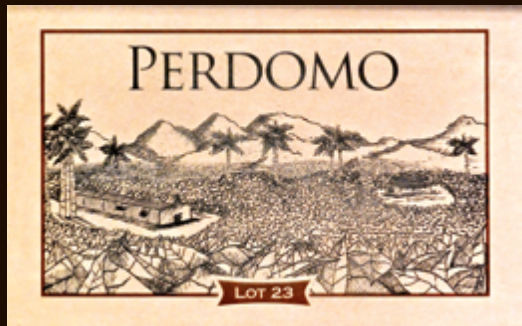
Velikost firmy, dokonalost zpracování a důraz na každý detail jsou zajímavé v kontrastu s faktem, že ještě v roce 1991 společnost neexistovala a Nick Perdomo jr., její zakladatel a majitel, byl zaměstnán jako dispečer letového provozu na mezinárodním letišti v Miami. Se svým otcem Nickem Perdomem sr. začali po nočních směnách v malé dílně oživovat rodinnou tradici, která byla násilně přerušena nástupem Fidela Castra k moci. Rodina Perdomo totiž pochází z Kuby. Dědeček Silvio Perdomo pracoval od roku 1936 jako torcedor (balič) pro Partagas. Jeho syn Nick sr. to dokonce dotáhl až na ředitele v továrně H. Upmann, ale příchod revolucionářů znamenal konec starých časů. Při pokusu o opuštění vlasti byl Nick sr. těžce postřelen a dědeček Silvio zajat a na dlouhých 14 let uvržen do žaláře. Nick sr. se dobrodružně, za pomoci katolické církve, nakonec dostal do USA, kde se usadil a začal nový život. Pokračování rodinné tradice výroby doutníků muselo počkat až do roku 1992, kdy otec se synem vyrobili devět tisíc doutníků pro své přátele a první zákazníky. Dnes po 22 letech činí jejich produkce více než 20 milionů skvělých ručně vyráběných doutníků a patří mezi největší společnosti v oboru. To je americko-kubánský sen v realitě.

## SAZBA. SKLENÍKY. FARMY. CURING BARNS - CASA DEL TABACO

První den začal vysvětlením problematiky přípravy sadby a počátku života rostliny. Semínka, co do velikosti menší než maková, jsou získávána ze zvláště silných rostlin, tzv. Alfa plants. To, co se po dozrání květu vysype z tobolky, je přísně tříděno. Jsou vybrána jen ta nejlepší semínka. Ostatní by se dala prodat – malá plechovka i za deset tisíc dolarů, ale přesto jsou zlikvidována. Perdomo investuje do nejvyšší kvality už od prvního momentu života budoucí rostlinky. Věří, že žádný krok procesu nesmí být podceněn. Jen to je cesta ke skvělým doutníkům. Ale nepředbíhejme. Do plastových sazeničkových přepravek je dána směs substrátu obsahující kanadskou rašelinu, rýžové slupky a světe div se – červí



exkrementy jako hnojivo. Do každé z 96 pozic v přepravce je speciálním vakuovým přístrojem přeneseno přesně 96 malých semínek. To je velká technologická výhoda oproti ostatním producentům. Tradiční metoda je smíšení sadby s vodou v zahradnické konvi a zalití připraveného záhonu. Rostlinky rostou jedna přes druhou, bojují o živiny a sluneční svit, dokonce se často do sebe zapletou kořenovými systémy a při přesazování jsou šokovány a poničeny. Způsob Perdomo je oproti tradiční metodě šetrný. Každá rostlina roste zvlášť. Automaticky zavlažované skleníky poskytují po tři týdny ideální prostředí a rostliny tabáku prospívají od prvního dne svého 105 dní dlouhého života. Za tři týdny jsou natolik silné, že mohou být přesazeny na farmy.



Perdomo má své farmy přímo v Estelí – například věhlasnou Lot 23, dále pak na severu v regionech Condega a Jalapa. Pěstuje na neuvěřitelných 320 hektarech. Každá z farem má jiné půdní i klimatické podmínky a tabák z nich chutná jinak. To je důležité pro blendování jednotlivých produktových řad. O každé farmě je dokonalý přehled. Detailní analýza půdy, satelitní snímky pozice a sklonu lokalit pro pěstování. Proč tolik povyku kolem polí? Kompozice půdy bude totiž určovat složení hnojiv, sklon se sleduje kvůli plánu zalévání. Perdomo využívá pro závlivku gravitaci. Nekropí rostliny zvrchu, ale napouští řádky. V Estelí po celou sezonu neprší. To je velmi výhodné pro zdravé tabákové listy. Kapky vody totiž smývají oleje a minerály z listů a navíc působí jako malé





© Karel Hudec



© Karel Hudec



© Karel Hudec



© Karel Hudec

lupy, kterými slunce vypálí do listů tečky bez chlorofylu. Na farmě, kterou jsme navštívili, zrovna oral muž s párem volů. Ti jsou cvičeni, aby neponičili chůzí rostliny. Mimo počáteční transplantaci rostlin strojem je vše vykonáváno ručně, jelikož další mechanizace by stlačovala půdu a rostliny by neprosplývaly. Hnojení, pleť, zaštipování slepých výhonků, odstranění květu a postupná sklizeň listů od spodních pozic (priming) – těžká a zdoluhavá práce, bez které není možné sklídit prvotřídní, nádherné listy. Měli jsme v jednu chvíli možnost vidět malé rostlinky i dospělé velké rostliny na farmě v den sklizně. Farmy se osazují postupně, přesně dle harmonogramu. Vše definuje kapacita tzv. Curing Barns, obřích stodol velikosti menšího fotbalového hřiště, kde okamžitě v den sklizně začíná proces sušení listů. To bude probíhat 40 až 60 dní (podle druhu listů). Zejména se nesmí stát, že předchozí sklizeň není dosušena a nová čeká na poli a přezrává. Ale budme bez obav – Nick Jr. byl u vojenského námořnictva i v civilu kontrolor letového provozu. Říká se, že je perfekcionista. Vše je dokonale plánované, řízené a kontrolované.

Z místa sklizně jsme se našim autobusem přesunuli do jedné z mnoha Curing Barns. Jsou to obyčejné, podlouhlé dřevěné stavby s mnoha okenicemi, s hlíněnou podlahou, vyplněné důmyslnou dřevěnou konstrukcí. Na tu budou zavěšeny tyče s právě sklizenými tabákovými listy. Stodolu naplňuje nádherná rostlinná vůně. Aroma čerstvých i téměř dosušených listů je úžasné. V průběhu tohoto procesu se mění barva listu ze zelené na hnědou; částečně, ne zcela, se odstraňuje vlhkost z listů a především z centrální žíly. Vše přirozeně, bez urychlování „pokročilými“ metodami za použití klimatizace. Pomalu začínáme chápat a zároveň být šokováni složitostí, pracností a všudypřítomným důrazem na kvalitu při tvorbě jedné z nejlepších doutníků vůbec. Jsme znavení a zároveň vzrušení novými objevy, horkým počasím a v neposlední řadě množstvím doutníků, které jsme od rána vychutnali. Věřte, že jich bylo více než deset!

### **TŘÍDĚNÍ. FERMENTACE. AGING.**

Na prohlídce provozů El Monstro – tak říkají továrně místní pro její velikost – je cenné především to, že návštěvníci mají možnost vidět z výroby úplně vše. V jiných zemích nebo výrobnách veškeré procesy ukázat nemohou nebo nechtějí.

Druhý den začal vysvětlením neustálého procesu třídění listů. Třídí se podle regionů, kde tabákové listy rostly (Estelí, Condega, Jalapa), odrůd tabáku (Corojo, Criollo), primingu (pozice listu na rostlině – Seco, Viso, Ligero), velikosti listů (velká, střední, malá) a jejich kvality (A, B, C). To představuje 216 různých sort. Jen tak je možné zaručit v průběhu let stejnou chuť a aroma u jednotlivých blendů. Složitý proces nám vysvětlil šéf předindustriální části výroby – Aristides Garcia, skvěle vypadající zralý muž, kterému bychom stěží hádali

85 let. Kubánek, který celý život pracoval ve stejném oboru v rodné zemi, je živoucí legenda. Zavedl nás do fermentační haly, ve které se děje důležitá proměna tabákových listů. Ve svazcích po 50 jsou listy uloženy do velkých balíků o velikosti 4x1, 5x1,5 metrů – tzv. pilones. Zde, pod dohledem a neustálým měřením teploty uvnitř balíku, listy fermentují, zbavují se čpavku a jiných nechtěných látek. Jakmile teplota dosáhne 36 °C, listy jsou rozebrány, provětrány a znovu složeny. Vyšší teplota by zničila enzymy a proces by skončil. Tato fáze může trvat rok i dva a je naprosto zásadní pro chuť a aroma tabáku a jeho schopnost pravidelně hořet. Aristides nám z různých pilonů dal přivonět k tabáku z různých regionů. Nádherná vůně i textura tabáku! Některé voní jako chleba, jiné jako pepř, další jako koňská kůže. Mají pružnou strukturu a krásnou barvu. Je to zvláštní metamorfóza. Na závěr nám Aristides každému ručně ubalil doutník a společně jsme si zakouřili. Na otázku, jak se udržet ve skvělé kondici do vysokého věku, odpověděl: „Deset hodin práce, deset až patnáct doutníků a láskyplný vztah k manželce – každý den!“

Jakmile Aristides vyhodnotí, že je tabák správně profermentovaný, pilony se rozeberou, listy se znovu přetřídí, lehce prosuší a zabalí do velkých balíků, které se umístí na dlouhé roky do skladu, tzv. banky. Dokonale klimatizovaný, zavlhčován a organizovaný obřím sklad obsahuje zásoby tabáku na sedm let produkce. To je velká hodnota a mimořádná výhoda pro produkci širokého portfolia Perdomo doutníků.

Končí den, sedíme v patiu hotelu, pijeme rum a vychutnáváme doutníky. Někteří se nechají zlákat k domínu – hře, která je v Karibiku, Střední i Latinské Americe velice populární. Všichni se těšíme na další den a završení našeho doutníkového vzdělávání.

### **VÝROBA KRABIC. BLENDING. BALENÍ DOUTNÍKŮ. CANDY STORE. TŘÍDĚNÍ. EXPEDICE.**

Třetí den začínáme prohlídkou truhlárny. Obrovské kmeny španělského cedru se nejprve rozřezají na prkna, vysuší a pak se během několika dní přemění na nádherné řemeslné krabice na doutníky. Společnost Perdomo chce být soběstačná i v oblasti obalů. Nároky, které klade na zpracování a design jsou velké. Proto se Nick rozhodl dělat vše ve vlastní dílně. Doutníky se k zákazníkům dostávají v opravdu krásných cedrových boxech. Srdci výroby, místnosti La Galeria, kde pracují balíči, předchází příprava tabáku. Tam se balíky přivezené z „banky“ opatrně rozbalí. Listy se zavlaží na správnou úroveň vlhkosti. V balících jsou relativně suché a tzv. spí. Odstraní se z nich centrální žíla a znovu se pak roztřídí. Ukázali nám místnost, kde probíhá tzv. barel aging krycích listů v sudech po bourbonu. Je to stará kubánská metoda, která pomůže sjednotit barvu i aroma těchto nejlepších listů. Poté jen několik málo lidí, kteří znají recepturu pro ten který blend, rozdělí tabák do balíčků,





keré si u okénka nafasuje „bunchero“. V Nikaragui se při balení doutníků pracuje v tandemu dvou lidí. Zmiňovaný bunchero – obvykle muž, který připravuje vnitřní konstrukci doutníku (výplň – filler a vázací list – binder) a rolera – zpravidla žena, která aplikuje krycí list a čepičku (wrapper a cap).

Rozlehlá místnost La Galeria vypadá jako obří školní třída, kde za pracovními stoly, které vypadají jako stará školní škamna, sedí dvojice balíčků. Občas se bunchero zvedne a jde dozadu k okénku pro nový balíček tabáku. Ten obsahuje listy přesně na padesát doutníků. Baliči znají tvar, který připravují, ale nevědí nic o složení – blendu. Po zpracování všech listů zbyde dvojici k odevzdání padesát naprosto identických doutníků. Pověsti, že lze leckde koupit něco, co baličům zbylo, nebo co propašovali z práce, jsou dle mého jen lákadlo pro naivní turisty, kteří si mají hlavně na Kubě koupit padělané značkové zboží. Ve výrobě je vše spočítané do posledního listu. Pokud je náhodou jeden poškozený, vrací se v okénku a odepíše se ze seznamu.

Sympatický bunchero, který nám ukazoval své umění, pracoval a v ústech měl velký zapálený doutník. Rychle utvořil „bunch“, výplň a vázací list ve tvaru budoucího doutníku. Listy roluje do ruličky – metodě se říká entubado. Ta zaručuje nejlepší tah, ale je zároveň nejpomalejší. Jinými metodami se za směnu dá udělat i mnohem větší množství. Výroba je omezena na 400 kusů denně kvůli zvolené metodě a možné únavě lidí, která by zvyšovala kazovost. Hotové bunche muž vkládá do dřevěné formy s deseti prolisy. Po naplnění všech forem polotovary přiklopil totožnou formou a vložil na 20 minut do ručního lisu. Tam doutník získal kýžený tvar. Poté následuje kritický okamžik. Doutníky jdou na draw test – test tahu. Vakuové přístroje jsou přesně kalibrovány a dále pustí pouze výrobek s perfektním tahem! Kolik jen si milov-

níci doutníků koupili drahého kuřiva, které po několika minutách urputné snahy jen hodili do koše. Myslím, že mizerný tah je tou nejvíce frustrující zkušeností, kterou může kuřák zažít. Perdomo kontroluje každý jednotlivý doutník. Ne pouze některé a náhodně. Všechny. Po testu tahu se doutníky vrátí zpět ke stolku rolery. Ta ocelovým nožem zvaným cheveťa vykrojí z nádherných krycích listů jakýsi půlměsíc. Zručné prsty krycí list napnou a narolují na tělo doutníku. Konec listu se lehce namaže pektinem – přírodním škrobem. Poté zbývá vykrojit ze stejného listu čepičku a je hotovo. Padesát doutníků se obalí do pásku z papíru. Balíku se říká cuban wheel – kubánské kolo. To je zváženo a pokud váží víc než stanovuje norma, vše se rozebere a zjišťuje se, který doutník je lehčí nebo těžší. Považte: tolerance je pouhých +/- 1,14 gramu na 1 kus (57 gramů na kolo). Doutník, který nevyhovuje, se vyřadí a je poslán na rozbalení.

Kubánská kola dále putují do velké místnosti, přezdívané Candy Store - cukrárna. Je to opravdová nirvána pro „aficionados“, milovníky doutníků. Těměř 6 milionů doutníků zde odpočívá a zraje před finální částí výroby. Věřte mi, vůně a pohled na takové množství báječných doutníků je úžasný zážitek. Po třech měsících klidu v Candy Store jsou doutníky dle krycího listu tříděny na škále 72 odstínů. V každé krabici díky tomu naleznete barevně naprosto identické doutníky. Poté je aplikován prstýnek neboli „band“. Většina doutníků je vložena do celofánového sáčku. Celofán je vyroben z cedrových pilin z truhlárny. Je to celulóza, prodyšný materiál, který dobře chrání doutník před poškozením listu a krátce i před vyschnutím. Zkusili jsme celofán zapálit, oheň uhasit a přivonět k dýmu. Krásně voní dřevem. Pro mě je to další překvapivý objev.

Ozdobené a zabalené doutníky jsou nabaleny do krabic a finálně kontrolovány. Poté jsou vystaveny zmrazení, aby byly zničeny larvy brouka, který s oblibou v humidoru obživne a provrtá vaši kolekci. V tomto případě neplatí známé „nech brouka žít“.

Naše prohlídka končí s klaksonem oznamujícím konec směny všem zaměstnancům. Nakonec popíjíme v kanceláři dobrou kávu a kouříme. Kolik to za tři dny bylo doutníků? Raději jsme je přestali počítat. Fotíme se pod portrétem Nicka Seniora v tričkách Perdomo Factory Tour 2014 – Nikaragua Estelí a máme výjimečný pocit. Oči nám byly otevřeny.

Tento popis cesty a prohlídky výroby jsem nenapsal proto, abych Vás přesvědčil, že Perdomo dělá nejlepší doutníky světa. De Gustibus non est disputandum aneb proti gustu žádný dšiputát. Každý si to nejlepší pro sebe musí najít sám. Já očekávám od doutníku skvělou chuť, aroma, přiměřenou sílu a skvělý tah. To vše jsem zde dostal na sto procent. Podávám svědectví o úžasném příběhu rodiny Perdomo, o jejich vášni a perfekcionismu. Vytvářejí doutníky, na které mohou být právem hrdí. Díky Nicku, díky Nikaraguo!



© Karel Hudec



© Karel Hudec



© Perdomo





1. **LOT 23 GORDITO CONNECTICUT** 4 ½" x 60 (11,43 x 2,38 cm). Doutníky řady Lot 23 jsou tzv. single estate či jednodruhové a na jejich výplň jsou použity tabákové listy vypěstované výhradně na jedné z nejprestižnějších farem v Estelí. **210 Kč**
2. **HABANO PRESIDENTE COROJO** 7" x 56 (17,78 x 2,22 cm). Řada Habano je vyráběná ve velkých průměrech, které dají vyniknout skvělému blendu tří různých druhů tabáku, které jsou použity pro výplň; komplexita a plná chuť tabáku z Estelí, aromatický tabák z Condegy a přírodně sladký tabák z údolí Jalapa. **340 Kč**
3. **10<sup>TH</sup> ANNIVERSARY RESERVE EPICURE SUN GROWN** 6" x 54 (15,2 x 2,14 cm). Doutníky řady 10th Anniversary Reserve patří k nejoblíbenějším a zároveň nejocetňovanějším doutníkům Perdomo. Doutník 10th Anniversary Epicure Sun Grown obdržel od časopisu Cigar Journal vysoké hodnocení 93/100. **280 Kč**
4. **10<sup>TH</sup> ANNIVERSARY RESERVE FIGURADO CONNECTICUT** 4 ¾" x 56 (12,07 x 2,22 cm) **220 Kč**



5. **20<sup>TH</sup> ANNIVERSARY TORPEDO SUN GROWN** 6 ½" x 54 (16,51 x 2,14 cm). Skvělé doutníky této řady jsou vyrobeny z tabáku z výjimečné sklizně roku 2006, který dále zrál po dobu 9 měsíců v bednách se španělského cedru, což tabáku dává ještě plnější a komplexní chuť. Jsou vyráběny pouze v masivním průměru 60. **330 Kč**
6. **20<sup>TH</sup> ANNIVERSARY EPICURE MADURO** 6" x 56 (15,24 x 2,22 cm). **330 Kč**
7. **GRAND CRU 2006 GRAND EPICURE SUN GROWN** 6" x 60 (15,24 x 2,38 cm). Skvělé doutníky této řady jsou vyrobeny z tabáku z výjimečné sklizně roku 2006, který dále zrál po dobu 9 měsíců v bednách se španělského cedru, což tabáku dává ještě plnější a komplexní chuť. Jsou vyráběny pouze v masivním průměru 60. **330 Kč**
8. **EDICION DE SILVIO SALOMON NATURAL** 7 ¼" x 49 x 60 (18,42 x 1,94 x 2,38 cm). Mimořádně vzácné doutníky vyrobené z archivních sklizní, které byly fermentovány v cedrových bednách a uloženy k zrání v dubových sudech již před rokem 1997. Tato řada byla vyrobena na počest zakladatele tradice Perdomo, Silvia Perdoma. **990 Kč**





## NICK PERDOMO JR. V HOTELU THE AUGUSTINE

text: Jiří Rabel, foto: Radek Ševců

**V pátek 12 září 2014 měli milovníci prémiového kouření velký svátek. V hotelu THE AUGUSTINE v Praze na Malé Straně jsme pro ně uspořádali setkání s hvězdou současného doutníkového světa – Nickem Perdomem Jr.**

Pokud Vás někdy napadne uspořádat doutníkové setkání v elegantním stylu, mám pro Vás několik postřehů a rad. Předně – pokud takovýto event chcete mít pod širým nebem, nedělejte to v den, kdy se blíží nefalšovaná průtrž mračen, která si nezadá s monzunovým lijákem v Asii. Jestli vás neodradí od takovéhoho nápadu sto a jeden organizační úkol a dokonce ani risk, že se na akci dostaví málo hostů – tak vezte, že prostředí i zázemí hotelu THE AUGUSTINE, ale především personál v čele se slečnou Lenkou Kopicovou lze jednoznačně doporučit. Každý náš nápad byl předem přijat, všechna naše přání splněna – krátce řečeno dokonalý servis.

Historické prostředí augustiniánského kláštera, který byl citlivě přeměněn na luxusní hotel se stalo nádhernou kulisou pro setkání českých „afficionados“. Zmiňovaný silný liják, který nás děsil celý den, jako zázrakem ustal dvě hodiny před příchodem prvních hostů. Tabáková božstva se nad námi přece jen slitovala.

Pro všechny byl připraven welcome drink Diplomático Andrés Blanco No.1 – vítězný koktejl Jardy Janoušky z baru Black Angel, se kterým se nominoval na světové barmanské finále ve Venezuele. První doutník k ochutnání byl Perdomo Reserve Robusto Connecticut - v USA

přezdívaný Champagne. Hosté se při poslechu kubánské kapely občerstvili, začali kouřit, seznamovat se a konverzovat mezi sebou. Bylo jasné, jak moc si užívají tohoto jedinečného setkání.

Po krátké řeči viceprezidenta společnosti Perdomo Cigars Arthura Kempera pozdravil více než 80 zúčastněných zakladatel a majitel společnosti Nick Perdomo Jr. Mimo jiné řekl, že je úžasné vidět tolik lidí s opravdovým zájmem o prémiové ručně vyráběné doutníky, a že má velkou radost, že je nově representován na českém trhu naší společností.

Dalším vrcholem večera byla ochutnávka doutníku Perdomo 20th Anniversary Epicure Maduro, který byl před několika týdny oceněn jako nejlepší nicaragujský doutník roku 2014 vlivným časopisem Cigar Journal. Vydavatel tohoto časopisu pan Reinhold Widmayer se našeho setkání osobně zúčastnil. Všichni měli možnost skvostný doutník ochutnat v tandemu s limitovanou edicí venezuelského rumu Diplomático Single Vintage 2000.

Celé setkání nám znovu mocně připomnělo, jak krásné je zakouřit v příjemné společnosti a jak přirozeně vznikají nová přátelství mezi doutníkovými nadšenci. ■







## snoubení doutníku

**Opět vás, milovníky doutníků, zdravím. Přehoupli jsme se do třetího kvartálu tohoto roku a tak v souladu s podzimním dnem volím krásně hřejivou, velmi intenzivní, dnes dokonce trojkombinaci opravdových lahůdek. Při dnešním posezení se pomyslně přeneseme přes skotská vřesoviště, extra úrodnou půdu nikaragujských tabákových plantáží oblastí Estelí, Condega a Jalapa a nakonec také navštívíme Pobřeží Slonoviny, Nigérii, a Indii, tedy místa, odkud nakupuje společnost Fever-Tree různé typy zázvorů pro své soft drinky.**

Doutníky Perdomo si během několika měsíců dostupnosti v naší prodejně získaly srdce snad každého, kdo je ochutnal a něco se o nich dověděl. Pro dnešní test snoubení doutníku v časopisu Warehouse #1 padla jasná volba, doutník Perdomo 20 Aniversary velikosti Epicure (6x56) v odstínu maduro, držitel ocenění „Nejlepší nikaragujský doutník roku 2014“. Asi nemá smysl zdůrazňovat, že se již nemohu dočkat. Domnívám se, že by rovnocenného partnera tomuto doutníku mohla dělat single malt whisky z poslední palírny na ostrově Skye o které píšeme na straně 66. Ano, bude to všem milovníkům whisky dobře známý Talisker 10 Y.O. Tato whisky je zástupcem ostrova Skye v exkluzivní ucelené řadě skotských whisky společnosti Diageo „Classic Malts of Scotland“ ve které jsou zastoupeny jednotlivé regiony výroby whisky ve Skotsku. K tomuto doutníku si můžete vybrat v podstatě jakýkoli vyzrálejší destilát. Jak sám Nick Perdomo jr. při ne-

dávné návštěvě Prahy říkal: „K tomuto doutníku si někdy rád dám whisky, jindy zase rum nebo koňak. Londýnské průkopníky vyrábějící prémiové soft drinky Fever-Tree, bude dnes zastupovat a pestrost chuti dotvářet verze Ginger Ale. Zastříhují robustní tělo doutníku Epicure, jehož eleganci zvyšuje tzv. „box press“ tvar, kdy je kruhový průměr jemně stlačen do čtyřhranu. Krásně se mi drží a moc se mi líbí. Když si mohu vybrat, tak tento tvar v poslední době malinko preferuji před klasickým. Zapalují. Překvapivá intenzita od samého začátku zklidňuje můj metabolismus, uvolňuje předcházející napětí a ukončuje nedočkavost.

Doutník jako by si chtěl dupnout, převzít iniciativu, stát se průvodcem chuti během následující hodiny. Naplní očekávání všech, kteří upřednostnili intenzivní odstín madura. Doutník právem spadá do kategorie full. Typické tóny čokolády, kávy, jemné kořenitosti a s postupem času také jemná nasládllost.

Moc dobře hoří a popel ukázkově drží. Bože, málem jsem vykřikl při prvním loku whisky! V ústech dochází k explozi. Obrovský příval rašeliny, která mění své podoby, ale nepustí ke slovu nic jiného.

Všechny chuťové buňky v ústech jsou okamžitě zalarmovány. Jinak elegantní jemně ovocná chuť Taliskeru, jako by si k nim nemohla najít cestu. Co mne naprosto šokuje, je neupadající intenzita. Víte dobře, že se s Vámi vždy podělím o celý průběh chuti. Dnes to, ale vypadá, že to co se děje v závěru persistence, se nikdo z nás nedozví. Nakonec zkouším chuť korigovat doutníkem, jehož projev je nyní přece jen o poznání jemnější.

Jsem doslova pohlcen ostrovním stylem whisky. Spojení několikaletého zrání obou aktérů v kontaktu s různými formami dřeva se naplno projevuje a graduje.

Druhá nejvyšší řada společnosti Perdomo 20th Aniversary dokonce dozrává 14 měsíců v sudech po bourbonu. To byl zřejmě také jeden z důvodů, proč jsem dnes dal přednost whisky. Paleta chutí se pomalu mění. Postupně se objevují jemné stopy pepřnosti a slanosti whisky, u doutníku zase můžeme rozeznat kůži, tabák a jemně také skořici a cedr.

Zatím bych celé kouření popsal jako naskočení do rozjetého vlaku, který nikde nestaví.

Přece jen bych ale chtěl nalézt i ovocné tóny a větší vstřícnost. Jsem to přece já, kdo chce rozhodovat o dnešním večeru. Nalévám si tedy zázvorový Ginger Ale, který celé představení okamžitě mění. Jako bych zatáhl za ruční brzdou, ale bez narušení postupného zakomponování zázvoru do celého představení. Dobrá volba, obecně mám Ginger Ale k whisky a rumu moc rád a ani dnes mne tento zástupce řady Fever-Tree nezklamal. Konečně si s chutí mohu také chvíli pohrávat. Ovoce, slad, květinovost, možná až medová sladkost, ale také osvěžení v podobě šťavnatě vůně limetek a citronové trávy. Přesto se ale přistihuji, že mám tendenci znovu naskočit do rozjetého vlaku a nechat se unášet do neznámé cílové stanice. Tu a tam ještě malinko přibrzdím, ale jinak se mi agresivnější pojetí dnešního zážitku moc líbí.

Když nadejde ta pravá chvíle, jeden palec před tím, než by se žhavý tabák dotkl jeho okraje, sundávám prstýnek a ještě o něco déle si doutník vychutnávám. Prstýnek je nádherný, určitě zaujme každého již při prvním kontaktu. Krásné logo společnosti ještě umocňuje majestátnost tohoto produktu. Ještě chvíli si s prstýnkem pohrávám a je mi líto ho jakkoliv znehodnotit. Možná se díky takovým šperkům stanu jejich sběratelem.

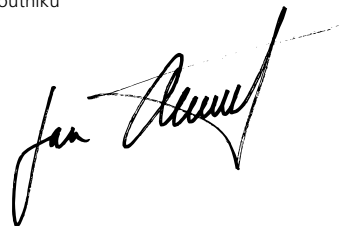
Závěrem mohu říct, že je tento doutník opravdu jeden z nejlepších, které jsem měl možnost během svého zhruba desetiletého pokuřování doutníků ochutnat. Těším se, že ho popasuji také s jinými partnery. Ti dnešní, Talisker 10 Y.O. a Fever-tree Ginger Ale, byli opravdu excelentní.

Velké díky patří baličům fabriky Perdomo. U žádného z doutníků této značky jsem se zatím nesetkal se sebemenším zaškobrtnutím během hoření, v tahu, ani v držení popela.


Ještě malá rada na závěr: doutníky Perdomo

vyžadují v humidoru malinko nižší vlhkost cca 65–67 %. Některé krycí listy (wrappers), zejména u odstínu maduro, mají totiž díky své tloušťce tendenci více absorbovat vlhkost. Mohli byste mít následně potíže při jejich zapalování. Zdravím Vás a děkuji výrobcům všech tří dnešních prota-gonistů.

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





# LONG BEFORE HONEY WHISKY THERE WAS DRAMBUIE

V SOUČASNÉ DOBĚ JE MEDOVÁ WHISKY MÓDNÍM TRENDĚM,  
ALE DLOUHO PŘED TÍMTO KONCEPTEM TADY BYLO DRAMBUIE, UNIKÁTNÍ SMĚS  
VYZRÁLÝCH SKOTSKÝCH WHISKY, KOŘENÍ A VŘESOVÉHO MEDU.  
TENTO ROK SE VYZNAČUJE 100. VÝROČÍM DRAMBUIE LIQUEUR COMPANYY,  
KTERÁ BYLA ZALOŽENA V EDINBURGU 14. ČERVENCE 1914.

VÍCE INFORMACÍ O LIKÉRU DRAMBUIE NALEZNETE V 9. ČÍSLE NAŠEHO ČASOPISU.  
ZÁROVEŇ MŮŽETE TENTO VÝJIMEČNÝ LIKÉR OCHUTNAT V NAŠÍ PRODEJNĚ WAREHOUSE #1

**A TASTE OF THE EXTRAORDINARY**