

Rumy z ostrovů
v Indickém oceánu
Madagaskar
Mauricius, Réunion
Nikka Perfect Serve
Dalwhinnie whisky
Tequila vs. Mezcal
Richard Stávek
Nick Perdomo

A close-up, profile shot of a man with dark hair and a beard, wearing a dark blue shirt. He is holding a snifter glass filled with a golden-brown liquid (rum) and is leaning forward, smelling the glass. The background is dark with warm, out-of-focus lights, suggesting a bar or restaurant setting.

JOHNNY CAMATCHY



KLEINER

DISTILLERY

*Jedinečná chuť
Pro výjimečné zážitky*



Limitované edice v počtu pouze několika stovek kusů ročně.

Po vydání v pořadí jedenáctého čísla našeho časopisu, které jsme věnovali Jamajce a tamní rumové produkci, přišla na pořad dne otázka, na co se zaměříme v čísle příštím. Tuto volbu nám trochu usnadnil fakt, že se 1. prosince mělo uskutečnit finále barmanské soutěže Nikka Whisky Perfect Serve na ostrově Réunion. Když jsme se podívali na mapu a viděli jsme, že je navíc jak Madagaskar, tak Mauricius poměrně blízko tohoto francouzského ostrova, začali jsme pomalu kontaktovat společnosti, se kterými na těchto ostrovech spolupracujeme. Nakonec z toho byla cesta směr Indický oceán – a právě o té pojednává stěžejní materiál v tomto čísle. V něm se podíváme trochu do historie, navštívíme různé rumové destilerie, pohovoříme se zajímavými lidmi, podíváme se na festival Whisky Live i na zmíněnou barmanskou soutěž. V rozhovoru s Janem Kleinerem, zástupcem první české destilerie, se kterou jsme začali úzce spolupracovat, se můžete dovědět zajímavé informace stejně jako v rozhovoru s Nickem Perdomem, výrobcem excelentních nikaragujských doutníků.

Možná jste stejně jako my zaregistrovali, že se do popředí zájmu jak barmanů, tak konzumentů dostává mezcal. Napadlo vás ale, jakou stinnou stránku to s sebou může přinést? Dave Broom vám to prozradí. O blended skotských whisky a jejich využití v koktejlech vás bude informovat ve svém článku Gaylor Olivier. No a nezapomněli jsme ani na víno. Tentokrát vám o svém přístupu k vínu bude vyprávět Richard Stávek z Němčiček, zakládající člen vinařského spolku Autentistů, jehož přírodní vína si můžete v našem obchodě zakoupit. Není to zdaleka vše, co jsme pro vás na následujících stránkách připravili, ale dost už bylo slov. Pokud máte po ruce něco dobrého a jste pohodlně usazeni, tak obraťte list, další výlet právě začíná.

Jakub Janeček a Jiří Rabel

Johnny Camatchy, kterého fotografii vidíte na titulní straně, pracuje 12 let pro destilerii Savanna na ostrově Réunion. Je jedním ze zkušených členů týmu master blenderů, který tyto vynikající stejnojmenné rumy míchá.



Jiří Rabel



Jakub Janeček

WAREHOUSE #1

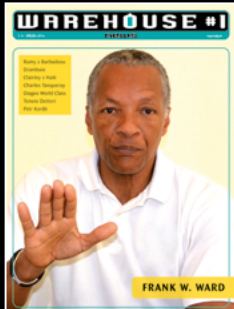
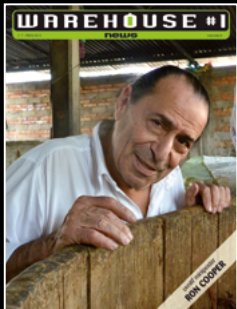
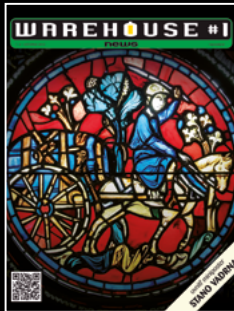
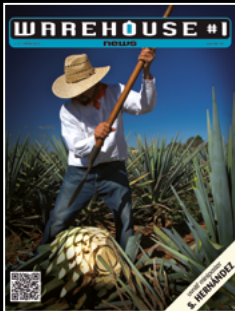
Malobchodní prodejna společností Ultra Premium Brands

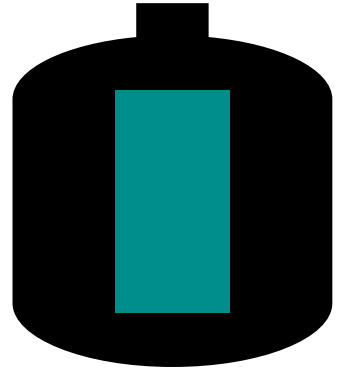


[o nás](#) [kontakt](#) [otevřeno](#) [sortiment](#) [web shop](#) [akce](#) [galerie](#) [ocenění](#)



Časopis Warehouse #1, který právě držíte v rukou, můžete najít i na našem webu 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.





Madagaskar	8
Franck Fohine	14
Mauricius	28
Arcane	38
Réunion	46
Whisky Live	48
Luca Gargano	50
Nikka Perfect Serve	53
Savanna Rum	66
Paradox Míchané Skotské	72
Drink Kvartálu	80
Fejeton Alexe Mikšovice	82
Bulleit	84
Diageo World Class	88
David Rios	90
Jan Kleiner	94
Dalwhinnie	100
Tequila vs. Mezcal	106
Richard Stávek	114
Nick Perdomo	120
Snoubení doutníku	128



RUMY Z OSTROVŮ V INDICKÉM OCEÁNU

V dávných dobách se začala cukrová třtina šířit do světa z oblastí v jižním Pacifiku. Díky námořním plavbám a objevitelským výpravám se nakonec dostala i do Karibiku, do oblasti dnes snad nejčastěji spojované s výrobou třtinových rumů. Pojďme se ale za rumy podívat na ostrovy v Indickém oceánu, přes které se třtina kdysi šířila. Na Mauricius, Réunion a Madagaskar.

Text: Jakub Janeček



MADAG



ASKAR

Madagaskar



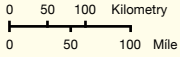
Destilerie



Hlavní město



Město



MOS AMBICKÝ PRŮLIV

Morondava

Namakia

Dzամանդար
(Nosy-Be)

Antananarivo

Andasibe

INDICKÝ
OCEÁN



Antsiranana
(Diego Suaréz)

Ambilobe

Antalaha

Nosy
Sainte Marie

Tamatave

MADAGASKAR s 22 miliony obyvatel je od roku 1960 autonomní republikou.

Vlajka: Bílá s červenou barvou jsou barvami dřívějšího království Imerina a zelená reprezentuje bývalou rolnickou třídu Hova. Rozloha: 587 040 km², tedy téměř sedmapůlkrát větší než Česká republika, čtvrtý největší ostrov světa (po Grónsku, Nové Guineji a Borneu).

Jazyk původních obyvatel je prokazatelně indonéského původu.

V průběhu staletí se na Madagaskaru objevili arabští, indiští a portugalští obchodníci, východoafričané, piráti a francouzští kolonisté. Ti všichni se mísili s původním obyvatelstvem a postupně vytvořili 18 oficiálních malgašských „kmenů“, které ostrov obývají dodnes.

VÝROBA CUKRU A RUMU NA MADAGASKARU V HISTORICKÝCH SOUVISLOSTECH:

I přesto, že nejstarší místní archeologické nálezy jsou zhruba 2000 let staré, není z nich zřejmé, jací lidé tu tenkrát žili. Ostrov byl osídlen až někdy během prvních 500 let našeho letopočtu. Většinou z prvních imigrantů byli Malajšijci a Polynésané, kteří z Indonésie a jihovýchodní Asie přepluli Indický oceán. Kromě jiných plodin s sebou přivezli rýži, a proto si dnes u zdejších rýžových políček můžete připadat spíše jako v Asii než na ostrově, který je součástí afrického kontinentu.

Cukrová třtina se dostala na ostrov za výprav dynastií Tchang a Song v letech 618–907. (*Předkové Francka Fohina, majitele společnosti Vidzar, vyrábějící madagaskarské rumy Dzama pocházejí z dynastie Tchang.*)

V letech 800–900 začali kupci obchodovat podél severního pobřeží a na scéně se objevili arabští obchodníci.

Prvním Evropanem, o němž se ví, že navštívil Madagaskar, byl portugalský námořní kapitán Diego Dias, který ostrov objevil 10. srpna 1500.

V 16. století se Portugalci, Francouzi, Holanďané i Angličané pokoušeli Madagaskar kolonizovat. Díky silnému odporu a nelítostným bojům malgašských bojovníků však byly jejich snahy neúspěšné.

Jako opěrný bod byl Madagaskar poprvé využíván Evropany až na konci 17. století, poté, co se piráti usadili na severu ostrova v Diego Suarés. Toto místo využívali jako základnu pro přepadávání lodí. S rozvojem námořního obchodu se totiž po moři začalo přepravovat z Indie do Evropy cenné zboží – a to pro ně bylo velkým lákadlem. Poté, co již měly vlády různých království dost pirátských kousků a rozhodly se, že piráty buď vyhladí, nebo pochytají, uchýlili se na ostrov Svaté Marie. Tento ostrov u východního pobřeží Madagaskaru opanovali a někteří z nich si nárokovali, že se stanou jeho králi. V roce 1715 se počet pirátů odhadoval na 1500. Nejslavnější z nich byli Plantain a Olivier Levasseur. Za dob pirátů spotřeba rumu rostla. V té době se používaly měděné, ale i skleněné křivule destilačních přístrojů.



Během 18. století mezitím kmen Salakava založil na západním pobřeží první království na Madagaskaru. Roku 1810 však jejich protivníci z kmene Imerina založili království na zbylém území ostrova. Jejich král Radama I. navázal styky s Angličany a povolil anglickým misionářům vstup do země. Ti po celém ostrově hlásali křesťanství a upravili malgašský jazyk do psané podoby. Za vlády krále Radamy došlo k malé průmyslové revoluci, která přispěla k rozvoji průmyslu na ostrově. Bylo započato budování cukrovarů a rumových destilérií.



Po smrti Radamy I. v roce 1828, získala trůn jeho vdova Ranavalona I., za jejíž vlády v letech 1828 – 1861 byly dobudovány cukrovary s rumeriemi v Raianambu (Mahela), továrna Bakora, v Soamandrakizay na východě Madagaskaru u Tamatave a v Melville.

Ostrov Nosy-Be se stal důležitým zdrojem cukrové třtiny pro výrobu malgašského cukru a rumu. Byly rozděleny cukrovarnické koncese a byly dovezeny první stroje, jako byl žentour k drčení třtiny poháněný voly, který nechal přivést ze Zanzibaru osadník Durand. Hydraulický mlýn, který jako první přivezl Autier kolem roku 1856 – 58, nebo mlýn o 15 koních, který dovezli Margotteau a Pardoux někdy kolem roku 1865. Byla instalována také nová destilační zařízení. V roce 1870 existovalo na ostrově Nosy-Be 13 prvotřídních továren na zpracování cukrové třtiny, které vyráběly cukr a rum.

V roce 1883 obsadili Madagaskar francouzi ale v důsledku nepřátelských francouzsko-malgašských vztahů došlo na východním pobřeží k mnoha bankrotům a lidé začali opouštět pěstování i sklízení cukrové třtiny. Roku 1896, kdy Francouzi dostali celý Madagaskar pod kontrolu a udělali z něho svou kolonii zůstalo na ostrově Nosy-Be pouze 5 funkčních továren. Dzamandzar, Fascene, Androdroatra, Saholang a Ampasandava.

V roce 1900 už zůstal funkční jenom cukrovar a destilerie Dzamandzar. Skutečnou příčinou této situace se stala politika francouzských kontinentálních průmyslníků, kteří podporovaly výrobu cukru z cukrové řepy a proto zakázali dovoz cukru a rumu z Madagaskaru.

V Dzamandzaru byly během kolonizace v roce 1898 a v roce 1922 instalovány modernější destilační zařízení alambik a kolona. Od počátku dvacátého století došlo ke zjemnění zde vyráběného rumu a významně se zvýšila i jeho kvalita.

Od roku 1970 mohla továrna Dzamandzar zpracovávat 100 tun třtiny denně a vyrábět tak 9 až 10000 tun cukru.

V současné době jsou na Madagaskaru pouze 4 státem vlastněné cukrovary a destilerie, ale jenom 3 z nich jsou funkční. Morondava, Namakia a Ambilobe. Nosy-Be je v současnosti mimo provoz.

Když jsem v sedmdesátých letech chodil do strašnické základní školy v Olšinách, kupoval jsem si občas cestou v místní trafice poštovní známky, které se prodávaly v malých obálkách. Ty obálky měly na jedné straně průhlednou fólii, skrze kterou bylo možné vidět část obsahu, a podle těch známek, které byly vidět, jsem si vybíral, kterou obálku si koupím. Ne, že bych snad byl začínajícím filatelistou, spíše to pro mě byla obálka plná překvapení a ty malé zubaté obrázky mě nejednou zavedly do exotických dálek, o kterých jsem potom snil. Jedna známka mi dodnes utkvěla v paměti. Byl na ní nějaký domorodý „indián“ s oštěpem a také tam byl nápis Madagascar. Našel jsem si tu zemi na mapě a představoval jsem si jak to tam asi vypadá.

Rumy z Madagaskaru dovážíme od roku 2012, jmenují se Dzama a mám je opravdu rád. Osobně jsme se zatím ani já, ani můj společník Jirka se zástupci Compagnie Vidzar, jak se společnost výrobce jmenuje, nesetkali a tak jsem zavolał Dominikovi de Vernejoulovi, jejich Evropskému zástupci s tím, že budu na přelomu listopadu a prosince na nedalekých ostrovech Maurícius a Réunion a položil jsem mu otázku, jestli bych se nemohl do Compagnie Vidzar přijet podívat. Odpověď byla rychlá a pozitivní, a navíc jsem byl informován o tom, že se 20. listopadu bude otevírat Atelier Dzama a nové distribuční centrum v hlavním městě Antananarivu a že by bylo dobré se té události zúčastnit.



Vypravil jsem se tedy s mým věrným doprovodem, přítelkyní Manuelou, do Indického oceánu, kde se relativně nedaleko afrických břehů, tento čtvrtý největší ostrov na světě nachází.

Mým původním cílem bylo získat co možná nejvíce informací o historii a současnosti rumové produkce na Madagaskaru, setkat se s majitelem společnosti našeho dodavatele, udělat rozhovor s master blenderem, navštívit destilérii, a pokud to v tak krátké době, kterou jsme měli na Madagaskaru strávit, bude možné, tak vidět i něco z fascinující madagaskarské přírody. Z četné komunikace ještě před naším odletem bylo skoro jisté, že z časových důvodů nebude možné navštívit destilérii a že se nedostaneme ani k úžasným baobabům. Vzdálenosti, které bychom museli za těmito cíli urazit, byly obrovské a cesty údajně velice špatné nebo žádné. Ale i tak jsme se do tohoto neznáma samozřejmě těšili.

Let s Air France přes Paříž a Maurícius trval dohromady 14,5 hodiny. Za tuto dobu jsme se ocitli na letišti Ivato v Antananarivu, tedy hlavním městě Madagaskaru. Tady

na nás již čekal Dominique, který nás odvezl do hotelu Louvre poblíž prezidentského paláce. Tento pravděpodobně nejlepší hotel ve městě byl docela komfortní a jeho součástí, kterou bylo možno využívat, byl i vnitřní bazén, spa a fit centrum. Jak se později ukázalo, tak fit-centrum bylo velké zhruba 2 x 3 metry a voda v bazénu připomínala spíše termální lázně, což určitě nebylo to, co by nás v horkém počasí, které tady panovalo, mohlo nadchnout. Před hotelem čekaly taxíky většinou francouzské provenience ze 70. let minulého století. Renaulty 4 a 12 béžové barvy, stejně jako kachny byly



stále funkční a nová auta mělo pouze pár vyvolených. Jak jsme mohli vidět již cestou z letiště, nacházeli jsme se ve velmi chudé zemi. Spousty lidí na ulicích prodávaly všechno možné, a tím na mnoha místech této metro-pole prakticky znemožnili ostatním používat chodníky. K prasknutí nabitě mikrobusey převážející cestující přeplněnými ulicemi, původem africký skot zebu s dlouhými rohy a typickým hrbem zapřažený do nejrůznějších povozů s těžkým nákladem a hromady odpadků připomínaly Haiti. Tam jsem poprvé viděl lidi mnohdy zapřažené místo dobytka a tady to bylo podruhé, ale snad ještě ve větší míře. Několikrát jsem měl možnost v ranní dopravní zácpě pozorovat práci těchto lidí - tahounů. No zkuste si jenom představit rozjet prázdný valník s nápravou a koly z nějakého starého auta. Držíte oj ze železa, kterou máte možná něčím omotanou, aby vás tolik

nepálila. Rozejdete se, ale protože spěcháte pro náklad a auta jedou, musíte se rozběhnout. Vtom ale, jak už to tak v zácpách chodí, auta náhle zastaví a vy musíte taky, protože jinak vrazíte tu oj do auta před vámi. To celé se opakuje donekonečna, rozejdete a zastavíte, rozejdete a zastavíte, znovu a znovu. Tihle piloti mají většinou úctyhodné svalstvo, ale můžu vám říct, že to byla makačka i pro ně. A co teprve, když vezete náklad. Už sice neběháte, ale brzdit musíte stejně a ještě k tomu musíte jít někdy i do kopce. Pro tyhle případy možná máte k dispozici pomocníky, ale pokud je vůz naložen například cihlami, tak mají co dělat i tři svalovci najednou. Cihly a jejich výroba je něco, co také nemůžete jako návštěvník Antananariva přehlédnout. Plácají se z červeného bláta místní řeky, suší se na slunci a možná se i vypalují. Následně jsou z nich stavěny bizarní stavby, což jsou vlastně sklady pod širým nebem. Sem potom mohou přijít potenciální zájemci cihly nakupovat. Co asi také nepřehlédnete, jsou pradelny, které v potocích a řekách perou prádlo, které potom suší



na březích těchto toků na kamenech a stráních. Pouliční osvětlení neexistuje a výpadky elektriny jsou časté, a to i ve zmíněném hotelu Louvre.

Další den ráno nás řidič odváží na schůzku s Franckem Fohinem, ředitelem společnosti Vidzar. Cestou mě tak nějak mimoděk napadá ještě jedna paralela s Haiti, a sice že nevidím nikde žádný McDonaldův fast food, tento „indikátor blahobytu“ sem naštěstí zatím nedorazil.

To už ale přijíždíme do hlavního stanu společnosti Vidzar a seznamujeme se s jejím majitelem Franckem Fohinem a jedním z jeho zaměstnanců, který se jmenuje Andriamparanizandriny Rajaonarison, naštěstí řečený Andry.

Warehouse #1 interview:



FRANCK FOHINE

Společnost Vidzar nás mile překvapila svou organizovaností, čistotou a smyslem pro detail, což byla, jak se později ukázalo, zásluha 43letého otce tří dětí, Francka Fohina. Začínám pokládat první otázky, a protože Franck nemluví příliš anglicky, kvituji s povděkem tlumočení, kterého se ujal Andry spolu s Dominiquem.

Můžete nám úvodem říci něco o historii vaší rodiny?

Můj dědeček pocházel z Kantonu, z Číny. V roce 1910 z Číny utekl z politických důvodů. Čínu tenkrát opustilo více lidí, kteří odešli nejdříve do Indonésie a dalších zemí,

někteří zakotvili na Mauriciu, někteří na Réunionu a někteří v Tamatavu, tady na Madagaskaru. Část odsud následně odešla do Jihoafrické republiky a také dále do USA. Tenkrát všichni Číňané dělali totéž. Přišli sem do malých vesnic, otevřeli obchody a začali obchodovat.



Můj otec si našel malgašskou dívku, přestěhoval se do Antananariva a otevřel si obchod.

Obchod s čím?

Se vším možným, s potravinami, barvami a tak dále. Poté, co otevřel obchod, se s tou dívkou i oženil.

Později v roce 1976 otevřel sklady, stal se zástupcem Seagramu a importérem jejich destilátů. V roce 1980 dovolil Seagram* mému otci nakupovat rum z Jamajky a blendovat ho s rummy z Madagaskaru. Byly to jamajské rummy v dubových sudech z destilerie, která tenkrát vyráběla rummy pro značku Captain Morgan.

Takže se stal držitelem licence pro kterou značku?

Táta dostal licenci od Seagramu k obchodování s rumem Cay Brava, což byl ten blend jamajského a místního rumu.

Nemá náhodou takovou modrou etiketu? Mám pocit, že jsem ho včera viděl v prodejně Royal Spirits, která patří vašemu bratrovi. Je to možné?

Ano, ale to je již nová verze. Bratr ten rum dodnes vyrábí a obchoduje s ním. Je to ale značka pouze pro místní prodej.

A kdy založil váš otec společnost Vidzar?

To bylo v roce 1981 na ostrově Nosy-Be, kde se původně usadil a odkud měl rum pro Royal Spirits. Mezitím ale začal láhvat i rummy Dzama. Díky tomu, že byly silnice ve špatném stavu a bylo příliš obtížné dopravovat láhve stovky kilometrů, přišel nakonec zpátky do Tananariva a postavil lahvárnu a sklady pro zrání rumů tady. Z destilerie Nosy-Be si nechával posílat rummy v cisternovém kontejneru neboli bulku a plnil je do láhví tady.

Která značka byla jako první?

Jako první udělal rum Dzama Ambré de Nosy-Be 52 %, protože lidé u moře byli zvyklí pít silnější alkohol, a poté,

co přesídlil do Tananariva, udělal Cuvé Noir s obsahem alkoholu 40 %, protože tady se nacházíme ve vyšší nadmořské výšce.

Jaká je dnes roční produkce rumů Dzama?

V roce 2014 to bude 18 milionů litrů rumů Dzama.

Jak velké procento z tohoto objemu představuje export vašich rumů?

Jedná se o zhruba 2 miliony litrů. Začali jsme s exportem relativně nedávno, koncem roku 2011, nejprve ve Francii, Belgii, České republice a dalších evropských zemích. V roce 2013 jsme vstoupili na trh ve Spojených Státech, a prodáváme také v Kanadě, ale stále jsme teprve na začátku.

Kolik je v současnosti destilérií na Madagaskaru a kdo je jejich majitelem?

Na Madagaskaru se nachází v současnosti tři funkční destilerie, které jsou ve státním vlastnictví. Stát ale nemá potřebné peníze na nutné rekonstrukce a obnovu, a tak do všech tří destilérií nechala naše vláda vstoupit za peníze čínský management.

Myslel jsem, že se zde nachází čtyři destilerie?

Ano, byly tady čtyři destilerie, ale Dzamandzar na ostrově Nosy-Bé zkolabovala a je v současnosti mimo provoz. Takže se zde nachází destilerie Ambilobe, Namakia a Morondava.

Vaše společnost tedy musí rum nakupovat od státních destilérií a následně ho nechává zrát a blenduje. Je nákup rumu bezproblémový?

Není to ideální. Na konci roku musí každá společnost, která chce rum nakoupit, uvést požadované množství a to musí být státem schválené. Pokud je schválené, dostanete razítko a je velká pravděpodobnost, že rum nakonec bude dodán. Není jasné, kdy během roku, ale dostat



© Jakub Janeczek

(Ostrovu Nosy-Be, což v malgašštině znamená Velký ostrov, se říká také ostrov vůně.)

Ale destilerie Dzamandzar dnes již nefunguje...

To sice ne, ale máme ve skladech sudy zrajících rumů z této destilerie. Ty používáme pro blendy naší premiérové řady rumů Prestige. Máme sice ještě zásobu na 20 let, ale stejně je tohle jeden z důvodů, proč bych se na Nosy-Be rád vrátil.

Je tam dostatečné množství cukrové třtiny?

Ano, sice je jí méně než v minulosti, ale pořád by to na výrobu stačilo. V současnosti je třtina z Nosy-Be zpracovávána v destilerii Ambilobe, kam se dopravuje na lodích.

Můžete si u vašich dodavatelů říci, jak dlouhou fermentaci například potřebujete, nebo nakupujete takový rum, který ty destilerie běžně vyrábí?

Můžeme požádat o typ rumu, jestli chceme lehký rum, který nám dodává destilerie Ambilobe, nebo těžký rum z palírny Namakia.

Typ rumu ale závisí na způsobu destilace.

To ano, ale také má co do činění s kvašením.

Takže když požadujete delší dobu kvašení, je váš požadavek vyslyšen?

Ano.

Nemáte obavu, že přijдете o vaše know-how?

Ani ne, k tomu je zapotřebí umět rumy i blendovat.

Kolik procent rumu se vám odpařuje kvůli vysokým teplotám, které tady panují?

Evaporace je tady enormní, pokud máme rumy v kontejnerech, a pokud je tam 60 °C odpařuje se nám 20 %. Je to ale nejlepší cesta, jak akcelarovat zrání a získat koncentraci.

To znamená, že vědomě přicházíte o 20 % za účelem rychlejšího zrání?

Ano, ale máme i speciální sklady, kde nám zrají rumy v dubových sudech pomalu. Ty následně používáme v blendech s rumy z kontejnerů.

Má Madagaskar dostatečné množství cukrové třtiny pro svou produkci rumů? Není nutné dovážet melasu z jiných zemí?

Zatím je třtiny dost, ale protože nechceme být v budoucnu vystaveni situaci, že by dostatek cukrové třtiny nebyl, chceme investovat do plantáží a do destilerie.

Rumy Dzama jsou z melasy, znamená to, že byste chtěli mít cukrovar?

Ano. Navíc v případě, že budeme mít destilerii, budeme schopni vyrábět i agricole rumy.

byste ho měli. V budoucnu bychom chtěli mít vlastní destilerii, abychom byli nezávislí, ale k tomuto cíli nevede jednoduchá cesta.

To znamená, že byste se chtěli stát i vlastníky pozemků s cukrovou třtinou?

Ano, přesně tak, ale jak jsem říkal, tady na Madagaskaru to není jednoduché. Máme prezidenta, vládu a 22 regionů, ve kterých žije 18 etnických skupin na území bývalých království. Pokud vláda něco rozhodne, tak to je sice směřodonné, ale stejně musíš ještě jít za starými potomky bývalých králů a u nich musíš požádat o svolení, abys neměl problémy. Jenom na ostrově Nosy-Be je například pět až šest takových „království“.

A co když to neuděláte?

To nikdy raději nezkoušíme. My na Madagaskaru věříme, že existuje spojení mezi půdou a našimi předky a proto za nimi vždy jdeme pro požehnaní.

To se mi líbí.

Váš otec spolupracoval s destilerii Dzamandzar na ostrově Nosy-Be, protože objevil, že zdejší třtinová rafinerie produkuje alkohol výjimečné a dlouhotrvající chuti. Čím myslíte, že to bylo?

Myslím, že to bylo tím, že se na ostrově pěstuje ylang-ylang, rostlina, jejíž esence se používá při výrobě parfémů. Ta vůně byla absorbována cukrovou třtinou a to se projevilo i v destilátu. Navíc na ostrově málo prší a cukrová třtina je zde velice odolná. Svými dlouhými kořeny je schopná dobře vstřebat podstatu zdejšího terroiru.

Jaké odrůdy cukrové třtiny se na Madagaskaru vyskytují?

Je jich mnoho. Liší se podle toho, kde se pěstují, jestli na východním pobřeží, kde více prší, nebo v Nosy-Be, kde prší málo, a jestli jsou plantáže malé nebo velké.

Kdy jste převzal vedení vaší rodinné společnosti? Bylo to hned po vašich studiích na enologické škole ve Francii?

Studia jsem završil v roce 1992. Od roku 1993 jsem pracoval u mého bratra ve společnosti Royal Spirits. Ještě před tím, než jsem v roce 1998 převzal vedení Vidzaru, pracoval jsem tam v obchodním oddělení, věděl jsem tedy, co naši zákazníci potřebují. Také jsem věděl, kde se v Evropě dělají láhve, etikety, víčka. Když jsem potom převzal Vidzar, jel jsem se seznámit s našimi dodavateli rumů a se způsobem destilace.

Takže jste se toho hodně naučil. A co blendování, bylo pro vás na začátku obtížné?

Ani ne, byl jsem ze školy dobře připraven. Navíc jsem byl pozván na Guadeloupe a Martinik, abych viděl, jak pracují lidé v tamních destilériích, ještě před tím než jsem sám začal.

Takže znáte například paní Claudine Neisson?

Ano, madame Neisson znám, byl jsem v její destilérii.

My jsme s ní měli rozhovor v jednom starším vydání našeho časopisu. Pozvali jsme ji do Prahy, aby prezentovala pozvaným hostům svou destilérii a způsob, jakým vyrábí rumy. To znamená, že pokud budete mít zájem, rádi připravíme podobnou prezentaci i pro vás.

Ano, to by bylo skvělé.

Kolik procent vaší práce master blendera se řídí požadavky vašich zákazníků a kolik můžete věnovat vašim novým vizím?

Je těžké to říci v procentech. Rád míchám nové blendy, ale musím se také řídit trendy a tendencemi. Tady na Madagaskaru byl vždy požadavek, aby byly rumy tvrdší a silnější. Na Guadeloupu to bylo v roce 1998 podobné, rumy měly 55 % alkoholu. Chtěl jsem tedy přijít s rumem, který bude silný, ale zároveň velmi jemný, jako je tomu například u Ambre de Nosy-Be s obsahem alkoholu 52 %. Zajímá mě dělat blendy, které se budou lehce pít, ale budou mít zároveň plnou chuť.



© Jakub Jančák

Když otec začínal v roce 1981, používal rumy ze sudů z Jamajky a míchal je s rumy vyrobenými tady na Madagaskaru. Já jsem se to začal učit, a když jsem později kupoval skvělé rumy z Nosy-Be, míchal jsem je s těžkým rumem z destilérie Namakia, lehkým rumem z destilérie Ambilobe a tento blend se stal základem pro rumy Dzama.

Které láhve rumu Dzama vyráběl váš otec?

V roce 1982 udělal Ambre de Nosy-Bé a v roce 1984 Cuvée Noir. To byly rumy v menších formátech láhví. Před tím, než zemřel, udělal ještě v roce 1988 rum Blanc de Nosy-Bé.

Váš otec také začal pro zrání svých rumů používat sudy po whisky, což bylo v té době velice inovativní. Po jaké whisky to byly sudy?

Byly to sudy s pětiletou letou 65% whisky, používanou ve Skotsku pro Chivas Regal. Můj otec ji se souhlasem

Seagramu míchal s neutrálním alkoholem vyrobeným tady na Madagaskaru a s vodou. Finální whisky prodával pod názvem Royal Label a prázdné sudy plnil rumem. Tyto sudy otec používal pouze jednou.

A máte pořád zásobu rumů v těchto sudech?

Ano, nejstarší jsou z roku 1984.

Používáte pro zrání vašich rumů i jiné sudy?

Už tři roky používáme sudy z Cognacu. Jsou to nové i použité sudy z limousinských dubů. Ty jsou uloženy odděleně, a až přijde jejich čas, tak budou použity v blendech. Také zkouším použít sudy ze Sauternes.

Jak byste charakterizoval romy Dzama, aby naši čtenáři věděli, proč by si měli koupit právě vaše romy? Co je na nich výjimečného a unikátního?

Řekl bych, že romy Dzama mají svůj vlastní charakter, jsou vždy velice jemné, ale zároveň se vyznačují komplexitou a plnou chutí. Jsou také velice aromatické. Síla rumů Dzama podle mého názoru tkví v jejich odlišnosti. Je těžké je porovnávat s jinými romy, protože jsou typicky malgašské. Jsou vyrobeny z melasy v destilační koloně, ale stále se v nich projevuje místní teroír. Nepoužíváme pro zrání solera systém, což znamená, že pokud na našich láhvích je například napsáno, že se jedná o rum starý osm let, znamená to, že byl skutečně na osm let uložen do dubových sudů.

Přidáváte do vašich blendů cukr?

Cukr nepřidáváme, ale někdy používáme čistou šťávu z cukrové třtiny.

A ve které z vašich láhví byla použita šťáva z cukrové třtiny?

Na to musíte zkusit přijít sám.

Odkud pochází vanilka, kterou používáte do vašich láhví?

Ta je z východního pobřeží Madagaskaru z velkých plantáží nedaleko přístavního města Tamatave.

Vanilkový lusk je přidáván při plnění rumu do láhví, nebo je vanilka i v sudech během zrání rumu?

Ne, v sudech vanilka není, je přidávána pouze při lahování. Tady je důležité si uvědomit, že je to „živý“ produkt. Intenzita vanilky je závislá na době, kterou stráví v láhvi.

Kterého z vašich blendů si nejvíce vážíte?

Mám je rád všechny! Možná Cuvée blanche a Cuvée Noir díky charakteru, který mají, ovocné chuti, vyváženosti. Potom Ambré de Nosy-Be jako digestiv a patnáctiletou Dzamu XV pro výjimečné okamžiky.

Které z mnoha medailí udělených rumům Dzama na prestižních mezinárodních soutěžích si nejvíce vážíte?

Osobně si považuji medaile z Paříže 2013 pro Cuvée Noire Prestige, protože i Francouzi dokázali ocenit jiný rum než agricole.

Cuvée Noire Prestige je vaší nejprodávanější značkou určenou pro export?

Ano Cuvée Noire Prestige, potom tříletá letá Dzama Vanilla a Cuvée Blanche. Dzama Ambre de Nosy-Be a Vintage 1998 se prodávají velice dobře i přesto, že mají vyšší cenu.

Atelier Dzama, který právě uvádíte do provozu, bude pro vaši společnost důležitý i z toho důvodu, že by měl umožnit zvýšit produkci a tím i množství prodáváných láhví?

Atelier Dzama není zaměřen na kvantitu, ale na kvalitu.

Do kterých zemí exportujete a které země jsou pro vás nejdůležitější?

Romy Dzama vyvážíme do 20 zemí světa. Nejdůležitější je pro nás stále Francie, kde jsme změnili distributora a navýšili jsme dvakrát naše prodeje. Potom Itálie, Španělsko, Německo a USA s Kanadou.

Jaký je váš nejoblíbenější způsob konzumace vašich rumů?

Nejraději je pomalu upíjím čisté, Cuvée Blanche a Cuvée Noire bez ledu.

A máte rád i koktejly?

Ano, nejraději mám Madarito, což je vlastně taková madagaskarská verze koktejlu Mojito, s bílým rumem Le Maki a vanilkovým třtinovým cukrem.

Otázka na závěr. Jak vidíte budoucnost Madagaskaru?

Od založení společnosti Vidzar v roce 1981 jde ekonomická situace stále dolů.

Positivní je, že mladí manažeři mají chuť a vůli věci změnit. Navíc 60 % populace na Madagaskaru jsou mladí lidé, což by mohlo být dobré pro rozvoj země. Máme nerostné bohatství, ropu, plyn i zlato a bylo by dobré, kdyby z těchto nerostů mohla v budoucnu profitovat naše společnost a ne některé jiné země. Já zůstávám optimistou.

** Seagram Company Ltd. byla velká korporace se sídlem v Kanadském Montrealu s historií sahající zpět do roku 1857. Jednalo se o největšího výrobce alkoholických nápojů na světě. Od roku 1981 tato bohatá společnost diverzifikovala svou činnost a v roce 2002 prodala svoji nápojovou divizi Pernodu Ricard a Společnosti Diageo.*



DZAMA
RHUM
PRESTIGE

a sensory experience



RUMY DZAMA jsou velmi často oceňovány díky svým kvalitám na prestižních světových degustačních soutěžích. Na straně 22 můžete vidět některé z mnoha medailí udělených rumům Dzama a na stránkách 26–27 je většina z nich popsána. Romy, které se tam nevešly vidíte na této straně.

DZAMA CUVÉE BLANCHE SPÉCIALE s obsahem alkoholu 40% je bílým rumem, který vás ohromí svou vůní a chutí citrusů. Té je dosaženo macerací celých plodů rozmanitých druhů ovoce, které rostou na Madagaskaru. Pomeranče, citróny, grapefruity, liči, mango, ananasy, granátová jablka, guavy a kombavy jsou společně s vanilkovými lusky a zázvorem macerovány v rumu po dobu jednoho roku. Následně je tento macerát nahrazen v sudech na další jeden rok rumem.

Ten je nakonec zbaven svého zbarvení filtrací přes křemičité filtry, což zajistí jeho transparentní barvu. Tento velice populární rum je vysoce ceněn i mezi barmany pro své využití v prvotřídních koktejlech.

DZAMA CUVÉE NOIR SPÉCIALE je tmavým rumem s vanilkovými a kořenitými tóny, který výrobce doporučuje pít čistý jako skotskou, případně pouze s ledem. Jedná se o elegantní vyzrálý rum s charakterem a elegancí.

CENA 780 Kč



DZAMA
RHUM
PRESTIGE

a sensory experience



DZAMA RHUM XV 15 YEARS OLD je zrozen z nejlepší kvality cukrové třtiny ostrova Nosy-Be. Tento výjimečný rum je výsledkem patnáctiletého zrání za pozorného dohledu našeho sklepmistra. Jedná se o rum, který vám přinese nepřekonatelné potěšení pro vaše patro, které propojuje exotické vůně Madagaskaru a zdejší romy vysoké reputace. Každá láhev je zabalena do luxusní dřevěné kazety.

CENA 6 560 Kč



Následující den jsme měli možnost vidět nejprve plnicí linku základních řad rumů Dzama pro domácí trh. Plnicí linky jsou pro mne většinou nejnudnější částí prohlídek u výrobců destilátů, ale tady to bylo jiné, protože tady láhve nejsou plněny na automatizovaných plnicích linkách, ale ručně. Přitom se nejedná o absenci finančních prostředků, ale o lidský přístup k zaměstnancům. Franck nám říkal, že nemá o srdce propustit lidi, kteří jsou s ním od začátku, a tak jsme viděli nejimpozantnější ruční plnicí linku v životě. Všechno až ve sterilní čistotě, ostře kontrastující s tím, co se děje na ulicích, za branami společnosti Vidzar. Šéfem tady byl Jeannot Andrianarisoa, který studoval v Čechách a má rád Staropramen.

Odtud jsme se přesunuli na oběd do Dzama Cocktail Café, kterého se účastnili rodinní příslušníci, zástupci společnosti Vidzar a pozvaní hosté z řad světových distributorů. Dzama Cocktail Café je restaurace



s barem, kavárnou a obchodem, kde se prodávají rumy Dzama a další reklamní předměty. Jedná se o velice příjemný podnik se skvělou kuchyní. Architektonicky je toto místo nápaditě řešeno a ještě k tomu je vkusně a velkoryse zařízeno. Exteriér je vymalován výjevy, které se točí kolem cukrové třtiny a jejího zpracování na rum. V interiérech je mnoho obrazů s rumovou a doutníkovou tematikou, ale nechybí tu ani siluety baobabů. Franck Fohine se velice pečlivě a mile postaral o zasedací pořádek, pronesl řeč na uvítanou a potom jsme se již věnovali společné ochutnávce rumů nesoucích jeho rukopis. Od Cuvée Blanche s výraznou chutí citrusů přes Ambre de Nossy Be s obsahem alkoholu 52 % až po 15letý rum Dzama XV. Po ochutnávce s krátkým výkladem následoval vynikající oběd, několik fotografií a potom jsme se již přesunuli na prohlídku nového distribučního centra, které bylo těsně před uvedením do provozu. Jednalo se o velké sklady ve středu města s moderním řídicím centrem a parkovištěm pro příjíždějící a odjíždějící auta. Všechno v dokonalém pořádku, čisté a do detailů domyšlené.

Další den, 20. listopadu dopoledne, byla na programu inaugurace Atelieru Dzama Prestige, což je vlastně centrum zrání, blendování, plnění do láhví, etiketování, balení do kartonů, skladování a expedice prestižní řady rumů Dzama, která je určena převážně pro export.

Franck Fohine se svou manželkou a třemi malými dětmi přivítal hosty. Potom se nás ujal obchodní ředitel Atelieru Dzama Prestige Guy Lopes, který nás celým komplexem provedl. Měli jsme možnost vidět několiknásobné ruční mytí láhví před lahvováním, inoxové nádrže pro blendování rumů, samotné ruční lahvování včetně vkládání lusků vanilky do některých láhví a etiketování. Viděli jsme i balení rumů do příslušných krabic a ukládání na konkrétní pozice do expedičního skladu. Podívali jsme se do skladu zrajících rumů, navštívili jsme degustační místnost i pracoviště, kde se sype vanilkový cukr do sáčků tkaných z vláken listů palem rafie, které se následně připevňují k hrdlům láhví rumu Le Maki de Nossy Be. Co jsme viděli, bylo v mnoha ohledech opravdu inspirativní, jak co se týká čistoty, organizace práce a různých technických zlepšováků, tak i co se týká přístupu Francka Fohina k zaměstnancům. Ti mají zde v areálu k dispozici i kantýnu a ošetrovnu, a pro jejich děti jsou tu dokonce jesle. Franck je navíc neustále pozitivně naladěný a k zaměstnancům se chová velice hezky. Ti na oplátku odvádějí stoprocentní práci a svého šéfa milují.

Následovalo občerstvení formou rautu a k pití byly samozřejmě k dispozici rumy Dzama, ze kterých místní barmani míchali rozmanité koktejly podle našich přání. O zábavu se staral kouzelník se svou asistentkou, kteří předváděli neuvěřitelné kousky, nad kterými, zůstával rozum stát. No řekněte sami, přivedli například chlapíka na pódium, kde už byla napevno přivázaná nějaká žena k židli. Posadili ho vedle ní na druhou židli, zatáhli plenu, kterou vzápětí opět rozhrnuli, a sako, ve kterém při-





šel na scénu ten chlapík, měla náhle na sobě ta svázaná nešťastnice, samozřejmě pod těmi provazy...

Po chvíli nám byl představen Stano Machovčák, původem ze Slovenska, kde ještě v Čadci bydlí se svou rodinou, ale již delší dobu zároveň tráví čas tady na severovýchodě ostrova v Antalaze. Tento bývalý profesionální pilot privátních nadzvukových letadel si tady pronajal na 100 let pozemek u moře, kde často pozoruje velryby



a kde postavil pomník s bronzovou plaketou slovenskému dobrodruhovi, cestovateli a objeviteli hraběti Mórici Beňovskému, který tu žil a také tady roku 1786 zemřel. Celý program pro pozvané hosty byl zakončen slavnostní večeří v prostorách, které se nacházely u bazény za administrativní budovou společnosti Vidzar. Opět nechyběly koktejly, ale tentokrát bylo připraveno ještě taneční vystoupení s artistickými prvky a pliváním ohně a překvapení v podobě módní přehlídky, kdy modelky nesly jednotlivé láhve rumů Dzama a jejich oblečení bylo

barevně s těmito láhvemi sladěno. Myslím, že návrháři i modelky odvedly velice dobrou práci.

Před námi byly poslední dva dny na Madagaskaru a na ty byl našimi hostiteli naplánován výlet do přírody. Firmním Land Roverem jsme opustili hlavní město, které působí na nás z klidného koutu Evropy trochu beznadějným dojmem, a vydali jsme se nasát čerstvý vzduch a pokud možno vidět alespoň něco z nepřeberné pokladnice rostlinných a živočišných druhů. Nejprve jsme dlouho jeli městem, nebo snad spíše obrovskou vesnicí, kterou Antananarivo připomíná. Žije tady prý kolem tří milionů obyvatel a zdá se, že se každý druhý živí výrobou cihel. Cestou z města lemovaly silnice do výšky vyskládané stavby z cihel určených k prodeji. Někdo cihly vyráběl, někdo je nosil a skládal nebo naopak odnášed k povozům zákazníků. Viděl jsem nejednu ženu s hromadou cihel vyskládaných na hlavě a přenášející ten náklad do místa určení. Čím méně bylo časem prodejců cihel, tím více bylo dívek a žen peroucích prádlo v potocích a řekách. Pestrobarevná mozaika vypraného prádla lemovala stráně podél potoků a řek a nasávala sluneční paprsky. Členité svahy kopců byly pokryty četnými políčky, kde místní lidé pěstují rýži. Připadali jsme si, jako kdybychom se ocitli minimálně o půl století zpátky v čase. Lidé žili venku, kde pracovali, prali, myli se, kde si děti hrály, nebo také pomáhali rodičům s prací. Venku bylo hezké počasí a lidé se usmívali.

Moc majetku zřejmě neměli, ale byli možná šťastnější než někteří boháči v západním světě. Nakonec jsme se

měli možnost seznámit s různými druhy lemurů, kteří mají podobně jako lidé pět prstů a na nich úžasně jemnou kůži. Skákali nám po hlavách a byli velmi přátelští až na jednoho malého, který mě hned kousnul. Byl to bamboo lemur a to, že obyčejně kouše, jsem se dověděl až chvíli po incidentu. To krokodýlí, kterých tady bylo požehnaně, byli naštěstí za plotem. Po jejich hladovém kousnutí už by mi totiž možná nikdo nic říci nemohl...

Návštěva Madagaskaru byla sice krátká, ale velmi zajímavá. Rád bych se sem ještě někdy vrátil, pokud možno na delší dobu. Bez destilérií, baobabů a bližšího poznání této pozoruhodné země mi totiž ta návštěva připadá taková neúplná.







DZAMA NOSY-BE RHUM BLANC byl společně s tmavou verzí prvním rumem, který společnost Vidzar plnila do lahví značky Dzama. Tento rum z destilérie Dzamandzar na ostrově Nosy-Be se vyznačuje tím, že po jeho otevření ucítíte vanilku, vanilku a zase jenom vanilku. Jedná se o krásnou bázi pro koktejly. **670 Kč**

DZAMA NOSY-BE RHUM AMBRE je i přes vyšší obsah alkoholu neuvěřitelně jemným rumem elegantní chuti. Jedná se o první verzi rumu Dzama, kterou vyrobil Lucien Fohine, zakladatel společnosti Vidzar. Stal se velice populárním díky své intenzivní malgašské chuti. **950 Kč**

DZAMA LE MAKI s obsahem alkoholu 37,5 % je elegantním bílým rumem, ve kterém se odráží typický malgašský terroir. K hrdlu každé láhve tohoto rumu je navíc přivázan sáček tkaný z vláken mladých listů palmy rafia, který je naplněn vanilkovým cukrem. Tento rum je vhodný pro přípravu koktejlů, jako je třeba Madarito neboli Madagaskarské mojito, jehož recepturu naleznete na každé láhvi tohoto rumu. **600 Kč**

DZAMA 6 YEARS OLD je výsledkem šestiletého zrání v dubových sudech. Ve vůni jsou nejprve patrné banány a zralé ovoce, které rychle uvolní cestu komplexnějším dřevitějším tónům, kde dominují švestky a pomeranče. Jeho vyšší procento alkoholu 45 % neza-



© Martin Kincl

krývá velice příjemnou zaoblenost s kořenitými chutěmi skořice, pepře a vanilky až po ylang-ylang v závěru. Tento velice elegantní rum se jemně rozvíjí na patře a vyznačuje se dlouhým závěrem. **1 130 Kč**

DZAMA 1998 RHUM VIEUX je tmavým rumem ročníku 1998 s obsahem alkoholu 45 %. V rumu uschovaném v této láhvi, která je dovedně pokryta banánovými listy, můžete ucítit hřebíček, který je následován pepřovým aromatem a doprovoben vanilkou a kůrou krystalizovaných pomerančů, s patrnými taniny. Lehká trpkost, v závěru, dodává příjemnou vertikálnost nenarušenou žádnou těžkostí. **1 140 Kč**

DZAMA VANILLA 3 YEARS OLD s obsahem alkoholu 43 % je tři roky zrajícím rumem, do kterého je při láhování přidáván lusk vanilky z východního pobřeží Madagaskaru. Jedná se o jemný, vyvážený a v chuti stálý rum, ve kterém se rozvíjí chuť cukrové třtiny a vanilky. **890 Kč.**

DZAMA VANILLA 10 YEARS OLD je 10 let zrajícím rumem, do kterého je přidána vanilka, pěstovaná a připravovaná s maximální péčí a pozorností. Výsledkem snoubení dvou nejprestižnějších produktů z Madagaskaru je neobyčejný chuťový zážitek. **2 500 Kč**



MAURI



CIUS





Republic of Mauritius | Republique de Maurice

Welcome to Mauritius
Bienvenue à Maurice

DISEMBARKATION CARD | FICHE DE DEBARQUEMENT

(Regulation 23 of the Passports Regulations 1969)



Warning : Penal Servitude for a maximum of 60 years, for **Drug Traffickers**, under the Mauritian Law.

Avertissement : Peine d'emprisonnement maximale de 60 ans, pour les **Trafiquants de Droque**, en vertu de la loi à Maurice.

Z Madagaskaru jsme se přesunuli na další ostrov, tentokrát na daleko menší kus pevniny v Indickém oceánu, Mauricius. Z tohoto ostrova můžete v našem obchodě najít romy Arcane. Když jsem připravoval itinerář naší cesty, spojil jsem se s Francouzem Thibaultem de La Fournière, spolujeditelem společnosti, která tuto značku vlastní, a zeptal jsem se ho, jestli náhodou nebude tou dobou na Mauriciu. Měl jsem štěstí, protože tam náhodou skutečně byl. Pozval některé ze svých obchodních partnerů, aby přímo na místě viděli sklizeň cukrové třtiny, její zpracování a výrobu rumu Arcane a také aby se zúčastnili čtyř masterclassů o přípravě koktejlů z nich. Ty vedli na všech světových stranách ostrova dva zkušení barmani, Ital Daniele Dalla Pola a Marc Batais z Paříže.

V letadle společnosti ČSA, které na nás k našemu úžasu čekalo na ranveji letiště v Antananarivu, jsme se seznámili s našimi letuškami. Dověděli jsme se, že jsou tady na výpomoc, protože Air Mauricius nemá dost letadel. Dva měsíce tady pendlují mezi Madagaskarem, Réunionem, Mauriciem a ostrůvkem Rodriguez, který k Mauriciu také patří. Během letu jsme dostali imigrační kartu, kterou bylo před pasovou kontrolou nutno vyplnit. Byla to nejhezčí imigrační karta, kterou jsem kdy měl v ruce. Byl na ní znak Mauricijské republiky a vyhynulý pták dodo neboli Blboun nejspíše, jehož vycpané mládě můžete vidět i v Praze v Památníku národního písemnictví. Kartu jsme vyplnili, prošli jsme pasovou kontrolou a před východem z odbavovací haly nás zastavil celník. Domníval jsem se, že nám bude chtít kontrolovat zavazadla, ale ukázalo se, že si zřejmě jenom chtěl popovídat s cizinci. Celkem slušně se rozpovídal, když jsem mu řekl, že mě zajímá místní rumová produkce, a tak jsem se dověděl, že obyčejní lidé pijí levné romy, jako jsou Good Will, 7 Seas nebo White Diamond. Z dražších potom jmenoval Chamarel a Saint Aubin. S úsměvem se s námi rozloučil a my jsme vyšli do příletové haly, kde jsme se sešli s naším kamarádem Jirkou Bauerem, který právě odlétal do Prahy. Vzhledem k tomu, že Jirka létá na Mauricius díky své vášni pro windsurfing poměrně často, byl naším rádcem, zařídil nám ubytování v penzionu Rusty Pelican a také to, že nás tam jeden z domorodců odvezl obřím černým pick-upem. Ten auták jsme potom měli během našeho pobytu k dispozici a docela jsme ho využili. Měl jsem totiž v plánu navštívit všech šest zdejších destilérií, zúčastnit se alespoň některých ze zmiňovaných Masterclassů s romy Arcane, a pokud zbyde čas, tak vidět i něco zajímavého kolem.

Než se vypravíme na návštěvu první destilerie, bude podle mého názoru užitečné uvést některá historická data.

Důležitá data z dějin mauricijské historie směřující k pochopení vývoje výroby zdejších rumů.

I přesto, že tento ostrov znali Arabové již v 10. století a že ho jako první Evropan objevil v roce 1505 Portugalec Diego Fernandez Pereira, stali se prvními obyvateli ostrova v roce 1598 Holanďané, kteří nazvali ostrov Mauritius na počest jejich prince Mořice Oranžského (Maurits van Oranje).

V roce 1639 Holanďané přivezli na ostrov jeleny a cukrovou třtinu z Jávy a vyhubili ptáka dodo. (Jelen, cukrová třtina i dodo jsou od roku 1906 součástí státního znaku Mauricia).



Šťávu z rozemleté cukrové třtiny někteří Holanďané zahřívali a takto získaný sirup prodávali. Jan Harmansz postavil destilérii, aby mohl destilovat šťávu ze specifického druhu palmy (*latania loddiesii*). Jeho destilační



zařízení bylo schopno vyrobit 30 barelů arracku (alkoholu) ročně. Postupem času byly tyto palmy nedostatkovým zbožím, a tak se začal arrack destilovat ze zkvášené šťávy cukrové třtiny.

V roce 1694 Holanďané uspěli s výrobou třtinového cukru na základě poznatků nabytých Janem Bokkebergem v Holandské Guyaně. Cukr ale byl hnědý a nebyl tehdy považován za kvalitní.

V roce 1710 Holanďané ostrov opustili a o 5 let později ho v roce 1715 pod názvem Île de France prohlásili Francouzi za svou kolonii.

První cukrovar na ostrově byl postaven v letech 1735 až 1747 v Pamplemousses, severně od hlavního města Port Louis za pobytu guvernéra Mahé de La Bourdonnais.

V roce 1776 měl Mauricius 33 000 obyvatel, z toho 85 % otroků. (45 % pocházelo z Madagaskaru)



V roce 1810 obsadili po námořní bitvě u View Grand Port ostrov Britové a vrátili mu původní jméno.

V roce 1816 se nacházelo na ostrově více než 50 palíren, které byly schopny vyrobit čtyři miliony litrů rumu. Výroba ale byla ukončena kvůli katastrofálnímu vlivu rumu na zdraví otroků a veřejným nepokojům způsobeným nadměrnou konzumací“.

Regulační opatření, které zakazuje vyrábět jiný alkohol než z melasy, vstoupilo v platnost během britské éry. Tímto opatřením byla veškerá cukrová třtina z ostrova Mauricius rezervována pro výrobu cukru a pouze ti výrobci cukru, kteří měli destilační kolony, mohli následně vyrábět rum z melasy.



Lidé byli zvyklí pít rumy z čisté šťávy cukrové třtiny a rumy z melasy, vyrobené v průmyslových destilačních kolonách, jim příliš nechutnaly. Proto si do nich začali přidávat rozinky a rozmanité druhy bylin a koření, což mělo za následek pozoruhodná vylepšení rumů.

Po roce 1860 během krize cukru hledal cukrovarnický průmysl nové odrůdy cukrové třtiny, aby mohl zvýšit produkci. Přírodovědec James Caldwell vzal s sebou místní talentovanou kreslíčku Malcy Moon do Nové Ka-

ledonie, aby ilustrovala jeho výzkumné práce. Ta úžasně zachytila rozmanitost různých druhů cukrové třtiny. ►

Mauricius získal nezávislost v roce 1968 a ve stejném roce přistoupil ke Commonwealthu neboli Společenství národů, což je volné sdružení Spojeného království a jeho bývalých dominií a kolonií. Součástí vstupu byla dohoda, která zajišťovala podporu prodeje mauricijského cukru, což automaticky znamenalo, že se zde nemohla destilovat čistá šťáva z cukrové třtiny („fangourin“), nebo chcete-li, že se nemohl vyrábět agricole rum. Na Mauriciu se mohl po velmi dlouhou dobu legálně vyrábět pouze „tradiční rum“ z melasy, tedy z nezkrystalizované hmoty při výrobě cukru.

(Ilegální malé palírny přesto existovaly a jmenovaly se „Tilanbiques“, neboli tradiční).

V roce 2000 ale cena cukru na mezinárodním trhu prudce poklesla a Společenství národů si již nemohlo dovolit nakupovat zdejší cukr za pro Mauricius tak výhodné ceny. Mauricijská vláda následně začala uvažovat o změně zákona týkajícího se využití cukrové třtiny.

V červnu 2003 vešla v platnost změna zákona, kterým bylo povoleno využívat cukrovou třtinu i pro výrobu „agricole“, neboli zemědělských rumů a začaly vznikat destilerie, které se orientují právě na jejich výrobu. Nové rumy z čisté šťávy cukrové třtiny jsou příslibem pro budoucnost mauricijských rumů.

Z výše uvedeného je zřejmé, že můžeme rozdělit výrobu rumů na Mauriciu na dobu před rokem 2000, respektive 2003, kdy se legálně směly vyrábět pouze „tradiční rumy“ z melasy, a po roce 2003, kdy byla legalizována výroba rumů z čisté šťávy cukrové třtiny. Tím se vysvětluje velice krátká historie rumů Arcane, které zastupujeme na našem trhu, ale i dalších rumů, pro jejichž destilaci slouží jako základ čerstvá zkvašená šťáva z cukrové třtiny. Prvním takovým legálním výrobcem „agricole rumů“ byla destilerie Saint Aubin, která se nachází na jihu ostrova. Ta začala s destilací v roce 2003, i když historie cukrovaru stejného jména, nazvaného podle jednoho z prvních majitelů Pierra de Saint Aubin, sahá až do roku 1819.

Destilerie Saint Aubin využívá čistou sladkou šťávu z cukrové třtiny, které se říká „fangourin“ nebo „vesou“. Tu nechá následně zkvasit ve fermentačních tancích, čímž je získán základ pro destilaci. Zkvašená šťáva je zahřáta v destilačním zařízení, čímž se oddělí kondenzované alkoholické výpary a je získán rum s obsahem alkoholu 65 %. Destiluje se zde na kotlíkovém destilačním zařízení a v měděné kreolské destilační koloně. K naředění vodou na požadovaných 50 % používá destilerie Saint Aubin vlastní zdroj pramenité vody z Bois Cheri.



N^o 1. "Bambou" de l'Inde
 couleur verte
 doublement
 doublé en soie
 sur la face



N^o 2. "Bambou" de l'Inde
 couleur rouge



N^o 3. "Bambou" de l'Inde
 couleur brune
 doublement
 doublé en soie
 sur la face



N^o 4. "Bambou" de l'Inde
 couleur rayée
 doublement
 doublé en soie
 sur la face



N^o 5. "Bambou" de l'Inde
 couleur brune foncée



N^o 6. "Bambou" de l'Inde
 couleur verte



N^o 7. "Bambou" de l'Inde
 couleur rouge



N^o 8. "Bambou" de l'Inde
 couleur rayée
 doublement
 doublé en soie
 sur la face



N^o 9. "Bambou" de l'Inde
 couleur rayée
 doublement
 doublé en soie
 sur la face



Destilerie Saint Aubin vyrábí bílý nezrající rum, z něho čtyři verze rumů „arrangés“, což je bílý rum ochucený kávou, kořením, vanilkou nebo kokosem. Dále tmavý rum „paille“, zrající v sudech dva až tři roky, a starý „vieux“ rum uložený v sudech minimálně na pět let.

Jedná se o pěknou upravenou destilérii, ve které ale provoz bohužel zrovna stál kvůli generální stavbě dělníků pracujících na polích. Z tohoto důvodu jsme také nemohli vidět během našeho pobytu sklizeň cukrové třtiny, protože stávka trvala přesně týden, který jsme na Mauriciu strávili.

Destilerie na Mauriciu od nejstarších po nejnovější

Destilerie vyrábějící tradiční rumy:

Medine Ltd. 1926

Grays Inc. Ltd. 1935 (1838)

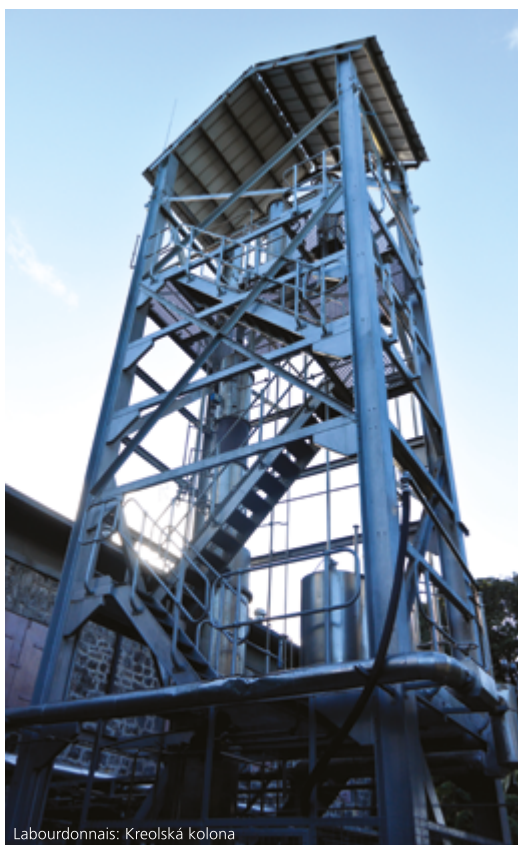
Oxenham Ltd. 1987

Destilerie vyrábějící agricole rumy:

Saint Aubin – 2003

Labourdonnais – Rhumerie des Mascareignes – 2006

Chamarel – 2008



Labourdonnais: Kreolská kolona



Chamarel: Jeden z pot stillů

Mauritius



Destilerie



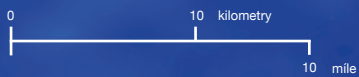
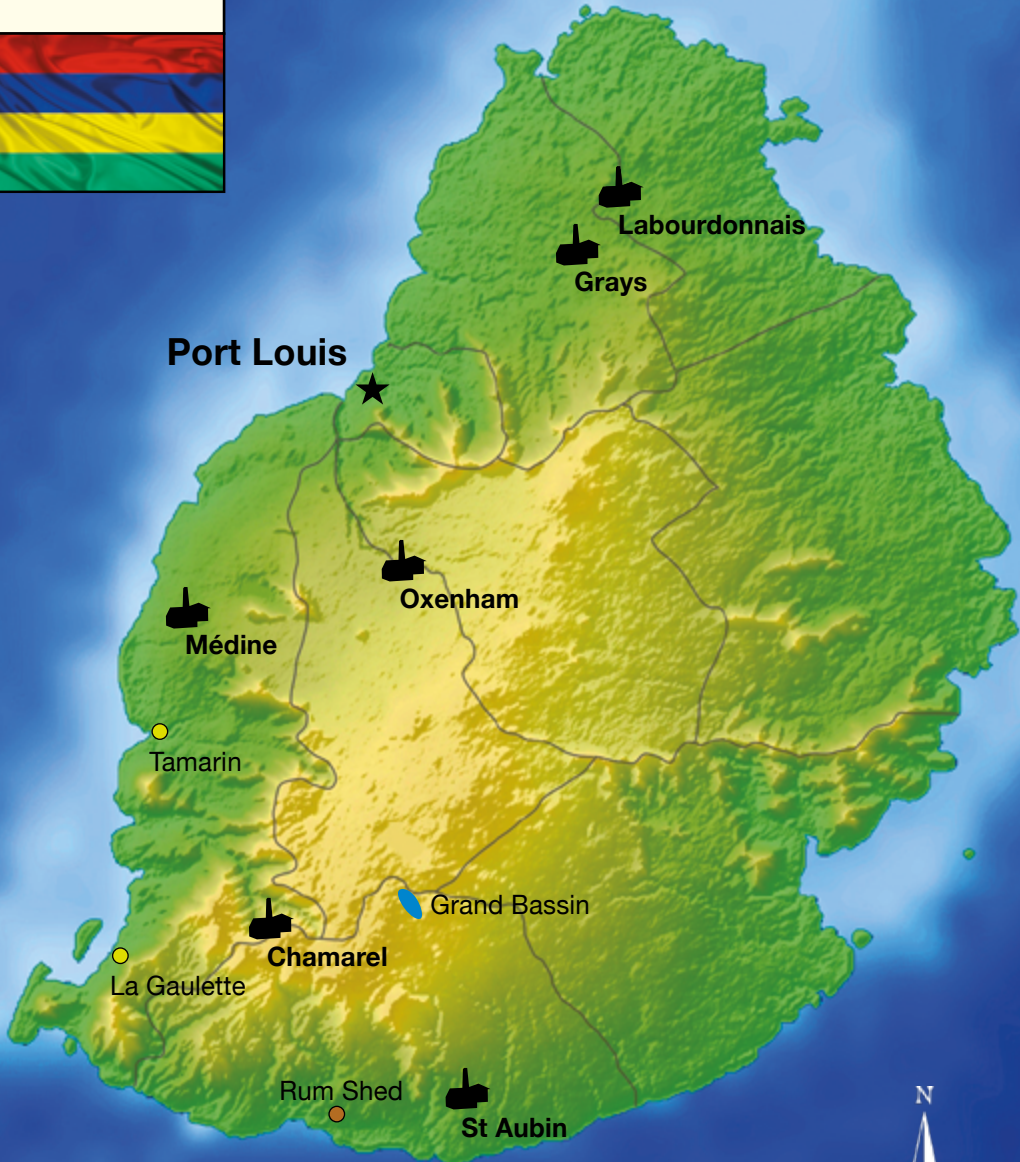
Hlavní město



Město



Rum Shed





Další zastávkou na Mauriciu byl hotel Shanti Maurice, který se nacházel rovněž na jihu ostrova. Jednalo se o hotelový resort na vysoké úrovni jehož součástí byl rumový bar s názvem Rum Shed neboli rumová chatrč. Právě tady se uskutečnil jeden z Masterclassů zaměřený na romy Arcane a rozmanité koktejly, které je z nich možné připravit. Rumová chatrč bylo místo, kde si dovedu představit rumový dýchánek, jak se sluší a patří. I když se nejednalo o outdoorový beach bar, tak byla, tato kůlna postavena na písku, který byl tím pádem i její „podlahou“. Venku terasa, příjemné sezení, palmy, uvnitř rustikální interiér a hlavně veliký výběr rumů z celého světa. Kdo by byl natolik vyhraněn, že by mu místní romy nestačily, tak by si tady dost

pravděpodobně našel svou oblíbenou značku. Z těch, které mi utkvěly v paměti, bych mohl jmenovat romy Zacapa, Zaya, Santa Teresa, Mombacho, Plantation, Port Mourant nebo Dzama. Na recepci Shanti Maurice jsme přijeli se zpožděním a k rumové chatrči jsme byli dopraveni elektromobilem. Vstoupili jsme dovnitř. Daniele Dalla Pola právě držel řeč, Marc Batais něco připravoval za barem a audience převážně z řad barmanů mohla čítat určitě 25 lidí. Chvilí jsme se rozhlíželi kolem. Všechno bylo s citem zařízeno, a než jsme se rozkukali, byl nám nabídnut první koktejl. Byl to The Uhaa Punch, tiki koktejl, který připravil milánský rodák, toho času pracující v Boloni, Daniele Dalla Pola speciálně pro prezentace rumů Arcane na Mauriciu.



The Uhaa Punch

30 ml Arcane Rumu Extraroma
30 ml Arcane Delicatissime
15 ml čerstvé limetové šťávy
20 ml home made ginger / honey sirup
10 ml passion fruit pyré
20 ml grepfruitového džusu
1 barová lžička Pernodu
2 zástřiky Angostura bitters

*Vyšekrujeme s ledovou tříští.
Naléváme neceděné do sklenice highball.
V případě potřeby přidáme více ledu.
Ozdobíme květinou nebo čerstvou mátou.*

Na 30 drinků:

*100 g čerstvého oloupaného zázvoru nakrájíme na malé kousky, přidáme 400 ml sirupu z cukrové třtiny (dva díly třtinového cukru, jeden díl horké vody).
Rozředíme, přidáme 200 ml medu.
Rozředíme a uchováváme v chladu.*

Další inspirativní koktejly namíchal francouzský barman Marc Batais pracující v Paříži a v případě potřeby i ve světě pro rumy Arcane již od jejich uvedení na evropský trh. Byly to koktejly s využitím zeleniny a to mě jakožto milovníka nealko fresh koktejlu z celeru, salátové okurky a limetky, na který občas zajdu do paláce Flora, nemohlo nechat klidným.

Onion Arcane cocktail

1 plátek červené cibule
4 cl mangového pyré
2 cl cukrového sirupu
2 cl limetové šťávy
4 cl Cane Crush Arcane bílého rumu

Servírujeme do sklenice V-shape.

Cucumber Arcane cocktail

1 plátek okurky
4 listy bazalky
2 cl cukrového sirupu
2 cl limetové šťávy
4 cl Arcane Delicatissime
Ginger Ale

Servírujeme do sklenice Highball.

Panovala tady příjemná atmosféra, barmani si vyměňovali zkušenosti a pomalu přicházeli rumu Arcane na chuť. Nic na tom neměnil ani fakt, že většina z nich vyděla Arcane poprvé a na otázku s jakými rumy pracují odpovídali prakticky unisono že s rumy Chamarel.

Na následující den byla naplánována návštěva destilerie Grays na severu ostrova. Z jihu, kde jsme bydleli, to mohlo být nějakých 80 kilometrů, ale cesta nám trvala dobré dvě hodiny. Nejprve jsme se museli proplétat vesnicemi na pobřeží, potom kolem výroby soli v Salinas a přes Tamarin, kde jsme minuli rozlehlé nákupní centrum. Krátce nato jsme uvízli v dopravní zácpě, kdy se auta štosovala před semaforem, který čas od času propustil tři čtyři auta, a zase čekání... Nakonec jsme proklouzli, už ani nevím, na jakou barvu, a blížili jsme se k hlavnímu městu Port Louis. Tady nás čekal další trafik, ale směrovka na dálnici M2, na kterou jsme se potřebovali napojit, stále nikde. Nakonec jsme se zeptali policisty, který zrovna řídil provoz na jedné z ucpaných křižovatek, a to, čeho jsme se obávali, se stalo skutečností. Museli jsme se vrátit a jet jinudy. Naštěstí ten muž zákona byl duchapřítomný, zastavil na chvíli provoz, nechal nás přímo na křižovatce otočit a my jsme se tak mohli vymotat z města na M dvojku v rekordním čase. Tím pádem jsme nakonec stihli přijet do Beau Plan, kde se destilerie Grays nachází, včas.

Na úvod proběhla podobná prezentace pro pozvané barmany, kterou jsme viděli den před tím, s tím rozdílem, že prostředí místního baru nebylo tak rustikální. Tady jsem ochutnal poprvé čistý bílý rum Arcane Cane Crush a musím říci, že jsem byl mile překvapen. Už teď se těším, až ho na jaře přivezeme.

Destilerie Grays se nachází na pěkném místě, kde návštěvníci mohou využít vynikající restauraci a bar a kde mohou navštívit velkoryse pojaté muzeum cukru. Hned po vstupu do první z hal vám vyrazí dech na vodě zakotvená nákladní loď, zpozorníte a jste zvědaví, co je tady na vás dále připraveno. A není toho málo. O historii cukrové třtiny a výrobě cukru se můžete dovědět z dobových listin, grafik a fotografií snad opravdu všechno. To vše je podpořeno i různými projekci. Můžete vidět i pohybuující se obří kola bývalého cukrovaru, parní lokomotivu, která sem přivázela vagony s cukrovou třtinou ke zpracování, i destilační zařízení, na kterém se destiloval rum. Ve zdejších obchodě si můžete zakoupit různé druhy cukru, rumu, knížek, triček, pohlednic a dalších reklamních předmětů.

Destilerie samotná se vždy orientovala na „tradiční rumy“ z melasy. Byly to značky jako Gray's de Luxe, Goodwill, 7 Seas a další a od roku 2005 i New Groove rum, který je určený hlavně pro export.

Pro nás jakožto pro importéra rumů Arcane je důležitá skutečnost, že jsou uloženy ke zrání právě tady a že jsou následně míchány master blenderem Christianem Vergierem.

Christian Vergier je jedním ze čtyř majitelů rumů Arcane a řekl bych, že je velice důležitým členem týmu, protože je mimo jiné zkušeným enologem, který již šestým rokem učí na univerzitě Centre des Eaux de Vie v Segonzacu (Grand Champagne oblasti Cognacu) mimo jiné

techniky zrání a blendingu. Spolupracuje s Grays od roku 1993 a je také master blenderem rumů Rivière du Mat na ostrově Réunion.

To už ale vcházíme do jeho „laboratoře“ plné sudů zrajících rumů. Ty se sice destilují z čerstvé šťávy cukrové třtiny v destilérii Labourdonnais, která se nachází nedaleko odtud, ale následně jsou převezeny sem.

Ochutnáváme čisté full proof rummy, což je moje oblíbená činnost. Nutno říci, že byly skvělé. Čas se ale začal nachylovat, a proto jsem před obědem ještě krátce pohovořil s Thibaultem a Christianem Vergierem.



Rozhovor s Thibaultem de la Fourniérem (TDF) a Christianem Vergierem (CHV) o rumech Arcane

26. 11. 2014 Grays distillery, Mauritius

Co bylo vaším cílem, když jste se rozhodli, že budete vyrábět svou vlastní značku rumu?

TDF: Arcane, znamená Art of Sugar Cane. Z tohoto důvodu bylo naším cílem udělat rum, který bude mít určitou svěžest čisté šťávy cukrové třtiny, již budete cítit v ústech. Chtěli jsme mít svěží rum, který bude lehké pít, ale to ještě neznamená, že je zároveň lehké ho vyrobit. Zpočátku nebylo jasné, že to bude rum z Maurícia, ale během jedné z prvních schůzek naší společnosti jsme se s Christianem, který zná Mauricius 20 let, rozhodli, že by Mauricius mohla být ta správná volba. Christian tady dělal a dělá konzultanta pro některé výrobce, a tím pádem i přesně věděl s kým bychom se na začátku mohli spojit. Navíc má Mauricius specifický terroir, který dodává místním rumům určitou kořenitost a nám se tato stopa zdejšího terroiru zdála zajímavá.

CHV: Hlavním cílem bylo mít dobrou techniku a správnou vizi, čeho chceme dosáhnout. Nejdříve bylo nutné najít destilérii, od které budeme nakupovat destilát. Volba padla na jednu z nejzajímavějších destilérií agricole rumů, palírnu Labourdonnais. Potom bylo nutné najít sklady, kde budeme nechávat rummy zrán. No a protože se starám o sklady zrajících rumů v destilérii Grays, tak jsme se dohodli na skladování právě tady. K tomu ještě využíváme mého sklepa v Burgundsku, kde získáváme ten správný finish.

Pro zrání používáme francouzské a americké dubové sudy. Způsob použití amerického dubu, jak s ním pracujeme my, není příliš obvyklý. Sudy z amerických dubů jsou většinou vypálené, jak je běžné pro zrání bourbonu. My jsme chtěli být odlišní. Nechtěli jsme cítit bourbon a fakt, že je dřevo vypáleno, ale chtěli jsme americký dub čistý, kde můžete cítit mnoho květinových tónů, chuť banánů a tak dále.

Já učím v Cognacu určité techniky na universitě mnoho let, ale tam je používání amerických dubů zakázáno. Já používám stejné techniky, ale s americkými duby.

Část zrání probíhá v místních skladech, které jsi viděl, a část v Burgundsku. Nakonec dojde k závěrečnému blendování v Cognacu. K tomu dochází rok před plněním do lahví.

Jak byste charakterizoval rummy Arcane?

Arcane Cane Crush je vyroben redestilací bílého agricole rumu destilovaného v Labourdonnais na kreolské destilační koloně, která sice pochází z Jihoafrické republiky, ale je skoro stejná jako ty, které se používají na Martiniku v karibské oblasti.

My požadujeme po destilérii Labourdonnais ten nejlepší destilát z čisté šťávy, který jsou schopni na této koloně vyrobit, a potom jej převezeme do Cognacu, kde znám mnoho palíren, a tam ten destilát redestilujeme ještě jednou. Tato sekundární destilace, chcete-li, probíhá na Charentais, tedy kotlíkovém destilačním přístroji, který se používá k výrobě koňaku. Myslím, že jsme první, kdo to udělal. Jedná se o bílý rum k pomalému upíjení, což je stále ještě poměrně unikátní. Bez mé znalosti Cognacu by bylo myslím obtížné to udělat. Lidé tam nejsou vždy všemu nakloněni. To je vlastně i důvod, proč jsme přišli s bílým rumem až po tmavých verzích rumů Arcane. Bylo totiž poměrně obtížné najít tu pravou společnost, která bude náš bílý rum redestilovat. Ve skutečnosti nakonec spolupracujeme s jedním z mých někdejších žáků.

Arcane Delicatissime je krátce zrající rum. Někdy pouze osm měsíců, někdy 12, nebo 16, ale ne příliš dlouho. Záleží to na stáří sudu. Co sledujeme u Arcane Delicatissime, je zachování charakteru bílého rumu a krátkým pobytem v sudu který má pouze dodat trochu sladkosti a jemnosti.

Arcane Extraroma je odlišný. Jedná se o rum připravovaný technikou solera. Nejstarší složky jsou z roku 1999,



Christian Vergier

2001, 2004 a dále tam jsou samozřejmě víceméně všechny mladší ročníky. V roce 2011, kdy jsme začali prodávat, byly nejstarší složky v této láhvi staré 12 let, proto jsme to uvedli na hrdle láhve. Necháváme také minimálně tři roky zrát sirup z tmavého třtinového cukru, který je blendován s naším 35% rumem. Tento sirup je přidáván do rumu Arcane Extraroma tři až šest měsíců před láhvováním. Je to skoro přesně ta stará technika, která se používá při výrobě koňaku. Tato část výrobního procesu se provádí rovněž u mě v Burgundsku.

Takže základ je odtud, ten je následně poslán do Cognacu, další část pochází z Burgundska a vše se blenduje v Cognacu.

Kde spatřujete hlavní rozdíl mezi Delicatissime a Extraroma rumy Arcane?

TDF: Chtěli jsme mít pro trh dva různé typy rumů. Delicatissime je rum s krátkou dobou zrání ve francouzském a americkém dubovém dřevě. Chtěli jsme zachytit typičnost mauricijského ostrova. Jsou v něm patrné tóny čerstvé cukrové třtiny, lehký náznak dřeva a kořeněnost. To je Mauricius. Chtěli jsme cuvée, které bude reprezentovat zdejší terroir, možná trochu více, abychom mohli lépe zachytit a sdělit, co je typické pro Mauricius. To mohou ocenit i mixologové. Když připravíš například klasické mojito s Arcane Delicatissime, tak kořenitostí a strukturou tohoto rumu dosáhneš něčeho, co je opravdu osobité. Mojito čas-to chutná jako mátová limonáda než jako cokoli jiného.



Thibault de la Fournière

Dále jsme chtěli mít speciální blend pro obchody s destiláty, kde není často dost prostoru pro všechny značky. Extraroma je podle nás plnější a ovocnější než některé konkurenční rumy. Na trhu jsou rumy tři roky, pět let, sedm let staré, ale mnohdy mezi nimi není patrný rozdíl. To, co je naší výhodou, je Christianova zkušenost, dělá rumy tady, dělá rumy v Karibiku* a zároveň je výrobcem vína. Naším cílem bylo s jeho pomocí vyrobit něco trochu odlišného.

** Christian Vergier spolupracuje 12 let s destilériemi La Mauny a Trios Rivières na ostrově Martinik v Karibiku.*

Jak dlouho zraje Arcane Extraroma blend technikou Solera?

CHV: Začali jsme na pěti šesti letech a teď bychom rádi dosáhli 10 let.

A jaké máte plány do budoucna?

TDF: První týden v říjnu jsme uvedli na trh nový produkt, kterým je mauricijský rum Beach House Spiced. Není to kořeněný rum, který je běžně na trhu, není primárně určen do koktejlů. Můžeš ho pít spíše čistý. Je hodně ovocný s chutí pomerančů, mandarinek atd.

Založili jsme společnost Ódevie Creative Spirits, protože chceme uvádět na trh odlišné destiláty než ty, které jsou běžně na trhu. Budeme například vyrábět gin, který je už skoro hotov a se kterým půjdeme na trh v květnu nebo červnu.



Kde se bude destilovat?

CHV: V Cognacu.

TDF: Po ginu můžeme přijít s whisky, s koňakem a dalšími destiláty, ale vždy chceme být odlišní. Napodobovat existující produkty pro nás není zajímavé a myslím, že je to nudné pro každého. Také chceme mít jasný marketing. Když se dnes podíváš na mnohé reklamy na rum, tak uvidíš všude palmy a podobné věci. Máme cukrovou třtinu. Když půjdeš za výrobcem vína, bude mluvit o vinicích a o hroznech. Našimi hrozny je cukrová třtina.

Když se budeme bavit o dalších verzích rumu Arcane, které byste v budoucnu chtěli uvést za trh, tak tam rozhodnutí ještě nepadlo?

TDF: Bavíme se o tom a hledáme ten správný produkt. Christian testoval různé vzorky...

CHV: Myslím, že to bude něco z toho, co jsme dnes ochutnávali. Možná nějaké exotické dřevo...

TDF: Uvidíme, ale nespěcháme, nedávno jsme uvedli na trh Arcane Cane Crush a teď Beach House.

Beach House je zatím dostupný pouze ve Francii?

TDF: Ano, všechny produkty nejprve testujeme ve Francii a potom jdeme i na další trhy. Myslím, že je dobré takto postupovat. Beach House rumu se prodalo za dva měsíce 6000 láhví a lidé o tom začínají mluvit a chatovat na netu.

Jak je vlastně Beach House rum vyráběn?

Základem pro rum Beach House Spiced je tradiční rum z melasy, vyrobený v destilérii Grays. Nemůžu samozřejmě prozradit recept, ale jsou použity přírodní extrakty místních druhů ovoce a koření. Sladidlem je starý sirup smíchaný s agricole rumem zrajícím dva roky v dubových sudech.

Následoval vynikající oběd, digestiv, káva a potom už bylo nutné vzbudit koně pod kapotou. Další cíl byl před námi, tentokrát destilerie Labourdonnaise. Thibault se tam snažil dovolat, aby nás ohlásil, ale marně. No uvidíme, říkali jsme si, snad tam někoho najdeme.

Na místo jsme přijeli po 15 minutách jízdy. Jednalo se o zámek z roku 1859, který je situován v zahradách s mnoha exotickými stromy a květinami. Nedaleko něho se nachází destilerie, která se jmenuje Rumerie des Mascareignes a je postavená v roce 2006. Normálně je v provozu od června do prosince, tedy v době sklizně cukrové třtiny, ale my jsme měli zrovna smůlu. Stávka pracujících na polích se projevila i tady. Destilerie stála a já jsem byl nakonec rád, že jsem si ji mohl alespoň zvenku vyfotit.

Značky, které se tady vyrábějí a plní do láhví, se jmenují Rhumeur, a La Bourdonnais. Rum pro značku Arcane se destiluje z čerstvé šťávy cukrové třtiny právě tady, ale jak jsem se již zmiňoval, putuje odtud v sudech do skladů destilerie Grays, kde zraje a je blendován.



© Odevie

PREMIUM
WHITE RUM

Smooth and Fruity

The
ARCANE
art of pure fresh cane

MAURITIUS

PREMIUM
WHITE RUM

CANE CRUSH

DOUBLE DISTILLED PURE CANE



Blížil se večer a my jsme měli před sebou ještě cestu na jih ostrova do Rezavého pelikána. Nejprve jsme se ale chtěli podívat k moři, abychom věděli, jak tady na severozápadě vypadá pobřeží. Jeli jsme na blind, a když už jsme se k moři dostali, nebylo to tam zrovna nejmalebnější. S rájem u nás na jihu se to nedalo srovnat. Jediné, co tu stálo opravdu za to, bylo nějaké hinduistické obřadní místo přímo na břehu moře se sochami Brahmy, Šivy, Ganéši, Hanumána a dalších v nadživotní velikosti. Zapadalo slunce a v průhledu za těmito sochami byl vidět mladý rybář, chytající na udici ryby stojící po kolena ve vodě. Mohla z toho být dobrá fotka, kdyby mi zrovna v ten moment neodešel objektiv. Tedy ne že by ho to se mnou už ne bavilo a šel za jinými objektivy, ale zkrátka potměl a už se s ním nedalo nic vyfotit. Vyměnil jsem ho za teleobjektiv, ale mezitím šel rybář domů a já jsem na focení musel mít úplně jiný odstup.

Začal jsem si uvědomovat, jak problematické bude pořizování fotodokumentace po zbytek našeho pobytu tady na Mauriciu a následně na Réunionu, když vtom přišla nějaká skupinka lidí mezi ty sochy. Jedna paní, asi obdařená nadpřirozenými silami, postupně ty lidi začala začarovávat nebo uzdravovat. Příkladala jim hořící kokos, ale třeba i hořící limety na čelo a potom jimi obkroužila celou postavu. Trvalo to docela dlouho a lidí tam byla celá řada. Byl čas vyrazit.

Když jsme na zpáteční cestě projížděli Port Louis, říkal jsem Manuele, že mi něčím připomíná Kapské Město v Jihoafrické republice. Byl to jenom náznak, určitá dispozice přístavu, výškových budov a hor v pozadí. Byl jsem velice překvapen, když jsem se potom dověděl, že Port Louis bylo prý kdysi postaveno podle vzoru Kapského Města.

Do penzionu Rusty Pelican jsme dorazili až za tmy. ■



Další den nás měl čekat Bruno Le Merle v destilérii Chamarel, ale našel jsem od něj zprávu, že by se mu více hodil až následující den, a tak byl čas na poznávání mauricijské fauny. Různé druhy ptactva byly k vidění všude kolem, gekony jsme měli na terase i v pokoji, psy jsme našli každý den ráno ve stínu pod autem, teď byl ale čas na něco nevšedního. Jirka Bauer nám doporučil výlet lodí za delfíny. Odjezd byl v šest ráno a že to prý stojí zato. Vyrazili jsme malým motorovým člunem do jedné zátoky, kde prý jsou delfíni na 99% každý den v roce. A zřejmě to byla pravda, připluli jsme na místo a viděli jsme hřbetní ploutve delfínů. Obuli jsme naše ploutve, nasadili šnorchl a skočili do vody. Chvilí jsem nic na dohled neměl, ale potom se kolem mě prohnanli dva delfíni „nadvukovou rychlostí“ ve směru, kam jsem plaval. Dál se ještě chvíli nic nedělo, ale vzápětí připlulo k hladině hejno delfínů, aby po chvílce zase mizelo v hlubinách. Chvilí jsem se je snažil sledovat a nakonec se mi to povedlo. Delfíni připlavali a byli všude kolem mě, na hladině i dole pod ní, napravo, nalevo, zkrátka všude. Chtěl jsem se jich dotknout a několikrát se mi zdálo, že se mi to snad i povede, ale vždycky, když mi chybělo pár centimetrů, jakoby nastartovali na zlomek vteřiny jiný rychlostní stupeň a byli pryč. Byla to nádhera, jeden z nejlepších zážitků v životě. Jirka měl pravdu. Vrátili jsme se do La Gaulette a ověřili jsme si, že „ranní ptáče dál doskáče“. Bylo teprve devět hodin. Po snídani u místního Inda v bistru Liverpool, mimochodem velkého fanouška Vládi Šmicera, jsme se vydali za krokodýly a sloními želvami. Minuli jsme Rhum Shed i destilérii Saint Aubin a dorazili jsme do krokodýlí farmy La Vanille. Tady jsme viděli nejedno zajímavé zvíře.

Krokodýli a aligátoři byli samozřejmostí, vynikající byl netopýr „ovochák“ z ostrova Rodriguez. Ten prý má v oblíbě hlavně mango, které požírá se semínky, a ta následně přirozenou cestou distribuuje a tím mangovnický vlastně rozsévá. Sloní želvy byly opravdu gigantické a měli jich tam úctyhodných 500 exemplářů. Další pěkný výlet a další návrat na základnu.

Bruno Le Merle nám nabízel, že nás vyzvedne a do destilerie i zpátky přiveze. S díky jsem odmítl. Jednak jsme přece měli auto a také jsme věděli, jak se do destilerie dostaneme. V 10 hodin jsme byli na místě. Zastavil jsem asi 300 metrů před palírnou, abych si ji mohl vyfotit. Obloha byla zbarvena do šedostříbrné a kouřící komín destilerie vypadal krásně. Několik fotografií a rychle na smlouvenou schůzku. Bruno nás přivítal a začal s výkladem o historii a současnosti výroby rumu na Mauriciu. Hned jsem poznal, že ho tahle problematika zajímá a baví.

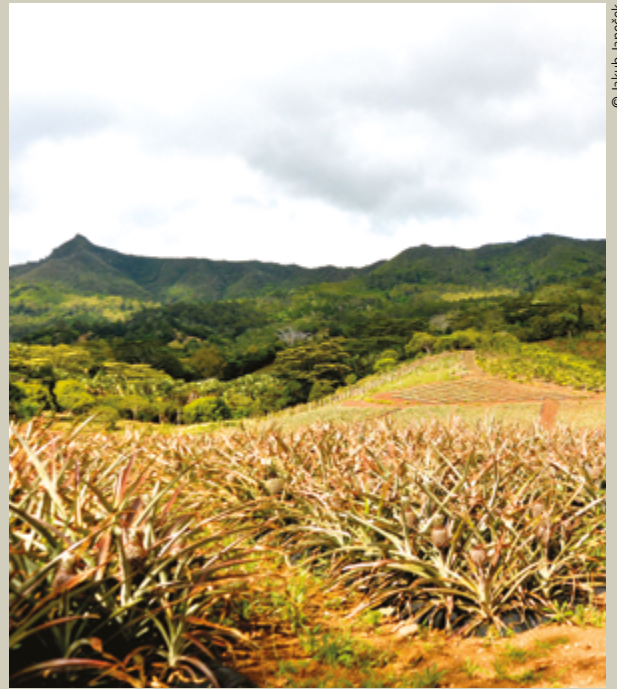
Destilerie Chamarel byla uvedena do provozu v roce 2008. Jedná se o palírnu, která se nachází na jihozápadě ostrova. Rum je zde vyráběn pouze z fermentované čisté šťávy cukrové třtiny (ne z melasy), což dává zde vyráběným rumům specifickou vůni a chuť.

V Chamarelu jsou během výrobního procesu využívány sofistikované postupy, které chrání životní prostředí. Všechna třtina pochází z vlastních plantáží, což je mezi výrobci rumu poměrně unikátní. Vyrábí se zde 200 000 litrů 50 % destilátů ročně a vše je zde podřízeno výrobě rumů nejlepší možné kvality.

Destilerie Chamarel je také populární mezi turisty. Ročně jich sem zavítá kolem 100 000. Je o ně dobře postaráno a během prohlídky je jim názorně vysvětlena výroba zdejších rumů. Mohou vidět cukrovou třtinu, její rozemletí, fermentaci a následnou destilaci jak na dvou kotlíkových destilačních zařízeních, tak na kreolské destilační koloně. Po prohlídce je na řadě ochutnávka a v přilehlé podnikové prodejně si potom mohou koupit tu verzi rumu, která jim nejvíce vyhovovala. Komu během prohlídky vyhládne, může se najíst ve zdejší restauraci L' Alchimist, která má 80 míst a jsou v ní připravovány fantastické gastronomické zážitky. To byl také náš případ. Najedli jsme se excelentně, vždyť nám také vařil šéfkuchař s michelinskou hvězdou.

Po prohlídce destilerie nás vzal Bruno na malý výlet, během kterého jsme u vyhlídky, která připomínala obří důl v Krkonoších, ochutnali čerstvě vylisovanou šťávu z cukrové třtiny a viděli volně pobíhající divoké prasátko. Jeho maminku ani tatínka našťěstí nikoli. Následně jsme se vydali k významnému hinduistickému poutnímu místu, kterým je na Mauriciu Grand Bassin neboli Ganga Talao. Sem se každý rok vydávají statisíce hinduistů, aby uctili boha Šivu během svátků Maha Shivaratri.

Vrátili jsme se k destilérii, rozloučili jsme se s Brunem a vypravili jsme se na poslední zastávku našeho pobytu na Mauriciu před odletem na Réunion. Byla to destilerie Medine a baobab stojící nedaleko ní. Destilerie Medine





se nachází na západě ostrova poblíž pláže Flic en Flac a vyrábějí se zde tradiční rumy od roku 1926. Patří mezi ně například White Diamond, Green Island nebo Blue Bay B. V roce 2010 byl na světový trh uveden rum Pink Pigeon a v roce 2013 Penny Blue.

Bylo již po běžné pracovní době a žádnou schůzku jsem domluvenou neměl, proto jsem se spokojil s tím, že vím, kde se destilerie nachází a jak to vypadá přímo na místě. Udělal jsem pár dokumentárních fotografií a vyrazili jsme k domovu. Poblíž výjezdu na hlavní silnici A3 stál osamělý baobab, sice jiný druh, než jsou ti známí obři na Madagaskaru, ale baobab to byl.

Co říci k Mauriciu závěrem? Je to pěkný ostrov, kde jsou příjemní lidé většinou Indického původu (2/3 obyvatelstva, zbytek jsou převážně míšenci, 4% jsou francouzsky mluvící obyvatelé evropského původu a 2% obyvatel mají původ v Číně). Oproti lidem z Madagaskaru žijí rozhodně v blahobytu, což poznáte na oblečení které nosí, autech ve kterých jezdí, jak bydlí a kde nakupují. Supermarkety, McDonald's i docela dost lidí s nadváhou, to všechno tady už je, stejně jako předimenzované letiště připravené na daleko větší nápor turistů než který sem každoročně přilétá. Zlí jazykové tvrdí, že v tom má

prsty vláda a korupce, což je další paralela s vyspělým světem. Pokud by se vyspělost jednotlivých států měřila mírou korupce, potom by na tom například naše země byla zaručeně o poznání lépe, než ve skutečnosti je.

No a co se týká rumů, tak jsem se vám snažil historii a současnost Mauricijské rumové produkce přiblížit a popsat všechny rumové destilerie. Jediná kterou jsem již nestihl navštívit je destilerie Oxenham. Kořeny této společnosti, která se dlouhá léta orientovala na výrobu vína z importovaných hroznů a distribuci vína z Jižní Afriky a Francie sahají zpět do roku 1932. V roce 1987 získala licenci a začala destilovat brandy, rum a jiné destiláty. Vyrábí rumy pod označením Fregate a Bougainville a v roce 1988 se stala zástupcem společnosti Whyte & Mackay na Mauriciu.

Se vzestupem popularity rumů se dnes můžete na trhu setkat s mnoha značkami Mauricijských rumů o kterých tady řeč nebyla. Některé destilerie zkrátka destilují a prodávají a obchodníci lahvuji etiketují a vymýšlí příběhy. Často se bohužel může jednat o hezky zabalené rumy nevalné kvality. Proto je jako vždy nutné se vzdělat, ochutnávat a nakonec se správně rozhodnout. Pokud vám náš časopis v tomto rozhodování může být užitečný, je potěšení na naší straně. ■



R É U N I



ON





Po krátkém letu z Mauricia jsme si s Manuelou na letišti Rolanda Garrose půjčili auto a vyrazili jsme přes hlavní město Saint-Denis po západní straně ostrova dolů směrem na Saint-Louis do La Saline-les Bains. Tady v hotelu LUX byli ubytováni všichni finalisté soutěže Nikka Perfect Serve 2014 a zároveň to bylo místo, kde se o dva dny později odehrálo samotné finále. Sympatický hotel LUX, který se nacházel přímo na pobřeží, byl vlastně takový komplex menších dřevěných na bílo natřených domečků o čtyřech apartmánech, se vším komfortem, který zdejší hosté od podobného typu ubytování mohou očekávat. Jednalo se o poměrně rozlehlou lokalitu s pěkným bazénem, proti žralokům zabezpečenými plážemi, venkovní restaurací, barem a dalšími vymoženostmi.

Ubytovali jsme se, dali jsme se trochu dohromady a vyrazili jsme přes Saint-Pierre do Grand Anse, kde společnost La Maison Du Whisky pořádala v hotelu Palm festival Whisky Live and Fine Spirits 2014. Dálnice kopírovala pobřeží, a tak jsme mohli obdivovat krásu zdejšího pobřeží s pěnicími příboji úžasně modrých vln indického oceánu. I přesto, že se zde není příliš radno koupat v moři a oddávat se vodním radovánkám, a to kvůli častým případům napadení člověka žralokem bělavým, viděli jsme poměrně hodně surfařů, bezstarostně křičících místní zálivy. Jak jsme se později dověděli od jednoho z pořadatelů zmíněného whisky festivalu a zároveň vášnivého surfaře, tak prý média trochu příběh žraloků u břehů Réunionu přibarvuji. Pokud prý neriskujete a nechodíte do moře v šest ráno a mezi pátou a šestou hodinou večer, tak tam prý žraloci nejsou... Neměli jsme sice důvod nedůvěřovat místnímu rodákovi, ale přesvědčit jsme se o jeho tvrzení raději nešli.

To už jsme však přijížděli na parkoviště hotelu Palm, který vyhlížel ještě o něco luxusněji než LUX.

Veliký nápis Whisky Live 2014 podél přístupové cesty nám ukazoval směr, kterým se máme vydat ke vstupu. Prošli jsme recepcí dovnitř, ale vlastně jsme byli pořád venku. Whisky Live se totiž odehrával na travnatých

prostranstvích kolem bazénu, odkud byl krásný výhled z útesů na moře. To už se k nám ale blížil Thierry Benitah*, organizátor tohoto festivalu. Přivítali jsme se a dověděli jsme se, kde najdeme Lucu Gargana, Stana Vadrnu a další známé tváře. Po krátké zastávce u Stana, který míchal perfektní Nikka Manhattan zástupům čekajících, jsme našli italskou enklávu. Po delší době opět spolu s Lucou a Danielem, až na mého společníka Jirku kompletní sestava památné výpravy na Haiti. Hezký moment přivítání. Kousek od nás míchal koktejly další Ital, pan barman Dom Costa. Pozdravili jsme se i s Emiko Kaji, která nás prováděla na našem výletě po Japonsku. Ta tady prezentovala Nikka Whisky.

Tento jednodenní festival se na Réunionu nekonal náhodou, jak jsme vás informovali v 10. čísle našeho časopisu, má tady Thierry Benitah obchod La Maison du Whisky stejně jako v Paříži a v Singapuru a francouzské ostrovy jsou pro něho důležitým trhem s velkou spotřebou destilátů. Celá akce byla dobře zorganizována a přišlo se na ní podívat mnoho lidí. Ti měli možnost ochutnávat různé whisky i jiné kvalitní destiláty a koktejly z nich připravované vynikajícími barmany. Navíc se mohli i něco zajímavého dovědět. Od toho tady byly připraveny třičtvrtěhodinové prezentace předních odborníků z branže. Yann Leclair v pořadu Odkaz domu Walker prezentoval bezmála 200letou historii whisky Johnny Walker.

Luca Gargano, autor knihy Atlas Rumů, hovořil o své nové klasifikaci rumů a ikona mezi autory písciemi o whisky a jiných destilátech Dave Broom měl prezentace dokonce dvě. První se týkala 80. výročí Nikka Whisky a odkazu Masataka Taketsuru a druhá s názvem Lekce Whisky se točila kolem jeho nové knihy nazvané Manuál Whisky. Jak Luca, tak Dave Broom nakonec ještě své knihy podepisovali a pěkná akce v úžasném prostředí byla zakončena ohňostrojem, který nám připomněl nezadržitelně se blížícího Silvestra.

* Thierry Benitah je majitelem společnosti La Maison du Whisky. Rozhovor s ním můžete najít na www.warehouse1.cz v 10. čísle našeho časopisu.





LUCA GARGANO

Nová klasifikace rumů.

Dne 30. 11. 2014 se ptal na ostrově Réunion Jakub Janeček. Foto: © LMDW

Viděl jsem, že dlouho připravovaná a avizovaná kniha Atlas Rumů z jaribské oblasti již vyšla. Kdy byla uvedena na trh?

Bylo to 24. září.

Jsi spokojen s výsledkem, je všechno tak, jak sis přál, aby bylo?

Ne tak docela. Na začátku to mělo být 190 stran, nakonec jich bylo 300, ale již nebylo možno na poslední chvíli o tolik navýšit rozsah, protože papír byl již nakoupen, a tak má kniha stránek jenom 224. To znamená, že chybí skoro 80 stran. Úvodní slovo a některé další části byly

ořezány. Celkově to ale není špatné. Nemohl jsem sice napsat všechno svým srdcem, protože jsem součástí byznysu, což znamená, že jsem nemohl napsat, že je ta a ta destilerie špatná. Je to bez komentářů, ale napsal jsem všechno. Například že destilerie JM dala do svých skladů v roce 1998 klimatizaci. Neodsoudil jsem to, ale napsal jsem, že to bylo kontraverzní rozhodnutí. Hlavním cílem této knihy bylo oddělit ty výrobce, kteří mají destilerii, a ty ostatní. V Karibiku je pouze 52 destilerii s kouřícími komíny. Ty jsou v knize. Pokud nenajdeš v knize nějakou značku, znamená to, že nemá destilerii. Dále je tam historie cukrové třtiny a rumu na každém z karibských ostrovů a to bylo takto popsáno, myslím, poprvé.

A jak se tvá kniha prodává?

Prodává se slušně, první měsíc se prodalo 10 000 knížek. Teď se dělá dotisk asi 4 000 knih a potom přijde v březnu na řadu druhé vydání, které by již mělo být kompletní.

Jak jsi spokojen s vývojem povědomí lidí o Clairinu?

Vyvíjí se dobře, i když je Clairin pro svět ještě dítě. Ve Francii jsme představili Clairin na konci léta a setkali jsme se s velkým zájmem. U Clairinu je nutné pochopit, že existuje mnoho odlišných druhů, tak jako je tomu například u Cachaçy. Problém může nastat, pokud se Clairin stane příliš populárním, potom přijde na trh mnoho průmyslových clairinů nevalné úrovně.

To znamená, že bude dobré a nutné se zajímat o to, kdo jakým způsobem svůj Clairin vyrábí.

Ano, přesně tak.

Na Haiti proběhl také první Rum Fest, jaký byl?

Byl velmi špatně zorganizován. Bylo to poprvé a organizovala ho nějaká promo agentura Madame Djunelle Isidor, ale byly tam důležité osobnosti z USA, ze Španělska, Itálie, Ian Burrell a všichni a Clairin Sajous vyhrál hlavní cenu. Nebyla tam sice taková konkurence, ale stejně.

Teď je mým cílem zorganizovat první barmanskou soutěž s Clairinem.

Kdy by se ta soutěž měla uskutečnit?

Doufám, že příští rok v listopadu.

Včera jsem se měl možnost zúčastnit tvého Master Classu na téma klasifikace rumu, který proběhl v rámci Whisky Life 2014. Mohl bys našim čtenářům říci, jak v současnosti děláš a hodnotíš rumy?

Podle mého názoru je možné rumy dělit dvojitým způsobem. Za prvé na základě autenticity a potom podle stylu rumu. Možná jsem prvních 20 let mluvil o španělském, francouzském, anglickém a Demerara stylu. Dnes si myslím, že to není úplně správně. Například destilerie River Antoine v Granadě vyrábí agricole rumy a přitom se jedná o ostrov, který patřil řadu let Anglii, stejně je to s destilérií Schillingford na ostrově Dominika. Proto si myslím, že španělský, francouzský, anglický styl atd. je stará klasifikace.

Za prvé se tedy nejedná o klasifikaci kvality, ale autenticity. Musíme rozdělit rumy, které jsou pouhými etiketami, ze kterých nepoznáte, odkud pochází. To je nejnižší stupeň, můžeme ho třeba označit jednou hvězdičkou nebo na stupnici A, B, C, D, E ho můžeme raději označit jako E, protože hvězdička může působit dojmem, že je to dobrý produkt. Potom jsou výrobci, kteří kupují vyzrálý rum a lahvuji. Takové rumy je možné označit dvěma hvězdičkami nebo jako stupeň D. Potom jsou tu tři hvězdy neboli stupeň C – to jsou destilerie, které nechávají rumy zrát a následně je lahvuji, ale nepoužívají základní surovinu pro výrobu svých rumů ze země, odkud pochází. To je úroveň C, protože sice najdeš na etiketě Saint Lucy rum,

ale ve skutečnosti je vyroben z melasy z Guyany nebo odkud... Dobře, ale alespoň mají destilerii a to je důležité kritérium pro mě a mou knihu. Dnes se lidé mnohdy nedovědí, jestli nějaký konkrétní rum pochází z jedné destilerie, nebo mnoha destilérií. Pokud má výrobce destilerii, základní surovina pochází ze země původu, kde probíhá destilace, zrání a lahvování, je možné udělit čtyři hvězdy, nebo ho označit za rum stupně B, a pokud má výrobce ještě k tomu své plantáže, jedná se o rum s pěti hvězdičkami neboli rum úrovně A. Tato klasifikace je pouze o autenticitě, ale ta je také důležitá.

Co se týká opravdové klasifikace, tak se domnívám, že nikdy nebudou existovat oficiální legální klasifikace, protože rumy pocházejí z mnoha různých zemí, stojí za nimi různé obchodní zájmy. Mezi profesionály si ale myslím, že může být používána moje klasifikace, protože pomůže rumu zaujmout správné místo ve světě destilátů a může pomoci i při seriózních soutěžích. Pro mě jsou to za prvé Pot Still rumy, které osobně nazývám Pure Single Rumy. Můžeš jim říkat, jak chceš, ale jsou to rumy 100% pocházející z destilace na pot stillu. To znamená řemeslný rum, který je bohatý na kongenery a nealkoholy, což není jediný faktor, ale je to faktor, který je důležitý pro zrání a může zrát velmi dobře jako Pure Single Malt. Potom je kategorie Single Blended, což je jiné než u whisky, protože existují důležité destilerie, které mají Pot Still i destilační kolonu, jako Diplomático, Appleton, Demerara distillers a další. Jedná se o směs rumů vyrobených na kotlíkovém destilačním zařízení a v destilační koloně. Výrobci mohou používat různý poměr rumů destilovaných na pot stillu a v koloně.

Potom je kategorie rumu, který je vyroben v kontinuální destilační koloně. Tady je možné udělat ještě subkategorii mezi tradiční řemeslnou kolonou a průmyslovou kolonou, protože je rozdíl, když máš kontinuální kolonu, Coffeyho destilační kolonu nebo třikolonovou průmyslovou kolonu, která produkuje etanol. Dále je kategorie zemědělských neboli agricole rumů, protože se jedná o jiný vstupní materiál, čerstvou šťávu z cukrové třtiny a kreolská destilační kolona je řemeslným destilačním zařízením. No a nakonec kategorie ochucených rumů. Tímto dělením si myslím, že je snadné rumy zařadit a pomalu nechat porozumět této klasifikaci i spotřebitele. Lidé postupně pochopí, že pokud je rum vyroben na pot stillu, nebo když spadá do kategorie Single blended, může vzniknout zráním velmi zajímavý rum a jistě zajímavější než ten, který byl vyroben na industriální destilační koloně. Jak můžeš prodávat rum za 1000 EUR, který je sice pěkně zabalen, ale byl destilován na koloně, která produkuje etanol, který necháš zrát 10 let...

Pokud chceš mluvit o reálném přehledu kvality, je zapotřebí zohlednit mnoho dalších faktorů. Není možné mluvit pouze o autenticitě a destilaci. Musíme posoudit mnoho dalších faktorů. Pokud chceme posuzovat destilerii nebo produkt, tak posuzujeme zaprvé vstupní materiál, jestli se jedná o šťávu z cukrové třtiny nebo melasu, jestli se jedná o hybridy nebo ne, jestli je organický nebo ne. Za druhé posuzujeme fermentaci neboli kvašení, protože je veliký rozdíl mezi divokou fermentací a kvašením za použití vybraných kvasinek. Diváme se na dlouhou nebo



krátkou dobu fermentace, což je převlece důležitý rozdíl. Také musíme posoudit poměr mezi skladem sudů a ročním prodejem zrajících rumů té které konkrétní destilerie. Destilerie může mít 300 000 sudů zrajících rumů, ale když bude prodávat 40 milionů láhví, bude mít zásobu pouze na rok. Proto je ten poměr velmi důležitý. Musíme také posoudit dřevo, které je použito pro zrání. To jsou všechno faktory, které je potřeba posoudit, pokud chceme pozpůsobit destilerii a rumy v ní vyrobené.

Myslím, že to je přesnější klasifikace než dělení podle vlivu jednotlivých zemí...

Ano, když se podíváš na Diplomático, jedná se o Single Blended, Havana je rumem z industriální kolony. Je tam tolik odlišností ve stylech... Dalším důležitým bodem je zrání v tropickém podnebí.

To znamená, že je zapotřebí zohlednit evaporaci neboli vypařování a jeho vliv na cenu?

Ano, za prvé, pokud je andělský podíl čtyřikrát vyšší, cena musí být naprosto odlišná a potom, moje osobní zkušenost s Rhum Rhumem, kdy jsem zjistil, že je esterifikace v Karibiku daleko rychlejší, ale dává zároveň více komplexity. Možná, že když necháme zrát rum čtyřikrát déle, získáme úplně jiný produkt. Musíme zohlednit také terroir, jsem přesvědčen, že Rhum Rhum který bychom vyrobili na Guadalupu, bude úplně odlišný.

Řekni nám na závěr ještě něco o tvém novém projektu.

Můj nový projekt se jmenuje Habitation Velier, house of pure single rum, rád bych vybral pouze velmi dobré rumy vyrobené na kotlíkovém destilačním zařízení. Začal bych bílými a pokračovat chci se zrajícími rumy. Cílem je najít rumy šest let staré zrající v tropech, kde šest let je ideální doba pro zrání, kdy mají rumy výjimečné kvality, ale zároveň jsou ještě dostupné. Protože moje edice Caroni a Demerara jsou v malých sériích a nejsou dostupné pro

každého. Bude zajímavé najít opravdové produkty, jako Clairin, který je prvním příkladem.

Které destilerie jsou tedy ve tvém hledáčku, aby se staly dodavateli pro Habitation Velier?

Není tolik výrobců, kteří destilují na pot stilllech a já musím jít tam, kde pot still mají. To znamená Demerara distillers, Diplomático, Four Square, Santa Lucia distillery, Rhum Rhum, Jamajka...

Na Jamajce to bude Worthy Park?

Ano, ale já bych chtěl na Jamajce najít i opravdu staré rumy a to není snadné.

A kdy přijedeš do Prahy?

Rád bych znovu přijel, až bude příležitost.

No tak něco musíme vymyslet. Dom Costa mi říkal, že má nějaký rumový Master Class pro barmany a Daniele Biondi je na cestě do Prahy už tři roky.

Proč ne, myslím, že super premium kategorie mezi tmavými rumy již existuje, ale když budeme mluvit o bílých agricole rumech a těch, které jsou vyrobeny na Pot Stillu a jejich využití v mixologii, může to být velmi zajímavé. Dnes je trochu tabu použít v Daiquiri bílý pot still rum, nebo agricole, ale když ochutnáš starý Bacardi rum z roku 1940, je daleko voňavější než dnes. A já si myslím, že Daiquiri není vodka koktejl, ale rum koktejl. Lidé si dnes myslí, že je to proti tradici, říkají, že Daiquiri bylo původně vyrobeno s kubánským rumem, ano, ale ten kubánský rum chutnal úplně jinak. Můžeme pro zajímavost v Praze otevřít láhev Bacardi z roku 1940 a udělat Daiquiri.

To by mohlo být zajímavé. Těším se už teď a děkuji za rozhovor.

Potěšení je i na mé straně, jako obvykle



NIKKA PERFECT SERVE 2014

一期一会

Ichi-go Ichi-e

◀ ◀ OMAKASE ▶▶

1 / 12 / 2014

RÉUNION · HOTEL LUX

Na další den byl na ostrově Réunion naplánován výlet, který měl sloužit jako relaxační před velkým dnem, kterým bylo finále barmanské soutěže Nikka Perfect Serve 2014. Dvanáct vítězných barmanů z Evropy, včetně našeho Kryštofa Hordiny se sešlo právě tady v Le Carry's baru hotelu LUX, aby se utkali o celkové prvenství, které stejně jako druhé místo znamenalo kromě prestižního úspěchu také all inclusive cestu do Japonska zahrnující návštěvu obou destilérií, ve kterých se Nikka Whisky vyrábí. (Nejen této japonské whisky bylo věnováno 10. číslo našeho časopisu, které můžete nalézt a číst na www.warehouse1.cz).

Relaxační výlet to byl ve velkém stylu. Ráno pro nás přiletěly vrtulníky. Posádku toho našeho tvořily vedle zkušeného pilota ještě Luca Gargano, Dom Costa, Manuela a já. Kdo už měl v životě to štěstí, že vrtulníkem letěl, tak ví, o co se jedná. Je to zkrátka jedinečná možnost, jak ve velmi krátkém časovém úseku můžete docela detailně vidět, co se pod vámi děje. Nasadíte sluchátka, vznesete se vertikálně jako ve výtahu do výšky a let začíná. Nejprve jsme kopírovali úchvatné pobřeží, od kterého jsme se potom vydali směrem do vnitrozemí ke kráteru jedné z neaktivnějších světových sopek, vulkánu Le Piton de la Fournaise, vysokého 2630 metrů nad hladinou moře a ještě daleko více pod ní. Vrtulník kopíroval terén, a tak bylo možné z blízka pozorovat pukliny na povrchu stejně jako menší krátery kolem toho hlavního, který měří v průměru něco kolem kilometru a je hluboký až 300 metrů. Přenesli jsme se přes něj,

ještě jednou jsme ho obletěli kolem dokola a pokračovali jsme nad měsíční povrch planiny des Sables. To už jsme se ale blížili k deštnému pralesu, s nejvyšším ročním úhrnem srážek na světě, věčně zelené Takamace a zdejším kaskádovitým vodopádům se stejnojmennou přehradou a vodní elektrárnou. Vle-

těli jsme do kaňonu, kde po obou stranách padaly dolů proudy vody. Pilot zastavil na místě, aby vzápětí stroj naklonil a změnil směr a vznesl se nad další úžasnou přírodní scenérii. Úchvatná podívaná, během které si uvědomíte rozmanitost a krásu tohoto ostrova. V řece pod námi si užívali lidé na kajacích a nedaleko nich jsme šli na přistání. Bylo to v místě, kterému se říká Kokosový ostrůvek. Tady se u řeky Marsouins nachází restaurace a bar Les Letchis s vynikající kreolskou kuchyní, neuvěřitelným výběrem skvělých destilátů, ambientní atmosférou uprostřed zeleně a lehátky na dřevěném molu pod stromy obalenými liči. V osvěžující vodě této horské řeky jsem se vydržel celé hodiny koupat, plavat a potápět se. V jednu chvíli jsem uviděl na dně mezi kameny něco červeného. Bylo to ze stromu spadlé a „utopené“ liči, stačilo ho jen oloupat a sníst. Ráj na zemi.

Aperitiv si přímo u baru mohl objednat kdo jaký chtěl. Moje volba padla tematicky na Nikka highball, což je Nikka Whisky s ledem a sodou. Potom už se podával oběd, humři, kuřecí nebo rybí kari a vynikající saláty. Po obědě ještě káva, desert a potom už zpátky do hotelu. Tentokrát už ne vrtulníkem, ale novými Land Rover Sport.



Je 1. prosince a den D je tady. Večer bude jasné, kdo se po dvou kolech barmanské soutěže s Nikka Whisky podívá do Japonska. Jména finalistů a země, které reprezentují, jsou následující:

Simon Chollet, Paříž, Francie – **Ernest Reid**, Londýn, Velká Británie – **Maciej Szymanski**, Varšava, Polsko – **Nick Baeyens**, Gent, Belgie – **Yannick Combot**, Saint-Pierre, Réunion – **Valentino Longo**, Řím, Itálie – **Gagam Kazarian**, Alicante, Španělsko – **Kryštof Hordina**, Praha, Česká republika – **Michael Olsson**, Kodaň, Dánsko – **Irina Golubeva**, Moskva, Rusko – **Meike Zimmermann**, Mnichov, Německo – **Jørgen Dons**, Trondheim, Norsko

Jejich umění bude posuzovat porota sestavená z následujících odborníků:

Charles Schumann (v pravo) – legendární barman, majitel Schumann's baru a Les Fleurs du Mal hotelového baru v Mnichově.

Dave Broom (v levo) – autor a žurnalista píšící o whisky a dalších destilátech. Původem ze Skotska.

Emiko Kaji (uprostřed) – mezinárodní reprezentantka Nikka Whisky, žijící v Tokiu.

Soutěž má dvě kola, v prvním mají barmani 20 minut na to, aby připravili svůj Whisky Sour koktejl na bázi Nikka from the Barrel. Kromě whisky mají k dispozici různá sladidla (bílý a hnědý cukr, med a javorový sirup), citrusy, vaječný bílek a širokou škálu koktejlových bitters. Porota posuzovala pouze chuť a vyváženost koktejlu. Kryštof, naše želízko v ohni, bude soutěžit jako třetí.

Zatímco se za barem od moře vzdáleným co by šejkrem dohodil, připravovala první šestice barmanů, položil jsem pár otázek opravdové živoucí legendě barmanského řemesla, kterou bezesporu je 73letý sympaťák Charles Schumann.

Pane Schumane, jste často členem poroty posuzující barmanské umění?

Ani ne, pracuji jako porotce pouze pro Nikka Whisky a někdy pro Campari.

Co byste řekl k této soutěži a jak na vás zatím působí její finalisté?

Očekávám zajímavé koktejly, ale myslím, že je škoda, že tady není žádný barman z Japonska. Co se týká soutěžících, tak by z nich asi nikdo nemohl pracovat v mém baru už proto, že jsou špatně oblečení.

Charles Schumann je známý tím, že propůjčil svou tvář módním značkám, jako jsou například Baldessarini nebo Hugo Boss a na vizáž zjevně klade velký důraz.

Ještě stále děláte reklamu módním značkám?

Ano, spolupracuji s Hugo Boss a dalšími, je toho opravdu hodně.

Vypadáte výborně, jak se to ve vašem věku dělá?

Kromě toho, že mě ještě stále můžete potkat v mých podnikcích za barem, tak sportuji. Už 40 let dvakrát týdně tvrdě boxuji.

Jezdíte i na kole?

Na kole jezdím pouze ve městě. V Mnichově to není problém.

Jste z města, ve kterém válí Bayern, mate rád fotbal?

Ano, chodím hrát každý týden s o mnoho let mladšíma klukama. Chytám v bráně, protože mám z boxu dobrý reflex a cítím se jako mladík.

To znamená, že tu hodláte být třeba do sto dvaceti?

Ne, 120 let je příliš, myslím, že 90 je akorát. Mám jednoho známého, kterému je 86 a je to pro něho těžké. Všichni kamarádi už mu zemřeli...

Končím s otázkami, protože soutěž právě začíná. Šest barmanů za barem má co dělat, aby se navzájem neušlapali. Netrvá to příliš dlouho a porota má k dispozici prvních šest whisky sourů, následovaných po půlhodině dalšími šesti.

Přichází na řadu pečlivé ochutnávání jednotlivými porotci, kteří si dělají poznámky a hodnotí drinky na stupnici 1–10, přičemž 10 je nejlepší.

Ptám se Emiko, jak se jí zdají koktejly prvního kola soutěže. „Mám 2 favority, ale není to jednoduché posuzování. V každém případě některé koktejly byly příliš sladké, některé až příliš kyselé, postrádaly texturu nebo postrádaly chuť whisky.“

A co na to Dave Broom?

„Drinky jsou dobré, některé možná moc sladké. Uděloval jsem od tří do osmi bodů.“

A je tady druhé kolo, ve kterém jsou soutěžící uvrženi do skutečné situace, která může na baru nastat. Porotci hrají hosty a barmani mají 15 minut na to, aby ukázali své charisma během perfektního servisu, a zároveň se mají o hosty postarat podle japonské filozofie „Ichi-go

Ichi-e“: jeden okamžik, jedno setkání. Každé setkání je unikátní a nikdy se nebude opakovat.

Jednotliví porotci (hosté) hrají své a dostávají specifický typ drinku.

Charles Schumann signature koktejl, tedy originální Nikka whisky koktejl, který je jednotlivými barmany připraven speciálně pro tuto soutěž. Hodnocena je prezentace a originalita.

Emiko Kaji „Omakase“ koktejl, tedy takový, který se bude nejlépe hodit pro rozpoložení, které Emiko hraje na soutěžícího barmana.

Dave Broom zase ideální „Omakase“ whisky. Během jeho hraní určitého typu hosta zkoušel jednoduchými typickými otázkami znalosti barmanů o Nikka whisky. Měl dostat ideální whisky pro náladu, kterou předstíral, a whisky měla být pouze čistá nebo s ledem. Whisky, ze kterých mohli soutěžící vybírat, byly: NIKKA FROM THE BARREL, NIKKA PURE MALT BLACK, MIYAGIKYO 12 YEARS, YOICHI 15 YEARS, TAKETSURU 21 YEARS, NIKKA COFFEY GRAIN a NIKKA COFFEY MALT.



© LMDW

Kryštof Hordina se účastnil Nikka whisky soutěže již potřetí. Připomenul jsem mu, aby si dával pozor na to, aby mluvil a zároveň pracoval. Ujistil mě, že o tom ví a že ta doba, kdy mluvil třeba čtyři minuty a na práci ani nehrál, už je dávno minulostí. Půjčil jsem mu odznak Nikka whisky pot stillu, který jsem si přivezl z Japonska, pomohl jsem mu ho připevnit na klopu saka a potom už přišel jeho čas.

Myslím, že si vedl dobře, oceňoval jsem jeho klid před soutěží i jeho práci za barem během ní. Myslím že si až na malé zaváhání, kdy neuměl Charlesi Schuma-

nnovi odpovědět na otázku, odkud jsou Peychaud's bitters, vedl velice dobře. Z prvních tří soutěžících byl pro mě jasnou jedničkou. Potom přišli na řadu další barmani, z nichž někteří předvedli velmi slušný výkon, nemluvě o tom, že již byli všichni barmani i poměrně dobře oblečení, což se zjevně líbilo i Charlesi Schumannovi, který dokonce polskému barmanovi po jeho vystoupení dal vizitku a řekl mu, že má u něj dveře otevřené. Stan Vadrna prý ještě nikdy podobnou reakci od Charlese Schumanna neviděl. Norský barman Jørgen Dons byl dobrý, mluvil dobře anglicky, byl spontánní a zdálo se, že porotu zaujal i svými drinky. Někteří barmani neměli nejlepší znalosti, jako například barmanka z Německa, která nevěděla, jestli Masataka Taketsuru ještě žije, nebo jeden z barmanů, který nejenže nevěděl, odkud byl Ir Aeneas Coffey, podle kterého se jmenuje specifický typ destilační kolony, kterou používá Nikka whisky v destilérii Miyagikyo, ale navíc přidal informaci, že je to jediné destilační zařízení tohoto typu na světě, což také není pravda a Dave Broom to samozřejmě dobře ví. Posledním soutěžícím byl Ital Valentino Longo, který byl pravděpodobně nejlepším hercem ze všech zúčastněných. Myslím, že nadchl hodně přihlížejících, včetně poroty. Bude to ale stačit na celkové prvenství?



Nestačilo! Vítězem se stal Jørgen Dons z Norska a hned za ním skončil na druhém místě náš hrdina, Kryštof Hordina. Fantastický úspěch! Gratulujeme!

Vítězný koktejl Jørgena Donse:

Lady Marmalade (na počest Rity Taketsuru)

Složení:

50 ml Nikka Taketsuru 21 years old whisky

15 ml čerstvé citronové šťávy

10 ml simple syrupu

2 lžičky kumquat marmelády

Vyšejkrovat a dvakrát scedit do vychlazené koktejlové skleničky coupet. Podáváme s kouskem chleba namazaným marmeládou.

You Tube Nikka Perfect Serve 2014 Finals in La Réunion (2:51)







Odpovídají: Jørgen Dons a Kryštof Hordina

Kolik let jsi barmanem a jakými podniky jsi jako barman prošel?

JD: Posledních pět let jsem pracoval v pohostinství. V nočním klubu, baru, pivovarské pivnici, restauraci a nakonec jsem zakotvil v koktejlu baru.

KH: Barmanem jsem osm let, začal jsem s tímhle řemeslem tak jako většina mých kolegů. Na střední škole jsem si udělal první barmanský kurz a s papírem, který měl kulaté razítko, a s pocitem, že jsem největší a nejlepší barman na zeměkouli, jsem začal chodit od dveří ke dveřím, od jedné barové desky ke druhé... Až to konečně vyšlo a já se v 17 letech poprvé ocitl za barem, sice s hadrem na nádobí, ale byl jsem tam...

Po prvním musicclubu a následně diskotéce jsem se po pár letech dostal k otevírání pražské pobočky legendárního a celosvětově známého konceptu BuddhaBar. No a tam to všechno začalo; absolutně jiné pracovní postupy, suroviny a pracovní hierarchie, věci, o kterých jsem v životě neslyšel a nedokázal si je ani představit, se najednou střetly na jednom místě. Tady pro mě začala ta „velká gastronomie“.

Poté jsem na nějaký čas přijmul za své místo další vyhlášený pražský podnik, a to La Bodeguita del Medio, ji vystřídal hotelový bar v centru a nakonec jsem zakotvil do svého nynějšího působiště a tím je La Casa de la Havana vjeja.

Účastníš se často barmanských soutěží?

JD: Několik soutěží už mám za sebou. Řekněme, že dvakrát za rok.

KH: Když jsem se soutěžením začínal, byly tak dvě tři výzvy za rok. Dnes je to úplně jiné, skoro každý měsíc je něco. Vždycky se snažím najít si takové soutěže, u kterých mám pocit, že mi něco dají a někam dál mě posunou. Naštěstí takových soutěží je dost, a tak se tak plus minus šestkrát do roka účastním.

Tvůj dosavadní největší úspěch?

JD: Bez diskuse vítězství v Nikka Perfect Serve 2014.

KH: V roce 2013 se mi podařilo skončit 3. v národním finále Jameson bartenders ball. Jako odměna pro první 3 umístěné byl výlet do Irska, jeli jsme tam ve skvělém složení a já si toho dodnes ohromně cením.

Kolik podobných soutěží, jako byla Nikka Perfect Serve 2014, jsi absolvoval?

JD: Účastnil jsem se soutěží Diageo World Class a Bols Around The World. Nikka Perfect Serve je pro mě ale pochopitelně velmi speciální.

KH: Nikka perfect serve je hodně odlišná soutěž, je v ní skoro vše úplně jinak, obráceně. Neděláte jeden typ koktejlu, ale servírujete rovnou tři odlišné nápoje. Jeden máte připravený, jeden tušíte, ale o tom posledním nevíte nic, vzejde až z konverzace mezi vámi a hostem. Celá soutěž je vlastně simulací klasického barového provozu, porotci hrají role běžných hostů, snaží se vás dostat pod tlak a vyvstávají tak chvílemi až bizarní, ale stále reálné situace – konflikty, různé typy slovních útoků, rozlévání tekutin atd., a vy jste mimo jiné hodnoceni i za to, jak takovéto situace vyřešíte. A k tomu všemu se po vás požadují perfektní znalosti všech lahví, celého produktu, a hlavně příběhu, který za ním stojí a ve kterém je síla té značky. Díky kombinaci všech těchto faktorů mohu říci, že podobnou soutěž jsem neabsolvoval.

S jakými pocity a s jakým cílem jsi na Réunion odjížděl?

JD: Odjížděl jsem na Réunion připraven, ale nevěděl jsem, jestli se mi podaří uspět. Můj sen byl vyhrát a ten se nakonec stal skutečností.

KH: S hodně smíšenými pocity. S pocity, že si nejsem jistý, co tu vlastně dělám, a zda si to někdo nezasloužil více než já. S pocity, že když už jsem se o tu šanci jet na světové finále jednou dokázal porvat, tak o šanci jet do Japonska se porvu taky. Po více než měsíci docela plného studia a díky podpoře všech mých kolegů, známých i kamarádů jsem se rozhodl, že nechci skončit poslední a nechci udělat ostudu ani sobě a ani českému barmanství a taky že si to pořádně užiju, ať už to dopadne jakkoliv.

Jak se ti líbil Réunion jako ostrov?

JD: Zamiloval jsem si Réunion! Tento sopečný ostrov plný tun čerstvého ovoce a koření je opravdu úžasný. Skutečnost, že kolem dokola není na obzoru nic v dohledu, byla taky docela v pohodě.

KH: Bylo to něco úplně jiného, v životě jsem v této části planety nebyl. Ostrov není nijak přehnaně zaplněn turisty a vládne tu všeobecně hrozný klid, když někdo něco řeší, tak bez ega a přehnané důležitosti. Životní úroveň je tu vysoká a celkově je ostrov dost civilizovaný. No a příroda – to je kapitola sama pro sebe. Prostě nádhera.

Bylo pro tebe vítězství v soutěži Nikka Perfect Serve 2014 překvapením?

JD: Ano, určitě, bylo tam tolik talentovaných barmanů a každý z nich to mohl vyhrát.

Bylo pro tebe 2. místo, které sis vybojoval, překvapením?

KH: Určitě bylo. Všech 12 finalistů bylo dobře připraveno, a když někdo udělal v něčem chybu, tak ji hned vyvážil něčím jiným. Myslím si, že šance byly hodně vyrovnané, takže ano, byl jsem určitě překvapen.

Jaké pocity jsi měl po vyhlášení výsledků?

JD: Byl to šok, nejprve jsem tomu nemohl uvěřit a potom jsem byl opravdu šťastný a od té doby šťastný v podstatě pořád jsem.

Těšíš se do Japonska?

JD: Strašně! Jsem super natěšený na destilerie a na Tokio. Myslím, že to bude ohromný.

Jaké pocity jsi měl po vyhlášení výsledků a poté, kdy sis uvědomil, že se společně s vítězem Jorgenem Donsem podíváš do Japonska?

KH: Byl to úžasný pocit, pro mě první takový. Japonsko, wau... Konečně uvidím obě destilerie, místa, kde se dělá každá kapka této whisky. Poznám lidi, kteří to mají na svědomí. Uvidím úplně jinou kulturu, odlišný způsob života, ochutnám ryby a mořské plody připravené zcela jinou cestou. A to všechno se událo mezi skvělými lidmi, ze kterých člověk cítí, že mu to přejí. No a Jørg je skvělý kluk a na takovou cestu to bude super parťák.

Jakou podle tebe měli úroveň finalisté soutěže Nikka Perfect Serve 2014?

JD: Řekl bych, že velmi dobrou. Všichni jsme byli vítězi ve svých zemích, takže úroveň byla velmi vysoká.

KH: Bylo to hodně různorodé, v čem měl silné stránky jeden soutěžící, v tom je měl slabé někdo jiný. Ale vzhledem ke znalostem, používaným postupům či surovinám se dá říci, že všichni byli perfektně připraveni a rozhodovaly detaily. V čem byly viditelné rozdíly, to byl různý přístup k hostovi.

Jak a čím jsi svůj úspěch oslavil na Réunionu a jak a čím v Norsku?

JD: Na pláži s ostatními barmany a lahví Taketsuru 21 a když jsem se vrátil domů, šel jsem na dobrou večeři s blízkými přáteli. V Raus baru jsem dostal hodně gratulací. Bylo to fantastické, lidé měli radost z mého úspěchu.

Jak a čím si svůj úspěch oslavil na Réunionu a jak a čím v Praze?

KH: V Praze jsem šel ze soutěže rovnou do baru, byl jsem v ten večer v práci. Takže na nějaké bujaré oslavy do raních hodin nebyl čas. Naštěstí přišli všichni kolegové, kamarádi a i pár stálých hostů a společně jsme to oslavili. No a na Réunionu jsme všichni jeli společně na večeři, kde padlo pár lahví champagne a poté jsme se přesunuli na pláž, kde jsme seděli až do rána, plavali v moři, popíjeli a bavili se snad o všem možném... Obě oslavy se vlastně nesly v takovém klidném a přátelském duchu.

Jak na tvůj úspěch reagovali majitelé Raus baru?

JD: Můj boss byl velmi šťastný, hodně to pro nás v Raus baru znamená.

Jak na tvůj úspěch reagovali majitelé La Casa Havana?

KH: Den po mém příjezdu jsme měli pravidelnou poradou, kde byli všichni šéfové i kolegové. Já vyprávěl všechny zážitky, mluvil jsem o nových zkušenostech, ukázal nějaké

relikvie, které jsem si přivezl a mohou nám pomoci v naší práci. K tomu všemu jsem dostal velký dort, hromadu chlebičků a bylo mi poděkováno za vzornou reprezentaci a myslím, že jsou rádi.

Jak na tvůj úspěch reagovali tví nejbližší?

JD: Všichni byli velmi hrdí.

KH: Naprosto neoddiskutovatelně největší šok jsem zažil z reakce mé mámy. Když jsem jí to volal, tak byla nesku-tečně překvapená. Konečně po těch letech začala uznávat tuto práci a tohle nádherné řemeslo. Což je obrat naprosto o 180°, uznala, že snad vím, co dělám. S přítelkyní jsme zašli na skvělou večeři a oslavili to.

Máš rád japonskou whisky?

JD: Samozřejmě.

KH: Všeobecně je whisky můj nejoblíbenější destilát. Tady se asi hodí otázka, proč vlastně pracuju v rumovém baru. Ale když řekneš japonská whisky, není to jen obsah těch lahví, ale spousta věcí okolo. Líbí se mi, že v těch produktech člověk prostě cítí tu japonskou mentalitu. Podle mě se nedá v této soutěži nějak umístit a nemít k japonské whisky vztah. Porota to vycítí, uvidí, že tam prostě „nejste“. A dokud vám ta whisky nezachutná a nenajdete si k ní nějaké pouto, nepoložíte se prostě do toho příběhu, ve kterém je síla celé té značky a který je vážně silný, tak prostě tomu svému vystoupení na soutěži nedáte to něco navíc.

V tomto případě platí poučka: kdo neochutná, ten neuvěří, kdo neuvěří, neprodává.

Pokud ano, tak která je v současné době tvým favoritem a proč?

JD: Taketsuru 21. Je to můj talisman pro štěstí, ale je to i velice dobrá whisky. Překrásné tóny kávy a čokolády tančí na patře. Lahodná whisky!

KH: Všechny mají něco do sebe, jsou si v mnohém podobné a je v nich cítit jistý rukopis a tradice, ale zároveň má každá z nich něco, čím se naprosto odlišuje od všech ostatních. To mi na nich baví, že člověk je může pít dlouhodobě, měnit lahve a ví, co tak nějak čekat. Ale zároveň je vždycky mile překvapen. Nevím, jak tohle modelu přesně dosahují, a těším se, až to v Japonsku s někým budu moci probrat.

Kdybych měl ale ukázat na jednu a z ní si nalít skleničku, byla by to 10letá Nikka Yoichi.

Tvůj neoblíbenější koktejl z Nikka Whisky?

JD: Stanislav dělá senzační Manhattan.

KH: Nemám jeden nejoblíbenější. Mění se to dle nálady, někdy nemám chuť na čistého panáka a zároveň nechci ani žádný složitý koktejl, a tak zvítězí kompromis mezi obojím a tím je Old fashioned. Někdy u mě převládne chuť po něčem kyselejší a nechám si připravit sour s nějakou tou bylinkou.

A musím říct, že díky mému působení na La Réunionu a díky tamějším vysokým teplotám a čerstvému ovoci jsem se stal v poslední době fandou cobblerů.



Má podle tebe povědomí o japonské whisky v Norsku, respektive v naší republice vzrůstající tendenci?

JD: Není to něco, o čem ví příliš mnoho lidí, ale mění se to. Povědomí o japonské whisky bude stále růst.

KH: Při zodpovězení této otázky mám možná trochu zkršený pohled díky svému působení v našem baru. Kde se whisky ze země vycházejícího slunce daří velice dobře, podvědomí hostů vzrůstající tendenci bezesporu má a my s těmi láhvemi rádi pracujeme. Dostávám se zde ale ke klasické otázce, kdo by měl být tím hybatelem změn v gastronomii, zda obsluha nebo hosté. Podle mě to má jít společně ruku v ruce. A zde bych možná viděl kámen úrazu, protože japonská whisky má jistou nevýhodu v tom, že okolo ní stále panuje mnoho dogmat a ta je potřeba postupně odbourávat, a pokud prostě barman či někdo ze servisu nemá dostatečné informace, nedokáže pak hostovi vysvětlit, že japonská whisky se prostě z rýže nevyrábí. A že už tady tato otázka vážně zazněla.

Obilný destilát z takto vzdálené země je pro spoustu lidí něco nového, ale všeobecně si myslím, že hosté jsou zvědaví a rádi zkoušejí nové věci. A doby, kdy jsme byli za „konzervy“, už snad končí. Oni tím ten zásadní krok už dělají, teď je to na nás.

Mají podle tebe podobné soutěže smysl? A pokud ano, tak jaký?

JD: Názory na soutěže se různí. Já je mám rád. Získávám během soutěží hodně zkušeností a potkávám mnoho nových lidí. Víím, že jsem se zdokonalil jako barman právě díky soutěžím. Někteří barmani ale nemají potřebu soutěžit a to je také v pořádku. Každý by měl dělat to, co je mu blízké.

KH: Určitě mají, a velký. Je to další nástroj, jak zvyšovat podvědomí o japonské whisky. Člověka to posune dál, dozví se mnoho zajímavých informací, které může potom použít ve své práci, a hosté to ocení. V případě této soutěže nejsou ty informace jenom o produktech jako takových, ale z workshopů předcházejících samotnému soutěžení se dozvídáme i o jistých japonských filozofiích, které se dají aplikovat v provozu a pomáhají tak oběma stranám barové desky. Krom toho každá soutěž má tu obrovskou výhodu, že se my, kamarádi z oboru, zase po nějaké době můžeme vidět a probrat, co je nového.

Co bys doporučil barmanům, kteří se podobných soutěží obávají zúčastnit?

JD: Jděte do toho. Čím víc budete dělat, tím to bude jednodušší. Trénujte a připravujte se! Když budete znát každý detail toho, co děláte, budete to mít snadnější.

KH: Je pravda, že s tímto názorem jsem se setkal už vícekrát. Nemyslím si, že by šlo přímo o strach, ale o takový ten zdravý respekt. A s ním je potřeba pracovat, nebrat ho jako překážku, ale naopak na něm stavět. Mít respekt k lidem, kteří ten produkt vyrábí a kteří za ním stojí, mít respekt k ostatním soutěžícím a i k porotcům – a tenhle fakt barmana obrovsky osvobodí a rozváže mu jak jazyk, tak i ruce. Další nespornou součástí je příprava, na té podobné soutěže prostě stojí.

No a v neposlední řadě: jet na soutěž s tím, že je to zábava, že si to prostě užiju, a hlavně nechat ego doma.

Otázky pokládal mailem Jakub Janeček týden po skončení soutěže Nikka Perfect Serve 2014. ■



Dave Broom (DB)



Charles Schumann (CHS)

Co říkali Dave Broom, Charles Schumann a Emiko Kaji.

1. 12. 2014 se ptal Jakub Janeček Foto: LMDV

Splnila soutěž Nikka Whisky Perfect Serve 2014 vaše očekávání, nebo vás něčím i překvapila?

CHS: Nikoho z barmanů jsme dopředu neznali...

A zaujal vás někdo něčím?

DB: Myslím, že v porovnání s tím, co předváděli barmani na Nikka Whisky soutěži před třemi lety, to bylo o mnoho lepší.

CHS: Ano, to určitě.

DB: Hloubka znalostí byla v mnoha směrech o mnoho lepší než v minulosti.

Charles Schumann po náročném dni usnul, a tak pokračuji v rozhovoru s Davem Broomem.

Zasedáte často v porotě při podobných barmanských soutěžích?

DB: Ano, byl jsem například na Bacardi Legacy, Havana Club Final Grand Prix a Světové finále Diageo World Class.

Budete se v budoucnu zajímat o vývoj barmanů, kteří tady uspěli?

DB: Ano, samozřejmě! Skvělá věc na takových soutěžích je, že se vytváří barmanská komunita, že se barmani navzájem vidí a mohou porovnávat styl své práce.

Stalo se vám někdy, že jste cítil tlak na to, kdo by se měl stát vítězem?

DB: Ne, nikdy. U Nikka Whisky soutěže jsme navíc posuzovali ve druhém kole každý trochu jinou věc. Měli jsme stejná kritéria, ale různé drinky. Nediskutujeme navzájem, vyplňujeme naše formuláře nezávisle na sobě a dáváme body. Tak je tomu v podstatě na všech soutěžích.

Co pro vás znamená japonská whisky?

DB: Zajímám se o japonskou whisky patnáct šestnáct let. Navštěvuji Japonsko, píši o tamních whisky a miluji je, protože jsou svoje, nejsou to kopie skotské whisky. Jsou japonské, mají svá vlastní pravidla, používají své techniky a to je to, proč jsou dobré, proč jsou odlišné, proč jsou vlastně skvělé!

Myslíte si že mohou sudy vyrobené z japonských dubů mizunara výrazně ovlivnit whisky v nich uloženou?

DB: Ano, nesmírně! Speciálně když jí dáte čas, pak je to velice zajímavé. Na téma charakteristiky mizunara bylo provedeno mnoho výzkumů. Některé složky se u tohoto dřeva projeví až po určitém čase, mnohdy až po zno-vunaplnění. Intenzita se naplno projeví po 10–12 letech nebo po ještě delší době. Je to trochu záhadné, ale vliv tohoto dřeva je opravdu velký.

Proč se tolik nepoužívá?

DB: Sudy z dubů mizunara se používaly hlavně během druhé světové války až do poloviny 50. let, tedy v době, kdy Japonsko neobchodovalo se Spojenými státy. Jedná se o veliké stromy a sudy se z nich nedělají dobře. Často potom tečou a destilerie je vlastně nenávidí.

Ano, ale někteří výrobci je používají a Nikka skoro vůbec. Navíc Nikka nechce dělat nic, co dělá Suntory. Cítil jste v Japonsku tu rivalitu?

DB: Ano, každá z těchto dvou destileríí má svůj styl a to je dobře. Navíc jsou ale sudy mizunara velmi unikátní, skoro neexistují. Pamatuji si, jak v Suntory našli sud v jejich inventáři, zavolali mě a Michaela Jacksona, abychom se na to přijeli podívat a řekli jsme, co si o tom myslíme. Bylo to pro ně wow! Ty sudy jsou velmi vzácné. Skoro všechny lesy byly vykáčeny a je jen málo sudů, které jsou dostupné. Nikka nemá skoro žádné. Měly by se ale vysadit lesy, protože poptávka po sudech z těchto dubů existuje.

Když jsme před lety pozvali do Prahy Richarda Patersona a během jeho prezentace se ho někdo zeptal, jestli někdy ochutnal takovou whisky, u které by si řekl, že je škoda, že ji nenamíchal on sám, odpověděl po krátké odmlce, že snad jenom japonská whisky – a mluvil o mizunara sudech.

DB: Myslím, že by většina skotských blenderů odpověděla stejně. Jejich japonsští kolegové se těší velké úctě.

A co Američan John Glaser a jeho Compass Box? Je on a jeho blendy ve Skotsku mezi výrobci populární?

DB: Ano, ano, John je opravdu velmi oblíben.

Ptám se, protože měl v minulosti nějaké problémy.

DB: Měl problémy se zásobováním, protože neměl k dispozici whisky, ne proto, že by je neudělal, ale zkrátka protože neměl dostatečné množství od svých dodavatelů. John podepsal kontrakty s jistými dodavateli ale ti nebyli schopni reagovat na vyšší poptávku. To byl v určitém momentu případ jeho Peat Monster whisky a všech jeho rašelinných whisky.

Já jsem ale slyšel o jeho problémech díky tomu, že vkládal dřevo do sudů zrajících whisky. O co vlastně šlo?

DB: To byl případ jeho Spiced Tree whisky, kdy právní oddělení asociace výrobců skotské whisky řeklo, že takové postupy nejsou tradiční.

A co si o tom myslíte?

DB: Myslím, že je to absurdní, úplně absurdní. Výsledek byl, že horizontální vkládání bylo nezákonné a vertikální bylo zákonné. John a jeho Compass Box dělá fenomenální whisky.

U nás prodej Compass Boxu pořád není tam, kde bychom ho rádi viděli. Možná je to proto, že je například jeho Artist Blend na půllitrovou láhev poměrně drahý.

DB: Ano, cena je trochu vyšší. Já myslím, že co John dělá, je blendování. Míchá malt whisky, míchá grain whisky, míchá malt a grain. Nepřišel náhle s úplně novou věcí, jak dělat whisky, on pouze míchá. Jako v 19. století. To, co dělá, ale dělá velice opatrně a s velkou péčí a výsledkem jsou senzační whisky a pomalu, ale jistě jim lidé přicházejí na chuť.

Skoti tedy ani s Johnem Glaserem jakožto Američanem vyrábějícím skotské whisky, ani s japonskými whisky nemají problém?

DB: Ne, podívejte se na tu situaci. Nikka whisky vlastní Ben Nevis, společnost Takara vlastní Tomatin, Suntory dnes patří Laphroaig, Bowmore, Teacher's, Macallan, Auchentoshan a další. Mnoho japonských společností navíc investuje peníze do výzkumu Scotch Whisky Research Institute. Jedná se o kontinuální výměnu informací.

Promiň, volají mi ze Skotska...

Charles Schumann se zrovna probral.

Jak s vámi můžu mluvit, Charlesi, když spíte?

CHS: Jenom jsem si „po japonsku“ odpočinul. Můžeš na mě mluvit, ale já tě neslyším.

Umíte si, Charlesi, nakonec představit, že byste zaměstnal některého z barmanů, kteří se účastnili soutěže? Zmínil jste se o barmanovi z Polska.

CHS: Ano, ten se mi líbil.

Takže to pro vás byla jednička?

CHS: Ne jednička, ale byl výjimečný, byl osobnost. Italský barman byl také osobnost. Norský barman je možná barmanem, kterému nejvíc můžeš věřit. Ten byl hodně profesionální.

A co byste řekl o našem, českém barmanovi?

CHS: Vaši barmani byli vždy dobře vzdělaní. Myslím, že se o to v Česko-Slovensku zasloužil i Stan Vadrna.

Co pro vás znamená japonská whisky?

CHS: Je to pro mě jako rodinná záležitost.

A odkdy tomu tak je?

CHS: Před čtyřmi lety jsem byl v obou jejich destileríích. Mám rád Nikka whisky, protože má vždy dobrý balanc,

hodně značek se v průběhu času změni, nemají konstantní vyváženost.

Někde jsem o vás četl, že jste spíše pijákem kávy než whisky, je to pravda?

CHS: Ano, kdybych pil denně whisky, tak bych tady nebyl. Mnozí barmani, kteří začali pít, už upadli v zapomnění.

A kterou značku kávy máte nejraději?

CHS: To nemůžu takhle říci. Nemůžu říci, že nejlepší káva pochází z Jamajky a druhá nejlepší z Etiopie. Ne. Důležité je, jaký typ máš rád, a já mám raději arabiku než robustu.

Takže 100% arabiku?

CHS: Ne, to by bylo příliš, je tam potřeba trochu robusty. Velmi důležité je, když barman nebo barista klečá ráno před svým kávovarem a modlí se aby bylo všechno v pořádku, aby mohl dělat skvělou kávu.

Říkal jste během soutěže, že když odjízďte v noci autem ze svého baru, berete si vždy s sebou nějaký koktejl. Je to pravda?

CHS: Ano, беру si koktejl s sebou domů, a když se potom dívám na televizi nebo hraji na piano, tak ho upijím.

Po cestě si ho ale nedáváte?

CHS: Ne, po cestě ne, možná si jenom líznu...

Emiko rád bych se zeptal na váš pohled na právě skončenou soutěž a na to, jak jste byla spokojena



Emiko Kaji (EK)

ná s úrovní barmanů a jejich znalostmi o Nikka Whisky?

EK: Tento rok byla úroveň docela normální, ale Nikka Perfect Serve není jenom soutěží koktejlů. Posuzujeme znalosti a barmanské dovednosti a také filozofii a osobnost barmanů. Takže je stále obtížnější zvítězit. Myslím si, že úroveň je rok od roku vyšší, takže je to pro nás úspěšný projekt. Pro mě je dobré vidět, jak se soutěžící vzdělávají a motivují.

Budete je v budoucnu sledovat?

EK: Ano, samozřejmě. Tohle je pouze začátek naší komunikace s nimi. Máme dobré vztahy i s minulými vítězi a finalisty, takže když potřebujeme speciální recept s použitím konkrétní Nikka whisky, můžeme je o něj požádat a oni mohou mít zájem vytvořit nějaký svůj speciální koktejl. To je cesta, jak spolu v budoucnu můžeme komunikovat.

Bylo pro vás těžké rozhodnout, který barman bude vítěz?

EK: Norský barman, abych byla upřímná, docela vyčníval a mimoto pracoval s pokorou. Dobře a pozorně naslouchal svým hostům a to bylo důvodem jeho úspěchu.

A jak byste hodnotila našeho barmana Kryštofa Hordinu?

EK: Jeho koktejl byl také dobře vyvážený. Zvláště jeho Whisky Sour mi velice chutnal. Byla v něm skvělá rovnováha mezi kyselostí a sladkostí a textura s využitím vaječného bílku byla dlouhotrvající.

A pokud se budeme bavit o druhém kole, tak jste byla spokojena?

EK: Za prvé jsme změnili pravidla a zavedli Omakase teprve před dvěma lety. Chtěli jsme vidět jejich komplexnost, a proto je druhá část soutěže pro celkový úspěch velmi důležitá. Tady je možné porozumět jejich osobnosti. Pro barmana je nutná schopnost být kreativní, aby uspokojil své hosty.

Takže jste cítila, že se o vás Kryštof dobře postaral.

EK: Ano, ale upřímně. Posuzovat v jednom dni 12 a 12 koktejlů, tedy celkově 24, není právě snadné, když vám opravdu jde o to abyste byl spravedlivý.

To je právě důvod, proč se vás na to ptám. Protože soutěžící to mají těžké, ale porotci na tom nejsou o mnoho lépe. Dělíte se někdy o svá hodnocení během soutěže s ostatními porotci?

EK: Ne, nikdy si nevyměňujeme informace, protože soutěž musí být férová.

Slyšela jsem, že někdy některé společnosti chtějí mít vítěze například z určité země z politických nebo strategických důvodů. To my nikdy neděláme. My bodujeme a sčítáme. Pro nás je Nikka Perfect Serve způsobem, jak komunikovat s barmany. Pro nás je důležité spolu strávit pěkné okamžiky a společně se dobře najíst a napít. ■

NIKKA WHISKY FROM THE BARREL alc.51.4°



NIKKA WHISKY
FROM
THE BARREL
alc.51.4°
ウイスキー
原材料 モルト、グレイン
●容量 500ml ●アルコール分 51%
製造者 ニッカウヰスキー株式会社6
東京都港区南青山5-4-31

« The agitator »

A blend of Miyagikyo and Yoichi single malts with a unique grain whisky, NIKKA FROM THE BARREL embodies the expertise of the Nikka master blenders. Intense and generous, powerful yet controlled, this ambitious high strength blend is recognized for its originality. It dares. It captures the senses. It imposes its own style.

NIKKA WHISKY ENCOURAGES RESPONSIBLE DRINKING





Laurent Broc

Blíží se konec dvou týdnů s trávených na ostrovech v Indickém oceánu. Další ročník soutěže s Nikka whisky už je minulostí, Thierry Benitah i Luca Gargano jsou již zpátky na evropském kontinentu. Já zůstávám, protože mám následující den domluvenou schůzku s odborníkem přes destilaci na slovo vzatým, s Laurentem Brocem v destilarii Savanna. Pan Broc totiž ve své destilarii destiluje širokou škálu rumů, od tradičních z melasy, přes lehké a grand arôme rumy až po agricole rumy z čerstvé šťávy cukrové třtiny. Ne nadarmo o něm Luca během své prezentace řekl, že je to snad největší odborník přes destilaci, kterého zná.

Nabízím účast a místo v našem autě ještě dalším třem lidem, o kterých vím, že by je destilerie Savanna mohla zajímat, a tak se na tuto misi nakonec vydáváme ve čtyřech. Dom Costa, Daniele Biondi, Dave Broom a já. Manuela se neúčastní, protože dává přednost alespoň jednou během našeho výletu relaxovat u moře.

Daniele Biondi stihl ještě domluvit návštěvu skladů zrajících rumů destilerie Rivière du Mat, a tak bylo o zábavu postaráno.

Vydáváme se na jih po dálnici N1 a sjíždíme z ní až ve chvíli, kdy na levé straně spatříme poblíž Saint-Louis obří cukrovar. Tady někde by to mělo být a nakonec také je. Naproti nám přichází Jean Grondin, aby nás provedl halou pro blendování, kde pomáhá míchat zdejší rumy již 13 let Christian Vergiere, který stojí i za blendy rumů Arcane. Pan Grondin nám následně ukázal i sklady zrajících rumů,

z nichž některé jsme měli možnost ochutnat. Romy tady uložené k nerušenému zrání se destilují v Beaufonds na východě ostrova, nedaleko destilerie Savanna.

Bylo poledne, slunce pálo, a protože už byl nejvyšší čas, skočili jsme, i když ne právě s největším nadšením, do vyhřátého auta a vyrazili jsme na severovýchod. Tam vede dálnice podél pobřeží nebo klikatější silnice přes hory. Rozhodli jsme se pro cestu přes hory. První polovina cesty byla zajímavá, ale z té druhé jsme kvůli husté mlze skoro nic neměli. Sjeli jsme dolů k pobřeží, kde se destilerie Savanna v těsné blízkosti dalšího obřího cukrovaru poblíž města Saint-André nachází.

Přivítal nás pan Broc, kterému jsem přivezl poslední číslo našeho časopisu, aby věděl, kde se bude o jeho destilarii psát, a také francouzsky psanou knížku o Praze, abych ho trochu navnadil na krásy našeho města, protože bych ho k nám v budoucnu rád pozval.

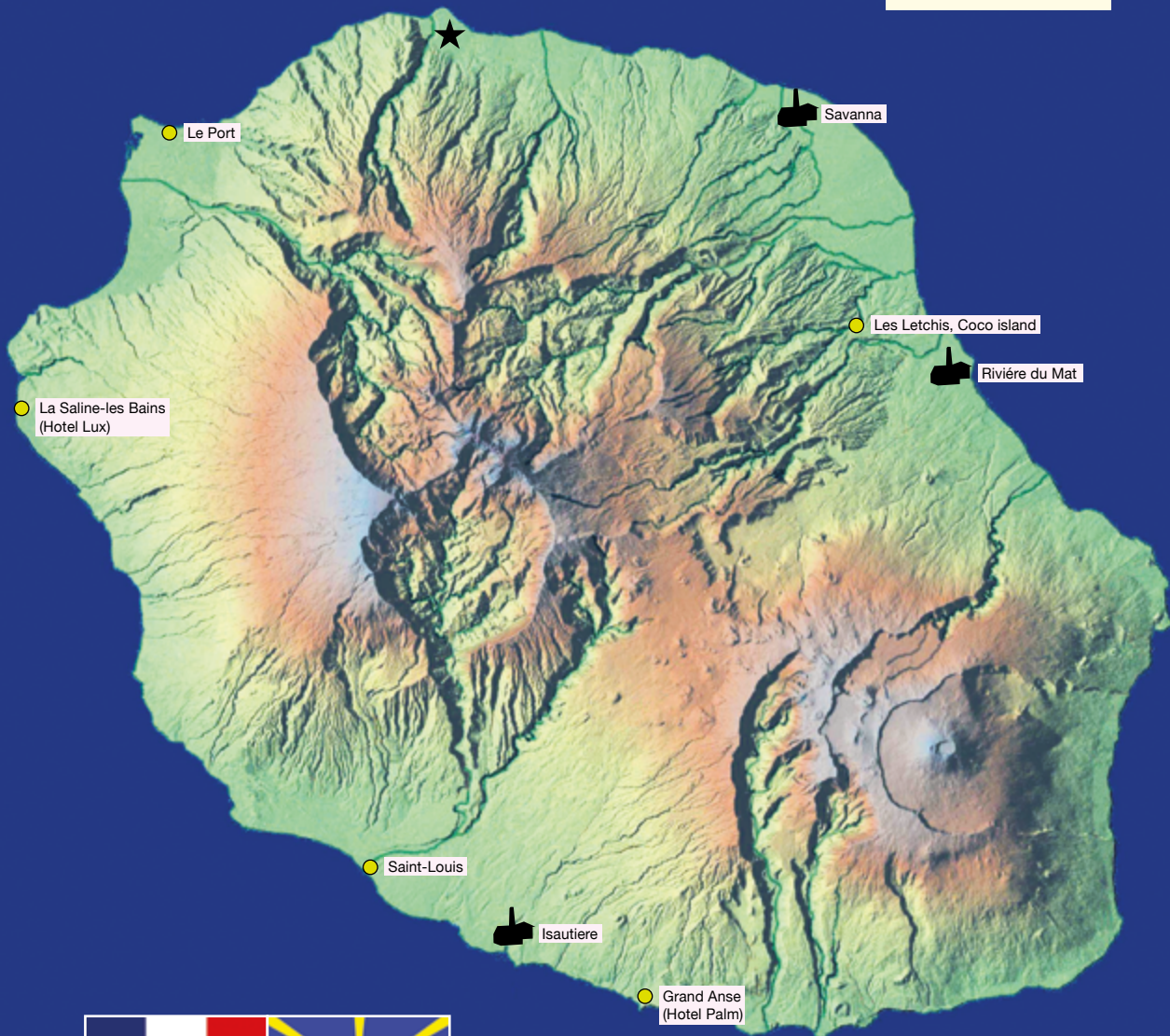
Dali jsme si kávu a pomalu jsme vyrazili na prohlídku s odborným výkladem. Nejedná se o nejmalebnější destilarii, kterou jsem kdy viděl, to rozhodně ne, spíše je to průmyslový kolos, ale zato stojí na břehu moře, a hlavně se tu vyrábějí všechny typy rumů pod jednou střechou.

Destilerie Savanna byla založena v roce 1948. Původně stála poblíž Saint-Paul v oblasti Savannah na západním pobřeží ostrova. V roce 1992 došlo k jejímu přestěhování na místo, kde se nachází dnes, tedy do těsné blízkosti cukrovaru Bois-Rouge na východním pobřeží. Tady je v době sklizně cukrové třtiny, která probíhá na ostrově Réunion od června do prosince, třtina zpracovávána.

Réunion

-  Destilerie
-  Hlavní město
-  Město

Saint-Denis





Cukrovar Bois-Rouge následně dodává destilérii jak šťávu z cukrové třtiny, tak melasu, tedy základní suroviny potřebné k výrobě rumů.

Šťáva z cukrové třtiny se používá k výrobě agricole, neboli zemědělského rumu a melasa k výrobě tradičního rumu, lehkého rumu nebo rumu s označením grand arôme. (Francouzská obdoba high-ester rumů vyráběných na Jamajce, o kterých se můžete na www.warehouse1.cz dočíst v 11. čísle našeho časopisu).

Skutečnost, že jsou zde k destilaci používány průmyslové destilační kolony i měděná kreolská destilační kolona Savalle, umožňuje destilérii Svanna výrobu široké škály rumů, což je ještě umocněno použitím rozmanitých sudů ve kterých tyto rumy zrají.

Destilerie Savanna používá pouze vlastní kmen kvasnic ze své laboratoře, žádné jiné kvasnice nenakupuje a nepoužívá. Působením kvasinek nebo bakterií se cukry obsažené ve sladkých šťávách (šťáva z cukrové třtiny nebo melasa naředěná vodou) přemění na alkohol. Je to důležitá etapa výroby, která určuje, jaký rum vznikne, pokud se má vyrobit agricole, neboli zemědělský rum, musí se použít kmen *Saccharomyces cerevisiae*, pokud tradiční rum a lehký rum, pak se použije několik správně zvolených kmenů, aby se došlo správného aromatu. Pokud je cílem vyrobit rum grand arôme, je použita kombinace několika kmenů bakterií a kvasinek. (Bakterie pochází také z místní laboratoře.)

Doba fermentace je podmíněna použitým kvasem a způsobem kvašení – 36 hodin u zemědělského rumu, 24 hodin u tradičního rumu a asi 10–15 dní u rumu s označením grand arôme.

Kvasinky jsou velmi odolné, vydrží i 42 °C než uhynou. V případě, že je venku velké horko, za což jsou zde považovány teploty nad 40 °C, jsou fermentační tanky, kterých tady mají celkem osm, chlazeny.

Výsledné „třtinové víno“ má obsah alkoholu 8 %, pro grand arôme 3,5 %.

Potom přichází na řadu destilace. Ta tady probíhá sedm dní v týdnu 24 hodin, jedná se tedy o nepřetržitý provoz. Hlavní, kontinuální destilační kolona má 24 talířů včetně čtyř speciálních v horní části kolony. „Vino“ z cukrové třtiny se zahřeje v ohřívači vína, potom se horem vlije do destilační kolony. Do stejné kolony se spodem pustí i vodní pára. Stoupající pára probublávající třtinovým vínem jednotlivými talíři doputuje do kondenzátoru, kde se nechá zkonenzovat. A tak vzniká rum. Jeho titr je 72° alkoholu u grand arôme a zemědělského rumu, 78° alkoholu u tradičních rumů a více než 94,8° alkoholu u lehkých rumů.

Destilační umění spočívá v tom, aby se vytáhlo co nejjemnější srdce třtinového vína. Ten, kdo víno destiluje, musí dokonale zvládat řemeslo a umět zacházet s kolonami, ale také musí dokonale znát kvalitu destilovaného vína. Destilátor má k dispozici speciální destilační přístroj pro každý typ rumu.

Vedle kontinuální destilační kolony jsou zde ještě dvě nerezové kolony, na kterých se destilují pouze lehké rumy, a měděná destilační kolona pro destilaci agricole a grand arôme rumů.

Skladovací kapacita palírny Savanna je 800 000 litrů bílého rumu. Větší část produkce směřuje přímo do velkoskladů v přístavním městě Le Port a jde rovnou na vývoz ve speciálních cisternových kontejnerech (bulcích). Menší část se nalije do sudů, ve kterých bude ve skladech destilerie dále dozrávat.

Palírna Savanna má jeden z největších sklepů určených pro zrání na ostrově. Každý rok se v něm ošetří více než 500 000 litrů rumu, zrajícího v sudech a uza-





vřených kádích z masivního dubu. Romy zde zrají 3–15 let, a to buď dynamickým způsobem zrání v konických kádích, nebo statickým způsobem zrání v sudech o obsahu 400–600 litrů. Menší sudy o obsahu 200–250 litrů jsou totiž podle pana Broca v tropickém podnebí, kde romy zrají velmi rychle, příliš reaktivní. Používány jsou zde nové dubové sudy, které jsou buď jemně, středně, nebo silně propečeny, někdy i vypáleny. Jsou zde používány i sudy, které dříve obsahovaly portské, sherry, moscatel, calvados nebo cognac.

Odpařování se zde pohybuje na úrovni 6–7% rumu ročně. Pro názornost to znamená, že když se má vyrobit jeden litr 10 let starého rumu, musí se na začátku uložit do sudu litry dva.

DESTILERIE SAVANNA VYRÁBÍ ŘADU VYNIKAJÍCÍCH RUMŮ:

SAVANNA CRÉOL – označení původu Zemědělský rum z La Réunion, vyrobený z nečistší šťávy z cukrové třtiny.

SAVANNA LONTAN – označení původu Tradiční aromatický rum z La Réunion, vyrobený podle tajného receptu na kvašení od starých velkých palíren.

SAVANNA MÉTIS – označení původu Tradiční rum z La Réunion krásné citrínové barvy, již se docílí pomocí pomalého zrání v dubových sudech.

SAVANNA INTENSE – označení původu Tradiční rum z La Réunion, vynikající technologie ve službách cukrovarnického rumu.

STARÉ RUMY SAVANNA 3, 5, 7 A 10 LET – označení původu Tradiční rum z La Réunion, zrající v dubových sudech z Limousinu nebo Allier ve sklepích v palírně Savanna.

SAVANNA 15 LET – starý prestižní rum palírny Savanna prodávaný v truhlíčkách z tamarindového dřeva.

DÁLE JE TO LIMITOVANÁ ŘADA ZEMĚDĚLSKÝCH, TRADIČNÍCH A GRAND ARÔME RUMŮ DOZRÁVAJÍCÍCH VE SPECIFICKÝCH TYPECH SUDŮ. KAŽDÁ LÁHEV MÁ SVÉ VLASTNÍ ČÍSLO.

SINGLE CASK

Sklepmistr označí nejskvělejší romy, které jsou stáčeny do lahví přímo, bez meziskladování, tyto romy jsou redukovány tak, aby měly titr 46°.

BRUT DE FÛT

Jsou stáčeny do lahví s přírodním stupněm, který získaly v sudu, jsou to absolutně unikátní romy, které nadchnou milovníky a nejnáročnější znalce.

SINGLE CASK FINISH NEBO DVOJITÉ ZRÁNÍ

Některé vyvolené produkty byly poslední měsíce zjemněny v sudu portským, sherry, muškátem nebo calvadosem, aby byl profil těchto vzácných cuvée odvážně a citlivě zušlechťen.

Tyto romy nejsou filtrovány za studena pro zachování co nejněžší chuti. V zimních měsících se tak může stát, že se mastné kyseliny, které mají dlouhé molekuly, vysrážejí a usadí na dně láhve. V tom případě je nutno láhev zahřát a obsah bude zase čirý.

Výrobky palírny Savanna se stáčejí do lahví přímo v destilérii, čímž je zajištěna kvalita stáčených výrobků.

Během naší prohlídky destilérie jsme viděli tři zhruba dvacetičlenné skupiny lidí s průvodcem a dověděli jsme se, že taková exkurze stojí 8 EUR a že sem ročně zavítá 22 000 návštěvníků.

Rozloučili jsme se s Laurentem Brocem a vydali jsme se podívat do podnikové prodejny. Ta nebyla právě největší, a navíc tam bylo poměrně hodně návštěvníků, ale pěkná byla a bylo tam možné najít zajímavé suvenýry s rumovou tematikou a také tam ochutnat a případně zakoupit láhve z portfolia destilérie Savanna. Sympatická prodavačka nám sdělila, že nám pan Broc vzkazuje, abychom si každý z nás vybrali, jakoukoli láhev budeme chtít, a že ji máme od něho přijmout jako dárek. Dave Broom sáhl neomylně po limitované edici Single Cask finish po koňaku a my ostatní jsme ho následovali, čímž jsme „vykoupili“ všechny láhve tohoto skvostu, které tam byly k dispozici.

Na cestě zpět jsme kousek od destilérie zastavili na úzkém mostě, ze kterého byl asi nejlepší výhled na hinduistický templ stojící na jednom z břehů malé říčky. Vystoupili jsme, vyfotili jsme si ho, a když jsme se rozhodli pořídit si ještě společné památeční foto, přihnál se na most kamion. Chvilku to sice vypadalo všelijak, ale nakonec jsme v klidu pokračovali dál. Slunce zapadalo a náš den i celý pobyt na úžasném ostrově Réunion se tím chýlil ke konci.

A to je i konec celého příběhu, který jsme prožili na ostrovech v Indickém oceánu. ■

YouTube Ile Réunion : 2 Films: Hélico Réunion (7:30)

V roce 1928 se nacházelo na ostrově Réunion 31 rumových destilérií. V současnosti zbývají jenom tři, ale výrobní kapacita prý nebyla nikdy vyšší než v současnosti.

Mimo destilérie Savanna a Rivière du Mat, o kterých již byla řeč, se na Réunionu nachází ještě jedna destilérie a to Isautier, založená v roce 1845. Jedná se o nejmenší, ale zároveň nejstarší rodinnou destilérii na ostrově. Vyrábějí se zde stejnojmenné agricole romy od bílého přes 5, 10 až po 15 let vyzrálé tmavé romy. Mimo tyto romy by jste našli v portfoliu destilérie Isautier i romy arrangé ochucené vanilkou, zázvorem, kávou, exotickým ovocem a citronem a také širokou řadu punchů.



SAVANNA RHUM GRAND ARÔME VIEUX je 8 let zrající rum v sudu po koňaku. Tento tradiční aromatický high ester rum byl plněn do lahví v únoru 2011. Jedná se o limitovanou edici pouhých 912 láhví. **CENA: 1 640 Kč.**

SAVANNA RHUM AGRICOLE VIEUX je 6 let zrající rum v sudu po koňaku. Tento agricole rum byl plněn do lahví v dubnu 2010. Jedná se o limitovanou edici 1041 láhví. **CENA: 1 180 Kč.**

PARADOX MÍCHANÉ SKOTSKÉ

Pokud se podíváme, kdy naposledy stanula míchaná skotská whisky díky Newyorčanu Samu Rossovi na čele království koktejlů, nezůstává příliš pozadu za svými americkými bratrci, bourbonem a rye whiskey. Zjistíme prostou věc: nejprodávanější styl whisky ne světě se používá do koktejlů nejméně.

text: Gaylor Olivier, foto: Jakub Janeček

Na začátku přiznejme: je jen málo koktejlů z míchané skotské a ještě méně je dobrých koktejlů z míchané skotské. V „koktejlovém castingu“ je tento styl whisky tudíž často odsunut do řad komparsu, protože hlavní roli zaujímá bourbon a rye whiskey. Paradoxní, když víme, že míchaná skotská je nejprodávanější styl whisky na světě. Ošklivé malé káčátko v rodině? Jedno z vysvětlení však není tak složité najít. Jelikož jsou koktejly pod velkým americkým vlivem, tak nás nemůže překvapit, že nejpoužívanější jsou lihoviny pocházející ze Spojených států. Další důvod vychází hlavně z povahy samotné míchané skotské. Její lehčí styl není ve skutečnosti výhodou na poli míchaných nápojů. Barmani ostatně již několik let dávají přednost používání čisté sladové, která je silnější, a to dokonce i do tradičních receptur, na bázi míchané skotské. Nedávno vyšla kniha PDT Cocktail Book od slavného amerického barmana Jima Meehana, která je považována za jednu z nejlepších knih desetiletí v této branži, obsahuje jen šestnáct koktejlů se skotskou whisky, a z nich jenom devět je na bázi míchané skotské, a to z více než tří set koktejlů. A když Dale DeGroff ve své knize Craft Of The Cocktail píše že „existuje hodně klasiky, ve které se používá úspěšně (míchaná skotská), jako je

Rob Roy, Blood & Sand a Robbie Burns“, tak by se nám chtělo říci, že právě ocitoval všechny – tak chudíčky je jejich repertoár v porovnání s použitím bourbonu nebo rye. I když je skutečně těžké dospět k uspokojivému výsledku s míchanými skotskými v sortimentu (zdá se, že barmani si nejvíce oblíbili Famous Grouse), staré láhve nebo silné sladové nabízejí několik zajímavých možností.

STYL HODNĚ DLOUHÉHO DRINKU

Míchaná skotská je dneska ponejvíce popíjena jako long drink. Tato oblast skutečně nejvíce odpovídá jejímu stylu. Samozřejmě, že neznámější ze všech je strašná whisky coca, pubertácká verze highball rodičů (whisky se sodou) a Presbyterian (whisky a ginger ale). Na počátku dvacátého století, ještě dávno před světovým úspěchem whisky cola, se jedním z nejpoužívanějších nápojů ve Spojených státech stala Mamie Taylor. Mamie Taylor je dnes již téměř zapomenutá, přitom to není nic jiného než předchůdce Moscow Mule s whisky: míchaná skotská, šťáva z limetky a zázvorové pivo. Jednoduché a osvěžující, skvěle se hodí k letnímu pití. Vymyslel si ho v Rochesteru barman Bill Sterritt pro muzikálovou zpěvačku Mayme Taylor. Jak se z Mayme stala Mamie, tím

se naopak teď zabývat nebudeme... Nedávno Mamie dostala krásný lifting, když se do ní přimíchál střík likéru Saint Germain a Angostura bitters, s Glasgow Mule je to variace, za niž vděčíme Damonu Boeltovi z Prime Meats v New Yorku. Mnoho nedávných kreací na bázi míchané skotské ostatně není nic než twist tohoto hitu z počátku minulého století.



Mamie Taylor koktejl

BUBLINKY

Z bublinkových koktejlů můžeme také jmenovat koktejl Tom Collins s whisky nebo Sandy Collins (míchaná skotská, citronová šťáva, cukr a sodovka). Avšak lepší je Morning Glory Fizz, který nabízí něco navíc, a tím se odlišuje – svěžest absintu. Byl otištěn v New And Improved Bartender's Manualu od Harryho Johnsona v roce 1882, uvádí se mezi prvními koktejly na bázi skotské, který lze považovat za mimořádně povedený. Míchaná skotská, šťáva z citronu a limetky, absint, cukr a vaječný bílek. Jiná doba, jiný mrav – Johnson ho doporučoval jako skvělý ranní nápoj na povzbuzení chuti a uklidnění nervů. Když se ale Morning Glory Fizz pije na sklonku dne, neztrácí tím nic na své pohádkové chuti. Nebe v ústech, které pocítujeme při pití i jiného perlivého koktejlu, tentokrát se šampaňským, jde o velice dobrý koktejl Chin Chin Tonyho Conigliara šampaňské, jablečný džus, med a míchaná skotská.

SKOTSKÁ PROTI RYE – 0 : 1

Jestliže si míchaná skotská udržuje dobrou pozici na dlouhých tratích, tak na krátké a sušší trase je to poněkud jiné. Ze všech sil totiž lopotně soupeří s rye whisky: s neopominutelným a přitom přeceňovaným koktejlem Rob Roy. Poprvé se objevil v roce 1897 ve Waldorf-Astoria v New Yorku, pokud můžeme věřit článku v New

York Herald, tak Rob Roy není nic jiného než skotské skloňování Manhattanu. Takže whisky, italský vermut a Angostura bitters, která nahradila originální orange bitters. Problém s koktejlem Rob Roy je, že nesahá ani po kotníky svému slavnému předchůdci na bázi whisky. Člověk musí myslet na Manhattan k jídlu, a to i když použijete červený vermut Carpano Antica Formula. Když se k tomu přidá ještě trochu více Angostura bitters, vznikne Thisle Cocktail – nebo když se Angostura nahradí organge bitters, pak Highland Cocktail nebo originální Rob Roy. Ať uděláte cokoli, nic moc tím nezměníte. Je zjevné, že se dává přednost jeho bratranci Affinity (stejný díl míchané skotské, vermut dry a bitters) nebo v dost podobném gardu málo známé koktejly Chancellor Cocktail (míchaná skotská, červené portské, vermut dry a orange bitters) nebo Glasgow Cocktail (míchaná skotská, vermut dry, orange bitters a absint).

EMBURY, DOBRÉ TIPY

Naštěstí existuje rodina Burnsových! Jestliže Robert (míchaná skotská, italský vermut, orange bitters a absint), s nímž se setkáváme na stránkách Old Waldorf Astoria Bar Book od Crocketta, zanechá příjemnou vzpomínku, Bobby již předem vzbuzuje naděje. Tam, kde je Rob Roy milý malý chlapec, je Bobby Burns výstřední dandy. Harry Craddock se tehdy ostatně vůbec nemýlil, když v knize Savoy Cocktail Book uvedl, že jde o „jeden z nejlepších koktejlů s whisky“. Jistě, Bobby Burns je jedním z nejskvělejších míchaných nápojů na bázi míchané skotské, které kdy byly. Existuje několik jeho verzí, všechny si zaslouží důvěru. Existuje také Craddockova, již se říká Bobby, na bázi míchané skotské, italského vermutu a bylinného likéru Bénédictine. Ale až ve verzi Davida Emburyho, nazývané Bobbie, likér Drambuie nahradil likér z Fécamp se stříkem Peychaud's bitters, zvítězil na celé čáře. Jak to tak hezky říká sám Embury ve své knize The Fine Art Of Mixing Drinks v roce 1948: „Drambuie je lepší, protože se vyrábí na bázi skotské whisky.“ Před výsledkem můžeme jediné smeknout, je to skutečně velké umění. Likér Drambuie a skotská? Rovnice se dvěma přísadami, které nás zavedou k jiné klasice: Rusty Nail.

JAKO DUET

Ačkoliv dnes mnozí považují koktejl Rusty Nail za dědečka mezi koktejly, můžeme se vsadit, že při současně mocné módní vlně whisky ochucené medem to dopadne jeho obrozením. Což by nebylo pochybením. Protože Drambuie je moc prima likér. A protože Rusty Nail, tento hřejivý a posilující koktejl z míchané skotské whisky a Drambuie (v poměru, jaký si zvolí degustátor), je příjemným společníkem zimních večerů. Tento koktejl z konce třicátých let minulého století získal své jméno až v letech sedmdesátých. Sedmdesátá léta minulého století jsou také slavnou dobou jiného duetu na bázi míchané whisky a likéru – The Godfather. Povídá se, že míchaný nápoj z whisky a amaretta byl oblíbeným koktejlem Marlon Branda. Marlon Brando, Kmotr ve filmu Francise Forda Coppoly, vidíte, jak si to je blízké... Kdyby se ukázalo, že je to pravda, pak na sladění whisky s mandlemi není nic, o čem bychom mohli pochybovat, a chutná to skvěle. Setkáváme se s ním také zejména ve dvacátých letech minulého století s Cameron's Kick, což je buřičský

nápoj tvořený míchanou skotskou a irskou whiskey, citronovou šťávou a mandlovým sirupem, nebo v nedávné době jsme mohli narazit na velmi dobrý koktejl (na bázi čisté sladové vám ho schvalujeme) velvyslance značky japonské whisky Nikka, Stanislava Vadrny, Masataka Swizzle na bázi dvanáctileté Taketsuru s amarettem, citronovou šťávou a Peychaud's bitters, který vznikl v roce 2009 u příležitosti salonu Whisky Live v Paříži.



Penicillin

NÁVRAT BLENDED WHISKY.

Jestliže míchaná skotská znovu získala nadšené stoupence a uvádí se na mnoha nápojových listcích koktejlových barů během posledních let, není to díky žádnému z těchto koktejlů. Ostatně dokonce ani díky koktejlu Blood & Sand, této klasice dvacátých let minulého století, kde se spojuje stejný díl míchané skotské, cherry brandy, italského vermutu a čerstvého pomerančového džusu. Koktejl pojmenovaný podle stejnojmenného filmu s Rudolphem Valentinem z roku 1922 mnozí přesto považují za jeden z nejlepších koktejlů na bázi míchané skotské. A ještě méně díky neznámému a přitom skvělému Modern Cocktailu ze začátku našeho století: míchaná skotská, sloe gin, citronová šťáva, cukr, absint a orange bitters. Návrat míchané skotské na pole vyhrazené koktejlům totiž způsobil Sam Ross a jeho Penicillin, který vznikl v Milk & Honey v New Yorku díky skvělým whisky Asyla a Peat Monster od výrobce Compass Box. V Penicillinu Ross znovu využil několik již osvědčených ingrediencí k míchané skotské – med a zázvor. Když tam zajdete, dostanete dobrou míchanou skotskou Sour s medem, která bude trochu pikantnější díky zázvoru. Ross je skvělý tím, že použil střík rašelinové whisky, čímž koktejl dovedl na mnohem plnější špici. To je způsob, jak se dostat od dobrého koktejlů ke skvělému jedním stříkem. Nicméně Penicillin vznikl v roce 2005 a od té doby se už žádný jiný koktejl na bázi míchané skotské neobjevil...

3 koktejly na bázi míchané skotské (Blended Scotch)

Penicillin

Sam Ross, Milk & Honey, New York, 2005

složení:

- 50 ml Asyla Compass Box
- 20 ml medového sirupu a zázvoru
- 20 ml šťávy z čerstvých citronů
- 10 ml Peat Monster Compass Box
- 1 kousek nakládaného zázvoru

způsob přípravy: www.tinyurl.com/samross

Zkombinujte tři první ingredience v shakeru naplněném kostkami ledu. Nalijte ze shakeru do starodávné sklenice naplněné kostkami ledu. Na hladinu položte Peat Monster. Ozdobte kouskem nakládaného zázvoru. Servírujte bez brčka, aby bylo možné plně vychutnat kouřový a rašelinový charakter.

Bobbie Burns

Upraveno podle The Fine Art Of Mixing Drinks Davida Emburyho, 1948

složení:

- 50 ml míchané skotské whisky
- 20 ml italského vermutu
- 05 ml likéru Drambuie
- 1 střík Peychaud's bitter
- 1 třešeň naložená do pálenky.

způsob přípravy:

Smíchejte všechny ingredience ve sklenici na míchání nápojů naplněné kostkami ledu. Promíchejte a nalijte do koktejlové sklenky. Ozdobte třešňi naloženou do pálenky.

Mamie Taylor

složení:

- 50 ml míchané skotské whisky
- 20 ml šťávy z čerstvých limetek
- zázvorové pivo
- 1 měsíček limetky

způsob přípravy:

Do whisky sklenice naplněné kostkami ledu nalijeme whisky a šťávu z limetky. Doplníme zázvorovým pivem. Ozdobíme měsíčkem limetky.

Koktejly Mamie Taylor a Penicillin namíchal pro fotografování Lukáš Čevora, vynikající barman z Apotheke baru v Českém Krumlově – děkujeme!



PEAT MONSTER s obsahem alkoholu 46 % je určena těm, kdo milují velké, bohaté, rašelinné a nakouřené sladové whisky. Tento blend je kombinací extrémně nakouřených sladových Islay whisky se středně rašelinnými Highland whisky, aby bylo dosaženo vyváženého a přístupného monstra, ale nicméně monstra. **CENA: 1 180 Kč**

ASYLA je blendem jemných ovocných sladových whisky na podkladu bohatých sladkých obilných whisky. Všechny whisky jsou zrající v první plněných amerických dubových sudech, aby zachytily styl značky Compass Box: jemný, bohatý s tóny vanilky, lahodný. Přesvědčte se, proč tato nejjemnější whisky z dílny Johna Glaserova získala nejvíce ocenění! **CENA: 990 Kč**

[YouTube](#) Compass Box Asyla Whisky by John Glaser (1:52) [YouTube](#) Compass Box Peat Monster by John Glaser (1:52)

NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



Nabídku whisky Talisker jsme rozšířili během podzimu o několik dalších verzí včetně tohoto třicetiletého skvostu.

TALISKER 30 YEAR OLD

byl lahvován v roce 2012. Jedná se o single malt whisky z destilerie Skye, v novém, barevnějším designu dárkové krabice. Bylo vyrobeno jen 3.186 lahví. Elegantní, rafinovaný a vskutku noblesní Talisker.

CENA: 9 430 Kč



MORTLACH 25 YEAR OLD

z edice roku 2014 je vrcholem skotských sladových whisky z destilerie Mortlach. Pro zrání této whisky jsou používány zejména jednou použité sudy z amerického bílého dubu. Whisky odpočívala v sudech čtvrt století předtím, než byla lahvována do krásné designové lahve. Jedná se o bohatou whisky plné chuti.

CENA: 33 120 Kč



PAPALIN

je blendem tří pečlivě vybraných rumů z karibské oblasti. Je to výsledek smíchání mladého kubánského rumu, který poskytuje lehký nádech lesa, venezuelského rumu, který zrál 10 let systémem solera, který přináší jemnost a hladkost, a 10% šestnáctiletého rumu Caroni, který dodává sílu a charakter. Poté, co bylo vše blendováno k dokonalosti, rum po dobu jednoho roku odpočíval ve Skotsku v sudech, které předtím obsahovaly romy Caroni a Demerara.

CENA 1 040 Kč

MANCINO BIANCO

je vermut založen na vinném základu Trebbiano di Romagna, který je infuzovaný 37 bylinami a přírodním alkoholem. Má světle jantarovou barvu. Alpský květinový aroma anděliky, heřmánku, bezinky, hořce a máty. V chuti sladký pomeranč, zázvor, kůra červeného grepu, zakončení s kardamomem a lékořicí a silnou prezencí chininu. Obsah alkoholu 16 %. Ideální pro Vesper, na ledu s klínkem pomeranče nebo několik kapek do gin a vodka toniků.

CENA 660 Kč



(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



ZACAPA RESERVA LIMITADA 2014

je blendem archivních rumů 6–24 let starých, s obsahem alkoholu 45%, osobně vybraných master blenderkou Lorenou Vasquez. Edice 2014 je inspirována tradičními rituály guatemalských Mayů, kteří pro vaření a náboženské obřady hojně používali aromatické byliny. Po tradičním zrání metodou solera byly sudy uloženy na dva roky do bylinné zahrady vysoko v horách. V nadmořské výšce 2 300 metrů je v bohaté úrodné půdě pěstováno více než 20 druhů bylin, jako je fenykl, koriandr, anýz a estragon. Vůně těchto bylin jemně naplňuje vzduch a následně proniká i do sudů a rumu v nich uložených.

CENA 1 990 Kč

CHALONG BAY

je rum, který pochází z Phuketu v Thajsku. Palírna byla založena dvěma Francouzi, kteří se rozhodli vyrábět řemeslný rum z místní cukrové třtiny francouzským způsobem. Destilace probíhá v unikátním tradičním francouzském měděném kolonovém přístroji používaném pro destilaci armagnacu, který byl v Chalong Bay lehce upraven. Po destilaci je tento bílý rum skladován v nerezových tancích po dobu 8–12 měsíců předtím, než je lahvován. Etiketa uvádí rok, číslo série a podpis osoby, která rum lahvovala. Láhev má dřevěnou zátku a je balena v tubě.

CENA 1 160 Kč



CLAIRIN VAVAL

Haiti je poslední místo na světě, kde je stále možné najít čisté nešlechtěné odrůdy cukrové třtiny, které se pěstují bez použití chemie a fermentují bez použití umělých kvasnic, destilují tradičními metodami a bez filtrace. Clairiny z Haiti jsou řemeslné, neprozkoumané, aromatické a úžasné, a tento přírodní rum není výjimkou. Vaval je rodinná destilerie v provozu od roku 1947 poblíž jižního pobřeží Haiti, která na 20 akrech přírodním způsobem pěstuje vlastní třtinu. Čistá panenská šťáva je fermentována použitím divokých kvasnic a destilována v kontinuální destilační koloně.

CENA 930 Kč



CIGAR JOURNAL

Další číslo mezi milovníky doutníků oblíbeného časopisu. Vychází dvoujazyčně, anglicky a německy.

CENA 195 Kč

BEN NEVIS McDONALD'S

whisky byla vyrobena u příležitosti 185. výročí značky Ben Nevis. Jedná se o úspěšný pokus vzkříšení McDonald's Traditional whisky, která byla velmi oblíbená v 80. letech 19. století. Vyznačuje se perfektním snoubením ovocných tónů s rašelinovými a zemitými tóny a lékořicí. Destilerie Ben Nevis se nachází na skotské vysočině a je pojmenována podle nejvyšší hory Skotska, na jejímž úpatí je situována.

CENA 1 760 Kč



TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT

NOVÝ MANAŽER PRODEJNY WAREHOUSE #1

Od 1. února vám bude k dispozici nový manažer naší prodejny, pan Vladimír Vodrážka. Jedná se o velmi zkušeného profesionála, pracujícího v oboru od roku 1991. Během své praxe navštívil celou řadu výrobců destilátů a vín po celém světě a my jsme přesvědčeni, že bude pro Warehouse #1 svými zkušenostmi a profesionálním přístupem jednoznačným přínosem.



OSLAVA 250. VÝROČÍ LIKÉRU CHARTREUSE

Ve dnech 17.–20. listopadu bylo oficiálně oslaveno 250. výročí od prvního uvedení zeleného likéru Chartreuse na trh. V pařížském baru Little Red Door, který se vloni umístil v top 50 nejlepších barů světa, byly po čtyři večery podávány rozmanité koktejly obsahující tento likér připravovaný dodnes kartuziánskými mnichy (viz pozvánku). Zároveň bylo stanoveno datum pro světový Chartreuse day. Ten se bude každý rok slavit dne 16. 5. podle roku 1605, kdy maršál d'Estrée předal kartuziánským mnichům rukopis s recepturou pro přípravu zelené Chartreuse.



ÚSPĚCH PRO PERDOMO 20TH ANNIVERSARY

Doutník Perdomo 20th Anniversary Epicure Maduro byl ohodnocen na výročních cenách Cigar Journal jako nejlepší doutník z Nikaraguy pro rok 2014.



1764–2014

THE LAST WORD

GREEN CHARTREUSE, LIME, MARASCHINO, LONDON DRY GIN

HERBES N' GRAIN

GREEN CHARTREUSE, LEMON, ST GERMAIN, LAPHROAIG TRIPLE WOOD SCOTCH, TARAS BOULBA BIÈRE.

GREEN COLLINS

GREEN CHARTREUSE, TILLEUL CORDIAL, RICOLES, PERRIER.

LONG WARD

GREEN CHARTREUSE, STRAIGHT RYE WHISKEY, PINEAPPLE SYRUP, LEMON, PERRIER.

PURITAN #2

GREEN CHARTREUSE, PLYMOUTH GIN, DOLIN DRY & BLANC VERMOUTHS, CHOCOLATE BITTERS, WHITE PEPPER BRINE. (FROM THE BARREL).

LRD BIJOU

GREEN CHARTREUSE, CALVADOS, CHARTREUSE NOIX, PERNOD ABSINTHE.

... NO PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE

DEL MAGUEY SINGLE VILLAGE MEZCAL™



OBROVSKÝ ÚSPĚCH MEZCALŮ DEL MAGUEY

Anglický časopis Drinks International zveřejnil průzkum World's 50 Best Bars Brands Report, ve kterém byli zástupci 38 z 50 nejlepších barů světa dotázáni na nejoblíbenější, nejprodávanější a nejvíce trendy značky z jejich nabídky. Aby byl počet dotázaných ještě vyšší, podařilo se nakonec získat odpovědi ze 100 nejlepších barů světa umístěných v žebříčku World' Best Bars Academy.

Mezcaly Del Maguey se umístily na 1. místě v oblíbenosti mezi barmany před giny Tanqueray a Beefeater! To, že jsou prémiové giny opravdu v kurzu, potvrdily i další žebříčky. Mezi nejprodávanějšími značkami patří titul ginu Tanqueray a v Top 10 se umístily ještě další tři. Stejně tak čtyři značky ginů získaly pozice v Top 10 nejvíce trendy značek. Tam sice mezcaly Del Maguey obsadily až 9. místo, hned za japonskou whisky Nikka, ale i tak je to pro řemeslné mezcaly, které světu poprvé představil Ron Cooper v roce 1995, opravdu veliký úspěch.

Jinak byl celkově neúspěšnější značkou gin Tanqueray, který se umístil v oblíbenosti a v nejvíce trendy žebříčku na 2. místě a v prodejnosti dokonce kraloval.

Drinks
INTERNATIONAL

DIPLOMÁTICO WORLD TOURNAMENT 2015

Po dvou letech se k nám vrací prestižní světová soutěž pro barmany - Diplomatico World Tournament.

Dne 22. ledna budou zveřejněny podmínky vstupu do soutěže pro barmany. Barmani a barmanky z naší republiky musí do 10. února zaslat své receptury na téma Summer Long Drink a zároveň připravit Perfect Serve na Diplomatico Reserva Exclusiva.

Bude vybráno 10 nejlepších receptur a jejich autoři se zúčastní národního kola, které bude hostit pražský Black Angel's Bar dne 3. března. Vítěz bude reprezentovat Českou republiku na světovém finále ve Venezuele ve dnech 12. – 19. dubna.



BRONZOVÁ MEDAILE PRO RUM ARCANE EXTRAROMA

Hned při své první účasti na soutěži IWSC (International Wine and Spirits Competition) získal mauricijský rum Arcane Extraroma bronzovou medaili.





Ke snídani posledních pár kousků cukroví, odstrojit stromeček a pomalu můžeme Vánoce 2014 považovat za uzavřené. K tomu celému jsme vám připravili zimní twist ze žitné Bulleit Rye whiskey, abyste měli pěkný start do nového roku.

Se zimní sezónou je pití whiskey a whiskey neodmyslitelně spojené, a to nejen v horkých nápojích typu punch. Pro dnešní koktejl jsme zvolili whiskey na trhu relativně novou a zákazníky i dobře přijímanou.

Tradiční žitné Straight Rye musí mít minimální obsah žita 51% a dvouletý odpočinek v dubovém sudu. I když bývá někdy obsah žita výrobcí překračován, nepřesáhne většinou úroveň 80 %. To ale není případ Bulleit Rye Frontier Whiskey, která se může pochlubit obsa-

hem žita v mashbillu 95 %, přičemž zbylých 5 % je doplněno kukuřicí. Tento poměr řadí Bulleit Rye Whiskey v kategorii do výjimečného postavení s ohledem na to, že 100% žitné whiskey jsou vskutku unikátní, a to nejen na našem trhu.

Tak jako většina žitných produktů je Bulleit Rye ve vůni „kyselejší“ a tvrdší s náznakem exotického ovoce, v chuti vyniká charakter suchého obilí s potlačenými tóny vanilky a dubovými náznaky v dochuti.



© Gabriela Fárová

© Martin Kinc

RYE WINTER

4 cl Bulleit Rye
 1,5 cl Mancino Bianco
 0,5 cl šťávy sladkého grepu
 3 kapky Abbotts bitters
 zástřík kůry sladkého grepu

Koktejl samotný je potom vymíchaná kompozice žité s pár kapkami Abbotts bitters, Mancino Bianco Vermouthu a šťávy čerstvého grapefruitu, zakončené řezem jeho kůry navrch. Do vychlazené míchací sklenice nebo plechu s několika velkými kusy ledu dávkujeme suroviny a promícháváme lžičkou po dobu minimálně 15 sekund za účelem ideálního naředění.

Scedíme do předem nachlazené coupet skleničky a zastříkneme kůrou ze sladkého grepu.

S pozdravem / Sincerely Eduard Ondráček
 Bonvivant's & Senior Barkeeper 4 Life @ Warehouse # 1

NÁPADY ČTENÁŘE (PARKEROVÝCH) DETEKTIVEK

text: Alex Mikšovič, ilustrace: Alessandra Svatek (AA)

Osmnáctého ledna tomu bylo právě pět let, co se navždy odmlčel Robert P. Parker, významný představitel americké drsné školy detektivního žánru. Přestože vytvořil jedenašedesát románů, začínají jeho biografie zdůrazněním nepopiratelného faktu, že se uvedl do literární historie jako jednorázový pokračovatel Raymonda Chandlera, za něhož dopsal zbytek novely Případ z Poodle Springs.

Ó, ta nespravedlnost světa, jemuž je třeba připomenout dva skvěle vykreslené charaktery Parkerova díla, a to policejního velitele v městě Paradise Jesse Stona či soukromého detektiva Spensera, jehož křestní jméno je dodnes neznámé.

Pohled teoretika literatury je ovšem jen jedním z mnoha. Pojdme se na některé momenty Parkerových románů podívat z hlediska, jež tomuto čtvrtletníku rozhodně lépe přísluší. Z hlediska barmanů, koktejlů a alkoholu vůbec. Sice tak obětujeme literární estetiku teorii koktejlové kultury, ale odměnou nám budou zjištění autorových nápojových zkušeností a preferencí.

KETEL ONE MARTINI

V románu Chladný jako kámen, v němž dvojice psychopatů vraždí pro svoje zvrácené potěšení, vedou následující dialog Jesse Stone a advokátka Rita:

„Mám to víno načít?“ zeptal se Jesse.

„To jsem vzala jen tak pro jistotu,“ vysvětlovala Rita.

„Ve skutečnosti bych radši martini, pokud máte, hodně velké a hodně suché.“

„Jistě. S ginem, nebo vodkou?“

„Nemáte Ketel One?“

„Mám.“

„Tak to.“

Jesse ve stříbrném šejkru umixoval martini, do široké skleničky na martini hodil dvě velké olivy a nalil drink Ritě.

Z dialogu nevyplývá ani zdaleka jen Parkerův pozitivní vztah k holandské módní značce vodky. Podstatné je především použití šejkru. Nemyslím si, že Parker byl ovlivněn Flemingem a jeho agentem 007. Spíše se postavil na stranu jedné ze dvou tradičních metod přípravy otce všech amerických koktejlů. Ona totiž otázka, zda protřepat nebo promíchat, byla námětem dávno před slavnou Bondovou objednávkou... Ostatně Bar Flies se dodnes dělí na dva tábory, jež rozděluje právě metoda přípravy drinku.

MARTINI A SEX

To je další velké téma, a nejen Roberta B. Parkera. Předpokládám, že znal známý citát své jmenovkyně

Dorothy Parkerové, která o svém vztahu ke koktejlu kdysi napsala: „I like to have martini two at the very most after three I am under the table after four I am under my host“, což bych asi přeložil: „Miluji martini, nanejvýš dvě, po třech jsem pod stolem, po čtyřech pod hostem...“ A tady je jeho parafráze příznání Dorothy; zazní v dialogu Jesseho s jeho přítelkyní a soukromým očkem Sunny Randallovou:

Jesse se na ni smál.

„Potřebujeme další koktejl,“ rozhodl a mávl na barmana.

„Tuhle snesu maximálně dva,“ upozornila Sunny.

„Rozumím,“ řekl Jesse. „Já když si dám víc než dvě martini, začnu špatně artikulovat.“

„To já se začínám svlékat,“ opáčila Sunny.

Dialog má reálný základ. Gin – třeba na rozdíl od whisky – má rychlý lift. Rychle se vstřebává do krevního oběhu, zbavuje strachu a v důsledku toho zábran nejruznějšího druhu.

RÁNA PANU JACKOVI

Ne všechno v Parkerových detektivkách sedí. Na to přijde barman, zatímco laik si toho nejspíš nevšimne. Jedna z nejkřiklavějších nepřesností se objevuje ve Vraždě před kamerou. Jesse nejprve zdeptá jistého Lloyda, jenž obtěžuje nežádoucí pozorností Jesseho někdejší manželku, a pak mu umožní, aby se vzchopil pořádnou dávkou Jacka Daniela. Zatímco Lloyd čerpá z alkoholu sílu, Jesse mudruje:

Normálnost popíjení bourbonu s ledem v obývacím pokoji Lloyda trochu uklidnila. Jesse věděl, že za chvíli se dostaví blahodárné účinky alkoholu... Dva staří kamarádi, napadlo Jesseho, si dávají Jacka na ledu a baví se o ženských.

Erudovaný čtenář samozřejmě ví, kam mířím. Jack Daniel's je Tennessee whiskey. Toto označení bylo poprvé legalizováno již v roce 1942. Zaměňovat Jacka s Bourbon whiskey je vlastně přestoupením zákona, když už ne důkazem neúplných zbožiznaleckých znalostí a Lincoln County Processu, filtrace čerstvého destilátu bezprostředně po vypálení přes mohutnou vrstvu aktivního uhlí z cukrodárných javorů.

DOTAZ DO VIZOVIC

Možná, že si Robert B. Parker nebyl tak úplně jistý zařazením Jack Daniel's Tennessee whiskey, ale měl jiné pozoruhodné znalosti. Jedna pronikla do světa v detektivce Chladný jako kámen, kde spisovatel uvádí pasáž, kterou nám budou muset patrně vysvětlit ve Vizovicích:

Abby na chvíli zmlkla. Mezi mraky se objevila trhlina a přístav krátce ozářil měsíční svit, zpěněné hřebeny vln se lámaly, lodě se zmlítaly v kotvištích. Upila trochu hruškovice. Byla tak silná, až měla pocit, že se jí na jazyku vypařuje. Je to vůbec možné? Páni a dámy od Jelínků, budeme se těšit na odpověď! ■



Warehouse #1 představuje:



BULLEIT BOURBON

BULLEIT RYE

text: Linda Brabcová, foto: Diageo

AUGUSTUS BULLEIT – PRŮKOPNÍK WHISKEY

1816: Augustus Bulleit emigruje z Francie do Spojených států a usadí se v New Orleans.

1841: Augustus Bulleit se přestěhuje do Indiany, kde pracuje jako hostinský a začne využívat svých znalostí výroby brandy k výrobě malých várek bourbonu.

1840 až 1860: Bulleit Bourbon se prodává v Kentucky a Indianě a získává reputaci bourbonu vyhledávaného hraničáři – těmi nejstatečnějšími a nejodvážnějšími z doby osídlování Ameriky. New Orleans se brzy stane jednou z hlavních bran na západ a hlavním centrem distribuce pro Bulleit Bourbon.

1860: Augustus Bulleit záhadně zmizí, když převáží sudy s bourbonem z Kentucky do New Orleans. Zdá se, že legendární recept na bourbon mizí s ním.

1861: Začíná občanská válka a případ zmizení Augusta Bulleita se v chaosu doby ztrácí.

TOM BULLEIT [*'bulit*] – NOVÝ HRANIČÁŘ

1960 až 1970: Tom Bulleit, prapravnuk Augusta Bulleita, absoluuje Univerzitu v Kentucky. Během války ve Vietnamu slouží své vlasti jako člen námořnictva a získá právnické tituly z Univerzity v Louisville a Univerzity v Georgetownu – přičemž po celou dobu mezi semestry pracuje v destilériích v Kentucky.

1987: Po letech ve vlastní úspěšné právní kanceláři se Tom Bulleit rozhodne odejít a splnit si celoživotní sen zkřížit rodinnou tradici výroby bourbonu podle Augustova receptu.

1999: Tom Bulleit oficiálně znovu uvádí na trh Bulleit Bourbon v podobě, jakou známe dnes. Představuje ho ve výrazné láhvi inspirované foukaným sklem, které se vyrábělo v polovině 19. století.

2002: Značku Bulleit získává společnost Diageo, nejvýznamnější světová společnost v alkoholovém průmyslu.

BULLEIT FRONTIER WHISKEY – LEGENDA

2006: Bulleit Bourbon se stává nejrychleji rostoucím malosériovým bourbonem na světě a opakovaně získává medaile a ocenění z nejprestižnějších světových soutěží – včetně San Francisco World Spirits Competition.

2009: Tom Bulleit je uveden do Síně slávy Kentucky Bourbonu

2011: K velkému potěšení barmanů je na trh uveden Bulleit Rye a během dvou let se stává nejprodávanější žitnou whiskey v USA

2013: Na trh je uvedena edice Bulleit 10 Year Old z Tomem vybraných archivních zásob. První várka je vyprodána během několika měsíců.

2013: Tom Bulleit je oceněn jako Louisville Hometown Hero.

ŽITO, ŽITO A JEŠTĚ JEDNOU ŽITO

Bulleit Frontier Whiskey stojí na žitě. A to i přesto, že v roce 1987, kdy se Tom Bulleit rozhodl oživit starý rodinný recept, to s žitem vypadalo dost bledě.

Žitná whiskey je neodmyslitelně spjatá s historií Ameriky. Ještě když se Amerika neskládala ze států, ale kolonií a osídlení bylo z valné části omezené na východní pobřeží, bylo pálení vlastní žitné whiskey běžné. Dokonce George Washington si koncem 18. století postavil poblíž Mount Vernon vlastní palírnu, která kupodivu přežila časy, které následovaly, a funguje dodnes. Whiskey z různých částí oblasti se lehce lišily v chuti, ale než nastoupila na scénu protialkoholická hnutí a whiskey se začala ve velkém vylévat do kanálů, byl to nejoblíbenější americký nápoj.

Prohibice ovšem průmysl velmi poškodila a jen několik původních destilérií pokračovalo v činnosti poté, co byla zrušena. Během doby, kdy byl alkohol zakázaný, se lidé naučili pít pašovanou kanadskou žitnou whisky, která byla lehčí a sladší. Poté, co byla prohibice zrušena, se americká žitná whiskey na výsluní už nevrátila a její místo zaujal bourbon, který měl vlastní dlouhou historii. Nahrávalo mu, že kukuřice byla v té době dostupnější a její cena nižší. Hlavně si ale lidé zvykli na jemnější chuť kanadské whisky, a sladší chuť bourbonu byla tedy žádanější. Možná, že se výrobci bourbo-

nu i rychleji vzpamatovali, nicméně než se podařilo na trh přijít s kvalitní žitnou whiskey, bylo už pozdě, protože zkrátka nebyla moderní.

Ještě před dvaceti lety se zdálo, že žitná whiskey je s malou skupinou věrných fanoušků odsouzena k pomalému zániku. Najednou ovšem její obliba začala opět růst. Tato změna vychází z trendu posledních let objevovat věci zapomenuté – věci tradiční, řemeslné vyráběné, kvalitní věci, které nejsou běžně k dostání. K tomu se přidal i zvýšený zájem o klasické předprohibiční koktejly – Manhattan, Old Fashioned, Whisky Sour nebo Sazerac, které byly původně míchány s žitnou whiskey.

Hlavní rozdíl mezi bourbonem a žitnou whiskey je v mashbillu, poměru mezi použitými surovinami. Mashbill pro výrobu bourbonu musí obsahovat minimálně 51 % kukuřice. Oproti tomu pro výrobu žitné whiskey musí obsahovat 51 % žita. Rozdíly v převažujících obilovinách se projevují v chuti, zejména sladkosti a kořeněnosti. Tom Bulleit pro vysvětlení rozdílů mezi bourbonem a žitnou whiskey s oblibou používá příměr kukuřičný versus žitný chléb.

Začali jsme tvrzením, že Bulleit stojí na žitě. Proč? Bulleit se odlišuje od ostatních bourbonů a žitných whiskey vysokým podílem žita, a to obě jeho verze – Bulleit Bourbon i Bulleit Rye. Bulleit Bourbon obsahuje 28 % žita, což je trojnásobný podíl oproti tradičním bourbonům. Řadí se tak spíše mezi takzvané žitné bourbony a v porovnání s tradičními bourbony je sušší.

Bulleit Rye obsahuje 95 % žita, což je mimořádně vysoký podíl pro žitnou whiskey. Je to maximální úroveň, při které probíhá fermentační proces přirozenou cestou, tj. bez přidávání průmyslových enzymů. Běžně obsahuje žitná whiskey 60–80 % žita.

Bulleit Bourbon je v těle plný, bohatý, s výraznými tóny vanilky, koření a karamelu. Bulleit Rye je ve srovnání v chuti pronikavější, méně sladká, ovocnější a dominují jí tóny koření.

Koktejly, kde je místo bourbonu použita žitná whiskey, jsou sušší a výraznější. Nejjednodušší ovšem je nechat si namíchat dva klasické koktejly, jeden s žitnou a jeden s bourbonem, chutě porovnat a vybrat si ten, který vám vyhovuje víc.

PŘESNĚ MÍŘENÁ STŘELA

Proč se vlastně Bulleit jmenuje Frontier Whiskey? Je to odkaz na American Frontier – americký západ, dobu osídlování Ameriky a postupné posouvání její hranice na Západ – na dobu, kdy Bulleit Bourbon vznikl. Tu dobu připomíná kromě samotného příběhu Augusta Bulleita i unikátní lékařská láhev inspirovaná tehdejšími foukanými sklem a originální etiketa. Duch doby symbolizuje i sám Tom Bulleit, který se neohroženě pustil do svého snu a značku Bulleit znovu postavil. A to je vlastně pravý smysl tohoto názvu – duch neomezených možností, neprozkoumaných oblastí a nových obzorů – životního stylu, ve kterém jsou dob-

rodružství a úspěch neomezené pro ty, kdo vybočují z řady. A to je přesně případ Bulleitu.

Z velké části se popularita Bulleitu roznesla spontánně na ústní doporučení a práci barmanů, na vlně trendu rostoucí popularity zapomenutých skvostů, mezi které žitná whiskey rozhodně patří. Zčásti je to zásluha samotného Toma Bulleita, který je svému produktu zcela oddán a zároveň je to člověk velmi otevřený a vstřícný. Účastníci loňského finále soutěže Diageo Reserve World Class měli šanci se o tom přesvědčit sami, například při velmi neformální střelbě na hliněné holuby, která se konala mezi soutěžními disciplínami ve Skotsku. I Jarda Janoušek potvrdil, že je Tom přátelský, vtipný a zajímá se o veškeré dění kolem barové scény.

Obě verze Bulleitu již posbíraly několik vysokých ocenění a jejich popularita strmě roste. Bulleit Bourbon je jeden z nejrychleji rostoucích malosériových bourbonů v USA, Bulleit Rye je momentálně nejprodávanější



Tom Bulleit a Jarda Janoušek

žitná whiskey v USA. Výjimečný vztah barmanské komunity ke značce Bulleit je ostatně vyjádřen jejím zařazením do Diageo Reserve World Class, nejprestižnější světové barmanské soutěže. I proto se Bulleit stěhuje do nového, i když neopouští místo, odkud pochází. V srpnu roku 2014 byl položen základní kámen nové destilerie a nový domov pro Bulleit v Shelby County v Kentucky. Podle plánu by měla být dokončena koncem roku 2016.

Na podzim 2014 se také pro návštěvníky otevřela Bulleit Frontier Whiskey Experience v legendární destilerii Stizler-Weller v Louisville, Kentucky, kde byla dříve vyráběna whiskey Pappy Van Winkle, Old Fitzgerald, Old Cabin Still, Rebel Yell nebo W. L. Weller.

Původně byla otevřena v roce 1935 legendou Pappy Van Winklem, jehož rodina ji vlastnila až do roku 1972. Několikrát poté změnila majitele, než se její destilační přístroje v roce 1991 definitivně zastavily. Po náročné rekonstrukci se stala administrativní základnou pro Bulleit a její dveře se otevírají návštěvníkům, kteří se chtějí něco dozvědět o tradici výroby bourbonu v Kentucky. V rámci Bulleit Frontier Whiskey Experience se návštěvníkům nabízí prohlídka prostor destilerie a možnost poodkrýt výrobní proces bourbonu i nahlédnout do pracovny Toma Bulleita a něco dobrého ochutnat. Bulleit Frontier Whiskey Experience ve Stizler-Weller se stala součástí oficiální Kentucky Bourbon Trail®.

Pokud byste měli cestu do Kentucky a chtěli poznat historii bourbonu v USA, Kentucky Bourbon Trail® určitě zvažte. Informace o zúčastněných destilerii najdete na kybourbontrail.com.





**Bulleit Kentucky Straight Bourbon Whiskey 45 %
CENA: 700 Kč**

Mashbill: 68 % kukuřice, 28 % žito, 4 % ječmen
Zraje pět až osm let v nových vypálených sudech z amerického bílého dubu.

Barva: Středně jantarová

Aroma: Jemně kořeněné s patrnými sladkými dřevitými tóny

Chuť: Na patře jemný suchý s tóny javoru, dubu a nugátu a stopami vanilky, koření a pepře

Zakončení: Dlouhé, suché a sametové s mírným náznakem karamelu

Ocenění:

San Francisco World Spirits Competition:

Gold Medal: 2004, 2007, 2012

Silver Medal: 2005, 2006

Ultimate Beverage Institute:

Finalista, Nejvyšší doporučení, 95 bodů: 2012

Beverage Testing Institute:

Gold Medal, Exceptional: 2008

**Bulleit American Straight Rye Whiskey 45 %
CENA: 910 Kč**

Mashbill: 95 % žito, 5 % ječmen
Zraje po dobu čtyř až šesti let v nových vypálených sudech z amerického bílého dubu.

Barva: Červenohnědá

Aroma: Bohaté dřevité aroma se závanem čajového pečiva a sušenek

Chuť: Mimořádně jemná se stopami vanilky, medu, sušených meruněk, rozinek a koření

Zakončení: Jiskřivé a čisté s dlouhou pomalu dozrívající chutí

Ocenění:

San Francisco World Spirits Competition:

Double Gold: 2011, 2013

Gold Medal: 2012

Ultimate Beverage Institute:

Finalista, Vysoké doporučení, 91 bodů: 2012, 2013

Beverage Testing Institute:

Gold Medal, Exceptional: 2012

worldclass

COMPETITION



DRUHÝ ROČNÍK NEJPRESTIŽNĚJŠÍ BARMANSKÉ SOUTĚŽE S ÚČASTÍ ČESKÝCH BARMANŮ

Dne 5. listopadu 2014 byl v České republice v luxusních prostorách restaurace Aureole zahájen druhý ročník nejprestižnější barmanské soutěže Diageo Reserve World Class s účastí českých barmanů. Tato soutěž je považována za největší mixologický počín mezi barmany z celé planety. Druhý ročník zahájil osobně vítěz světového finále 2013, španělský barman David Rios. Spolupořadatelem našeho národního kola je společnost Ultra Premium Brands, mediálním partnerem je City Life.

text: Petr Kymla, foto: Michal Svátek

Padesátce barmanů z 25 barů z celé České republiky byl představen koncept druhého ročníku. Součástí prezentace Davida Riose byla i praktická ukázka koktejlů za použití prémiových surovin z řady Diageo Reserve Brands, které celý koncept této prestižní soutěže provázejí. Představeny tak byly koktejly na bázi holandské vodky Ketel One, guatemalského rumu Zacapa, anglického ginu Tanqueray nebo whisky Johnnie Walker Gold Label.

Tyto značky můžete kdykoli během otevírací doby také ochutnat přímo v našem karlínském obchodu Warehouse #1.

O své zkušenosti se také podělil i vítěz českého národního kola 2014 Jarda Janoušek z pražského Black Angel's baru, který jako vítěz vůbec prvního národního finále reprezentoval Českou republiku na světovém finále ve Skotsku a Anglii.

Diageo Reserve World Class si klade za cíl etablovat jednoduchou skutečnost, že nejlepší drinky je možné připravit jen z těch nejlepších ingrediencí, proto je v tomto ročníku připraveno pro barmany ještě více vzdělávacích a předváděcích akcí, než tomu bylo během prvního ročníku.

V období zhruba sedmi následujících měsíců projdou účastníci několika semináři a budou si muset připravit své originální koktejly, které pak mohou ochutnat hosté ve vybraných barech. Tyto koktejly budou hodnoceny mezinárodní odbornou porotou a nejlepší šestnáctka barmanů zažije mixologickou událost roku, národní finále World Class. Oproti prvnímu ročníku bude toto finále dvoudenní a složené z pěti soutěžních disciplín. Vítěz celé soutěže bude Českou republiku reprezentovat na globálním finále, které se bude konat v září 2015 v Kapském Městě v Jihoafrické republice.



Petr Kymela v rozhovoru s Jitkou Žákovou z Brněnského baru Super Panda Circus

citylife

Pro první kolo byl pro barmany připraven nelehký úkol. Museli připravit originální koktejl, tak aby evokoval všechny smysly, nejenom chuť a čich, ale také zrak či sluch.

Tyto originální koktejly můžete ochutnat od začátku ledna v participujících barech.

Na závěr můžeme prozradit, že Davidovi se Praha natolik zalíbila a byl nadšen místní pohostinností a mixologickou úrovní barů, že nám přislíbil účast jako porotce v národním finále!

Diageo Reserve World Class je v České republice díky společnostem Diageo a Ultra Premium Brands.

Seznam barů, které se účastní druhého ročníku Diageo Reserve World Class:

- The Refectory Bar 1887, The Augustine Hotel, Praha
- Bar and Books, Praha
- Bar, který neexistuje, Brno
- Black Angel's Bar, Praha
- Bonvivant's Bar, Praha
- L'Fleur Bar, Praha
- Bugsy's Bar, Praha
- Cloud 9, Sky Bar&Lounge, Hotel Hilton, Praha
- Hemingway Bar, Praha
- George Prime Steak, Praha
- Innuendo Prohibition Bar, Praha
- La Casa de la Havana vieja, Praha
- Black Stuff Irish Pub, Olomouc
- Super Panda Circus, Brno
- Modrá Myš, Ostrava
- Jazz Dock, Praha
- Tretter's bar, Praha
- Žlutá Ponorka, České Budějovice
- The Bourbon Bar, Hotel Marriot, Praha



DAVID RIOS:

„POROTCE MUSÍŠ BAVIT“

Sympatický osmatřicetiletý Španěl byl za vítězství v prestižní mezinárodní soutěži Diageo World Class vyhlášen nejlepším barmanem světa v roce 2013. Dne 5. listopadu přijel do Prahy zahájit její druhý ročník.

Ptal se Petr Kymla a fotografoval Michal Svátek

Davide, dneska jsi ve své branži celebrita, ale jak jsi začínal?

No, jednou o víkendů jsem potřeboval peníze, a tak jsem šel hrát fotbal. A šlo mi to moc dobře,“ odpoví a začne se nahlas smát. „Ne, ne,“ zareaguje, když vidí můj úžas. „Bylo to asi jako u většiny barmanů – zkusil jsem si práci za barem a líbilo se mi to. Asi tak po roce k nám do baru přijel nějaký chlapík dělat prezentaci, a když jsem ho viděl, řekl jsem si: tak, a tohle je přesně to, co chci. Tomuhle se budu věnovat.“

Jakým způsobem ses to učil? Vedl tě někdo?

Ne, já jsem samouk. Nikdy jsem neměl to štěstí, abych mohl pracovat s někým, kdo by mě cíleně učil, kdo by mi radil. No, a samozřejmě, že samoukoví trvá déle, než se vypracuje.

Dá se říci, že ses učil metodou pokus-omyl?

Ano, vlastně ano. Už si ani nepamatuji, kolikrát jsem něco zkazil. Ale bylo to mockrát. Mockrát. Daleko lepší je, když si lidé mohou navzájem předávat zkušenosti, jako je tomu například na dnešních workshopech.

Můžeme tedy shrnout, že jsi absolvoval školu života.

Pravda je, že mám za sebou roky a roky práce v barech, působil jsem ale i jako sommelier. A vedle praxe, vedle tréninků za barovým pultem jsem časem začal chodit i na různá školení. Učil jsem se postupně, jedno navazovalo na druhé. Nejdříve je potřeba základ, na na něm pak můžeš stavět. Já dneska potkávám spoustu mladých lidí, kteří chtějí všechno hned. Oni jsou teprve na začátku, ale mají dojem, že už všechno umějí. Tak jim vždycky říkám, že

barmanská profese není běh na sto metrů, ale maraton, tedy běh na dlouhou trať.

Kdy jsi ty namíchal svůj první koktejl?

Před nějakými devatenácti dvaceti lety. Teď je mi třicet osm. Ovšem mezi tím, jak se míchaly koktejly tehdy a jak se připravují dnes, je nebetýčný rozdíl. Dříve se dělávaly hodně barevné koktejly se spoustou ovoce, dneska mají klasické koktejly méně dekorací. Je to takový minimalistický trend, řídíme se tím, že méně znamená více. Zároveň se do drinků používají prémiové suroviny. Je to jako v kuchyni. Bez kvalitních ingrediencí skvělou paellu neuděláte. Totéž platí u koktejlů.

Je to těžší?

Je to jako v jiném umění – do přípravy koktejlu musíš zapojit všechny smysly. Namíchat koktejl jako takový, to nic není. Dostaneš recept, smícháš, co v něm je napsáno, a hotovo. Jenže jestli chceš být dobrý barman, musíš navíc vytvořit i dojem. Velkou roli hraje, jakým způsobem ten koktejl děláš, co jím vyjadřuješ. Zkrátka co jím chceš říci.

Myslíš si, že je pro profesi barmana důležité i to, jak vypadá? Má to takový sympáček jako ty za barem lehčí?

Vzhled je u barmana důležitý. Tím ovšem nemyslím, že to musí být filmový krasavec, ale v každém případě musí být osobnost, musí z něho vyzařovat něco pozitivního.

Jak často jsi chodil na barmanské soutěže?

Níjak zvlášť, zato jsem každou, na kterou jsem se přihlásil, vyhrál,“ znovu se rozesměje David. A pokračuje: „Totiž, to máš tak, v roce 2001 se ve Španělsku konaly dvě tři soutěže za rok, dneska jich je asi padesát. V podstatě každý týden je nějaká soutěž. Já se účastním tak dvou tří.

V roce 2011 jsi například vyhrál soutěž Gin & Tonic pořádanou značkou Fever Tree. Mohl bys nám ji přiblížit?

Byla to taková zdánlivě jednoduchá soutěž s převapením. V prvních dvou částech jsem dělal dva různé koktejly Gin & tonic, a ve finále byla zkouška Iron Chef. Ta spočívala v tom, že nás postavili před obrovské množství velmi různých ingrediencí, citrusů, ale také nejrůznějších typů sklenic, a dostali jsme dvacet minut na to, abychom bez předchozí přípravy namíchali originální koktejl.

Slyšel jsem, že ve Španělsku je gin ve velké oblibě. V jaké podobě se nejčastěji pije?

Jako Gin & Tonic. Myslím si, že Španělsko je největším spotřebitelem ginu na světě. Ten boom začal tak před třemi čtyřmi lety, a dneska k nám chtějí dovážet už všichni výrobci. Například ve Valencii je bar, kde dostaneš 425 druhů ginu.

Čtyři sta dvacet pět?

Jo. V jiných barech se používá průměrně tak 70 druhů.

A opravdu se dá těch 425 druhů ginu rozlišit?

To víš, že jo. Podle etikety,“ směje se David, ale hned dodá: „Tak samozřejmě, že rozdíly jsou – některé giny jsou sušší, jiné voňavější... A míchají se asi tak s 15–20 druhy toniku.. Pro mne zůstává nepříjemnější klasika: Gin Tanqueray s citronem a s tonikem. Jenže výrobci potřebují obstát v konkurenci, tak vymýšlejí novinky. To platí všude.

Ve městě Bilbao máš koktejlový bar, který se jmenuje The Jigger. Je oblíbený?

Náš bar je nový, otevírali jsme ho teprve letos v únoru. Se spolujednatel (což je můj bratr, který se o bar stará, když jsem na pracovních cestách) jsme si předsevzali, že u nás bude vždycky na prvním místě kvalita, nikoli kvantita. Taková cesta je vždycky obtížnější, složitá. Ale na druhé straně The Jigger je jediný koktejlový bar v Bilbao, takže předpokládáme, že si lidé na kvalitní míchané nápoje zvyknou a budou je vyhledávat.

Co jim zatím nejvíce chutná?

Hosté především žádají koktejly podle naší vlastní receptury, protože klasiku si mohou dát jinde. Naše koktejly jsou jedinečné, z kvalitních a čerstvých surovin. Jinde je nedostanou, a proto je chtějí vyzkoušet.

Jeden ze svých koktejlů jsi prý pojmenoval po svých dětech.

Ty myslíš koktejl Aroma na bázi rumu Zacapa 23 Centenario. My jsme měli při soutěži svůj výtvar nějak nazvat, a mne najednou napadlo složit dohromady jméno dcery, která je Aroa, a syna Marke. Ale jinak nemá koktejl s dětmi nic společného, protože obsahuje alkohol. Byla to taková okamžitá inspirace.

Rok 2013 pro tebe byl velmi významný, protože jsi vyhrál nejprestižnější barmanskou soutěž světa Diageo Reserve World Class. Jak intenzivní byla tvá příprava na finále?

Bylo to hodně složité, protože když člověk vyhraje národní soutěž, má už jen dvacet dní, aby se přichystal na finále. Po práci jsem zůstával v baru, připravoval jsem se a domů jsem se vracel ve čtyři v pět ráno. Ale chtěl jsem vyhrát, to mě motivovalo. Při vlastní soutěži byl neskutečný fofr, protože jsme týden šli ze zkoušky do zkoušky. Bylo to k zbláznění.

Která zkouška ti připadala nejtěžší?

Nejtěžší byla asi Speed Challenge. Museli jsme během deseti minut připravit osm různých koktejlů! Bylo to třeba stihnout, nic nezapomenout a ještě při tom mluvit a koktejl prezentovat. Přitom každý koktejl byl specifický a vyžadoval jinou, nezaměnitelnou techniku. A nejméně důležité bylo zaujmout porotce. Musela vidět, že máš všechno pod kontrolou, že máš bravurní techniku, nápady, odvahu, že umíš popsat to, co děláš, a že to děláš ke svému i jejich potěšení. Porotce zkrátka musíš bavit a překvapit je. Pak můžeš vyhrát. Možná bych přidal radu – když jdete na soutěž, vnímejte to jako



příležitost něco se naučit. Zbaví vás to trémy, nebudete v křeči, uvolníte se a to na porotu velmi dobře působí.

Jak moc ti změnilo vítězství život?

Totálně a od základu. Jezdím po světě, jednou Peru, Kolumbie, pak zase Bulharsko... Všude prezentace, workshopy, jednání, rozhovory, autogramiády, příprava koktejlů pro významné eventy...

To je rub slávy. Jaký z ní máš vnitřní pocit?

Je to pro mne hodně důležité a vnímám to jako uznání za celoživotní práci. Jsem hrdý a jsem šťastný. Samozřejmě, že tak významné vítězství s sebou nese i zodpovědnost – všichni si tě všímají, protože chtějí vidět a vědět, proč jsi vlastně nejlepší.

Přináší ti cestování po světě nové podněty k práci? Inspiruje tě?

Jistě, protože ochutnávám místní produkty, gastronomii i krásu toho místa." David ukáže rukou k oknu restau-

race Aureole, které nabízí přepychový panoramatický výhled na Prahu. Je večer a temné město rozzářily tisíceovky zlatých jiskřiček. „Vidíš tu nádheru? Praha je jedním z nejkrásnějších měst na světě. Tady sedět dvě hodiny se sklenkou Taliskeru, tak mě napadne spousta úžasných věcí.

Objevil jsi v krásné Praze nějaký inspirativní místní produkt, který bys případně využil ve svých nových koktejlech?

Včera jsme vyzkoušeli likér Becherovka, ten je výborný. Do koktejlů je bezvadné i černé pivo. A koktejlové bary, které jsem viděl, jsou také skvělé.

David se stále kochá výhledem na Prahu. Odpočívá. V České republice začíná druhý ročník prestižní mezinárodní barmanské soutěže Diageo Reserve World Class, kterou David zahájil praktickou ukázkou přípravy koktejlů podle letošního soutěžního konceptu. Tak se ne- nech rušit a díky za rozhovor, Davide. ■





JAN KLEINER

Během léta tohoto roku jsme se dohodli na spolupráci s rodinnou firmou Kleinerových, která se zabývá destilací ovocných pálenek. Historii destilace bychom u Kleinerů měli hledat v Dykově ulici, v sousedství prostějovské likérky Starorežná, kde bydlel Otakar Kleiner, dědeček Jana Kleinera. Ten se pálení destilátů věnoval pravděpodobně ve velkém. Na jeho zahradě se tenkrát prý nacházely mraky meruněk, ale vedle prodeje děda myslel i na potomstvo, pro které meruňkový nektar ukládal a který teď jeho vnuk plní do krásných láhví pod názvem First Tear. Začátkem října jsem se tedy zastavil v Žešově nedaleko Prostějova, abych se něco zajímavého o těchto výjimečných destilátech dověděl a mohl se s vámi o to podělit. Čekal na mě sympatický čtyřicátník, který mě pozval do nedaleké restaurace Podkova, kde, musím uznat, velice dobře vaří, a já jsem tak již v průběhu oběda mohl začít pokládat otázky.

Ptal se a fotografoval Jakub Janeček



Jak dlouho se již věnujete destilaci ovocných pálenek?

Destilaci se věnuji již 12 let.

Kdy jste se rozhodl pro toto luxusní balení vašich výrobků?

To budou asi tři čtyři roky, kdy jsme se rozhodli změnit celý branding. Nerad bych, aby to vyznělo špatně, ale trochu tomu napomohla i ta metanolová aféra, která se v naší republice odehrála. To byl ten poslední impuls k tomu, abychom to nové balení dotáhli do konce. Vždycky jsme dělali kvalitní destiláty, ale když jsme je chtěli nabídnout do barů a restaurací, tak jsme se museli handrkovat o 20 korun, a to mě opravdu přestalo bavit.

Každý říkal: Jo, máš to dobrý, ale já si umím sehnat slivovici nebo meruňkovici z jižní Moravy, která je dobrá a je levnější. Ptal jsem se tedy sám sebe, proč to vlastně dělám.

Taková byla situace před vypuknutím té metanolové kauzy. V současnosti se na podobně zabalené tuzemské destiláty mnoho lidí pochopitelně dívá skrz prsty, a tak jste přišel na trh s úplně jiným, luxusním balením, které vás odlišuje od konkurence na první pohled?

Ano, my bychom náš obal stejně změnili, protože já vím, že naše destiláty jsou kvalitativně na vyšší úrovni než většina konkurence, a tak jsme ten koncept chtěli pojmout úplně jinak.

Aby lidé na první pohled věděli, že mají co do činění s něčím výjimečným?

Ano, chtěli jsme se úplně odlišit a také destilovat tolik destilátu, abychom ho mohli jednou za tři roky takhle zabalit a distribuovat našim zákazníkům. Věděli jsme již dříve, kam směřujeme a jak se chceme profilovat, a nakonec se to takhle sešlo.

Cím se tedy podle vašeho názoru odlišujete od ostatních? Je to použitím odrůd ovoce, způsobem kvašení, destilací, nebo tím balením?

Řekl jste to úplně všechno. Přesně to pochopíte, až vám vysvětlím, jak fungujeme my a jak fungují jinde. Důležité pro mě je, že mám vytipované odrůdy, které chci a o kterých vím, že jsou pro nás vhodné. To je jedna věc. Ty odrůdy ovoce, které používáme, jsou odlišné od těch, které používá konkurence. Používáme dvě odrůdy švestek, pravou švestku domácí a planou švestku kulatku, což je místní záležitost, která roste na těžko přístupných místech ať už jako strom nebo jako keř. To je opravdu úžasná záležitost. Je to něco jako travomodrý špendlík.

Pozdě dozrává, má vysoký obsah cukru a jiné, specifické aroma. Je to něco mezi švestkou a špendlíkem. Jedná se o neuznávanou plodinu, kterou nikdo nepěstuje.

Kolik jich potřebujete na vaši plánovanou roční produkci?

Bude to takových 5–6 tun kulatek. Ročně zpracováváme zhruba 50 tun ovoce. Děláme 20 tun švestek, 20 tun se dělávalo višňá a zbytek byly kulatky a tak dále.

Každý rok se to trochu liší, podle toho, co se urodí. Co nám příroda dá, to máme.

Máte také svoje sady, nebo ovoce pouze vykupujete?

Vlastní sady nemáme, ale spolupracujeme s nasmlouvanými regionálními dodavateli, kteří mají ve svých sadech výtečné švestky a višně. Jinak kulatky a špendlíky vykupujeme od sběračů. Vedle toho máme nabídky na dodávky švestek například z Polska, ale to já s díky odmítám.

Teď zkusíme novou odrůdu švestky domácí, která je vysoce rezistentní a je opravdu fantastická. Koupili jsme jí asi osm tun a bylo to něco neskutečného. Má jiné aroma, ta šťáva nám protékala mezi prsty, no fantazie. Moc se na ni těším, opravdu moc. Musíme ale počkat až do března, do té doby bude kvasit.

A jak tedy vlastně u vás kvašení probíhá?

Drtivá většina výrobců nechává ovoce kvasit ve velkých tancích. My máme vyzkoušeno, že pro to, aby ovoce správně prokvasilo, jsou ideální tisícilitrové kvasné nádoby. Ve velkých tancích to není ono, i když budu mít řízené kvašení. Další výhodou je, že nejsem tlačěn časem. Ovoce, které by mělo kvasit například



dva měsíce, se nechává u velkých výrobců kvasit s pomocí enzymů a dalších preparátů pouze 14 dnů.

Takže se urychluje proces kvašení na úkor kvality?

Přesně tak. Já mám ale vyzkoušeno, že když nechám fermentovat ovoce šest měsíců, tak je to diametrální rozdíl. Takový luxus si ale málokdo může dovolit. Já ale mohu, já se bavím. To je jedna důležitá výhoda. Další odlišností je, že všechno ovoce separujeme, to znamená, že oddělujeme pecky, ale následně do kvasu vracíme 1–2 % rozdrčených pecek. Výsledek je opravdu jiný, než když to neuděláte.

Jaké kvasinky používáte, pouze místní „In house“, nebo nějaké i nakupujete?

Používáme speciální chladnomilné kvasinky z dovozu. Při normálním kvašení vznikají takzvané divoké kvasinky, které neumí rozebrat to ovoce tak, jak to potřebujeme, a navíc fungují při nějakých 17 °C.

A na jakou teplotu se vy potřebujete dostat?

My potřebujeme jít trochu níž. Navíc ty ušlechtilé kvasinky zabijí ty divoké a zpracují to ovoce úplně jiným způsobem. Tam právě mám vyzkoušeno, že dva měsíce nestačí, ale za půl roku je to prostě fantazie.

Když se dostaneme k destilaci, tak destilační zařízení, které používáte, vám vyrobil někdo na míru?

Máme tři destilační kolony od firmy Destila Brno, ale některé věci jsme si nechali upravit na míru. Výrobci je celá řada, ale my máme s touto firmou dobré zkušenosti.

My od vás zatím máme v naší nabídce Slivovici Silver Plum, Meruňkoviči First Tear a Amber Plum, což je vlastně slivovice, která dozrává ve fran-

couzských sudech, které dříve obsahovaly Cabernet Sauvignon. To jsou 250litrové sudy?

Ne, ty mají obsah 300 litrů. Teď máme objednány 125litrové sudy, které by měly dorazit během 14 dnů. Jsou to velmi zajímavé sudy svojí historií a obsahem.

Už tam vidím naše různé destiláty. Tím opět vznikne unikát, který není dostupný jinde na světě. Prostě neexistuje, nikdo ho nemá.

Obaly pro vaše destiláty jste navrhoval vy?

No já bych strašně rád, ale tak dobrý nejsem. Mám ale kamaráda grafika, se kterým jsme navrhovali etikety a nakonec i sklo, byla to týmová práce. Petr je opravdu dobrý grafik, a tak to nakonec vzniklo. Nesmím zapomenout na Mirka Štýbnara, mého kamaráda, který zase hýří neskutečnými nápady.

Kolik naplníte láhví jednotlivých destilátů?

Každoročně 1500 lahví Silver Plum. Ze sudu po cabernetu dobíhá Amber Plum, ta je prostě vyprodaná, a té meruňky, kterou máme po dědovi, té se lahvuje





zaslouží exkluzivní křišťálovou láhev a pustit pouze 100 lahví pro celý svět. To bych si přál, aby se stalo. Já vím, že je teď ta meruňkovic podhodnocená, ale naše firmička ještě nemá žádné jméno. Uvidíme, možná ho i díky vaší společnosti získá.

My jsme chtěli v minulém roce, kdy byla olympiáda v Soči, dát každému českému vítězi podepsat tuto láhev, která by se následně dala do dražby a výtěžek by šel na charitu. Nakonec jsme to časově nestihli, ale nevadí, budou další roky a další příležitosti, plánů a nápadů je hodně.

průběžně malé množství. Je to naše rodinné stříbro a až dojde, tak už nikdy nebude.

Jaké druhy ovoce byste chtěl do budoucna plnit do vašich láhví?

Jsou to jednodrůdové švestky, špendlíky a chci k tomu přidat i meruňky. Nemyslím si, že se budeme zabývat hruškami a jablky, těchto destilátů je na trhu velké množství. Bonusy typu špendlík v sudu po koňaku, višň v sudu po sherry a po portském, to bude přidaná hodnota. Soudek, dva, tři.

Přemýšleli jste o tom udělat ještě další typ láhve?

Zatím ne, jediné, co bych chtěl udělat, by byla láhev na tu naši 33 let starou meruňku First Tear, která si

Proč jste se rozhodl spolupracovat právě s naší společností? Bylo to proto, že se znáte léta s Milanem Londinem, naším dlouholetým zaměstnancem, nebo že nám z nějakého důvodu věříte, že to budeme dělat dobře?

Byli jste jediní, kteří mě zajímali. Milan je super kluk a své profesi velmi dobře rozumí. Vy zkrátka ty věci děláte tak, jak si představuju, že by se měly dělat. To je to nejdůležitější. Další skutečností je, že není možné všechno dělat sám.

Měl jsem zájem spolupracovat s někým, kdo tomu rozumí a ví, co chce. Váš společník Jirka Rabel nás tady navštívil a zapůsobil na nás velice dobře. Cítili jsme z něho nadšení z našich destilátů a měli jsme obrovskou radost z jeho zájmu. ■





Jan Kleiner se svou manželkou Růženkou



Warehouse #1 představuje:

*Dalwhinnie*TM



Dalwhinnie znamená ve skotské gaelštině „místo schůzky“ zřejmě proto, že se zde kříží dvě náhorní cesty, po nichž se kdysi směrem na jih hnával dobytek na místní trhy. V roce 1863 zde byla postavena železniční trať, která výrazně zjednodušila dopravní a tím také obchodní spojení, a vytvořila tak základní podmínky, aby zde, uprostřed hor ve vnitrozemí, mohla být o pětatřicet let později vybudována palírna.

text: Svatopluk Buchlovský, foto: Diegeo

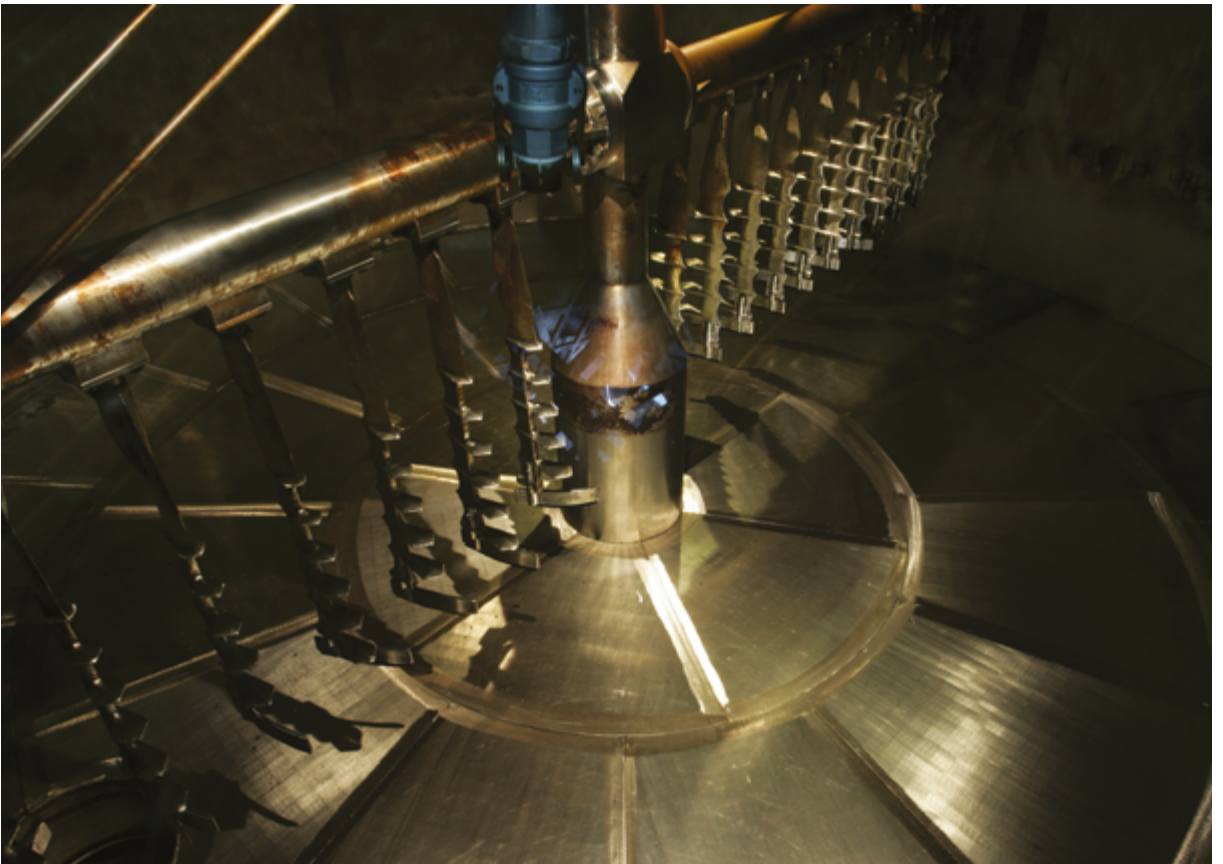
Je výhodně umístěna mezi silnicí a železnicí na horské planině, jejíž nadmořská výška 327 m se nám nemusí zdát příliš značná, pokud si neuvědomíme, že území Skotska z velké části omývá moře. Není to však nejvyšší položená skotská palírna, neboť prvenství o necelých 30 metrů náleží palírně Braevar. Cesta k palírně je každoročně na několik dnů zavátá sněhem, proto jsou zde v zimě připraveny zásoby všech vstupních surovin potřebných k výrobě minimálně na deset dnů. Ostatně přímo před palírnou je umístěna meteorologická stanice, což je skříňka bílé barvy, v níž se dvakrát denně měří a následně předávají informace o počasí skotské meteorologické službě. Pokud se postavíme čelem k palírně, tak na pravé straně oproti bílému pozadí palírenské budovy spatříme několik metrů nad zemí dvě velké dřevěné kádě (každá má průměr kolem 3,5 m a výšku 4,5 m). V obou se nachází stočená měděná trubka o délce téměř 100 m, ochlazovaná přitékající studenou vodou z horského jezera; v trubce dochází ke kondenzaci alkoholu, v jedné kádi ze surovinového a ve druhé kádi z přepalovacího kotle. V podstatě můžeme říci, že celoročně chladné počasí s průměrnou roční teplotou 6 °C a použití tradiční metody chlazení při destilaci jsou dva významné aspekty, které ovlivňují organoleptickou charakteristiku místního destilátu. Společně se nyní podíváme na toto tvrzení poněkud podrobněji.

Při výrobě skotské whisky se k vysrážení alkoholických par vycházejících z destilačních kotlů používají buď kondenzátory, což jsou na pohled mohutné měděné válce vysoké 2,5–4,5 m, nebo tradiční výše zmíněná měděná spirála, tvořená postupně se zužující trubkou (počáteční průměr 25 cm a koncový 7,5 cm) v dřevěné, litinové či ocelové kádi s přiváděnou studenou vodou (dodnes je nacházíme ve Skotsku v 18 palírnách, tedy přibližně pouze v každé šesté palírně). Tvar spirály připomíná trochu šneka, což je také termín, který se pro ni v palírnách používá (anglicky worm). Kondenzátor je tvořen měděným pouzdrem (právě do něj se přivádějí lihové páry), které má uvnitř soubor nejčastěji přibližně 150 měděných trubek o průměru 1,8–3,5 cm s protékající studenou vodou (avšak například v palírně Glenfarclas mají kondenzátory 170, v palírně Dufftown 214 a v palírně Laphroaig dokonce 280 trubek). Alkoholické páry se z palírenského kotle přivádějí do vrchní části kondenzátoru, zatímco vysrážený destilát se odvádí z jeho dna. Mnozí specialisté mají za to, že tradiční spirála dává plnější destilát než kondenzátor, ve kterém dochází k většímu kontaktu s mědí a tím i k úplnějšímu odstranění některých těžších, především sirnatých komponentů. Je to dáno zejména tím, že měděná spirála má ve srovnání s kondenzátory (jsou až na několik výjimek vertikální) pozvolnější spád (např. v palírně Cragganmore 20°), což vede k vytváření usazenin, pokrývajících spodní část vnitřku trubky. Tím se snižuje možnost působení

mědi na destilát. V palírně Dalwhinnie (podobně je tomu ještě v palírně Mortlach) navíc kropí studenou vodou samotnou trubku ještě předtím, než vyúštíje do vlastní kádě, s cílem vyvolat co nejdříve kondenzaci a zmenšit tak kontakt s mědí. Rozhodující pro výsledné působení mědi a očištění destilátu jsou zejména dva faktory. Předně je to množství a teplota přiváděné vody a také délka trubek (čím jsou delší, tím větší je kontakt s mědí).

Čím chladnější voda je v kádi s tradičním šnekem, tím méně dochází k reakci mědi s lihovými parami, čímž se zachovává robustnost destilátu. Palírna Dalwhinnie, stejně jako palírna Benrinnes, používá při chlazení v tradičních šnecích velmi studenou vodu (často z tajícího sněhu), čímž se ještě více minimalizuje kontakt par s mědí. Tato použitá metoda se podle znalců velmi pozitivně odráží na kvalitě destilátu. Studenější vodu ve Skotsku používá pouze palírna Glenlivet (5–8 °C v závislosti na ročním období) a palírna Auchroisk (7,6 °C). Ostatně obsah mědi v čerstvém destilátu vysráženém v měděné spirále tradiční konstrukce bývá přibližně čtyřikrát menší než obsah mědi v destilátu vytékajícím z moderních kondenzátorů. Samotná kondenzace par probíhá ve spirále pomaleji než v kondenzátoru, i když první, hlavní část par se sráží velmi rychle vzhledem k obvykle dosti studené vodě v kádi. V chuti se to potom projevuje robustností a až jemně sirnatými příjemnými tóny, které nacházíme právě v destilátu z palírny Dalwhinnie (dalším příkladem je palírna Glenkinchie). Proto lze z pera několika odborníků, ale především z úst mnohých laiků vyčíst, popřípadě uslyšet tvrzení, že ideální poměr komponentů více zajišťuje tradiční kondenzační trubka, přičemž některé palírny existenci takzvaného šneku neopominají zdůraznit dokonce ve svých informačních brožurách. Možná je to pouze náhoda, ale kdo ví, neboť ze šesti palíren původně zařazených společností Diageo do takzvaného programu Classics Malts (Dalwhinnie v něm představuje Skotskou vysočinu) jich pět používá ke kondenzaci destilátu právě tradiční spirálově stočenou měděnou trubku. V palírně Dalwhinnie kladou obzvláště velký důraz na používání tradičního šneku, poněvadž větší kontakt s mědí, typický pro moderní kondenzátor, by zbavoval místní jednosladový destilát jemně sirnatého neopakovatelného aromatického nádechu, který v něm znalci právě vysoce oceňují. Tato palírna totiž jako jedna z mála může srovnávat, neboť se neúspěšně pokoušela o zavedení kondenzátorů v letech 1986–1995, než se opětovně v roce 1996 navrátila k tradici.

Pro výrobu místního destilátu je rovněž příznačné, že se zde používá slad sušený teplým vzduchem, do něhož se přimíchává velmi malé množství sladu sušeného rašelinovým kouřem (10–15 fenolových částic v jednom milionu částic, anglická zkratka ppm, což





odpovídá mg/kg), čímž se získává slad s hodnotou nakuřeni přibližně 2 ppm. Pro představu: ze 7,2 t sladu, který se ve formě šrotu míchá v moderní vystírací kádii typu Lauter s horkou vodou, nakouřená část představuje pouze 0,2 t. Hodně pomalým vystíráním, které celkově zabere 11 hodin, se zde připravuje velmi čirá sladina, podobně jako v některých dalších palírnách (např. Glenlivet, Cragganmore, Glenkinchie či Royal Brackla). Čirá sladina pěkně voní, a pokud si k ní čichneme například v palírně Pulteney, tak ucítíme jemný závan jahod. Naopak zakalená sladina přináší do destilátu oříškové kořenité tóny a cíleně ji používají například palírny Auchroisk a Blair Athol. Rovněž destilace v palírně Dalwhinnie je nezvykle pomalá, první pálení zabere pět hodin a přepalování dokonce devět hodin. Charakteristickým znakem je rovněž poměrně dlouhé zachycování jádra, čímž se získává komponentně bohatší destilát. Řada palíren usiluje při destilaci o co největší kontakt s mědí, a proto nechávají kotle před dalším naplněním vychladnout s otevřenými dvířky (například v palírně Linkwood 50 minut, v palírně Glenrothes dokonce 12 hodin), čímž dochází k žádoucí oxidaci mědi na celém vnitřním povrchu kotle. Palírna Dalwhinnie, stejně jako například palírna Cragganmore, však upřednostňuje opačný postup (vyprázdněný kotel okamžitě plní novou dávkou zvařeného rmutu) s cílem minimalizovat působení mědi, což údajně dává bohatší destilát. Například v palírně

Cragganmore přepalovací kotle neotvírají ani nečistí poměrně dlouho, čímž umožňují, aby se na stěnách kotle vytvořila jakási patina, která snižuje reakci mědi s destilátem. S cílem vytvořit pouze lehce sirnatý nádech destilátu (stejně jako v palírně Dalwhinnie) volí podobný postup v palírně Glenkinchie. Když je zde provzdušnění kotlů dlouhé, destilát získává travnaté tóny, když se vůbec nepraktikuje, tak destilát začíná získávat obdobný nádech jako z palírny Cragganmore (masitě sirnatý). Mimochodem, také palírna Ard-beg pracuje s neustále horkými kotli. Ostatně palírny Cragganmore, Dalwhinnie a Glenkinchie patří svým organoleptickým charakterem, podle interního dělení společnosti Diageo, která je vlastní, do tzv. sirnaté skupiny. Tento nádech však dlouholetým zráním u whisky Dalwhinnie hodně ztrácí na intenzitě. Také kapacitně jsou tyto tři palírny téměř shodné, středně velké, v případě Dalwhinnie je to 2,2 mil. l v přepočtu na absolutní alkohol, z čehož jedna třetina je vyhrazena pro jednosladovou whisky, zbytek je určen do míchaných značek whisky. Ročně se z palírny vyexportuje ve formě jednosladové whisky více než milion láhví a zavítá do ní na 30 000 návštěvníků. Pohled na palírnu se dvěma zachovalými pagodami, v nichž se až do roku 1968 hvozdlil slad, je totiž z hlavní silnice velmi impozantní; zejména turisté, kteří projíždějí kolem, většinou neodolají nutkání podívat se dovnitř a ochutnat její destiláty.

Jednosladová whisky Dalwhinnie patří – podobně jako ta z palírny Mortlach – mezi pomalu zrající destiláty. Proto se také nechává zrát minimálně 15 let. Svým organoleptickým charakterem se nachází někde uprostřed mezi destiláty z regionu Speyside a těmi z ostatních oblastí Skotské vysočiny (například Balblair, Tomatin, Dalmore či Old Pultney). Kromě velice jemně sirnatého nádechu ji charakterizuje výrazná nasládllost, která je jinak typická zejména pro palírny regionu Speyside (jedním z výrazných představitelů je palírna Aberlour), zatímco palírna Dalwhinnie se nachází 40 km za jeho hranicemi. Tato nasládllost se v případě jednosladové whisky Dalwhinnie označuje jako medovost a doprovází ji současně jakási hladkost destilátu. Navíc je vše jemně proloženo vřesovými tóny. Pokud se pozorně podíváme na etiketu láhve, najdeme na ní erb (jeho čtyři pole dokreslují identitu palírny: dvojité pagoda, skotský bodlák, hory a lev ve skoku, používaný skotskými králi již od 12. století). Navíc je zde nápis v gaelštině Spiorad Sìtheic (jemný destilát).

Základní jednosladová whisky palírny je patnáctiletá (Dalwhinnie 15 Years Old), která je na trhu již od roku 1987. K ní se potom řadí Distillers Edition Double Matured, dozrávající v sudech od sherry Oloroso, která bývá rovněž patnáctiletá, ale v některých případech dokonce o pár let starší. V obou výše zmíněných jednosladových destilátech bychom měli nalézt tóny sla-

du, vřesu, medu, citrusů a dubu. V listopadu 2014 společnost Diageo uvedla na trh v rámci programu Friends of the Classic Malts destilát Dalwhinnie Triple Matured s vyšším obsahem alkoholu (48 %). Tato whisky nejdříve zrála v sudech od bourbonu prvního plnění, poté v sudech od whisky Dalwhinnie (tedy v sudech od bourbonu druhého plnění) a nakonec v sudech od sherry ze španělského dubu, ve kterých již předtím zrála whisky (tedy v sudech od sherry opětovného plnění). Hodně nezvyklá je skutečnost, že za posledních dvacet let v podstatě neexistuje žádné plnění z nezávislých stáčíren, pokud pomineme tři sudy naláhované Společností skotské sladové whisky. Sladové destiláty z palírny Dalwhinnie hrají „první housle“ ve třech značkách míchané whisky. Předně je to i u nás dobře známá whisky Black & White se dvěma skotskými teriéry na etiketě, jedním bílým a jedním černým. Další je míchaná whisky kategorie De Luxe Buchanan's, která se prodává pod marketingovým heslem zakladatele firmy Jamese Buchanana „Buchanan's pijí dynamičtí a úspěšní lidé“. Tento desti-

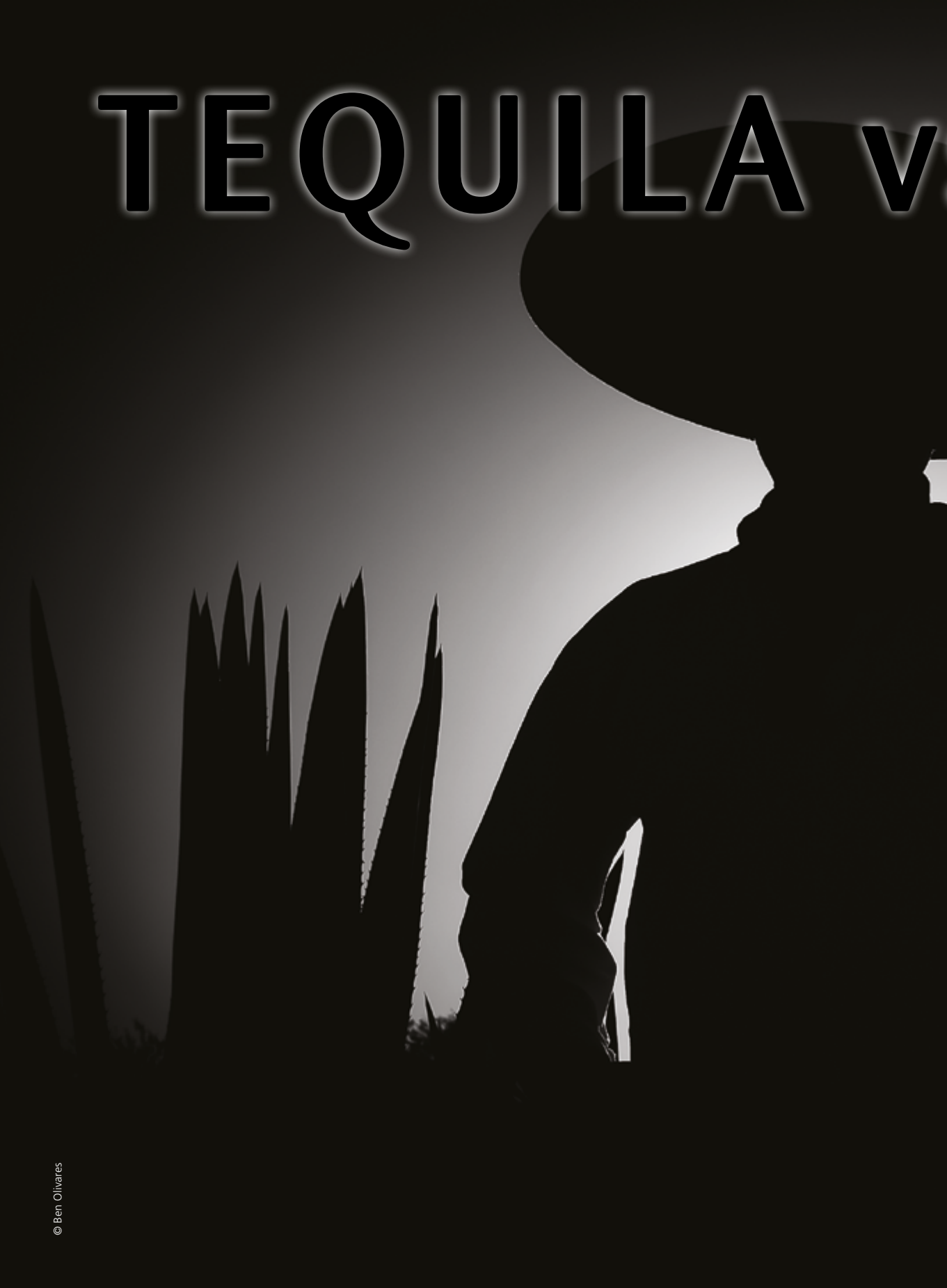
lát je populární zejména v Mexiku, dále potom ve Venezuele, Kolumbii, Brazílii a USA. Je to whisky s jedním z největších nárůstů prodeje v posledních dvou letech. Ročně se jí prodá ve čtyřech verzích podle stáří přes 20 milionů láhví. Triumvirát uzavírá další premiová míchaná whisky Royal Household s vyšším podílem sladových destilátů (kromě Dalwhinnie je v ní výrazněji zastoupena rovněž produkce palírny Glendullan), která se však od roku 1994 vyváží výhradně do Japonska. Pokud bude mít někdo příležitost, necht' ji přes poměrně vysokou cenu ochutnat, neboť je vynikající! V mnoha publikacích se můžeme dočíst, že whisky se zásadně nemá dávat do mrazničky. Schválně si však vyzkoušejte, že taková whisky, která se při nalévání doslova táhne (zmrazit bychom měli rovněž skleničku), není někdy vůbec špatné pití, ba naopak! A například takto připravený patnáctiletý jednosladový destilát z palírny Dalwhinnie nám s každým douškem bude chutnat více a více! ■



DALWHINNIE 15 YEARS OLD SINGLE HIGHLAND MALT
DALWHINNIE DISTILLERS EDITION 1995 OLOROSO FINISH HIGHLAND MALT

CENA: 1 170 Kč
CENA: 1 670 Kč

TEQUILA v



S. MEZCAL

VÁLKA MEZI AGÁVEMI

Napsal Dave Broom





Je zvláštní, jak se něco přihodí bez předchozího varování. Mezcal, velmi osobitý destilát, obvykle nabízeli výhradně ve specializovaných barech, ale zdá se, že se s ním dnes můžeme setkat na policích širokého spektra podniků. Objevuje se řada nových značek, a dokonce i ti největší stoupci a milovníci whisky začínají přicházet na chuť tomuto nápoji.

Mezcal nemá nálepku jenom kultovní lihoviny, začíná také nabývat na významu jako ekvivalent čisté sladové whisky v kategorii pálenek z agáve. Rozdíl je v tom, že tyto mezcaly, na které se pěje taková chvála, jsou jedny z mála vyrobených z divoké agáve – jsou to přírodní lihoviny pocházející z drobné řemeslné výroby, pro kterou jsou typické nepatrné objemy. Je ale možné zachovat tyto tradiční výrobní postupy, díky nimž právě mezcaly dosáhly takového úspěchu, když začne stoupat poptávka a jejich význam na světovém trhu? Je to zkrátka smutný paradox mezcalu, protože jeho popularita v sobě skrývá i počátek záhuby.

KRIZE MEZCALU

Tomas Estes, vyslanec tequila, restaurátor a majitel tequila Ocho, udává dva důvody, jimiž lze podle něj vysvětlit vzednutí vlny obliby mezcalu. „Tequila vnímáme jako nebezpečnou lihovinu, která však v sobě skrývá cosi bláznivého i romantického,“ uvádí. „A stejné je to i s mezcalem, ale v ještě větší míře. Vnímáme jeho autentičnost, je to z velké míry lihovina spjatá s minulostí, bližší slow foodu než průmyslové komercializaci. Ale může se stát, že tato narůstající vlna způsobí problém, protože bude přitahovat stále více výrobců, pro které kvalita není ani zdaleka tím nejdůležitějším kritériem.“ A to je také velká starost Axela Huhna, jehož podnik Mezcaleria dováží do Evropy značky jako Alipus a Real Minerero, který také vidí absolutní rozpor mezi řemeslnými a vesnickými kořeny mezcalu vyráběného v malém množství na jedné straně a maximální komercializací způsobenou vlnou zájmu na straně druhé. „Nejde jenom o ekologické problémy, ale také o problémy kulturní,“ upřesňuje. „Logika trhu nutí výrobce, aby změnili výrobek, který je součástí jejich identity. To, co kdysi představovalo jejich osobní věc, se změnilo na

zbož, o jehož značku se nyní vedou spory, a značka většinou nepatří výrobcům, ale těm, kdo určují, čím musí být mezcal v očích zahraniční veřejnosti.“

A spotřebitel se musí vyrovnat s jinými definicemi. Podle označení původu může být mezcal vyráběn pouze v osmi oblastech: Oaxaca, odkud pochází většina výroby, Durango, Guanajuato, Guerrero, San Luis Potosí, Tamaulipas, Zacatecas a Michoacan. Při výrobě je možné použít čtyřicet až padesát různých kultivarů agáve. Dnes je ale všeobecně uznáváno, že byla legislativa z roku 1995 odbytá, protože se na její přípravě nepodíleli mistři mezcaleros.

Některé státy, které vyrábějí tradičně pálenku z agáve, již nemohou uvádět své výrobky na trh pod jménem mezcal, zatímco jiné lihoviny musejí od té doby splňovat podmínky pro označení rozličného původu, jako bacanora, která se vyrábí ve státě Sonora, nebo raicilla ze státu Jalisco, ostatní jsou prostě a jednoduše ponechány volně.

„Legislativa nic neupravila,“ pokračuje Axel Huhn. „Mezcal, to byla celá velká tradice a více než čtyři století dějin, což dává jistou legitimitu tomu, co dnes výrobci dělají. Označení původu, to je jen politická konstrukce, která nemá prakticky žádný vztah k pojmu kvalita.“

Omezení, která vyplývají z označení původu a týkají se výroby, obsahu alkoholu a stanovení území, kde se smí vyrábět, nikterak nezohledňují tradici výroby mezcalu. V současné době například neexistuje žádný rozdíl mezi ultratradičním mezcalem, vyráběným destilací divoké agáve v destilačním přístroji z pálené hrncířské hlíny, a novými „průmyslovými mezcaly“, vyráběnými pomocí difuzérů a destilačních kolon, které se teď dostávají na trh.

Ale všechny novinky nejsou špatné, potvrzuje Ron Cooper, zakladatel podniku Del Maguey, který se specializuje na výzkum a uvádění řemeslných mezcalů na trh od roku 1995,

v době, kdy většina spotřebitelů pila tuto ohnivou vodu s veršem plynoucí na dně sklenky. Lobbyingová kampaň vedla k tomu, že vznikla tři nová označení původu – mezcal, tradiční (farmářský) mezcal a starobylý mezcal (v hliněných destilačních přístrojích), která však dosud nebyla schválena. „Musíme počítat s tím, že od doby, kdy byl výrobek představen v jednotlivých státech, trvá jeden rok, než dostanete definitivní schválení,“ uvádí Ron Cooper. „Ale největší výrobci, kteří jsou také nejbohatší, jako Zignum, to nevidí příliš rádi. Mohla by se do toho zamíchat politika.“



PROBLÉMY V PŘÍRODĚ

O mezcal se tedy vedou politické boje, ale nejen politické. Jiný boj se vede o pozemky, kde přespříliš velké pěstování divoké agáve vyvolává značné zneklidnění. Mezcaly vyráběné ze vzácných kultivarů, jako je tobalá, jsou dnes možná kultovními pálenkami, ale tato divoká agáve roste jen velice pomalu, do dospělosti dorůstá až po patnácti letech, takže nemůže uspokojit prudce rostoucí poptávku.

„Divoká agáve nemůže být na trh uváděna ve velké míře,“ pokračuje Ron Cooper. „Vesnické úřady nám ukládají určitá omezení. Nařizují, aby naši výrobci sklízeli jen určité množství ročně, aby bylo možné agáve pěstovat udržitelným způsobem, a především pro vesnickou oslavu, teprve potom pro nás. Existuje jedna vesnice, která již deset let sklízí semena z tobalá a pěstuje semenáčky v nižších nadmořských výškách a v jiném typu půdy, ale tím vzniká úplně jiný mezcal.“

„Jiní vysazují různé agáve na severu států Oaxaca a Guerrero, ale masivně je klonují, takže již tyto rostliny nemůžeme považovat za původní, divoké. Rolníci, kteří vysévají divoká semena a pěstují své vlastní kultivary, mají obrovskou výhodu, protože jsou schopni založit svůj vlastní aromatický profil. Ale tak my pracovat nechceme. My bychom chtěli podpořit praxi udržitelné sklizně a vyrábět v takovémto rámci.“

To nebrání Del Maguey v zavedení programu výsadby odrůdy espadin, hlavně proto, že tyto rostliny velmi často kradou výrobci tequily. „V současné době máme 68 000 rostlin různého stáří, čili více než 28 000 tun.“ Axel Huhn přestal s pěstováním kultivaru tobalá, protože se obával, že je blízko svému vyhynutí: „Problémem této divoké agáve je právě její vzácnost, která vyplývá právě ze způsobu rozmnožování. Není možné, aby existovala rovnováha mezi těmito výrobky a ostatními lihovinami, u nichž je surovina dostupná prakticky bez omezení. Na bedrech spotřebitelů i distributorů leží obrovská odpovědnost. Zasahujeme přímo do ekosystémů, z nichž pocházejí suroviny, které konzumujeme. A všechny tyto ekosystémy jsou velice křehké.“ Považuje mezcaly vyrobené z divokých rostlin za srovnatelné s mexickými pálenkami, vyráběnými ze vzácného ovoce destilovaného v Evropě – jsou vyráběné v malém množství tradičními postupy a konzumují se převážně v místech výroby. Problémem je, že najednou všichni přišli mezcalu na chuť. Spojení pomalu rostoucích rostlin a rychle se rozvíjejícího trhu je velice nebezpečné.

Dnes se o mezcal svádějí politické boje, ale nejen politické.

Vzrůstající poptávka znamená potřebu o hodně zvýšit sklizeň agáve.

„Mezcal má kořeny ve dvou kulturách,“ vysvětluje Marco Ochoa z Mezcales a Punto de Veneno (v dokumentárním filmu *Até žije Mezcal!*). „Naše vztahy s rostlinou mají dlouhou tradici. Za jednu sezónu vyrobí Tío Felipe tři sta litrů Madre Cuixe. A tři sta litrů jí vyrábí po celé roky. Proč? Protože toto množství přesně odpovídá tomu, aby stejné množství mohl vyrobit i příští rok. Z toho vidíme, že při udržitelném rozvoji divoké agáve tento výrobek nutně musí být drahý.“

Musíme chránit jak rostliny, tak i lidi. Když na ně budeme zapomínat, budeme zapomínat i na půdu a na kulturu. Pokud budeme škodit jednomu nebo druhému, vystavíme se vzniku velkých problémů.

DŮSLEDKY BĚHEM KRÁTKÉ DOBY

Představte si, že budete chudým rolníkem a že za vámi přijdou a nabídnou vám obrovské bohatství. Co byste udělali? Přijmete peníze, které vám umožní opustit bídu, nebo je odmítnete? A když je přijmete, znamená to, že poškodíte dlouhodobě životaschopnost své vý-

roby? S tímto zapeklým dilematem se potýkají mnozí palenqueros, výrobci domácího mezcalu. Tato otázka znepokojuje Davida Sura, restaurátéra ve Filadelfii, zakladatele značky tequila Siembra Azul a zakladatele Tequila Interchange Project (TIP), což je organizace, která bojuje za tradiční praxi ve světě pálenek z agáve. „Růst poptávky s sebou nese zvýšení sklizeného množství agáve za velmi krátkou dobu,“ vysvětluje. „Bacardi, jak již vidíme, investovala do továrny v Oaxace (výrobce Zignum), kde se průmyslově vyrábí mezcal, který za moc nestojí. Je to mezcal, který nemá žádné typické vlastnosti a ani nejmenší vztah k tradičním postupům nebo kultuře. Věřím ve volný trh, ale namířit si to tímto směrem, to znamená ‚rychlý konec‘.“ Příčinou pro zneklidnění však není jenom příchod slavných značek do Oaxacy. „Franxičanka“, Francouzka žijící v Mexiku, Sophie Decobecqová, vlastní tequila Calle 23 a je poradkyní i pro jiné značky. Vzpomíná na svou návštěvu u jednoho výrobce domácího mezcalu, který jí hrdě představil velké nerezové kádě zářící novotou, v nichž jistě utopil veškeré úspory, ale které svou kapacitou pětikrát převyšují jeho roční produkci. „Trh se zbláznil,“ stěžuje si. „Lidé chtějí hodně vydělat, ale vábníčka zisku nutí lidi, aby sklízeli stále více agáve, protože když to neudělají oni, udělají to jiní místo nich. Nikdo nemyslí na budoucnost.“ „Jedním z řešení pro výrobce by možná bylo, aby vyzdvihli vzácnost své produkce, aby stále znovu vysvětlovali, že mezcalu mohou vyrobit jenom omezené množství, aby zajistili jeho trvalý přísun, a proto také požadují vyšší ceny. Ze strany dovozce/obchodníka by



© Jakub Jámeczek

bylo zapotřebí, aby si mohl dovolit souhlasit, že již nebude po zemědělcích vyžadovat větší množství divoké agáve, než jsou rolníci schopni vypěstovat. Je absolutně nutné, abychom pochopili, jak vzácná je.“

Zvýšení cen není příliš mocnou zbraň, ale v současnosti je to pravděpodobně jediná zbraň, kterou máme. „Destilace pálenky z agáve je běh na dlouhou trať,“ potvrzuje David Suro. „Návratnost investice trvá dlouho. Je proto potřeba tuto činnost koncipovat tak, aby mohla nabídnout maximální potenciál ekonomického vývoje. Cena je jenom jedním z parametrů. Představte si jenom cenu čisté sladové whisky, pokud by ječmen musel růst deset nebo dvacet let!“

Axel Huhn již někoho chytil při činu a postavil se plně za pěstitele, ale obchodní realita se tím nijak nezprůhlednila.

„Pěstitelů, kteří by odmítli zisky z ekologických důvodů, je jako šafránu, a to z jediného důvodu: jsou chudí. Vlastníci značky se zisků zřeknou tím méně, protože chtějí hodně vydělat. Takže to zůstává na spotřebiteli, aby vyzdvihl tyto faktory a nekupoval pochybné výrobky, čímž by způsobil, že by se o udržitelný rozvoj museli začít zajímat i výrobci. Ale co by to muselo být za průmysl, který by byl motivován spíše požadavkem na udržitelný rozvoj než vidinou krátkodobých zisků?“ Bylo by poněkud nespravedlivé hodit veškerou zodpovědnost na hřbet spotřebiteli. Když jsme začali zpívat obehnanou písničku, že „zasáhne neviditelná ruka trhu“, tak došlo ke zdecimování řemeslné výroby ve všech oblastech činnosti. Je to systémová chyba, která nejenže brání drobným výrobcům uspokojivě si vydělat, ale zavádí je dokonce až na hranici bankrotu.

„Je třeba, aby lidé pochopili obě strany, že mezcal, který pijí, se vyrábí ze zvláštní divoké agáve a že si na něj někteří budou muset počkat, a pokud ne, tak už se ho nenapije nikdy nikdo,“ pokračuje Sophie Decobecqová. „Je na to průmysl připravený? Neslyšela jsem o nikom, kdo by to předpokládal. Jisté je, že široká veřejnost o situaci vůbec neví. Je tedy na nás, abychom chránili tradice a dbali na to, aby přijatá legislativa neměla škodlivé důsledky pro ty, kdo pálenku z agáve vyrábějí starým způsobem již po generace. Musíme jim slíbit, že k tomu nikdy nedojde.“

A MEZITÍM TEQUILA....

Ne že by u tequila byla situace lepší. Dnes průmysl prochází novou krizí zásobování, již druhou od začátku nového století. První v roce 2000 začala nedostatkem agáve, čímž ceny vyletěly až na 16 až 20 pesos za kilo. V důsledku toho mnozí rolníci začali s masivními výsadbami, což vedlo k nadprodukcí v roce 2004 a pádu ceny na méně než jedno peso za kilo. A tak pěstitelé buďto agáve vyklučili, nebo je přeprodali továrnám na výrobu džusu z agáve, což způsobilo znovu její nedostatek. U tequila je mimořádně těžké nalézt rovnováhu mezi nabídkou a poptávkou, protože je na ni potřeba



agáve azúl „modrá“, což je jediná povolená varieta, která dospívá do sklizňového věku až po šesti až deseti letech.

Nedostatek rostlin se projevil i zvýšeným podloudnictvím a krádežemi agáve v oblasti. „Všichni mají podezření, že se krade, ale žádné vyšetřování nebylo zahájeno,“ říká Tomas Estes. „Otázkou není, zda podloudnictví existuje, ale proč je s rozmyslem ignorováno.“

Pojem biodiverzity předpokládá nastolení přirozené rovnováhy v ekosystému.

Další ironie: agáve dopravené jako pašované zboží do státu Jalisco by mohly – měly – být použity pro výrobu mezcalu.

„Všichni agáve nekradou!“ mírní emoce Sophie Decobecq. „Zloději jsou v menšině. Protože průmysl je velmi přísně kontrolován. Consejo Regulador del Tequila (Rada pro právní úpravu tequila) provádí nečekané kontroly, aby prověřila původ rostlin agáve. Existují bez jakékoliv pochyby rostliny, které proklouznou oky v síti, ale myšlili bychom se, kdybychom si mysleli, že celé odvětví tequila je nakažené těmito špatnými praktikami.“ Dopad na ceny je důsledkem souvisejícím s nedostatkem rostlin. Malý čestný výrobce, který nepoužívá pašované agáve, musí čelit na jedné straně růstu fixních nákladů svých surovin a na druhé straně požadavkům

trhu, který odmítá jakékoliv zvýšení cen. Ti největší hráči finanční šok unesou, avšak narůstá počet malých výrobců, kteří tím jsou tvrdě zasaženi.

OTÁZKA BIODIVERZITY

Vše, co jsme dosud řekli, souvisí se zásadní otázkou. Některé podniky se pokoušejí sklízet agáve předčasně, avšak výnosy vykazují pokles způsobený celkovým špatným zdravotním stavem výsadby. Ve scénáři, který by se mohl opakovat s průmyslově vyráběným mezcalem, svět tequila zcela ignoroval, že pracuje s živým zdrojem, který je sám součástí komplexního ekosystému. Protože právní předpisy ukládají, aby se tequila vyráběla pouze z agáve azúl, začaly se vysazovat monokultury, které mají vážný dopad na celkový zdravotní stav zdroje.

Ze studie provedené Ekologickým institutem Národní autonomní univerzity v Mexiku vyplývá, že 35–45 % z celkových 253 milionů rostlin agáve, které se pěstují ve státě Jalisco, je napadeno chorobou, pro niž je typická ztráta genetické diverzity. Pojem biodiverzity předpokládá nastolení přirozené rovnováhy v ekosystému. Jakákoliv monokultura – kukuřice, brambor nebo pšenice – mění zásadně ekosystémy, protože systematická likvidace ostatních rostlin udržujících přiroze-

nou rovnováhu ji nevratně poškozuje. I když některým zemědělcům a výrobcům zcela nepochybnitelně přirostly jejich plantáže agáve k srdci, celkový obrázek tím nemění nic na tom, že jde o tvrdě zkoušenou kulturu. „Věci se nepohnou kupředu, pokud budeme trvat na monokultuře jediného druhu,“ tvrdí David Suro. „Musíme se prostě připravit na jiné problémy. Biologové bijí na poplach a vysvětlují nám, že agáve je zranitelná, slabá, protože je geneticky vyčerpaná. Člověk nemusí být přírodovědec, aby pochopil, že Matka Příroda vyžaduje změnu kursu.“



NA SCÉNU VSTUPUJE NETOPÝR

Bioložka Ana Valenzuelaová, která se specializuje na diverzitu a genetické zkvalitnění agáve, popisuje tři přirozené způsoby rozmnožování agáve: semenem, odnožemi (hijuelos) a z rostlinek pocházejících z cibulek vyrůstajících z květního stvolu. Modrá agáve se nepřetržitě rozmnožuje výlučně sklízní hijuelos, které z rostliny vyrůstají, když se utrhnou květní stvol, a důsledkem toho dojde k „syndromům domestikace, kdy byly selektovány některé vlastnosti agáve pro její snazší pěstování, na úkor jejich rozmnožovacích schopností a za cenu velice nízké genetické diverzity“.

V přirozeném prostředí agáve opyluje jeden druh mexického netopýra s dlouhýmnosem, který se živí nektarem z květů, jež se otevírají v noci, a když se uzavřou, tvoří pyl. Tím, že pěstitelé dávají přednost hijuelos na úkor semenům agáve, dochází také k značnému zmenšení populace netopýra mexického.

Mohlo by se zdát, že nedostatek potravy netopýrů letujících nad plantážemi agáve nebude mít souvislost s ekonomickými otázkami, které se točí kolem tequila, ale úbytek netopýrů má dopad na jiné rostliny, které netopýři opylují, a na faunu, která je na těchto rostlinách závislá. Když z rovnice vyčleníme netopýra, rozpoutáme možnou katastrofální ekologickou řetězovou reakci. Nová ironie dějin: s rozšířením monokultury se stává opylení rozhodujícím, protože jde o posílení

genetického bohatství. „Již dvakrát patogeny zdevastovaly geneticky stejnorodé kultury, což se projevilo podstatnými finančními ztrátami,“ potvrzuje laboratoř Lopez Hoffman z arizonské univerzity. „Kdybychom umožnili netopýrům, aby opylovali kulturu, kříženým opylením by vzrostla genetická diverzita a posílila by se odolnost vůči patogenům. Je jasné, že dlouhonosí netopýři, kteří slouží jako opylovači, jsou pro kultury agáve zásadní z hlediska udržitelného růstu.“

Má to dopad i na mezcal. Kdyby například agáve espadín napodobila vývoj modré agáve a pěstovala se v monokultuře, pak se můžeme obávat, že se bude opakovat stejná situace. A stejně tak, pokud by se nezastavil pokles populace netopýrů, hlavního opylovače všech planě rostoucích agáve, hrozilo by, že vymizí.

BUDOUCNOST JE VE VÝSEVECH

Pedro Jiménez, majitel mezcalerie Pare de Sufrir Tome Mezcal v Guadalajaře, je také filmař. Jeho dokumentární film Ať žije Mezcal! se podílel na „vítězné“ kampani vedené proti návrhu zákona NOM186, kterým se mělo omezit použití označení agáve. Podle něj je kulturní marginalizace ústředním problémem, jemuž musí čelit tequila stejně jako mezcal. Když se pálenky z agáve budou vyrábět jen z několika kultivarů rostlin – jakožto důsledku normy NOM 186, všechny ostatní kultivary a druhy by již nebyly zapotřebí. Kdyby se na trh uvádělo jen několik zákonem povolených odrůd, vznikl by podle Pedra Jiméneze „výlevkový efekt“, který by vyvolal velký nedostatek a oslabil by rostliny zaváděním nových monokultur. „Kdyby se vysazovaly jen tyto určité agáve, tak by ostatní byly odstraněny, jako se to stalo u tequila,“ vysvětluje ve svém filmu. „Vysazovalo se v oblastech, kde modrá agáve nerostla. A tak se vymýtily jiné rostliny, což uškodilo půdě a oslabilo agáve, které tam byly vysázeny.“ Ve výsledku by legislativa podnítila zakládání monokultury, která by omezila biodiverzitu, urychlila by genetické zhoršení situace kultur, a ohrozila by tak jejich zdravotní stav.

S údivem ale zjišťujeme, že se, jak se zdá, udělalo jen velmi málo. Možná je to proto, že se plánují opatření, která by umožnila zjednat nápravu stále palčivějšího problému. Srovnání s čistě sladovou whisky je tak výmluvné. Ve Skotsku je sladový ječmen jedinou povolenou přísadou, což nebrání tomu, aby se používaly různé kmeny, nebo se stále v průmyslu zavádějí nové odrůdy, takže některá odrůda pak může být dlouhodobě odolnější vůči chorobám, které způsobují pokles výnosu. Experimentování a pěstování nových kmenů je tak stálým jevem.

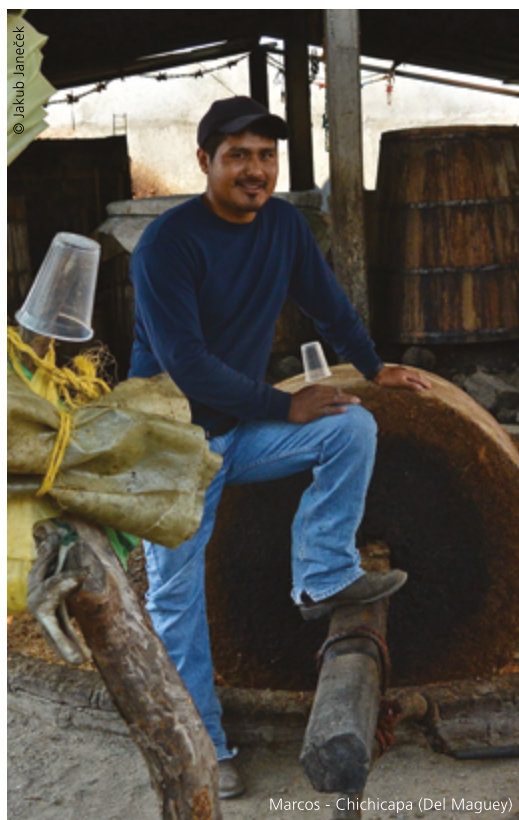
Kulturní marginalizace je ústředním problémem, jemuž musí čelit tequila i mezcal.

Ale pokud jde o tequila, kromě založení matečnic, kde se experimentuje se zdravými rostlinami, které se izo-

lují, nebylo podniknuto nic dalšího. Možností by bylo nechat zdravé jedince vykvést, aby mohli být opyleni, a založit tak semennou banku. Je to minimálně jeden ze závěrů, k nimž dospěla Ana Valenzuelaová, ale výsledek jejich výzkumů se přehlížel, stejně jako semena, která sebrala.

Kdyby z logiky věci pěstitelé museli ihned začít vysévat semena, tak bychom zjistili, že nebyla spuštěna žádná finanční pobídka ani vzdělávací kampaň, která by je přesvědčila o nutnosti tohoto projektu. „Ale to by stálo jmění,“ vykřikne Axel Huhn. „Průmyslový produkt jde ruku v ruce se způsobem průmyslové výroby tak, aby se zachovala cenová hladina. Biodiverzita se rozvíjela nepetržitě po celém světě po tisícovky let i za přítomnosti člověka. Ale od začátku průmyslové revoluce utrpěla obrovský pokles. Přesvědčivým příkladem tohoto jevu jsou pálenky z agáve.“

Jiným řešením by bylo, kdyby se povolilo pěstování různých variet modré agáve pro výrobu tequily: semena



jsou proto cestou, kterou by bylo třeba otestovat. „Tequila sama nám nabízí otázku, zda můžeme pokračovat takto dál jenom s modrou agáve,“ poznamenává Sophie Decobecqová. „A zvážit, zda by nebylo možné změnit legislativu tak, aby povolovala i jiné variety bez ztráty aromatického profilu. Podle mě by CRT měla schválit návrhy Any Valenzuelaové. A samozřejmě při-

jmout výsledky i jiných studií. To všechno ovšem vyžaduje čas a dlouhou osvětovou práci, ale CRT již nabízí analýzy půd nebo inspekce na pozemcích. Je však třeba, aby teď šla ještě dál.“

Průmysl vyrábějící tequila si již zvykl, že funguje v sedmi- až osmiletých cyklech. Pokud dnes nepřijme potřebná opatření, situace se bude jedinečně zhoršovat. Protože taková je přirozenost přírody.

PODPOŘIT ROZUMNÉ LIDI

Dříve, než jsem se rozhodl otázkou zabývat více do hloubky, zdálo se mi, že tu jsou dva problémy: problém mezcalu a problém tequily. Teď se mi ale zdá, že oba jsou součástí téže otázky, a totiž udržitelného rozvoje. Ať už je to jakkoliv, frontové linie jsou vytyčeny: velké podniky proti malým rolníkům, tradice proti modernosti, řemeslník proti kapitalistovi. Ale také, což je poněkud zneklidňující, výrobci mezcalu proti výrobcům tequily, ačkoliv mnoho z posledně jmenovaných čelí analogické situaci. Nesmíme také zapomenout na mladé proti starým, a konkrétněji právě u mezcalu. Mladá generace opouští půdu. Jimador (ten, kdo sklízí agáve) má tvrdý život a výroba tradičního mezcalu je drsná dřina. Vylidnění venkova je další hrozbou. Jako vzpruha působí, když vidíme, že se někteří mladí vracejí zpět a počítají, že jejich činnost může být lukrativní, ale i je musíme patřičně proškolit. „Necháme mladé pracovat a učit se, pak uděláme propagaci jejich výrobku, ale musíme vědět, že výrobci jsou rozumní lidé, že mají celkové znalosti,“ dodává Sophie Decobecqová. „Je nutné, aby mezi nimi vznikly užší vazby. Chci ochraňovat jejich know-how.“

„Musejí se toho hodně naučit obě dvě strany,“ říká David Suro. „Tequila při pohledu na mezcal může dospět k závěru, že tradiční praxe je rentabilní. Má se toho tedy hodně co učit od svého staršího bratra. Mezcal se zase může naučit, že efektivita výrobních postupů změnila organoleptickou bohatost tequily, a bylo tedy prokázáno, že neexistuje jen jeden způsob, jak ji vyrobit.“

Při hlubším pohledu z těchto otázek vyplývá úzké vzájemné propojení agáve, půdy, přírody a člověka. Pálenky z agáve jsou vázané na půdu i na způsob pěstování tak jako u žádného jiného druhu lihovin. Když se změní jedna část tohoto vztahu, změní se tak všechno. „Rozumní lidé“ to vědí intuitivně. Zdá se ale, že to velké podniky ignorují.

Podle Tomase Estese si člověk musí zvolit mezi dvěma protichůdnými silami. „Žijeme v bipolárním světě,“ pokračuje. „Láska a strach. To druhé představuje chamtivost, touhu po penězích i obavy z nezdaru. Stojí u počátku masové výroby pro masovou spotřebu. Naopak láska, to je různorodost, drobné nuance a ‚pomalost‘ slow food / slow life. Kdo z této dvojice vyhraje bitvu, strach, nebo láska? Já vím, který tábor si zvolit.“ ■

RICHARD STÁVEK

text: Jakub Janeček a Richard Stávek

Minulý rok jsem byl na Moravě a zastavil jsem se na skok za Janem Stávkem pro fortifikovaná vína z jeho produkce. Mezi řečí jsem mu vylíčil, že se zajímám o přírodní vína, a on mi říká: „No tak to se musíte zastavit za mým bráchou Richardem, on spoluzakládal ten vinařský spolek Autentistů. Vzal jsem si kontakt, ale protože času nebylo nazbyt, sešli jsme se s Richardem Stávkem až letos na jaře u nás ve Warehouse #1. Přivezl mi ochutnat oranžové víno Špigle-Bočky, a protože mi zachutnalo, domluvili jsme se na spolupráci. V časové tísní jsem využil i jeho novinářské praxe a požádal jsem ho, jestli by vám o sobě nenapsal něco vlastními slovy. Richard Stávek to ochotně udělal, za což mu vděčím, a vy se teď máte šanci dovědět něco o jeho práci i vínech.



Své první vzpomínky z dětství mám z vinice. Rodiče nás s bratrem Tomášem často brávali s sebou do míst, kde pracovali, a my se batolili někde v prachu sraše. Postupem času jsem se zapojoval taky, to když už jsem mohl udržet v roce motyku nebo jsem zvládal třeba jednoduché čištění kmínků. Jako jinoch jsem měl úkolově své řádky, které jsem řezal, vázal, okopával, smítal, zastrkával a zase smítal atd. Dělal jsem rád jak ve vinici, tak i ve sklepě a asi bylo logické, že jsem se po maturitě přihlásil ke studiu na obor vinařství na vysokou školu zemědělskou.

Už během studií jsem si pořídil živnostenský list a svoji první vinici v trati Špigle-Bočky a připravoval z ní malé partie vín, z nichž některé láhve dosud leží v mém technologickém archivu.

Krátce po studiích jsem rozjel vlastní malý podnik, který bych jistě rozvíjel, nebyť lákavé nabídky pracovat pro časopis Vinařský obzor, kterou jsem dostal z Vinařské unie. Po několika měsících paralelní vinařiny a novinařiny na jistý čas získala převahu vinařská novinařina a já své výrobní aktivity na dlouhou dobu uspal. Úplně jsem se vinařiny samozřejmě nevzdal, pracoval jsem na dvou vinicích a dlouhodobě experimentoval s přírodními postupy a přirozenými metodami jak ve vinici, tak ve sklepě. Až někdy v roce 2006, kdy jsem se vrátil bydlet zpět do Němčiček, kam jsem si v roce 2007 přivedl svou nynější ženu, jsem si uvědomil, že bych tyto své aktivity rád rozšířil třeba do té míry, aby jednou byly naším hlavním zdrojem obživy. V roce 2008 jsme zvolili cestu širšího záběru – pořídili jsme nějaké sady, louku, les, koně a také stádo koz. V těchto dnech jsme tedy spíše vinařící farmou.

V roce 2012 získala má praktická vinařina převahu nad novinařinou a od zimy 2013/2014 se již věnuji výhradně vlastnímu hospodářství.

Od počátku pracujeme plně v režimu ekologického zemědělství, který máme již po přechodném období certifikován. Dnes je velmi populární se nejen ve vinařství ohánět přírodními postupy, šetrností a ohleduplností k přírodě a podobně, ale situace se stala pomalu a jistě nepřehlednou a z hlediska opravdové důvěryhodnosti a jednoznačné transparentnosti je podle mého názoru nezbytné projít klasickou certifikací a být svobodně a z vlastní vůle pod dohledem nezávislé certifikační agentury. Po získání ekologické certifikace se nyní snažíme o přiblížení se biodynamickým postupům v celém našem hospodářství, které již ve vyspělém vinařském světě a u kvalitních a autentických vín nabylo vážnosti a úcty.

V současné době hospodaříme na výměře zhruba 13 ha, z čehož asi 3,5 ha tvoří vinice, dále ovocné sady a louky a pastviny. Pěstujeme meruňky, třešně, švestky a staráme se o pěkný ořechový sad. Každopádně ekologickou páteří farmy je víno.

V roce 2008 jsem s Otou Ševčíkem a Bogdanem Trojakem spoluzakládal vinařské sdružení Autentisté. Postupně už jsme deklarovali Chartu Autentistů. Dnes, po několika letech společného úsilí, mají naše vína máj dobré jméno a jsou vyhledávána. V současné době má sdružení pět členů a jsme samozřejmě otevření i dalším nově přichozím, kterým je náš pohled na vinařství blízký a kteří se přihlásí k naší chartě (www.autentiste.eu).

Co se týče vinic obdělávaných naší rodinou, soustředujeme se zejména na staré směsné výsadby hustých sponů, tj. vyššího počtu keřů na hektar. Tvrdím, že pokud se chce hovořit o originalitě a o terroiru, počet keřů na hektar se musí blížit 10 000 anebo jej přesahovat. Směsné výsadby preferujeme i u nových výsadeb. U některých vinic jsme zcela opustili konvenční vedení na drátěnku, odstranili nosnou konstrukci z betonových armovaných sloupků a drátěnku a každý révový keř opatřili vlastním dřevěným kolkem převážně z akátu a se zónou hroznů jsme šli níže k zemi. Viniční biotop tak dostane zcela jiný rozměr, jinak zde proudí vzduch, zkrátí se vzdálenost proudění asimilátů, hrozny jsou blíže zemskému povrchu a jímají nejen naakumulované teplo, ale i odraz slunečního záření. Současně hospodaříme v tratích Špigle, Bočky, Veselý a Novosádky, od zimy 2014/2015 pak přibereme vinice v tratích Odměry se starými výsadbami burgundských odrůd.

Naše sklepní hospodářství je velmi prosté – tichá skalní sluj ve sklepní lokalitě V Podkově na vrbském kopečku je dokonalou nikou pro naše autentická vína. Elektřinu zde máme pouze na svícení anebo provoz reprodukcované hudby – naše vína mají v oblíbenosti lidových hudebních motivů i klasiky.

Přivezené hrozny nemeleme a nezpracováváme na mlýnkoodstopkovačích a různých jiných mašinkách, ale bezvýhradně veškerou produkci šetrně a postaru šlapeme bosýma nohama v otevřených dřevěných kádích, kde posléze tato drť kvasí. I bílé hrozny dlouhodobě nakvášíme, macerují se podle druhu, vinice či jakosti ročníku jeden až několik týdnů, někdy i měsíce, takže z bílých hroznů povětšinou dotváříme tzv. oranžová vína – barevně se totiž spíše blíží k oranžovo-jantarové než ke klasické barvě vín označovaných jako bílá. Delší styk moštu a posléze vína se všemi pevnými částmi hroznu je podle mého názoru pro tvorbu terroirových vín zcela zásadní – při fermentaci vzniká alkohol, který podpoří extrakci širokého spektra látek, které by se jinak za pár hodin, od podrcení až po lisování, do moštu, respektive vína, nikdy nedostaly. Jde o komplex polyfenolických látek, jež jsou antioxidační povahy a ve vznikajícím i posléze zrajícím víně zajistí jeho přirozenou ochranu před oxidací a zásadně redukuje potřebu síření vína anebo ji zcela eliminují.

Na kvašení a zrání vín používáme výhradně dřevěné sudy a kameninové nádoby, pro velmi malé šarže



© Richard Stávek



© Zbyhněv Gluza



© Richard Stávek



© Markéta Jedličková



© Richard Stávek



© Richard Stávek



© Richard Stávek



© Jen Schäfer



© Eva Ohrablová

vína pak demižony. Naši práci s terroirem jsme dále prohloubili tím, že nyní pořizujeme sudy výhradně ze středoevropského dřeva od kvalitních dodavatelů a současně si připravujeme do blízkého budoucna vlastní dřevo pro výrobu sudů, na jehož zrání dohlížíme. Akát i dub máme z místního lesa ve vzdálenosti desítek až stovek metrů od vinice. Budeme ověřovat i použití dřev z ovocných stromů, jež má tradici, jako je například třešeň.

Vína Richarda Stávka si již několik let vybírají do svého portfolia přední tuzemské top restauranty, jako například La Degustation nebo Alcron. Najdete je i v nabídce rakouského michelinského restaurantu Taubenkobel, který patří na gastronomickou špičku

střední Evropy. Ve vinných barech, jakými jsou Vinograf, nebo U Staré studny a nyní nově i v naší karlínské prodejně WAREHOUSE #1.

Vinařství Richarda Stávka bylo oceněno v roce 2010 v rámci prestižní soutěže Vinař Roku diplomem za tradiční a ekologické postupy ve vinařství. Richard Stávek má ve svém autorském portfoliu stovky původních odborných článků, reportáží a rozhovorů. Je také spoluautorem knih Vinařský slovník a Velký vinařský slovník a dvakrát byl dopisovatelem a konzultantem autorského týmu světově známé vinařské kritičky a degustátorky Jancis Robinson při práci na výpravných publikacích World Atlas of Wine a Wine Grapes. ■



© Markéta Jedličková

Kdo chce dojít k prameni, najít jeho nejčistší zřídlo, samu podstatu toku, musí jít proti proudu.

A large, stylized blue signature or logo, possibly reading 'D. Stávek'. The signature is written in a cursive, flowing style.

CUVÉE VESELÝ-BOČKY – ČERVENÉ

Hrozny pro toto cuvée, kde dominuje Frankovka za doprovodu klasických středoevropských odrůd (Zweigeltrebe, Svatovavřínecké, Modrý Portugal, stopově Cabernet Moravia a André), byly vypěstovány ve vinicích Veselý a Bočky v Němčičkách. Oba viniční areály jsou tvořeny starými (40 let) směsnými výsadbami o hustém sponu. Půdy jsou zásadité, s vysokým obsahem vápníku, vysychavé, tvořené sprašovými sedimenty a hlinito-písčitymi překryvy.

Během dozrávání hroznů jsme pečlivě sledovali zralost plodů kontrolou vývoje semen a ve správný okamžik na přelomu září a října jsme zvolili termín sklizně tak, aby hrozny byly již s fyziologicky dozralým semenem, ale nepřezralé. Vysoké cukernatosti, s kterými se dnes roztrhl pytel, dělají zbytečně vysoké alkoholy ve vínech anebo zbytkové cukry a taková vína nám nechutnají, protože nejsou na každodenní nekomplikované popíjení. Hrozny měly v momentě zpracování cukernatost pozdního sběru. Spontánní fermentace kvasinkami, které si pošlapáním podrcené hrozny přinesly z vinice, začala asi pátý den, pozvolna, postupně, až vyvrcholila 10. den od sklizně ve svém bouřlivém kvasu. Celkem byly pevné části hroznů (slupky, stopky, semena) ve styku s moštem a mladým vínem asi tři týdny. Poté následovalo lisování na klasickém ručním klínkozápadkovém lisu, hrubé odkalení a ruční (gravitační) přesun do nového dubového sudu (jemné vypálení, středoevropské dřevo), kde víno zráló bez jakéhokoliv zásahu 10 měsíců. Poté bylo stočeno přes plátek síry do kameninové nádoby. Lahvování proběhlo v prosinci 2012.

Ročník 2011 dal velmi pěkná červená vína, zejména s potenciálem dalšího ležení na sudu i v láhvi. Barva u tohoto vzorku je hutná, ve vůni ucítíte jemné tóny vanilky, jemný odstín dřevitosti (z kvalitního sudu), typický projev Frankovky. V chuti jde o vyrovnané harmonické víno, které nepostrádá nevtrávnou kyselinku, jež vybízí k pití. Toto víno však jde ve své kvalitě ještě vzhůru. Předpokládány zenit je v letech 2016–2019.

Toto víno poptávejte ve vinném baru U Staré studny v Praze nebo v restaurantu Alcron tamtéž. Jinak samozřejmě také přímo ze sklepa :-).

Něco z analytiky: zbytkový cukr 0,18 g/l; celkové kyseliny 6,18 g/l; alkohol 11,5 %; SO₂ volný: 0 mg/l; SO₂ vázaný: 57 mg/l

Cena: 510 Kč

CUVÉE ŠPIGLE-BOČKY – ORANŽOVÉ

Po letech jsem se vrátil k osvědčené variantě bílého, resp. oranžového cuvée z trati Bočky, dříve též Špigle-Bočky a ještě dříve samostatně Bočky a Špigle (byly zterasovány). Hrozny z vinic, které jsou starší 40 let jsme sklízeli ve dvou vlnách – v první fázi šly dříve rané odrůdy (Müller-Thurgau, Veltlínské červené rané, Neuburské), v druhé vlně pak ostatní (Veltlínské zelené, Ryzlink vlašský, Ryzlink rýnský, Tramín červený). Po dvou týdnech nakvácení, fermentace a macerace s pevnými částmi hroznů šel rmut na mechanický vertikální lis a mladé víno pak do akátových a dubových sudů, kde na jemných kalcích a za občasného promíchání zráló přibližně 10 měsíců. Poté byla vína ze sudů stočena, scelena v kameninové nádobě, kde si pár týdnů odpočala a poté šla gravitačně, samospádem, bez jakýchkoli dalších úprav (čiření, filtrace, síření apod.) do lahví.

Víno je to lahodné, již nyní pitelné, ovšem i s potenciálem zrání, nebylo nesířeno. Lehce opalzuje, což ovšem není na závadu jakosti.

Něco z analytiky: alk.: 12,45 %; kyseliny: 5,6 g/l; celková síra: 18 mg/l; zbytkový cukr: 0,8 g/l.

Osobně jej považuji za dosavadní špičku mezi našimi víny z bílých odrůd. Jeho čas ovšem teprve přijde, roste do krásy.

Cena: 510 Kč



NICK PERDOMO

O výrobě doutníků Perdomo jsme vás informovali poměrně podrobně v minulém čísle našeho časopisu, kde jste mohli nalézt i krátkou reportáž o setkání doutníkových nadšenců s majitelem společnosti, která tyto doutníky vyrábí, Nickem Perdomem Jr. v pražském hotelu The Augustine. Využil jsem této nevšední příležitosti a položil jsem mu o pár dnů později, na stejném místě, několik otázek. Pohodlně si sedněte, dopřejte si něco kvalitního a čtěte. Rozhovor s Nickem Perdomem právě začíná.

Dne 15. září 2014 se ptal a fotografoval Jakub Janeček.





Nejprve bych se rád zeptal na vaši minulost. Narodil jste se ve Spojených státech, ale vaši předkové pocházeli z Kuby. Můžete nám říci, proč a jak se rozhodli opustit svou vlast?

Můj otec byl pronásledován a postřelen, protože nebyl komunistou. Během revoluce to bylo na Kubě hrozné, komunisté zabíjeli dokonce ženy i děti nekomunistů. Můj táta byl v roce 1960 postřelen a hledal úkryt na zahraničních ambasádách. Nikdo ho nechtěl pustit dovnitř, až na uruguayskou ambasádu, kde ho navíc i operovali, a když přišli komunisti, přikryli ho uruguayskou vlajkou. Když jsem byl ještě malej kluk, pomáhal táta Uruguayi i finančně. Posílal peníze různým spolkům a já jsem často o Uruguayi slýchal. Jednou jsem se zeptal, jestli máme v Uruguayi rodinu, a táta mi ten příběh odvyprávěl. Můj děda Silvio to měl také těžké, byl proti Fidelovi a strávil na Kubě ještě dlouhých 14 let jako politický vězeň, než ho táta nakonec z Kuby dostal. Stejně jako ostatní členy rodiny ho vyplatil, aby mohl z Kuby vycestovat.

Takže Fidelovi peníze nesmrděly?

Ne, za peníze kubánská vláda dělala a dělá cokoli. Vykoupení mého dědy stálo v roce 1974 tátu 9000 USD, což byly v té době obrovské peníze. Byli jsme v té době opravdu chudí, ale táta dával všechny peníze na výkupně.

Takže dnes již z vaší rodiny na Kubě není?

Táta měl ještě vzdálené příbuzné, ale ti se rozhodli na Kubě zůstat a my s nimi již nemáme žádný kontakt.

Jak dlouho myslíte, že ještě Castrův režim na Kubě vydrží?

Castro nebude žít věčně, i když jsem slyšel o nějakých genetických italských studiích, které říkají, že tu bude do 140 let, což zní šíleně.

A jak je to se sociálními jistotami, jako jsou bezplatná zdravotní péče nebo bezplatný nárok na vzdělání, na které Kubánský režim často poukazuje?

Ano, zdravotní péče je zdarma, ale na Kubě není ani aspirin a ve školách tě učí to, co tě chtějí učit. Kuba má také jeden z největších počtů sebevražd na světě. Také kolují zvěsti o tom, že se lidé dobrovolně infikují virem HIV, aby se dostali do nemocnice na ostrově Isla de Pinos, kde se lidé s pozitivním nálezem léčí, protože tam dostanou třikrát denně najíst a mají kde přespat. To mi připadá hrozné stejně jako to, že lidé každou chvíli naskočí na rafty a chtějí se dostat do USA. Kolem 90 % lidí se ale utopí v oceánu, což je strašné.

To tedy ano. Obrátme ale list. Váš děda i táta pracovali v kubánských firmách vyrábějících doutníky. Jaké zastávali pozice?

Děda pracoval pro Partagas a táta byl generálním ředitelem v továrně H. Upmann, což byli konkurenti, kteří spolu sousedili. Bratr mého dědy byl 46 let ministrem kubánského tabáku. Jmenoval se José Perdomo a napsal o tabáku hodně knížek. Snad nejlepší kniha o doutnících, kterou jsem kdy četl, byla od něho.



Silvio Perdomo

Dá se ještě dnes sehnat?

Dá, já ti ji pošlu, je ve španělštině a je opravdu fenomenální. Můžeš se v ní dovědět o doutnících úplně všechno.

Takže to byl pro vás důležitý zdroj informací, když jste začínali?

Ano, napsal i knížku, která se jmenuje Lexikon tabáku, která je také fantastická. Je v ní snad úplně všechno, včetně virů a chorob, které napadají tabák a tak dále. Také jsem měl dobré učitele. Mého tátu a dědu. Když jsme otevřeli továrnu, chodil tam táta každý den. Byl už starší, bylo mu kolem sedmdesátky, ale byl velmi hrdý na to, co jsme dokázali. Přál bych si, aby viděl, kam až jsme to došli a jak stále rosteme.

Váš děda a táta tedy neměli svou značku doutníků, ale pracovali v prestižních kubánských továrnách na výrobu doutníků.

Ano, byly to dvě nejprestižnější fabriky na Kubě, Partagas a H. Upmann.

A jak to s nimi vypadá v současnosti, jsou stále nejprestižnější?

Jsou stále prestižní, ale kvalita už není taková, jaká bývala. Doutníky těchto dvou firem byly opravdu skvělé, a když znalci, jako třeba prezident John F. Kennedy nebo jeho sekretář Pierre Salinger, chtěli koupit doutníky, nakupovali doutníky H. Upmann, respektive Partagas.

Vy jste se tedy narodil ve Spojených státech. Po studiích jste sloužil u US Navy a později jste pracoval jako letový dispečer na letišti v Miami?

Ano, pracoval jsem na letišti na věži, byl jsem státním zaměstnancem. Pracoval jsem tam řadu let, ale na začátku 90. let jsem se chtěl pokusit podnikat s doutníky. Ptal jsem se táty, co si o tom myslí, a on říkal, že jsem se asi zbláznil, mluvil o spouště omezení v tomto podnikání, i o tom, že mám dobrou práci. Letoví dispečerů mají velice dobré platy ve Spojených státech. Já jsem mu ale řekl, že

chci dělat něco, o čem jsem vždycky slyšel, protože to dělala celá naše rodina. Rozhodl jsem se tedy rozvázat pracovní poměr a věř nebo nevěř, začal jsem dělat doutníky v naší garáži. Bylo to náročné, ale musel jsem nějak začít. První rok jsme prodali 9500 doutníků a o pět let později jsme prodali už jeden milion doutníků. Táta mi na to tenkrát řekl, že jsem se možná tak úplně nezbláznil.

Ty doutníky jsi dělal sám ve své garáži?

Dělal jsem je s chlapíkem, kterej se jmenoval Alvaro Alonso, který už před lety zemřel. Pamatuju si, jak jsem seděl a roloval doutníky a strašně mě z toho bolel krk. Také nám pomáhala moje žena a já jsem začal telefonovat z naší kuchyně. Zavola jsem na 800 míst z bezplatného adresáře a řekl jsem, že jsem Nick Perdomo, že už o naší rodině možná něco slyšeli, a chtěl jsem, aby mi dali šanci. Někdo mi ji dal a někdo ne a zavěsil, ale mnozí z těch, kteří se mnou začali spolupracovat, jsou dnes našimi nejlepšími zákazníky. Nebral jsem si počáteční odmítnutí osobně, šel jsem dál a dnes je Perdomo pátým největším výrobcem doutníků na světě a patříme mezi deset nejprodávanějších značek doutníků ve Spojených státech, kde se prodává tisíce značek. Aktuálně jsme na osmém místě.

Kteří výrobci jsou tedy ještě v pořadí před vámi?

Největší je Altadis, potom General Cigar, potom Arturo Fuente, Davidoff a potom my.

To je neuvěřitelný úspěch, když jste začali v roce 1992 prodávat z garáže...

... a také když si uvědomíte, že naše konkurence už tady byla 50 nebo 60 let. Za dalších 30 let možná budu v čele. Měl jsem ale také štěstí, spolupracovalo se mnou hodně skvělých lidí.

Některé jsem měl tu čest vidět v Nikaragui. Sáru, která byla jednou z vašich prvních zaměstnankyň?

No Sára nejdříve pracovala pod mým otcem v H. Upmann. Zнала tátu dříve, než jsem ji poznal já. Dále Aristidés, který tenkrát prodával tabák firmě H. Upmann, a táta byl tím, kdo kontroloval kvalitu nabízeného tabáku. Tenkrát nebyl komunismus a rodiny spolu spolupracovaly. Dnes je výkupní cena tabáku tak nízká, že pěstitelé nemají zájem dodávat prvotřídní listy.

Takže Sára a Aristidés znali vašeho otce, a proto tedy neměli problém následovat ho a důvěřovat Vám.

Ano, šli s námi rádi a milují svou práci. Navíc Sára je jako moje druhá máma a Aristidés jako můj děda. Je to, ale



těžké, protože jsem majitelem společnosti. Přitom Sára žije v mém domě a Aristidés na mě dává pozor jako bych byl jeho syn. Aristidés měl z Kuby 70letou zkušenost v tabákovém průmyslu, patřil tam k top osobnostem, a když šel pracovat pro nás, byl jako otevřená kniha. Měl jsem štěstí, že jsem s ním pracoval, a jsem rád, že se o své zkušenosti rád dělil a měl pozitivní vliv i na mladé lidi u nás ve firmě. Dnes je mu ale 84 let a nevím, jak dlouho tu s námi ještě bude.

Kdo rozhodl, že pro vás bude Nikaragua tou nejlepší zemí pro pěstování tabáku?

Před nikaragujskou revolucí byly doutníky z Nikaraguy horkým zbožím. Byly tu jenom dvě továrny, ale každý mluvil o tom, jak zvláštní jsou zdejší doutníky. Já jsem v roce 1995 odletěl do Dominikánské republiky, což by v té době udělal každý. Přes dealery se mi podařilo získat vzorky tabáku, které byly do té doby lepší než ty z Hondurasu a Nikaraguy. Dominikánská republika byla po revoluci, která sice proběhla v osmdesátých letech, ale i když už se psala léta devadesátá, bylo všechno velice pomalé. Vypadalo to tam tehdy jako ve válečné zóně, všechno byl problém, nemohl jsem tohle a nemohl jsem tamto, a tak jsem řekl tátovi, že když tady zůstaneme, budeme mít problémy. Tušil jsem, že přijde boom doutníků a všichni půjdou sem a začne boj. Já jsem nechtěl bojovat, ale pracovat, a táta řekl, že pojede do Nikaraguy. Do Nikaraguy? Já na to a on že jo. Po letech komunismu tam zrovna probíhaly volby a byla zvolena demokratická prezidentka. Co se tedy stalo, táta letěl v jeden srpnový čtvrtek, kdy hrozně přšelo, dolů do Nikaraguy a v pondělí ráno mi zavola a říká: Mám baličky, budovu, tabák, můžeme začít. Děláš si legraci? Já na to. Ne, nedělám. No, tak to je skvělý, sbalil jsem pár věcí a ve středu jsem přistál v Nikaragui. Bylo to úžasný, najednou jsem se ocitl jako ve třicátých letech. Silnice byly ve špatném stavu, z hlavního města do Esteli to trvalo šest hodin! Nemohl sis koupit ani vodu.



A v té době už byli v Estelí nějací výrobci doutníků?

Dvě fabriky, Natza, která je pořád v provozu a dělá mnoho různých značek pro různé lidi, a Padrón. Vlastně byly tři, Plasencia už měl také malou továrničku v té době. Říkal jsem tátovi, jak je to skvělé, lidé stáli ve frontách na práci, ale můj táta říkal: Poslouchej, všechno tady časem bude lepší, ale my jsme tady kvůli jedné věci, kvůli skvělým doutníkům, a to není jenom v pracovní síle. Nasedli jsme do auta a jeli jsme na pole. Když jsme zastavili, táta vystoupil a nabral půdu do hrsti a řekl: Tohle nikdo nemá, můžeš mi věřit. A takhle jsme začali v Nikaragui.

V té době jsme rostli, dařilo se nám dobře, vyráběli jsme doutníky v Tampě a v Miami. Měli jsme 200 zaměstnanců, ale mzdové náklady mě ničily. Chtěl jsem být konkurenceschopný s doutníky z Hondurasu a Dominikánské republiky, ale kvůli mzdovým nákladům to šlo velmi těžko. Začali jsme tedy v Nikaragui a dnes už, jak jsi viděl, je tam všechno o mnoho lepší, infrastruktura je vynikající a my věříme, že Nikaragua má nejlepší tabák na světě, stejně jako věřím, že nejlepší rumy jsou z Guatemaly a některé ze skvělých whisky dnes pocházejí z Japonska. Jsem opravdu rád, že lidé tady v České republice budou moci ochutnat něco zcela jiného. Věříme, že naše doutníky nejsou jenom vynikající, ale že jsou lépe konstruovány, lépe hoří a lépe si je můžete vychutnávat. Já nepatřím mezi lidi, kteří rádi kouří a jedí každý den totéž.

Proto je vaše řada doutníků tak různorodá?

Ano, chci, aby si každý našel ten doutník, který mu v té které příležitosti bude nejvíce chutnat, a ještě bych chtěl říct, že jsme rádi, že jsme tady a já věřím, že vy jste ti praví, s kým máme spolupracovat.

Jak jste přijímáni nikaragujskými úředníky? Ti vás zřejmě musí mít rádi už proto, že dáváte práci mnoha lidem.

Ano, mají nás rádi. V současné době zaměstnáváme 4000 lidí, a když si uvědomíš, že průměrní „Nikas“ mají čtyři děti, tak asi živíme docela dost lidí. Ministr práce mi jednou řekl, že to je zhruba 30 000 lidí, a z toho mám dobrý pocit. Dávám lidem práci, lidé jsou šťastni, mají zdravotní péči. Myslím, že se o ně staráme dobře jak tady, tak v USA.

Viděl jsem, že vaši lidé odvádějí vynikající práci, a to je zřejmě i proto, že jsou rádi, že ji mají a nechtějí o ni přijít.

Ano, jsou rádi, že mají práci, ale také proto, že mají dobrou práci. Mají jasné podmínky. Také platíme nejvyšší zdravotní pojištění v regionu. Děláme to záměrně. Máme dobrou pracovní sílu v balicím oddělení, které našli zhoubný nádor. Zařídili jsme ji doktora, který ji pomáhá s rakovinou bojovat, což by si sama nikdy nemohla dovolit. Naším zaměstnancům dáváme také bonusy a za stejnou práci jim platíme každý rok o trochu více peněz. Ty nejlepší, kteří odvádějí skvělou práci, navíc odměňujeme. To je asi důvod, proč u nás lidé zůstávají. Mám na Floridě zaměstnance, kteří jsou se mnou od prvního dne. Například Miguel a Silvio, kterým bylo 17 nebo 18 let, když přišli.

A co Aristidés, slyšel jsem, že se musí každý rok vrátit zpět na Kubu, aby nepřišel o občanství.

Ano, ale teď právě změnili zákon, který tento interval prodlužuje na dva roky. Takže jednou za dva roky se musí každý Kubánek legálně žijící v zahraničí na měsíc vrátit zpátky na Kubu. Ve skutečnosti jde ale pouze o to obrátit tyto lidi žijící ve Střední a Jižní Americe, ale například i v Kongu o nějaké peníze. Musí platit velké peníze za letenky, za pasy. Ve skutečnosti mluvíme o 2500 dolarech za jednoho člověka. Tak vláda vydělává a jediným důvodem pro to, že byl ten interval prodloužen, je to, že těm lidem nemají co dát jíst.

Slyšel jsem příhodu o jednom německém obchodníkovi, který letěl na Kubu a dal se do řeči s taxikářem. Bavili se o životě a ten Němec usoudil podle hotelu, kde bydlel, že se Kubánci asi mají docela dobře. Taxikář ho vzal domů, kde v lednici nebylo nic kromě hrachu a vedle v pokoji pořád brečelo malé dítě, protože mělo hlad. Rodiče mu dávali vodu s cukrem, ale to samozřejmě nemůže stačit. Ten Němec obchodoval s masem v plechovkách a rozhodl se darovat Kubáncům maso v hodnotě šesti milionů eur. Kubánská vláda pro to maso poslala dva ljušiny 62, a když se ten Němec přiletěl za rok podívat za svým známým taxikářem, byl nemile překvapen, protože jeho dar skončil ve vládních obchodech, kde to maso bylo prodáváno turistům. Komunismus je šílený. Nikdy nevěř komunistům. To vám tady v Čechách ale asi nemusím vyprávět.

No já si tu dobu ještě pamatuju, kdy v masnách nebylo maso a kdy lidi čekali ve frontách na nekva-

litní maso, a když měli smůlu, tak na ně nic nezbylo. Myslíte si, že až režim na Kubě padne, ovlivní uvolnění trhu s kubánskými doutníky prodeje nekubánských doutníků ve Spojených státech?

Nejsem z této situace, která možná nastane, vůbec nervózní, protože naše doutníky jsou dobře zavedené. Navíc počet milovníků kubánských doutníků klesá kvůli jejich zhoršené kvalitě. Američané kouří opravdu dobré doutníky z Nikaraguy, Hondurasu, Dominikánské republiky, které jsou velmi dobře konstruovány, táhnou. Často slyším příběh o Američanech, kteří cestují do Evropy a koupí si kubánské doutníky, protože je doma nemají a proto, že přeci zakázané ovoce nejlépe chutná... A potom jsou překvapeni, že nejsou kvalitní.

Navíc jsem přesvědčen, že se situace oblíbenosti kubánských doutníků bude měnit i tady v Evropě. Vidím to ve Švýcarsku, v Německu a v Rakousku a je to možné sledovat i v Rusku, v zemi, kde měli s Kubou tradičně dobré vztahy. Naše prodeje v těchto zemích razantně rostou a já myslím, že i přesto, že je Česká republika malou zemí, mohou být prodeje našich doutníků opravdu vysoké. Domnívám se, že spolupráce s vaší společností, která je specializovaná na prvotřídní destiláty, je vynikajícím spojením. Jsme opravdu šťastni, že budeme s vámi spolupracovat a že vaši zákazníci budou mít příležitost ochutnat i mezi doutníky opravdovou kvalitu.

Vy prodáváte rum Zacapa, který není levný ani pro nás ve Spojených státech, a prodáváte skvělé single malt whisky a lidé je kupují – a doutníky si lze v jejich společnosti velmi dobře vychutnat.

Říkal jste zajímavou věc o párování doutníků, mohli byste ji sdělit našim čtenářům?

Vždycky říkám: Pijte cokoli, co chcete pít, udělejte si čas na svůj doutník, jestli ho musíte desetkrát zapálit protože příliš mluvíte, nevadí. Udělejte si pohodu se svou přítelkyní, s vašimi přáteli nebo obchodními partnery a vychutnejte si společně strávené okamžiky.

Pokud bych ale měl ze své zkušenosti říci, jakým nápojem dávají nejčastěji lidé kouřící doutníky přednost, potom bych asi řekl, že tmavým vyzrálým rumům, skotským single maltům a koňakům. Já jsem se od vás včera naučil, že by se neměly koňakové skleničky zahřívat. Mám doma hodně koňaků, ale nepiji je, protože když někam jdete, chtějí vám skleničku vždy zahřát, domníval jsem se, že je to nutnost – a to je možná důvod, proč mi koňak až do včerejška nic neříkal.

Myslím, že je to podobný nesmyslný rituál, jako když vám někdo zapaluje doutník a krouží s ním nebo opíše osmičky a učí vás to jako nutnou věc, kterou byste měl dělat při zapalování svého doutníku.



Ano, asi ano. Když se ale vrátím ještě k tomu párování, tak si můžete doutník vychutnat i s belgickými trapistickými pivy, bourbony, těžkými červenými víny, možná ne tolik s bílými, ale s červenými určitě a také s kávou.

A co šampaňské?

Se šampaňským také, zejména lehčí doutníky, jako je Perdomo Reserve Champagne s krémovou chutí. Doutníky si zkrátka můžete vychutnat snad s jakýmkoli svým oblíbeným drinkem.

Kolik vlastně za rok prodáte vašich doutníků?

Tento rok to bude něco přes 15 milionů doutníků.

A kolik různých typů doutníků jste vlastně od začátku vyrobili? To už také musí být pěkná řada.

Bude to nějakých 39 značek. Jedna z prvních se jmenovala Nick's Sticks, což byl malý doutník, který se velice dobře prodával. Před pěti lety přišel Artur s tím, že bychom ho měli znovu začít vyrábět. Tenkrát jsem mu říkal, že už to nebude stejný doutník, měli jsme už o dost lepší tabák, a navíc jsem mu říkal, že už to nikdo nebude kupovat, pokud se sám nebude jmenovat Nick. Nakonec jsme je udělali, dali jsme jim dobrou cenu, a ročně se jich prodá dva tři miliony kusů. Další značkou byl Perdomo Square, který jsme uvedli na trh v roce 1999, ten doutník je dnes 15 let starý. Perdomo Reserve Champagne 10th Anniversary je dokonce 17 let starý. Životní cyklus u doutníků je přítom pouze tři až pět let. Musím říct, že naše doutníky mají opravdu dlouhou životnost. Jsme šťastni, že máme dost značek, které jsou na trhu již dlouhou dobu a stále se velmi dobře prodávají.

Je mezi nimi některý, který je tak speciální, že ho možná preferujete před ostatními?



To je těžké říci. Vždy mám nějaké období. Normálně pijí whisky, ale tenhle měsíc pijí rumy. Momentálně dávám přednost Perdomu 20th Anniversary Sungrown, ale mám také rád tento doutník, kterému říkáme malá raketa.

To je ten, který má krycí listy z Kamerunu?

Ano, to je on, z Kamerunu v centrální Africe.

Odkud vlastně podle vás pocházejí nejlepší krycí listy na světě?

Věřím, že jsou to právě tyto z Kamerunu, společně s listy z kubánských semen, které máme v Nikaragui. Tyto kamerunské wrapery jsem koupil od rodiny Meerapfel. Jsou ze sklizně 1999–2000 a jsou malé, mají pouze 13 palců a tak jsem je nikdy nepoužil. Dlouho jsem si je nechával stranou a dnes jsou z nich velmi unikátní doutníky. Dobře se kouří, krásně hoří a je velmi jemný s náznakem koření. Opravdu vynikající doutník.

Myslím, že existují různé předsudky u kuřáků doutníků. Jedním z nich je, že nejlepší doutníky jsou vždy ty z Kuby, nejlepší region pro pěstování tabákových listů kolem městečka Pinar del Río a tak dále. Kde si myslíte, že se nacházejí pole s nejkvalitnější půdou pro pěstování tabáku?

Bez diskuse v Nikaragui. Jsem šťasten, že máme plantáže ve třech různých regionech, kde pěstujeme tabák se třemi různými charakteristikami a ten můžeme následně blendovat. Tím se nemůže nikdo jiný na světě pochlubit. V Hondurasu pěstují v jedné oblasti, v Mexiku také, v Dominikánské republice mají Santiago, což je vlastně obdobná věc, stejné půdní složení a na Kubě mají Pinar del Río v oblasti Vuelta Abajo a další, kde úplně chybí nutrienty, protože tam pěstují tabák na stejných polích od 20. let

a nedali té půdě nikdy odpočinout, protože nemají dostatek pozemků vhodných pro pěstování. Nikaragua má rozlohu Kalifornie a žijí tam pouze dva miliony lidí. Pamatuješ si cestu z Managuy do Estelí s tou panenskou přírodou? To jinde nenajdeš, to jsou obrovské pozemky s půdou na vulkanickém podloží, plnou živin, a ta půda je navíc organická.

Další věc, kterou jsem mnohokrát slyšel vyprávět, je, že Kubánky rolují doutníky přímo na svých stehnech. V Nikaragui jsem ale nic takového neviděl.

No a nevidíš to ani na Kubě, je to starý výmysl, starý vtíp.

Vypadá to tedy, že budeme muset naučit lidi hodně věcí.

Ano, ale to je vzrušující, protože vy jste v podstatě na začátku.

Možná to bude podobné, jako když jsme našim zákazníkům dávali v roce 2006 ochutnávat Ron Zacapa. Nabídneme kuřákům kubánských doutníků, které nejsou nejlépe konstruované, prvotřídní kvalitu.

Ano, a oni to začnou chápat. Hodně kluků vyzkouší v mládí nekvalitní doutník a nemá většinou dobré zkušenosti. Pro hodně kuřáků to může být zajímavá změna.

Co si myslíte, že je největším riskem při nákupu kubánských doutníků pod rukou od někoho, kdo je vynesl bez povšimnutí z továrny?

Tam není risk, to jsou stejné doutníky, ale kvalita je kvalita a nekvalita je nekvalita.

Říkal jste ale, že se v kubánských doutnících našly například banánové slupky a další věci, které tam nemají co dělat.

Ano, to se stalo. Problém je, že když takový doutník zapálíš, je v podstatě jedovatý. To bude ale pravděpodobně pouze sabotáž od baličů a ne záměr výrobce. Největším problémem kubánských doutníků ale zůstává tabák s vysokým obsahem nikotinu, což kuřákovi udělá špatně, protože se dostane nikotin do krevního oběhu příliš rychle. Jejich listy nejsou dostatečně fermentovány, dostatečně ošetřeny. Navíc bývají často baleny vlhké a z toho může být kuřákovi také špatně.

V Estelí jsem viděl poprvé semínka tabáku a byl jsem zaskočen jejich velikostí, respektive tím, jak jsou neuvěřitelně malá. Je velikost tabákových semínek všude na světě stejně malá, nebo tam jsou rozdíly ve velikosti?

Semínka jsou stejně velká, ale nikdo je tak netřídí jako my, protože panuje názor, že to není nutné. My ale

víme, že to nutné je. Pokud máš semínka, která nejsou dokonale kulatá, dobře zapouzdřená nebo jsou poškozená, mohou být napadena viry a nemocemi. My ale potřebujeme zdravé a dostatečně silné rostliny, a proto věnujeme enormní péči i třídění semínek. Proto jsme také vyvinuli různé typy přístrojů, abychom ochránili naše rostliny. Běžně se pohybuje procento úspěšného naklíčení na 70 %, my máme 97 %. Navíc máme pouze 2 % nemocných listů na našich polích, zatímco na Kubě mají 45–50 %. Podle mě se všechny extra náklady k tomu, abychom věci dělali správně, bohatě vyplatí.

Také jsem byl překvapen, jak jsou semínka sázena do připravených plastových výlisků s 96 malými květináčky. Byl jsem trochu zaskočen tím, že do jednoho květináčku musí přijít pouze jedno semínko o velikosti menší, než má semínko máku. Ten přístroj, který dokáže přesně dávkovat semínka, je opravdu chytrý. Představit si, jak člověk dělá tuto práci ručně, je poměrně obtížné.

Dříve se to dělalo nasliněným hrotem tužky, na který se semínko přilepilo a pomocí kterého se i sázelo. To opravdu nebyla moc populární práce.

Ten přístroj jsem konstruoval s jedním chlapíkem z Milwaukee ve státě Wisconsin. On vyvíjel něco podobného pro semínka rajčat, která ale mají velikost bowlingových koulí ve srovnání s těmi tabákovými. Potřebovali jsme semínko nasát a vystřelit do květináčků. Nakreslil jsem schéma, jak jsem si myslel, že by to mohlo fungovat, a pozval jsem toho chlapíka do Nikaraguy. Nakonec se to povedlo zkonstruovat.

Nepatentovali jsme to, protože jsme nevlastnili společnost, ale výroba je poměrně drahá a nikdo jiný zatím ten přístroj nekoupil. Myslím, že naši konkurenti jsou vážně hloupí. Jenom šílenci dělají stejné věci pořád dokola a doufají v lepší výsledky. Když ale můžeš věci inovovat a zlepšit, tak proč ne?

Vím od výrobce, že ten přístroj zatím nikdo jiný nekoupil. My jich máme 7 a v porovnání s tím jakou práci pro nás dělají se mi drahé opravdu nezdají. Podle mě na sebe vydělávají každým rokem.

Artur nám v Estelí říkal, že jste počítali jednotlivé kroky výrobního postupu od semínka po finální produkt a že to bylo neuvěřitelných 3000 kroků!?

Ano, můj táta to všechno sepsal. Vyrobit doutník Perdomo od semínka po pěkně zabalený produkt je přesně 3023 kroků a nezáleží na tom, o jaký typ doutníku se jedná a za jakou cenu se má prodávat.

Běžně výrobci uvádějí 200 kroků a já říkám, že tedy asi hodně kroků přeskočili.

Jaká je politická situace v Nikaragui, je stabilní?



Ano, velice stabilní. Cítím se velmi dobře, vláda nám dává klid potřebný pro naši práci. Země jde pomalu dopředu, míra inflace je poměrně vysoká, ale sever země si vede dobře. Nezaměstnanost v našem regionu je nulová, každý má práci a chce pracovat. Zbytek země na tom tak dobře není. Pohonné hmoty jsou tady drahé, ale naproti tomu byla Nikaragua zvolena již 18. rok za sebou nejbezpečnější zemí v Latinské Americe. Jsme tam šťastni.

Máte s vaší ženou Janine dvě děti. Myslíte si, že budou jednou chtít ve vaší práci pokračovat?

Můj syn strávil 15x za sebou letní prázdniny v Nikaragui, aby se učil od mého táty a od Aristida. Naučil se všechno od pěstování tabáku po rolování doutníků. Dnes je schopen sám udělat túru pro návštěvníky naší továrny. Poslední čtyři roky ho posílám s našimi obchodními zástupci do obchodů s doutníky.

Myslím, že až dokončí obchodní univerzitu v Miami, což je jedna z nejprestižnějších škol v USA, přijde do naší společnosti. Ne proto, že je to starší syn, ale protože je opravdu dobřej. Má rád lidi, rád školí, rád prodává a zná opravdu všechno o našem průmyslu. Každý říká, že je jako já. Nikdy jsem ho do ničeho natlačil. Říkal jsem mu, ať dělá co chce, ať studuje, co chce. Chtěl jsem, aby byl pilotem, pokud by chtěl být pilotem, nebo doktorem, pokud by chtěl být doktorem, ale on měl vždy zájem o doutníky.

Moje dcera studuje marketing a reklamu na floridské národní univerzitě. Chtěla by dělat design, marketing reklamu obaly. Ta by možná mohla pomoci naší společnosti v jiném aspektu. Možná se k nám přidá také. Je jí 19 a mému synovi 22. Nemám pochybnost o tom, že můj syn mezi nás přijde už příští rok a rodinný podnik bude i nadále kvést. ■



snoubení doutníku

Zdravím všechny milovníky dlouhého kouře a ušlechtilých nápojů. Je tomu necelý rok, co jsme v naší společnosti naplno propadli vysoké kvalitě nikaragujských doutníků Perdomo. Proto také dnes padla volba na kousek z fabriky Nicka Perdoma, který nás v nedávno osobně navštívil a který si nepřeje nic jiného než předložit nám všem tu nejvyšší kvalitu tabáku, s jakou se lze setkat. To podle mého názoru potvrzuje i jeho poslední dílo – řada Double Age 12 Year Vintige.

Tuto limitovanou záležitost lze ochutnat ve třech pro značku typických odstínech. Connecticut, Sun Grown a Maduro a v několika různých velikostech. Řada je unikátní, jak již název napovídá, dvojnásobným zráním. Aroma tohoto tabáku obohacuje závěrečné dvouleté zrání ve vypálených dubových sudech po americké whisky. Celkové zrání poté činí úctyhodných 12 let.

Náplní je blend tabáků z tří nejlepších nikaragujských oblastí. Seco – Condega (aroma), Viso – Jalapa (sladkost), Ligerio – Esteli (kořenitost). To vše dodává do výsledného aromatu chuť vanilky, mandlí, kůže, cedru, smetany, ale samozřejmě také kořenitost. O intenzitě a chuti samotné rozhoduje velkou měrou také krycí list (wrapper). Odstín Connecticut řadí doutníky do kategorie mild až medium (vanilka, smetana, karamel, cedr). Maduro potom do kategorie medium až full (tmavá čokoláda, káva).

Pro dnešek jsem se rozhodl pro zlatou střední cestu, odstín Sun Grown. Ten řadí doutníky svou intenzitou do

kategorie medium. Stejně jako minule jsem zvolil větší, až majestátně vzhlížející kousek, velikost Epicure (6 x 56). Ten svou délkou chuť příjemně zjemňuje.

Od první chvíle, co jsem spatřil doutníky této limitované řady, na mne zapůsobila krása jejich prstýnků. Jsou skoro 6 cm vysoké a vyznačují se nádherným červeno, černožlatým provedením. Je radost si takový doutník zastříhnout a zapálit.

Hoří perfektně. Ústa mi plní jemnými tóny. V první řadě cítím nevřivou sladkost, jemně kupodivu i citrusy, ořechy a pepřové tóny. Popel má světlou šedý odstín a krásně drží. Vše od samého začátku naznačuje vysokou kvalitu tabáku.

Jemné vanilkové tóny, získané díky zrání v již zmíněných sudech po americké whisky, mne přivedly na myšlenku přizvat do hry rum z ostrova Madagaskar, ze země, pro kterou je ta nejlepší vanilka přímo symbolická. Vybral jsem Vieux rhum Dzama 6 ans neboli šest let starý rum

od největšího producenta rumů na ostrově, rodinné společnosti Vidzar company. Tento výrobce do některých lahví rumů Dzama vanilkový lusk navíc přidává a nechává ho v obsahu macerovat, čímž vytváří živý produkt s vyvíjející se chutí vanilky. To není případ našeho dnešního aktéra, ale i tak vanilka v chuti přiznána je.

Pomalou rum začínám popíjet, kochám se jeho zlatavou barvou získanou šestiletým zráním v limousinských dubových sudech, ve kterých dříve zrála whisky. Sladkost až cukernatost v úvodu, poté chuť karamelu, espresa a ovoce. To jsou vjemy, které okamžitě strhávají mou pozornost. Decentně je také přiznáno aroma melasy, ze které je tento rum vyroben. Chuť se pomalu přesouvá ke kořenu jazyka a graduje tam kořenitostí. To ale trvá pouze chvíli. Poté se pocit v ústech úplně mění, zůstává překvapivě jen jemný nádech vanilky. Silně mi připomíná chuť vanilkových rohlíčků a v duchu mi dovolí malé ohlédnutí za vánočními svátky.

Celá kombinace si mne okamžitě získala. Nikterak se nestupňuje, chutě jako by se naopak zjemňovaly. Přibýly snad jen tóny kůže a skořice. Střídavě si oba aktéry vychutnávám.

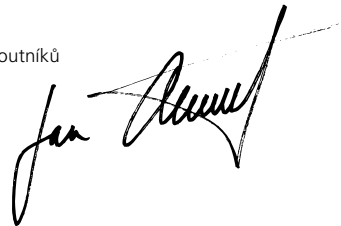
Popel doutníku drží jak přibitý a v celé své délce pomalu dosahuje až k prstýnku. Teprve nyní ho odklepávám a po zhruba 50 minutách prstýnek sundávám. Sběratelům se jistě zvýší tep, až ho budou zařazovat do své sbírky. Doutník si samozřejmě vychutnávám i nadále, přeci jen prstýnek zahalil ještě podstatnou část jeho těla. I v samém závěru, kdy se chuť přece jen malinko zvýraznila, si mne doutník čím dál více získává. Stále také přetrvává průvodní jev celého dnešního kouření, podmanivá vůně vanilky. Dopřávám si ještě trochu rumu, doslova si pomlaskávám


a mám dobrý pocit z toho, že se mi výběr dnešních partnerů opět povedl.

Doutník i rum těchto značek a jejich kombinaci mohu doporučit jak začínajícím kuřákům, tak zkušeným matadorům.

Závěrem chci popřát všem našim čtenářům vše nejlepší do nového roku 2015 a kuřákům potom co nejvíce takto strávených chvil.

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 podhalena 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 se Zdeňkem Zajícem – Bližší informace na níže uvedených kontaktech.

Akce probíhají od 18⁰⁰ do 20⁰⁰ na adrese:

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

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

UP5 ULTRA PREMIUM



WAREHOUSE #1
Sokolovská 105, Praha 8-Karlín
100 metrů vpravo od metra Křížíkova
otevřeno: po-pá 11:00-19:00 h.



info@warehouse1.cz
www.warehouse1.cz
tel.: 608 520 526
f warehouse1



THE WORLD'S BEST GIN

HANDCRAFTED WITH FRESH CITRUS FRUIT FOR A BRIGHTER TASTE

Please drink responsibly WWW.DRINKIQ.COM

The Tanqueray No. Ten words and associated logos are trademarks. © Charles Tanqueray & Co 2014