

WAREHOUSE #1

news

č. 13 – DUBEN 2015

neprodejné

East Imperial
Elephant Gin
Ketel One vodka
Bob Nolet
Chamarel rum
Ben Nevis whisky
Glenkinchie whisky
Diageo Worldclass
The Spice Tree



KEVIN LAW-SMITH



GENTLEMEN THIS IS VODKA.

DISCOVER IT TODAY.



Ketel One[®]
VODKA

Dobrý den. V aktuálním, tedy 13. čísle našeho časopisu, který většinou pojednává o destilátech, vám přinášíme reportáž o vynuceném hledání nového dodavatele nealkoholických mixerů. V článku, který jsme pojmenovali vypůjčeným heslem Král je mrtev, ať žije kráá!, se tak můžete dovědět příběh o tom, jak se celá věc seběhla. Byli bychom neradi, aby si někdo z vás na základě tohoto titulu myslel, že Fever-Tree zkrachovalo, nebo něco podobného. To se určitě jen tak nestane, spíše jenom zmizelo z našeho portfolia a tak trochu „umřelo“, díky postupu svých majitelů, v našich myslích. Naše nová akvizice, East Imperial, také ještě není králem mezi mixery, ale podle našeho názoru a podle průzkumu v top 50 barech světa má potenciál k tomu, stát se jím v budoucnu. Obsáhlý materiál je tentokrát věnován Holandsku, kam jsme se vypravili, abychom na vlastní oči viděli, jak se vyrábí fenomenální vodka Ketel One a přímo na místě se dotkli historie jedné z nejstarších dynastií palírníků tohoto světa. V rozhovoru s Bobem Noletem, představitelem 11. generace rodu Noletů, se můžete vedle zajímavostí o vodce Ketel One, dovědět i o výrobě tradičního Jeneveru, destilátu, který předcházela dnes daleko slavnějším London Dry ginům.

Jedním z ginů, londýnského suchého typu, je gin s názvem Elephant, jehož majitelé přispívají ze svého zisku na ochranu slonů v Africe. Jde o vynikající gin s ojedinělým příběhem a unikátními ingrediencemi, který také doporučujeme vaší pozornosti. Na své by si měli přijít i milovníci whisky v článkách o destilériích Ben Nevis a Glenkinchie, nebo v materiálu o Spice Tree whisky od společnosti Compass Box Johna Glasera. Nezapomněli jsme ani na rum a tak si můžete přečíst o destilérii a rumech Chamarel i o rozmanitosti podob základního materiálu při výrobě rumů v článku Sladká Jako Med, který napsal Luca Gargano.

Tímto číslem počínaje, už nebude rubriku Drink kvartálu připravovat Eduard Ondráček, jak tomu bylo dosud, ale pokaždé jiný barman nebo barmanka. Eduardovi ještě jednou za jeho čas a invenci děkujeme a dáváme tak na stránkách našeho časopisu příležitost dalším mistrům barmanského řemesla, aby se s Vámi podělili o své tipy na koktejl čtvrtku. Jako první přijal naše pozvání head bartender z pražského baru Black Angel's František Holeček, který Vás seznámí s různými verzemi koktelju Old Fashioned.

Přejeme Vám příjemnou zábavu a snad i trochu toho poučení.

Jakub Janeček a Jiří Rabel



Jiří Rabel



Jakub Janeček

WAREHOUSE #1

Malobchodní prodejní společnost Ultra Premium Brands

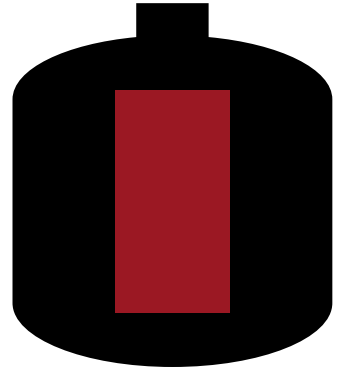


[o nás](#) [kontakt](#) [obuvření](#) [sortiment](#) [web shop](#) [akce](#) [galerie](#) [eventy](#)



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. Po kliknutí na obálku, která Vás zaujme, ji dalším kliknutím zvětšíte a můžete listovat stránku po stránce a případně si i něco přečíst.





East Imperial	6
Zdeněk "Zee" Kaštánek	20
Elephant Gin	22
Robin Gerlach	28
Holandsko	30
Schiedam	33
Dynastie rodu Noletů	35
Ketel One vodka	38
Bob Nolet	46
50 Best Bars	52
Drink Kvartálu	58
Fejeton Alexe Mikšovice	60
Chamarel rum	62
Ben Nevis	70
Glenkinchie	76
Diageo Worldclass	84
The Spice Tree	94
Diplomático WT	98
Sladká Jako Med	102
Snoubení doutníku	108



EAST IMPERIAL

Superior Beverages

KRÁL JE MRTEV, AŽ ŽIJE KRÁL!

OD FEVER-TREE K EAST IMPERIAL

Napsal Jakub Janeček

Ten, kdo trochu zná naši společnost a alespoň občas čte náš časopis, určitě ví, jak jsme měli rádi a s jakým potěšením jsme psali o průlomových mixerech společnosti Fever-Tree Limited, kterou jsme zastupovali na našem trhu od roku 2010.

Letos uplynuly tři roky od chvíle, kdy jsme do „podpalubí“ našeho karlínského showroomu pozvali jednoho ze spolumajitelů značky Fever-Tree Tima Warrilowa. Ten zdejší top barmanům a dalším pozvaným hostům představil své mixery a vysvětlil, v čem tkví jejich přednost před masově vyráběnými produkty. Akce to byla povedená a během Timova pobytu jsme se měli možnost docela sprátně. Od té doby jsme řadu Fever-Tree dostali všude tam, kde pochopili, o jak výjimečný produkt se jedná. Chovali jsme se k Fever-Tree jako k vlastnímu dítěti a ani ve snu nás nenapadlo, že by nás mohlo brzy potkat nemilé překvapení, které nás potkalo koncem minulého roku.

Stěží si dovedete představit mé pocity poté, co mi telefonicky můj společník Jirka Rabel sdělil, že nám společnost Fever-Tree, bez varování a předešlé konzultace, oznámila své rozhodnutí předat distribuci jednomu z našich zdejších konkurentů. Tento blesk z čistého nebe mě šokoval. Zůstal jsem doslova paralizován, nemohl jsem tomu uvěřit a logicky mě zajímal důvod. O pravém důvodu se můžeme pouze dohadovat, ale tím napsa-

ným bylo to, že jsme nenaplnili představu majitelů o rozvoji značky v naší republice. Šok vystřídal vztek, cožpak nebyl meziroční 40% nárůst prodeje, s takřka nulovou podporou majitelů značky, dobrým výsledkem? Byli jsme zdrceni, bránili jsme se a nakonec jsme dostali slušné odškodné, ale věřte mi, že bychom velice rádi vyměnili zmíněné peníze za jednání fair play.

V této souvislosti mě zarazí chování a myšlení velkých korporátních firem, mezi které se v úctyhodně krátké době od svého vzniku společnost Fever-Tree také zařadila. Přijít totiž s vykonstruovaným důvodem vysvětlujícím předání distribuce jiné společnosti a klidně zaplatit nezanedbatelný obnos útěchy, místo toho, aby od začátku smysluplně finančně podporovala růst své značky v daném teritoriu... Odpověď na otázku proč tomu tak je, kterou si čas od času stále dokola pokládám se mi ještě nepodařilo najít. No což, v dnešním světě je nepochopitelných daleko více a mnohdy nesrovnatelně důležitějších skutečností, než jsou nečisté hry a chybná rozhodnutí velkých korporací.

Bylo krátce před koncem roku a my jsme byli nuceni přemýšlet jak a čím nahradíme Fever-Tree. Položili jsme si několik otázek a pokoušeli jsme se na ně najít odpovědi, na kterých bychom se jednoznačně shodli. Po tomto interním testu uvnitř naší společnosti bylo zřejmé, že pokud máme dále zásobovat přední koktejlové bary

a vlastně i všechny naše další zákazníci kvalitními nealkoholickými mixery, musejí být ty, které hledáme, jednoznačně srovnatelné kvality, ne-li lepší než Fever-Tree. Úkol to byl těžký a bylo nutné jej vyřešit velmi rychle.

Prvním nápadem bylo vytvořit vlastní řadu mixerů z těch nejvyšších ingrediencí. Ale byl to právě čas a naše naprostá nezkušenost na poli výroby sycených nápojů, které nás nakonec od tohoto záměru odradili. Našli jsme sice potenciální dodavatele prvotřídních surovin z exotických končin světa, ale léto se nezadržitelně blížilo a nebyl čas na experimenty. Museli jsme tedy přejít k plánu B, kterým bylo porozhlédnutí se po existujících mixerech. Na stole byly značky jako 1724, Q, Thomas Henry a další, ale ty jsme vyhodnotili jako průměrné, nebo vyrábějící bohužel pouze tonik a my jsme potřebovali vedle toniku ještě alespoň Ginger Beer, tedy dva nejvyhledávanější mixery na našem trhu. Situace byla složitá, ale naštěstí jsme dostali spásný nápad zeptat se na názor člověka z nejpovolanějších, jedné z největších celebrit mezi světovými barmany, Erika Lorincze. Tento původem slovenský barman žijící v Londýně se stal v roce 2010 vítězem prestižní světové barmanské soutěže Diageo World Class Competition a novinami London Evening Standard byl dokonce zařazen mezi tisíc nejvlivnějších osobností Londýna! (viz rozhovor v 9. čísle našeho časopisu na: www.warehouse1.cz) Petr Kymla, náš World Class Ambassador, ho okamžitě kontaktoval a Erik nám záhy odpověděl, že bychom si měli vyzkoušet

mixery East Imperial a velmi ochotně nás spojil s majiteli společnosti, která je vyrábí. Že jsme zřejmě na stopě více než adekvátní náhrady Fever-Tree nám k našemu překvapení potvrdil i další skvělý barman s místními kořeny, Zdeněk „Zee“ Kaštánek, pracující v singapurském baru 28HKS, evangelista Proof & Company, společností advokátů výjimečných destilátů (viz rozhovor na straně 20).

Letos v lednu nám přišly ze Singapuru vzorky East Imperial, krásně zabalených mixerů na které jsme se hodně těšili. Začali jsme jeden vzorek po druhém s napětím ochutnávat. Nejprve sodu, která naše zákazníky zatím bohužel příliš nezajímá. Následoval Tonic Water, který se nám zdál ve srovnání s Fever-Tree velmi jemný, jakoby příliš naředěný vodou. Jeho chuť jsme pochopili až po důkladném prostudování příložených materiálů a jeho přednosti až po namíchání s ginem. Potom přišel na řadu Burma Tonic, který je krásně svěží a chuťově fantastický. Na závěr jsme otestovali Ginger Beer, ve kterém sice neplavou závorové usazeniny a jehož síla zpočátku není až taková jako u Fever-Tree, ale který nás naprosto uchvátil svou dlouho trvající chutí. Ochutnávka tedy naštěstí dopadla podle očekávání a tak jsme znovu kontaktovali výrobce, podepsali jsme distribuční smlouvu a nechali si poslat první kontejnery.

Zda se nám opravdu podařilo najít adekvátní náhradu, máte ostatně možnost posoudit každý sám. Na následujících stránkách vám přinášíme zajímavé rozhovory a užitečné informace týkající se mixerů East Imperial. ■





PŘÍBĚH ZNAČKY EAST IMPERIAL

V roce 1825 důstojníci britské armády v Indii smíchali chinin, cukr a vodu, aby vytvořili posilující nápoj – tonik, který měl působit jako prevence proti malárii. Později začali přidávat gin, aby zmírnili silnou a hořkou chuť chininové vody.

Za 190 let urazil proslulý gin s tonikem velmi dlouhou cestu, která však ne vždy vedla správným směrem. Pravý, tradiční tonik v dnešní době nahrazují přeslazené nealkoholické nápoje obsahující kyselinu citronovou. Bylinné aroma vysoce kvalitního ginu a dalších lihovin je v těchto moderních nápojích zcela potlačeno, čímž se mění role, kterou tonik hraje v moderní mixologii.

Nejnáročnější barmani a jejich klienti však k prémiovým druhům alkoholu vyžadují nealkoholické nápoje špičkové kvality. Proto je kolekce nápojů East Imperial koncipována tak, že z hlediska kvality a chuti nemá konkurenci.

V čele kolekce East Imperial stojí vynikající tonik. Tento značkový nápoj má za cíl obnovit dědictví, integritu a autentičnost originálního toniku.

East Imperial Tonic Water inspirovaný receptem z roku 1903 je vyráběn malosériově, smícháním zcela přírodních asijských surovin a vody z novozélandských artézských pramenů. Plnění do lahví probíhá zastudena. Tato tradiční metoda výroby je zárukou zachování svěžesti a jemnosti, kterou nápoji dodávají rostlinné výtažky. Tonik se tak vrací zpět ke svým kořenům.

Na počátku 20. století, za vlády krále Eduarda VII., totiž žili praprarodiče jednoho ze spoluzakladatelů East Imperial ve východní Africe a východní Asii. Jejich potomek Kevin Law-Smith chtěl zachovat autenticitu originální chininové vody, kterou si jeho předkové tehdy plnili sklenice.

Vydal se tedy po stopách chininu zpět do oblasti, odkud jej původně získávali Holanďané v letech 1888 až 1942*. Z tohoto zdroje pochází dnes chinin používaný při výrobě nápojů East Imperial.

Stejný postup byl uplatněn i v případě hledání cukrové třtiny. Tato přírodní cukrová třtina z původních plantáží a jávský chinin vytvářejí dnes charakteristický profil toniku East Imperial.

* V roce 1942, během 2. světové války Japonci napadli Jávu, kterou následně okupovali.

IDEÁLNÍ DOPLŇEK K NEJLUXUSNĚJŠÍM DESTILÁTŮM SVĚTA

Spolumajitelům East Imperial imponovalo, jak vyhlášené destilerie s řemeslnou důkladností vyrábějí malosériovým procesem nejvybranější druhy ginu a dalších lihovin, využívající nejméně bylinné tóny, osvědčené recepty a propracované destilační postupy. Zároveň se ale nechtěli smířit s tím, že všechnu jejich tvrdou práci a vytříbenou chuť finálních destilátů zničí ve velkém vyráběné soft drinky do koktejlů.

Jejich cílem byl návrat k původním prožitkům, a proto vytvořili pravý tonik, na rozdíl od soft drinků vyráběných pro masu. Proto tonik East Imperial nechává „promlouvat“ gin a ne obráceně. Jedině tak si lze naplno vychutnat výrazné jalovcové tóny tradičních suchých londýnských ginů nebo komplexní bylinné tóny nových amerických a evropských značek, které si, zcela pochopitelně, nechce nechat ujít žádný znalec ginu. Když si totiž dopřáváte požitek z nej kvalitnějšího ginu světa, rozhodně nechcete v ústech cítit přeslzlý, podřadný tonik.

SMĚS NEJVYBRANĚJŠÍCH PŘÍRAD

Tradice a kvalita jsou ve společnosti East Imperial obzvláště důležité. Všechny produkty jsou vyráběny výhradně z nečistších surovin, které jsou udržitelným způsobem získávány z Asie a východní Afriky, domoviny původního toniku.

Ručně sbíraný chinin pochází ze stejné indonéské plantáže na Jávě, která v roce 1903 sloužila jednomu z Ke-
vinových prapředků jako zdroj pro jeho plantáž v Keni.

Stromy chinovníků, z jejichž kůry se chinin získává, rostou sedm let, než je obsah chininu optimální. Následný proces škrabání, sušení kouřem a zpracování zabere dalších sedmáct dnů. To vše je zapotřebí k tomu, abychom si mohli naplnit sklenici skutečným tonikem s pouhými 30 kaloriemi a ne běžným soft drinkem.

Pro East Imperial Tonic Water jsou používány výhradně přírodní suroviny bez umělých ochucovadel, sladidel a konzervačních látek. Výsledkem této praxe je produkt nejlepší chuti, jehož přidaná hodnota navíc spočívá v tom, že nám prospívá.

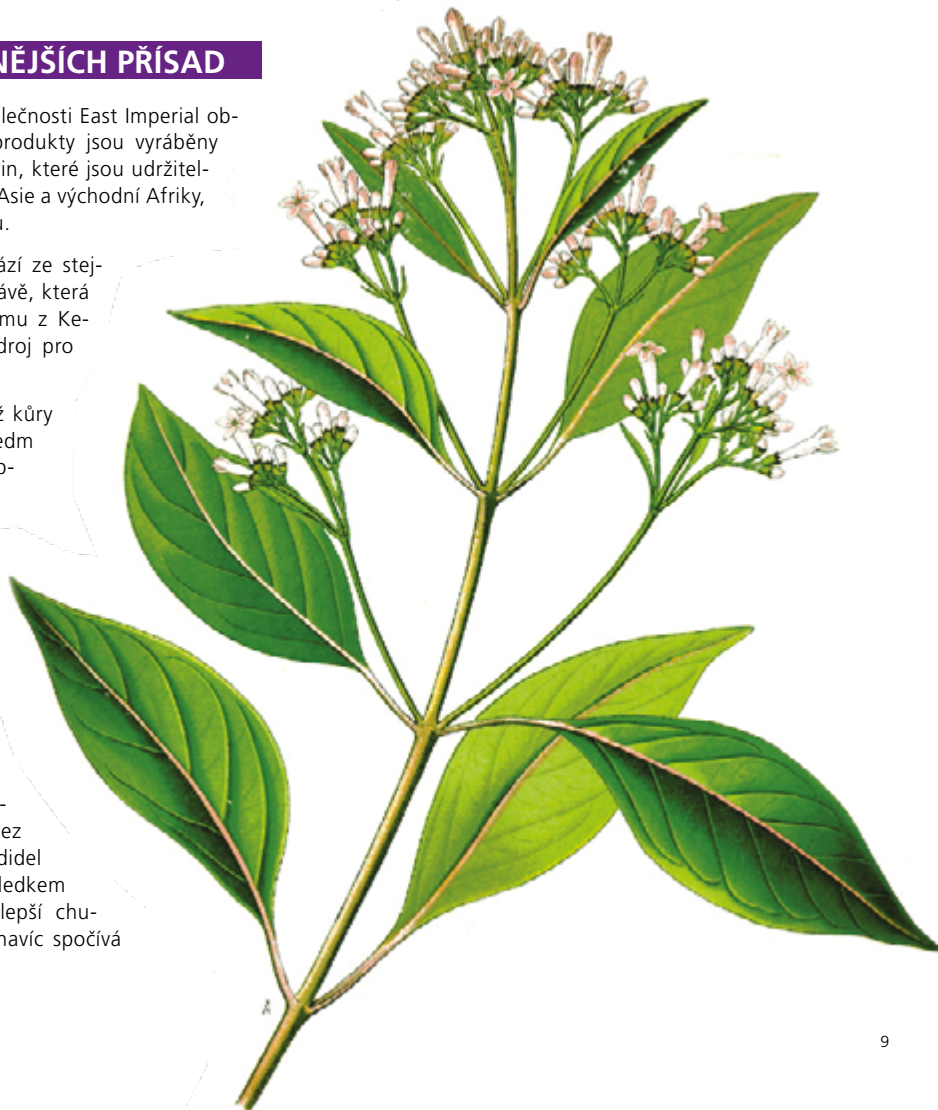
KARBONIZACE

Spolumajitelé East Imperial věnovali spoustu času výzkumu a zdokonalování způsobu, jakým jsou jejich nápoje obohacovány bublinkami. Není náhoda, že se lahvičky East Imperial podobají těm, které se používají na šampaňské.

Sycení CO₂ na způsob šampaňského je prováděno ve vyšších koncentracích, než je běžné u jakéhokoli nealkoholického nápoje. Tím je dosaženo správné rovnováhy z hlediska velikosti bublinek, trvanlivosti, jemnosti a množství.

Důležitá věc, která stojí za zmínku v souvislosti s tonikem Imperial Tonic Water:

Jde o zcela přírodní produkt bez vysokého obsahu kyseliny citronové, cukru a jiných konzervačních látek, které jsou v konkurenčních produktech používány k umělému vylepšení karbonizace. Způsob nasycení našeho toniku oxidem uhličitým proto může vyvolávat trochu jiné pocity, ale skutečným znalci to dává volnost dochucovat nápoj přírodními citrusovými šťávami a sirupy. Je třeba znovu zdůraznit, že toto je skutečně přírodní tonik.





EAST IMPERIAL TONIC WATER

Stejně jako v případě originálního toniku Indian Tonic Water, také East Imperial je v současnosti jediným tonikem, jehož všechny klíčové suroviny pocházejí z Asie. Jedná se o šampaňské mezi toniky.

Není to soft drink, ale opravdový tonik a jako takový jej lze doporučit ke spojení s výraznějšími bylinnými giny nového západního stylu. Svým složením totiž umožní pozvolna vyniknout jemným příchutím ginu, které jiné druhy toniku potlačují.

East Imperial obsahuje pouze stopové množství kyseliny citronové a méně než polovinu cukru ve srovnání se značkami Schweppes, nebo Fever-Tree. Proto každý barman může bez potíží namíchat svůj dokonalý G&T podle libosti pak přidávat přírodní citrusové přísady nebo sladidla. S tonikem East Imperial získáte přesnou představu o tom, jak chutnal tonik na přelomu století.



EAST IMPERIAL BURMA TONIC

Zcela přírodní. Bez konzervačních látek. Bez umělých ochucovadel. Bez umělých sladidel.

Tento tonik se vyznačuje výraznou, charakteristickou chutí, jež má obnovit sto let starou tradici ginů Long Pink, které se proslavily v klubu Pegu v barmském Rangoonu. Do long G&T stačí jednoduše přidat dva až čtyři střiky bitters.

Burma Tonic Water ve srovnání s East Imperial Tonic Water obsahuje dvojnásobné množství třtinového cukru a má nejvyšší obsah chininu ze všech nápojů dostupných na trhu. Vrchní tóny thajské citronové trávy a limety pak dokonale vyváží několik kapek bitters.

Tento tonik připravovaný nanejvýš vytříbeným způsobem dosahuje chuti moderního toniku přidáním kyseliny citronové a vyšším obsahem cukru.

Burma Tonic je zvláště vhodný k tradičnějším ginům, v nichž vynikají citrusové tóny, a k suchým londýnským ginům.



EAST IMPERIAL GINGER BEER

Zcela přírodní. Bez konzervačních látek. Bez umělých ochucovadel. Bez umělých sladidel. Bez umělých barviv.

Proces vaření trvá tři dny a jsou při něm používány nejvybranější druhy zázvoru z východní Afriky a východní Asie.

Jedná se o East Imperial pojetí zázvorového "piva" připravovaného přírodním způsobem. Je to originál, vyznačující se přirozeností a svěžestí nejlepších domácích zázvorových "piv", které se vyskytují na pobřeží východní Afriky a v Karibiku.

Vzhledem k menšímu obsahu cukru oproti jiným zázvorovým ginger beerům a neuvěřitelně dlouho trvající chuti zázvoru se jedná o ideální doplněk k destilátům. Dokonale se hodí k přípravě Moscow Mule, Dark and Stormy nebo samotný jako alternativa k alkoholickým nápojům.



EAST IMPERIAL SODA WATER

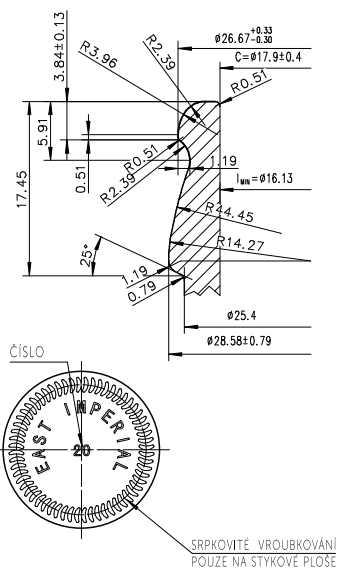
V objevitelském duchu, který je značce East Imperial vlastní, procestovali její majitelé svět, aby našli nejčistší nefiltrovanou pramenitou vodu. Jejich hledání je nakonec zavedlo na Nový Zéland, kde objevili ekosystém, z něhož pochází voda nejvyšší kvality, a také zemi, která vyvíjí maximální úsilí na ochranu životního prostředí. Voda pro East Imperial pochází z trvale udržitelného zdroje v podobě artézského pramene v Nelsonu na novozélandském Jižním ostrově.

Tato vysoce kvalitní voda propůjčuje sodové vodě East Imperial autentickou chuť, stejně tak jako přispívá ke složení originálních toniků, které se na přelomu minulého století rovněž vyráběly z nejčistších pramenů východní Afriky a východní Asie.

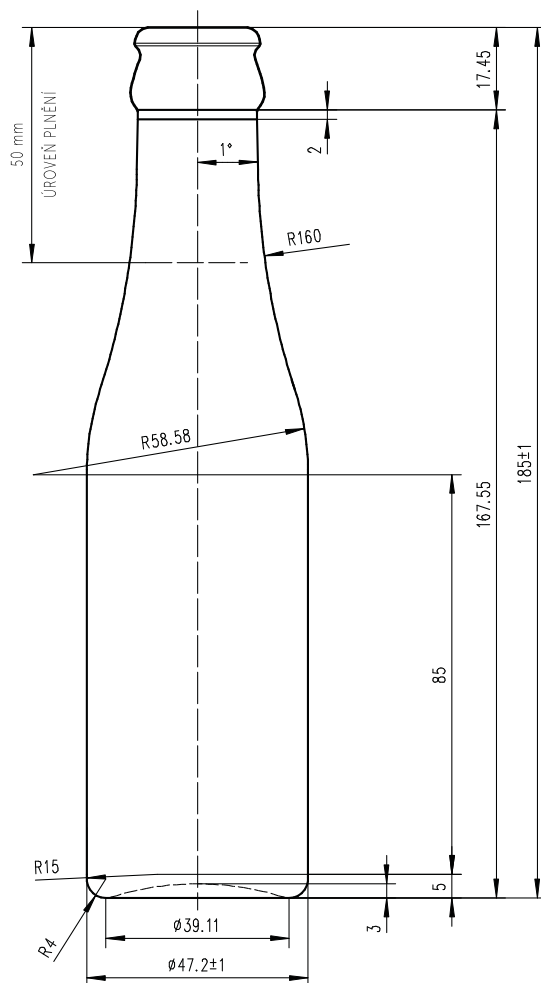
LAHVE A BALENÍ

Originální 150ml lahvičky East Imperial se ideálně hodí k přípravě jednoho dokonalého drinku, čímž nedochází k plýtvání.

Veškeré etikety všech lahviček jsou snadno odstranitelné, takže je lze opakovaně používat na „home made“ vermuty, koktejly či sirupy.



- PRŮMĚR HRDLA: 25,4 MM
- UKONČENÍ HRDLA: 26-600



SROVNÁVACÍ TABULKY

V tabulkách na protilehlé straně můžete porovnávat obsah cukru, kalorií, druh chininu, závoru, vody, ochucadel a kyselin několika typů toniků a ginger beerů.

Jako referenční bod při vývoji většiny z uvedených nápojů sloužila značka Schweppes, proto většinou obsahují vysoké množství kyseliny citronové a další konzervační látky používané v limonádách.

V East Imperial výzkumem zjistili, že chuť, kterou lidé nemají rádi a kterou někdy přisuzují chininu, je ve skutečnosti kyselina citronová – ta bývá příčinou charak-

teristického „svraštění čela“, když se napijete toniku Schweppes.

Přístup East Imperial je zcela odlišný. Na začátku stála inspirace originální chininovou vodou a ne chuť kyseliny citronové, jiných konzervačních látek a vysokého obsahu cukru. Výsledkem je velmi čistý tonik bez jakýchkoli výkyvů v chuťovém profilu.

East Imperial uvolňuje aroma rostlinných výtažků ginu a dává jim vyniknout – rozdíl poznáte hned při prvním doušku. Právě díky tomuto profilu hraje hlavní roli gin.

Na 100 ml	Cukr / kalorie	Chinin	Ochucovadla / kyselina
East Imperial Tonic Water	5 g - přírodní třtinový cukr s vrchními tóny tekutého třtinového cukru z Indonésie. 20 cal (téměř polovina kalorií oproti nápojům Fever Tree a Schweppes)	Přírodní kůra chinovníku pocházející Indonésie (Nizozemské východní Indie). Zdroj 95 % chininu v letech 1888 až 1942 - nejvyšší obsah antimalarického alkaloidu - 5 % - kůra stromů jako zdroj chininu.	Stopové množství kyseliny citronové. Všechna přírodní dochucovadla pocházejí z Asie - limeta a jiné rostlinné výtažky. Nápoj je vyráběn jako tonik, ne jako soft drink, a hlavní roli přenechává ginu.
Fever-Tree Tonic Water	9 g - přírodní třtinový cukr. 37 cal	Přírodní zdroj z Konga (Německé východní Afriky). Tato oblast není proslulá antimalarickým chininem, neboť množství alkaloidu je příliš nízké - 2-3 %. Zdrojem chininu jsou kácené stromy.	Kyselina citronová, přírodní dochucovadla - z globálních zdrojů - různé rostlinné výtažky. Vyroben jako přírodní ekvivalent toniku Schweppes.
East Imperial Burma Tonic	8,5 g - přírodní třtinový cukr s vrchními tóny tekutého třtinového cukru z Indonésie. 35 cal	Stejný zdroj jako v případě East Imperial Tonic Water - koncentrace zvýšena na nejvyšší povolenou úroveň.	Kyselina citronová, přírodní dochucovadla - různé rostlinné výtažky se vskutku působivými květinovými tóny. Vyrábí se jako ideální doplněk k long Pink Ginu.
Fentimens	8,3 g - cukr. 35 cal	Není známo - žádné odkazy na zdroje.	Kyselina citronová, přírodní dochucovadla - různé rostlinné výtažky.
Schweppes USA	10 g - HFCS. 37 cal	Chininové aroma.	Kyselina citronová / benzoát sodný, umělá dochucovadla.
Coca-Cola USA	10,6 g - HFCS. 42 cal	Údaje nejsou k dispozici - uvádí se odkazy na obsah cukru. Představte si, že byste do svého báječného ginu s bylinným aroma nalili 10 g cukru.	Kyselina citronová, umělá dochucovadla.
1724	Cukr - žádné údaje na etiketě.	Přírodní chinovník z Latinské Ameriky.	Kyselina citronová / benzoát sodný / sorban draselný.
Q Tonic	5 g - agáve nektar 25 cal	Přírodní zdroje z Latinské Ameriky.	Žádná kyselina citronová, přírodní dochucovadla - z globálních zdrojů - různé rostlinné výtažky.
Peter Spanton	8,7 g - cukr. 35 cal	Není známo - žádné odkazy na zdroje.	Kyselina citronová / sorban draselný / kyselina benzoová / benzoát sodný.

Na 100 ml	Cukr / kalorie	Závzor	Ochucovadla / kyselina
East Imperial Superior Ginger Beer		Ginger Beer, který je skutečným vzorem čerstvě vařeného závzorového "piva". Vaří se tři dny za použití nejvyšších druhů závzoru z východní Afriky a východní Asie. Dlouhý kořeněný závěr dovoluje na cestu přibrat destilát.	Stopové množství kyseliny citronové. Všechna přírodní dochucovadla pocházejí z Asie a Afriky. Žádná umělá barviva.
Fever-Tree Ginger Beer	9 g - přírodní třtinový cukr. 37 cal	Připravuje se ze závzoru pocházejícího z Indie a Afriky. Má silný a ostrý závzorový říz.	Kyselina askorbová, přírodní dochucovadla, žádná umělá barviva (z globálních zdrojů) různé rostlinné výtažky.
Fentimens Ginger Beer	9,4 g - cukr. 38 cal	Připravuje se z čínského závzoru. Sladký závzorový nealkoholický nápoj s bylinnými výtažky.	Kyselina citronová, přírodní dochucovadla - různé rostlinné výtažky.
Schweppes Ginger Beer	9 g - HFCS. 37 cal	Pouze umělá dochucovadla - žádná zmínka o závzoru v seznamu surovin.	Kyselina citronová / benzoát sodný, umělá dochucovadla a barviva.

Na 100 ml	Cukr / kalorie	Zdroj vody	Ochucovadla / kyselina
East Imperial Superior Soda Water	0 g	Voda z artézských pramenů v Nelsonu na Novém Zélandu. Pouze tři země mají povolení stáčet vodu do lahví přímo ze zdroje - Island, Finsko a Nový Zéland. Této vodě z artézských pramenů se z hlediska svěžesti a syčení CO2 nic nevyrovná.	Nízký obsah minerálů.
Fever-Tree Soda Water	0 g	Přírodní pramenitá voda pocházející z okolí kdysi průmyslového anglického města Birminghamu.	Nízký obsah minerálů.
Schweppes Soda Water	0 g	Voda z obecního zdroje.	

ŘEKLI O EAST IMPERIAL:

„East Imperial Tonic Water září ve sklenici s perfektními výraznými perzistentními bublinkami. Voní po citrusu a černém čaji s tóny tabáku a grepu na patře. Tento svěže suchý tonik jde výborně dohromady s moderními giny, agricole rummy a voňavými rummy z pot stillů.“

„Burma Tonic Water září ve sklenici jako jasná hvězda s jemnými ‚šampaňskými‘ bublinkami. Ve vůni se známky borůvek a kůry limet s černým čajem a jahodami na sametovém patře. Tento absolutně suchý tonik s ovocnými a kořeněnými tóny dokonale doprovodí klasické London Dry giny.“

Jim Meehan, jedna z nejvýraznějších postav newyorské barové scény, stojící od roku 2007 za mnohokrát oceněným koktejlovým barem PDT, který se nachází na 113 St. Marks Place v New Yorku.

„Úžasný ve své třídě. Myslíte si, že dobrý G&T získáte pouze výběrem ginu svých snů. A co to 'T'? Žádné starosti, přátelé. Nyní je k dostání lokální tonik, který si podmaní celý svět.“

Michael Callahan – zakládající barman společnosti 28HKS & Spirits Evangelist Proof & Company

„Pro barmany je to super. Erik Lorincz je za tím, já jsem za tím a myslím že se v České republice chytí stejně jako jinde ve světě.“

Zdeněk "Zee" Kaštánek – 28HKS & Spirits Evangelist Proof & Company

„Jediný tonik na světě, který jsem si opravdu zamiloval. Úplně změnil můj pohled na G&T.“

Jeffrey Kluger – hlavní redaktor časopisu Time Magazine



EAST IMPERIAL
Superior Beverages



Loga Raj, Ricky Paiva a Kevin Law-Smith



Ricky Paiva, Kevin Law-Smith a Zdeněk "Zee" Kašťánek



Kevin Law-Smith a zástupci médií v ingredients room Four Seasons Regent



Kevin Law-Smith a zástupci médií v ingredients room Four Seasons Regent



Kevin Law-Smith a Sharon Chio zaváží East Imperial do 28 HKs



EAST IMPERIAL



KEVIN LAW-SMITH

je zakladatelem společnosti East Imperial, vyrábějící stejnojmenné nealkoholické mixery. Narodil se v Antananarivu na Madagaskaru.

Inspirace, zaujetí a charakter značky vycházejí ze starých příběhů Kevinovy rodiny, která přes půl století žila ve východoafrické Mombase a východoasijském Singapuru. Kevin získal na Imperial College v Londýně titul MBA a na Bostonské univerzitě titul BA. Pracoval po celém světě na různých pozicích v marketingu a inovacích, mimo jiné osm let u společnosti Diageo.

Kevin má také bohaté znalosti bylin z oblasti východní Afriky a východní Asie, má na starosti vývoj produktů a správu portfolia produktů East Imperial, vyráběných na základě čistě přírodních receptur. Kevin se také věnuje rozvoji mezinárodního obchodu a vztahům s klíčovými zákazníky. Spolupracuje s řadou předních světových barmanů, výrobců destilátů a pořadatelů akcí, aby prezentoval značku East Imperial v té nejlepší společnosti.

Žije na Floridě a v Singapuru a je mu 45 let.

ANTHONY BURT

je Kevinovým společníkem z Nového Zélandu, tedy ze země, ve které se East Imperial vyrábí.

Tony vystudoval Universitu v Aucklandu a pracoval jako ředitel mezinárodní reklamní agentury M&C Saatchi. Jakožto držitel mnoha ocenění v oblasti strategického marketingu, designu a budování značek v Evropě a v Austrálii je tím, kdo stojí za architekturou značky East Imperial.

Žije v Aucklandu na Novém Zélandu a je mu 44 let.



Kdy byla založena a kde sídlí vaše společnost?

Byla založena v roce 2012 v samotném srdci asijského obchodu, v Singapuru.

Kdy vás napadlo, že budete vyrábět vysoce kvalitní nápoje určené do koktejlů míchaných z prvotřídních značek alkoholu?

Společnosti Diageo jsem nápad poprvé představil v roce 2003 – průzkumem chininu a koření jsem se začal intenzivně zabývat později, když jsem bydlel v blízkosti Královských botanických zahrad v Kew na jihozápadě Londýna. V současné době probíhá renesance v oblasti řemeslně vyráběných destilátů, kdy se počet původních palíren jen v USA rozrostl z deseti na 400 a v Londýně ze čtyř na 20. Neexistuje lepší doba pro obnovu řemeslné výroby destilátů. Na trhu se objevila spousta nových druhů ginů, které obsahují neuvěřitelné bylinné přísady, proto jsem pochopil, že je čas nechat gin promluvit a vytvořit pro destiláty takové prostředí, aby to fungovalo, nikoliv naopak. V současné době jsou prémiové nápoje do koktejlů, které jsou na trhu, pouze přírodní náhražkou masově vyráběného toniku Schweppes, ale mají stejný obsah cukru a vysoký obsah kyseliny citronové. Nikdo se nezajímá o to, co dokáže 9 mg cukru udělat s prvotřídním alkoholem, ale 9 mg cukru je téměř stejné množství, které obsahuje Coca-Cola. Tohle jsme dělat nechťeli, proto jsme ve spolupráci s nejlepšími barmany a destilériemi z celého světa náš nápoj zdokonalili tak, aby byl „šampaňským“ mezi mixery a obsahoval tradiční asijské přísady. Aby to byl vůbec první tonik, při jehož výrobě jsou používány původní asijské ingredience.

Ve světě dnes existuje mnoho zručných barmanů, kteří dokážou namíchat koktejly s využitím chuťových tónů výjimečných druhů alkoholu. Ze současné nabídky mixerů do koktejlů, které jsou na trhu, však nebyli schopni připravovat koktejly na takové úrovni, kterou by si přáli.

Čím jste se nechali vést při vytváření vašich mixerů?

Začínali jsme filozofií, jejímž cílem bylo navrátit do výroby nápojů dědictví, tradici a autentičnost, spojenou s objevitelskou érou.

Začali jsme skutečným příběhem, spolupracovali jsme se zástupci světových destilérií a barmany a vytvořili kolekci založenou na tradici. Naším přáním bylo, aby se kolekce stala nezbytným doplňkem k prvotřídním alkoholickým nápojům. Za pouhých 12 měsíců se nám podařilo mít zastoupení v 15 zemích světa. East Imperial je vidět v předních světových barech a hotelech a na významných světových událostech, jakou je například seriál F1, kde jsme v roce 2012 při Velké ceně Singapuru uváděli na trh naši sodu s whisky Johnny Walker Gold. Jak už jsem řekl, cílem bylo navrátit do výroby alkoholu dědictví, integritu a autentičnost a vnést do ní objevitelství a původní kulturu míchání koktejlů. Chtěli jsme nechat promlouvat prvotřídní destiláty a vytvořit k nim co nejlepší doplněk.

Byli jste inspirováni Fever-Tree?

Inspirovaly nás spíše příběhy a objevy mých praprarodičů ve východní Africe a východní Asii. Díky jejich re-

cepturám jsme navázali na tradici originálních toniků a Ginger Beeru.

Kde jste objevil receptury vašeho pradědečka?

Receptury vycházejí z příběhů, které nám vyprávěli naši prarodiče. Vylepšili jsme je tím, že jsme je pojali moderně.



Pradědeček z matčiny strany – Kapitán Kenneth Hender-son Brown. Na přelomu 19. století odcestoval do Singapuru pomáhat s výstavbou nemocnic.



Pradědeček z otcovy strany – Douglas Alexander – přistál v Mombase v roce 1903 a pak několik dní cestoval na úpatí masivu Mount Kenya, kde založil plantáž stromů cinchona.

Jak dlouho vám trvala výroba prvního produktu East Imperial?

Původní tmavý chininový sirup jsem vyráběl řadu let pro vlastní potřebu. Od doby, kdy jsem oslovil 28HKS* a někteří z nejlepších výrobců destilátů a začal s nimi spolupracovat na vylepšení originálního nápoje a výrobě nápojů East Imperial, trval proces něco přes rok.

K tomu, abychom vytvořili nápoj, který skutečně odpovídá původnímu toniku a není tedy pouze dalším z řady dnes používaných soft drinků, jsme potřebovali podporu globální komunity barmanů ze Singapuru přes Londýn, San Francisco až po Českou republiku. Posílali jsme výrobky do celého světa k ochutnávkám a testování.

*28HKS, neboli 28 Hongkong Street, je vyhlášený singapurský bar, který v posledních dvou letech obsadil desáté místo v žebříčku The World's 50 Best Bars časopisu Drinks International.

Proč jste konzultoval recepturou právě s barmany z 28HKS?

Jednak je to vynikající singapurský bar světové úrovně a také proto, že jsem zamlada, během studií, pracoval jako barman, věděl jsem, že právě barmani budou o chuťových profílech různých ginů vědět nejvíce a mohli by nám poradit, jaké tóny máme zvolit u naší receptury. Chtěl jsem poskytnout naprosto odlišnou zkušenost, kdy by barmani / konzumenti mohli ve svých Gin & Tonicích ochutnat různé chuťové odlišnosti jednotlivých ginů a ne pouze tonik. Myslím si, že díky spolupráci s 28HKS a všemi možnými místními i světovými barmany se nám to podařilo.

Kdy bude k dispozici Ginger Ale East Imperial?

První zkušební produkty představíme v květnu. Nikdy nevádíme výrobky na trh, aniž bychom je předtím nevyzkoušeli a neujistili se, že jsou všechny ingredience vyvážené a že vytvářejí co nejdokonalejší doplněk k alkoholu.

Plánujete následně sortiment značky East Imperial dále rozšiřovat?

Budeme sortiment rozšiřovat o tradiční varianty na základě toho, co připravoval můj pradědeček, ale také budeme naši řadu rozšiřovat o modernější produkty, abychom zajistili, že pro každý prvotřídní alkohol bude existovat vhodný doplněk.

Jak produkty East Imperial přijali barmani a jak jejich zákazníci?

Reakce byly fantastické. Myslím, že bez komunity barmanů bychom toho nikdy nedosáhli. Produkty jsme nejprve „šili na míru“ barmanům a destilérům a tím vzniklo to nejlepší i pro zákazníky. Přemýšleli jsme o každé části obalu, od lahve přes zátku až po odlupování etiket, aby je barmani mohli opakovaně snadno použít, například pro „home made“ vermuty nebo sirupy.

Získaly vaše produkty nějaká mezinárodní ocenění?

Byli jsme nominováni na cenu „Spirits Award“ v rámci „Tales of the Cocktail“ a tento rok jsme byli označeni za jednu ze tří nejtrendovějších značek toniku v žebříčku Brand Report časopisu Drinks International, navazujícím na žebříček „The World's 50 Best Bars“.

V kolika zemích jsou v současné době vaše produkty k dispozici?

Působíme přibližně ve 20 zemích světa.

Vaše plány do budoucna?

Máme velkou radost z podpory, které se nám dostalo od komunity barmanů, proto chceme tuto komunitu podporovat akcemi jako je Gin Jubilee a dalšími, abychom poznali co nejvíce zručných barmanů. Rád se každý den učím přímo od lidí, kteří ovládají své řemeslo.

V souvislosti s vaším Burma Tonikem zmiňujete ve vašich materiálech tradici Long Ping Ginů. Co znamená termín Long Pink Gin a proč a jak se proslavil v klubu Pegu v Rangúnu?

Na přelomu století nebyly hořké bylinné tinktury používány pouze jako nápoje, ale také k tomu, aby prvními objevitelům pomáhaly při nevolnosti a bolestech žaludku. Používaly se také k odhánění komárů tím, že jste si nakapali několik kapek na kůži, aby vás neštípali. Prababička nám dávala bylinné kapky na krk, aby na nás nesedali komáři, a pár kapek si přidávala do toniku. Když k tomu přidáte gin, získáte tzv. Long Pink Gin. Původní Pink Giny nebyly nic jiného než bylinné kapky a gin. Protože na lodích nebyl k dispozici led, podával se nápoj v pokojové teplotě. Ale tím, že se v klubech, jako je Pegu, začal do růžových ginů přidávat led a trocha toniku, vznikl osvěžující Long Pink Gin.

Jaký druh bitters se používá s tonikem Burma Tonic?

U Long Pink ginů používáme Angosturu, ale v závislosti na druhu ginu je možné použít i jiné, vhodnější přísady, například grapefruitové bitters. V každém případě přidáním vhodných bitters uděláte z G&T Pop! ■

Na otázky Jakuba Janečka odpovídal Kevin Law-Smith.



Časopis Drinks International uvedl letos v lednu ve svém Brand Reportu, který je navázán na žebříček The World's 50 Best Bars za rok 2014, vedle jiných produktů také žebříček toniků. V pořadí podle prodeje a podle trendovosti se toniky East Imperial umístily na čtvrtém respektive třetí příčce.

Když si uvědomíme, že je Fever-Tree jakožto leader obou kategorií na trhu od roku 2003 a Schweppes snad od nepaměti, jedná se po dvou letech existence East Imperial o obrovský úspěch, který dokazuje to, že bylo správným rozhodnutím spolupracovat na vývoji značky s nejlepšími barmany světa.



ZNAČKA, KTERÁ MÁ STYL

Za designem East Imperial se skrývá jedinečný příběh, estetický pohled, který budí vášně, idealismus a badatelskou touhu.

Vizuální identita definuje kolekci East Imperial a dodává značce silný, emocionálně výrazný estetický charakter, jenž pomáhá vytvářet citová a osobní pouta.

Barvy, které jsme použili pro East Imperial jsou královské tradiční barvy, používané na dostizích. Zároveň jsme chtěli pro náš tonik použít jinou než žlutou barvu, kterou používají snad všichni výrobci. Naše značka má být vždy osobitá a zřetelná stejně jako královské hedvábné dostihové dresy.

Anthony Burt





© Berlin Barshow

ZDENĚK KAŠTÁNEK

Dne 26. února 2015 se v Lokálu v Dlouhé ulici v Praze ptal Jakub Janeček.

Zdeněk „Zee“ Kaštánek je barmanem v singapurském baru 28 Hongkong street, který se v posledních dvou letech umístil na 10. pozici mezi nejlepšími bary světa v anketě Britského časopisu Drinks International The World's 50 Best Bars. V tomto baru se sešel výkvět barmanů. Hlavním barmanem je Arijit Bose a dalšími barmany vedle našeho Zdeňka „Zee“ Kaštánka jsou Michael Callahan, který v roce 2011 vyhrál ve Spojených státech Guild Cocktail World Cup a Peter Chua, jeden ze šesti finalistů Diageo World Class v minulém roce.

Ahoj Zdeňku, vzhledem k tomu, že jsi stál u zrodu úžasných mixerů East Imperial, bych tě rád požádal o pár slov o tom, jak se to vlastně stalo, co tě k tomu vedlo a co je podle tebe na East Imperial unikátní?

No, nejvíce unikátní je na tom zaprvé to, že člověk, který s tím přišel, není žádný konglomerát, není to žádný pán, který má na zadku miliony od nějaké velké firmy. Je to

chlapík, který pracoval dlouho pro Diageo a tohle byl jeho sen. Nápad dostal v roce 2003, vývoj ale musel odložit nejprve kvůli stěhování na druhý konec světa a následně i kvůli finanční krizi v roce 2008. Hlavním důvodem, proč to chtěl udělat, bylo to, že jeden z jeho pradědů žil v Nairobi, v Keňi a druhý žil v jihovýchodní Asii v Singapuru. To byly kdysi britské kolonie a Kevin si pamatoval,

že měli vždy doma krabice s kořením a s kůrou chinovníku. Kevinovi rodiče měli recepturu jeho prarodičů, tady někdy z roku 1910 nebo 1915, kdy byl jediným lékem proti malárii chinin. Tenkrát to byl prášek, který se míchal s čerstvě vymačkanou cukrovou třtinou. Ten prášek se chová podobně jako skořice, tedy nerozpouští se ve vodě, ale ve vodě s cukrem. Tenkrát se to pilo, byla to hořká hnědá voda, do které se začal přidávat gin. Kevin našel po jednom ze svých pradědů nějaký sešit, kde bylo sepsáno, jak to tenkrát míchali a odkud brali tu kůru chinovníku a další koření. Kevin tenkrát přišel za námi do Dvacetosmičky, protože nás znal, věřil nám, věděl odkud jsme přišli. Svěřil se nám se svým záměrem vyrobit tonikovou vodu a potřeboval poradit s chutí. To znamená, že jsme byli od začátku u toho, když jsme dávali dohromady procenta cukru a tak dále.

Takže je to od začátku šito na míru samotnými barmany?

Přesně tak, barmanama. Kevin měl recepturu jak ve smyslu co tenkrát míchali a hlavně odkud byly ingredience. Chtěl udělat něco jiného než dostupné toniky na trhu, tedy než soft drinky s příchutí toniku, ale originální East Imperial Tonic Water, jmenou tonikovou vodu.

Což bude zřejmě trochu obtížné pochopit pro lidi, kteří jsou zvyklí třeba na chuť toniků Fever-Tree...

To bylo všude a proto byl následně vyroben ještě East Imperial Burma tonic. Ten originální nemá žádné konzervativy, má 4,5 miligramu cukru a čistou pramenitou, neupravenou vodu.

Co bys tedy vzkázal lidem a barmanům, kteří to třeba nebudou ze začátku chápat?

Barmani to chápou, ale spotřebitel s tím může mít problém. My jsme to měli ze začátku těžší, ale dnes už to problém není, protože je k dispozici i Burma Tonic. Dneska je snadné přijít do jakéhokoli podniku, protože jim East Imperial Burma Tonic bude chutnat, stejně jako v Austrálii, Americe, Anglii, Singapuru i Hongkongu, kde se zbláznili do Burma Toniku.

A co na Novém Zélandu?

Nový Zéland – blázinec. East Imperial Burma Tonic je zkrátka „úlet“ a lidi na to už slyší. V Singapuru znají už jméno a jede to. K East Imperial Burma Toniku můžeš vždycky přidat 1–2 kartony East Imperial Tonic Water, protože tu budou vyhledávat barmani, na kterých potom bude, který z nich nabídne svému klientovi, o kterém ví, že pije Gin & Tonic deset let a bude mu chtít nabídnout něco nového.

Znamená to, tedy, že jste ten Tonic Water dělali dost přesně podle toho receptu, který donesl Kevin, nebo to je uděláno tak, jak jste chtěli, aby to chutnalo?

Kdyby to bylo připraveno přesně podle toho receptu, tak bude výsledkem hnědá voda. To bylo to, co jsme chutnali na začátku. Samozřejmě tenkrát nebyla žádná karbonizace. Receptura byla spíše o tom, odkud oni brali chinin, odkud měli citronovou trávu, jaké měli zdroje. Pro barmany

by ale to, že se jedná vlastně o tonikovou vodu mohlo být přínosné, protože gin v hotovém Gin & Toniku dostane více prostoru k tomu aby se naplno projevil.

Každý Gin s tonikem chutná úplně jinak. Když uděláš Hendrick's nebo Broker's s tonikem, budeš mít dva kompletně rozdílné drinky. Když je uděláš s Burmou, budeš rozdílně cítit, ale nebude to až tak markantní. East Imperial Tonic Water je zkrátka úplně jiný tonik, než na který jsou lidé zvyklí. Naproti tomu Burma se už posunuje více k Fever-Tree. Pořád má o tři miligramy cukru méně a na prosté minimum konzervativů, ale blíží se to.

Množství je pro barmany také lepší?

To je důležité. Obsah 150 ml je zkrátka lepší. Je to přesně „Single Serve“, tedy na jeden drink. To, co ti Fever-Tree dá navíc, je stejně „flat“ po půl hodině a barman když to nalije, tím akorát snižuje kvalitu svého drinku.

Je v Singapuru na trhu hodně toniků?

Ano, je jich tam celá řada, Schweppes, Fever-Tree, East Imperial a další..

Jak vidíš East Imperial?

Pro barmany je to super. Erik Lorincz je za tím, já jsem za tím a v České republice by se měl pravděpodobně chytit stejně jako jinde ve světě. Já jsem přivezl do Prahy vzorky už před půl rokem.



© Jake Burger

Co na to barmani říkali?

Reakce byly super!

Tak to rád slyším.

Je jasné, že si barmani musejí udělat svůj názor a musejí se sami rozhodnout. V každém případě je dobré jim říct, aby tonik s fialovou etiketou ochutnali nejdříve tak, jak je, a potom aby si do něj vymačkali měsíček limetky. Schweppes a Fever-Tree obsahují kyselinu citronovou, ale tu East Imperial Tonic Water neobsahuje. ■

Warehouse #1 představuje:



ELEPHANT GIN

text: Jakub Janeček a Elephant Gin, foto: Elephant Gin

Zdá se, že se gin vrací na výsluní. Mnoho světových barů už jede na vlně popularity ginu a nárůst poptávky po ginech registrujeme i u místních barů. V naší nabídce najdete nejen zajímavý gin a letos hodláme jejich zastoupení ještě navýšit. První vlašťovkou v tomto kontextu je Elephant Gin a já musím říct, že mám velkou radost, že jsme se s Robinem Gerlachem domluvili na distribuci jeho značky v České republice. Díky tomu vás teď mohu na stránkách našeho časopisu informovat o výjimečném ginu, který je v naší branži součástí poměrně ojedinělého projektu.

Elephant Gin je oceňovaným, řemeslně vyráběným London Dry Ginem s obsahem alkoholu 45 %. Inspirován pionýrským duchem objevitelů z devatenáctého století a jejich botanickými objevy se Elephant Gin vyrábí pro dobrodruhy, cestovatele a milovníky ginu dneška. Společnost stojící za jeho výrobou přispívá 15 procenty ze svého zisku nadacím Space For Elephants Foundation a Big Life Foundation a pomáhá tak chránit životy slonů v africké divočině.

Za značkou Elephant Gin stojí Robin Gerlach, Tessa Wiener a Henry Palmer (ředitel pro Spojené království). Robina a Tessa inspirovaly k vytvoření Elephant Ginu jejich vlastní cesty i jejich práce na podporu nadací v jižní Africe. Rozhodli se tedy vyrobit produkt, který by pomáhal organizacím na ochranu přírody. Jejich vizí bylo chránit životy ohrožených slonů, se kterými skutečně soucítí. Svůj gin uvedli na trh společně s přítelem Henrym, který je milovníkem ginu, pracoval v Africe jako dobrovolník a nemohl odolat pokušení se nezapojit. Všichni tři jsou pevně přesvědčeni, že dnešní generace je odpovědná za pomoc africkým divokým zvířatům tak, aby se z nich mohly těšit i budoucí generace.

Robin říká: „Filozofie značky Elephant Gin je založena na vášni a mravní bezúhonnosti: od pečlivého výběru přísad a využívání nejlepších technik pro výrobu prémiového produktu až po vybudování udržitelné, eticky podnikající společnosti podporující jedinečný život v africké divočině.“

„Kromě toho, že aktivně podporujeme nadace, které se věnují ochraně divočiny, také doufáme, že se nám podaří zvýšit povědomí a přímo zapojit i další lidi. Věříme, že prv-

ním krokem k tomu, abychom změnili svět, je, že máme správný spirit,“ dodává Tessa.

Ten uvnitř láhve je vyroben z pečlivě vybraných přísad zachycujících mimo jiné podstatu Afriky. Elephant Gin se totiž destiluje v malých sériích v měděném kotlíkovém destilačním zařízení za přidání čtrnácti rostlinných přísad včetně afrických, čímž získává svou osobitou chuť. Patří mezi ně „superovoce“ baobabů rostoucích na savanách, mimořádná barosma s chutí podobnou rybzú a pelyněk (Artemisia afra) dodávající řízný rostlinný tón. Z lokálních zdrojů se přidává voda, čerstvá jablka a další vybrané přísady zvyšující čistotu a jemnost chuti, která zůstává po ochutnání Elephant ginu v ústech.

Nejprve ucítíte jemné jalovcové aroma s podtónem horské borovice a dalších rostlinných tónů. Chuť je komplexní, ale překvapivě jemná, obsahuje květinové, ovocné i kofeňné tóny, které si můžete vychutnat samotné nebo v některém z koktejlů na bázi ginu.

Láhve pro Elephant Gin jsou vyráběny na zakázku a jsou opatřeny reliéfním erbovním znakem. Následně jsou uzavřeny korkem z Portugalska, kde probíhá sklizeň přírodního korku jednou za sedm let. Plomba na hrdle každé láhve nese nápis Made in Germany, vzhledem k tomu, že je Elephant Gin destilován v Německu, nedaleko Hamburku. Na etikety Elephant Ginu jsou ručně dopisovány jednotlivé šarže a čísla láhví. Šarže nejsou číselným kódem, ale jsou pojmenovány po slavných slonech minulosti nebo po slonech, které dnes pomáhají chránit partneri značky Elephant Gin.

O ochraně slonů

Každý rok zemře více než 35 000 slonů z důvodu nekontrolovaného pytláctví s cílem získat slonovinu; každých 15 minut tak umírá jeden slon.

Majitelé Elephant Ginu darují 15 procent ze svého zisku dvěma inspirativním africkým nadacím na ochranu slonů:

Big Life Foundation, která bojuje proti pytláctví a chrání dva miliony akrů divočiny v ekosystému Amboseli-Tsavo ve východní Africe (www.biglife.org). Příspěvky od Elephant Gin jdou na jednu ze základen, kde se z nich hradí mzda, přiděly a vybavení (stany, batohy, spací pytle atd.) pro osm rangerů pokaždé na tři měsíce.

Space for Elephants se zaměřuje na opětovné zprůchodňování starých migračních tras, které se ztratily s oplocením rezervací, cílem je poskytnout tisícům slonů svobodu, aby mohli volně migrovat po celé Africe (www.space4elephants.org).



„Tento gin je opravdu něco mimořádného... Je vynikající v kombinaci s Martini, ale i nemíchaný... A když už vám skvělý pocit nepřinese takto lahodný nápoj sám o sobě, určitě vám jej přinese vědomí, že 15 procent z veškerého zisku je věnováno na záchranu afrických slonů.“

Alice Lascelles (zakládající redaktorka časopisu Imbibe, píše fejetony o alkoholických nápojích pro The Sunday Times a The Times)



Elephant Gin je destilován za použití 14 výtažků z rostlin, včetně vzácných afrických druhů, které utvářejí jeho charakteristický chuťový profil:

Jalovec

Zárukou stálé kvality Elephant Ginu je jalovec pocházející z různých oblastí Evropy, především z Makedonie, Maďarska a Toskánska.

Jamajský pepř

Jamajský pepř patří do čeledi rostlin myrtovitých a dováží se z Mexika. Ginu dodává lehký pepřový tón.

Jehličí horské borovice

Horská borovice ze salcburských hor těžená speciálně pro Elephant Gin doplňuje přírodní tóny jalovcového jehličí.

Ďáblův dráp

Evropští kolonisté a první badatelé přiváželi ďáblův dráp do své domoviny kvůli jeho léčivým účinkům. Dováží se z Jižní Afriky a v Elephant Ginu je oblíbený pro svoji výraznou chuť.

Levandule

Levandule dodává Elephant Ginu sladké vrchní tóny, které zároveň dávají vyniknout květinovým tónům.

Buchu

Buchu je rostlina, jejíž domovinou jsou nižší pohoří na západě Jižní Afriky. Má lahodnou chuť připomínající černý rybíz.

Sladká pomerančová kůra

Kůra pocházející ze Španělska dodává ginu sladké aromatické tóny. Majitelé Elephant Ginu dávají přednost pomerančové kůře před citronovou.

Bezový květ

Bezový květ se pro Elephant Gin dováží z Ukrajiny a z Polska. Svou specifickou sladkou chutí doplňuje svěží tóny jablka.

Čerstvé jablko

Jablka pocházející ze sadů v okolí lihovaru přidávají svěží, křehké a sladké tóny.

Lví ucho

Lví ucho má původ v Jižní Africe, kde je považováno za kouzelnou bylinu. Gin obohacuje o další bylinný tón.

Kasiová kůra

Kasiová kůra je tradiční součástí ginu a je blízkou příbuznou skořice. Elephant Gin obsahuje indonéskou kasií s hřejivými aromatickými tóny.

Artemisia afra

Již dlouho je součástí alkoholických nápojů jako je absint nebo vermut. Má nahořklý květinový tón a dováží se z Jižní Afriky.


Zázvor

Zázvor byl vybrán pro svoji hřejivou, kořeněnou charakteristiku. Dováží se z Číny a přispívá k tomu, že se chuť ginu rozplývá na patře.

Baobab

Pro Elephant Gin se toto africké „superovoce“ dováží z Malawi. Rostlina má ostrou citrusovou příchutí a obsahuje třikrát více vitamínu C než pomeranč. Navíc toto ovoce mají v oblíbě i sloni!





CHCETE-LI ZMĚNIT SVĚT, MUSÍTE MÍT V PRVNÍ ŘADĚ SPRÁVNÝ SPIRIT

Může nápoj změnit svět? Pravděpodobně ne, ale může svoji troškou ke změně přispět. Majitelé společnosti Elephant Gin mají takovou vášeň pro slony, že 15 procent veškerého zisku darují nadacím, které bojují proti pytláctví a nezákonnému obchodování se slonovinou v Africe. A stejnou vášeň mají i pro svůj gin. Proto pátrali na africkém kontinentu po vzácných rostlinách, aby ginu dodali zcela výjimečnou chuť.

Pomáhat světu nikdy nechutnalo lépe.

www.elephant-gin.com







Elephant Gin získal řadu ocenění za design lahve, proces destilace, vybrané přísady i vůni, chuť a etický podtext, který majitele značky inspiroval. Porota ceny World Spirit Award uvedla: „Zejména směs afrických bylin a čerstvého ovoce z Evropy dávají Elephant ginu jeho ‚nezaměnitelnou chuť‘, která ‚je tak jemná‘, čímž se tento gin stává pro špičkové barmany a nadšence koktejlů, jako jste vy, jednoduše neodolatelným.“

The Spirits Design Master 2013 – Gin: Mistrovský výrobek

World Spirit Award 2014 – zlatá medaile

International Wine & Spirit Competition Quality Award 2014 – Vynikající

Falstaff 2014 – Top 3 Gin: 93 bodů

The Gin Masters 2014 – Super Premium: stříbrná medaile

The Gin Masters 2014 – Micro Distillery: stříbrná medaile



„Pokud jde o míchání koktejlů, Elephant Gin díky své komplexní a zároveň velmi vyvážené směsi rostlinných výtažků neuvěřitelně dobře ladí se všemi druhy lihovin... skvělý gin... mohl by u barmanů získat status kultovní klasiky.“

Brian Silva - Balthazar, Londýn



ROBIN GERLACH

Se svou přítelkyní Tessou vymyslel způsob, jak pomáhat slonům, tedy zvířatům, která žijí díky slonovině, a světové poptávce po ní, v neustálém ohrožení života. Uvedl na trh zajímavou značku Ginu a 15 procent z výdělku posílá do Afriky ochráncům slonů. V tomto minirozhovoru, který Robin poskytl španělskému internetovému časopisu Good2b, se můžete dočíst mimo jiné i o jeho oblíbených místech v Londýně, tedy ve městě, ve kterém již bezmála deset let žije.

Slovo prémiový se v dnešní době stává trochu zprofanovaným. Co by podle vás měla mít prémiová značka, aby se odlišila od ostatních?

Slovo prémiový se často používá bez jakéhokoli spojení s konkrétním produktem. Pro mě se tento výraz pojí s tím, jakou snahu věnujete vytvoření produktu. Myslím tedy více na „řemeslo“ než například jen na konečný

výsledek. Řemeslo zahrnuje „ruční práci,“ jejímž prostřednictvím sice dosahujeme nižších objemů, ale kromě jiného ji právě potřebujeme pro to, abychom dosáhli prémiové úrovně. Jde například o ruční výběr rostlin, abychom dostali co nejvyšší kvalitu, nebo ruční psaní každé z etiket, které dáváme na lahve; přesně o tom mluvím, když hovořím o „ruční práci.“ Podle mého vás právě tyto „drobnosti“ odlišují od ostatních.

Elephant Gin investuje do záchranu slonů v Africe 15 procent ze zisku. Jak se stalo, že se londýnský podnikatel začal zajímat o záchranu slonů na jiném kontinentu a také začal vyrábět gin v Německu?

Na to se mě lidé často ptají. Nebylo to hned, je to můj osobní příběh, který se pokusím shrnout do několika vět. Začal jsem pracovat v Londýně, protože jsem studoval ve Spojeném království. Po několika letech jsem si uvědomil, že potřebuji pauzu, odešel jsem tedy z práce a cestoval po Africe. S matkou jsme vylezli na Kilimandžáro a cestovali po Keni a Tanzanii. Byla to doba, kdy jsem obecně přemýšlel o životě a potkal jsem i několik velmi zajímavých lidí. Toťo naprosto odlišné prostředí a možnost setkávat se s lidmi, kteří věnují většinu času ochraně přírody a záchraně životů slonů, obrátilo můj svět vzhůru nohama. Dozvěděl jsem se více o jejich práci i o tom, jaké jsou skutečné pohnutky pro to, co dělají. Začal jsem být zvědavý a dozvídal se více o jejich životech, okolnostech na místě i skutečnosti, že je každých 15 minut zabít jeden divoký slon, z čehož jsem byl vážně v šoku.

Když jsem se konečně vrátil do Londýna, nemohl jsem na ty úžasné lidi, kteří věnují svůj život pomoci a záchraně ostatních, přestat myslet... Krátce poté jsem se seznámil s Tessou, která více než tři měsíce pracovala v Jižní Africe pro nadaci nazvanou „Space for Elephants“, a měla podobné zkušenosti. Spojili jsme tedy své síly a začali přicházet s nápady, co bychom mohli udělat na podporu těch, se kterými jsme se setkali. Nevím, kdy přesně to bylo, ale v jednom okamžiku jsme si řekli, že vytvoříme značku. Většina dní v buši končila západem slunce a ničím lepším než skleničkou ginu s tonikem. Začali jsme tedy číst a vyhledávat informace a o rok a půl později se zrodil Elephant Gin. A proč Německo? Protože jsme oba Němci.

Váš gin obsahuje 14 rostlinných přísad a některé z nich je možné získat pouze v Africe. Čím jsou tak zvláštní?

Každá rostlinná přísada má vlastní příběh. Afričani mnohdy z nich roky používají k tišení bolesti nebo léčení, například žaludečních křečí. Všechny mají velmi zvláštní a neobvyklé aroma, díky tomu jsme mohli ve spojení s jinými rostlinnými přísadami vytvořit jedinečnou chuť.

Každá z lahví Elephant ginu je unikátem, řekněte nám, čím se od sebe odlišují?

Raději říkám, že jsou jedinečné, ne unikáty. Vyrábíme je v šaržích a každá šarže se od ostatních trochu liší. Ne moc, ale trochu ano. Místo toho, abychom je tedy označili jen jako šarže 1 a šarže 2, dali jsme šaržím jména podle slonů, které nadace chrání. Legrační je, že každý slon je trochu jiný než ostatní, tak jako naše šarže... Všechna jména jsou na etikety psaná rukou, stejně jako čísla jednotlivých lahví.

Jaký je podle vašeho názoru nejlepší koktejl pro různou denní dobu a proč?

No, nedoporučoval bych pít koktejly k snídani, to je poněkud brzy. Ale před spaním úžasně funguje gin s tonikem a plátkem čerstvého jablka nebo s pomerančovou kůrou. Pokud se chcete pustit do většího dobrodružství,

doporučil bych vám jeden z našich oblíbených. Jmenuje se Elephant Old Fashioned (50 ml Elephant Gin, 10 – 15 ml medu, 3 kapky angostury a spirála z pomerančové kůry – začněte ginem, angosturou a medem, přidejte kostku ledu a ozdobte pomerančovou kůrou). Je to perfektní nápoj pro chvíle, kdy čtete dobrodružné příběhy nebo sníte o vlastních malých dobrodružstvích.

Jak si myslíte, že se vaše značka v silné konkurenci prosadí?

To je těžké říci. Každá značka má svůj prostor a my chceme být značkou, která je s lidmi v kontaktu, vypráví jim příběhem o slonech v Africe, která není jen produktem za nějakou cenu, ale má své srdce a charakter. Naším posláním je přimět lidi k tomu, aby hovořili, zapojovali se a možná i udělali něco dobrého. Nemusí to být v Africe a nemusí to být pro slony, ale každý z nás může přispět svou troškou.

Jaká jsou v Londýně vaše oblíbená místa... (koktejl bary, kavárny, ulice, obchody, restaurace...)

Líbí se mi několik restaurací. Například se rád procházím po ulicích v okolí Borough Market, například v Bermondsey. Na Bermondsey Street je obzvlášť prima bar nazvaný 214. Když budete hledat dobrý bar ve West Endu, doporučím vám Mr. Foggs (Green Park) nebo oblíbené místo pro Martini – Dukes Hotel Bar. Nejlepší kávu najdete v Soho v malé kavárně Flat White (Berwick St.). Další oblastí, kterou mám skutečně rád, je ta, kde najdete jeden z mých oblíbených obchodů „Labour and Wait“ na Redchurch Street.

Jak se vám líbí v Londýně?

Líbí. Jsem tu už skoro deset let ... je to úžasné město, velmi různorodé s mnoha zajímavými lidmi.

A co se vám v Londýně nelíbí?

Předem namíchané koktejly! Hrozně snižují barovou kulturu... Není nic hezčího, než se dívat na barmana, jak podle instinktu vybírá přísady a vytváří krásně harmonický nápoj. ■



© Elephant Gin



HOLANDSKO

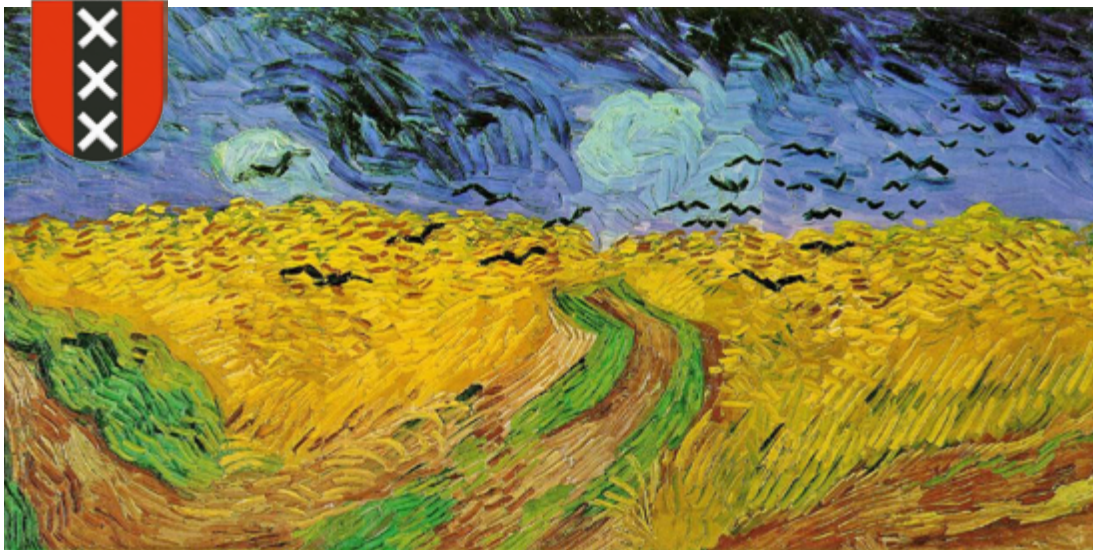
text a foto: Jakub Janeček, není-li uvedeno jinak

jsem měl vždycky rád. Začalo to už v útlém věku, kdy jsem denně hrál fotbal. Kdo si pamatuje, jakým způsobem dirigoval hru geniální Johan Cruyff, ukazující během zápasu s míčem u nohy kdo kde má stát, tak ví, o čem je řeč. Později, ještě před revolucí, kdy jsme s kamarády tu a tam vyrazili poznávat svět, vedla jedna z prvních našich cest právě sem, do země úspěšných bojovníků se silou moře, do země tulipánů, větrných mlýnů, sýrů a kdoví čeho všeho ještě. Přejeli jsme tenkrát hranice z Německa do Holandska, zastavili jsme se u první pumpy a bylo nám jasné, že tu asi bude všechno tak trochu jinak.



Z rádia se linulo reggae a rastafariáni z Holandských Antil nám nabídli prvního jointa. Po chvíli jsme pokračovali směrem na Amsterdam. Vzpomínám si, jak se dálnice v jednu chvíli dostala pod úroveň terénu a nad námi se zjevila plachetnice. Podjeli jsme jeden z mnoha vodních kanálů, kterými je tato země slušně protkána. U nás nevidaná věc, ale tady...

Hlavní město se nám okamžitě zalíbilo. Uvolněná atmosféra v centru města, stejně jako architektura úzkých domků většinou s cihlovými fasádami nám připadala velmi sympatická. Z oken tu a tam visely vlajky Ajaxu, vlajky s Davidovou hvězdou a také ty se třemi ondřejskými kříži, tedy znakem Amsterdamu, údajně odkazujícím na tři hlavní nebezpečí, která v minulosti sužovala toto město. Povědně, oheň a mor.



V Amsterdamu jsme mohli obdivovat exponáty Námořního muzea, Rembrandtova muzea, nebo muzea Vincenta Van Gogha, kde jsme se pomyslně stejně jako japonský turista v jednom z Kurosawových zfilmovaných snů mohli procházet obrazy tohoto mistra, abychom se nakonec stejně jako jeho zmíněný obdivovatel vrátili do reálu obrazem Pšeničného pole s havrany. Po večerech jsme zase poznávali jak sílu a širokou škálu marihuany a hašiše v místních coffee shopech, tak také rozmanitost zástupkyň něžného pohlaví v Red Light distriktu. Jak kuřivo, tak dívky tady byly snad ze všech koutů světa. Národnostní složení Nizozemské metropole se ostatně při průzkumu v roce 2009 zastavilo na neuvěřitelném čísle 177, což je dokonce ještě více národností, než kolik jich žije v kosmopolitním New Yorku. No a jako cyklista nesmím zapomenout na kola. Ta jsou tu přítomna snad úplně všude. Jezdí tu na nich opravdu spousty lidí a Amsterdam bez kol si snad ani nelze představit.

Od té doby jsem byl v Holandsku třeba desetkrát a vždy mě tato země a zdejší lidé něčím překvapili. Nutno dodat, že v naprosté většině případů pozitivně. Nebyla to jenom úžasná pouliční party s bleším trhem pod širým nebem probíhající v ulicích během oslav narozenin zdejší královny, takzvaný Queens Day, nebo volnost náboženského

i sexuálního „vyznání“. Byla to i jejich otevřenost, kterou jsme mohli pozorovat nejen při konverzaci, ale také při pohledu na okna v ulicích, kde se nám zdálo, že si většina lidí buď zapomněla koupit, nebo právě pere záclony a závěsy.

Několikrát jsem v průběhu času byl také navštívit mého kamaráda Brandona, který tady nejprve v Dodrechtu a potom v Rotterdamu bydlel a pracoval jako designer interiérů. Od té doby jsem si oblíbil i smysl Holanďanů pro jednoduchá, ale chytrá a velmi funkční řešení. Možná, že je k tomu v místních úzkých patrových domech donutily okolnosti, ale to už je druhá věc. Když jsem byl naposledy v Rotterdamu, jezdili jsme spolu po městě na kolech a obdivovali jsme, jak rychle se toto přístavní město, totálně vybombardované za II. světové války, mění v centrum moderní architektury. Šlapeme

a kocháme se, a náhle nám překřížil cestu v Evropě nevidaný průvod, připomínající karneval v Riu. Jednalo se o Zomer-carneval, neboli letní karneval, který tady probíhá každý rok v červenci. Na alegorických vozech s mnoha tanečnicí a tanečnicemi jsou mimo jiné prezentovány i královny krásy všech karibských ostrovů, které dodnes Holandsku patří. Jsou to ostrovy bývalých Nizozemských Antil: Aruba, Curaçao, Bonaire, Svätý Martin, Svätý Eustach a Saba. Nápadité pestrobarevné róby a hudební doprovod byly úžasné a délka průvodu také. Vzhledem k tomu, že jsme se mohli na kolech rychle přemísťovat využívajíc přitom různých zkratek, viděli jsme celou parádu následně ještě 2x, a stálo to za to.

Holandsko pro mě zkrátka vždycky mělo šmrnc a nejinak tomu bylo i tentokrát. Plachetnici na mostě jsme sice neviděli, zato se kolem nás v Schiedamu prohnalo po cyklostezce něco, co mi doslova vyrazilo dech. Představte si ultramoderní designový aerodynamický kokpit nějaké stíhačky, který se sice na kolech nepohyboval nadzvukovou rychlostí, ale zároveň dost rychle na to, aby vám bylo jasné, že pokud je uvnitř člověk, nemá zřejmě nohy v nášlapech. Jak se znenačání zjevil, tak také zmizel a tím pádem vám ho na stránkách našeho časopisu nemohu ani ukázat.

[YouTube Akira Kurosawa's Dreams - Van Gogh \(9:50\)](#)



SCHIEDAM

Je městem, které se nachází v provincii Jižní Holandsko. Je součástí Rotterdamské metropolitní oblasti a je známé díky největším větrným mlýnům na světě. Pro nás je ale důležité, že se jedná o někdejší centrum Holandské destilace.



V Schiedamu se tradičně destiloval Jenever, tedy předchůdce dnes daleko známějšího Ginu a dodnes je domovem jedné z nejstarších dynastií v oboru. Dynastie rodu Noletů, jejíž historie sahá zpět do roku 1691, což bylo jenom pro zajímavost dva roky po tom, co Vilém Oranžský usedl na Anglický trůn a 21 let předtím, než holandský mořeplavec Jacob Roggenveen objevil Velikonoční ostrov. Zároveň to bylo v době největší slávy nejváženějšího „přírodního filozofa“ Evropy, Isaaca Newtona, výsledky jehož pozorování se staly v budoucnu základem fyziky.

Do Schiedamu jsme dorazili po deseti hodinách jízdy autem. Rád řídím a třílitrový Renault Espace mi vlastně poskytuje komfortní odpočinek za volantem. V deset hodin večer jsme tedy s mou přítelkyní Manuelou přijeli k De Schiedamse Suite. Jednalo se o klasický třípatrový holandský dům na samotném konci řadové zástavby. Dole, v krásném, decentně osvětleném interiéru bez záclon bylo zatopeno v krbu. Zazvonili jsme. Otevřel nám sympatický pán kolem padesátky, který nám po krátkém přivítání ukázal, kde se máme ubytovat. Bylo to až nahore, kam jsme vystoupali po úzkém dřevěném schodišti. Patro bylo celé jenom pro nás. Ložnice, obývací pokoj a koupelna s toaletou. Všechno velice vkusně zařízeno i osvětleno. Okamžitě jsme se cítili jako doma. K tomuto pocitu nemalou měrou přispěl i samotný majitel a jeho rodina, protože to byli velice příjemní lidé. Poté, co jsme si vybalili věci a dostali jsme něco k snědku, jsem otevřel knihu o Schiedamu, která ležela na stole, hned vedle stříbrného podnosu s lahvemi vína a miniaturovou Jeneveru Ketel 1. Uvnitř jsem objevil mimo jiné i stránky věnované rodině Noletů a jejich proslulému kotlí číslo 1. Začalo mi docházet, že je tento rod s městem Schiedam a jeho historií spjat možná ještě více než jsem čekal a těšil jsem se na ranní prohlídku destilérie i na rozhovor s představitelem 11. generace rodu Noletů, Bobem Noletem.

Ráno nás nejprve čekala výborná snídaně, po které nás majitel upozornil, že již viděl pana Noleta jet jeho autem do práce a také nám řekl, že si ho velice váží za všechno, co dělá pro toto město, místo toho, aby už si jenom sám se svou rodinou užíval vydělaných peněz například na některém z nizozemských karibských ostrovů. Bylo to opravdu milé, vidět a slyšet upřímnou chválu něčí práce. Byl čas naložit věci a vyrazit na schůzku.





DYNASTIE RODU NOLETŮ



© Jakub Janeček

V přízemí mlýna, který sloužil zároveň jako bar, nás přivítal Dennis Tamse, ambassador destilérie Nolet, který nám vysvětlil, kde se vlastně nacházíme. Je to největší větrný mlýn na světě, který nechal postavit v roce 2005 Carolus Nolet. Je vysoký 42 metrů a přízemí, kde jsme zrovna stáli, má průměr přes 15 metrů. V jeho deseti patrech, mezi kterými se můžete pohybovat pomocí moderního výtahu, se nachází mimo zmíněného baru také recepce, výstavní prostory, kinosál a v pátém patře také zasedací místnost rodiny, kde byla podepsána se společností Diageo v roce 2008 společenská smlouva.

Abyste tomu rozuměli, proč jsou zdejší větrné mlýny tak vysoké. V Schiedamu stálo totiž nejprve město a až potom se začaly stavět mlýny, které původně sloužily ke zpracování obilí pro výrobu Jeneveru. Bylo tedy nutné dostat lopatky mlýna nad střechy okolních domů. Carolus Nolet nechal postavit mlýn, který se na první pohled příliš neliší od těch historických, ale jeho lopatky jsou ve skutečnosti moderní turbínou, dodávající energii do nizozemské národní sítě, od které následně Noletova rodina elektrickou energii kupuje pro chod své destilérie. Svým příspěvkem do sítě, který sám o sobě chod destilérie nemůže pokrýt, tak alespoň snižuje náklady.

Poté, co jsme se seznámili s mlýnem, pustil nám Dennis v mlýnském kině film o historii a současnosti rodiny Noletů. Kino to bylo moc pěkné, myslím že by na takový sál mohlo být právem hrdé nejedno naše menší město. A film? Ten byl s citem natočen opravdovými profesionály a my jsme se z něj dověděli řadu zajímavých informací. Tady jsou: V roce

1691 byl Joannes Nolet jedním z prvních z mnoha palírníků, kteří začali destilovat v tehdejší malé rybářské vesnici Schiedam, která byla situována při ústí řeky Maas do Severního moře. Ve zdejších přístavu se nacházela také jedna z největších dražeb obilí v Holandsku. Základní materiál pro destilaci byl tedy nablízku a distribuční centrum pro odbyt hotových výrobků také.

Noletova destilérie v následujících dekádách rostla a přečkala mimo jiné i Velkou francouzskou revoluci a následnou politickou nestabilitu. V polovině 19. století se představitel šesté generace Noletů, Joannes Nolet VI., rozhodl přesunout destilérii ke kanálu spojujícímu řeku Schie a staré centrum Schiedamu s řekou Nieuwe Maas. Z nového umístění, které se nachází jenom několik set metrů od přístavu, těží Noletova destilérie dodnes.

Joannesův syn Jacobus, který reprezentoval sedmou generaci Noletů, koupil parní stroj a instaloval měděný destilační kotel #1, pod kterým se topilo a dodnes se stále topí uhlím. Je to ten kotel, podle kterého byl později pojmenován Jenever Ketel 1 a nakonec také Ketel One Vodka.

V roce 1867 se ujal vedení rodinného podniku Joannes Nolet, jakožto představitel osmé generace Noletů. Schiedam se stal v Holandsku centrem destilace a v roce 1882 byla Noletova destilérie jednou ze 394 zde fungujících destilérií. Jenever byl v té době populárním a respektovaným destilátem a místní výrobci se orientovali převážně na vývoz do USA. Joannes Nolet dokonce v roce 1902 otevřel destilérii v Baltimoru, aby zajistil lepší servis pro své zákazníky. I když



© Nolet distillery

se vzhledem k prohibici nakonec v roce 1919 musel vrátit zpět a byl nucen upřít svou pozornost zpátky k Evropě, tak svými aktivitami v Marylandu založil historické spojení Noletů se Spojenými státy.

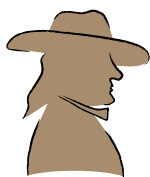
Jenever se v Nizozemsku vyráběl a stále ještě vyrábí ve dvou fázích. Nejříve bylo tzv. sladové víno (malt wine) třikrát destilováno ve sladových destilériích a následně bylo počtvrté destilováno společně s jalovcem a dalšími ingrediencemi v destilériích jeneveru.

Po zavedení kontinuální destilace počátkem 20. století začal počet destilérií upadat. Úspory v rozsahu produkce na kontinuálních destilačních zařízeních vedly totiž k uzavření některých palíren. Následovala II. světová válka, která měla pro Holandsko kruté následky. Na konci války zůstalo v Schiedamu pouze několik destilérií sladového vína, které bylo možno spočítat na prstech jedné ruky. Ty zásobovaly 40 palíren jeneveru, z nichž dodnes přežili pouze čtyři.

Noletova destilerie přečkala válku pod vedením Pauluse Noleta, představitele 9. generace, který později předal vedení rodinného podniku svému synovi Carolusovi. Poté, kdy se Carolus Nolet v roce 1979 ujal vedení rodinného podniku, zredukoval nejprve řadu vyráběných destilátů a pojmenoval Jenever po destilačním kotli číslo 1, Jenever Ketel 1. Ten se stal krátce po uvedení na trh nejúspěšnějším desti-

látem Noletovy destilerie, ale neměl v té době v Evropě příliš prostoru pro růst. Proto se Carolus odletěl podívat do Spojených států, aby zjistil, jestli by nenašel nové odběratele za oceánem. V San Franciscu ale zjistil, že je velice populárním destilátem vodka. Lidé pili nejčastěji Martini s Absolut vodkou nebo vodkou Stolichnaya. Carolus je ochutnal čistě a byl přesvědčen o tom, že dokáže vydestilovat vodku lepší kvality.

JEDENÁCT GENERACÍ NOLETOVY DYNASTIE REPREZENTUJÍ:



JOANNES NOLET
1638–1702
1. GENERACE



JACOBUS NOLET
1682–1743
2. GENERACE



JOANNES NOLET
1712–1772
3. GENERACE



JOANNES NOLET
1747–1835
4. GENERACE



JACOBUS NOLET
1773–1811
5. GENERACE



JOANNES NOLET
1801–1861
6. GENERACE



JACOBUS NOLET
1836–1906
7. GENERACE



JOANNES NOLET
1867–1934
8. GENERACE



PAULUS NOLET
1915–2001
9. GENERACE



CAROLUS NOLET JR.
1968→
11. GENERACE

CAROLUS NOLET
1941→
10. GENERACE

BOB NOLET
1970→
11. GENERACE

Ketel One[®]

VODKA



© Jakub Jarněček

Carolus Nolet byl odhodlán vyrobit vodku, která bude splňovat dva základní elementy. Jiskřivou čistou chuť a hedvábný, vyzrálý pocit v ústech. Věřil, že k přípravě nejlepšího vodka martini koktejlu, který je podáván ledově vychlazený, je nutno vyrobit destilát, který porazí konkurenci svou jemností v ústech i když v koktejlu po chvíli zteplá. Zároveň mu bylo jasné, že ve Spojených státech barmani rozumějí svému řemeslu a mají mnoho znalostí. Aby tedy se svou vodkou obstál, musel ji být schopen nechat nalít, porovnat s již známými destiláty – a vyhrát. Mimo to mu také bylo jasné, že jeho vodka bude muset být tak dobrá, že si ji budou barmani chtít objednat na základě svého vlastního úsudku.

V Schiedamu se pan Nolet pustil do práce. Využil své znalosti destilace a destilačních zařízení. Testoval různé destiláty a brzy mu bylo jasné, že mu chuť, kterou si představoval, dá pšeničný destilát. Rozhodl se pro pšeničí jakožto základní materiál, protože zjistil, že mu dodá perfektní jiskru, čistotu a neutralitu, na kterých může stavět během výrobního procesu.

Carolus Nolet se nejdříve rozhodl použít pro výrobu své vodky kotlíkové destilační zařízení vyrobené v polovině devatenáctého století, označené číslem 1, které je známé jako Pot Still Number 1. To ho také inspirovalo pojmenovat jeho nový produkt Ketel One Vodka. Nicméně kotlíková destilační zařízení produkují velmi těžce chutnající destiláty, což nebyl v případě nově vznikající vodky charakter, který pan Nolet hledal. Proto došlo ke smíchání tohoto destilátu s vodkou vyrobenou v destilační koloně. Výsledkem byla vodka, která má jiskru z destilační kolony a zaoblenou sofistikovanost destilátu z kotlíkového destilačního zařízení. Ketel One Vodka byla na světě!

Na trh ve Spojených státech byla Ketel One Vodka uvedena v roce 1983. Noletova rodina byla natolik přesvědčena o budoucím úspěchu své značky, že se starší z obou Carolusových synů Carl přestěhoval do USA, aby se osobně postaral o prodej a marketing. Rodina se rozhodla pro vstup na trh bez reklamy, rozhodla se jít pouze cestou předávání informací a ochutnávkami. Natolik věřila v sílu své tradice a dokonalé chuti své vodky, že nakonec oba synové, jak Carl, tak i Bob chodili v Californii bar od baru a učili znát barmany jejich výjimečný produkt.

V roce 2001 se prodalo ve Spojených státech milion beden Ketel One Vodky. V následujících letech bylo jasné, že k tomu, aby Ketel One Vodka mohla dosáhnout svého potenciálu i ve zbytku světa, bude nutné spojit síly se silnou distribuční společností. To se stalo v roce 2008, kdy Noletova rodina vytvořila se společností Diageo 50/50 joint venture společnost Ketel One Worldwide B.V. Zatímco se Diageo mělo postarat o rozšíření Ketel One Vodky po světě, Noletova rodina se mohla v klidu koncentrovat na výrobu své vodky v konzistentní výjimečné kvalitě.

Narůstající poptávka vyžadovala rozšíření destilerie, což bylo naštěstí možné, protože rodina vlastnila pozemky jak vedle původního objektu, tak také na protilehlé straně za kanálem, na jehož břehu je původní destilerie postavena. Zrodil se tak ambiciózní projekt, kterého

součástí bylo i podtunelování kanálu vedle destilerie. Tím došlo ke spojení pozemků na obou březích kanálu. Na jedné straně se tedy nachází původní destilerie dnes již s věhlasným kotlem číslo 1 a devíti dalšími velmi podobnými kotlíkovými destilačními zařízeními. Kanceláře, včetně původních, ve kterých je k vidění mnoho dobových artefaktů, starý firemní trezor, ve kterém jsou uloženy receptury, původní láhve, etikety, i nástěnné malby z první poloviny minulého století. Na této straně kanálu se nachází také moderní plnicí linky a mlýn, zatímco na druhé je obrovský sklad a distribuční centrum. Musím říct, že jsem podobný plně automatizovaný sklad ještě nikdy neviděl. Jedná se o unikát ušitý na míru nějakou švýcarskou společností. V každém případě se mi skoro zastavil dech, když se zjevilo pět obřích ramen, která se ponořila do uliček mezi regály s paletami a bleskurychle vyhledala a doručila požadovanou paletu z neuvěřitelného množství 75 000 paletových míst. Trvá prý sedm minut, než je paleta vyhledána, na dopravnících doručena tunelem pod kanálem do lahvárny a připravena k plnění.



© Jakub Jarneczek

[YouTube](#) [Ketel One Vodka, Official Brand Video \(4:42\)](#)



VÝROBNÍ POSTUP PŘI VÝROBĚ VODKY KETEL ONE

Vodka Ketel One se vyrábí výhradně v destilérii Nolet v holandském Schiedamu. V současné době zde pracuje asi 70 zaměstnanců včetně členů rodiny Noletových, Master Distillera, jeho tří asistentů a zaměstnanců kontroly jakosti a laboratoře.

Vodka Ketel One má následující složení:

1) Destilát, který se destiluje v několika měděných kotlích (destilační kotel č. 1 a devět dalších), přičemž z každé várky jsou pečlivě odstraňovány veškeré nežádoucí prvky (úkap, tzv. "heads" a dokap, tzv. "tails"). Lihovina destilovaná v typických měděných kotlích tvoří tzv. „jádro“ vodky, neboli „charakteristický základ“ konečného produktu;

2) Ultra Wheat Spirit (UWS), pšeničný destilát vyroben z nejlepší pšenice;

3) Demineralizovaná voda.

Noletova rodina již tradičně požaduje, aby základem pro výrobu jejich destilátů byla pouze nejkvalitnější pšenice. Pšenice byla pro výrobu vodky Ketel One vybrána pro své charakteristické vlastnosti. Používá se ozimá pšenice bez genetické modifikace, pěstovaná v Evropě.

Z fermentované pšenice se vyrábí UWS v kontinuálním destilačním zařízení, které bylo zhotoveno podle přesných specifikací rodiny Noletových. Vzniklý destilát má přídomek „ultra“, neboť je vyráběn na základě přesných specifikací za použití destilačního procesu v destilačním

zařízení se čtyřmi sloupci po dobu 15 hodin. Tím vzniká destilát s obsahem alkoholu 96 %. (UWS je ve srovnání se standardním neutrálním alkoholem z obilí, který má například vyšší obsah metanolu, vysoce kvalitní a čistý). Destilaci v destilační koloně provádí externí holandský dodavatel na základě více než staleté zkušenosti v souladu s přísnými požadavky rodiny Noletových podle speciální receptury a přesných pokynů. Rodina Noletových kontroluje každou část výrobního procesu, ale při výrobě UWS se spoléhá na externího dodavatele, který dodržuje přísné specifikace rodiny Noletových.

V destilérii Nolet se pak tradiční měděné destilační kotle naplní UWS. Měděné destilační kotle používané v destilérii Nolet jsou postaveny na základě technik, které se zde používaly po staletí a jsou vyrobeny na zakázku podle Noletových přísných specifikací a know-how.

Původní měděný destilační kotel číslo 1, který byl vyroben v 19. století a inspiroval pana Noleta k tomu, aby svému produktu dal jméno Ketel One, se v destilérii Nolet stále používá. Další devět měděných kotlů je vyrobeno ve stejném stylu jako destilační kotel číslo 1, nicméně mezi tímto kotlem a ostatními devíti měděnými kotli je několik pozoruhodných rozdílů. V podstatě se v nich však vyrábí téměř identický destilát. V zásadě všechny kotle vypadají jako starodávné destilační zařízení, jemuž se říkalo „alem-bik“, jsou vyrobeny z mědi, a jejich helmice a krk vycházejí z tvarů, které rodina Noletových používala po celá staletí. Hlavní rozdíl mezi destilačním kotlem č. 1 a ostatními kotli je v jejich plnění a zahřívání. Destilační kotel č. 1 se plní ručně, zatímco ostatní pumpou. Co se týče zahřívání,



DISTILLEERKETEL
1
INH. 3277 LTR.





pod kotel č. 1 se ručně přikládá uhlí, kdežto ostatní kotle jsou na plyn. Destilační kotel č. 1 se utěšňuje pšeničnou pastou, ostatní nikoliv. A konečně, destilace v kotli č.1 je pečlivě monitorovaným procesem, kdy se teplota sleduje každých 20 minut po celých osm hodin destilace.

Přestože jsou destilační kotle používány hlavně k výrobě vodky Ketel One, používají se také k výrobě destilátu Ketel 1 Jenever. Rodina Noletových věří, že zvláštní tvar a velikost měděných destilačních kotlů dodávají vodce Ketel One její charakteristické vlastnosti. Měď má navíc vynikající vodivé parametry, čímž zaručuje rovnoměrné zahřívání kotle, a je katalyzátorem destilačního procesu. Měděné destilační kotle používá při výrobě superprémiových vodok jen hrstka destilérů.

V průběhu destilace v kotlíkovém destilačním zařízení kontroluje Mistr Destilace menší, vysoce kvalitní várky a dohlíží na každou část výrobního procesu. Právě pečlivost a řemeslná zručnost jsou klíčovými prvky při destilaci malých várek, proto hlavní palírník pečlivě monitoruje oheň/teplotu a destilát. Kvalita destilátu je sledována na základě zkušeností (přivonění a ochutnání) a vědeckých analýz.

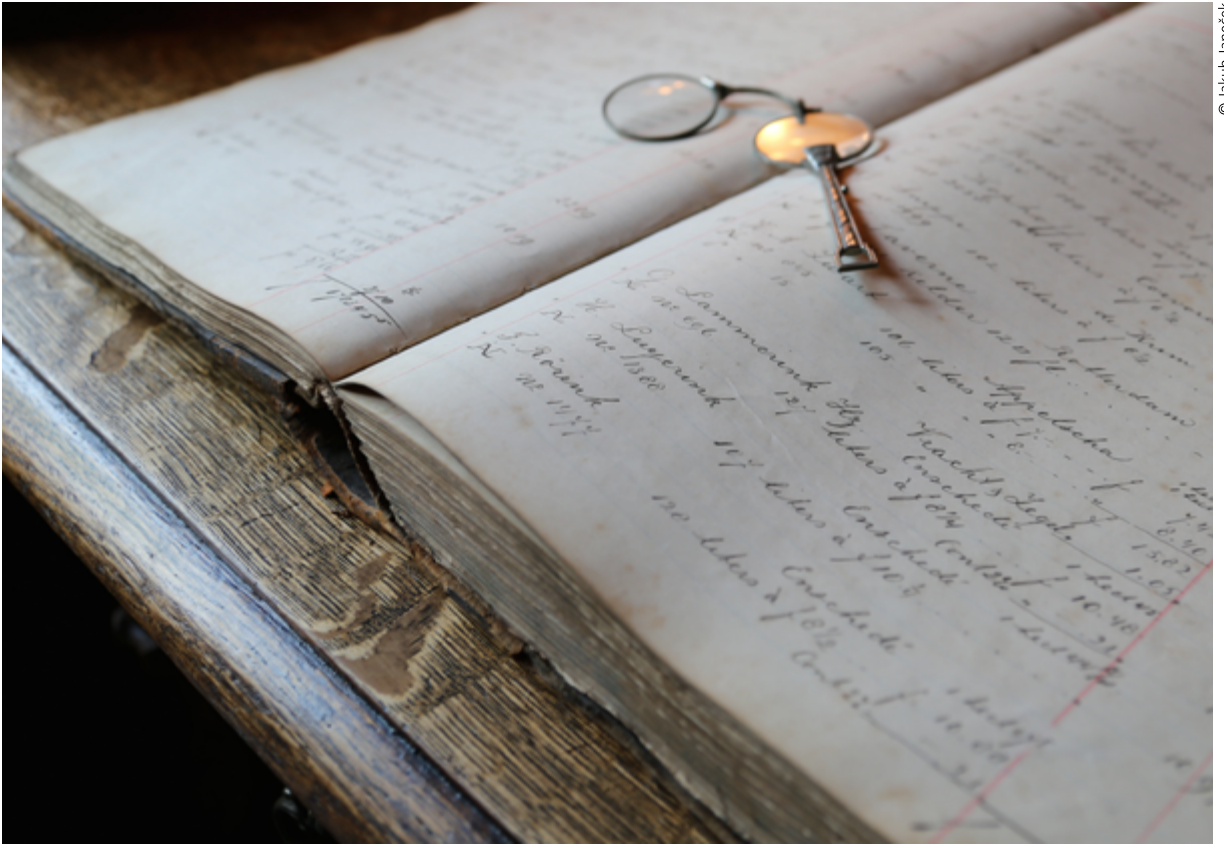
Od naplnění kotlů se teplota pomalu zvyšuje tak, aby se v kotlích alkohol „nepřepálil“. Zatímco se destilát opatrně zahřívá, je regulována teplota a obsah alkoholu, aby vznikla co nejvyšší kvalita vodky. Každý měděný destilační kotel má kapacitu přibližně 3200 litrů. Do kotlů se vlije asi 2500 litrů UWS s obsahem alkoholu 50 %. Obsah alkoholu ověřuje hlavní palírník během destilace a po jejím skončení.

Proces destilace jedné várky trvá přibližně osm hodin a výsledkem je zhruba 1400 litrů destilátu, jemuž se říká jádro destilátu. Zbývající množství – tedy tzv. „heads“ (úkap, nežádoucí drsnější část destilace) a „tails“ (dokap, nežádoucí slabší části destilace), které představují přibližně 1100 litrů – je odstraněno a není v žádném z produktů Ketel One použito. „Jádra“ destilátů získaná z destilačních kotlů jsou poté individuálně přefiltrována přes dřevěné uhlí a smíšena, aby vytvořila dokonalou a sofistikovanou směs z pot stillů, neboli kotlíkových destilačních zařízení. Těto směsi se říká „Master Pot Still Blend“ který má obsah alkoholu 80 %.

„Master Pot Still Blend“ se tedy skládá z destilátů z různých kotlů včetně destilačního kotle č. 1. Tím je zaručena příslušná konzistence tekutiny, protože destilát z každého kotle se malinko liší. Nicméně každá hlavní směs z destilačního kotle obsahuje také destilát z kotle č. 1. V destilačních kotlích vzniká destilát výrazné a plné chuti, autentický, sofistikovaný a vyrobený řemeslným způsobem.

Jakmile je destilace v měděných kotlích dokončena, zkontroluje se kvalita destilátu a pak následuje konečné mísení, jímž vzniká proslulá chuť vodky Ketel One. Během této poslední fáze se část hlavní směsi z destilačního kotle s obsahem alkoholu kolem 80 % smísí s UWS s obsahem alkoholu 50 % a neutrální vodou získanou prostřednictvím reverzní osmózy, čímž vzniká dokonale vyvážená ryzí vodka Ketel One s obsahem alkoholu 40 %.

Při výrobním procesu jsou voda, UWS a destiláty z jednotlivých destilačních kotlů filtrovány zvlášť, aby byl výsledný de-



stílat čistý. Zásluhou moderních technologií, které zajišťují dostatečnou dobu kontaktu dřevěného uhlí s destilátem, se při procesu filtrace využívá speciálních filtrů s napěchovaným dřevěným uhlím. Produkt se pak nechá určitou dobu uležet, aby se v něm dokonale promísily veškeré složky. (Výroba vodky Ketel One je „přerušovaný“ proces – není vyráběna masově na výrobní lince s nepřetržitým provozem). Remeslná zručnost v poslední fázi mísení umožňuje dokonale promíslení bohatého sofistikovaného destilátu z destilačních kotlů s živým charakterem UWS s jiskrou. Výsledkem je rafinovaná elegance, charakteristická sametová jemnost, vyvážená chuť a kvalita, které společně definují vybranou a svěží vodku Ketel One. Základem všeho je chuť, protože nejpřesnějšími a nejlepšími nástroji Mistra Destilace jsou nos a ústa.

Vzhledem k tomu, že se Noletova rodina spokojí pouze s dokonalostí, je během výrobního procesu prováděno několik oddělených ochutnávek. Z nich jsou o dvou ochutnávkách vyhotoveny podrobné záznamy: první z nich je ochutnávka UWS při převzetí a druhou ochutnávka destilátu před plněním do lahví. Všechny tři varianty produktu jsou denně (od pondělí do pátku) testovány. Vodka není plněna do lahví dříve, než ji schválí některý z členů Noletovy rodiny. Teprve potom je dodána na trh pod názvy Ketel One, Ketel One Citroen a Ketel One Oranje.

Design láhve vodky Ketel One je inspirován starodávnými holandskými láhvemi na destiláty, včetně těch kameninových, které Noletova rodina dříve používala jako nádoby na jimi vyráběný alkohol. Nicméně krk skleněné lahve vodky Ketel One je delší, než u původní láhve, aby se s ní barmanům lépe pracovalo. Velikosti láhví se liší podle požadavků jednotlivých trhů, ale v současné době jsou vyráběny v těchto objemech: 50 ml, 375 ml, 700 ml, 750 ml, 1000 ml, 1500 ml, 1750 ml a 4500 ml.

Před plněním je každá láhev nejprve vypláchnuta vodkou, aby jedinou tekutinou, se kterou přijde láhev do kontaktu, byla skutečně vodka. Jakmile je značková vodka Ketel One naplněna do láhví, je zabalena a přemístěna do skladu destilerie Nolet. Před expedicí na trh, tedy předtím, než produkty značky Ketel One opustí destilérii, je prováděna konečná namátková kontrola kvality nápoje i balení.

Vodka Ketel One se vyrábí smísením správného poměru destilátu z destilačních kotlů s UWS, čímž vzniká precizní chuť a sametově jemný vyvážený pocit v ústech – typické rysy obchodní značky Ketel One. Nákladný a časově náročný proces destilace v destilačních kotlech tvoří základ chuťového profilu a charakteru vodky Ketel One. Cílem celého výrobního procesu je vytvořit skutečně výjimečnou, sofistikovanou svěží vodku nepostrádající jiskrou. ■



KAŽDÝ DETAIL LÁHVE SDĚLUJE ČÁST PŘÍBĚHU KETEL ONE.



Autentičnost

Název vodky Ketel One byl inspirován originálním měděným kotlíkovým destilačním zařízením, Pot Stilllem číslo 1, který se stále používá a je také vyobrazen na etiketě.



Řemeslo

Ketel One vodka je blendem vyráběným řemeslně v malých sériích.



Odkaz

Reliéfní nápis na láhvi – Anno 1691, Nolet Distillery, Schiedam, Holland – odkazuje na rok, kdy byla založena rodinná destilerie ve městě, často zmiňované jako „Hlavní město destilace“.



Rodina

Rodinný znak Noletovy destilerie je vyobrazen jak na láhvi, tak na etiketě a seznam deseti generací majitelů Noletovy destilerie, kteří si vlastnictví předávali z otce na syna, je uveden na zadní etiketě.



Oblíbená volba mezi barmany

Láhev Ketel One vodky je inspirována starými holandskými kameninovými láhvemi, ale bylo jim prodlouženo hrdlo, aby se s ní barmanům dobře pracovalo.



Vodka Ketel One Oranje

Vodka Ketel One Oranje byla uvedena na trh v roce 2010. Jedná se o originální vodku Ketel One, která je infuzována na příchutí Valencijských pomerančů z Floridy a z Brazílie a italských mandarinek. Až na závěrečnou infuzi je výrobní postup shodný jako u originální vodky Ketel One.

Vodka Ketel One Citroen

Vodka Ketel One Citroen byla uvedena na trh v roce 2000 a je vyráběna infuzováním Ketel One vodky esenciálními oleji citronů ze Sicílie, ze Španělska a z Guiney a limetek z Karibiku. Až na závěrečnou infuzi je výrobní postup shodný jako u originální vodky Ketel One.



BOB NOLET

Dne 18. 2. 2015 se ptal Jakub Janeček. Foto: Jakub Janeček a Manuela Dušková

Není příliš obvyklé potkat někoho, kdo zná svou rodovou historii 11 generací zpátky. Zcela výjimečné potom je, pokud se rod s takovou historií věnuje až do současnosti stále stejnému řemeslu. Takovým rodem je například dynastie Noletů, která se od roku 1691 věnuje destilaci v holandském Schiedamu. Měl jsem tu čest se setkat s představitelem 11 generace tohoto rodu Bobem Noletem a při té příležitosti jsem mu položil několik otázek.



Vzpomínáte si, čím jste chtěl být, když jste byl malý kluk? Měl jste nějakou představu o svém povolání, nebo bylo hned od počátku jasné, že budete pokračovat v rodinné tradici?

Vyrůstali jsme s mým bratrem tady kolem destilérie. Táta pracoval sedm dnů v týdnu a budoucnost nevypadala příliš dobře. Táta převzal vedení destilérie po dědovi a ze 40, nebo 50 značek, které se tu vyráběly, neviděl ani v jedné budoucnost. V Schiedamu bylo v té době kolem 400 destilérií. Destilérií, které destilovaly základní materiál, i takových, jako byla naše, tedy destilující finální produkt. Na počátku sedmdesátých let bylo mnoho palíren bez práce a táta musel něco vymyslet, aby zajistil budoucnost našemu podniku a také své rodině. Měli jsme dlouhou historii a žádnou budoucnost. Nejprve začal s lokálním produktem, kterým je Jenever, se kterým byl úspěšný, a poté se poohlížel po možnostech exportu. Na začátku 80. let byl v San Franciscu, kde viděl mnoho koktejlových barů a koktejlů, jejichž základem byla většinou vodka. Vodka nebyla tenkrát holandským destilátem, ale táta byl přesvědčen, že bude schopen destilovat lépe chutnající vodku, než ty, které byly tenkrát na trhu. Táta je všechny ochutnal a zdá se mu příliš drsné. Byl přesvědčen, že bude schopen vyrábět nejen vynikající vodku určenou do koktejlů, ale zároveň vodku k vychutnávání, pokud si ji nalijete čistou na led. Po návratu ze spojených států se tedy zaměřil na destilaci kvalitní vodky. Začal používat destilační kolonu,

aby získal ještě čistší destilát, než měl do té doby, ale tajemstvím bylo, že používal i to nejlepší z kotlíkového destilačního zařízení. To, co dává naší vodce ten charakteristický dlouhý závěr, je právě výsledkem destilace v pot stillu. Táta opravdu hodně pracoval, aby našel ideální řešení pro výrobu skvělé vodky a nakonec ho našel ve využití kotlíkového destilačního zařízení. Co se týká jména, tak můj děda a mnoho generací před ním hrdě nazývali své produkty Nolet, ale táta pojmenoval svůj produkt poté, co sestavil ideální recepturu, po destilačním kotli.

S bratrem jsme se tady motali kolem, bydleli jsme velmi blízko destilérie. Hráli jsme si tady o víkendech. Pozorovali jsme oheň pod kotlem a líbilo se nám to. Také jsme tady pomáhali o prázdninách.

Takže to byl pro vás od začátku rodinný podnik?

Ano, trávil jsem tu hodně času. Později jsem šel studovat a pracoval jsem v oděvním průmyslu. Líbilo se mi, když jsem mohl lidem představovat jednotlivé značky a když jsem viděl spokojené zákazníky.

Můj bratr studoval v USA a táta se mě jednou zeptal, jestli nechci jít také na nějaký čas studovat do Spojených států.

Kolik Vám tenkrát bylo let?

Bylo to v roce 1995, takže mi bylo 25 let. Říkal jsem si proč ne, v Kalifornii je pořád hezky. Moje žena studovala v té době tady v Tilburgu. Odešel jsem tedy nejprve studovat a později i pracovat pro jeden velkoobchod s destiláty. Táta nás nikdy do ničeho nenutil, všechno probíhalo tak nějak přirozeně.

Četl jsem, že jste s bratrem pracovali v USA pro vaši značku Ketel One tak, že jste chodili bar od baru s promo videem o výrobě vaší vodky a ukazovali jste vašim potenciálním zákazníkům, jak je vodka Ketel One vyráběna. Byla to náročná práce?

Dnes je to jednoduché díky všem moderním technologiím. My jsme tenkrát měli videokazetu a potřebovali jsme ji někde přehrát. Ne v každém podniku to ale bylo možné. Na začátku 90. let, když jsme byli dělat promo pro naši vodku v Londýně, jsme koupili televizi s integrovaným přehrávačem. Hodně lidí v podnicích se nás tenkrát ptalo, „co to tady děláte, s tou televizí pod paží?“, ale my jsme jim zkrátka museli ukázat destilérii. Od té doby jsme sem přímo k nám vzali tisíce zájemců, převážně z řad barmanů, abychom jim ukázali, jak funguje naše destilérie. Myslím si, že je nejlepší, když to lidé mohou vidět přímo tady na vlastní oči.

To mohu potvrdit. Navíc když máte skvělý destilát, kterým Ketel One bezesporu je, je také svým způsobem jednodušší ho prodávat. Necháte lidi ochutnat a je to.

Ano, lidé se sami rozhodnou která vodka je nejlepší.

Naproti tomu destiláty, které nejsou tak kvalitní, musejí často udělat hodně práce kolem, musejí vymýšlet různé příběhy...

Jako třeba, že je vodku nejprve potřeba zamrazit a tak dále...



Vzpomínám si, že to bylo u nás v Čechách podobně, když jsme začínali prodávat Ron Zacapa. Také jsme chodili bar od baru a nechávali jsme lidi ochutnávat. Tenkrát nám řekli v pražské Bodeguité del Medio, že ten rum nechtějí, že jsou kubánským barem a že tam takhle drahý a ještě k tomu guatemalský rum prodávat nebudou. Ještě ten den nám ale volali někteří barmani tohoto podniku, že by měli o ten rum zájem a dnes je Bodeguita del Medio jedním z největších odběratelů rumu Zacapa.

Než se vrátíme zase k vodce, nedá mi to, abych se nezeptal na Jenever, protože vaše rodina a také město Schiedam je známé díky výrobě Jeneveru. Mohl byste vysvětlit našim čtenářům, v čem tkví hlavní rozdíl mezi Jeneverem a Ginem?

Když se podíváte do historie, tak zjistíte, že nejprve existoval Jenever a po nějakém čase se rozhodli Angličané pro výrobu svého vlastního Jeneveru, ale opomněli jednu ingredienci, kterou jsme my tradičně používali, a tou je takzvané sladové víno (malt wine), které dodává chuť whisky. Zní to trochu divně, protože to nemá s vínem nic společného, je to spíše svým způsobem produkt blížící se whisky. Dá se říct, že Jenever a Gin může používat stejné ingredience, ale liší se v tom, že se pro výrobu ginu nepoužívá malt wine.

Jaký vliv mělo na výrobu Jeneveru nebo Ginu patentování Coffeyho destilačního zařízení?

Tady v Schiedamu se používala kotlíková destilační zařízení, což bylo zpočátku až do roku 1831, kdy Aeneas Coffey nechal patentovat své destilační zařízení, stejné i v Anglii. Starý styl Jeneveru byl tedy dost podobný starému stylu ginu, kromě toho sladového vína, které se používalo a používá při výrobě Jeneveru. Při výrobě Jeneveru i Ginu se používalo hodně cukru, tady by mohl jako příklad posloužit Old Tom Gin. Následně se cukr přestal při výrobě ginu používat, což vedlo k vytvoření kategorie London Dry, tedy suchého stylu ginu. Jde o neutrální obilný alkohol, který je jednou redestilován v kotlíkovém destilačním zařízení se všemi rostlinnými ingrediencemi, ať už zavěšenými v koši, macerovanými v destilátu nebo jakkoli přítomnými. Destilát je následně naředěn vodou na požadovaná procenta alkoholu a výsledkem je London Dry Gin.

Naproti tomu Jenever, jak ho děláme my, je ultra pšeničný destilát a tajná rodinná kompozice rostlin, což jednou redestilujeme v kotlíkovém destilačním zařízení.

Abychom si ale rozuměli, Jenever rozlišuje dva typy a to se změnilo zavedením Coffeyho destilační kolony. Jenever tedy, jak jsme si řekli, odjakživa používal jako základ sladové víno až do zavedení obilného neutrálního destilátu z destilační kolony. Následně holandský průmysl rozhodl, že od té doby budou existovat dva styly Jeneveru. Nový způsob výroby se od té doby jmenuje Mladý Jenever a starý způsob, nebo stará chuť Starý Jenever. Nemá to nic společného se zráním, ale se starým chuťovým profilem. Mladý Jenever může mít maximálně pouze 15 procent chuti whisky. Tedy od nuly do 15 procent, a Starý Jenever minimálně 20 nebo 25 procent a maximálně 49 procent, pokud má nad 49 procent říká se mu Moutwijnjenever.

Jak se tradičně v Holandsku Jenever pije?

Tradičně v panáčích společně s pivem. Pivo v malých „flét-nách“ a k němu panák Jeneveru. Nepijeme ale na ex, spíše vychutnáváme.

Míchané nápoje, například s tonikem, se tedy z Jeneveru nepřipravují?

V současné době se s tím můžete setkat, ale tradiční to není. Dříve tomu tak zkrátka bylo.

Včera, když jsme dorazili do hotelu, čekala nás na stole mimo jiného i miniatura Jeneveru Ketel 1 a také kniha o Schiedamu, ve které je vaší destilarii věnováno docela dost prostoru. Majitelé Schiedam Suits nevěděli, že jedeme k vám na návštěvu a o to to bylo zajímavější. Bylo vidět, že jste zřejmě přirozenou součástí Schiedamu.

Ano, jsme tady v Schiedamu již 324 let, to je dlouhá historie.

Myslíte si, že se zašlá sláva Jeneveru opět vrátí?

Já jsem přesvědčen, že v budoucnu, nevím přesně kdy, ale za pár let si Jenever zaslouží pozornost a bude součástí nabídky každého renomovaného baru světa. Byla doba, kdy byl největším destilátem na světě a většina ho pocházela právě z tohoto města. Je s ním spojeno tolik historie, že by každý koktejlový bar měl mít dva až tři Jenevery ve své nabídce. Dnes se každý zajímá o gin, ale



Já piji Ketel One vodku většinou čistou On the Rocks. Nejsem totiž barmanem. Když jdu do koktejlového baru, tak se nejdříve podívám na zručnost a dovednost barmana a pokud získá mou důvěru, tak ho nechám připravit koktejl s naší vodkou tak, jak si myslí, že by mi mohl chutnat. Jednou jsem byl v Dubaji v restauraci s barem, který se jmenuje Zuma s velkým kusem ledu uprostřed. Byl tam francouzský manažer baru, kterého jsem se zeptal, jestli by mi mohl udělat nějaký drink s Ketel One vodkou a on že ano, že je konzultantem pro různé restaurace a že se hned vedle nachází Italská restaurace a že tam pro jejich menu připravil Ketel One Tomatini. Byl to snad nejlepší koktejl, který jsem

nemělo by se zapomínat, že tu před ginem bylo ještě něco jiného.

Od kdy jste pojmenovali váš Jenever Ketel 1?

Bylo to v roce 1977, předtím naše Jenevery nesly název Nolet. Můj děda byl tenkrát překvapen a divil se, že táta chce místo rodinného jména Nolet použít název destilačního kotle, ale později se ukázalo, že to bylo dobré rozhodnutí.

Vraťme se ale zpátky k vodce. Vy jste se narodil v roce 1970, v době, kdy se u vás vodka ještě nedestilovala. Kdy váš táta s destilací vodky vlastně začal?

Bylo to v roce 1983.

Speciálně kvůli americkému trhu?

Bylo to hlavně kvůli koktejlům. Můj táta viděl příležitost pro využití hlavně v koktejlech jako například Vodka Martini v koktejlových barech v San Franciscu.

Měli jste v San Franciscu svou kancelář?

Ano měli, ale později jsme ji přesunuli na jih Kalifornie, kde se mezi městy Los Angeles a San Diego dodnes nachází.

Vzpomenete si, který bar s Vodkou Ketel One začal ve Spojených státech pracovat jako první?

Ano, byl to bar, který se jmenuje BIX v San Franciscu. Stále existuje a je tam stále i stejný majitel, kterému tenkrát naše vodka zachutnala a začal ji propagovat a nabízet svým zákazníkům.

Jak pijete vaši vodku vy osobně?

kdy měl. Je jednoduchý a jeho chuť je fantastická. Je tak jednoduchý, že ho teď propagujeme všude na světě. Potřebuješ mít čerstvá rajčata. Mohou to být malá cherry rajčátka, nebo i obyčejná šťavnatá rajčata, která rozmačkáme v Ketel One vodce. Zastříkneme citronem a osladíme podle chuti cukrovým sirupem. Tajemství tohoto koktejlu spočívalo v přidání 10 ml vinného octa. Všechny tyto ingredience dobře vyšejkrované udělají drink s krásnou pěnou, který je fantastický a navíc i skvěle vypadá. Na rozdíl od Bloody Mary je lehký, můžeš si dát bez problémů dva až tři.

Během uplynulých let jsme se ptali mnoha barmanů na jejich recepty s naší vodkou a mnohdy jsme od nich obdrželi velmi zajímavá složení drinků, z nichž některé byly i docela jednoduché na přípravu. Vytvořili jsme si takový archiv, který bychom chtěli uvést do života. Uděláme to asi se Simonem Diffordem, jako partnerem.

Simon Difford dělá podle mě skvělou práci, k němu mám velký respekt.

Ano, ano, je to skvělý člověk.

V roce 2008 jste spojili vaši značku s distribučními schopnostmi společnosti Diageo. Vytvořili jste novou 50/50 joint venture společnost s názvem Ketel One Worldwide B.V. Jak jste dnes s tímto krokem spokojeni?

Jsmo velmi spokojeni, protože i když přišla finanční krize, tak naše značka stále rostla, stejně jako tomu bylo i v minulosti. Díky Diageu jsme se dostali do mnoha zemí světa a naše vodka se stala tím pádem daleko dostupnější pro mnoho světových barmanů. Cestujeme po světě a vidíme naši vodku v Austrálii, Izraeli v Hongkongu a v mnoha dalších zemích a nemusíme se starat, jestli je lokální distributor spolehlivý a jestli nám zaplatí faktury.

To můžu potvrdit. Byl jsem před třemi lety v Bangkoku a Ketel One vodku jsem viděl i tam, například v nově otevřeném designovém hotelu LIT.

Ano, dá se říct, že je naše vodka dostupná po celém světě. V současnosti je to nějakých 85 zemí, zatímco před příchodem Diagea to bylo pouze 15 zemí.

Právě jste se dotkl mé další otázky, ve které jsem se chtěl zeptat, kdo za kým vlastně přišel, jestli vaše rodina za Diageem nebo Diageo za vámi?

Diageo přišlo za námi s návrhem. Vystřídalo se u nás více společností, které měly zájem, ale Diageo byla jediná společnost, která za námi přišla s myšlenkou partnerství. Řekli, že věří, že by Ketel One vodka mohla rozšířit jejich portfolio a že by mohla především ve Spojených státech jejich portfoliu pomoci, díky naší přítomnosti na barech a množství láhví, které jsme tam prodávali. Pro nás zase bylo přínosem, že získáme díky Diageu distribuci po celém světě. Byl to tedy návrh, který byl přínosem pro obě strany. Nezajímaly nás peníze, ale to jak můžeme zvýšit naše prodeje a tím být ještě úspěšnějšími v našem podnikání. Chceme tady mít budoucnost i pro 12., 13. a další generace.

Takže jste se celkem logicky rozhodli konkrétní návrh společnosti Diageo akceptovat.

Moje další otázka směřuje k vašim Ketel One infuzovaným vodkám. My v současnosti prodáváme pouze originální čistou Ketel One a potom Ketel One Citroen. Vy ale vyrábíte i pomerančovou Ketel One Oranje. Rád bych věděl, jak se vyrábějí vaše infuzované vodky.

Obě verze se vyrábějí velmi podobně, ale samozřejmě za použití rozdílných ingrediencí. Pro Citroen používáme několik rozdílných druhů citronů, z nichž největší zastoupení, které dodávají chuť a sladkost, mají citrony ze Sicílie. Ty jsou oloupány a jejich slupky jsou destilovány.

Používáte také esenciální oleje ze slupek?

Ano, také. Používáme jak destilované slupky, tak esenciální oleje. Esenciální oleje ze slupek se ale nespojí s tekutinou. Musejí se proto nejprve filtrovat za minusových teplot přes speciální filtry. Také používáme trochu esenciálních olejů z limetek, aby dodaly intenzivnější vůni.

Ve které fázi výrobního procesu dochází k infuzování?

Na konci. Nejprve vyrobíme vodku, přefiltrujeme ji přes filtry s dřevěným uhlím, podepíšeme várku a na závěr ji velmi pomalu infuzujeme sicilskými citrony jako hlavní složkou pro Ketel One Citroen a pomeranči Valencia, pokud chceme vyrobit Ketel One Oranje.

Jak se to ve skutečnosti dělá?

Je to v podstatě jakoby jehlou do tanku. Příchutě jsou velmi křehké a všechno se musí dělat velmi pomalu.

Potom se musí vše po nějakou dobu nechat v tanku ustálit?

Ano, 24 hodin.

Jaký objem tanky mají?

My vyrábíme naši vodku ve várkách. Destilujeme zkvašenou pšenici na čtyřkolonovém destilačním zařízení, a výsledkem je Ultra Wheat Spirit. Část Ultra Wheat Spiritu je destilována na měděných kotlíkových destilačních zařízeních. To nejlepší z pot stillů, takzvaná srdce destilátů, je filtrováno a smíšeno a tvoří „Master Pot Still Blend“ s obsahem alkoholu 80 %. Část Master Pot Still Blendu je smíchána s 50 % UWS z destilační kolony a s vodou, která je přidávána pro zredukování na požadovanou sílu alkoholu, tedy 40 %. Infuze se provádí až v samotném závěru. Jedna várka má kolem 40 000 litrů.

Kde především vidíte sílu Ketel One vodky?

V tradici, umění blendingu, který je unikátní při výrobě vodky a v dlouhotrvající svěží chuti. Náš fokus je v chuti naší vodky. Táta chtěl, aby se stala perfektní bází pro koktejly. Hodně světových barmanů již při ochutnávce Ketel One vodky zjistilo, že může pomoci chuti jejich koktejlů.

Myslíte si, že je řada vodek Ketel One již kompletní, nebo chystáte ještě další verze?

Ne, řada je již uzavřená a náš fokus je na originální čisté verzi.

Poslední otázkou je kdo bude tvořit následující generaci Noletů?

Můj bratr má sedm dětí, tři syny a čtyři dcery a já mám dva syny. Takže 12. generaci Noletů bude tvořit pět chlapců a čtyři dívky. Kontinuita bude zachována. ■



THE WORLD'S 50 BEST BARS

Když už jsme byli v Nizozemsku, chtěl jsem se podívat do obou podniků, které se umístily v Top 50 nejlepších světových barů uplynulého roku. Byly to amsterdamské bary Door 74 a Tales & Spirits. Zeptal jsem se Dennise, jestli návštěva stojí za to a on mi řekl, že v baru Door 74 dříve pracoval jako barman a že tam po večeri zajdeme na drink.

Dali jsme si sraz v baru Tales & Spirits, který se umístil ve zmiřovaném žebříčku na 44. místě. Pěšky jsme došli z našeho apartmánu Mijauw na adresu Lijnbaansteeg 5-7,



kde se tento podnik nachází, asi za 15 minut. Vešli jsme dovnitř a zahlédli jsme čekajícího Dennise. Mezitím se nás s úsměvem ujal sympatický člen personálu Airta Cramer, který se nás ptal, jestli máme rezervaci. Řekl jsem mu, že ne, ale že jdeme za tamhle tím pánem a ukázali jsme na Dennise. „Za tím strašným chlapem?“, Ptal se nás Airta, zatímco nás za ním doprovázel. Ano, právě za ním, ale to jsme se již s naším hostitelem vítali nedaleko barového pultu. Rozhlédl jsem se kolem a všiml jsem si, že tu jsou vysoké stropy, z nichž visí velké křišťálové lustry nad vyššími i nižšími stoly. Na konci baru bylo okénko do kuchyně, což jsme kvitovali s povděkem, protože jsme měli již docela hlad. Sedli jsme si a objednali drinky a jídlo. Dennis nám řekl, že byla tato budova postavena v roce 1575 a že ten barový pult je vlastně pult londýnské banky z dvacátých let. Šel jsem udělat několik fotografií a když jsem se vrátil, byly už drinky na stole. Dennis si dal Old Fashioned s Ketel One vodkou, nějakým exotickým sirupem

a bitters a já jsem dostal úžasně vypadající a neméně dobře chutnající Smoke & Mirrors* originální koktejl, jehož prezentace stále dobře naladěným Airtem byla úžasná. Jestli drinky byly dobré, tak jídlo bylo famózní. Jednalo se o skutečný zážitek.

*Smoke & Mirrors

Tato metafora pro klamné, či křehké vysvětlení, nebo popis, jak je uvedeno v koktejlovém menu lístku, obsahuje Ketel One Vodka, Martini Gran Lusso vermut, Pierre Ferrand suché Curaçao, jahodovo-bazalkový šrubač, olivový olej a rozmarýn.

„Mezipřistáním“ na cestě do 26. baru podle žebříčku časopisu Drinks International byl Dennisův oblíbený bar Feijoa, který je pojmenován po ovoci, které roste v Jižní Americe a na Novém Zélandu. Je to prý bar, kam chodí barmani před a po svých „šichtách“ a to bývá většinou dobré znamení. Na skleněných policích bylo až do vysokého stropu vyskládáno mnoho láhví, takže tu a tam bylo nutné použít žebřík, aby se barman mohl zmocnit láhve, kterou potřebuje. Dali jsme si drink a vypravili jsme se do kousek odtud vzdáleného baru, kde to Dennis dobře znal.



Door 74 je pravděpodobně nejuctivnější Holandským barem. Nachází se v Amsterdamu na ulici Reguliersdwarstraat 74 a jde o speakeasy bar, kam je dobré předem zavolat a rezervovat si místo. Pokud s sebou ale máte bývalého barmana, tak jako jsme měli my, budete vpuštěni bez rezervace. Zvenku tento podnik vypadá jako nějaká prodejna v rekonstrukci, která má zevnitř na dveřích na papíru napsáno „fietsen worden verwijderd“, což znamená, že kola jsou odstraněna. Žádný vývěsní štít tu na vás nečeká a tak musíte dávat pozor, abyste dveře číslo 74 na ulici Reguliersdwar nepřehlédli. Uvnitř vás potom přivítá barman, který vás usadí buď na baru, nebo v boxech s koženými sedačkami. Strop je plechový, v podstatě takový, jaký má u nás Eduard Ondráček ve svém pražském podniku Bonvivant's. Hrál příjemný jazz, pili jsme dobré koktejly z Mezcalu a Cachaçy, které jsme vybrali z obsáhlého koktejlového lístku, který je prý 4x za rok obměňován a měli jsme se dobře. ■



Airto Cramer



Smoke & Mirrors



Airto Cramer

© Jakub Janeczek



Tales & Spirits



Tales & Spirits



Timo Janse



Door 74



Timo Janse



Door 74



Door 74

NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



DON JULIO AÑEJO

Tato 100% agáve tequila nese jméno Dona Julia Gonzaleze, který byl průkopníkem v pěstování agáve a jeho principy sázení rostlin dále od sebe, aby mohly růst osm až deset let a plně tak dozrát, se pro výrobu této tequily používají dodnes. Celý proces výroby je pečlivě kontrolován, od sázení jednotlivých rostlin a jejich ruční sklizeň, přes pomalé vaření, destilaci v malých várkách v měděných kotlíkových zařízeních až po lahvování do číslováných designových láhví. Dnes je Don Julio nejprodávanější ultraprémiová tequila v Mexiku. Don Julio Blanco je nezrající tequila vynikající kvality. Don Julio Reposado zraje osm měsíců a v její chuti se projevují tóny čokolády a vanilky. Don Julio Añejo zraje 18 měsíců a v chuti nese tóny červeného ovoce a máslových bonbonů.

CENA 1 540 Kč



LAGAVULIN DISTILLERS' EDITION

jako každá Distillers Edition řady Classic Malts prochází druhým zráním v sudech, které dříve uchovávaly fortifikované víno. Tato edice legendární whisky z ostrova Islay byla destilována v roce 1997 a lahována v roce 2013. Je to osobitý a vznešený malt, plný rašeliny s významným vlivem dřeva po sherry Pedro Ximenez. V porovnání s šestnáctiletou verzí se jedná o jemnější whisky, obohacenou o šťavnaté tóny ovoce a nasládllost dřeva. Disponuje velmi dlouhým zakončením.

CENA 2 730 Kč



BEACH HOUSE SPICED

je vyráběn na ostrově Mauricius. Základem pro jeho výrobu je tradiční rum z melasy z destilerie Grays, jež je oslazen starým třtinovým sirupem smíchaným s agricole rumem, zrajícím dva roky v dubových sudech. Vůně je zpočátku jemná s tóny pomeranče a medu, než se naplno projeví intenzivní vůně perníku, limet a karamelizovaného zázvoru. V chuti se harmonicky snoubí tropická jemnost a nasládllost cukrové třtiny s ovocnými tóny květů pomeranče a exotickým kořením. Jedná se o skvělý rum typu spiced.

CENA 750 Kč



XOCO CLUB

XC čokoláda je speciálně vytvořena pro snoubení s ušlechtilými destiláty a vybranými víny. Pražský čokoládový alchymista z Xoco Clubu kombinuje čokoládu z nejkvalitnějších kakaových bobů z vybraných plantáží celého světa s květy, bylinami a kořením dle vlastních originálních receptur. Můžete si tak vychutnat oblíbený rituál snoubení čokolády Rose of Jericho s rumem Diplomático Reserva Exclusiva, nebo vyzkoušet snoubení speciálně vyvinutých čokolád s bílým, růžovým a červeným vínem, madeirou nebo whisky.

CENA 280 Kč

(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



BOTRAN RESERVA BLANCA

je nová verze od guatemalského výrobce rumů Botran. Tento sedm let stařený rum z panenského medu cukrové třtiny zraje systémem solera v lehce vypálených sudech a sudech po bourbonu. Svou čirou barvu získává filtrací přes uhlíkové filtry. Je to poměrně suchý rum s jemnou ale komplexní chutí, ve které se projevují tóny dřeva a ovoce. Díky jemné chuti a čiré barvě je velmi vhodný pro přípravu kvalitních koktejlů, vychutnáte si jej ale i samotný na kostce ledu.

CENA 560 Kč



NEISSON MILLÉSIME 1995 JOINT BOTTLING VELIER

Od svého založení v roce 1931 vyrábí rodinná palírna Neisson zemědělské rumy pečlivě v souladu s tradičními postupy výroby rumů na ostrově Martinik. Sudy pro tuto edici byly vybrány ve spolupráci s mistrem v oboru, jímž je Luca Gargano ze společnosti Velier. Tato devatenáctiletá verze vyniká dubovými tóny, které postupně mizí v jemný lesní prach a nechávají vyniknout ovoci a koření. Rum má bohatou, krémovou a labužnický zaoblenou chuť s orientálními (vzácné dřevo, datle) a exotickými (mango, kokos) tóny. Velmi limitovaná edice.

CENA 15 410 Kč



CIGAR JOURNAL

Jarní číslo časopisu pro milovníky doutníků, který vychází dvojjazyčně, anglicky a německy, vám přináší opět řadu zajímavostí a užitečných informací.

CENA 195 Kč

LARK SINGLE MALT WHISKY

je vlajkovou lodí tasvánské destilerie Lark. Je vyráběna z místního ječmene a dvakrát destilována v kotlíkových destilačních přístrojích. Zraje až osm let v malých, stolitrových dubových sudech, které zajišťují těsnější kontakt destilátu se dřevem a umožňují tak významně zkrátit dobu zrání. Lark Single Malt Whisky je lehce rašelinová a chuť připomíná skotské Highland nebo Speyside whisky. Přes obsah alkoholu 43 procent má tato whisky při prvním ochutnání krásné květové a ovocné tóny ve vůni i v ústech. Ty se na patře dále rozvíjejí se stopami švestkového pudinku a bohatého olejového sladu. V zakončení je patrný delikátní náznak tasvánské horské rašeliny.

CENA 3 080 Kč



TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT



BEST IRISH SINGLE MALT 2015:

TEELING SINGLE MALT WHISKEY

Teeling Single Malt je nestařený irský single malt vyrobený ze 100% sladového ječmene různého stáří použitím inovativních technik při zachování jemnosti typické pro irskou whiskey. Tento single malt vzniká pečlivým mícháním whiskey zrající v pěti různých vinných sudech – po sherry, portském, madeiře, Rulandském bílém a Cabernet Sauvignon. To je u výroby irské whiskey zcela unikátní proces. Také díky němu má whiskey jedinečnou chuť, která je vyváženou kombinací tónů sušeného ovoce, citrusů, vanilky, koření a hřebíčku. V dlouhém zakončení se perfektně doplňuje nasládlostí se suchostí dřeva. Jako všechny whiskey Teeling je lahvována při 46% bez použití studené filtrace.



CENA 1 020 Kč

WORLD'S BEST BLENDED MALT 2015:

NIKKA TAKETSURU 17 YEAR OLD PURE MALT 43%

Jde se o jednu z veleúspěšných blended malt whisky z řady Nikka Taketsuru, která je pojmenována podle zakladatele společnosti Masataky Taketsuru. Je to vyzrálá whisky plného těla, precizní, s veškerou komplexitou, opravdu výjimečnou hloubkou, elegancí a vyvážeností, kterou u tak vyzrálé whisky můžete očekávat.

CENA 2 610 Kč

WORLD'S BEST POT STILL WHISKY 2015:

REDBREAST 15 Y.O. SINGLE POT STILL

Tato verze byla původně vydána pouze jako limitovaná edice, ale díky velké popularitě byla zařazena jako trvalá součást řady whiskey Redbreast. Je to jedna z nejlépejších a nejsilnějších irských pot still whiskey vůbec. Zraje 15 až 19 let v amerických sudech po bourbonu a v sudech po Oloroso sherry. V chuti je hladká a zaoblená, s tóny dužnatého ovoce, koření a vypáleného dřeva. Již dříve byla několikrát oceněna, mimo jiné v roce 2010 získala zlatou medaili na International Spirits Challenge.

CENA 2 010 Kč



DOUBLE GOLD PRO SPICE TREE

Dnes již legendární míchaná sladová whisky The Spice Tree od společnosti Compass Box Johna Glasera, získala tento rok na soutěži San Francisco WSC ve své kategorii Double Gold medaili. Více o The Spice Tree blended Malt whisky na straně 94.



... NO PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE

© Jan Havelka



KLEINEROVA SILVER PLUM V KOKTEJLECH

Milan Bukovský z brněnského Runway baru testoval slivovici Silver Plum od Jana Kleinera a její využití v koktejlech. Vzniklo tak několik zajímavých koktejlů, z nichž sám autor doporučuje naši pozornosti Plum Negroni. Tady je receptura:

2,5 cl Kleiner Silver Plum

5 cl Antica Formula, případně lze také použít Mancino Amaranato

1,5 cl Campari

2x dash Regan's Orange Bitters

Ozdobíme twistem pomerančové kůry.

„Suroviny nadávkuje do míchací sklenice. Delší míchání a tedy i lehce vyšší zavodnění koktejlu prospějí. Tento koktejl obsahuje větší podíl vermu-tu, přesto z něj, krásně vybalancovaná a aromatická, Silver Plum vystoupí.“

Milan Bukovský – Runway Bar

STEPHEN CARROLL V PRAZE

Koncem března k nám zavítal Stephen Carroll, majitel značky rumu Don Papa. Přijel nám představit desetiletou verzi svého rumu, kterou pro vás budeme mít k dispozici během října tohoto roku. Zároveň nám Stephen podepsal několik láhví rumu Don Papa a tak upozorňujeme případné zájemce, že jsou tyto podepsané láhve k dispozici v naší prodejně a že je jejich počet limitován.



© Jakub Janeček

© Jakub Janeček



SPOKOJENÝ RICHARD STÁVEK

Dne 1. dubna jsme se sešli u nás ve Warehouse #1 s Richardem Stávkem, o jehož přístupu k vínu a výsledcích jeho práce jsme Vás informovali v minulém čísle našeho časopisu. Přijel nám představit svá nová vína a byl potěšen, že jsou jeho oranžová vína Špigle & Bočky v našich chladicích skříních umístěna hned vedle vín Nicolase Jolyho, francouzského „asistenta přírody,“ který se pěstování vinné révy přírodní cestou bez použití chemikálií zabývá již od roku 1980.

ŠPIGLE & BOČKY CENA 510 Kč



Někdy mohou být i ty nejjednodušší věci pro někoho obtížné. Nejinak je tomu u drinku o čtyřech základních složkách, kdy může barmanův drink buď vyniknout, nebo není opravdu k pití, ať už použije sebekvalitnější bázi.

Oblíbil jsem si Old Fashioned, protože když dodržíte aspoň trochu základní „scénář“, můžete použít jakýkoliv alkohol nebo bitters a tím získáte nespočet variant. Fantazii se skutečně meze nekladou a tak můžete použít opravdu cokoli, tequilu, mezcal, gin, vodku, cognac, Jägermeister nebo třeba Chartreuse... Drink vznikl dost pravděpodobně v Pendennis Clubu v Louisville/Kentucky někdy mezi roky 1881 až 1895 a za jeho autora je považován Martin Cuneo. Název se vyvinul z termínu „old fashion“, který byl v té době hojně po-

užíván. První knižní dochovaná zmínka pochází z roku 1895 a najdete ji v knize „Modern American Drinks“ od George J. Kappellera. Zajímavostí je, že Cuneova receptura původně neobsahuje žádný citrusový zástřík. Ten se objevuje až v roce 1895 ve zmiňované knize a to v podobě citronu namísto pomeranče, jak bývá dnes zvykem. Jediné, co mají všechny receptury z konce 19. století společné, je bourbon a angostura. Jinak se liší v použití cukrového sirupu nebo kostkového cukru a v tom, zda do základu vymácat plátek pomeranče



© Martin Kincl



© Martin Kincl

Drink kvartálu:

a přidat koktejlou třešeň, či nikoliv. První receptura, kterou bych rád zmínil, je z Black Angel's baru a jedná se o ginový Old Fashioned, na bázi Safron ginu a Bee-feateru 24, servírovaný na ledový diamant. Podle jedné historické ankety z roku 1940 byl Gin Old Fashioned druhý nejoblíbenější drink, ale ne z Geneveru. Další receptura, kterou nesmím vynechat, je ta od Martina Cunea, která obsahuje plátek pomeranče a třešeň, ale ty se v drinku pouze míchají, nikoliv mačkají s cukrem a angosturou, jak je běžné. Další super varianta je od legendy jménem Jamie Boudreau, který použije stejný díl cognacu, bourbonu a rumu. Výsledek je opět famózní a jeho chuť se ideálně hodí k doutníku. Poslední receptura je skutečně fancy a má navazovat na obsah tohoto čísla. Jde se o variantu z ultra prémiové holand-

ské vodky Ketel One, jejíž pšeničná hutnost se ideálně hodi k chuti tohoto drinku. Ten dále obsahuje cukrový sirup, střík angostury a tři stříky domácí kávové tinktury. Připíjím všem na zdraví a dobrou chuť.

František Holeček

František Holeček
Head Bartender Black Angel's baru Praha

OH, MONEY, MONEY!

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

Ruku na srdce: Jednou z příjemných stránek barmanské profese je – jak říkal můj první šéf, původním povoláním zedník a ve volném čase skokan na lyžích Jarda Cejnar – peněžní styk. Zažil jsem s penězi svoje.

Dnes už to řadě barmanů nepříjde, protože cestují. Ale pro mne na začátku osmdesátých let bylo překvapující, když se k barovému pultu posadil host, položil na něj hrst dolarů, objednal si drink, a když ho dostal, pokynul mi, ať si z té hromádky vezmu, co uznám za vhodné. Tak jsem po první objednávce koruny přepočítal s úzkostlivou přesností na dolary...a tak to šlo dál a dál. On pak pozval nějaké kamarády, ti také položili prachy na bar, ale to už byly nejen dolary, ale také koruny, rubly a měna mně neznámá, postupně se začal vytvářet docela pěkný zmatek, fouknout průvan, nevím, jak by to dopadlo. Ale nefouklo a tak jediné, co se mi honilo hlavou, bylo, jak to udělat, abych přišel k nějakému tomu tipu. Já toho člověka podcenil: Když se po nevim kolika džintonicích rozhodl změnit barovou adresu, mrknul na zbytek peněz povalujících se na pultě, vytáhl z kapsy ruličku fixovanou gumičkou, odpočítal deset dolarů a se všemi drobnými českými, sovětskými a čertví jakými, jež jsem jemu a té jeho partičce celou tu dobu vracel, všechno přihrнул na mou stranu desky...

Slovo expat bývalo před převratem v Československu neznámé. Expatů nebylo; expatům ze států Varšavské smlouvy se říkalo soudruzi, těm ostatním západáci. Pak přišel devětaosmdesátý a najednou byli expati tady. Ti mladí rozhodnutí, že budou mluvit co nejvíc místním jazykem. Pamatuji jednoho ze samých počátků nástupu kapitalismu v Čechách. Byl velice zdvořilý, velice ohleduplný, velice dobře tipující, no, zkrátka moc fajný expat. Jednou se na mne obrátil se zdánlivě jednoduchou otázkou. Prý nerozumí systému, jenž označuje pětikorunu za bůra, desetikorunu za pětku, stokorunu za kilo a tisícovku za litr. V tu chvíli jsem si uvědomil, že to je vlastně převelice zajímavá otázka, ale že nevím, čím to vysvětlit a tak jsem se raději přiznal. Poprvé za celou dobu se na mne podíval podezíravě, jako kdy-

bych před ním skrýval nějaké tajemství. Ještě se párkrát zastavil – a od té doby jsem ho neviděl.

Společnost Leading Hotels of the World, krátce lídink, předepisuje členským hotelů kdeco. Pokud jde o peněžní styk, stanoví jeden užitečný požadavek: Účet musí být hostovi prezentován do tří minut od chvíle, kdy o něj požádal. Myslím, že se shodneme na jevu, který je snad všem hostům společný: Pořád mají fůru času, ale jakmile chtějí zaplatit, jsou jako když do nich střílí. Dokonce jsem si jist, že barman o spoustu peněz přichází, když na požadavek Zaplatím! reaguje pomalu. Jednou jsem takhle rozmazloval advokátku odněkud z Londýna. Pila jednoho alexandra za druhým (a nebylo to poprvé) a předpokládal jsem, že projeví – jako obvykle – jisté milé uznání. Ale pak jsem udělal chybu, o níž teď píšu: K baru se nahrnula parta, rozběhali mě jak na kurtu a já v jednu chvíli jen periferním viděním zaregistroval, že dáma chce platit. Jenže v zápalu boje jsem na to zapomněl. Upomenula mne jenom jednou. Účet vyrovnala bez úsměvu, bez rozloučení, bez tipu. Poslední zkušenost, spíše ale (ne)zkušenost. Dodnes se mi nepodařilo najít vodítko, kdy upozornit hosta na cenu, pokud je značně vysoká a on ani okem nezavádí o barový lístek. Od té doby, co osmý Earl of (promiňte, že neuvedu jméno naplno, ale nerad bych skončil u soudu ve Štrasburku) dorazil k baru v saku s koženými srdíčky na rukávu a v kalhotách, které snad nikdy neohřála žehlička, objednal si koňak Frapin X. O. a já ho informoval o ceně, na což reagoval pouhým nadzvižením hustého, na všechny strany trčícího obočí, mám obavu, že se to prostě určit předem nedá. Vypil posléze se svými kolegy skoro celou láhev, tipoval 15 procent a dodatečně jsem se dozvěděl, že přednášel přes den českým ekonomickým ministrům.

Tak jestli víte, jak na to, dejte mi vědět. ■





rhone de
CHAMAREL



V minulém čísle našeho časopisu jsme si krátce představili destilérii Chamarel, kterou jsem navštívil v rámci cesty za rumy z Indického oceánu. S Olivierem Caucaudem, majitelem této destilérie, jsme se domluvili na spolupráci a tak bych vám rád tuto menší, ale pěknou destilérii rád blíže představil.

Dokonalé propojení moderny a tradic

V úrodných kopcích na jihozápadě ostrova Mauricius, který leží v Indickém oceánu nedaleko ostrova Réunion, se nachází mladá palírna s prastarými kořeny. Pod názvem La Rhumerie de Chamarel se skrývá výrobce rumů, který si vybudoval výraznou identitu značky a skvěle vyplnil mezeru na trhu s kvalitními destiláty. Od svého založení v roce 2008 palírna Chamarel úspěšně vstoupila na globální trh s destiláty. Dosáhla toho díky kvalitě svých výrobků a díky vhodné marketingové strategii. V roce 2013 palírna rozšířila svůj provoz o nejmodernější návštěvnické centrum, prostory pro ochutnávky rumů a moderní gurmánskou restauraci, ve které je jídlo opravdovým zážitkem. V témže období získala palírna Chamarel mezinárodní ocenění.

Rumy se specifickým zeměpisným původem

Díky své poloze má Mauricius jedinečné zeměpisné a klimatické podmínky a vzhledem k vulkanickému podloží je zde také kvalitní půda. Střídají se zde dvě roční období, teplá a suchá zima (od května do listopadu) a horké a vlhké léto (od listopadu do května). Roční průměrný úhrn srážek dosahující 2000 milimetrů, teploty mezi 17 °C – 27 °C a vlhkost často přesahující 80 %, to jsou ideální podmínky pro pěstování mnoha druhů plodin včetně cukrové třtiny, základního materiálu pro výrobu rumu. K jejímu pěstování je mimochodem využíváno 80 % mauricijské orné půdy.

Tento terroir – tedy specifické zeměpisné podmínky a tradice odlišující zdejší rumy od ostatních, je místními palírnami včetně destilérie Chamarel využíván k propagaci. Produkty palírny Chamarel se dokázaly odlišit od produktů konkurenčních značek mimo jiné i díky poloze na kopci ve výšce 300 metrů nad mořem, ve které se destilérie v jihozápadní části ostrova nachází. Jde totiž o oblast s vlastním mikroklimatem, které je na Mauricius poměrně horké a vlhké a charakterizují ho podprůměrné srážky. Jak řekl mluvčí destilérie: „Tajemství a těžiště úspěšných rumů palírny Chamarel tkví v jedinečných odrůdách cukrové třtiny a jedinečném mikroklimatu, v němž se nacházíme, kvalita našeho terroiru je prostě jedinečná.“ Společnost vyrábějící rumy Chamarel vlastní také plantáže ananasů, kávy a bavlny.

Tradiční znalosti

Kromě specifického terroiru využila palírna Chamarel i předlouhou tradici destilace na ostrově Mauricius. Vý-

robu alkoholu na Mauriciu lze sledovat pět století zpátky až k prvním osadníkům z Evropy nizozemského původu, kteří na ostrově jako první vysázeli plantáže cukrové třtiny, kterou přivezli z Jávy. V tomto období se zde vyráběla lihovina známá pod názvem arrack. Ten se nejprve destiloval ze šťávy specifického druhu palmy a později i ze zkvašené šťávy cukrové třtiny.

Když nizozemští kolonizátoři v 18. století opustili ostrov, došlo pod francouzskou a později britskou správou k rozšíření ploch, na nichž se pěstovala cukrová třtina primárně pro výrobu cukru. Tím se také zvýšila produkce arracku, v té době již alkoholického nápoje vyráběného z melasy vedlejšího produktu při zpracování cukrové třtiny pro výrobu cukru.

Mezi první usedlosti, které byly v 90. letech 18. století založeny, patřila usedlost, kterou vlastnil Charles-Antoine de Chazal de Chamarel – Francouz, po němž je pojmenována vesnice na vrcholu kopce i destilérie Chamarel stojící nedaleko. Po generace členové rodiny Chazal de Chamarel úspěšně pěstovali a sklízeli nejrozličnější plodiny, mimo jiné kávu, bavlnu, a také cukrovou třtinu. V důsledku toho se majetek rodiny Chazal de Chamarel rozrůstal.

Po té, co se Mauricius v roce 1810 dostal pod výhradní britskou správu, začaly na něm v 80. letech 19. století platit nové pozemkové zákony, které omezily velikost usedlostí a které spolu s hospodářským neklidem v 90. letech vedly ke zmenšení plochy pozemků vlastněných touto rodinou. Výrazně zmenšená usedlost rodiny Chazal de Chamarel přečkala, a ač zdecimována politickou změnou a sociálně-ekonomickým chaosem, vytrvala další století.

Když byla usedlost Chamarel v roce 1996 zakoupena rodinou Caucaud, bylo tradiční umění výroby rumu, jež ostrované (potomci plantážních dělníků asijského, afrického a evropského původu) vyvinuli, zachováno. Odkaz výroby rumu a pěstování cukrové třtiny je v dané oblasti tak výrazný, že se v tradiční mauricijské hudbě – nazývané Sega – často zmiňuje usedlost a vesnice, kde se nacházela plantáž rodiny Chazal de Chamarel.

Během tradiční výroby rumu je cukrová třtina ručně sklízena, vylisuje se z ní šťáva, která se nechá zkvasit v kvasných kádích, následně je destilována, zraje v dřevěných sudech a nakonec je lahována a připravena k tomu, aby potěšila milovníky rumu. I když je Chamarel relativně mladá společnost, úspěšně si tyto tradiční znalosti výroby rumu osvojila a stojí nyní v čele nové generace destilérií na ostrově.



© Rhumerie de Chamarel



© Jakub Janeček



© Jakub Janeček



© Jakub Janeček



© Rhumerie de Chamarel



© Jakub Janeček

Branding a komercializace

Aby mohly být produkty uváděny na trh nejen na Mauriciu, ale i v zahraničí, nespolehá se palírna Chamarel pouze na terroir této země a dlouhou tradicí výroby rumu. Destilerie Chamarel vsadila také na odbornost profesionálního personálu, který umí zdejší prvotřídní rumy dokonale prezentovat a prodávat.

Kvůli zajištění kvality surovin používaných při výrobě rumů Chamarel, palírna vypěstovala tři odrůdy organické cukrové třtiny, které jsou pěstovány bez použití chemických hnojiv. Místo toho je cukrová třtina každý den zalévána a než je připravena k ruční sklizni a mletí, používají se k výživě půdy přírodní hnojiva. Jakmile třtina na plantážích dozraje, je sklizena a okamžitě převezena do destilerie ke zpracování. Nejprve je odstraněna vnější vrstva rostliny, a následně je z ní mletím získána sladká šťáva. Po skončení tohoto přípravného procesu se získaná třtinová šťáva neboli vesou nechá kvasit. Toho je docíleno přidáním kvasinek a vody. Po zkvašení dochází k destilaci, jejímž cílem jsou agricole neboli zemědělské rumy. Při jejich výrobě je na rozdíl od tradičních rumů použita místo melasy právě čerstvá šťáva z cukrové třtiny.

Destilace

Během ní se alkohol obsažený v destilované zkvašené šťávě z čerstvé cukrové třtiny, (nebo jinde také z melasy)

odděluje od vody prostřednictvím zahřívání v destilačních zařízeních a zchlazování v kondenzátorech. V destilerii Chamarel jsou používány dva postupy: dvojitá destilace na pot stillech a kontinuální neboli kolonová destilace v kreolské destilační koloně. Ve společnosti Chamarel zahrnuje dvojitá destilace (jejíž název souvisí s tím, že se při ní využívají dva kotlíkové destilační přístroje, neboli alembiky) zahřívání zkvašených šťáv cukrové třtiny na teplotu nižší než 78,4 stupňů, čímž dochází k vytváření alkoholových par. Tyto páry stoupají a oddělují se od vody obsažené ve zkvašených šťávách díky odlišným bodům varu vody a alkoholu. Jakmile se výpary dostanou do kondenzátoru, jsou zchlazeny a tím je získán destilát. První a poslední trošky zchlazeného alkoholu jsou odstraněny, neboť bývají, pokud jde o chuť, buď příliš silné, či naopak příliš slabé a zbytek se nechá opět zkvasit se šťávou z cukrové třtiny (během procesu nazývaného druhá fermentace). Tento, tak zvaný hrubý destilát s obsahem 40 až 45% alkoholu, je podruhé destilován a výsledkem je koncentrovanější rum, obsahující 70 % alkoholu. Protože je koncentrovanější rum považován za příliš silný, je směs uchovávána v kádích z nerezové oceli po dobu tří měsíců, než objem alkoholu klesne na 44 procent. Výsledkem je bílý rum s jemnou strukturou, který je označován jako dvojitě destilovaný rum.

Zároveň se zde vyrábí dvojitě destilovaný rum, který obsahuje 42 % alkoholu. Tento destilát je v souladu s výrobními standardy společnosti Chamarel ochucován nejruznějším ovocem a kořením.

Palírna Chamarel využívá rovněž kontinuální neboli kolonovou destilaci, která se podobá dvojitě destilaci, nicméně na rozdíl od dvojitě destilace se celý proces odehrává v jednom destilačním zařízení, v kreolské destilační koloně. Oběma procesy je získáván rum, který může být rovněž uchováván po dobu 18 měsíců v dubových sudech, díky čemuž získá zlatou barvu – tomuto rumu se někdy říká slámový rum či rhum paille a má hedvábnou strukturu a vanilkovou a dubovou chuť. Další slámové rumy, které prošly dvojitou destilací, jsou uchovávány v menších barelech alespoň po dobu tří let; následně jsou označovány jako „starý rum“. Na celý proces destilace kromě toho dohlíží master blender.

Moderní postupy této palírny používané při výrobě rumu zaručují přírodní organickou chuť destilátu, jež přitahuje stále rostoucí počet zákazníků z celého světa, upřednostňujících špičkovou kvalitu.

Od roku 2013 vyrábí Chamarel devět značek rumů včetně Very Old rumu, který zraje tři roky v dubových sudech a má jemnou vanilkovou a karamelovou chuť a rumu s označením Gold, neboli zlatý rum, který zraje 18 měsíců v dubových sudech a má bohatou decentní chuť karamelu s nádechem vanilky. Palírna rovněž vyrábí prémiové bílé, jednou destilované rumy s obsahem alkoholu 50 %, vanilkový likér, což je směs rumu a přírodních vanilkových lusků a kávový likér, tedy rum smíchaný s praženou kávou. Výrobní kapacita i distribuční



© Jakub Janeczek





sítě jsou záměrně omezovány. Společnost Chamarel totiž upřednostňuje kvalitu před kvantitou a na tomto postoji nechce nic měnit.

Kromě výroby kvalitních rumů a zavádění pečlivé strategie rozvoje si společnost Chamarel vyvinula strategie k upevnění loajality stálých zákazníků a získávání nových, díky aktivitám zaměřeným na propagaci své značky, které se konají přímo v areálu Chamarel. Za účelem podpory propagace a prodeje se majitelé destilerie Chamarel obrátili na proslulého místního architekta, který vytvořil moderní komplex pro ochutnávání rumů spolu s obchodem se suvenýry, v němž jsou nabízeny nejen vlastní produkty palírny, ale také řemeslné a dárkové předměty vyrobené na Mauriciu. V areálu destilerie si rovněž můžete vychutnat nabídku koktejlů připravovaných z rumů Chamarel, mezi něž patří například Chamarel Shake Mojito, což je koktejl připravený ze zlatého rumu se sodovkou, čerstvými mátovými listy, javorovým sirupem a čerstvým citronem.

Vedle ochutnávek rumů si mohou návštěvníci palírny Chamarel užít komentované prohlídky destilerie v angličtině nebo francouzštině. Tyto prohlídky jsou velice zajímavé a názorné a účastníci se mají šanci dovědět o výrobě rumu srozumitelnou cestou vše potřebné. Konají se během roku a zahrnují návštěvu sklepů i turisticky zajímavých míst v okolí. Hosté mohou rovněž navštívit prvotřídní moderní restauraci nazvanou L'Alchimiste a ochutnat některé z nejlepších místních specialit, jako jsou pokrmy z místních jelenů, kachen a divočáků, a samozřejmě také výběr lihovin pocházejících přímo z destilerie.

Kvalitní služby značky Chamarel, vedené odborným personálem v klidném prostředí palírny vyznačujícím se dřevěnými, kamennými a vodními prvky, využívají bohatého turistického ruchu na Mauriciu, tedy sektoru, který zhruba 70 % přispívá k HDP této země. Díky tomu navštěvuje palírnu a usedlost 15 000 návštěvníků měsíčně. Palírna rovněž úzce spolupracuje s místními a meziná-

rodními partnery v oboru, aby zvýšila povědomí o svých značkách a produktech. Vzhledem k tomu se zástupci palírny Chamarel zúčastnili četných oborových akcí, například rumových veletrhů a konferencí – na jedné z těchto akcí v roce 2013 společnost pořádala mistrovskou školu přípravy rumových koktejlů pro vybranou skupinu oborových profesionálů (včetně barmanů) v Japonsku.

V témže roce se společnost Chamarel zařadila mezi stovky subjektů účastnících se afrického veletrhu, mezinárodní výstavy v japonské Yokohamě, kde byly vystaveny produkty a značky pocházející z Afriky. Výstavu každý den navštívilo přes 40 000 návštěvníků a rummy značky Chamarel byly kompletně vyprodány.

Mezi další oborové akce, jichž se palírna účastnila, patří Berlínský Rum Fest a kongres FIFA na Mauriciu – shromáždění Mezinárodní federace fotbalových asociací (FIFA), řídicího sportovního orgánu, kde byla účastníkům podávána mojita z rumu Chamarel.

Obchodní výsledky

Společnost Chamarel, čerpající z bohatých tradic výroby rumu na ostrově v Indickém oceánu, se na mezinárodní scéně objevila jako silný podnik s velkými ambicemi. V poměrně krátké době palírna dosáhla obchodního úspěchu a získala mnoho ocenění. Prémiový zlatý rum Chamarel získal zlatou medaili na Concours Mondial de Bruxelles (2011) – mezinárodní ochutnávkové soutěži vín a lihovin, jíž se účastnilo více než 7000 alkoholických nápojů ze 49 zemí a která se konala ve Velkovévodství lucemburském. Na téže akci získaly stříbrný bílý rum z této palírny a také dvojité destilovaný rum v příslušných kategoriích stříbrné medaile. O dva roky později získal vanilkový likér Chamarel (35 procent alkoholu) pro společnost další ocenění – bronzovou medaili na veletrhu rumů v Paříži (2013). V témže roce měla společnost Chamarel hrubé příjmy ve výši 85 milionů rupií (asi 1,4 milionu USD) a oslavila své 5. výročí. ■



Chamarel Premium Rum White – je charakteristický svou výjimečnou vůní a dlouhým zakončením. Vyrábí se v měděné destilační koloně, ve které se po zahřátí uvolní nejvolatilnější složky zkvašené šťávy cukrové třtiny včetně alkoholu. Ty se nahradí v horní části destilačního zařízení a po jejich zchlazení v kondenzátoru se získá čistý rum s obsahem alkoholu 65 – 75 %, který je následně blendován na obsah alkoholu 42 %. Malé množství dodá vašemu koktejlu explozi chuti.

Chamarel Premium Rum Gold – zraje v dubových sudech 18 měsíců. Pomalý proces dodává tomuto rumu jeho rafinovanost, bohaté karamelové tony a výjimečnou směs vůní. Je vhodný k pomalému upečení i k přípravě koktejlů. Obsah alkoholu 42 %.

Chamarel Single Barrel 2008 s obsahem alkoholu 45 % je unikátní rum, který byl destilován v září roku 2008 ze zkvašené čerstvé šťávy unikátní odrůdy cukrové třtiny. Po dvojité destilaci byl umístěn 10. 11. 2008 do nových sudů z francouzských dubů a lahvován 19. listopadu 2014. Jde o limitovanou edici 890 láhví.

Chamarel Premium Rum VSOP – tento excelentní rum je směsí rumu z destilační kolony (75 %) a rumu, který je výsledkem dvojité destilace na Pot Stillu (25 %), které zrály minimálně čtyři roky v sudech z francouzských dubů. Vyznačuje se unikátním charakterem a jemnou vyváženou chutí. Obsah alkoholu 44 %.

Chamarel Premium Rum XO je blendem rumu z destilační kolony (70 %) a rumu, který je výsledkem dvojité destilace na Pot Stillu (30%), které zrály minimálně šest let v sudech z francouzských dubů. Je určen pro opravdové znalce. Obsah alkoholu 43 %.

Chamarel Premium Rum Double Distilled – při jeho výrobě je používána stejná technika dvojí destilace, jako při výrobě koňaku. Výsledkem je excelentní rum plného těla s dobře vyváženým aroma. Obsah alkoholu 44 %.





BEN NEVIS

Text a foto: Svatopluk Buchlovský, Ilustrace: Alessandra Svatek (AA)

Palírna Ben Nevis nese název stejnojmenné nejvyšší britské hory (1344 m), na jejímž úpatí se na pokraji města Fort William (10 000 obyvatel) nachází. K jezeru Loch Ness je to přibližně hodina jízdy a silnice k malebnému západnímu pobřeží Skotska vede přímo kolem palírny. Ostatně ročně do ní a jejího pěkného návštěvnického centra zavítá více než 20 000 návštěvníků.



také zde začala výroba destilátu z nakouřeného sladu (30 ppm), který nese název McDonald's Traditional Ben Nevis (46 % alkoholu) a šířeji byl na trh uveden v roce 2012. Samotná destilace probíhá ve dvou surovinových a dvou přepalovacích kotlích hruškovitého tvaru se širokým výparníkem. Jejich výparníkové paže vedoucí k měděným kondenzátorům zaujímají úhel 90°, a tudíž samotný reflux, tedy procento těkavých částic vracejících se zpět do kotle, je na střední úrovni. Ovšem tato skutečnost se úspěšně kompenzuje poměrně dlouhým zachycováním jádra (prokapu),

Přímo u parkoviště nás navíc zaujmou mohutní býci narezlé barvy s dlouhou srstí a silnými zahnutými rohy. Byl jsem v palírně několikrát a musím se přiznat, že při jedné z prohlídek jsem byl zdvořile požádán, abych odešel. Neudělal jsem nic špatného, pouze jsem si dovolil dvakrát opravit průvodce, který mně a jednomu australskému páru vyprávěl o výrobě místní whisky naprosté pohádky. Teprve mnohem později jsem pochopil, že pohádkáři jsou ve skotských palírnách v turistické sezóně přítomni možná stejně často jako obecně na české politické scéně. Ovšem palírnu znají také všichni ti, kteří zhlédli film *Statečné srdce* s Melem Gibsonem v hlavní roli, neboť některé jeho scény se natáčely v jejich palírenských skladech.

Palírnu, založenou již v roce 1825, dnes vlastní známý japonský výrobce whisky, společnost Nikka. Ostatně několik jejích produktů, například míchaná whisky Nikka Black, obsahuje rovněž určitý podíl sladových destilátů právě z místní palírny. Zajímavostí je, že zatímco normální fermentace probíhá 48 hodin v šesti ocelových nádobách, pro whisky určenou do Japonska je to až 96 hodin, přičemž se používají výlučně dvě dřevěné kádě, které lépe udržují teplotu. V palírně tuto whisky k odlišení nazývají Coire Leis podle jména jednoho ze dvou jezer na úpatí hory Ben Nevis, odkud palírna odebírá vodu. Další specialitou je skutečnost, že palírna přimíchává k lihovarským kmenům kvasinek rovněž pivovarské kvasinky. Tato dříve běžná praxe již dnes ve Skotsku, až na dvě tři výjimky (palírny Benromach a Strathearn), není k vidění.

Slad pochází ze sladovny Bairds ve městě Inverness, asi 100 km vzdáleném. Je připravován bez použití rašeliny, tedy sušen pouhým horkým vzduchem. Ovšem od roku 2006, stejně jako v celé řadě dalších skotských palíren,

kteří se ukončuje až při obsahu alkoholu 60 %. Jenom pro srovnání, palírna Glenfiddich ukončuje zachycování jádra při obsahu alkoholu 65,6 % a palírna Macallan dokonce při 68 %. To znamená, že destilát obsahuje větší množství méně těkavých komponentů, což zvyšuje organoleptickou robustnost whisky.

Palírna Ben Nevis je svojí velikostí menší než střední, s kapacitou 2 mil. 100% alkoholu ročně, ovšem reálně výroba nepřesahuje 1,5 mil. l. Konkrétně to znamená, že během sedmidenního pracovního týdne zde připraví 8–9 zápar a získanou sladinou se do úrovně 42 000 naplňuje šest dřevěných a dvě ocelové fermentační kádě, které jsou vybaveny rozbíječí pěny (switchers). Kvašení začíná asi za dvě hodiny po přidání kvasnic. Nejdříve se na hladině objevují malé bublinky, následně jejich shluky přecházející postupně ve slabou bílou pěnu (jde o takzvané zaprašování), která vytváří kroužky, houstne, potom mění barvu do hněda a proces je zakončen propadáním kvasnic. Současně se mění také chuť tekutiny od sladké přes kyselou až po nahořklou. Při svém růstu kvasinky spotřebovávají cukr a přibližně po každé jedné až dvou hodinách se zdvojnásobuje jejich počet. Celý kvasný proces a tvoření pěny probíhají v určité časové lhůtě, prvních šest hodin velmi klidně, avšak mezi 10–15 hodinami velmi intenzivně, třetí etapa je již opět klidná a čtvrtá, která začíná přibližně po 40 hodinách, se označuje jako mrtvá fáze. Během druhé fáze kvašení je slyšet, jak roztok bublá a současně vytváří vysokou (až 1–1,5 m) vrstvu bílé pěny. Z tohoto důvodu se kádě naplňují zpravidla maximálně do úrovně 90–120 cm od vrchního okraje a zejména během druhé fáze se zde zapínají rozbíječe pěny. Je to otáčivá lišta na elektrický pohon, která pěnu neustále rozvrstvuje po celé ploše, aby netvořila kopec, a v podstatě rozbíjí největší bubliny.





Zrání probíhá v jednom policovém a šesti tradičních skladech (tzv. dunnage) s celkovou kapacitou 57 000 sudů. Ve Skotsku to jsou přízemní, většinou kamenné budovy s velmi silnými zdmi, břidlicovou střechou a s malými okny chráněnými pouze drátěnou síťovinou, kde je místo betonové podlahy pod sudy jen udusaná hlína nebo vrstva strusky. Sudy jsou položeny v řadách vedle sebe na dřevěných hranolech, umožňujících snadnější manipulaci. Nad sebou jsou vždy dvě až tři řady sudů (barely od bourbonu tři řady, větší sudy od sherry dvě řady). V těchto skladech dochází k lepší cirkulaci vzduchu než ve skladech moderních (policových nebo paletových), což má dle odborníků pozitivní vliv na zrání destilátů do jakostní polohy.

Naprostá většina destilátů je určena do míchané whisky Nevis Dew, která se dříve jmenovala Dew of Ben Nevis (k přejmenování došlo na základě nového zákona o skotské whisky), a samozřejmě také do míchané japonské whisky. Ročně se lahuvje jako jednosladová whisky pouze kolem 12 000 láhví. Pro představu: velikostí srovnatelná palírna Knockdhu ročně expeduje přibližně 180 000 láhví jednosladové whisky anKnock. Na druhé straně je na trhu řada různých plnění z nezávislých stáčíren, což svědčí jednak o oblíbenosti, ale také o dostupnosti tohoto destilátu.

Palírna Ben Nevis dříve pouze výjimečně lahvovala destiláty, které zrály v jiných sudech než od bourbonu. Avšak v posledních letech se tato praxe začíná měnit. Základní jednosladová whisky palírny je Ben Nevis 10 Years Old s obsahem alkoholu 46 %. Je to robustnější destilát, který svými sladovými přírodními, drsnějšími

tóny vytváří dojem skotského armaňaku. V roce 2013 a následující rok bylo na trh uvedeno, bohužel v omezeném množství, několik výborných jednosladových destilátů, které zrály nebo dozrávaly v sudu od sherry nebo portského vína. Například v loňském roce to byla whisky Ben Nevis 2002 10 Years Old White Port Pipe Matured, která zrála celou dobu v sudech od bílého portského vína. To je dost unikátní, neboť v naprosté většině se ve Skotsku ke zrání či dozrávání používají sudy od červeného portského vína. V roce 2013 to bylo několik plnění patnáctileté whisky, destilované v roce 1998 a lahvované v roce 2013, které pocházejí ze sudů od sherry. Právě tento typ whisky ze sudu od sherry získal nejvyšší možné ocenění na mezinárodní výstavě International Wine & Spirit Competition v Londýně v roce 2013.

Pokud se rozhodnete navštívit překrásné západní pobřeží Skotska, tak horu Ben Nevis a stejnojmennou palírnu určitě nevynechejte. Návštěvnícké centrum je otevřeno celoročně, prohlídka stojí pět liber a tzv. Executive Tour s ochutnávkou celé řady destilátů potom třicet liber. Pokud však chcete mít navíc ještě nezapomenutelný gastronomický zážitek, tak zavítejte do nedaleké restaurace v Inverlochy Castle. I ten nejnáročnější labužník tomuto posezení s jídlem, vínem a whisky pomyslně udělí několik hvězdiček, stejně jako to učinili před ním inspektoři z publikace Michelin. Pokud se rozhodnete strávit v tomto hotelu i noc, tak si zvolte pokoj číslo 6, který nese jméno Ben Nevis a ve kterém nechybí ani láhev stejnojmenné whisky jako pozornost podniku. Sláinte mhath! [Slanz'va] ■



BEN NEVIS 10 Y.O. WEST HIGHLAND SINGLE MALT

byla uvedena na trh v roce 1996 a stala se nejprodávanější whisky destilérie. Má plnost a hloubku, kterou se vyznačují whisky ze západní vysočiny a je ideálním zástupcem regionu Highlands. Jedná se o skvělý malt s mnoha vrstvami chutí, svým stylem spíše starší než název napovídá. Cenami ověřený malt, který mimo jiné v roce 2001 obdržel ocenění za výhrů ve třech po sobě jdoucích letech na Monde Selection.

CENA 1 760 Kč

McDONALD'S TRADITIONAL BEN NEVIS

je speciální edice vyrobená u příležitosti 185. výročí značky Ben Nevis a úspěšný pokus o vzkrášení whisky McDonald's Traditional Ben Nevis, která byla mimořádně populární v 80. letech 19. století. Perfektně se v ní snoubí ovocné tóny hruškového džusu s rašelínovými a zemitými tóny a lékořicí. Tato whisky obdržela ocenění Gold Outstanding Medal v kategorii skotské whisky na IWSC v roce 2012.

CENA 1 760 Kč





GLENKINCHIE

text: Svatopluk Buchlovský, foto: DIAGEO

Zanedlouho si budeme připomínat 70 let od ukončení druhé světové války, která postihla rovněž skotskou whisky. Nejen tím, že mnozí pracovníci palíren narukovali a z bojů se zpět ke svým rodinám a pracovním místům bohužel již nikdy nevrátili. Během prvních dvou let druhé světové války britské ministerstvo potravin omezilo výrobu skotské whisky na jednu třetinu předválečného stavu. Přitom již v roce 1940 všechny palírny obilné a v létě roku 1942 téměř všechny palírny sladové whisky zastavily destilaci a navíc byla stanovena maximální cena za whisky. Výjimku dostaly palírny, které patřily farmářům, takže například palírna Glenfarclas vyráběla whisky po celou druhou světovou válku. Dalšími výjimkami byly potom palírny Glen Grant, Glenlivet, Mortlach a také palírna Glenkinchie, kterou si dnes trochu více představíme.

Mimochodem – v důsledku bombardování bylo ve Skotsku zničeno během druhé světové války přibližně 20 mil. litrů whisky. Například při dvou německých náletech na město Glasgow 13. a 14. března 1941 byly zasaženy tři sklady palírny Auchentoshan, v nichž zrálo přes milion litrů whisky. Pokud palírnu navštívíme (je vzdálena půl hodiny jízdy autem z letiště Glasgow), uvidíme u ní rybník, který vznikl v důsledku bombardování, a dnes z něj voda slouží ke chlazení při destilaci. Na druhou stranu druhá světová válka také umožnila, zejména americkým vojákům, seznámit se blíže se skotskou whisky (na rozdíl od whiskey ze sousedního Irsku, které zůstalo ve válečném konfliktu neutrální zemí) a spolu s vodkou ji uchovat v širokém povědomí jako nápoj spojený s vítězstvím. Ostatně právě přítomnost amerických a anglických okupačních vojsk v Německu a amerických vojsk v Japonsku učinila z těchto dvou zemí velká odbytiště whisky, což přetrvává dodnes. Necelých pět let po skončení války spotřeba skotské whisky v USA poprvé předčila její obyt ve Velké Británii. Bylo to především proto, že britská vláda nejrůznějšími regulačními nástroji silně upřednostňovala její export na úkor domácího trhu; tento, do jisté míry přidělový, systém kvót na whisky (whisky rationing) zde byl zrušen až na jaře roku 1959 (pro luxusní značky však až v roce 1960).

Palírna se nachází přibližně 25 km od Edinburghu (proto je na etiketě nápis Edinburgh Malt) a blízkost hlavního města s sebou nese i poměrně velkou návštěvnost (40 000 ročně). Nazvána byla podle říčky Kinchie, z níž odebírá vodu potřebnou k výrobě. Ve Skotsku je rozšířen názor, že nejlepší pro whisky je měkká voda, která vyvěrá na povrch po žulovém podloží a protéká rašeliništěm (off granite through peat). Hned za ní je potom vysoce hodnocena voda, která tekla v opačném směru (off peat through granite). Takovou vodu však nepoužívá ani každá pátá palírna a například dvě proslulé palírny, Glenmorangie a Highland Park, používají tvrdou vodu, stejně tak jenom o trochu měkčí vodu palírny Cragganmore, Glenburgie, Glen Dronach, Glenglassaugh, BenRiach, Scapa, Miltonduff a také palírna Glenkinchie. Poněkud tvrdší voda je dokonce v palírně Bunnahabhain na ostrově Islay. Snad jedna z nejvíce ceněných palíren, Macallan, používá vodu, která je měkká s nízkým obsahem vápníku (20–30 mg/l) a jiných minerálů (obsah hořčičku je 4–6 mg/l). Jenom pro srovnání: voda v palírně Highland Park má průměrný obsah vápníku 50–70 mg/l a hořčičku 20–25 mg/l. Tato palírna je neobvyklá tím, že tvrdost vody zde značně kolísá. Kupodivu trochu tvrdá voda je rovněž z jednoho zdroje (Josie's Well) v palírně Glenlivet, zatímco druhý používaný zdroj (Blairfindy) poskytuje vodu měkkou. Někdy se také setkáváme s názorem, že tvrdá voda (např. v palírnách Glenkinchie, Glenmorangie a Highland Park) přispívá k lehčímu charakteru destilátu, zatímco silně rašeliništní a zároveň měkká voda je jednou z příčin, proč je destilát plnější (např. Sprin-

gbank, Lagavulin). Většina palíren však pracuje s velmi měkkou spodní pramenitou vodou.

Stejně jako například v palírnách Glenlivet, Cragganmore, Dalwhinnie, Royal Brackla či Tormore, také zde usilují o velmi čistou sladinu, což má podstatný vliv na organoleptický charakter vyrobeného destilátu. Sladina se připravuje v ocelových vystíracích kádích s vypouklým poklopem, kterým se u nás vzhledem k pivovarnické tradici odborně říká varny, zatímco ve Skotsku mash tun (káď na záparu). V nich dochází ke smíchání sladového šrotu s horkou vodou, což se v našich pivovarech označuje jako vystírání, s cílem získat záparu s uvolněným škrobem a po jeho rychlém enzymatickém rozložení a následném zcezení sladinu se sacharidy. Varny jsou nejčastěji kruhovitěho tvaru, i když mohou být také čtverhranné, jako například v palírnách Glenkinchie či Royal Lochnagar. Hluboké jsou většinou 1,5–2,5 m, o průměru kolem 5 m (ale např. v nové palírně Dalmunach 9,5 m a v palírně Glenfarclas dokonce 10 m). Kádě mají dvojité dno (vrchní, tzv. scezovací, je perforované s podélnými otvory o šířce 0,7 mm a umístěné 1,0–1,5 cm nad pevným dnem) a míchadlo. Ve skotských palírnách sladové whisky se můžeme setkat se čtyřmi konstrukcemi vystíracích kádí (tradiční s obracečem, semi-Lauter, Lauter a vystírací filtr, který je pouze v palírně Teaninich). Tradiční kádě s lopatkami (rake & plough) obracejícími míchanou masu, které jsou dnes k vidění ještě ve 25 palírnách, neumožňují získávat naprosto čistou sladinu. Dnes se proto v palírnách setkáme často s káděmi typu semi-Lauter nebo Lauter (tento typ se poprvé začal používat v Německu při výrobě piva). Oba typy se v podstatě liší pouze tím, že typ semi-Lauter, který je ve skotských palírnách nejrozšířenější, má v určité výšce fixně nastaveno míchadlo s rameny, zatímco modernější typ Lauter jeho výšku může podle potřeby měnit. Voda o různé teplotě se do typu Lauter přidává průběžně pomocí kropičného systému, zatímco u typu semi-Lauter základ postupu tvoří jak tradiční napouštění vody po dávkách, tak kropení. V obou však scezení probíhá až dvakrát rychleji než v tradičním typu s obraceči a získává se méně zakalená sladina. Tam, kde chtějí docílit opravdu čiré sladinu, jako například v palírně Glenkinchie, navíc nepoužívají zpětný chod míchadla. Naopak, v případě, že se chce docílit oříškového a kořenitého charakteru destilátu, k čemuž je zapotřebí získat více zakalenou sladinu, zapíná se zpětný chod (například v palírně Auchroisk).

Palírně Glenkinchie patří ve Skotsku druhé místo, pokud jde o velikost surovinového kotle, který má objem 30 963 l. Na prvním místě je palírna Bunnahabhain (35 356 l), zatímco kotle v palírnách Bowmore (30 940 l) a Glenfarclas (29 549 l) jsou o trochu menší. Surovinový kotol, stejně jako přepalovací, má zde skřípnuté břicho (výparník) a paže výparníku je zahnutá prudce směrem dolů (55°). Pokud je úhel větší než 90° (např. Glencadam 105°, MacDuff 120°), produkovaná whisky má větší reflux, a je tedy z organoleptického hlediska lehčího typu,



zatímco při úhlu menším než 90° (např. palírna Miltonduff 60°, Ardmore 50–55°) se jedná o destilát s plným tělem (typickým příkladem může být whisky Macallan – úhel 45°). To signalizuje, že destilát z palírny Glenkinchie by měl být plnější, neboť těžké komponenty se mohou dostat v širším měřítku do tradiční měděné trubky v kádi s proudící studenou vodou, kde probíhá vysrážení. Zároveň zde však není výparník kotle krátký, jako například v palírně Lagavulin, ale delší, což napomáhá reflux zvyšovat. To vše spolu se středně dlouhou fermentací (60 hodin) a pomalou destilací vytváří destilát Glenkinchie s lehce sirnatým nádechem, což je do určité míry rovněž ovlivněno použitou metodou provzdušňování přepalovacího kotle. Volí zde totiž střední cestu, neboť pokud je provzdušnění kotle dlouhé, získává se destilát s travnatými (grassy) tóny, zatímco v případě, když se vůbec nepraktikuje a kotel se po vyprázdnění okamžitě naplní novou dávkou, tak má destilát tendenci získávat příliš silný masitě-sirnatý (meaty/sulphury) nádech.

Palírna dnes produkuje (v přepočtu na čistý alkohol) kolem 2,5 mil. litru sladového destilátu ročně. Ten zčásti zraje ve třech palírenských skladech (dva tradiční, tedy nízkopodlažní a jeden policový se třemi podlažními) s kapacitou 10 000 sudů a v centrálním skladu společnosti Diageo. Ročně se v podobě jednosladové whisky expeduje přibližně 250 000 lahví, přičemž stáří destilátu je buď 12 nebo 14 let. Všeobecně se má za to, že většina skotské sladové whisky dozrává do optimálně pitelné doby ve věku 10–16 let. Mezi jednotlivými palírnami jsou však v tomto směru dost velké rozdíly. Obecně lze říct, že čím je čistěji vydestilovaná whisky (s menším obsahem těžkých komponentů), tím rychleji zraje, i když také toto pravidlo neplatí zcela plošně. Proto například organolepticky lehké whisky ze Skotské nížiny (Auchentoshan) či středně lehké (Glenkinchie), stejně jako některé z oblasti Speyside (Tamdhu, Tamnavulin, Tomintoul), ale také z ostrovů (Isle of Arran) a ze Skotské vysočiny (Glenmorangie, Old Pulteney) dozrávají rychleji. Na opačné straně jsou potom pomalu zrající destiláty, např. z palíren Dalwhinnie, Dailuaine nebo Mortlach. Proč některé whisky zrají rychleji a jiné pomaleji, není zatím prokazatelně vysvětleno. Ovšem s podobným fenoménem se setkáváme rovněž u koňaku; například destiláty z oblasti Bois Ordinaire jsou vyhlášeny svým rychlým vyzríváním. Na okraj lze poznamenat, že bourbon potřebuje ke správnému vyzrání přibližně polovinu doby než skotská whisky. Je to způsobeno dvěma hlavními faktory: použitím nového dubového sudu a také podstatně vyšší průměrnou teplotou v Kentucky.

V místním destilátu převažují suše nasládlé sladové tóny a velmi jemná sirnatá stopa. Svým původem (Skotská nížina) by se v případě whisky Glenkinchie, stejně jako u produkce z palíren Auchentoshan a Bladnoch, mělo jednat o aperitivní destilát. Avšak toto teritoriální dělení nelze aplikovat absolutně. V podstatě platí jednoduché pra-

vidlo, že destiláty s plným tělem, výraznou vůní (zejména ovocnou i květinovou) a chutí nebo s nasládlostí se pijí obvykle mimo jídlo či po něm, kdy nahrazují koňak nebo jiný digestiv, zatímco lehké, suché, ne příliš staré destiláty, někdy se sladovými nebo travnatě herbálními tóny, jsou vynikajícími aperitivy. Do skupiny digestivů patří rovněž více nakuřované destiláty a také ty, které zrály v sudech od sherry nebo portského. Některé jednosladové destiláty se označují jako aperitivní (např. Dalwhinnie, Glen Moray, Glenlivet, Isle of Jura, Old Pulteney), jiné jako digestivní (např. Aberlour, Ardbeg, Balvenie, Cragganmore, GlenDronach, Laphroaig, Macallan, Talisker) a některé vyhovují oběma kritériím (např. Bladnoch, Bruichladdich, Glenfiddich, Glenmorangie, Highland Park, Springbank), čímž jsou mi obzvláště sympatické. Právě do této poslední kategorie patří také whisky Glenkinchie.

Sladová whisky Glenkinchie je významnou součástí několika značek míchané whisky společnosti Diageo. Na prvním místě je to Haig Gold Label, která je na trhu již od roku 1910.

Historicky je to velmi úspěšná značka, i když v posledních letech se z hlediska marketingu nachází poněkud v ústraní. Přesto zaujímá mezi značkami míchané whisky místo hned za třetí desítkou (přes 5 mil. lahví ročně). Dále je to Dimple Fine Original 15 Years Old, která byla poprvé namíchána v roce 1888 jednou z odnoží dynastie Haigů. Tato, ve Skotsku velmi známá, palírenská rodina datuje své obchodní aktivity od roku 1627, což je také datum uvedené na etiketě. Jako v jedné z mála míchaných značek v ní sladové destiláty (v počtu více než 30) přesahují 50 procent; vedoucí roli zde hraje jemná whisky z palírny Glenkinchie. Podle prodeje zaujímá v kategorii De Luxe Blend čtvrté místo. Od roku 1893 se prodává ve zvláštní trojhranně zaoblené láhvi s důlky, obalené jakousi drátěnou sítkou (tzv. alambrado) zlaté barvy, která původně držela korkovou zátku při přepravě na lodích. Odtud také vzniklo její jméno, neboť dimple znamená v angličtině důlek či jamka, kterými jsou k dosažení lepší aerodynamiky pokryty golfové míčky. Proto ji mají v USA v oblibě také hráči golfu, i když popravdě řečeno, hlavním důvodem bude zřejmě skutečnost, že si ji, na rozdíl od většiny skotských golfistů, mohou prostě dovolit. V USA je její popularita tak veliká, že existuje dokonce klub (Dimple Club) příznivců této whisky. V roce 1958 byl tvar láhve zaregistrován jako ochranná známka, což do té doby učinila pouze jedna firma, a sice Coca-Cola.

V základní řadě destilátů této palírny jsou dvě jednosladové whisky: dvanáctiletá Glenkinchie a čtrnáctiletá Glenkinchie Distillers Edition Double Matured Amontillado Cask Wood (obě s obsahem alkoholu 43 %). Druhá zmíněná whisky dozrávala v sudech od sherry typu Amontillado. To je jeden z pěti základních typů sherry (zbývající jsou Fino, Manzanilla, Palo Cortado a Oloroso). Dělení do jednotlivých kategorií závisí (vzhledem k tomu, že sudy jsou naplněny jenom z 85 %) na tloušťce, resp.





Kay Fleming, manažerka destilerie Glenkinchie.

výskytu mázdry (křísu), tedy kvasinkového povlaku. Pokud jde o chuť, najdeme v typech Amontillado i Oloroso jemný, nasládlé ořechový nádech, který přes dřevo (převážně americký dub) může přecházet až do whisky. Proto jsou pro výrobce whisky nejoblíbenější sudy, ve kterých zrál sherry Oloroso (až do roku 2004 téměř výhradně používané např. palírnou Macallan, přičemž se jedná o španělský dub) a potom Amontillado. Mimochodem skotský vědec Alexander Fleming při svém výzkumu, završeném objevením penicilinu, hledal inspiraci právě ve složitých proce-

sech probíhajících uvnitř kvasinkového povlaku při zrání sherry na jihu Španělska. Proto si dejme pohárek čtrnáctileté whisky Glenkinchie, která dozrávala v sudu od sherry Amontillado, možná nás bude rovněž k něčemu pozitivnímu inspirovat. Mohu zaručit, že minimálně k tomu, že si budeme chtít nalít druhou skleničku! ■

[YouTube](#) [Glenkinchie Distillery \(2:51\)](#)

[YouTube](#) [Glenkinchie Distillery Model \(5:43\)](#)



GLENKINCHIE 12 Y.O. s obsahem alkoholu 43 % je v řadě Classic Malts Selection zástupcem stylu whisky z Lowlands, které jsou jemné, lehké, s nasládlou chutí. Tato whisky z údolí řeky Kinchie má pověst té nejsušší a nejjemnější. Mimořádně světlá whisky, která, jak se odborníci shodují, ve dvanácti letech zralosti dosahuje dokonalosti.

CENA 1 060 Kč

GLENKINCHIE DISTILLERS EDITION Double Matured Amontillado Cask Wood je čtrnáctiletou jednosladovou whisky s obsahem alkoholu 43 %, dozrávající po shery Amontillado. Tyto sudy dodávají výslednému destilátu jemný, nasládlé ořechový nádech.

CENA 1 540 Kč

worldclass

COMPETITION



DRUHÝ ROČNÍK NEJPRESTIŽNĚJŠÍ BARMANSKÉ SOUTĚŽE S ÚČASTÍ ČESKÝCH BARMANŮ

Druhý ročník prestižního barmanského programu Diageo Reserve World Class pokračuje i v novém roce. Po prvním semináři, který proběhl v listopadu v pražské restauraci Aureole, se centrem dalšího dějství stalo 19. ledna Brno.

text: Petr Kymla, foto: Jan Havelka

Autobus plný barmanů vyrazil z Prahy do Brna už krátce po desáté. V moravské metropoli se připojili ke svým kolegům nejen z Brna, ale i z Ostravy a Olomouce. V Baru, který neexistuje, byla prvním bodem programu Tanqueray session. Diageo World Class Ambassador Petr Kymla v tomto, do posledního místa zaplněném Baru, představil gin Tanqueray a pozornost i smysly barmanů následně otestoval prostřednictvím slepé degustace. Nutno dodat, že ne každý z přítomných dokázal tři vzorky – Tanqueray London Dry, Tanqueray No. 10 a limitovanou edici Tanqueray Malacca – správně určit.

Také schopnost naslepo identifikovat určitou značku patří k těm, jež světové finále Diageo Reserve World Class prověřuje. V rámci své prezentace to potvrdili i loňští vítězové národních kol v České a Slovenské republice, kteří v brněnském baru dostali slovo hned po Petru Kymlovi. Jarda Janoušek z pražského baru Black Angel's o svých zkušenostech ze soutěže barmanům vyprávěl už v listopadu v Praze, tentokrát ale namíchal i jeden z drinků, s nimiž nás v Británii reprezentoval – jeho lososem infuzované Fish-dill tini vzniklo v rámci disciplíny Tales of Two Martinis a chutnalo naprosto skvěle.

Tento koktejl je na bázi ginu Tanqueray No. 10, který byl krátce infuzován lososem.

Ža barovým pultem Jardu vystřídal Tony Velich z bratislavského LemonTree & Sky Baru a před zraky přítomných barmanů namíchal hned dva soutěžní drinky. Koktejl Green & Now byl vytvořen pro disciplínu Written Word a kromě zajímavé kombinace ginu Tanqueray No. 10 a zeleného čaje zaujal také myšlenkou oslavy přítomného okamžiku a servisem v „žárovce“ stolní lampy spolu s přiloženým sešitem, do něž mohli ti, kdo drink ochutnali, zaznamenat své pocity. Na Tanqueray No. 10 byl postaven i Tonyho Mediterranean Martini Cocktail servírovaný spolu se zmrzlinovým kornoutkem naplněným ginem a citrusovou cukrovou vatou. Patřil k němu ještě polaroid, jímž si hosté mohli udělat fotku na památku. „Bylo mi ctí stát se součástí setkání účastníků Diageo World Class 2015. Věřím, že se v Brně barmani o soutěži dozvěděli vše, co potřebují, že tam našli spoustu inspirace a zažili hodně zábavy. Držím jim palce a mám pro ně i jednoduchý vzkaz: Nebojte se projevit svou osobnost a dělejte to, co máte rádi. Be unique – Be you,“ shrnul svou účast na brněnském semináři Tony.



Účastníci Diageo World Class s prezidentem CBA Alešem Svojanovským. Kdo z barmanů pojedje do Kapského města?



Jarda Janoušek

Večer program pokračoval ve vyhlášené brněnské restauraci Pavillon. Její šéfkuchař Jan Kaplan spolu s Milanem Bukovským, šéfbarmánem baru Runway, který je součástí stejného objektu, připravili tříchodové menu snoubené s koktejly. Pro Milana nebylo párování první zkušeností, i tak k němu ale přistupoval s respektem. „Snažíme se využívat gas-

tronomické pozice koktejlu jako aperitivu i digestivu. Hosty pak často láká možnost pokračovat v pití koktejlů v průběhu celého menu. Jsem za to velmi rád, neboť mi to umožňuje s drinky pracovat odlišně než v baru,“ říká a k večeri pod hlavičkou Diageo Reserve World Class dodává: „Chtěl jsem, aby byl v každém drinku zřetelný nápad, vtip a hravost. U prvního jsme například na ozdobu místo běžné olivy použili slaný hrozen, drink k hlavnímu chodu zase doprovázela aromatická mlha vyrobená z cedru, jehličí a mechu a koktejl k dezertu zdobil pomerančový papír, tedy rýžový škrob upečený a aromatizovaný pomerančovým parfémem, který jsem vyrobil vakuovou infuzí.“

Oficiální část programu uzavřela exkluzivní degustace whisky Johnnie Walker Blue Label. Poté se barmani přesunuli do tří brněnských barů, kde na ně čekaly na speciálním koktejlovém menu originální koktejly s využitím značek z portfolia Diageo Reserve World Class. Brněnská koktejllová noc probíhala v těchto barech – Bar, který neexistuje, Super Panda Circus a Runway Bar. ■



THE WRITTEN WORD CHALLENGE & BULLEIT BOURBON

Po necelém roce se do pražského hotelu The Augustine vrátila prestižní barmanská soutěž Diageo Reserve World Class. Tentokrát se však ještě nesoutěžilo, barmani i další pozvaní hosté se tu hlavně vzdělávali. Řeč byla nejprve o knihách a poté o bourbonu. Obojí v podání Tima Judge, global brand ambadora značky Bulleit a člena globálního týmu World Class Competition.

text: Petr Kyma foto: Michal Šula

Prostory Refectory Baru 1887 se ve čtvrtek 18. března začaly plnit barmany už krátce před jednou hodinou. Na úvod český ambassador soutěže Diageo Reserve World Class Petr Kyma prověřil jejich znalosti chuťovým kvízem a zatímco se barmani snažili rozpoznat, ze kterých složek se skládá welcome drink, pustil jim video shrnující lednovou brněnskou session. Neméně zajímavý byl ovšem pohled do blízké budoucnosti – soutěžící barmani teď musejí do 5. dubna vymyslet drink pro The Written Word Challenge. Na počátku května je čeká Zacapa workshop a na jeho konci národní finále Diageo World Class Competition, které budou kromě loňských vítězů za Česko a Slovensko, tedy Jardy Janouška a Tonyho Velicha, porotcovat další dvě významné barmanské osobnosti – David Ríos a Aristotelis Papadopoulos. Na Zacapa Workshopu dne

4. května se také dozvíme 12 finalistů, kteří budou bojovat o hodnotné ceny a účast na globálním finále.

Vítěz v červenci absolvuje soustředění v Istanbulu a na přelomu srpna a září globální finále v Kapském Městě, kde své dovednosti a znalosti poměří s 56 barmany z celého světa. Soutěžící, kteří obsadí 2.–4. místo, se sice do Republiky Jižní Afrika nepodívají, doma ale také nezůstanou – je pro ně připravená několikadenní výlet do Francie s návštěvou Grand Marnier.

Než jsou soutěžící postaveni před novou výzvou v podobě nové soutěžní disciplíny, absolvují vždy seminář, jenž jim zadání upřesní a nabídne dostatek inspirace, jak se s ním popasovat. Role přednášejícího a tématu The Written Word Challenge se v The Augustine ujal Tim Etherington-Judge. Jeho cesta do globálního



týmu Diageo Reserve World Class začala na Novém Zélandu, kde sbíral zkušenosti nejen za barovým pultem, ale také na soutěžním poli. Spolupráce se společností Diageo jej následně v roli ambassadora zavála do Indie a Afriky a nyní také úplně poprvé do České republiky. Pro barmany si připravil obsáhlou prezentaci o knihách, které v běhu staletí ovlivňovaly barmanšské řemeslo, od Bar-Tender's Guide Jerryho Thomase z roku 1862 přes světovou beletrii, v níž se koktejly objevují, až po soudobé autory odborných publikací, jako jsou David Wondrich, Jared Brown s Anistiatiou Miller či Tony Conigliaro. A proč to všechno? Odpověď je jednoduchá: Barmani si v rámci The Written Word Challenge musejí v některé z klasických koktejlových knih vybrat jeden drink a poté ho přetvořit k obrazu svému. Nově mohou svůj koktejl postavit i na tequile Don Julio, jež v březnu obohatila portfolio Diageo Reserve v České republice.

Tim Judge je ale především světovým ambasadorem bourbonu Bulleit, a tak později odpoledne vedl v hotelu The Augustine ochutnávku zaměřenou na tento destilát. Určena byla nejen soutěžícím barmanům, ale i dalším hostům, kteří si od Tima nejprve vyslechli

něco málo o výrobě a historii americké whiskey a samozřejmě také o Bulleitu samotném. Přes slunečné odpoledne se v sále sešlo více jak 70 osob. Historie této značky sahá až do první poloviny 19. století, kdy se do výroby whiskey pustil Augustus Bulleit. Ten však jednoho dne na cestě z Kentucky do New Orleansu zmizel a s ním upadl v zapomnění i jeho bourbon. Rodinou tradici se až v roce 1987 rozhodl oživit Augustův prapravnuk Thomas E. Bulleit – zrodil se Bulleit Bourbon. Charakteristická je pro něj výrazná kořeněná chuť s čistým a jemným zakončením, jež je dána mimo jiné i vysokým podílem žita v obilné směsi použité na jeho výrobu (obsahuje ho 28 %, což je až třikrát více, než ostatní bourbony; 68 % připadá na kukuřici a 4 % na ječmen). V řadách barmanů před časem sílily hlasy volající přímo po rye whiskey (žitné whiskey), a tak byl v roce 2011 uveden na trh Bulleit Rye s 95% podílem žita. Také ten byl součástí Timovy degustace. Ochutnat oba Bulleity mohli všichni přítomní následně i v Refectory Baru 1887, a to také jako součást koktejlů vymyšlených speciálně pro tuto příležitost zdejší barmanským týmem pod vedením Daniela Prokeše. ■



TIM JUDGE

„JE IDEÁLNÍ ČAS PRO WHISKEY“

Do Prahy v polovině března na několik dnů zavítal Tim Etherington-Judge. Hlavním důvodem jeho cesty do srdce Evropy byl seminář pro barmany zapojené do českého národního kola World Class Competition a degustace bourbonu Bulleit, jehož je světovým ambasadorem. Práce pro tuto značku představuje další z jeho splněných snů. Ten první se rozhodl proměnit v realitu už před deseti lety, když si sbalil kufry a přes půl světa vyrazil na Nový Zéland, aby se stal barmanem.

Kdy a proč jste se rozhodl stát barmanem?

Můj barmanský příběh se začal psát před nějakými deseti lety v Anglii. Tehdy jsem byl manažerem restaurace, ale práce za barem mě hodně lákala. Když mi pak v roce 2005 zemřela maminka, k níž jsem měl hodně blízko, nic už mě v zemi nedrželo, a tak jsem se rozhodl, že si svůj sen splním. Koupil jsem si jednosměrnou letenku na Nový Zéland, který považuji za jednu z nejmagičtějších zemí na světě, a stal jsem se barmanem. Zpočátku mi to moc nešlo, ale hodně jsem na sobě pracoval. Dokonce jsem poměrně brzy, snad díky štěstí začátečníka, vyhrál i svou první soutěž.

Jak se stal z barmana ambasadorem bourbonu Bulleit?

Začalo se mi na Novém Zélandu dařit – v Aucklandu jsem vedl koktejlový bar Suite a v roce 2009 jsem byl vyhlášen barmanem roku. Krátce nato začaly přicházet různé pracovní nabídky. Stal jsem se konzultantem pro Taj Mahal Group Hotels v Indii a pak mě oslovila společnost Diageo, pro niž jsem v roce 2011 začal v Indii pracovat jako Reserve Brands Ambassador. O dva roky později jsem se v roli brand ambassadora přesunul do Afriky. Během těchto let jsem se několikrát setkal s Tomem Bulleitem a padli jsme si do oka, a tak když vloni



přišla nabídka na pozici global brand ambassadora některé ze značek z Reserve portfolia, vybral jsem si právě bourbon Bulleit.

Zmínil jste Indii a Afriku – co je pro tyto trhy typické?

Afrika je velký, a tudíž i hodně rozmanitý kontinent. Jihoafrickou republiku bych například popsal jako moderní zemi s patrným evropským vlivem a rostoucí koktejlovou scénou, jíž dominují hnědé destiláty, hlavně whisky a brandy. V západní Africe se hodně pije pivo, oblíbený je tam také gin a hořké bylinné likéry, především fernet. Ve východní Africe se daří whisky a vodce, k nejprodávanějším značkám tam patří Johnnie Walker a Ciroc. A Indie? Té vládnu hnědé destiláty, zejména whisky. V posledních letech se zde také rozvíjí koktejlová kultura. Typická je pro tuto zemi také neuvěřitelná pohostinnost, již v sobě mají Indové zakořeněnou – je na nich vidět, že jim to jde od srdce.

Jak si ve světovém měřítku momentálně vedou bourbony?

Americká whiskey je jednoznačně nejžhavější kategorií současnosti. Její ceny rostou, vznikají nové značky a styly, a přesto poptávka pořád převyšuje nabídku. Postavit palírnu něco stojí a také to trvá, navíc pak musíte

nechat whiskey zrát, než ji uvedete na trh, a tak čas mnoha malých výrobců teprve přijde. Velkých palíren je aktuálně deset, ale i to se brzy změní. Bulleit se rozhodl investovat 120 milionů dolarů do nové palírny v Shelbyville. Její výstavba byla zahájena vloni v srpnu, a pokud všechno půjde, jak má, do konce příštího roku by mělo být hotovo. Zatím nás můžete navštívit v legendární Stitzel-Weller Distillery, kde máme svoje návštěvnické centrum.

Proč bychom ze všech těch značek měli sáhnout zrovna po bourbonu Bulleit?

V první řadě je to bourbon s vysokým podílem žita, jedním z největších na trhu, má tudíž jedinečnou výraznou chuť. Je také skvělý v koktejlech. Barmani si ho hodně oblíbili, což je pro každou značku požehnání a zároveň zodpovědnost – barmani jsou tak vlastně našimi strážci kvality. Navíc teď je na poznávání a objevování americké whiskey obecně přímo ideální čas. Ještě nikdy se toho v této kategorii nedělo tolik jako dnes.

Bulleit je relativně mladá značka, ale s dlouhým příběhem...

To je pravda, Bulleit Bourbon se sice vyrábí teprve od roku 1987, je ale inspirován rodinnou recepturou, kterou v první polovině 19. století sestavil Augustus

Bulleit. Jeho prapravnuk Thomas E. Bulleit sice nejprve na přání svého otce vystudoval práva, ale k bourbonu ho to vždycky táhlo, a tak na sklonku 80. let minulého století založil Bulleit Distilling Company. Původní recepturu ale upravil, zatímco Augustova whiskey obsahovala ze dvou třetin kukuřici a z jedné žito, Bulleit Bourbon má 68% podíl kukuřice, 28% podíl žita, což je mimochodem až třikrát více, než mají ostatní bourbony, a zbytek tvoří ječmen. Do jeho charakteru hodně promlouvají také speciální kvasinky, voda přírodně filtrovaná přes kentucký vápenec a samozřejmě i vypálené sudy z amerického bílého dubu, v nichž zraje pět až osm let.

Čím to je, že se Bulleit dokázal prosadit vedle velkých značek?

Velkou zásluhu na tom mají barmani, kteří si náš bourbon oblíbili a rádi s ním pracují. Přiblížit jim ho pomohla i World Class Competition a další podobné programy. Ostatně na přání barmanů se v roce 2011 zrodil i náš další produkt – Bulleit Rye. Barmani se po žitné whiskey hodně ptali, a tak jsme se rozhodli je vyslyšet. Byli jsme jedni z prvních, kdo ji na trh uvedli. Bulleit Rye má 95% podíl žita, což je hraniční úroveň – pokud by ho bylo více, nemohla by fermentace probíhat přirozenou cestou, bez přidání průmyslových enzymů. Do vínku od nás dostal zelenou etiketu, kterou pro své žitné následně začala používat většina značek. Dokonce i Jim Beam ji změnil ze žluté na zelenou...

Jak vnímáte trend ochucených whiskey?

Ochucené whiskey, nebo přesněji likéry na bázi whiskey, jsou jistě neopomenutelným trendem posledních let. Také Diageo je má ve svém portfoliu, Bulleit se ale touto cestou určitě nevydá – tím jsem si víc než jistý.

Co pijete, když nejste zrovna někde pracovně?

Upřímně? Doma piju hlavně kafe. Hodně toho ochutnám na svých cestách, a tak si ve chvílích volna dávám od alkoholu pauzu. Mám doma ale velkou sbírku, která zahrnuje nějakých 200 láhví. Nechybí v ní ani borovička nebo třeba slivovice, finská žitná whisky, nebo rakí z Istanbulu...

Jste vegetarián. Je i to snaha nějak vybalancovat náročnou práci v alkoholovém byznysu?

Vegetariánem jsem už 16 let, i moje máma jím byla. Vedou mě k tomu ekologické a zdravotní důvody. Před časem jsem se dokonce rozhodl udělat ještě krok dál a stal jsem se veganem. Na cestách je hodně náročné se takto stravovat, nicméně doma jsem sto procentní vegan.

Jaké barové trendy jste na svých cestách vypo- zoroval?

Nejdynamičtějším místem je v tomto ohledu určitě Londýn. Trendy, které se objeví tam, se poté obvykle rozšíří do celého světa. V polední době jsem zaznamenal například návrat Espresso Martini, ale dominant-

ním trendem je podle mého to, že si barmani začínají více hrát a přestávají brát všechno tak moc vážně. Opomenout nesmím ani vzesup americké whiskey, která, jakožto koktejlová ingredience, pomalu začíná dohánět i dosud nejoblíbenější gin. Zatímco dříve měly bary v nabídce nějakých pět šest whiskey, dnes už je to i dvacet až třicet.

Jedním z trendů současnosti je i párování destilátů a koktejlů s pokrmy. Napadá vás nějaká zajímavá kombinace s bourbonem?

Bourbon je poměrně pestrá kategorie, která nabízí širokou paletu vůní a chutí, tak se s ní dá skvěle pracovat. Nejčastěji se páruje s typicky kentuckými jídly, jako jsou barbecue či hamburgery, u nich to ale samozřejmě zdaleka skončit nemusí. V Londýně jsou teď vcelku populární milkshakey s přidáním destilátů, znám podnik, kde vám nabídnou vanilkový milkshake s bourbonem a k němu hamburger.

Do Prahy jste přijel mimo jiné i na seminář World Class Competition. V čem podle vás spočívá hlavní přínos této soutěže?

Mohl bych vám celé hodiny vyprávět o tom, jak World Class ovlivňuje koktejlovou kulturu, jak inspiruje barmany objevovat zajímavé chuťové kombinace a jejich hosty učí pít lépe a zkoušet neustále něco nového, mám ale raději konkrétní lidské příběhy. World Class totiž mění životy lidí. Znáš třeba barmana z malé indické vesničky, který pracoval v Dillí a postupně se vypracoval natolik, že odjel Indii reprezentovat na světové finále. Dnes žije v New Yorku a pracuje tam jako šéfbarmán indické restaurace, která se pyšní třemi michelinskými hvězdičkami. O takovém životě se mu dřív ani nesnilo.

Seminář, který jste pro české barmany vedl, byl zaměřený na barmanskou literaturu. Které tři knihy by podle vás měl mít každý barman ve své knihovně?

Vybrat jen tři knihy je těžké, ale zkusím to. Určitě by mezi nimi nemělo chybět alespoň jedno vydání The Savoy Cocktail Book. Dopustit nedám také na The Bar Book Jeffreyho Morgenthalera a na Vintage Spirits a Forgotten Cocktails od Teda Haiga.

Které jsou tři vaše nejoblíbenější podniky?

Tuhle otázku dostávám poměrně často, odpověď mi to ovšem nijak neusnadňuje. Ale budiž, zkusím to. Jedním z mých nejoblíbenějších podniků je londýnský Artesian, který vám jistě nemusím dlouze představovat, protože ho vede český barman Alex Kratěna. V Moskvě rád zajdu do baru Chainaya, což je takový speakeasy podnik ukrytý v uličkách tamní čínské čtvrti. Neuvěřitelné místo je také pařížská Candelaria. Ovšem kdo ví, třeba tenhle svůj seznam po dnešku změním. Na návštěvu Prahy jsem si vyhradil dva dny navíc, což většinou nedělám. Mám v plánu obejít zdejší bary, takže mezi nimi možná najdu nějakého svého nového favorita. ■

BULLEIT[®]

FRONTIER
WHISKEY



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



Compass Box je společnost specializující se na výrobu skotské whisky, kterou založil John Glaser v roce 2000 s cílem navrátit prestiž blendovaným skotským whisky. Compass Box nevlastní destilérii, ale nakupuje sladové whisky, které nechává zrát a které blenduje stylem „small batch“ neboli „malých sérií“ s různým chuťovým profilem, které mají potenciál zaujmout milovníky whisky s rozmanitými preferencemi.

Po mnoha letech v odvětví vinařství vstoupil Američan John Glaser do světa skotské whisky, kde se svému umění vyučil prostřednictvím jedné z největších společností v oboru. V roce 2000 založil firmu Compass Box Whisky Company, kterou postavil na svém úsilí o vývoj nových postupů s cílem zpřístupnit a přiblížit vynikající skotskou whisky většímu počtu lidí. Od samého počátku bylo jeho vizí vybudovat jednu z nejlepších a nejpozoruhodnějších společností zabývajících se výrobou whisky ve Skotsku. Tímto způsobem chtěl stanovit nové standardy kvality a stylu v tomto odvětví. Dnes je John Glaser považován za jednoho z nejrespektovanějších výrobců whisky své generace.



THE SPICE TREE



NÁVRAT "ILEGÁLNÍ WHISKY"

V roce 2005 uvedla na trh společnost Compass Box Johna Glasera whisky The Spice Tree. John Glaser byl se svým týmem přesvědčen, že se stane jednou z nejvýznamnějších skotských sladových whisky moderní doby. V roce 2006 byl ale nucen její výrobu zastavit.

Specialitou The Spice Tree bylo druhotné zrání, kterému byla tato sladová whisky vystavována za použití nového francouzského dubu získávaného ze 195 let starých lesů. Byl to nejvyšší kvalita dub, jaký byl k dispozici – jemná struktura, dva roky sušený na vzduchu a silně toastovaný podle naší specifikace.

Pokud jde o druhotné zrání, vypůjčila si společnost Compass Box metodu, kterou v posledních třiceti letech široce používají vinaři. Nový dub byl ve formě plochých prken vkládán do použitých sudů na whisky, čímž se oživily sudy, které by jinak byly pro whisky Johna Gläsera nepoužitelné.¹ Ale běda. Asociace skotské whisky (Scotch Whisky Association – známá pod zkratkou SWA) se o tomto postupu dozvěděla, a rozhodla, že tento postup zastaví. Své rozhodnutí zdůvodnila tím, že je tato metoda použití vysoce kvalitních „vnitřních prken“ pro výrobu skotské whisky nepřijatelná, protože nikdy v minulosti nebyla použita. Co na tom, že whisky Spice Tree získávala ocenění a velmi pozitivní hodnocení od expertů na whisky a že si získávala věrnou klientelu z řad milovníků tohoto destilátu.

Aby SWA zabránila výrobě The Spice Tree, hrozila dokonce soudní žalobou. Nechtěně tak dala vzniknout něčemu, co mnozí lidé v tisku a v oboru začali žertem označovat jako „ilegální whisky“. Díky tomu získala whisky Spice Tree v médiích velkou pozornost a začalo se o ní mluvit v takové míře, o jaké se společnosti Compass Box ani nesnilo. O whisky The Spice Tree byl obrovský zájem a během několika týdnů byly vyprodány veškeré zásoby.

V případné právní bitvě s tak mocným subjektem, jako je SWA, by měl John Gläser a jeho společnost mizivě naděje na úspěch, a proto byla, s pomyslným nožem na krku, výroba The Spice Tree zastavena.

Ale ne nadlouho.

V posledních třech letech bylo zapracováno na alternativních metodách, jak vytvořit chuťový profil,² který by se podobal originální verzi The Spice Tree. Namísto použití plochých prken v použitých sudech byla ve spolupráci s francouzským dodavatelem dubu a s výrobcí sudů ve Skotsku vyvinuta metoda výroby sudů se silně toastovaným dnem, které whisky propůjčuje podobný aromatický profil, jako plochá prkna používá při zrání původní whisky The Spice Tree.³ Compass Box používá dub se třemi různými stupni toastování dna, takže z hotových whisky pak může vytvářet různé druhy směsí. Aby bylo dosaženo požadovaného aroma, musí být whisky v kontaktu s dubem až dva roky.⁴ The Spice Tree se tedy vrací.

Stejně jako v minulosti pochází 100% sladová whisky pro The Spice Tree z destilérií na severu Highlands,

především z palírny Clynelish z obce Brora. Ve chvíli, kdy jsou přemísťovány do speciálních sudů, se silně toastovaným dnem z nového francouzského dubu, mají všechny whisky za sebou přibližně deset let zrání ve většinou poprvé naplněných sudech.

The Spice Tree je velmi bohatá sladová whisky, která je vhodná pro následující příležitosti: popíjení po večeři, jako doplněk k některým sýrům a zejména jako součást koktejlů. Jsme přesvědčeni, že The Spice Tree má chuťový profil, který se díky bohatým a výrazným tónům hodí ke kulinářské přípravě koktejlů mnohem více než většina ostatních skotských whisky. ■

¹ Jak možná víte, v odvětví výroby skotské whisky je tradicí používat stejné sudy až čtyřikrát po sobě. Problémem této „tradiční“ metody je to, že čím vícekrát sud použijete, tím méně výrazné je aroma, které whisky ze sudu vstřebává, a tím delší je proces zrání. To je hlavní příčina skutečnosti, že je tolik druhů skotské whisky nevyrazných. Velká většina skotských whisky zraje totiž v těchto opakovaně používaných sudech. Společnost Compass Box je dobře známá tím, že je posedlá kvalitním dubem a že používá primárně nepoužitá (tzv. first fill) sudy. Byla to právě zmíněná posedlost, která přivedla společnost Compass Box k tomu, že před lety začala experimentovat s druhotným zráním za použití nového, „panenského“ dubu, což je v případě skotské whisky vzácný postup. Tak vznikla whisky The Spice Tree.

² Chuťový profil je následující: sladké aroma koření, které najdete v moha receptech na perník: hřebíček, zázvor, skořice, muškát společně s černou vanilkou; chuť na patře je plná, kulatá a sladká; kořeněná a vanilková aroma povolná slábně a doplňuje hlavní sladový charakter whisky; dochuť je velmi dlouhá a připomíná chuť pečeného třešňového koláče, kterou propůjčuje dub některým vinům pinot noir. Tato zcela přimočará dubová chuť (i když zdaleka ne tak výrazná jako například u burbonu) je považována milovníky whisky za mimořádně lahodnou.

³ Tento proces se velmi podobá procesu, který byl vyvinut pro whisky Oak Cross. Rozdíl je pouze v tom, že pro The Spice Tree je používán výrazněji toastovaný dub a whisky se na něm nechává zrát déle.

⁴ Zatímco whisky Oak Cross zraje šest až 18 měsíců na méně toastovaném dřevě. Pro lepší pochopení můžete na Googlu vyhledat „oak toasting levels“ (stupně toastování dubu).

Popis chuti Spice Tree Whisky: Výrazné, sladké aroma hřebíčku, zázvoru, skořice, muškátu a vanilky. Na patře je chuť plná, kulatá a sladká; koření a vanilka mají dlouhou dochuť a doplňují hlavní charakter whisky z destilace.

Doporučení: Díky bohatým, výrazným příchutím je tato whisky nejvhodnější k popíjení po večeři, jako doplněk k některým sýrům a ideálně se hodí k přípravě koktejlů.

Destilerie: Míchá se výhradně z jednodruhových sladových whisky z obcí Brora (ovocný charakter), Carron (plnost) a Alness (vůně).

Dřevo: Prvotní zrání: sudy z amerického dubu plněné poprvé i opakovaně. Druhotné zrání: speciálně vyrobené sudy s dnem z nového francouzského dubu, silně toastovaného, ze 195 let starých lesů z oblasti Vosges.

Plnění do lahví: Do lahví se plní whisky s obsahem alkoholu 46 procent.

Přirozená barva. Bez filtrace za studena.

 [Compass Box Spice Tree Whisky by John Glaser \(1:55\)](#)



COMPASS BOX SPICE TREE - CENA 1 180 Kč



Jakub Janeček, José Rafael Ballesteros Vargas, Honza Teska a Zdeněk Zajíc

DO VENEZUELY LETÍ HONZA TESKA!

text: Petr Kymla, foto: Michal Šula

V pražském baru Black Angel's se 3. března rozhodovalo o tom, kdo bude v dubnu reprezentovat Českou republiku na světovém finále Diplomático World Tournament ve Venezuele. Za barový pult se tu postupně postavilo deset barmanů, kteří kromě přípravy osvěžujícího rumového koktejlu porotě i publiku prezentovali svou představu o dokonalém servisu rumu Diplomático Reserva Exclusiva. Vybrat vítěze nebylo ani trochu jednoduché...

Mezi finalisty byli jak soutěžní matadoři, tak relativně oostřílení soutěžící včetně úplných nováčků. Před porotou, v níž vedle historicky prvního vítěze národního kola Diplomático World Tournament, Jardy Janouška z Black Angel's baru, usedli také zkušený ostravský barman a majitel baru Modrá myš Radim Hamrosí a Zdeněk Zajíc, hlavní sommelier autorizovaného dovozce rumů Diplomático do České republiky, společnosti Ultra Premium Brands, bylo jejich úkolem během pouhých sedmi minut namíchat originální koktejl na téma Summer long drink, s nímž se do soutěže přihlásili, a ještě předvést tzv. perfect serve rumu Diplomático Reserva Exclusiva.

K vidění zde byly sofistikované kombinace rumu s čokoládovými pralinkami nebo třeba sušeným ovocem, čokoládové ledové koule s rumem uvnitř, nebo třeba servis rumu tak, že do poháru stékal po dřevě namořeném sherry.

Došlo ale i na drinky v igelitových sáčcích a plážová leháčka. Porota vedle posuzování barmanských dovedností a chuti jednotlivých drinků prověřila také znalosti barmanů o značce Diplomático a výrobě rumů obecně.

Nejvyrovnanější výkon podle ní předvedl Jan Teska z Bugsy's baru. Zaujal zejména koktejlem inspirovaným Titem Corderem, master blenderem rumů Diplomático. Pojmenoval ho Tito Cordero's Breakfast s tím, že jde o drink, který je v horkém létě možné popíjet už od časných dopoledních hodin. Záměrně na jeho přípravu vybral ingredience dostupné všude na světě, byť pracoval i s doma vyrobenými surovinami, například marmeládou či likérem falernum, a servis doplnil flambovaným ananasem, aby bylo možné k drinku něco přikousnout.

Druhé místo obsadil Honzův kolega z Bugsy's, Jakub Vinš a třetí příčka připadla Vítězslavu Cirokovi, působícímu nyní v nově otevřeném pražském baru L'Fleur. Symbolickou letenku do venezuelského Barquisimeta vítězi předali spolumajitel společnosti Ultra Premium Brands Jakub Janeček a José Rafael Ballesteros, jenž při českém finále reprezentoval výrobce rumu Diplomático, Destilerias Unidas SA. A jak vidí Honzovy šance v dubnu ve Venezuele uspět vítěz premiérového českého kola Diplomático World Tournament Jarda Janoušek? „Honza v národním kole předvedl



Jaroslav Modlík - Anonymous bar

perfektní výkon. Působil uvolněně a jako jeden z mála si troufl na prezentaci v angličtině. Drink měl chuťově vyvážený, servis propracovaný a nechyběly mu ani znalosti produktu a rumové kategorie obecně. Diplomático World Tournament navíc není o tom, jak při míchání držíte lžičku nebo jestli máte správně utaženou kravatu. Tahle soutěž hledá barmany, kteří svou práci dělají srdcem – a k těm Honza jednoznačně patří.”



TITO CORDERO'S BREAKFAST

- 5 cl rumu Diplomático Reserva
- 2 cl „home made“ likéru falernum
- 2 lžičky domácí ananasové marmelády
- 3 cl čerstvé limetové šťávy
- 5 cl jablečného džusu
- 3 stříčky citrúsového a kořeněného bitteru

Všechny ingredience odměřte do šejkru a dobře promíchejte. Drink nalijte na drcený led do highball glass a ozdobte ho skořicí a snítkou máty. Servírujte k němu ve falernu naložené plátky ananasu, jež krátce před podáváním flambujte rumem Diplomático.



Honzova radost s Víťou Cirokem z Le'Fleur baru



Warehouse #1 interview:



Proč jsi se stal barmanem a jak dlouho pracuješ v barovém průmyslu?

Poprvé jsem se dostal za bar asi před osmi lety, když mi bylo tak 17, v jedné Potrefené huse, dělal jsem tam několik měsíců číšníka a byla to neskutečná dřina. Neustále v běžeckém tempu, obložené talíři, půllitry a vším možným. Tak jsem si říkal, že bych to raději někdy zkusil za barem, protože barman vždycky jenom otevře Colu nebo natočí pívko, zatím co já to tady celý oddřu :-). No a když se uvolnilo místo, poprosil jsem vedení, jestli bych to mohl zkusit. Byl to bar pro dva barmany, takže mě, již zkušený kolega, mohl zaškolit. Okamžitě jsem vystřízlivěl ze své naivity, byla to dřina stejná, nělí větší. Ale práce mě neskutečně bavila, a tak i každé pivo či káva, kterou jsem připravoval, dostaly dávku lásky... Později jsem pracoval v jiné Potrefené huse, již jako barman samostatný a na plac jsem se už nehodlal vrátit... Pivo, káva i ostatní produkty typické pro tyto restaurace mě stále bavily, ale začal jsem chtít připravovat i koktejly, nějak se dál posunout a stát se tak tím „pravým“ barmanem... Tak jsem se snažil najít práci v nějakém koktejlovém baru, mimo jiné jsem se zastavil i v Bugsy's baru, o kterém jsem vždy slyšel samé dobré věci... Nevzali mě hned, až napřesrok, a na podruhé... Byl o to místo velký zájem... Ale nakonec jsem se tam dostal... Hned jsem však pochopil, jak málo toho umím, a že se budu muset hodně snažit, abych byl takového baru hoděn... Tak začala moje cesta ke skutečnému barmanství a práci kterou tak miluji...

Jaký by podle tebe měl být dobrý barman?

Barman by měl především odpovídat typu podniku a očekávání hostů... Je spousta barů, které mají v konceptu neuhlazenost, i třeba oprsklost barmanů, a je to bráno jako typické pro ten podnik, a budou tam mít každý den plno

a hosté kteří toto vyhledávají, se budou bavit... Barman, který tam pracuje, je tam dobrým barmanem, zapadá do toho stylu... Kdyby šel pracovat například do nějakého klidného hotelového baru, asi by ho tamní hosté neoceňili. Tam se hodí barman uhlazený, s rozvážnou mlouvou, nejlépe pracující se „vznešeností“, s hlubšími znalostmi o produktech, které nabízí... Takový barman je tam také dobrým barmanem... Je na svém místě... V opačném baru by zase třeba neuspěl on, a nebyl by tam tím „pravým ořechovým“ ...

Tvůj dosavadní největší úspěch?

Na světovém finále jsem ještě nebyl, takže jednoznačně Diplomático World Tournament...

Bylo pro tebe vítězství v českém kole Diplomático World Tournament překvapením? Co to pro tebe znamená?

Naprosté překvapení, myslím, že potom, co řekli moje jméno, jsem asi dvě minuty nedýchal, než jsem to celý pobral... Taková událost znamená jistě utvrzení sama sebe v tom, že to, co děláte, a jakým způsobem to děláte, je správné a má to smysl... A to je neuvěřitelně krásný pocit...

Jaká byla inspirace při tvorbě koktejlu, se kterým jsi vyhrál?

Inspiroval jsem se myšlenkou na to, co bych nabídl master blenderovi rumu Diplomático, Tito Corderovi, aby se cítil jako doma, kdybych ho mohl pohostit... A také svou drahou mlisnou partnerkou, lvetkou :-)

Těšíš se na finále?

Cože? Jestli se těšíš na nejlepší výlet, soutěž a party, co jsem zatím mohl zažít... Počkejte... Jóóóó!!!

Ron
DIPLOMÁTICO



SLADKÁ JAKO MED

Napsal Luca Gargano



Slovem rum označujeme pálenku vyrobenou z jedinečné základní suroviny, z cukrové třtiny. Ale šťávu z třtiny můžeme používat čistou, ředěnou, svařenou, transformovanou nebo po výluhu části cukru (z melasy). To všechno určuje typ rumu (zemědělský nebo tradiční), ale i jeho chuť. Udělejme si výlet do světa cukru. Nebo spíše... cukrů!



Cukr sehrál v 16. a 17. století zásadní úlohu ve vývoji mezinárodního obchodu a geopolitických strategií evropských států.

Dříve, než Kryštof Kolumbus objevil Ameriku, byla cena cukru skutečně astronomicky vysoká, protože se vyráběl jenom na Středním východě, v severní Africe, na Sicílii, Kanárských ostrovech a na Madeiře. Vyrábělo

se ho velice málo a dopřát si ho mohla jen evropská šlechta. Kryštof Kolumbus s sebou vzal cukrovou třtinu na svou druhou výpravu a vysadil ji v dnešní Dominikánské republice, tedy v Karibiku, kde je pro její pěstování, stejně jako v Brazílii, naprosto ideální klima. Když byli na karibské ostrovy dovezeni otroci z Afriky, výrobní cena cukru prudce klesla a byla směšně nízká. Tehdy

Francie, Anglie a Portugalsko začaly provozovat velice výnosný obchod, zatímco Španělé se raději věnovali těžbě zlata a stříbra v dolech Jižní a Střední Ameriky a své tehdejší državy v Karibiku – Kubu a Dominikánskou republiku – využívali především jako logistickou základnu při zpátečních cestách své nepřemožitelné armády.

CUKR, CELÁ HISTORIE

Technologie výroby třtinového cukru je dosti složitá. Na počátku evropských vládců bránili rafinaci cukru v koloniích. Až do poloviny 17. století byly proto hlavní rafinerie v Amsterdamu, Hamburku, Londýně, Bristolu, v Bordeaux nebo v Marseilles. Až do té doby se přímo na místě vyráběl jen velmi hrubý a polotekutý cukr, kterému se říkalo muscovado, což byl výsledek prvního vaření a následně první krystalizace. Pak se v sudech posílal do Evropy, kde se následně rafinoval. Cukr muscovado neměl prakticky žádné zbytky, takže nebylo co destilovat. A bez melasy není rum! Kolem roku 1650 se rafinace zlepšila díky holandskému společenství. Začalo se s ní ve státě Pernambuco v Brazílii a rozšířila se podél řeky Demerara v Guyaně a pak i na Barbados. Z této doby pochází technika výroby cukru čištěného hlinou, clayed sugar. Tento cukr vznikl postupnou koncentrací třtinové šťávy zahříváním v pěti měděných kotlích, pod nimiž se rozdělával přímý oheň.

Cílem bylo získat co nejvíce krystalizovaný cukr. Po svaření se vroucí tekutina nalila do hliněných nádob s děrovaným dnem. Postavily se na slunce, aby cukr mohl vysychat a nekystalizující tekutina odtékat. Tato tekutina byla melasa. Během druhé poloviny 17. století tedy vznikla možnost destilovat v tropických zemích rum. Melasa je velmi bohatá na nekystalizovatelné cukry, jako je sacharóza a fruktóza, u nichž může docházet k alkoholové fermentaci, kdy se cukr přemění na alkohol. Až do rozšíření výroby řepného cukru byla cena třtinového cukru velice vysoká, a to proto, že výrobní náklady byly vysoké, ale také proto, že poptávka silně rostla. Například spotřeba v Anglii vzrostla z třiceti gramů na obyvatele v roce 1559 na dvanáct kilogramů v roce 1775. To znamená, že rum vyráběný do začátku 20. století je rumem z melasy, a proto se mu ještě dnes říká tradiční rum. Kromě toho je možné melasu dlouho skladovat, takže ji lze destilovat po celý rok. Kvalita melasy na výrobu rumu je v obráceném poměru k výrobě cukru. Čím více budeme louhovat krystalizovaný cukr, tím méně ho zůstane v melase. Zbytek prvního sváření šťávy, který je na cukr nejbohatší, se nazývá „melasa stupně A“. Zbytek z druhého varu se bude nazývat „stupně B“ a ze třetího „stupně C“. Obvykle se k výrobě rumu používají melasy, které obsahují 40 až 60 procent nekystalizovatelných cukrů. Až na začátku 20. století se začal rum vyrábět destilací čerstvé šťávy z třtinového cukru, protože obchodním cílem byl právě rum. Prudké snížení výrobní ceny řepného cukru vedlo k zavírání malých cukrovarů, které nahradily modernější továrny. To

způsobilo, že drobní zemědělci přestali mít zájem dodávat třtinu do cukrovarů a následně začali destilovat rum z čisté šťávy cukrové třtiny. Na ostrově Martinique mu začali říkat „rhum z'habitants“ neboli „rum obyvatel“, později, ve dvacátých letech 20. století, byl známý jako zemědělský rum (rhum agricole).

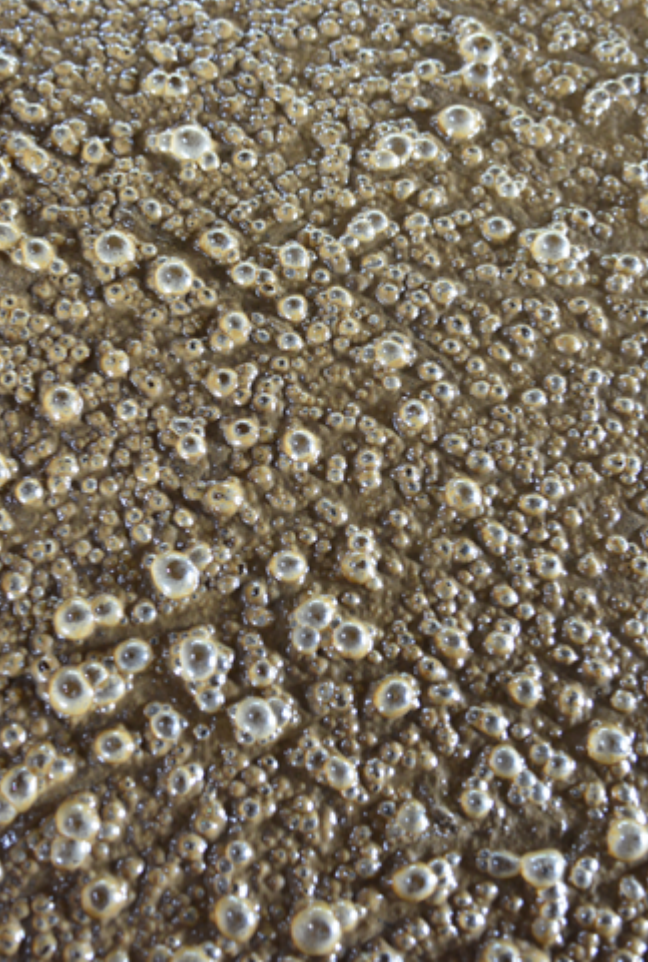
ZEMĚDĚLSKÝ RUM POCHÁZÍ Z FRANCOUZSKY MLUVÍCÍCH ZEMÍ

Samozřejmě, že čistou šťávu je možné používat pouze během sklizně cukrové třtiny, která obvykle probíhá od ledna do července. Jde o silně aromatický produkt. Je také dražší, protože se z ní nevyrábí nejprve cukr. Z jedné tuny cukrové třtiny se vylisuje přibližně 650 litrů čisté třtinové šťávy, která má Brix (procento obsahu cukru) od 15 do 18 procent, z tohoto množství se vypálí 50 litrů zemědělského rumu s vysokým obsahem alkoholu. Díky rozvoji výroby zemědělského rumu se rozvinulo i šlechtění kultivarů cukrové třtiny určené pro výrobu rumu a málo nebo velmi málo pro výrobu cukru. V těchto posledních letech vyšlechtily Barbados, Réunion a Guadeloupe velice úspěšné křížence, jako například slavnou B69 566, modrou třtinu, z níž se dnes rekrutují stejné odrůdy. U bílých rumů převládá zemědělský rum nad rumem z melasy, protože surovina je mnohem lépe rozpoznatelná jak čichem, tak i chutí. Při staření je důležitější dřevěná a typ destilace, a tady se rozdíly citelně stírají.

Zemědělský rum vznikl ve francouzských tropických oblastech – na Martiniku, Guadeloupe, Marie Galante a ve Francouzské Guyaně; v menší míře ještě také na ostrovech Mauritius a Réunion. Mimo frankofonní oblast se zemědělský rum vyrábí jenom v destilérii River Antoine v Grenadě a v palírně Callwood na ostrově Tortola. Ale proč se zemědělský rum, který se začíná oprávněně považovat ve světovém měřítku za kategorii super premium, nepálí v oblastech pod anglickým nebo španělským vlivem? Kromě toho, že v nich chybí kulturní tradice, bylo největším problémem to, že z mnoha karibských ostrovů vymizelo, po zavření cukrovarů, pěstování cukrové třtiny. Dnes již ostrovy Antigua, Svatý kříž, Tortola, Portoriko, Svatý Vincenc, Svatý Kryštof nebo Svatá Lucie neprodukují cukrovou třtinu v množství potřebném pro průmyslové využití. Po druhé světové válce docházelo k postupnému uzavírání soukromých cukrovarů a v mnoha případech se ze sociálně-ekonomických důvodů ponechal jen jeden fungující cukrovar.

V jiných zemích vyrábějících rum, jako je Brazílie, Guyana, Venezuela nebo Nikaragua, se hrstka palíren, které přežily, potýkala s nedostatkem melasy. Vznikalo také mnoho logistických problémů a potíží se skladováním, protože chyběly obchodní námořní cesty mezi Jižní Amerikou a karibskými ostrovy.





V mnoha palírnách, jako například na Svaté Lucii, se plánuje v blízké době výstavba malých palíren zemědělského rumu. Začalo se s osazováním malých ploch cukrovou třtinou (o výměře od deseti do padesáti hektarů), začínají se zařizovat mlýny na drčení třtiny a lisování šťávy. Ale kromě dvou „klasických základů“, jako je melasa a čistá šťáva z třtiny, existují i další polotovary z cukrové třtiny použitelné pro výrobu rumu.

VELKÁ PESTROST

Až do začátku 20. století bylo dost obvyklé používat vařenou cukernou šťávu, vesou, což se ještě dělá v River Antoine na Grenadě. Cukerná šťáva (vesou) se zpracovává ve varně (boiling house), kde je pět železných kotlů a jeden měděný. Všechny jsou postaveny na oheň, v němž se topí již vylišanou a uschlou cukrovou třtinou (bagasou). Ze šťávy se dřevěnými naběračkami sbírá pěna. Šťáva postupně prochází všemi kotli od největšího až do nejmenšího. Koncentrace trvá přibližně šest hodin. Přitom se vesou čerí pomocí malého množství vápna. Tím se docílí delší fermentace, která trvá šest až osm dní, díky ní je pak rum aromatictější, avšak vůně šťávy není tak výrazná. Ze-

jména na Haiti se používá ještě jiná technika – rum se vyrábí ze sirupu, kterému se říká „bateriový sirup“, to podle názvu pátého odpařovacího kotle. Koncentrace sirupu je od 35 do 38 stupňů Baumé. Je proto možné mezitím sirup skladovat, čímž vzniká možnost ho fermentovat a destilovat po celý rok. Obvykle je mošt k fermentaci složený z 20 procent sirupu, 60 procent výpalků a 20 procent vody pro docílení hustoty 1060 °Bé. Tímto způsobem lze vyrobit velice aromatické rumy, které inklinují ke stylu „grand arôme“ neboli „velké aroma“.

Na Haiti se tento způsob používá ve více než dvou stovkách palíren. Přistoupil na něj dokonce i výrobce rumů Barbancourt, když nebyla k dispozici čerstvá cukrová třtina. V palírně se mimo jiné právě staví provoz, v němž se výrazně zvýší vlastní produkce koncentrovaného sirupu. Další velice slavná palírna, kde se užívá koncentrovaný sirup z čisté třtinové šťávy, je Industria Licorera v Guatemale, výrobce rumu Zacapa. Mošt se stáčí bez přídavku výpalků, přidává se jenom voda.

Nejmodernější verze koncentrovaných sirupů svým názvem poněkud zavádí – jmenuje se high-test molasses (HTM) nebo invertovaná melasa. Zavádějící je proto, že slovo melasa by se mělo používat pouze pro označení zbytků z výroby cukru. Přitom u invertovaných melas v tekutině veškerý cukr zůstává, protože nedošlo k lisování. Krystalizovatelné cukry se invertují díky složitému technologickému a chemickému procesu. U těchto „high-test molasses“ je koncentrace cukrů přibližně 89 procent.

V průběhu času se kromě šťávy z cukrové třtiny, sirupů nebo melasy začaly rozvíjet i další techniky, které využívají jiné složky. Například v Guyaně se vyráběly „mezclly“ koncentráty na bázi ovoce (švestky, rozinky atd.) a koření vyluhovaného v rumu a ředěné vodou. Nechaly se zrát od několika měsíců až do tří let. Potom se smíchaly se „standardním“ rumem, aby mu dodaly tu správnou vůni. Srovnatelná metoda se používala i na španělských ostrovech, zvláště na Kubě. Mezcla se zde vyráběla ze sladkého vína a ovoce, přitom každá palírna si žárlivě střežila svůj recept. Na Jamajce se dosud ve velké míře používá technika „dunder“ pro získání „high esterů“. Kromě toho, že se používají výpalky a pěna (jde o stejný princip jako u techniky sour mash ve Spojených státech poz. aut.), se do jámy pod širým nebem během fermentace přidávala ještě fermentovaná šťáva z cukrové třtiny, řízky a organické látky (ovoce). No řekněte, může se ještě jiná lihovina než rum pyšnit tak různorodou podobou základní suroviny pro svou výrobu? ■



SIWO BATTERIE (MARIE GALANTE) - CENA 370 Kč



snoubení doutníku

Už je to tady! Zima je pryč, teplých slunečních dní bude stále přibývat a naše spotřeba doutníků začne příjemně narůstat. Ojedinelá zimní kuřácká sezení, v mnohdy vzdálených cigar klubech, vystřídá příjemný, skoro každodenní rituál. Však jsem již svůj domácí humidor krásně zarovnal až po „střechu.“

Dnes je sice krásně, ale rtuť na teploměru za oknem se jen zlehka přehoupla přes deset stupňů. Proto jsem přivítal pohostinnost kunratického Cigar Pointu a sluneční paprsky sledoval pouze přes okno vstupních dveří. Ihned po dosednutí zapalují kousek Perdomo Habano Gordo Maduro. Jeho dechberoucí parametry 6x60 se mi doslova podbízejí. Přesvědčit se můžete i vy, pokud si zdarma stáhnete aplikaci Perdomo Cigars od svých chytrých telefonů. Tam můžete vidět, jak se v řadě Habano krásně vyjímá a to i přesto že se zde nachází ještě velikosti Grand Torpedo (7x60) a Presidente (7x56) což jsou také pěkně robustní mazlíčkové. Velmi se mi líbí krycí list. Odstín Maduro má vždy silnější "wrapery," ale v tomto případě je to ještě markantnější. To už je snad kůže a ne krycí list. Krásně pruží, což se při jeho tloušťce nemusíte bát prověřit. Pokud vám ale mohu poradit, hlídejte vlhkost ve vašem humidoru, aby tento krycí list neabsorboval více vlhkosti, potom by vám mohl hořet pomaleji než filler. Pokud je doutník dobře opečován, krásně hoří a jako vždy u této značky drží popel jako přibytý. Někdy mi přijde, že ho spíše odlamují než otírám. Chuť je mohut-

ná, stejně jako přival kouře z tohoto průměru. Hned na začátku upozorňuji všechny sváteční kuřáky na jeho vysokou intenzitu chuti. Je uváděna jako medium to full, ale na mne působí spíše jako full. Ta okamžitě exploduje v ústech bez jakéhokoliv varování a předejchry a vrhne se na svého "aficionada" poměrně razantně. Vnímám chuť vysokoprocentních čokolád, kávy, a krotím své emoce. Koncem února jsem měl totiž možnost tabacaleru Perdomo v Nikaragui osobně navštívit. Vnímám tak obrovské množství obětavé práce zhruba 4000 lidí (2500 fabrika a 1500 plantáže) této vertikálně řízené společnosti. Mám před očima také vyčerpávající povídání Nicka Perdoma, který se o nás osobně staral a zasvětil nás úplně do všeho, s čím se u doutníků můžeme setkat. Musím před jeho výkonem opravdu smeknout. Tímto ti, Nicku, za celou naši skupinu ještě jednou moc děkuji. Uvědomuji si, že se úcta, se kterou vnímám doutníky, dnes ještě o poznání prohloubila.

Doslova se mazlím s dnešní velikostí Gordo, dobře vystihující velikost mého zážitku z Nikaraguy a nechávám se doslova prostoupit bohatostí chuti, kterou tento průměr

nabízí. Pro řadu Habano je stejně jako pro většinu doutníků této značky využit tabák z regionů Estelí, Condega a Jalapa. Díky Nickovi jsem dnes schopen charakteristické rysy chuti tabáku z těchto oblastí rozeznávat. Cítím intenzitu a komplexnost tabáku z Estelí, delikátnější aroma tabáku z Condegy a jemnou nasládlou typickou pro tabák z oblasti Jalapa. Kompozicí těchto chutí doplňuje aroma získané fermentací, a kterou odpovídá dnes již 84letý kubánský matador Aristides Garcia. S radostí na něho vzpomínám, stejně jako na Sáru Gonzales, dohlížející na zpracování tabáku a balení, i na další členy velké „rodiny“ Nicka Perdoma.

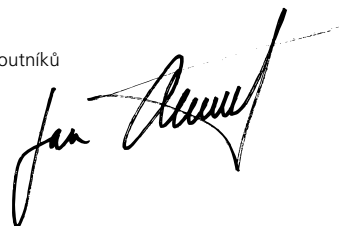
Pojdme se již ale napít. S Velikonocemi, masopustem a dalšími tradicemi spojenými s jarem přichází také období různých půstů, pročistění organismu, bylinek... Právě bylinky mne inspirovaly pro výběr destilátu, který by zmiňovaný doutník vhodně doprovodil. Jakožto ambasador rumů Zacapa jsem zvolil zajímavou novinku na trhu, limitovanou edici této guatemalské legendy, Ron Zacapa Reserva Limitada 2014.


Jedná se o blend rumů nazrávaných 6–24 let metodou Solera. K tomu dochází stejně jako u všech ostatních rumů Zacapa ve městě Quetzaltenango, ve vysoké nadmořské výšce 2300 metrů. Poslední dva roky však tato limitovaná edice dozrává v tzv. „bylinných zahradách“. Jsou to sklady naplněné směsí více než 20 druhů bylin jako je např. fenykl, koriandr, anýz nebo estragon. Aroma bylin se uvolňuje do ovzduší těchto prostor a přes poréznost využívaných sudů částečně vstupuje do chuti tohoto unikátního rumu. Dotváří tak jeho kouzlo způsobem inspirovaným mayskými tradicemi a rituály, při kterých Mayové právě bylinky hojně využívají.

Je vynikající! Nejprve jemně nasládlý, potvrzující rukopis Loreny Vasquez. To ale trvá jen zlomek vteřiny. Chutě rumu i doutníku se okamžitě burcují navzájem, přidává se účinek vyššího obsahu alkoholu této limitované edice – 45 %. To vše v ústech doslova katapultuje ostrost a intenzitu, chuť kávy, hořké čokolády a kořenitost. Po bylinkách zatím v chuti pátrám marně. Teprve při opakovaném napití jsem schopen rozeznávat aroma jednotlivých sudů využitých v průběhu zrání a až v úplném závěru vnímám jemné náznaky něčeho, co připomíná bylinky. Snad jemně anýz? Oproti projevu nám dobře známého rumu Zacapa Centenario Reserva Solera 23, se mi tento rum zdá nepatrně sušší, může to být ale ovlivněno chutí doutníku. Určitě bude zajímavé porovnat, nakolik se od sebe tyto dva rumy liší v přímé konfrontaci. Kdo sdílí tuto zvědavost, nechť bere v potaz, že pro Českou republiku bylo vyčleněno pouze 2000 lahví.

Moc se mi celé dnešní snoubení líbí. Je intenzivní od začátku do konce. Nebude to stoprocentně šálek kávy svátečních kuřáků, ale ostatní si přijdou na své. Já jsem si to dnes užil do sytosti a přeji to samé i vám. Nezbyvá než vám popřát hodně teplých slunečných dní, kvalitních doutníků a dobrého pití.

Jan Albrecht – milovník doutníků





pravidelné akce v "podpalubí" obchodu

WAREHOUSE #1

Středa: Zacapa Centenario s Brand Ambasadorem Janem Albrechtem

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

Čtvrtek: Tradice koňaků Godet s naším sommelierem Zdeňkem Zajícem

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

Svět rumů 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 e-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




DZAMA
RHUM
P R E S T I G E



a s e n s o r y e x p e r i e n c e