

WAREHOUSE #1

č. 14 – ČERVENEC 2015

news

neprodejné

Godet cognac
Zacapa rum
Jura whisky
Grand Marnier
Oban whisky
Diageo Worldclass
Botran rum
Claude Giraud
Chablis De Moor



LORENA VÁSQUEZ

Ron Zacapa® Centenario

AGED ABOVE THE CLOUDS

V „Domě nad oblaky“,
v nadmořské výšce 2300 metrů
v guatemalských horách, unikátním způsobem
pomalu zraje rum Zacapa Centenario
a získává tak svou bohatou a komplexní chuť.



To, že je Ron Zacapa Centenario 23 nejprodávanějším premiovým rumem u nás, možná moc lidí nepřekvapí, to, že je ale spotřeba tohoto rumu na hlavu v České republice největší na světě, to už možná ano. Díky této skutečnosti bylo rozhodnuto, že bude představen nový design láhve rumu Zacapa Centenario 23 během květnové návštěvy Master Blenderky rumů Zacapa Loreny Vásquez právě tady v Praze. Loreně Vásquez je v tomto čísle věnován náležitý prostor, a její portrét od Martina Kincla jsme umístili na titulní stranu našeho časopisu. Tato dáma je tak první osobností, která se na Vás dívá z titulní strany již podruhé. Novou podobu láhve rumu Zacapa Centenario 23, kterou v Praze představila, můžete vidět na protější straně.

Dále v aktuálním čísle našeho časopisu najdete hned několik zajímavých rozhovorů. Jean-Jacques Godet a jeho synové Vám prozradí, jak vnímají svou jedinečnou rodovou historii a jak vidí své koňaky v širším kontextu. Claude Giraud, výrobce vynikajících šampaňských vín s označením Grand Cru, se zmiňuje mimo jiné o směřování šampaňského v době, kdy jsou upřednostňovány bublinky před kvalitou vína. Ve dvou rozhovorech s našimi dodavateli burgundského vína chablis, Alicí a Olivierem De Moor, se můžete dovědět jak o jejich začátcích, tak o tom, jaké to je, když se rozhodnete vyrábět oproti běžným zvyklostem víno bez chemikálií, s maximálním respektem k přírodě.

Mužskou hegemonii rubriky Drink kvartálu příjemně narušila Jitka Žáková, talentovaná barmanka brněnského baru Super Panda Cirkus, jejíž slash koktejl Pearl Sky(e) je opravdovou lahůdkou. Jitka odjíždí v srpnu rozšířit řady české barmanské "mafie" do Londýna a my jí přejeme na této její životní štaci hodně štěstí.

Dále se na našich stránkách můžete dočíst o Skotských destilériích Oban a Jura, o guatemalských rumech Botran, o barmanských soutěžích Diageo Reserve World Class i Diplomático World Tournament a dalších zajímavostech.

Příjemné čtení plné inspirace Vám přeji,

Jakub Janeček a Jiří Rabel



Jiří Rabel



Jakub Janeček

WAREHOUSE #1

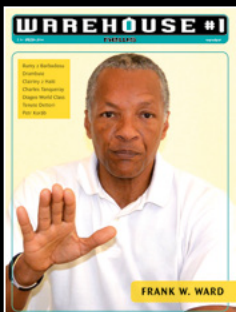
Malobchodní prodejna společností Ultra Premium Brands

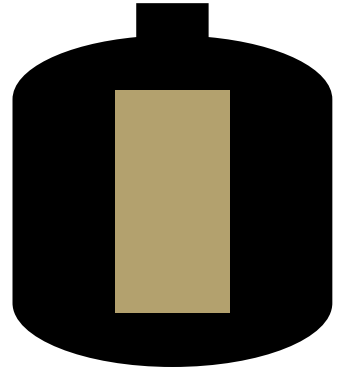


[o nás](#) [kontakt](#) [oceňeno](#) [sortiment](#) [web shop](#) [akce](#) [galerie](#) [ocenění](#)



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





Godet a synové	6
Lorena Vásquez	18
Jura Whisky	30
Grand Marnier	38
Nemělo by uniknout...	42
Tohle by Vás mohlo...	44
Drink Kvartálu	46
Fejeton Alexe Mikšovice	48
Oban Whisky	50
Diageo Worldclass	58
Americké barely...	66
Diplomático World Final	70
Ron Botran	74
Rum z Francouzských Antil	82
Père Labat	84
Claude Giraud	86
Chablis De Moor	96
Ve vinici s panem Abrlem	108
Snoubení doutníku	110



Warehouse #1 interview:

Godeet

JEAN-JACQUES GODET

A SYNOVÉ

Od té doby, kdy se v 16. století v La Rochelle usadil nizozemský obchodník Bonaventure Godet, uplynula již řada století. Byl to právě on, kdo položil základy rodové tradice obchodování s víny a později i s koňaky. Dokázal se totiž prosadit mezi nejvýznamnější obchodníky s vínem, za což se mu dostalo mnoha ocenění od francouzského krále Jindřicha IV. V roce 1730 se stal Augustin Godet dokonce dvorním dodavatelem vína na Anglický dvůr a jeho syn Gédéon na čas přesídlil do Anglie, aby tam rozšířil obchod.

Bonaventurův praprávnuk si nechal jako obchodník s eau-de-vie zaregistrovat značku Maison Godet v La Rochelle v roce 1782 a tento rok se tedy stal oficiálním letopočtem vzniku rodinné společnosti Godet, vyrábějící prvotřídní koňaky. Dnes je hlavou této společnosti Jean-Jacques Godet, představitel 14. generace rodu Godetů, nadšenec zapálený v první řadě pro koňak, ale také milovník doutníků a jachtingu. Jean-Jacques má tři syny Jeana-Edouarda, Cyrila a Maxima, kteří pomalu ale jistě začínají přebírat otěže rodinného zlata, protože jinak se snad ani nedá jejich rodinný podnik nazvat. Před lety jsme se na jejich zámku Maugué domluvili, že se jednou všichni potkáme v Praze. Vzhledem k tomu, že každý ze synů pobývá na jiném konci světa, nebylo toto setkání jednoduché naplánovat. Letos na jaře jsme ale u nás konečně mohli přivítat skoro kompletní sestavu. Chyběl pouze Maxim, který bohužel kvůli pracovnímu vytížení do Prahy přicestovat nemohl. Přesto to ale bylo velmi příjemné setkání, ze kterého jsem pro vás připravil následující rozhovor.

Dne 15. dubna 2015 se ptal Jakub Janeček, foto: Gábina Fárová

JEAN-EDOUARD GODET

*1979

Master blender koňaků Godet je z pohledu nastupující generace ředitelem společnosti, kterou denodenně vede. To znamená, že má na starosti zaměstnance, zránění, blendování, výběr eau-de-vie a je v kontaktu s vinaři vybraných vinic. Svoji práci má velmi rád a těší se na každé nové ráno.

Je sedm let ženatý a má dvě děti: syna Isaaca a dceru Colette, neboli Coco.

CYRILE GODET

*1983

Má na starosti americký trh, Dubaj, Rusko a Střední východ. (Spojené státy a Kanadu, Spojené Arabské Emiráty, Ukrajinu, Kazachstán, Uzbekistán, ale také Indii, Srí Lanku a Maledivy).

Je dva roky ženatý a má dvě dcery, Ritu a Nuur, která se narodila v Dubaji a její jméno znamená v arabštině boží láska.

MAXIM GODET

*1980 (Do Prahy bohužel nepřiletěl).

Stará se o Asii, podle jejich otce o nepředvídatelný a tím pádem nejsložitější trh. Jedná se hlavně o Čínu a tam je to prý stále nahoru a dolů.

Není ženatý, ale má vážný vztah s mladší sestrou Cyri-
lovy manželky.

Maxim prý říká, že díky Jean-Edouardovi mohou bratři stále pokračovat v rodinné tradici, na což Jean-Edouard odpovídá, že zase díky svým bratrům může dělat to, co ho baví. Vypadá to tedy, že mezi bratry panují velmi přátelské vztahy, plné respektu a jak sami říkají, tuto pozitivní atmosféru si velmi užívají. Otevíráme luxusní láhev koňaku Godet Renaissance z nabídky zdejšího hotelu Le Palais, plníme si ze zbytku jejího obsahu naše skleničky a pomalu začínáme.

Už to jsou nejméně tři roky, co jsme se sešli v La Rochelle. Tenkrát jste mi při večeři, kde byl přítomen i váš bratr Maxim, říkali, že jste v mládí neměli moc radost z toho, že byla vaše budoucnost dopředu nalajnovaná. Jak hodnotíte po těch letech skutečnost, že pracujete v rodinném podniku. Jste šťastni?

Cyrile: Myslím, že vnímání štěstí je individuální věc, ani ne tak prostředím, které vás obklopuje, ale vaším charakterem. Já si například docela přesně vzpomínám, že když mi bylo 19, řekl jsem si, že se jednou zapojím do rodinného podniku a tak jsem si stanovil cesty, kterými bych se měl ubírat, abych se naučil různé věci, například jak dělat marketing, účetnictví a podobně, ale také jak pracovat s lidmi, jak přistupovat k různým kulturám, jak být pozitivní a jak opečovávat prostředí, ve kterém žiji. Nikdy jsem neměl pocit, že jsem tlačěn k tomu, abych vstoupil do našeho rodinného podniku. I přesto, že je táta velice silná osobnost, si myslím, že měl velmi dobrý styl, jakým nám předával chuť a vůli, abychom se přidali ke společnosti. Například tím, jaké měl potěšení z každodenního života, z cestování a z toho, jak obohacující bylo prostředí, ve kterém žil. No a my jsme se nakonec přirozeně rozhodli, že je to ta správná cesta, kterou chceme následovat. Já teď pracuji v naší společnosti pátým rokem a vidím, že je naše práce v mnoha aspektech extrémně složitá. Myslím, že odvětví vína a destilátů je plně konkurence a koňaku zvlášť, protože bojujeme proti značkám, za kterými stojí o tolik bohatší společnosti, než je naše rodina. Připadáme si jako v příběhu Davida a Goliáše. Je to složitě i proto, že jsme děděnou společností, která má obrovskou sílu, ale také určité slabosti, a my se s tím musíme vyrovnávat a musíme se pokusit věci zlepšit. Nemůžeme začít od nuly, nebo revolucí, ale spíše evolucí, což je hodně práce a hodně kompromisů. Zároveň je to ale velké potěšení, když si uvědomíme, kolik svobody a kolik štěstí máme, že vyrábíme a prodáváme produkt, který pro nás tolik znamená.

Tenkrát u večeře jsme se bavili o tom, že máte velké štěstí, že máte za sebou takovou tradici. Já jsem přesvědčen, že vám i tato vaše fantastická rodová tradice musí dodávat sílu v boji proti Goliášovi.

Jean-Jacques Godet: To ano, ale mohu ještě něco říct k předchozí otázce?

Samozřejmě.



3988
ILFORD DELTA 400 PRO



3988
ILFORD DELTA 400 PRO



3988
ILFORD DELTA 400 PRO



Cyril a jeho bratr Jean-Edouard

Já jsem vždy věděl, čeho bych chtěl v životě dosáhnout. Přirozeně jsem předával mým synům svou vášeň pro koňak, ale zároveň jsem jim dal volnost, aby dělali to, co chtějí. Jean-Edouard se například po studiích sám rozhodl a řekl mi, že jeho vášní je víno. To mě trochu zasáhlo, protože jsem měl jinou představu o tom, co bude dělat, ale nechal jsem ho a on strávil čtyři roky, nebo pět let prací v odvětví vína. Pracoval v Chile, na Novém Zélandu, a po návratu do Francie i v Bordeaux v Domain du Chevallier. Stal se poměrně dobrým odborníkem na bílá vína a pro mě byl prvním na kom jsem mohl vidět, jak se může mladá generace začlenit do rodinného podniku. Jean-Edouard se nakonec rozhodl sám, přirozenou cestou, kdy mi řekl, že udělal co chtěl udělat a že je připraven.

Cyrilův příběh byl velmi podobný. Když dokončil školu, pracoval v Anglii pro velký velkoobchod, byl brand ambasadorem pro Mouton Cadet, rodiny Rotchild. Jednoho dne nám oznámil, že se rozhodl vstoupit k Francouzskému námořnictvu v Tichém oceánu. Nemohl jsem uvěřit vlastním ušima, ale nechal jsem ho, aby to udělal. Po dvou letech, kdy se vrátil, jsem si myslel, že vstoupí do naší rodinné společnosti, ale jeho přáním bylo jít do jedné z nejdůležitějších a největších obchodních škol na světě, která se jmenuje INSEAD. Jde se o jednu z nejobtížnějších a zároveň jednu z nejprestížnějších škol. Když ji vystudoval, byl jsem smířen s tím, že jsem ho ztratil, protože když vystuduješ tuhle školu, každý tě chce. Sta-



ILFORD DELTA 400 PRO

398B



ILFORD DELTA 400 PRO

398B



ILFORD DELTA 400 PRO

398B

neš se super prémiovým produktem. Také že mi sdělil, že má nabídku pracovat pro ruskou společnost za obrovské peníze. Řekl jsem Cyrilovi ať jde, jestli chce, protože já nemohu takovému platu konkurovat.

Cyrile: Táta je lepší ve vyjednávání než já...

Jean-Jacques Godet: Takže Jean-Edouard i Cyrile šli svou cestou, mimo svět koňaku a mimo rodinnou atmosféru a nakonec se svobodně rozhodli vstoupit do naší společnosti.

Cyrile: My máme ve Francii jednoho zpěváka a kytaristu, který se jmenuje Francis Cabrel. Jedna z jeho písniček je o klukovi, který hledá lásku, opustí svou vesnici, putuje kolem světa, zažije hodně dobrodružství, ale lásku ne a ne najít. Nakonec se rozhodne vrátit do stejné vesnice, kterou kdysi opustil, tam se zamiluje a to je konec příběhu.

My jsme byli vychováni v prostředí plném lásky, hodně různorodém, hodně bohatém na emoce, množství lidí a kultur, které jsme potkávali, což nám dalo, řekl bych, zvědavost a odhodlání, abychom šli a objevovali, ale abychom se nakonec vrátili odkud jsme vzešli.

Jean-Edouard: V mém případě to bylo trochu odlišné. Já jsem chtěl být opravdu nezávislý na mé rodině. Chtěl jsem se postavit na vlastní nohy a žít podle svého, vydělat si své peníze a žít bez jakéhokoli tlaku za strany rodiny. Nakonec jsem se ale, stejně jako v písničce Ulysée od Francise Cabrela, vrátil domů poté, co jsem procestoval svět a zjistil jsem, že to co mám rád, najdu právě tam.

Připomíná mi to knihu Alchymista od Paula Coelho. Někdy lidé hledají štěstí daleko od domova a přitom jim doma leží u nohou. Myslím, že ale nemůže být na škodu podniknout takovou cestu a vidět svět na vlastní oči.

Jean-Jacques Godet: Stoprocentně. Pro děti je to velmi důležité.

Nedávno jsme byli s Manuelou v Holandsku, abychom navštívili Noletovu destilérii, která má také dlouhou rodovou historii. Nejedná se sice o 15 generací jako ve vašem případě, ale „pouze“ o jedenáct. Tradičně destilovali Jenever a v současné době destilují Ketel One vodku, kterou distribuuje Diageo. Pro mě osobně není vodka mezi destiláty na prvním místě, ale musím říct, že to, co jsem

v Noletově destilérii viděl, mě uchvátilo, stejně jako samotná Ketel One vodka svou plnou chutí a dlouho trvajícím závěrem. Rád bych se zeptal na otázku související s tradicí. Mám pocit, že mezi výrobci destilátů není na světě mnoho společností, které by se mohly pochlubit několik století dlouhou historií, která je dodnes opečovávána rodinnými příslušníky. Existuje ve Francii ještě nějaký jiný výrobce koňaku, který by měl tak dlouhou historii a byl stále ještě v rodinném držení?

Jean-Jacques Godet: Ne, jsme poslední. Všechny rodiny vyrábějící koňak po více generací už byly prodány.

Prodány nadnárodním společností?

Ne jenom jim, také Rusům, Japoncům a nakonec i Francouzům.

Jean-Edouard: Stále existuje mnoho rodinných společností vyrábějící koňak, ale pouze s krátkou historií. Výrobci jako jsme my, s jasnou rodovou historií, sahající zpátky do 16. století, už dnes ve Francii v rodinném držení neexistují. Jenom pro zajímavost - v celé Francii existuje možná deset společností, které jsou starší než je ta naše. Teď mluvíme o společnostech jakéhokoli zaměření.

Cyrile: Já to vidím takhle: Koňak je velice tradiční odvětví a když se nebudeme bavit o velkých značkách, tak stále existuje hodně malých výrobců v rodinném držení. Takže já nikdy neříkám, že jsme jediným výrobcem koňaku v rodinném držení, protože když uděláme výčet šedesáti výrobců koňaku, které jsou dnes na trhu, tak mnozí z nich jsou stále v rodinném držení.

Jean-Edouard: Je to asi 90 procent výrobců.

Cyrile: Co je ale vzácné, je kombinace rodinného vlastnictví, financování a řízení rodinou, tak jako v našem případě. Dále je vzácná dlouhá rodová historie několika staletí a také široká distribuce. Existují společnosti, které prodávají více lahví než my, ale prodávají pouze na jednom trhu. Mají třeba silné zastoupení na jednom trhu, ale ve zbytku světa neexistují.

Myslím si, že naše jedinečnost není v dokonalém byznys modelu, ale v nabídce trhu. My vyrábíme koňak, který milujeme, který přináší potěšení zákazníkům. Zaměřujeme se na pět až deset procent lidí na světě, ale protože jsou tito lidé rozseti po celém světě, je naším úkolem



jit a najít je. Proto jdeme do Kolumbie, jdeme do Panamy, do USA, Kanady, na Island, do Irsku, do Anglie, do baltických států, Ruska, Ukrajiny, do Emiráů a tak dále. Když se podíváš na velikost naší společnosti a na množství zemí, kde jsme prezentováni, tak je to bláznovství. Z komerčního hlediska to nemá význam. My bychom měli investovat všechny naše zdroje do jednoho trhu a prodávat objem láhví, který dnes po světě prodáváme, pouze na jednom trhu. To je to, co společnosti naší velikosti, nebo podobného nastavení dělají. Naše zaměření je ale univerzální. My dodáváme spotřebitelům po celém světě chuť koňaku a dáváme jim možnost, aby si vychutnali hezké okamžiky v jeho společnosti, což ostatní výrobci nedělají. To je myslím to, v čem je Godet výjimečný. Když se budeme bavit o koňacích Camus, já nevím, kdo je financuje, ale Cyril Camus je tím, kdo stále podepisuje láhve. V pořádku, ale jeho přístup je hodně odlišný. Jeho produkt je obchodován pro masu. Dělá dobré koňaky a daří se mu dobře, ale náš přístup je trochu jiný.

Jean-Jacques Godet: Já bych k tomu, co říkal Cyrile jenom dodal, že naše koňaky jsou rozšířené po celém světě díky odkazu našich předků. Každá generace se na tom nějak podílela. Někdy se nám dařilo dobře v Americe, kde se z mnoha důvodů střídaly lepší časy s horšími, byli jsme úspěšní v Číně v době Čankajška, o čemž mi vyprávěl můj děda a potom to šlo zase dolů. To, že někdo předával po světě odkaz naší společnosti, a to, že jsme vždy byli prezentováni po světě, není naše vůle, ale fakt, který jsme zdědili.

Jean-Edouard: My jsme již měli dveře otevřené, naši předkové tam již byli před námi a zanechali tam stopu naší společnosti již před sto lety. Potom je samozřejmě jednodušší navázat na to, co již bylo v minulosti vykonáno, než si dnes vzpomenout, že by bylo dobré jít do Číny a začít tam od nuly.

Připijme si další kapkou koňaku Renaissance a dopijme láhev.

Jak vidíte za poslední tři roky vývoj koňaku všeobecně a jak koňaku Godet?

Jean-Jacques Godet: To je dobrá otázka. Možná bych řekl za posledních pět let. Posledních pět let byl totiž dominující čínský trh. Trh v Číně zaznamenal značný rozmach, což je možné pozorovat dodnes. Mluvím o boomu, kdy jedna země absorbovala veškerý koňak, který byl vyroben před 50 až 60 lety. Za stejné období se výše nákladů na výrobu koňaku zdvojnásobila. Stejná láhev koňaku XO stojí dnes 2x tolik než před pěti lety. To přineslo velkým značkám majlant, menším značkám menší majlant, ale dobré finanční zajištění. Takže hodnota a objemy prodeje vzrostly díky Číně. Zbytek světa také trochu vzrostl, díky východní Evropě. Jak dobře víš, protože tady žiješ, tak to nějaký čas trvalo od té doby, co byla odstraněna Berlínská zeď, do chvíle, než si mohla vyšší třída začít pořizovat luxusní věci, jako šperky, drahá auta, hodinky a třeba i koňak, který je součástí této kategorie zboží.

Cena koňaku se za posledních pět let zdvojnásobila, což se nikdy v minulosti nestalo a dosáhla takové úrovně, že některé trhy rekly ne! Teď tedy čelíme jinému problému, a ptáme se, kdy se lidí jako Martell, Hennessy, Courvoisier budou ochotni vrátit k cenám, které byly v roce 2010. Pokud to neudělají, tak se bude prodávat méně koňaku za vysoké ceny a koňak tak bude dostupný pouze pro „elitu“.

Cyrile: Domnívám se, že jsme za posledních pět let viděli rozdělení výrobců koňaku na dva tábory s různým přístupem. Na jedné straně se, díky vlivu Číny, stal koňak spíše produktem potvrzení statusu, než nápojem určeným ke konzumaci. Lidé si kupují koňak ne kvůli tomu, že ho mají rádi a s radostí ho pijí, ale proto, že je drahý a dobře vypadá. Některé značky hrají tuhle hru a každý ví, které značky to jsou. Na druhé straně si někteří další výrobci koňaku řekli, že sice existuje možnost prodat veškerý koňak který mají ve skladech, ale že to neudělají, protože nechtějí zklamat a podvést své zákazníky, kteří jim věřili, kupovali jejich koňaky a měli je rádi už před sto lety.



ILFORD DELTA 400 PRO
398B



ILFORD DELTA 400 PRO
398B



ILFORD DELTA 400 PRO
398B

Podívejme se na Anglický trh. V Anglii měli odjakživa rádi koňak, ale pijí základnější verze koňaku, protože jde o drahé pití a Angličané nejsou jako Ruští oligarchové. Vždy pili koňak ve velkém, ale za nízké ceny. Velké značky tady ale před časem nechaly své zákazníky bez VS koňaku, když si řekli, že ho raději všechen prodají někomu, kdo sice vůbec nemá páru co kupuje, ale zaplatí za to více peněz. Situace se ale začíná měnit. Velké značky si začaly uvědomovat, že se honily za snem, že se hnaly za zákazníky, kteří vůbec nevěděli, co kupují. Teď se velké značky vracejí a dělají pro své značky šílené slevové akce. Hennessy teď prodává své XO v Duty-Free s 50% slevou!

Za posledních pět let bylo tedy možné vidět společnosti, které prodávaly koňaky, aby vydělaly co nejvíce peněz bez ohledu na své zákazníky a společnosti, které tomuto vábení nepodlehly a zůstaly věrné svým zákazníkům. Dostávali jsme různé nabídky z Číny, například ke koupi kontejneru našeho koňaku Godet Renaissance. Vydělali bychom tolik peněz, že bychom se mohli cítit pány světa, ale co bychom prodávali rok nato. Místo toho jsme zůstali věrni našim zákazníkům, nezvyšovali jsme ceny a nyní můžeme říct, že toto rozhodnutí bylo svým způsobem vizionářské. Prošli jsme tím obdobím šílenství po koňaku, kdy si mnozí říkali, že koňak je hot a je potřeba prodat co nejvíce, co to půjde.

Jean-Jacques Godet: Každé dva měsíce nám Maxim přinášel od čínských velkoobchodů objednávky na obrovská množství koňaku. Kdybychom tyto nabídky akceptovali, neměli bychom dnes zboží pro Anglii, Německo ani pro vás tady v České republice.

Jean-Edouard: U nás ve Francii byli výrobci koňaku, kteří zanikli, protože mají kvůli Číně prázdné sklady. Je to svým způsobem, jako by se upsali dábłu.

Jak byste charakterizovali pro odbyt koňaku důležité trhy, tedy Spojené státy, Čínu, Dubaj a Rusko?

Cyrile: Nejprve si musíme uvědomit, že se konzumenti koňaku v různých částech světa liší. V USA je pije hlavně VS a 95 procent konzumentů jsou černoši. Je to trend, který byl do Spojených států zaveden vojáky po ukončení druhé světové války a který byl zpopularizován rapery na začátku 90. let.

RAP stars ale přece nepijí koňaky VS...

Cyrile: To samozřejmě nepijí, ti pijí drahé láhve, ale mnoho jejich fanoušků není moc majetných a ti pijí to, co si mohou dovolit.

Americký trh je ale tradičním trhem co do spotřeby koňaku, kde i přesto, že šla cena VS díky obrovské poptávce Číny nahoru, lidé nepřestávali svůj oblíbený koňak kupovat. Bylo to součástí jejich života. Je to možná podobné, jako kdyby stál iPhone o 200 USD více. Lidé o tom moc nepřemýšlejí, jdou a utratí více peněz, protože je to součást jejich životní úrovně. Mají iPhone, láhev koňaku a drahé auto. Například když jsem pracoval v USA, tak stála láhev Hennessy v akci 22 USD. Koncem března tohoto roku stála ale 35 USD a prodávala se. Nové značky by měly problém prodávat VS za takové peníze, ale velké značky nikoli, protože jsou na americkém trhu již zavedené. Asijský trh, ale je to především Čína, kupuje koňaky pouze kvůli statusu podle pravidla, čím dražší, tím lepší. Navíc tam byl brán koňak jako plátidlo, kterým se upláceli politici.

Jean-Edouard: Ještě je dobré si uvědomit jednu skutečnost, která umožnila Číně tak obrovský růst na koňakovém trhu. Číňané nenakupovali koňak za své peníze, ale za vládní peníze. Státní zaměstnanci kupovali drahé koňaky jako dárky, protože chtěli ukázat status a životní styl a ve chvíli, kdy politbyro před dvěma lety řeklo, že zakročí proti korupci a proti rozhazování peněz, se začaly obchody s koňakem zadržovat. Najednou Číňané měli nakupovat za své a ne za státní peníze a to se jim pochopitelně nechtělo.

Cyrile: Je potřeba vidět dvě věci. Jednak se koňak kupoval v obchodech a Duty-Free shopech proto, aby si za něj podnikatelé mohli koupit služby státních úředníků, takže byl koňak prostředkem k uplácení. Na druhé straně v restauracích, klubech a KTV, kde se spotřebovalo obrovské množství koňaku, byly běžné situace, že za 35 podnikatelů, kteří vypili 25 lahví koňaku XO, platili často účty státní zaměstnanci - vládní činitelé. Jednoho dne ale řekla komunistická strana, že chce zastavit korupci a tím vlastně zastavila také dva hlavní proudy, kudy tekla koňak na čínský trh. Ti, kdo do té doby podpláceli, se začali bát, že by mohli být přistiženi a vládním představitelům, kteří nejvíce utráceli, bylo zakázáno dále utrácet, protože čínská ekonomika už nerostla tak, jako v minulosti, a navíc se množily nepokoje. My tady o tom nejsme dostatečně informováni, ale lidé si otevřeně stěžovali, že strádají, zatímco starostové mnohdy relativně malých měst mají Rolls-Roy-



ce a jejich manželky jsou oblečeny od hlavy po paty od Hermése a Chanelu.

Evropa je více diversifikovaná, co se týká spotřeby typů koňaku. Západoevropské země pijí více VS a VSOP, zatímco v Rusku a na Ukrajině se pijí dražší koňaky, díky zbohatlíkům, kteří mají větší možnost utrácet. Rusko bylo obdobytím drahých koňaků, jako jsou XO a ročníkové koňaky, koncem minulého roku šel ale rubl prudce dolů. Bohatí Rusové, kteří ztratili přes noc půlku svých vkladů, přestali konzumovat koňak a k tomu ještě přestali cestovat. To je vidět na letišti v Paříži, v Londýně i v Dubaji. Lidé, kteří nakupují v Duty Free na letištích nejsou Evropané, nebo Američané, jsou to Vietnamci, Číňané a Rusové. Například v Dubaji operátoři Duty-Free ztratili 40 procent svého obrátu díky nepřítomnosti Rusů.

Tady je to podobné, Rusové tu skoro nejsou. Do Karlových Varů, našeho lázeňského města, které je běžně „okupováno“ Rusy, byla zrušena přímá letecká linka Aeroflotu...

Cyrile: Trh se pročištuje a já myslím, že někteří výrobci chtěli sklídit tolik ovoce, kolik jen šlo, tím, že se snažili prodat všechnu produkci do Číny, bez ohledu na zákazníky v jiných částech světa. Poté, co se odbyt v Číně zastavil, šli do USA, snížili ceny a chtěli dohnat co ztratili. My máme stabilní filozofii, která říká, že naše koňaky jsou dobré, ceny jsou rozumné a nabízíme potěšení pro milovníky koňaku, kteří nekupují naše koňaky, protože jsou drahé a dobře vypadají, ale ani proto, že jsou levné. Co my chceme dělat a děláme, je, že hledáme chytré spotřebitele, kteří kupují na základě vůně a chuti. Trávíme mnoho času tím, abychom seznámili zákazníky s našimi koňaky, s jejich chuťovým profilem, abychom je společně ochutnali a aby se následně sami rozhodli, jaký koňak si koupí. Ne na základě toho, co kupují ostatní, ale na základě toho, co uznají za vhodné, že je pro ně nejlepší.

Dnes Jean-Jacques během večere říkal, že je před vámi zajímavý kontrakt v Bělorusku, kam byste mohli prodat značné množství láhví. Rád bych se

zeptal, kde je vaše hranice, za kterou už byste nešli, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu chuťového profilu vašich koňaků?

Cyrile: Jak víš, my nepěstujeme naše vlastní hrozny, a tak nejsme limitováni rozlohou našich vinic. Náš limit je čas, po který můžeme nechat naše koňaky zrát. Máme dobrý potenciál pro růst s tím, co máme a s tím, jak jsme navýšili naše skladové zásoby. Začali jsme na tom pracovat před sedmi lety a stále v tom pokračujeme. Možná jednou přijde otázka, jestli uděláme kompromis v otázce kvality, nebo zpomalíme růst. V současnosti je odpověď pěkná a poetická, když říkáme, že uděláme všechno proto, abychom zachovali kvalitu. Myslím, že náš pohled, jakožto mladé generace



(promiň tati, že to říkám, protože ty za pár let budeš sice součástí rozhodování, ale hlavní tíha bude na nás), je, že koňak je byznys, ale zároveň je to i něco víc. Já opravdu cítím, když se ráno vzbudím, nebo když cestuji přes noc, abych navštívil různé země, abych tam mluvil a předal dobrou zprávu o opravdovém, kvalitním koňaku, že to zkrátka něco znamená. Můžeme si položit filozofickou otázku: Co je smyslem našich 80 let života na zemi? Má být naším smyslem pouze honba za penězi? Ano, peníze jsou součástí našeho bytí, ale když mám auto, potřebuji ještě druhé nebo třetí? Skvělé je, když zůstaneš věrný tomu,

v co věříš a co má smysl, a to je pro nás víra v to, že původní koňak je sice byznys, ale také poslání a potěšení, o které se dělíme se světem. Až přijde ta otázka, tak já si myslím, že raději zpomalíme, nebo budeme zkrátka vyrábět v omezeném množství, než abychom pošlapali ten úžasný odkaz, který nám zanechali naši předkové. To je pro nás ta pravá hodnota.

Ano, tomu rozumím, ale ptám se na to, protože se v minulosti nejednou stalo, že kvalita ustoupila kvantitě, potažmo ziskům z prodeje. Podívejte se na tequila v době, kdy bylo nedostatek agáve. Výrobci respektovaných značek se tvářili jakoby se nic neměnilo, ale kvalita jejich tequil šla přitom dolů. Ti lidé, kteří určitou značku měli rádi a čas-



ILFORD DELTA 400 PRO



ILFORD DELTA 400 PRO



ILFORD DELTA 400 PRO

to ji pili, poznali, že už to není ono a to je špatně, protože taková značka ztratí reputaci a získat dobré jméno zpět potom není vůbec jednoduchá záležitost.

Cyrile: My musíme zůstat orientováni na zákazníka. Kdykoli prezentuji naše koňaky, snažím se být co nejneutrálnější. Nikdy neříkám, že naše koňaky jsou nejlepší. Jsou takové, jaké je děláme my, a já se ptám lidí, co si o nich myslí, jakou vůni cítí a jak jim chutnají. Až se mi jednou stane, že budou reakce jiné, než jsou dnes, to znamená spontánní a velmi pozitivní, tak se zastavím a budeme muset něco změnit, protože mi moje práce přestane přinášet radost a to bych byl opravdu nerad.

Ano, pokud se na věci díváš touhle perspektivou, tak věřím, že by kvalita mohla zůstat stejná. Společnosti, které zůstávají věrné svému odkazu a věří v kvalitu svých produktů, existují a my v UPB k nim máme velký respekt. Například legendární bylinné likéry Chartreuse, které vyrábějí dodnes mniši v pohoří Chartreuse. Společnost, která se jim stará o distribuci nijak netlačí na prodeje, protože i kdybychom začali prodávat velké množství těchto likérů, oni to množství pro nás nemusí mít k dispozici. Jejich sklady jsou sice největšími sklady zrajících likérů na světě, ale kapacita je tak jako tak omezená a čas po který tyto likéry zrají je konstantní a nedá se s tím nic dělat.

Cyrile: Musím říct, že máme nárůst prodeje, ale to, o co nám jde, není navýšení prodeje na úkor kvality.

Jean-Edouard: Proto navyšujeme zásoby, abychom byli na nárůst prodeje v budoucnu připraveni.

U večere jsme mluvili o tom, že dostáváte z Činy hodně nabídek ke koupi vaší společnosti a to, o čem jsme teď mluvili, vysvětluje, proč tyto nabídky neakceptujete.

Jean-Jacques: Moji synové to neakceptovali...

To není pravda, z rozhovoru, který jsme otiskli před dvěma lety v 5. čísle našeho časopisu vyplývá, že jste to byl právě vy, kdo tyto nabídky odmítl.

Cyrile: Mezi námi, když za tebou někdo přijde a nabídne ti stovky milionů EUR, řekneš si úúúúú, to si budu moci do-

volit co chci, budu třeba moci pořád jezdit na jachtě nebo cokoli jiného. Ale zase, jsme tři, Maxim, Jean-Edouard a já a my si myslíme, že má smysl to, co děláme a to, jak pro nás, tak pro lidi. Děláme takové koňaky, jaké si přejeme dělat, a vidíme budoucnost před námi. Neohlížíme se za sebe a neříkáme si: „Sakra, staré dobré dny jsou za námi, tak prodáme všechno, dokud můžeme“. To je důvod, proč stále odmítáme tyto nabídky.

Mám takový pocit, že kdybyste některou z těchto lukrativních nabídek přijali, dříve nebo později byste mohli svého rozhodnutí litovat. Asi by bylo těžké žít s vědomím, že jste prodali to, co vaši předkové po staletí budovali.

Jean-Jacques: Moje máma vždycky říkala že jsme jenom pasažéři. Cestující mezi generacemi, kteří předávají poselství z generace na generaci.

Jakou klientelu vidíte v současnosti jako velmi důležitou pro vaše koňaky? Jsou to koňakové kluby, privátní klientela, koktejlové bary, nebo mix všech možných koncových zákazníků?

Jean-Edouard: Jak už bylo řečeno, rozšířili jsme naše koňaky po celém světě a vážíme si všech lidí, kteří našim koňakům rozumějí a mají je rádi. Nechceme tedy mluvit o jedné specifické skupině zákazníků, která by byla důležitější, než ta druhá. S ohledem na možnost přímo předávat naše poselství dalším lidem, jsou pro nás ale důležití barmani.

Jaké z vašich koňaků by jste především doporučili barmanům pro míchání koktejlů a proč? Je to VS, VSOP nebo Antarcitica...

Cyrile: Včera jsem poznal, že barman tady nemá ten samý význam, jako mimo Českou republiku. Pro mě je barman někdo, kdo je schopen namíchat koktejl, ale tady je barman někdo jako sommelier říznutý mixologem.

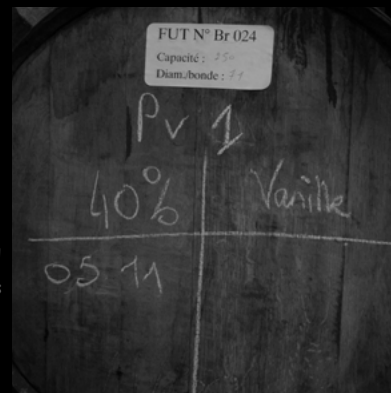
My nemáme typického konzumenta našich koňaků, není to muž mezi 35. až 44. rokem s příjmem více než 75 000 EUR, který žije na jihu města a podobně. Myslím, že základem našich zákazníků, a tedy lidí, se kterými chceme navazovat kontakt, je chytrý člověk, který přistupuje k našim koňakům s otevřenou myslí, který je připraven vyzkoušet něco nového na základě našich informací, ale také na základě svého vlastního úsudku, svých předchozích zkušeností a na základě porovnání. Když říkám, že je



ILFORD DELTA 400 PRO 3988



ILFORD DELTA 400 PRO 3988



ILFORD DELTA 400 PRO 3988

náš zákazník chytrý, nemám na mysli člověka s úžasným mozkem, ale člověka, který je schopen se rozhodovat na základě vlastní zkušenosti a ne na základě marketingových tahů. Je to člověk, který si umí udělat vlastní názor. Jednou z našich zvláštností, mimo historie a mimo celosvětové dostupnosti, je to, že máme ohromně široké portfolio. Z hlediska obchodu je to bláznivé, tolik různých láhví, tolik etiket... Představ si, kolik máme různých uzávěrů našich láhví. Nevím, jak to můžeme zvládat, lepší by bylo mít jednu láhev, jeden uzávěr, to by bylo snadné. Jenomže jak víš, my máme hodně různých ročníkových láhví, od drahocenných koňaků, které se nám podařilo uchovat, přes Pearadise, Antarticu, VS, Number 1 a další koňaky, což je široká škála. Máme mnoho láhví, mnoho cílových skupin a mnoho zemí a je to trochu obtížné exektovat. Jak říká náš táta, děláme všechno to, co se ve škole naučil, že se dělat nemá.

Jean-Edouard: Ale funguje to...

Cyrile: Je to náročné, ale opravdu to funguje. Pro představu, je to jako když zdoláváš nějaký vrchol, můžeš hodně trpět, ale kdykoli se podíváš za sebe, vidíš, jak vysoko ses už dostal. Zatímco když půjdeš po rovině, bude to pořád stejné. Myslím, že náš zákazník je někdo, kdo je schopen vlastního úsudku, ale také to může být velmi konzervativní zákazník, který hledá něco velmi tradičního, který chce koňak, protože je to vzpomínka na jeho dětství. Zrovna tak to může ale být moderní mixolog, s tetováním všude možně, který bude míchat skvělé koktejly a bude vědět všechno o ingrediencích, které do nich dává. Je to poměrně široký záběr.

Jean-Jacques: Já bych to shrnul. Jsme řemeslný výrobce koňaků a máme štěstí, že máme obrovské zásoby, což dovoluje Jeanu-Edouardovi míchat prvotřídní koňaky v široké škále, tak, jak on to umí.

Prvním koňakem, který jsi namíchal, bylo XO?

Jean-Edouard: Byl to koňak XO Terre a potom Godet Extra.

Kdo pro ně navrhl láhve?

Jean-Edouard: Láhve navrhoval Maxim. Pracujeme jako tým, každý má na starosti určitou část výrobního procesu.

Jean-Jacques: Koňaky Godet mají určitý chuťový profil nebo styl a ten potřebujeme pro naše zákazníky zachovat, aby rozpoznaly naše koňaky. Úkolem Jeana-Edouarda, je udržet tuhle chuť, což není vůbec jednoduché. Naše koňaky jsou lehké, květinové a ovocné. Je to náročné, protože máme vyšší znečištění ovzduší a víno se dnes nepěstuje stejně jako dřív a Jean-Edouard se s tím vším musí vyrovnat, aby namíchal například Gastronome takový jakým byl v roce 1838.

Jean-Edouard: Abych byl upřímný, tak se mi všechno hned od začátku nedařilo, také se mi některé blendy nepodařily, když jsem před pěti lety začínal...

No, jestli je Gastronome v novém balení tvoje práce, tak pro mě je to stále tak úžasný koňak, jako byl dříve.

Jean-Edouard: Ano, v novém balení je to můj blend a vlastně už i poslední várky ještě se starou etiketou.

Cyrile: Když se bavíme s Maximem o budoucnosti, tak důvodem k tomu, že jsme optimisté a máme takové odhodlání do další práce je právě to, že Jean-Edouard dělá tak skvělé blendy.

Gastronome je mým oblíbeným koňakem a líbí se mi i ta nová tuba s moderní grafikou a měděným uzávěrem. Je to sice detail, ale ten odkaz k měděným Charentais destilačním zařízením se mi líbí.

My jsme použili pro logo UPB na obálce našeho časopisu také měděnou fólii, která se váže k měděným destilačním zařízením.

Cyrile: Někdy se mě lidé ptají, proč nepracujeme spíše se zlatou, ale já říkám, že zlatá je pro zákazníky v Číně. My



jsme originální koňak a všechno je v mědi. Moje žena, která se vyzná v trendech a zajímá se o design, říká, že měď je teď velice populární. Měď je prý novým zlatem..

Jean-Jacques: Moje generace byla pouze na zlato. Bez zlaté jste nemohli prodat žádný koňak.

Cyrile: ...a dnes je zlato spíše Číňany.

Jak se vlastně pije koňak v Číně? Je to jenom o panáčích a o ukazování se?

Cyrile: V KTV, v klubech, kam chodí byznysmeni na obchodní schůzky, ale také jíst a pít, nepijí v panáčích, ale v koňakových skleničkách. Nepijí ale sami. Nikdy jsem neviděl někoho u stolu, aby popíjel sám. Kdykoli se chceš napít, pozveš někoho, aby se napil. Když respektuješ tu osobu, dáš obě ruce na skleničku a tím někoho vyzýváš a když řekneš up, tak jenom upiješ, ale když řekneš kompai, piješ do dna.

Jean-Jacques: Oni pijí, aby se opili.

Jean-Edouard: Ne, jejich opilost je jenom důsledkem jejich stylu pití.

Jean-Jacques: No, když ale vidíš, jak jsou schopni vypít láhev, která stojí 3000, 4000 nebo 5000 EUR...

Jean-Edouard: Já bych to viděl rád:)

Jean-Jacques: Dobře, dobře, ale někdy tě to zabolí. Pamatuju si, co se mi jednou stalo v 90. letech v Pekingu, kde otevírali první noční klub pro cizince. Byla to velká událost a majitel řekl našemu distributorovi, že by chtěl něco speciálního. Já jsem mu tenkrát řekl, že mám láhev z roku 1900 a on na to, že je to úžasné a abych mu tu láhev poslal. Já jsem ji poslal a levná rozhodně nebyla, ale následně jsem se ještě dověděl, že musím přijet, že ta láhev půjde do aukce a že tam budou všichni čínští magnáti od třicetiletých až po sedmdesátileté. Ta láhev se vydražila za 70 000 EUR a chlapík, který ji vydražil, mi potřásl rukou a chtěl tu láhev podepsat. Potom jsem je viděl v privátním salónu, jak otevřeli láhev a během dvou minut byl ten úžasný obsah pryč. Říkal jsem si bože, taková láhev, za dvě minuty vypitá, smíchaná s colou... Viděl jsem, že nemají respekt... Dnes to je už našťastí trochu jiné.

Cyrile: Ano, oni se učí velmi rychle.

Máte vůbec čas ještě na jiné věci, než jenom na výrobu a prodej koňaku? Účastníte se třeba ještě s tátou závodů na jachtě?

Cyrile: Já s tátou už neplachtím, protože nejsem skoro nikdy ve Francii, ale mám skvělou rodinu s dvěma dcerami, které chci vidět vyrůstat.

A potom také maraton a triatlon...

Ano, ale o co mi skutečně jde, je žít život přítomným okamžikem a být se svými dětmi, aby se nestalo, že jim najednou bude 15 a mně 50 a budou se mě ptát, kdo jsem. Myslím, že Jean-Edouard se na to dívá podobně. Dříve, když jsem byl ještě sám a žil jsem v La Rochelle, jsem tomu nerozuměl. Říkal jsem mu, aby v sedm večer ještě nechodil domů, že máme ještě hodně práce a aby pracoval o víkendech, ale dnes mu perfektně rozumím. Jinak v Dubaji běhám a hodně plachtím.

Jean-Edouard: My se všichni věnujeme plachtění, je to naše vášeň. Dnes už tolik ne s naším otcem, protože on má již svůj tým a také svůj život, ale všichni plachtíme. Každý sám, protože máme také každý jiný styl. Já osobně miluji, stejně jako moje žena, hory. Hodně lyžujeme, lezeme, nebo jen tak trekujeme. Máme štěstí, že máme chatu na horách a tak tam jezdíme hodně často.

Cyrile: Jean-Edouard také jezdí na koni a věnuje se lovu, kolem našeho zámku jsou hluboké lesy, jejichž je hrdým vlastníkem a tam jezdí s přáteli na hony.

To jsem viděl, když jsem byl u vás na zámku. A máš Jeane-Edouarde raději lov, nebo plachtění?

Jean-Edouard: Jachting daleko více než lov. Plachtění je jedinečné, je v něm spousta energie, pracuješ s větrem, musíš se koncentrovat, je to fyzicky náročné, ale je to úžasná vášeň. Společně s horami, nevidím lepší věci, které můžu ve volném čase dělat. A taky to nebolí, jako když běháš maraton.

Cyrile: Já běhám maratón, jezdím na kole, plavu a také se snažím meditovat. Cvičím jógu, protože život se odehrává uvnitř nás a já nechci ztratit ten link.

Děkuji za zajímavý rozhovor a přeji vám aby vaše práce nikdy nepřestala bavit. Rádi bychom si totiž i nadále vychutnávali vaše skvělé koňaky. ■



J/BOAT DELTA 400 PRO 3988



J/BOAT DELTA 400 PRO 3988



J/BOAT DELTA 400 PRO 3988

GODET

COGNAC



LA PART DES ANGES



LORENA VÁSQUEZ

Dne 13. května 2015 se ptal Jakub Janeček, foto: Big Fish

Warehouse #1 interview:



Rum Zacapa Centenario 23 byl v letech 1998 – 2002 oceněn 5x za sebou zlatou medailí na Internationál Rum Festivalu, který se v té době konal převážně na Barbadosu*, což se ještě žádné jiné značce rumu do té doby ani potom nepovedlo. Na základě těchto úspěchů byl v roce 2002 oceněn platinovou medailí a byl uveden do síně slávy tohoto Rumového festivalu. Úspěch rumu Zacapa Centenario 23 mnohým výrobcům rumů otevřel oči a napověděl jim, že rum nemusí být pouze levným destilátem, který je dobrý pouze k míchání s colou, nebo sodou a mátou. Mnozí také pochopili, že pokud svůj rum nechají vyzrát a pěkně ho zabalí, mohou si za něj říci i poměrně velké peníze a mohou se pokusit konkurovat prvotřídním světovým destilátům, jako jsou například koňaky nebo whisky.

Ron Zacapa Centenario 23 byl a je komplexním produktem, který má všechno. Zajímavý příběh, pěkné balení, ale v první řadě skvělý obsah, který mimo odborných porotců zmíněného Rumového Festivalu oslovil i statisíce lidí po celém světě, naši republiku nevyjímaje. Od roku 2006, kdy jsme začali s rumy Zacapa obchodovat, si je oblíbilo tolik lidí, že má v současnosti naše republika nejvyšší spotřebu tohoto rumu na hlavu na světě. Za rok se ho u nás prodá 7000 devítilitrových kartonů z celkové roční spotřeby 230 000 kartonů. Také díky tomu se zřejmě Industrias Licoreras de Guatemala (ILG) a Diageo, jakožto vlastníci této značky, rozhodli představit světu novou láhev rumu Zacapa Centenario 23 právě u nás v Praze. Po šesti letech jsme tedy měli opět možnost přivítat v našem hlavním městě paní Lorenu Vásquez, Master Blenderku rumů Zacapa, která se této milé povinnosti ujala a novou láhev nám přijela prezentovat osobně. Ve dnech 9.–13. května byl pro ni připraven poměrně náročný program, ve kterém absolvovala sérii rozhovorů pro různá média, včetně focení a natáčení video spotů, setkání s barmany, návštěvu vybraných podniků, oficiální uvedení nové láhve, i závěrečnou Gala večeři v hotelu Boscolo. V průběhu své návštěvy Prahy rozdala mnoho autogramů a podepsala i desítky láhví jejich šťastným majitelům. Především ale, jak je u ní dobrým zvykem, rozdávala dobrou náladu a demonstrovala radost ze života a nadšení ze své práce.

Do Prahy přiletěla z Anglie, kde prezentovala rumy Zacapa na čtrnáctipatrové zaoceánské lodi během plavby ze Southamptonu do Calais a zpět. Po příletu říkala, že měla na spánek pouze 3 hodiny, ale že v žádném případě nehodlá jít spát. „Žijeme teď a jenom jednou a já jsem ráda, že jsem tady“ říkala. A tak jsme před večerí stihli udělat dokonce i následující rozhovor.

* a v kanadském Saint Johnu, kde se konal Rumfest v roce 2000.

Po šesti letech jste opět v Praze. Naposledy to bylo při znovuvvedení rumu Zacapa Centenario 23 na náš trh v rámci kampaně nazvané "Aged Above the Clouds". Tenkrát to byly dvě prezentace, jedna se uskutečnila ve Ville Richter a druhá v Cloud 9 baru hotelu Hilton, na které si všichni zúčastnění jistě dobře vzpomínají. To ale nebyla vaše první návštěva Prahy?

Už je to opravdu šest let? To je neuvěřitelné. Nicméně poprvé jsem byla tady v Praze s mou kamarádkou v zimě v roce 1999. Nejprve jsme byly ve Vídni a potom v Praze a vzpomínám si, že byla opravdu velká zima. Musím ale říct, že Prahu miluji a ráda se sem vracím. Naposledy jsem tu byla s rodinou letos koncem dubna. Byla tady moje dcera Ana Lorena, syn Ricardo i malý vnouček Riccardo.

Hodně cestujete, abyste šířila věhlas rumu Zacapa. Máte během vašich cest čas prohlédnout si místa, kde jste třeba poprvé v životě?

Ano, vždycky si udělám čas, abych navštívila alespoň některá známá místa v té které zemi a pokud se mi tam líbí, vrátím se tam později soukromě.

Která světová města se vám líbí nejvíce?

Já se cítím nejlépe ve starých městech, která mají duši, ale žádné konkrétní pořadí nemám.

Pocházíte z Nikaraguy, ale díky vaší práci Master Blenderky rumů Zacapa žijete v Guatemale. Až přestanete pracovat a budete si jenom užívat života, které místo na světě by pro vás bylo ideální?

Až nebudu pracovat, vrátím se do Nikaraguy. Chtěla bych si pořídit malý hotel s dobrým barem, galerií umění a lázněmi.

Myslím, že až to uděláte, budete mít hodně hostů z celého světa, protože jste v této branži svým způsobem superstar...

Ne, to zase ne...

Ale ano. Vůbec bych se nedivil, kdybyste mi řekla, že máte plně obsazeno, až si budu chtít rezervovat pokoj.

Tak v tom případě bych tě ubytovala u mě doma :-).

Zatím ale stojíte za chuťovým profilem rumů Zacapa, které dělají radost milovníkům tohoto rumu po celém světě. Čím je podle vás rum Zacapa unikátní?

Řekla bych, že je to hlavně v základní surovině, vlastním kmenu kvasinek, zrání v různých typech sudů ve vysoké nadmořské výšce, což je velice důležité, v blendování a nakonec i díky láhvi, kvůli které jsem tentokrát přijela.

Dost atributů z těch, které jste právě vyjmenovala, se stalo určujícími pro udělení označení DOP, tedy označení, kterým se mohou pochlubit vedle rumů z Martiniku (AOC) pouze rumy guatemalské. Tato zkratka označuje uznání výjimečnosti konkrétního produktu, který je vyráběn specifickým způsobem v konkrétní oblasti. Jaká kritéria musejí tedy guate-



malské destiláty z cukrové třtiny splňovat, aby jejich výrobci mohli uvádět na láhvi označení rumy z Guatemaly DOP?

Rumy z Guatemaly musejí být vyráběny z panenského medu cukrové třtiny, která roste na specifickém geografickém území a musejí zrát v různých typech sudů systémem solera ve vysoké nadmořské výšce.

Ve kterém roce získaly rumy z Guatemaly označení DOP?

Toto označení můžeme používat od roku 2013 a je uznáno i Evropskou Unií.

Když se zastavíme u cukrové třtiny, jakožto u základní suroviny pro výrobu rumu, tak by mě zajímalo, jestli je jí v Guatemale dostatek, když popularita a prodeje rumu Zacapa ve světě neustále rostou?

Ano, v Guatemale je dostatek cukrové třtiny. Pro výrobu rumu Zacapa se používá relativně malé množství z celkové rozlohy guatemalských plantáží cukrové třtiny. Plantáže cukrové třtiny používané pro rum Zacapa se nacházejí poblíž cukrovaru Tulula, který je situován v malé vesničce Cuyotenango. Nedaleko cukrovaru se nachází i destilerie, ve které náš rum destilujeme.

Používáte pouze jednu odrůdu cukrové třtiny?

Ne, používáme tři různé odrůdy, které jsou sladší a ovocnější než ostatní a jsou zralé na začátku sklizně, což je u nás v listopadu, prosinci a lednu*. Dvě odrůdy byly

vyšlechtěny na Floridě ve výzkumném středisku v Canal Point, proto mají označení CP. Jde se o CP-722086 a CP-731547, přičemž první dvě číslice udávají rok, kdy byla třtina vyšlechtěna.

*Celá sklizeň probíhá od poloviny listopadu do května.

Proč se rum Zacapa vyrábí z takzvaného panenského medu cukrové třtiny a ne z melasy, jako mnoho jiných rumů?

Protože v Guatemale byla až do 80. let minulého století výroba rumu z melasy zakázána zákonem. Melasou se krmil dobytek a také se používala k „balzamování“ prašných cest, aby se tolik neprášilo. Od 80. let se z melasy destilovat smí, ale pouze pálenky, kterým se zde říká aguardiente, ne tedy rum.

Jak se panenský med ze šťavy cukrové třtiny vyrábí?

Po sklizni a rozemletí cukrové třtiny se získaná šťáva zahřívá na 150 °C ve vakuu v tancích. Celý proces má dvě fáze. V první fázi má šťáva z cukrové třtiny obsah cukru asi 14 procent, ta se zahřívá v několika tancích a na konci této fáze má hustší konzistenci a obsah cukru 60 procent. Ve druhé fázi se zahřívá tato šedesátiprocentní hustá šťáva v dalším tanku a výsledkem je panenský med s obsahem cukru 70–72 procenta. Ty tanky jsou relativně malé, mají obsah 20 000 litrů a koncentrace šťavy z cukrové třtiny na panenský med se v nich provádí po várkách. Panenský med neskladujeme déle než rok. Prakticky se to dělá tak, že se na každý rok vyrobí potřebné množství

panenského medu z cukrové třtiny, které pokryje roční produkci rumů Zacapa.

Kolik litrů rumu Zacapa se ročně prodá v celosvětovém měřítku?

Je to kolem 230 000 devítilitrových beden všech druhů rumů Zacapa dohromady.

Jaký vliv na finální rum Zacapa má vlastní kmen kvasinek vyšlechtěný z ananasu?

Vztah kvasinek a cukrové třtiny je velice důležitý. Cukr a aminokyseliny obsažené v cukrové třtině jsou zásluhou kvasinek přeměněny na alkohol specifické vůně a chuti. Když použijete stejný panenský med z cukrové třtiny a různé kvasinky, bude vůně a chuť rozdílná. Na vůni a chuť má vliv i čas, po který probíhá fermentace. Proto, abychom získali hodně vůně a chuti, necháváme panenský med dlouho kvasit.

Jakým způsobem chladíte během kvasného procesu fermentační tanky, aby příliš vysoká teplota nezabíla kvasinky?

Pro kvašení je nejlepší teplota kolem 30 °C, pokud je vyšší, kvasinky umírají. Proto je nutné kontrolovat teplotu a šťávu ve fermentačních tankách včas chladit. Často se to dělá tak, že studená voda obíhá v trubkách umístěných na vnitřní straně fermentačního tanku. Já ale nejsem zastáncem toho, aby se cokoli vkládalo do fermentačních tanků, protože to generuje mikrobiologické problémy. Zkrátka je daleko čistší, když v tanku není nic jiného, než kvasinky a šťáva.

U nás se to dělá tak, že se fermentační tanky ve chvíli, když je teplota příliš vysoká, ve spodní části automaticky otevřou a šťáva je přečerpávána přes externí chladič zařízení, které teplotu šťávy před vrácením do tanku průběžně snižuje.

Potom přichází na řadu zrání ve vysoké nadmořské výšce. Jaký to má vliv na průběh zrání?

Rumy Zacapa zrají v nadmořské výšce 2300 metrů, kde je průměrná roční teplota 15 °C a není tam tolik kyslíku. V důsledku těchto vlivů je zrání pomalejší. Já spatřuji podobnost mezi zráním našich rumů a pomalým vařením. Když vaříte na mírném plameni, získáte větší rovnováhu mezi vůní a chutí a to je to, čeho chceme docílit u rumu Zacapa.

Z jakých sudů je sestaven systém solera pro zrání rumů Zacapa a proč?

My používáme různé druhy sudů, nejprve ukládáme rum do sudů z bílého amerického dubu, které dříve obsahovaly americkou whiskey, po třech letech je smíchán v blendovací kádi s rumy starými 10–12 let. Tato směs je uložena na další jeden rok do vypálených sudů po americké whiskey. Tím získáme vůni pražených mandlí, vanilky a sušeného ovoce. Po dalším smíchání v blendovací kádi s rumy starými 15–18 let je směs uložena na další rok do sudů po sherry Oloroso. Po této etapě zrání je na řadě další míchání v blendovací kádi, tentokrát s rumy starými 23 let. Poté je směs uložena na další rok do sudů po she-

rry Pedro Ximenez. Toto jsou sudy pro zrání rumu Zacapa Centenario 23, pokud vyrábíme rum Zacapa XO, je finální směs uložena ještě do sudů z francouzského dubu, které dříve uchovávaly desetiletý koňak.

Všechny tyto sudy používáme proto, abychom získali co nejvíce vůni a chuti. Vidím v tom jistou podobnost jako když někdo maluje obraz. Malíř používá různé barvy a potom je míchá, aby získal různé odstíny. To je vlastně to, co děláme my, když používáme různé sudy. Hledáme různé vůně a chutě, abychom získali finální směs rumu jakou chceme. Na konci výrobního procesu se finální směs naředí ve velkých kádích vodou na požadovaná procenta alkoholu a nechá se 8–10 měsíců ustálit. Následně je rum lahvován.

Zajímalo by mě, co by se stalo, kdyby se pořadí sudů v solera systému prohodilo. To znamená, že by se vydestilovaný rum uložil nejprve do sudů po Oloroso sherry a sherry Pedro Ximenez a až na závěr do nových a vypálených sudů po americké whiskey?

Vzhledem k tomu, že sudy, které jsou použity na konci celého procesu, ovlivňují výrazněji finální produkt, měl by rum Zacapa jiný chuťový profil. Pamatuješ si na Ron Zacapa 30 Anniversary? Tam byly na konci celého procesu použity sudy z francouzského dubu, ve kterých byl dříve uložen Mocsatel. Vůně a chuť byla tím pádem jiná než u rumu Zacapa Centenario 23.

Experimentujete s různými druhy sudů i co se týká dřeva ze kterých jsou vyrobeny?

Ano, ale běžně používáme pouze americký, francouzský a východoevropský dub.

Například akát nezkoušíte?

Ne, protože sudy z akátu je obtížné sehnat a chuť je příliš výrazná. Já zkouším spíše použité sudy po různých druzích vína, nebo brandy a pokud mě některý z nich zaujme, tak ho můžeme v budoucnu pro nějakou novou verzi rumu Zacapa použít.

Nové sudy jsou pro nás problematické, protože dávají finálnímu produktu příliš taninů a tím pádem i hořkosti. Proto je nejdříve tři až čtyři roky plníme každý rok mladým rumem, než je můžeme bez problémů použít. Já nové sudy nerada používám, protože příliš ovlivňují chuť.

Jak velké sudy používáte pro zrání rumů Zacapa?

Používáme sudy s obsahem 200, 225 a 250 litrů. Máme i malé množství 500litrových sudů, ale s nimi se špatně manipuluje a proto je postupně měníme za sudy 250litrové.

Jak velká zásoba zrajících rumů je uložena ve skladech, aby byla v budoucnu použita k výrobě rumů Zacapa?

Úúúú, jsou to milony a miliony litrů. Máme v Quetzaltenangu dvě místa, kde skladujeme naše rumy. Dohromady je tam uskladněno kolem půl milionu sudů.

Další otázka se týká ztrát rumu během zrání. Jak ke ztrátám dochází a jaké faktory tyto ztráty ovlivňují?



Ke ztrátám zrajícího rumu dochází dvojím způsobem. Klasickým odpařováním, kdy se ztracenému rumu říká andělský podíl (v našem případě 8 %), ale také absorpcí rumu do dřeva, ze kterého jsou sudy vyrobeny. Všechny použité sudy pro zrání absorbují rum, přičemž vypálené sudy, v našem případě po americkém whiskey, absorbují rumu daleko více, protože je jejich dřevo působením tepla při vypalování značně narušené.

U starých rumů zrajících 23 nebo 25 let může dojít během procesu zrání až ke 30% úbytku rumu.

Ztráty rumu jsou ovlivněny čtyřmi hlavními faktory. Dobbou, po kterou jsou rumy uloženy v sudech, relativní vlhkostí, teplotou a přemístováním rumu do různých sudů během dozrávání.

V minulém rozhovoru pro náš časopis jste říkala, že je při blendování rumů Zacapa nejdůležitější váš nos. Kdy jste vlastně poprvé zjistila, že máte tak dobrý čich? A není vám váš skvělý čich někdy v běžném životě na obtíž?

Zjistila jsem to už jako malá holka a často mi to činilo problémy. Některá jídla jsem díky tomu neměla ráda, ale když jsem to řekla mamě, tak jsem slyšela jenom „Jez Lorenzo“! Dnes, i když budu mít hlad, nebudu jíst, pokud mi jídlo „nevoní“.

To musíte mít také problém se sklenicemi v barech a restauracích, které jsou často cítit tak, že se z nich nelze napít. To se stává i v dobrých restauracích, kdy vám naservírují do takové sklenice i kvalitní víno...

Je to zřejmě způsobeno chemickými prostředky k mytí nádobí v myčkách...

Ano, to je velký problém. Já například používám myčku pouze k sušení nádobí. Myju nádobí ručně a suším v myčce. Také mám problém s některými druhy vody. Jednou jsem dělala prezentaci rumu Zacapa s ochutnávkou a když jsem se napila vody.... úúúú ta byla slaná.

... a dostáváme se k láhvi rumu Zacapa Centenario 23. Ta láhev byla vždy unikátní. Nejprve zcela opletena vlákny z palmových listů, (podobně jako je dnes opleten patnáctiletý rum Millonario) a následně pouze pruhem petate, aby byla vidět barva rumu. Nyní přilétáte do Prahy při příležitosti uvedení zcela nové verze láhve pro rum Zacapa Centenario 23. Jak se vám líbí?

Láhev je sice trochu jiná, velmi moderní. Důležité ale je, že je na ní stále petate a zajímavé, i když ne tak překvapivé je, že bude představena poprvé právě tady v Praze.

Setkala jste se někdy ve světě s nějakou zvláštní prezentací rumu Zacapa ať už v koktejlech, nebo v kuchyni při vaření?

Ano, například v Šanghaji v restauraci Ultraviolet dělají neuvěřitelné věci, nebo v Kolumbii, před dvěma měsíci pořádali Multisensual experience, kdy byl postup výroby rumu Zacapa inspirací pro přípravu pokrmů s použitím rumu Zacapa Centenario 23. Pro dezert na závěr byl použit rum Zacapa XO. Nepamatuji si jméno té restaurace v Bogotě, ale ku-

čař Paco Roncero je Španěl, který má ještě jeden podnik v Madridu a ten se jmenuje La Terraza del Casino de Madrid.

Jednou jste řikala, že je vaším oblíbeným nápojem Zacapa & tonic pro horké letní dny. Jakou Zacapu pro tento drink používáte?



Ron Zacapa Centenario 23, ale velmi důležité je také použití kvalitního toniku. Ron Zacapa Centenario 23 je vynikající i s Ginger Beerem a s citronovou kůrou. Také mám ráda Old Fashioned Zacapa koktejl, ale se zástřikem greppruitové kůry, protože je delikátnější než pomerančová.

Jak se díváte na led v drincích?

Pro mě je velmi důležité, aby led byl velký. Malé kousky ledu z výrobce nakonec příliš naředí drink. V long drinku mám ráda tři větší kusy a v Old Fashioned pouze jeden velký kus ledu, nebo velkou ledovou kouli, takovou jakou dělají v Japonsku.

Já to mám rád úplně stejně, když mám v drinku hodně ledu, tak nejenom, že se drink rychle naředí, ale zároveň se mi špatně pije. Mám rád jeden velký kus a může to být klidně kostka s patřičným rozměrem. Nedávno jsem dostal v krumlovském Apotheke baru do Gin & Toniku kostku ledu, která měla rozměr pražské dlažební kostky, takové se kterou jsou tady vydlážděny chodníky. Bylo to úžasné jak na pohled, tak na požitek z napití.

Kdybch chtěl od vás doporučit nejlepší rumový bar na světě, který by to byl?

Líbil se mi například bar, který jsem navštívila v Tokiu, jmenoval se Tafia a nebyly tam jiné láhve než ty s rumem.

Bar, kde mají pouze rummy, máme tady v Praze také. Jmenuje se Rum House, majitel je vášnivým sběrate-

lem, který musí mít každou láhev rumu, na kterou narazí. Má jich tam už bezmála 1000!

V popisu rumu Zacapa Reserva Limitada 2014 se píše, že jsou vybrané sudy po zrání metodou solera ještě na tři roky umístěny do bylinné zahrady s více než dvaceti druhy bylin, jejichž vůně prostupují dřevem a dostávají se následně i do tohoto rumu. Rád bych se zeptal, kde se tato zahrada nachází a kolik sudů a jak uložených bylo do této zahrady umístěno.

Není to zahrada jako taková, je to jeden ze skladů zrajících rumů v Quetzaltenangu. V tomto skladu jsou na paletách po čtyřech vertikálně postaveny sudy, kolem nichž jsou rozestaveny byliny v květináčích. Jedná se o 23 různých bylin, které se používají v guatemalské gastronomii. Například bobkový list, tymián, rozmarýn, anýz, máta, dva typy koriandru, dva typy oregana, bazalka, heřmánek, routa vonná a další. Tento sklad není příliš velký, je v něm umístěno kolem 225 sudů, které po tři roky absorbují vůně bylin. Dva až tři lidé se starají o byliny a jejich úkolem je přinášet rostliny ze skleníku a odnášet je zase zpátky. Čas od času také promnou listy bylin v rukou, aby získali ještě výraznější aroma. Každé ráno otevřou dveře tohoto skladu, aby se dovnitř dostalo trochu slunce a čerstvého vzduchu. Uvnitř sudů dochází k mikrookysličování. Cílem je, aby byliny, které jsou rozmístěny kolem sudů, provoněly vzduch, což se nakonec projeví díky mikrookysličování i ve finálním produktu.

Dá se říct, které z bylin jsou ve vůni rumu Zacapa Reserva Limitada zvláště rozeznatelné?

Pro mě je velmi důležité, že má finální produkt bylinné tóny, ale nedá se říct, která z použitých bylin se více či méně prosazuje, nebo jestli to, co cítíš, je rozmarýn, nebo koriandr. Když si ale přivoníš k rumu Zacapa Reserva Limitada 2014, nalitému ve skleničce, ucítíš sladké bylinné tóny a toho jsem chtěla dosáhnout.

Pro mě je to vynikající rum, je sušší než Zacapa Centenario 23 a je v něm zvláštní kořenitost.

Ano, je jenom trochu sladký, s jemnými bylinnými tóny. Má 45 % alkoholu a je svěží. Velmi dobře se hodí například k holandskému sýru Eidam. Když se napijete a vydechnete nosem, ucítíte ty bylinné tóny.

Kolik láhví tohoto rumu je ještě v Guatemale k dispozici?

Tento rum se neprodává ve všech zemích světa. Posíláme ho pouze na ty nejdůležitější trhy. V Guatemale zůstalo posledních 2000 láhví.

Můžete nám prozradit čím bude, kromě nové láhve, unikátní nová Reserva Limitada 2015?

Dobře, Zacapa Reserva Limitada 2015 je hotová. Mojí inspirací byla také Guatemala. Chtěla jsem najít link mezi novou láhví, limitovanou edicí a Guatemalou, ale mohu prozradit že leitmotivem bude orchidea, národní květina Guatemaly.



Nedávno to bylo 30 let, co pracujete pro společnost Industrias Licorera de Guatemala. Konala se při té příležitosti nějaká oslava?

Ano, v září to bylo 30 let a konala se oslava v Guatemala City. Nebyla příliš velká, byla tam moje rodina, moji blízcí spolupracovníci a majitelé ILG.

To znamená rodina Botrán?

Ano, jedna z rodin vlastníků ILG je rodina Botrán, ale jsou tam ještě další rodiny. ILG vlastní 50 procent značky Zacapa a 50 procent vlastní Diageo.

Čas od času se setkáváme s názorem, že rumy Zacapa jsou natolik sladké, že musejí být doslazovány. Co by jste lidem s tímto názorem vzkázala?

Sladkost rumů Zacapa ovlivňuje několik prvků:

- 1) Jelikož se jedná o destilát, jehož prvotní surovinou je panenský med, voní destilát po medu, banánech, ananasu a dalším ovoci. Všechna tato aromata se během zrání rozvíjejí.
- 2) Tím, že rum projde různými sudy, získává barvu, vůni a chuť každého z nich. Ty se pak mísí s ovocnými aromaty a chutěmi, které má rum od počátku a tak rum Zacapa získává svou vlastní charakteristiku.
- 3) Jedním ze zásadních faktorů je teplota. Tím, že máme v dozrávacích skladech nižší teplotu a méně kyslíku, všechny chemické reakce, k nimž dochází během pro-

cesu dozrávání, probíhají pomalu. Díky nižší teplotě je proces extrakce pomalejší a tím získáváme větší vytříbenost vůní a chutí.

Mám vzorky stejného rumu destilovaného z panenského medu, který dozrával v sudech z amerického bílého dubu. První vzorek dozrával v teple. Druhý vzorek, který dozrával v chladném prostředí. Po třech letech jsou rumy naprosto odlišné, ten, co dozrával v teple, je silný a podobá se spíše karibským rumům. Vzorek dozrávající v chladném prostředí byl naopak daleko jemnější.

BĚHEM CELÉHO PROCESU NEPŘIDÁVÁME VŮBEC ŽÁDNÝ CUKR! Ani před dozráváním, ani během něj ani po něm!

V rozbořech se objevují cukry jako fruktóza a glukóza, což je normální kvůli použití sudů, ale nikdy se neobjeví sacharóza, tedy cukr!

Lidem, kteří pochybují o tom, co říkám, doporučuji, aby přijeli do Guatemaly a poznali náš proces výroby. Když budou mít zájem, ať mě vyhledají a já je ráda zavedu do výroby rumů Zacapa včetně všech technických údajů a seznámím je s výsledky mnoha výzkumů.

Děkuji za rozhovor.

Já mnohokrát děkuji tobě a celému týmu UPB za pozornost, kterou mi věnoval po dobu mé návštěvy a děkuji také za lásku, s níž se věnujete v České republice značce Zacapa. ■



LORENA VÁSQUEZ

Podpalubí obchodu Warehouse #1 – úterý 12. května

Text: Jakub Janeček, foto: Tomáš Kuneš

Master Blenderka rumů Zacapa Lorena Vásquez si během své květnové návštěvy Prahy našla čas i na dvě setkání s českými barmany, která se odehrála v úterý 12. května v našem „Podpalubí“, tedy na místě, kde obvykle vypráví o rumech Zacapa jejich Brand Ambassador Jan Albrecht. Nejinak tomu sice bylo i na začátku první prezentace, která začala ve 14 hodin a které se zúčastnilo kolem 25 barmanů, ale po Honzově úvodní řeči již měli zúčastnění možnost nahlédnout pod pokličku výroby rumů Zacapa prostřednictvím samotné Loreny Vásquez. Následující prezentace byla určena účastníkům národního finále barmanské soutěže Diageo World Class 2015. Čtrnáct finalistů tak mělo před touto velmi náročnou soutěží možnost načerpat ještě některé zajímavé informace, které se během neoficiálního barmanského mistrovství světa, mohou hodit. Tady už byla hlavní akterkou charizmatičká dáma, která má k rumům Zacapa

logicky nejbližší, jejich stvořitelka Lorena Vásquez. Ta se ujala slova po welcome drinku, který namíchal barmanům Petr Kymla, rovněž skvělý barman a zároveň ambasador zmiňované soutěže. Reč se logicky točila zejména kolem využití rumů Zacapa v koktejlech. A jaké koktejly že má Lorena s rumem Zacapa nejraději? Jsou to prý maximálně dvou až tříslžkové drinky, aby nebyla chuť rumu Zacapa příliš narušena, ale aby byly jeho chuťové vlastnosti spíše podtrženy. Například Zacapa & tonic, kdy Lorena opět zdůraznila, že je vedle rumu Zacapa nezbytným klíčem k úspěchu i kvalitní tonik. Dále Old Fashioned, ale například také Zacapa s kávou a třtinovým cukrem. Všichni barmani se dobře bavili a finalisté pro štěstí i na památku ještě obdrželi láhev rumu Zacapa Reserva Limitada 2014 s vlastnoručním věnováním této úžasné ženy. Věříme, že to bylo setkání, na které se nezapomíná, a doufáme, že bylo pro všechny zúčastněné přínosem. ■





LORENA V PRAZE

Text: Jakub Janeček

Kdo se měl možnost s Lorenou Vásquez osobně setkat, mi asi dá zapravdu, že se jedná o vitální, přátelskou a vždy dobře naladěnou dámu. V rámci týdne, který strávila v květnu v Praze, se o tom mohli přesvědčit lidé při náhodných setkáních na Karlově mostě, během natáčení klipu se zbrusu novou verzí láhve Zacapa Centenario 23, v Cognac Gallery ve Žlutých lázních, kde podepsala snad sto láhví, v Black Angel's, v Bodeguitě del Medio, v Anonymous baru, a na mnoha dalších místech. Zaujala novináře v restauraci Oblaca, během představení nové láhve ikonického rumu, za jehož chuťovým profilem stojí, i pozvané hosty na slavnostní večeři v hotelu Boscolo, kde krátce promluvila o výrobě rumů Zacapa a kde odhalila s mým společníkem Jirkou Rabelem podobu nové láhve rumu Zacapa Centenario 23. Byla opět taková, jakou ji známe – prostě skvělá. ■



Warehouse #1 představuje:



JURA

ISLE OF JURA SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Text: Svatopluk Buchlovský, foto: Whyte & Mackay





Ve světě je bezpochyby mnohonásobně více obdivovatelů anglického spisovatele George Orwella (vlastním jménem Eric Arthur Blair) než milovníků whisky z ostrova Jura. Málokdo z těch, kdo obdivuje knihy tohoto spisovatele, zná jednosladový destilát Jura. Troufám si však tvrdit, že téměř každý, kdo navštívil ostrov a místní palírnu tady uslyšel i jméno autora, jehož nejznámějším dílem je román 1984.

Důvod je prozaický. Právě na tomto ostrově, v odlehle a osamocené stojící zemědělské usedlosti Barnhill, byla tato kniha napsána. Mimochodem, název nevznikl tak, že autor přehodil poslední dvě číslovky roku, ve kterém knihu napsal, jak se všeobecně mylně předpokládá, nýbrž připočtením věku hlavního hrdiny, jemuž bylo 36 let, k roku, v němž byla kniha dopsána (1948). Alespoň tak mi to objasnili se sklenkou v ruce místní za-

svěcenci a já nemám jediný důvod jim nevěřit. Letmo si vybavuji děj, postavy a zejména nezapomenutelné instituce uvedené v knize: Ministerstvo pravdy, Ministerstvo míru, Ministerstvo lásky, Ministerstvo hojnosti, Stranu, Bratrstvo a Velkého bratra, jehož oči pozorují a sledují odevšad vše. Slavné heslo Strany „Kdo kontroluje minulost, kontroluje přítomnost a kdo kontroluje přítomnost, kontroluje budoucnost“, nás bohužel provází až do dnešních dnů. Měl bych psát o pití, ale nemohu se ubránit tomu, abych nepoznamenal, že se rovněž obraz George Orwella uměle zkruskuje, neboť ve skutečnosti to byl výrazně levicový spisovatel, socialista, což dokázal mimo jiné i tím, že bojoval ve španělské občanské válce na straně republikánských sil. To se však zřejmě mnohým ideologům Stran a Osobám ovládajícím přítomnost ze zřejmých důvodů nepřilíší hodí, a proto ho řadí do úplně jiného ideologického tábora. Pokud se rozhodnete někdy jako já navštívit místo Orwellova pobytu, tak vězte, že se na farmu nedostanete a že se budete muset spokojit s pohledem zpoza plotu, neboť dnešní majitelé kupodivu turisty nemají v oblibě. Ovšem na druhou stranu, když půjdete po cestě dál na konec ostrova, tak se zde nabízí úchvatná podívaná ve formě jednoho světově nejznámějšího mořského vodního víru Corryvreckan, neboť je to místo střetu dvou nebyvale

mohutných opačných proudů. Ostatně jeho jméno nese rovněž whisky z palírny Ardbeg.

Když George Orwell pobýval v letech 1946–1948 na ostrově, tak palírna, založená v roce 1831, byla tehdy již přes čtyřicet let uzavřena (od roku 1901) a všechny zásoby vypity. Zřejmě proto tento spisovatel, stejně jako hrdina jeho nejznámější knihy, nepil whisky, nýbrž gin, opíat vítězství Strany, i když sám Orwell podle starousedlíků upřednostňoval rum značky Lamb's Navy. Palírna byla znovu v podstatě úplně obnovena a uvedena do provozu až v roce 1963 a čistě jednosladový destilát se v prodeji objevil teprve o jedenáct let později. Ostrov Jura od sousedního ostrova Islay dělí pouze úzký průliv, který lodní přívoz překonává za deset minut. Mezi destiláty z obou ostrovů byl však ještě před méně než patnácti lety podstatný rozdíl, neboť destiláty z palírny Jura nebyly nakouřené. V roce 2002 se však na trhu poprvé objevila jednosladová whisky Jura Superstition (Pověra), v níž kolem 13 procent tvoří nakouřené destiláty (38 ppm). Přímou na skle láhve je nalepený stříbrně plastový (vypadá jako kovový) staroegyptský kříž (crux ansata), který má symbolizovat věčnost života. Údajně také, pokud si z láhve nalejeme do skleničky tak, abychom kříž cítili v dlani, přinese nám to štěstí a bohatství. Ovšem na Hebridách (jež tvoří kolem dvou set ostrovů ve dvou pásech, s názvy Vnitřní a Vnější Hebridy, včetně ostrova Jura) dodnes lidé věří, že kopání rašeliny dříve než v květnu přináší smůlu. Právě podle této pověry byla také tato whisky pojmenována.

V roce 2009 se na trhu objevila již opravdu pořádně nakouřená whisky (40 ppm, tedy v podstatě stejně jako mnohem známější destiláty z ostrova Islay) Jura Prophecy (Proroctví), která je, stejně jako výše zmíněná whisky Superstition, dodnes součástí základní řady palírny. Název vychází z proroctví místní vědky, že přijde doba, kdy poslední z rodu Campbellů (nenáviděný vládnoucí rod na ostrově v 19. století) opustí nadobro ostrov a navíc jako jednooký. Zmíněné proroctví se posléze údajně vyplnilo. Tato whisky, jejíž určitá část zrála v sudech od sherry, je opravdu dobrá (nedávno jsem si opět koupil jednu láhev na londýnském letišti Heathrow).

Kotle v palírně, stejně jako např. v palírnách Glenlivet a Laphroaig, mají jakoby skřípnuté břicho vedoucí k výparníku, čímž se rovněž zvyšuje reflux (úzké hrdlo nutí výpary k rychlejšímu průniku a v následně větším prostoru se část z nich ochladí a zkondenzuje). Každý ze dvou surovinových kotlů má objem 24 500 l, zatímco oba přepalovací 8000 l. Výparníky jsou v palírně Jura velmi vysoké (celková výška kotle 7,44 m). Velmi dlouhé výparníky (s výškou kotle 5,137 m), které připomínají labutí krky, má palírna Glenmorangie (původně byly tyto kotle určeny k destilaci ginu), pouze o několik centimetrů nižší jsou v palírně Tomintoul, a rovněž např. v palírnách Bruichladdich (6,25 m, z toho výparník 4 m) a Glenfarclas. Výparník je obvykle úměrný velikosti kotle, např. v palírně Bruichladdich má jeho dolní část u surovinových kotlů obvod 1,4 m, střední 1 m a při výstupu 0,7 m, zatímco u přepalovacích jsou hodnoty 0,9 m,



0,7 m a 0,5 m. Čím delší je výparník, tím větší je reflux, neboť v horní části výparníku kotle je menší teplota. Všeobecně se má za to, že dlouhý výparník produkuje lehčí, hladší destilát, kdežto krátký více vláčnou, aromaticky bohatší a intenzivnější whisky. Je to způsobeno tím, že těžší, olejnatější komponenty mají vyšší bod varu, a jakmile se jejich výpary dostanou do vyšší části výparníku, kde je nižší teplota, ochladí se (kondenzují) a vracejí zpět do kotle. Krátké výparníky najdeme např. v palírně Lagavulin a Macallan a odtud pocházejí destiláty charakteristické plností a zvláštní olejnatostí. Stejně tak úzké výparníky zapříčiňují větší reflux, tedy lehčí destilát, zatímco široké obvykle destilát s plným tělem. Ovšem pokud je výparník široký a zároveň dlouhý, je reflux větší. Ostatně také při pálení koňaků se můžeme setkat se dvěma základními tvary přepalovacích kotlů (alambic charentais). Starší, kulatější typ s kratším výparníkem tēte de maure (maurská hlava), nazvaný podle maurské pokrývky hlavy (turbanu), dávající plnější, bohatší koňak, a novější typ s delším výparníkem col de cygne (labutí šíje), jehož výsledkem je lehčí destilát. Podobný tvar výparníků označují stejně, tedy jako labutí šíje (il collo di cigno), také výrobci italské grappy. Mimochodem, výrobci koňaku zastávají názor, že výparník (chapiteau) by měl mít kapacitu jedné desetiny spodní části kotle (cucurbite).

Výsledek destilace, resp. její stálosti, závisí na naprosto přesném mnohonásobném opakování týchž procesů, včetně jednotlivých dílčích proporcí a objemů. Jinými slovy – ideální je, když probíhá z tohoto pohledu destilace stále stejně, bez výkyvů a spárovaně s následnou destilací v přepalovacích kotlích, neboť jakýkoli problém lze rychle rozpoznat ještě v zárodečném stadiu. Právě takto se destiluje v palírně Jura. Termínem spárovaná destilace (balanced distillation) se rozumí postup, při němž se stejný obsah jedné fermentační nádoby rozlévá vždy v témže poměru do jednoho nebo více surovinových kotlů a výsledek první destilace se pokaždé stejným způsobem skladuje (odděleně nízkoalkoholický destilát a směs úkapu a dokapu nebo společně) a následně v témže poměru přečerpá do jednoho nebo více přepalovacích kotlů. Jeho nedílnou součástí je též míchání úkapu a dokapu ve stále stejném poměru s nízkoalkoholickým destilátem po prvním vypálení. Příkladem spárované destilace může být rovněž praxe palíren Glenfiddich, Glen Moray, Glen Strathmill, jakož i vynikající destiláty z palíren Benrinnes, Glenrothes, Linkwood (v posledně uvedené je to týdně 30 surovinových kotlů a 60 přepalovacích kotlů) a Highland Park. V palírně Knockando dokonce jak vystírání, tak i destilace v surovinovém i v přepalovacím kotli vždy zabere 6 hodin 20 minut. V moderní palírně Roseisle je sedm párů kotlů a rovněž sedm zásobníků na nízkoalkoholický destilát, úkap a dokap, což umožňuje naprosto spárovanou destilaci. Pokud je zachován princip kotel na kotel, avšak neskladuje se odděleně nízkoalkoholický destilát a směs úkapu a dokapu, lze hovořit o téměř spárované destilaci; jako příklad může sloužit

palírna Tamnavulin. Pokud se zmiňuje nespárovaná destilace (unbalanced distillation), má se na mysli používání a smíchávání nízkoalkoholického destilátu z několika surovinových kotlů, stejně jako úkapu a dokapu rovněž z několika přepalovacích kotlů, přičemž se neaplikuje nejčastější metoda destilovat z obsahu jednoho surovinového kotle nízkoalkoholický destilát ve dvou přepalovacích kotlích. Příkladem nespárované destilace je praxe palíren Cragganmore a Dufftown. V rámci spravedlnosti je však třeba říct, že destiláty některých palíren, které používají z tohoto pohledu zcela neortodoxní metody, např. Mortlach, Dalmore či Springbank, dosahují vynikajících (nadprůměrných) organoleptických kvalit.

Palírna Jura patří výrobou mezi středně velké palírny s roční produkcí 2,5 mil. litrů v přepočtu na čistý alkohol, avšak pokud se jedná o množství lahvované jednosladové whisky, tak zaujímá celosvětově dvanáctou příčku, v prodejnosti ve Velké Británii potom dokonce místo třetí (za whisky z palíren Glenfiddich a Glenmorangie). Sladové destiláty z palírny, které organolepticky patří mezi ty lehčího typu, tvoří významnou součást značky míchané whisky Whyte & Mackay. Kromě jednosladových destilátů Superstition a Prophecy základní řadu tvoří ještě whisky Jura Origin Aged 10 Years, Jura Elixir Aged 12 Years a Jura Diurach's Own Aged 16 Years. V obchodě Duty Free se prodává Jura Turas Mara (bez uvedení stáří), což v gaelštině znamená Dlouhá cesta. Tento název je připomínkou toho, že v 18. a 19. století bylo mnoho obyvatel ostrova vyhnáno z půdy pronajaté jejich předkům (majitelům přinášely větší zisk ovčí farmy) a bylo přinuceno emigrovat do zámoří, především do USA, Kanady a Austrálie. Jenom pro představu, tehdy zde žilo kolem dvou tisíc obyvatel, z nichž zůstala pouze jedna desetina.

Na ostrově, jehož náhorní silueta připomíná ženská prsa, žije pouze kolem dvou set obyvatel, na každého z nich připadá kolem dvaceti až třiceti jelenů. Ostatně Isle of Jura znamenal v jazyce starých Normanů jelení ostrov. V této souvislosti se mi vybavilo druhé známé dílo George Orwella, a sice Farma zvířat (Animal farm). V něm nás může zaujmout takzvané páté přikázání, že „žádné zvíře nebude pít alkohol“. Bouřící se zvířata v Orwellově románu současně přijala sedmé přikázání, které zní: „Všechna zvířata jsou si rovna“. Bohužel nakonec se tam ocitl onen pověstný dodatek „ale některá zvířata jsou si rovnější“. Ostatně jejich vůdce, prase jménem Napoleon, se opil právě whiskyou nalezenou na farmě. Nám by se to však s jednosladovým destilátem z palírny Jura, pokud jej opravdu vychutnáváme, stát nemělo! Našince jistě potěší, že pokud se stane členem přátel palírny (je to bezplatné a přes internet), kteří se označují jako Diurachs, což je v gaelštině jméno obyvatel ostrova, tak doživotně zadarmo obdrží každý měsíc jednu štamprli místní whisky, ovšem pouze v jediné hospodě na ostrově, která se nachází hned naproti palírně. Je tedy pro nás velká škoda, že palírna je tak daleko. Slàinte mhath! [slanže va] ■





JURA ORIGIN 10 Y.O. - Desetiletá whisky, která stála na počátku znovuzrození whisky Jura, a proto je láhev opatřena keltským symbolem zrození, počátku a sil přírody. Je to lehká a jemná whisky s tóny dubu, medu a karamelu, jemné lékořice a pražených kávových zrn s medovým zakončením. **860 Kč**

JURA SUPERSTITION - Whisky vyrobená z vybraných stařených single maltů má jedinečný charakter, který odráží povahu ostrova opředěného tajemstvím. Projevují se v ní tóny koření, medu, borovice a rašeliny se závanelem kouře. Dle ostrovních tradic držíte láhev při nalévání egyptským symbolem Ankh kříže v dlani, přinese vám to dobré zdraví a štěstí. **1 100 Kč**

JURA DIURACHS' OWN 16 Y.O. - Již název napovídá, že jde o whisky, která odráží povahu samotných ostrovanů, jejichž symbol je vyobrazen na láhvi. Je to rafinovaný malt – skromný, zdrženlivý ale přesto úchvatný. V této plné whisky se objevují tóny hořké čokolády, pomeranče a koření a s karamelovomedovým zakončením. **1 370 Kč**

JURA PROPHECY - Když byla v 18. století z ostrova vyhoštěna stará moudrá věštkyň, předpověděla, že poslední člen rodu Campbellů bude opouštět ostrov jednooký a jeho věci mu na vozíku potáhne osamělý bílý kůň. V roce 1938 se toto málem zapomenuté proroctví stalo



skutečností. Láhev, která ctí toto proroctví symbolem třetího oka, obsahuje whisky vyráběnou tradičním stylem bez použití studené filtrace pro zachování autentické chuti roku 1938. Je to silně rašelinná whisky s tóny čerstvé skořice, koření a doteku mořské vody a dehtu. V zakončení se projeví jemná lékořice a muškátový oříšek. **1 610 Kč**

JURA 21 Y.O. - Exkluzivní single malt, který v každé kapce odkazuje na rok 1810, kdy byla palírna na ostrově založena, a je připomínkou více než dvěstěleté tradice. Zrání v archivních sudech poskytlo této whisky dokonalou chuť s tóny jemného marcipánu, maraschino třešní a lékořice s náznaky drcených vlašských ořechů a hořké čokolády. V zakončení tento pozoruhodný malt dále odkrývá i stopy citrusového ovoce. **3 350 Kč**

JURA CAMAS AN STACA 30 Y.O. - Nejstarší edice whisky Jura nese název největšího stojícího kamene na ostrově, Camas an Staca. Dlouhých 27 let zrání v amerických sudech po bourbonu a finální tři roky ve vybraných sudech po amoroso sherry Gonzalez Byass stvořily mistrovské dílo, které odolá zkoušce času, stejně jako samotný Camas an Staca. Temně ořechová barva skrývá aroma mořské slanosti, kořeněného jablka a medových fíků. V chuti se projevují tóny dužnatého pomeranče a sladkého ananasu, které následuje kůra pomeranče, višně, tmavý karamel a sluncem sušené hrozinky. **10 810 Kč**



Grand Marnier®

Text: Zuzana Smolinski, foto: archiv DIAGEO a Grand Marnier

**ESENCE FRANCOUZSKÉHO LUXUSU
V KOKTEJLECH I V KUCHYNI**



Luxusní pomerančový likér na bázi koňaku Grand Marnier spatřil světlo světa už v roce 1880. Jeho autor Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle do něj vložil samu esenci Paříže, jejích bulvárů a paláců. Mísí se v něm tradice stvrzená voskovou pečetí i dálka exotických ostrovů, požitkářství a lehká frivolnost. Už jen samotný název obsahující slovo Grand, které lze volně přeložit jako impozantní, evokuje, že jde o něco zcela výjimečného a unikátního. Zajímavostí je, že se zprvu tento likér nazýval Curaçao Marnier, a až zakladatel světoznámého hotelového řetězce Ritz, pan César Ritz, navrhl svému příteli Louisi-Alexandrovi, aby jej přejmenoval na Grand Marnier, jelikož takto impozantní likér si žádá i impozantní jméno.

Dle receptu předávaného z otce na syna se opatrně míchá prvotřídní francouzský koňak s esencí divokých tropických pomerančů z Karibiku odrůdy Citrus Bigaradia spolu s dalšími tajnými přísadami. Poté se ukládá ke zrání do dubových sudů. V jeho vůni se mísí pomerančové květy, kandovaná kůra a karamel a v chuti převažuje tón hořkých pomerančů s náznaky lískových oříšků. Dnes je tak populární, že se každé dvě vteřiny někde ve světě prodá láhev. Likér Grand Marnier jasně symbolizuje francouzský luxus a tak zvaný Art de Vivre.

Grand Marnier je nepostradatelná ingredience řady koktejlů, jako například světoznámého Leviathan koktejlu, ale také důležitou součástí klasických receptů francouzské kuchyně. Přepychovou podobu klasického dezertu Crêpe Suzette si bez něj ani nelze představit,

stejně tak jako spoustu dalších receptů, a to ať už v tradiční, či v experimentální kuchyni.

Crêpe Suzette Flambée

Legendární dezert okouzující chutí i příběhem to je Crêpe Suzette Flambée. Jeden z mistrovských kousků, které světu milovníků dobrého jídla dala Francie. Přesněji věhlasný šéfkuchař Henri Charpentier (1880–1961). V roce 1895, v době svých profesních začátků, připravoval v Café de Paris v Monte Carlu dezert pro anglického prince z Walesu, budoucího krále Edwarda VII. Jak Henri Charpentier vzpomíná ve svých pamětech, nejslavnější variace na tradiční crêpe vznikla vlastně náhodou. Palačinka zalévaná pomerančovým likérem se mu těsně před servírováním nedopatřením vzňala. Henri ovšem zacho-



val chladnou hlavu, po bleskovém uhašení palačinku dvakrát přeložil, předložil princovi jako nový originální dezert, a ten byl navšost spokojen. Nejprve vidličkou spořádal palačinku a pak lžičkou pečlivě, takřka do poslední kapky, vyjedl lahodný sirup ze dna talíře. Bylo vidět, že mu mimofádně chutná. Pozval si kuchtíka ke stolu a ptal se po názvu neodolatelého dezertu. Henri uctivě navrhl pojmenování Crêpe Princesse, ovšem princ jej změnil na Crêpe Suzette, na počest dávkyni, malé Suzette, která toho dne seděla u stolu mezi samými muži. Crêpe Suzette můžete ochutnat i v Praze. Gastronomický nadšenec Eduard Ondráček se ve Francii zúčastnil školení věnovanému přípravě té pravé Crêpe Suzette, kterou nyní nabízí ve svém novém BONVIVANT's cocktail tapas café v Bartolomějské ulici. Anebo se do přípravy této francouzské klasiky můžete pustit sami. Kromě trochy odvahy na finální flambování budete potřebovat hlavně Grand Marnier.



Crêpe Suzette Flambée

Recept na 15 palačinek

- 250 ml polotučného mléka
- 110 g hladké mouky (9 - 10 lžic)
- 25 g másla
- 25 ml likéru Grand Marnier
- 2 velká vejce
- 2 lžice světlého piva
- 1 lžice cukru
- špetka soli

Na flambování

- 200 g másla
- 200 ml likéru Grand Marnier
- 100 g krupicového cukru

Smíchejte mouku, cukr a sůl. Po jednom vmíchejte vejce a postupně přidávejte pivo a mléko. Nakonec přidejte rozpuštěné máslo a Grand Marnier. Ideálně nechte těsto přes noc odstát v lednici. Pomažte pánev rozpuštěným máslem a nalijte asi 30 ml těsta. Rychle nakláníjte a otáčejte pánev tak, aby bylo dno zcela pokryté těstem. Jakmile je palačinka zlatohnědá, otočte ji a osmažte i z druhé strany.

V pánvi rozežhřejte máslo. Až začne bublat, přidejte cukr a hned poté palačinku. Obě její strany obalte v másle, nalijte na ní Grand Marnier a oflambujte. Podávejte ihned, nejlépe se skleničkou Grand Marnier. ■



UNIKÁTNÍ RECEPTURA

Likér Grand Marnier stvořil v roce 1880 Louis-Alexander Marnier Lapostolle



POMERANČE

CITRUS BIGARADIA
RUČNĚ SBÍRANÉ V KARIBIKU



KOŇAKY

Z PĚTI NEJLEPŠÍCH OBLASTÍ
REGIONU COGNAC

CHÂTEAU DE BOURG CHARENTE

MÍCHANÍ

MACERACE
POMERANČOVÉ
KŮRY

DESTILACE



KOŇAK
VYBRANÉ A STĚŘENÉ
KOŇAKY

VONNÁ ESENCE
Z POMERANČŮ

TAJNÁ
ALCHYMIE



NORMANDIE ZRÁNÍ A ZPRACOVÁNÍ

LAHVOVÁNÍ

APLIKACE UNIKÁTNÍ
VOSKOVÉ PEČETI

DISTRIBUCE DO VÍCE
JAK 150 ZEMÍ SVĚTA



Název likéru Grand Marnier navrhl César Ritz, přítel Louise-Alexandra Marnier Lapostolla a zakladatel řetězce luxusních hotelů pyšných se jeho jménem. Ten pronesl: „Impozantní jméno pro impozantní likér.“



NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



EAST IMPERIAL SUPERIOR BEVERAGES

Je řada nealkoholických mixerů, vytvořená z těch nejkvalitnějších komponentů na základě dědictví, tradice a autenticity. Na přípravě konečných receptur spolupracovali majitelé East Imperial s nejlepšími barmany předních světových barů a zástupci destilérií. Před třemi lety tak vznikly nápoje, které mají s běžně používanými soft drinky jen velice málo společného. Jedná se o Tonic, Burma Tonic, Ginger Beer a Soda Water, které mohou pomoci barmanům připravovat neobyčejné koktejly a jejich zákazníkům zase vychutnávat různé nuance ginů, agricole rumů a dalších ultrapremiových destilátů.

CENA 30 Kč



SANTA TERESA GRAN RESERVA LINAJE

Je výsledkem smíchání lehkých a těžkých rumů Maestro Ronerem Nestorem Ortegom. Tento rum potěší každého, kdo si oblíbil ron Santa Teresa Grand Reserva Añejo. Základ tvoří rumy z archivních sudů solera systému, které jsou opatrně míchány s mladšími a lehčími rumy. Oproti rumu Grand Reserva Añejo má robustnější a komplexnější tělo s delším zakončením a intenzivnějším projevem starých sudů. Aroma je ořechové a dřevité. Chuť je plná, nasládlá, s dlouhým hořkým zakončením a je doprovázena tóny hořké čokolády a ořechů.

CENA 860 Kč

MEZAN JAMAICA BARRIQUE XO

Archivní rumy Mezan nabízejí možnost ochutnat autentickou chuť starých karibských rumů. Cellar Master společnosti neúnavně cestuje regionem a hledá skryté rumové poklady. Když takový poklad najde, uloží jej k dalšímu zrání v sudech po bourbonu, než dosáhne svého vrcholu. Teprve poté je lahvován. Rumy Mezan jsou nedoslazované, nebarvené a jen lehce filtrované (bez použití studené filtrace). Jamaica Barrique XO je blendem rumů z několika jamajských destilérií, jejichž stáří a profil byly vybrány tak, aby bylo co nejvíce zachováno typické aroma a chuť jamajských rumů s tropickými tóny. V aroma se projevuje čerstvý banán a nasládlé koření. Chuť je jemná a komplexní s tóny koření, tabáku a dlouhotrvajícím kořeněným a dřevitým zakončením.

CENA 980 Kč



ARCANE CANE CRUSH

Bílý rum pro pomalé vychutnávání, který je vyráběn originální dvojí destilací. První proces probíhá na ostrově Mauricius v tradiční "kreolské" destilační koloně, ve které se destiluje čerstvá, zvařená šťáva cukrové třtiny. Druhý destilační proces, během kterého je rum dále zušlechtěn, probíhá v měděných "Charentais" kotlích v Cognacu ve Francii. Výsledkem je neobyčejný rum s jemnou, ale intenzivní vůní, který je důkazem skutečnosti, že zrání není jediný způsob, jak získat vynikající rum. Lahodný je v koktejlech, ale díky dokonale vyvážené chuti si jej vychutnáte i čistý, s ledem nebo jednoduše vychlazený.

CENA 790 Kč



ELEPHANT GIN

Majitelé této značky darují 15 procent veškerého zisku nadacím, které v Africe bojují proti pytláctví a nezákonnému obchodování se slonovinou. Mají rádi slony, a stejnou vášeň mají i pro svůj gin. Proto pátrali na africkém kontinentu po vzácných rostlinách, aby ginu dodali zcela výjimečnou chuť. Elephant Gin je destilován s použitím 14 výtažků rostlin, včetně vzácných afrických druhů, které utvářejí jeho charakteristický chuťový profil.

CENA 1 070 Kč



(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)

VERMOUTH DEL PROFESSORE

Jde o italský vermut pojmenovaný po „Profesoru“ Jerry Thomasovi, legendárnímu barmanovi 19. století, který je mnohými považován za otce americké mixologie. Vermouth del Professore je výsledkem společných sil Federica Ricatta a Carla Quaglii z Antica Distillerie Quaglia a Jerry Thomas Project - speakeasy baru v Říme. Je založen na italském muškátovém víně, do kterého se přidává velmi čistý alkohol spolu s asi patnácti různými aromatickými a medicínálními bylinami z alpských svahů kolem Turína a nerafinovaný třtinový cukr. Hořkost a medicínální charakter destilátu je vyvážen osvěžujícími tóny bylin a koření a dokonale se doplňuje se sladkými tóny zázvoru a citrusové kůry. Je tak zároveň lehce hořký i lehce sladký.

CENA 640 Kč



CIGAR JOURNAL

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

CENA 195 Kč



PERDOMO 20TH ANNIVERSARY SAMPLER 6 KS

Doutníky řady 20th Anniversary se vyrábějí ručně z toho nejlepšího tabáku výhradně z farem v Estelí, Condeze a údolí Jalapa v Nikaragui. Každý dokonale fermentovaný krycí list dále zraje 14 měsíců v sudech po bourbonu. Získává tak špičkovou barvu a chuť a doutník je následně jemný od začátku až do konce. Krycí list Sun Grown se vyznačuje v chuti dřevitými tóny s náznaky ořechů. Doutníky 20th Anniversary mají mimořádný chuťový profil s mnoha vrstvami plných, elegantních chutí. Sampler obsahuje šest doutníků velikosti Robusto (5"×56), Epicure (6"×56), Gordo (6"×60), Torpedo (6,5"×54), Corona Grande (6,5"×48) a Churchill (7"×56).

CENA 1 790 Kč

TANQUERAY MALACCA

Limitovaná edice vyrobená na základě receptury Charlese Tanqueraye z roku 1839. Jmenuje se podle Malacké úžiny, místa v Malajsi, kde se Charles Tanqueray poprvé setkal s kořením, která se stala klíčovými pro tuto konkrétní recepturu. Je to „vlhčí“ alternativa k London Dry, s větší sladkostí a silnější ovocnou chutí, zejména grepu.

CENA 2 070 Kč



ARRAN PORT CASK FINISH

Poté, co řadu let zrála v tradičních dubových sudech, byla tato single malt whisky „dokončena“ ve vybraných sudech po portském víně od artisanálního výrobce tohoto portugalského fortifikovaného vína. Za pečlivého dohledu Master Distillera jediné destilerie na ostrově Arran Jamese MacTaggarta dosáhl tento malt perfektní rovnováhy mezi vlivem portského vína a typickým nasládlým charakterem whisky Arran. Aroma nese tóny vanilky, zralých citrusů, sušeného ovoce a ořechů. Na patře se mísí vrstvy ovoce a koření s pečeným jablem, skořicí a švestkovým pudinkem, než se whisky otevře a projeví se typické hřejivé tóny ječmene a nasládlé hrušky. Řada Cask Finishes dále obsahuje Arran malt, který dozrával v sudech po sladkém bílém víně Sauternes z Bordeaux a malt, který dozrával v sudech po italském červeném víně Amarone.

CENA 1 230 Kč

TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT



WAREHOUSE #1 POD LEŠENÍM

Kvůli rekonstrukci fasády a oken domu v Sokolovské ulici č. 105, tedy tam, kde se nachází náš obchod, bude na tomto objektu až do konce září lešení. Po celou dobu rekonstrukce naleznete sice Warehouse #1 tak trochu ukrytý, nicméně stále fungující.

Santa Teresa
FUNDADA EN 1796

SANTA TERESA ZÍSKALA CERTIFIKACI IRC

V roce 2014 byla na 3. Mezinárodní rumové konferenci (IRC) Santa Teresa zvolena „Nejllepší destilérií vyrábějící rum a letos v únoru byla na základě ankety realizované přímo na místě zakladatelem konference Javierem Herrerou také „certifikována“. Už v roce 2013 zvolila Mezinárodní rumová konference Néstora Ortegu, který v destilérii působí již třicet čtyř let, „Mistrem rumu“ a rumu Santa Teresa Gran Reserva zároveň udělila zlatou medaili. Bylo to cenné mezinárodní uznání rumu Santa Teresa v těžké hospodářské krizi ve Venezuele. Nezávislý rodinný podnik poskytuje více než čtyři sta pracovních míst ve městě Revenga (stát Aragua, západně od Caracasu), kde se nachází jeho zemědělsko-průmyslový, turistický a sportovní komplex. Romy Santa Teresa se vyvážejí do třiceti zemí světa.



PRAIRIE VODKA JE EXCELENTNÍ

Organická vodka Prairie, vyráběná z kukuřice v minnesotské přerii, získala na soutěži Ultimate Spirit Challenge 93 bodů a byla označena za excelentní a vysoce doporučovanou v kategorii neochucených vodek. Jedná se o vodu od těch, kterým záleží na tom, co je v láhvi, pro ty, kterým není jedno, co pijí.



TANQUERAY MASTER DISTILLER OBRŽEL CENU ZA CELOŽIVOTNÍ DÍLO

Master Distiller značky Tanqueray Tom Nichol obdržel od sdružení výrobců ginu The Gin Guild cenu za celoživotní dílo. Stalo se tak poté, co ohlásil, že po 42 letech opouští svět destilátů.

Tom Nichol je teprve druhou osobností, která byla tímto oceněním poctěna. Tom u této příležitosti řekl, že bylo krásným překvapením a velkou poctou obdržet tuto cenu. „Mám za sebou skvělou kariéru a práci Master Distillera ginu Tanqueray jsem opravdu miloval. Pamatuji si, když jsem poprvé destiloval Tanqueray 10 a najednou se vzduchem rozlínula naprosto úžasná vůně heřmánku. Pomyslel jsem si, že mám velké štěstí, že můžu dělat tuhle práci“.

... NO PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE

© Roxy Praha



© Jakub Janeček



FIJI WATER POKŘTILA SMACKOVO P'S A LOVE

Dne 11. dubna křtil Smack v beznadějně vyprodané pražské Roxy svou druhou grimeovou desku s názvem P'S A LOVE. Kmotrem, který desku polil atréžskou vodou Fiji Water, byl jeho dlouholetý hypeman Fuckstroj. Stalo se tak nedlouho poté, co Smack dostal právě za tuto desku Anděla, prestižní ocenění od Akademie populární hudby.



WHISKY LIFE PRAGUE 2015 V BETLÉMSKÉ KAPLI

Se uskuteční letos ve dnech 6.–7. listopadu na novém, vhodnějším místě. Exkluzivním hostem festivalu bude "Whisky Man of the Year 2011 a 2012" John Lamond, pod jehož vedením se bude během večerních masterclassů ochutnávat vždy šest druhů whisky. Vstupenky v předprodeji za 450 Kč.

WHISKY
LIFE!
PRAGUE

TŘETÍ ROČNÍK GIN JUBILEE

V září proběhne v Singapuru již 3. ročník soutěže Gin Jubilee, kterou pořádá East Imperial. Od 6. do 12. září se 20 barmanů ze 20 barů utká v největší světové soutěži Gin & Toniku o nejlepší G&T koktejl. Týden před nočním závodem F1 Grand Prix Singapuru bude znám vítěz nejlepšího koktejl, který se bude následně při velké ceně podávat ve VIP sektoru.



JIŽ BRZY NOVÝ RON BOTRAN

Botran již brzy představí nový přírůstek do svého portfolia. Více informací naleznete v příštím čísle našeho časopisu.





Není lepší zakončení prázdninového dne než zaplout do baru a objednat si ledově vychlazený drink, třeba právě v podobě slashe. Proto jsem si pro vás připravila koktejl, s názvem Pearl Sky(e). Pokud si pod slashem představujete kelímek plný ledové tříště zářivé barvy a umělé chuti, mám pro vás příjemnou zprávu. Spojení Taliskeru 10yo., třešňí a černého pepře potěší i chuťové pohárky náročného hosta.

Když jsem dostala příležitost vymyslet koktejl pro toto vydání časopisu Warehouse #1, vzpomněla jsem si na zákazníka, kterého jsem obsluhovala několik dní zpátky u nás v Pandě. Stěžoval si, že je whisky, a hlavně ta nakouřená, v letním období dost opomíjená a on pak nemá co pít. Jelikož si sama

rada vychutnám drink, kde se chuť kouřové whisky nezapře a přesto mě dostatečně osvěží, volba byla jasná. Začala sezona třešňí a s pomocí knihy knih Bible of Flavour, byl jen krůček k ledovému osvěžení. Základem Pearl Sky(e), jak již název napovídá, je prémiová whisky Talisker 10yo., která pochází právě



© Jan Havelka



Drink kvartálu:

© Jan Havelka

z ostrova Skye. Historie této palírny se začala psát již v roce 1830 a whisky zde vyráběná je populární jak mezi odborníky, tak mezi konzumenty. Za její delikátní chutí stojí 21 pramenů, které jsou bohatě nasyceny stejnou rašelinou, kterou se topí při sušení sladu. Mimo té je v chuti zřejmý kouř a nasládllost sladu s peprným zakončením. Ideální spojení s vanilkou, čokoládou a černým pepřem.

Inspirací pro název mi byl meteorologický úkaz vaný perleťová oblaka. Tento ojedinělý přírodní „zázrak“ vzniká v letních měsících vysoko ve stratosféře. Při teplotě – 78 °C se utvoří shluky krystalů, které odrážejí sluneční paprsky a na obloze se objeví oblaka perletí, která až překvapivě připomínají náš koktejl.

Příprava koktejlu začíná nachlazením sklenice old fashioned. Následně dáme do mixéru 3 cl Talisker 10 yo., 4,5 cl Boiron Black Cherry purre, 1,5cl De Kuyper Creme de Cacao dark, 1,5cl Galliano, 1cl citronového freshu a čerstvě namletý pepř. Přidáme jeden a půl lopatky ledové tříšťa a zapneme. Je třeba mixovat delší dobu pro vytvoření jemné tříšťové konzistence. Následně koktejl přelijeme a ozdobíme tenkým plátkem čokolády a půlkou čerstvé třešně.

Jitka Žáková - Super Panda Cirkus (Brno)

JAK SE LOUČÍ S LÁHVEMI

text: Alex Mikšovic, foto: Martin Kincl

Tenhle fejeton se začal psát před dvaatřiceti lety. Jeho první řádky jsem nevytukal – tehdy samozřejmě do staříckého kufříkového psacího stroje – já, ale španělský filmový režisér Luis Buñuel, jenž se ve svých memoárech nazvaných *Do posledního dechu* vyznal ze svého vztahu k láhvím s alkoholem.

Psal tehdy o hodině aperitivu, o svém pokoji, kde – jak říká – mám láhve, které mám rád. Věděl jsem moc dobře, o čem mluví, protože i já jsem se kolikrát přistihl, že si se zalíbením prohlížím láhve roztodivných tvarů, jindy je беру do ruky, bříškem palce hladím etiketu a oddávám se snění. Luis a jeho celoživotní afinita k láhvím se pak zasnula někam, kde si člověk ukládá příběhy do „až někdy“. Musel se v Praze zastavit Richard Paterson, Master Distiller od The Dalmore & Master Blender od Whyte & Mackay, který strávil ve světě whisky přes čtyřicet let, aby vzpomínku na Luise aktivoval a posunul mě zase o kousek blíže k námětu. Nebudu ho citovat doslova, ale v jedné chvíli švenkoval po tvářích plně zaujatých posluchačů v „deep space“ Warehouse #1, aby po dramatické pauze formuloval jedno ze svých kréd. Nerozumím lidem, kteří si kupují vzácné láhve jen proto, aby se na ně dalších dvacet let dívali. Láhve jsou od toho, aby se vypily!

Jenže...

Jenže někdy je, ať už pro laika nebo profesionála, těžké se s určitou láhví rozloučit. Může to být pro úctu k obsahu a v té souvislosti pro pocit majetnický. Může to být pro spekulaci (tuhle mě fakt dostal Marek Šenkapoul, když mi jen tak mezi řečí sdělil, že láhev The Macallan 18 Years Old, která stávala kolem tisícovky, se už prodává za pětkrát vyšší částku, protože veškeré zásoby jsou prodány; nemusím dodávat, že jsem krátce předtím zrovna jednu dopil se sousedy v malé vísce). Může to být jednoduše proto, že jí člověk chystá odpovídající rámec: až se Tereza vdá (sbohem, Ludvíku XIII.), až půjdu do penze (ulehčil's mi to, Dome Perignone Énotheque 1996), až dostavíme (The Dalmore Alexandre III)...Nejsem jiný, stejně jako řada mých přátel. Tady jsou naše příběhy.

PŘÍBĚH VINAŘSKÝ

Nevím, co mě to tenkrát napadlo, protože nejsem na víno, ale přesto jsem reagoval na inzerát, jímž někdo nabízel láhev ryzlinku z vinic hraběte Esterházyho, ročník 1923. Odpověděl jsem a dostal jsem se do užšího výběru zájemců. K odpovědi byla přiložena adresa. Vypadala dobře, dům stál na kopci kousek pod strahovským stadionem, jen mě trochu mála zarostlá zahrada. V domě to bylo ještě překvapivější; do patra vedly hliněné schody. Jak jsem tak šplhal nahoru, inzerent mi vyprávěl historii láhve

(šlo o dědictví) a jejího původního majitele. Konečně mi ji půjčil do ruky. Kapsle byla zkorodovaná, ale pokud jsem mohl posoudit, nejspíš byla původní. Štíhlá nahnědlá pistole, etiketa prakticky neporušená. Cena mě zarazila. Majitel za ni chtěl padesát tisíc. Požádal jsem o den na rozmyšlenou a zatelefonoval docentu Kohoutovi, který tenkrát patřil k uznávaným autoritám. Patrně jsem ho pobavil, protože mi poradil, ať nejdu na víc než dvě stovky, protože jednak není jasné, jak bylo víno uskladněno, jednak je téměř jisté, že nebude k pití. S tím jsem se vrátil na kopec. Znovu jsem si láhev prohlédl; polovinu vyplňoval líně se převalující rosol. Při pohledu na majitele jsem propadl záchvatu filantropie a nabídl pět stovek. Rozloučil se s láhví bleskově. Před několika lety jsem ji daroval Vaškovi Vojířovi. Snad je v Bugsy's dodnes...

PŘÍBĚH BARMANSKÝ

Když už jsem zmínil Bugsy's, tak u něj ještě zůstanu. Václav Vojíř se kdysi nechal vyprovokovat Colinem Peterem Fieldem, šéfbarmanem Hemingway baru v pařížském Ritzu, který se pochlubil, že míchá nejdražší koktejl na světě, a rozhodl se, že ho trumfne. Shodou okolností mu tenkrát nabídla jakási paní z Plzně láhev whisky Canadian Club, ročník 1899. Byla vzácná, druhá (a teď už vlastně plná jako jediná) existuje v muzeu někdejší společnosti Seagram's. Od žitné je to nejbližší k Manhattanu. V Brown-Forman tehdy působil Mirek Dvořák, člověk, který se rád účastní extravagantních projektů, takže přemluvil ho, aby ke staré whisky obstaral důstojný červený vermut, nebylo až tak těžké. Zbývalo sehnat angosturu. V Bugsy's jsou klikaři, takže se podařilo získat lahvičku, kterou zazdil král lahůdek Jan Paukert před německými okupanty někdy v závěru třicátých let.

Cena Manhattanu Exklusiv byla stanovena na 30 000 Kč. Plnila dva úkoly. Jednak byl koktejl dražší než ten v Ritzu, ale především bylo prakticky jisté, že se bar s láhví nikdy nerozloučí, protože tyhle peníze za koktejl nikdo nedá. Pár měsíců se zdálo, že je odhad přesný. Pak mě jednou kolem půldruhé ráno probudila esemeska „Tak ten nejdražší koktejl na světě právě šel. Vašek“. Pokud vím, tak whisky je teď už sotva dečka. Tu si prý nechají a jednou z ní namíchají dva, možná tři manhattany a vypijí je na rozloučenou se vzácnou láhví...



PŘÍBĚH S MYŠLENKOU

Každá branže má své Kolumbovo vejce. To naše se jmenuje Nikka Single Coffey Malt whisky. Je to k neuvěření, ale nikdy nikoho nenapadlo destilovat sladovou whisky kontinuální, či kolonovou, chcete-li, metodou. Trvalo mi chvíli, než mi sepnulo, že název nemá

nic společného s kávou, nýbrž souvisí s Aeneasem Coffeyem, který kdysi vylepšil vynález někoho jiného. Nu - a Japonci to zkusili. Jak to dopadlo? Z osobní zkušenosti, narozdíl od nemnoha šťastlivců, ještě nevím. Láhev mám, ale dosud jsem se s ní nezačal loučit... Snad až... Nebo až... ■

OBAN



Warehouse #1 představuje:

Palírna Oban je unikátní svojí polohou, nachází se totiž přímo uprostřed stejnojmenného města, několik kroků od nábřežní kolonády. Na druhou stranu svým umístěním je limitována, neboť jakékoliv rozšíření výroby, včetně případné přístavby, je v historickém centru, vzhledem k přísným britským předpisům o ochraně architektonického a kulturního dědictví, nemožné.

Text: Svatopluk Buchlovský, foto: DIAGEO





© Svatopluk Buchlovský

Na kopci kousek nad palírnou je vidět koncem 19. století zbudovanou menší, avšak docela impozantní kopii římského Kolosea. Místní majetný občan John Stuart McCaig měl ideu, že takovým velkým dílem může dát práci nezaměstnaným kameníkům zejména v zimním období a zároveň tak postavit neobyčejný památník své rodiny. Západní pobřeží Skotska je nesmírně členité a plné přírodních krás, a tudíž pro turisty velmi atraktivní. V létě, pokud bychom si přimysleli něco přes 10 °C, mohlo by se nám zdát, že se nacházíme v přímořském letovisku na jihu Evropy. Ostatně v roce 2007 šestnáct palíren skotské whisky (Ardbeg, Ben Nevis, Bowmore, Bruichladdich, Bunnahabhain, Caol Ila, Glengyle, Isle of Arran, Isle of Jura, Kilchoman, Lagavulin, Laphroaig, Oban, Springbank, Talisker a Tobermory) spolu s několika golfovými hřišti, cestovními agenturami a hotely vytvořilo organizaci Whisky Coast, která propaguje turismus spojený s whisky právě na západním pobřeží Skotska. V Obanu a okolí se dodnes mluví skotskou gaelštinou, která patří do skupiny keltských jazyků; každoročně se zde již od roku 1892 pořádá Gaelský festival hudby, literatury a mluveného jazyka. Skotská gaelština je důležitá pro všechny milovníky jednosladových destilátů z toho důvodu, že většina palíren nese jméno, jehož původ je gaelský. Existuje pouze několik výjimek, například názvy palíren Laphroaig, Jura, Scapa a Talisker mají vikingské kořeny.

Oban je jednou z vůbec nejstarších palíren ve Skotsku (založena byla v roce 1794) a dodnes má jen jeden pár kotlů. Vlastníkem je společnost Diageo, které ve Skotsku patří 28 palíren, přičemž Oban je v tomto portfoliu druhou nejmenší palírnou (roční produkce 800 000 l v přepočtu na 100% alkohol), po palírně Royal Lochnagar. Místní whisky je součástí programu Classic Malts, v němž reprezentuje destiláty ze západní části Skotska. Prodej jednosladového destilátu z této palírny zaznamenal v posledních letech až neuvěřitelný nárůst. Někteří to vysvětlují tím, že na rozdíl od mnohých jiných lze tento název

lehce vyslovit [óbin], jiní zase poukazují na skutečnost, že se chuťově do určité míry podobá slavné míchané značce Johnnie Walker Black Label. Možná proto je tato jednosladová whisky poslední dobou velmi populární především v USA, ale rovněž ve Francii, Itálii, Velké Británii a Kanadě. Samozřejmě, že pokud je po některé konkrétní značce nebývalé velká poptávka a její produkce je limitována, dříve nebo později se to odrazí rovněž na ceně. Příkladem může být whisky Lagavulin a zvláště potom destiláty z palírny Mortlach, kde je cenový skok nejvýraznější. Hlavním důvodem posunu v ceně byl nebyvalý zájem o tyto destiláty a omezená kapacitní možnost zvýšení jejich výroby. Ročně se do prodeje dostane v podobě

jednosladového destilátu Oban pouze něco málo přes jeden milion lahví, což je pochopitelně pro celý svět málo.

Charakter destilátu je v terminologii mateřské firmy Diageo green/perfumed (herbální/parfémový) a organolepticky je blízký destilátu z palírny Linkwood. Ve whisky zřetelně cítíme bohaté ovocné tóny citrusů, zejména závan pomerančové kůry. V tak intenzivní podobě nádech pomeranče v žádné jiné skotské whisky nenajdeme (velmi jemná pomerančová stopa je v některých destilátech z palírny Glenrothes). V základní řadě se nacházejí tři single malts. Letos, tedy v roce 2015, byla na trh uvedena whisky Oban Little Bay bez uvedení stáří, která zrála v nejružnějších typech sudů, než proběhlo krátkodobé zcelování v sudech od bourbonu opětovného plnění. Samotný název města a palírny totiž ve skotské gaelštině znamená „Malý záliv“ (Little bay). Oban 14 Years Old je potom ústřední jednosladová whisky palírny; tato whisky zrála v sudech od bourbonu druhého plnění (přispívají k zachování delikátní ovocnosti), což znamená, že v těchto sudech již jednou předtím zrála rovněž skotská whisky. Oban Distillery Edition Double Matured je obvykle čtrnáctiletá nebo patnáctiletá whisky, která nejdříve zrála v sudech od bourbonu druhého či opětovného plnění a potom údajně měla dozrávat šest až devět měsíců v sudech od sherry Montilla Fino. To však není zcela přesné, neboť se sice jedná o víno z Andalusie (nejčastěji z odrůdy hroznů Pedro Ximénez), ale z jiného regionu (Montilla-Moriles). Je sice podobné sherry (také se na něm vytváří kvasinkový povlak), ale na rozdíl od sherry není fortifikované. Protože se však pro něj často používají podobné názvy Montilla Oloroso, Montilla Amontillado, Montilla Palo Cortado, bývá mnohdy za sherry zaměňováno. Stejná odrůda se však ve Španělsku pěstuje rovněž v provinciích Córdoba a Málaga, kde se z ní vyrábějí sladká fortifikovaná vína. Tyto tajné marketingu však nic neubírají tomuto destilátu na výjimečné kvalitě. Kromě těchto tří destilátů si však pouze přímo





v palírenském návštěvnickém centru můžeme zakoupit whisky Oban Distillery Bottling o sudové síle a bez udání stáří. Mimochodem, toto návštěvnické centrum dostalo při hodnocení od skotské turistické agentury maximální počet pět hvězdiček, čímž se může pochlubit jenom tučet dalších palíren.

V mnoha skotských palírnách i propagačních materiálech jsme poučováni o tom, jak významnou úlohu při výrobě whisky sehrává místní unikátní voda. V případě palírny Oban tomu tak vůbec není a to z jednoduchého důvodu: vodu odebírá z městské vodovodní sítě. Ve Skotsku pouze jedna další palírna používá městskou vodu, a sice Pulteney. Slad používá nenakouřený rašelinou a sladinu vyrábí v tradičním zařízení s pádlovým obrabečem (rake and plough), doplněném o kropicí systémem. V celkem čtyřech dřevěných fermentačních kádích vybavených rozbíječem pěny (omezuje se tím v určité míře pálivě oříškový charakter destilátu) týdně připraví šest partií zkvašeného rmutu, každou o objemu 30 000 l, do níž přimíchávají 105 kg lisovaných kvasnic. Podstatnou odlišností od naprosté většiny dalších palíren je nezvykle dlouhá fermentace (až kolem sta hodin, zatímco celoskotský průměr je něco přes polovinu této doby). Právě kvašení zřejmě přispívá k unikátní ovocné bohatosti této whisky. Získaný rmut má poněkud vyšší obsah alkoholu (9 %), tedy stejný jako v několika dalších palírnách (např. Knockdu, Lagavulin či Royal Lochnagar). Samotná destilace probíhá v jednom surovinovém (naplní se 11 200 l) a v jednom přepalovacím (7000 l) kotli.

Zatímco surovinový kotel je vytápěn jak cylindrickými vyhřívači, tak spirálou, přepalovací kotel má pouze spirálu, což je u druhé destilace obvyklé. Oba dva kotle mají skřípnuté břicho a široký výparník s krátkou paží. Ta u prvního z nich vede trochu směrem nahoru, což zvyšuje reflux a omezuje přecházení těžších těkavých složek do destilátu, zatímco u druhého vede nepatrně dolů, takže k tomu jevu dochází. Jímání jádra destilátu se ukončuje při 61% alkoholu (při 20 °C), tedy stejně jako v palírnách Aultmore, Glenburgie, Royal Lochnagar a Tormore. Kotel je před vlastní destilací vždy zcela vychladlý a provětráný, čímž dochází k žádomcí oxidaci mědi na celém jeho vnitřním povrchu. Ke kondenzaci se zde používá tradiční šnek (měděná spirála z postupně se zužující trubky) v kádi s neustále přitékající studenou vodou; kád' je však netradičně umístěna na střeše palírny. Svoji délkou trubek je šnek vůbec nejdelší ve Skotsku, neboť měří 120 m (obvyklá délka je kolem 90 m). Zatímco většina palíren, které používají tradiční šnek, volí velmi nízkou teplotu, aby omezily na minimum působení mědi, v palírně Oban je tomu jinak. Omezením přítoku studené vody se teplota v kádi reguluje pouze na 51 °C, čímž zde docílují charakterově lehčího, jemnějšího destilátu (trubka není spirálovitě stočená, nýbrž vede – dalo by se říct – „cickak“ v kádi obdélníkového tvaru). Navíc dlouhý šnek působení mědi ještě umocňuje. Rovněž v palírně Royal Lochnagar je tradiční šnek v kádích ochlazován mnohem teplejší vodou, než je obvyklé, což rovněž napomáhá vytváření travnatých (grassy) tónů v destilátu. Kondenzace proto trvá déle a destilát je mnohem teplejší, než je obvyklé (k vlastní kondenzaci dochází až přibližně v polovině šneku); výsledkem je destilát lehčího (i když stále digestivního) charakteru, než je jinak obvyklé při použití šneku.

Destilát zraje v naprosté většině v centrálních skladech společnosti Diageo uprostřed Skotska. Při palírně jsou jenom dva malé tradiční sklady s celkovou kapacitou 4000 sudů. Ovšem zejména marketingoví pracovníci zmíněné společnosti tvrdí, že rozdíl mezi oběma destiláty, tedy ze skladů v blízkosti moře a ze skladů z vnitrozemí, nelze vůbec rozpoznat. Nevím, možnost srovnání jsem neměl, ale bral bych toto tvrzení, jak staří latiníci říkají cum grano salis, tedy s jistou dávkou skepse. Vzhledem k malé výrobní kapacitě palírny se v posledních několika letech tento sladový destilát již v podstatě nepoužívá, jako jediný ze všech palíren vlastněných společností Diageo, do značek míchané whisky, a lahuvje se pouze v jednosladové podobě. Ze stejných důvodů patří také mezi destiláty, k nimž nemají nezávislé stáčírny whisky žádný přístup. Na přední etiketě láhve nebývá obvykle dlouhé povídání, ale existují výjimky, mezi něž patří právě etiketa palírny Oban, kde je popsána celá historie kraje od jeho obsazení Vikingy v 8. století. Ale naprostá většina konzumentů tuto skutečnost oprávněně vůbec neregistruje, protože vůně a posléze chuť whisky Oban přebíjí vše ostatní. Slàinte mhat! [Slanzh'va]





OBAN 14 Y.O. - Jde o lahodnou čtrnáctiletou whisky, která je komplexní, slaná a kouřová, a vždy vyvážená, u níž se žádná ze složek příliš neprosazuje. Sušené ovoce a sladkost citrusů přechází do kouřových a sladových tónů. Jestli se vám zdají některé whisky z Islay až příliš výrazné, mohla by být tato báječná záležitost přesně pro vás. **1 360 Kč**



DISTILLERS EDITION 1998 - Každá Distillers Edition řady Classic Malts prochází druhým zráním v sudech, které dříve uchovávaly fortifikované víno. Oban D.E. má neskutečně komplexní aroma – ovocné a pronikavé, s tóny mořské soli s rozmačkaným hroznovým vínem, pomerančovou kůrou a náznakem kouře. V chuti je to nejvýbušnější Oban, který kdy byl. Začíná jako jemný malt, ale poté se valí jedna vlna delikátních a zároveň bohatých ovocných tónů na vlnách slané vody, za druhou. Zakončení se nese v tónech sladké jamajské kávy a dubu, s příjemným sladovo-sušenkovým dozváním. **1 930 Kč**



worldclass

COMPETITION



DRUHÝ ROČNÍK NEJPRESTIŽNĚJŠÍ BARMANSKÉ SOUTĚŽE S ÚČASTÍ ČESKÝCH BARMANŮ

Druhý ročník českého národního kola prestižní barmanské soutěže Diageo Reserve World Class pokračoval v pondělí 4. května. Byla oznámena jména 14 finalistů, z nichž jeden – vítěz – postupí na světové finále v Kapuském Městě. Nominaci ovšem předcházela poslední seminář, jenž se nesl ve znamení guatemalského rumu Zacapa.

text: Petr Kyrmla, foto: Tomáš Kuneš

Barmani se v hojném počtu a plni očekávání sešli už v odpoledních hodinách v restauraci Avantgarde v Praze 6-Dejvicích. Téma prvních dvou hodin programu bylo jasné: řízená degustace rumů Zacapa, přednáška o této guatemalské značce v podání jejího českého ambasadora Jana Albrechta a také snoubení všech tří vzorků s pokrmy. Řeč byla krátce o Guatemale, tamních tradicích i typických zemědělských surovinách, k nimž se vedle kakaovníků, kávovníků, kukuřice či tabáku řadí samozřejmě také cukrová třtina. Hodně detailně se Honza zaměřil na celý výrobní proces rumu a na jeho jednotlivých výrobních fázích ukázal, jak k nim přistupuje značka Zacapa – ať už jde o výběr konkrétních klonů cukrové třtiny, využívání panenského medu, který vzniká jejím zpracováním, kultivaci vlastního kmene kvasinek, který se získává z ananasu, destilaci v kontinuálních destilačních přístrojích, volbu různých druhů sudů v systému solera, nebo třeba jejich ukládání ke zrání ve skladech situovaných v nadmořské výšce 2300 metrů nad mořem.

Barmani měli možnost v rámci prezentace ochutnat nejen melasu a o poznání hustší panenský med z cukrové třtiny, ale také vzorky destilátu z jednot-

livých fází zrání. Mají tak nyní například představu, jak chutná rum, který ležel pouze tři roky v sudech po americké whiskey (Zacapa je bere od deseti producentů, z toho 60–70 % od značky Jack Daniel's), a jak se jeho chuť promění, když se smíchá se staršími rummy (10–12 let) a následně stráví minimálně rok ve vypálených sudech po whiskey. Vědí také, co s ním udělá ležení v sudech po sherry Oloroso a Pedro Ximénez, samozřejmě vždy poté, co se v objemných kádích smíchá s rummy o něco staršími (15–18 let, resp. 23 let). Neméně zajímavý je ale samozřejmě výsledný produkt, obzvlášť když si můžete vyzkoušet, jak se snoubí s vybranými pokrmy. Zástupci naší společnosti, tedy Ultra Premium Brands, která je výhradním dovozcem rumů Zacapa do ČR a také pořadatelem národního kola Diageo Reserve World Class, zvolili spolu s kuchařským týmem restaurace Avantgarde jako vhodný pár k rumu Zacapa Centenario 23 ústřice s panenským kaviárem. Velmi vydařená byla kombinace Zacapa Reserva Limitada 2014 se smaženými kuřecími hranolky a ibérico alioli i Zacapa XO s rajčatovým želé a paprikou infuzovanou vinným octem a cukrem.



Nad posledním vzorkem již bylo patrné, že atmosféra v sále houstne očekáváním – ve vzduchu viselo vyhlášení 14 barmanů, kteří letos dostanou příležitost zabojuvat o účast na světovém finále Diageo Reserve World Class Competition.

Šťastným barmanům byly předány propozice národního finále spolu s dárkem v podobě míchací sklenice. Následně si každý z nich vylosoval číslo, pod nímž v závěru soutěže nastoupí. Dověděli jsme se tedy nejen jména finalistů, ale i pořadí, ve kterém budou soutěžit:

1. Ondřej Hnilička - Hemingway bar, Praha
2. Pavel Novák - Innuendo Prohibition Bar, Praha
3. Michal Kovář - George Prime Steak, Praha
4. Tomáš Melzer - Hemingway bar, Praha
5. Kateřina Summers - Bar, který neexistuje, Brno
6. Marek Vybíral - The Black Stuff, Olomouc

7. Jan Vodička - Bar, který neexistuje, Brno
8. Miloš Danihelka - L'Fleur, Praha
9. Vítězslav Círok - L'Fleur, Praha
10. Eduard Ondráček - Bonvivant's, Praha
11. Jakub Vinš - Buggy's bar, Praha
12. Kryštof Hordina - La Casa de la Havana Vieja, Praha
13. Daniel Prokeš - Refectory Bar 1887, hotel The Augustine, Praha
14. Milan Zaleš - Buggy's bar, Praha

Čtrnáctku finalistů čekaly tři týdny závěrečných příprav, které jim v úterý 12. května zpestřilo osobní setkání s Lorenou Vasquez, master blenderkou rumu Zacapa, jež do České republiky přijela představit novou láhev rumu Zacapa Centenario 23. Finále, které zahrnovalo pět disciplín: Written Word Challenge, Tanqueray No.Ten Martini Challenge, Foodpairing, Zacapa Punch a Speed Challenge, proběhlo ve dvou dnech, 27.–28. května. ■

worldclass

COMPETITION



VÍTĚZEM NÁRODNÍHO FINÁLE SE STAL A DO JIŽNÍ AFRIKY POLETÍ VÍŤA CIROK!

Prestižní barmanská soutěž Diageo Reserve World Class má v České republice už druhého vítěze. Rozhodovalo se o něm 27.–28. května v rámci dvoudenního finále, během něž barmani prokázovali své dovednosti, schopnosti a znalosti v šesti disciplínách. Body z nich se sčítaly, a tak každé zaváhání mohlo znamenat konec všem nadějím. O to cennější pak ale bylo vítězství v tak náročném klání.

text: Petr Kymla, foto: Michal Šula



S Aristotelísem Papadopoulosem (vlevo) a Davidem Ríosem (vpravo)



Víťa Cirok

Soutěž Diageo Reserve World Class Competition 2015 v České republice odstartovala už v listopadu loňského roku. Na pět desítek barmanů z dvaadvaceti barů v průběhu sedmi měsíců absolvovalo několik seminářů a workshopů a v návaznosti na ně vymýšleli soutěžní drinky, které postovali na Facebook a prezentovali ve svých barech. Protože jsou výkony barmanů čím dál vyrovnanější a mladší z nich dohánějí své starší kolegy se zkušenostmi z českých i mezinárodních soutěží, nebylo vůbec jednoduché vybrat finalisty. A jak to nakonec dopadlo? Do finále rozloženého do dvou dnů postoupilo čtrnáct barmanů z deseti barů ze tří měst. Rámcově věděli, co je čeká, ale já jsem si pro ně přichystal i nějaké to překvapení a svými otázkami je leckdy dokázali vyvést z míry i oba porotci – Španěl David Rios a Aristotelis Papadopoulos z Řecka, vítězové globálních finále z uplynulých let.

Psané slovo a variace na klasiku

Ve středu 27. května se všichni finalisté už před desátou hodinou sešli v Bugsy's, za jehož barem se podle rozlo-

sovaného pořadí prostřídali hned dvakrát. Na programu prvního soutěžního dne totiž byly Written Word Challenge a Tanqueray No.Ten Martini Challenge.

První z nich byla pro barmany svým způsobem nej-jednodušší. Drink inspirovaný psaným slovem, tedy v podstatě libovolnou knihou, vymýšleli už v rámci letošních přípravných kol, a tak ho nyní stačilo v šestiminutovém časovém limitu namíchat a prezentovat porotě. Ta hodnotila barmanskou techniku, prezentaci a kreativitu, ale samozřejmě také aroma, chuť a vyváženost drinků. Body byly i za to, jak v koktejlu vyznívá destilát, jenž si z portfolia Diageo Reserve soutěžící vybrali jako bázi. A inspirační zdroje? Literární záběr byl neuvěřitelně široký, od barmanské klasiky, jako jsou *The Savoy Cocktail Book* a knihy Jerryho Thomase, Davida Emburyho nebo třeba Harryho McElhona, až po Fitzgeraldova Velkého Gatsbyho či Batličkova Černého Buddha.

Hlavní hvězdou druhé disciplíny byl gin Tanqueray No.Ten. Úkolem soutěžících bylo připravit Future



Martini, tedy moderní twist na tento klasický koktejl. V čem bude obměna spočívat, zda v servisu, přípravě nebo surovinách, bylo jen a pouze na nich. Časový limit i parametry hodnocení zůstaly stejné jako v předchozí disciplíně, barmani ovšem tentokrát míchali dvě porce drinku. A opět se bylo na co dívat – soutěžící v rámci svých prezentací vzali porotce do vesmíru i na tajemný ostrov, používali nejruznější infuze a méně tradiční ingredience. Milan Zaleš se kupříkladu nechal inspirovat Coco Chanel a jejím parfémem a na okamžik provoněl Bugsy's levandulí, jasmínem a růžemi. S jedinou výjimkou všichni své Future Martini připravovali v míchací sklenici, po šejkru sáhl pouze Tomáš Melzer.

David Rios a Aristotelis Papadopoulos byli výkonem všech finalistů nadšeni. „Úroveň barmanů v České republice je neuvěřitelná,“ prohlásil Telis. Nicméně po prvním dni šest z nich muselo soutěž opustit. V Bugsy's cesta českým národním kolem Diageo Reserve World Class Competition 2015 skončila pro Kateřinu Summers a Jana Vodičku z brněnského Baru, který neexistuje, Marka Vybírала z olomouckého Black Stuffu a pražské soutěžící Kryštofa Hordinu (La Casa de la Havana vieja), Pavla Nováka (Innuendo Prohibition Bar) a Jakuba Vinše (Bugsy's bar).

V hlavní roli chuťové buňky

Ve čtvrtek 28. května se soutěžní dění přesunulo do Buddha-Baru. Hned na úvod osm postupujících trochu zaskočila vložená a předem neohlášená disciplína – slepý test tří vzorků vodky, ginu a rumu, které se měli pokusit identifikovat, respektive najít mezi nimi Ketel One, Tanqueray No.Ten a rum Zacapa 23. Zní to možná jednoduše, ale taková legrace to zase nebyla. Snad za to mohla nervozita nebo moment překvapení, každopádně pravda je, že většina soutěžících v této disciplíně zrovna nezazářila...

Náporem na chuťové buňky byl i následující úkol – Food Pairing Challenge. Šéfkuchař Buddha-Baru Lukáš Želechovský barmanům představil šest druhů asijských tapas – tygří krevet s bazalkovou omáčkou, vepřovou goyzu, mandarinkovou palačinku plněnou glazovanou kachnou, tuňákové tatakí s omáčkou tobanjan, vegetariánské maki rolky a citronový dort s karamelizovanými pistáciemi. Soutěžící si dvě z nich vybrali a ke každému vymysleli drink, jeden na bázi classic malts whisky, druhý na bázi libovolného destilátu z portfolia Diageo Reserve. Pět ze šesti soutěžících se rozhodlo hledat drink do páru k citronovému dortu, hodně táhla také kachna, na-



Tomáš Melzer, Vítá Cirok, Miloš Danihelka a Milan Zaleš

opak nikdo si pro párování nezvolil vegetariánské rolky. Na vymýšlení receptur měli barmani hodinu, na namíchání a prezentaci koktejlů sedm minut, přičemž bezmála polovina hodnocení tvořily body za to, jak spolu drink a tapas ladí.

Zatímco o den dříve byl Telis výkonem soutěžících nadšený, v Buddha-Baru dal najevo mírné zklamání, neboť se podle něj drželi hodně při zdi. Ve food pairingu totiž většina soutěžících hrála na jistotu. Nepouštěli se do nových kreakcí, ale připravovali především twisty na klasické koktejly. Na hodnotící listině se v jednom případě dokonce objevila i nula – Michal Kovář z restaurace George Prime Steak totiž nesplnil zadání, když na jeden ze svých drinků opomněl použít Classic malt whisky. Nulový bodový zisk se projevil i v konečném součtu, a tak právě pro Michala po této disciplíně soutěž skončila. Spolu s ním ji poněkud překvapivě opustil i soutěžemi ostřílený Ondřej Hnilička z Hemingway baru.

Těsně před velkým finále

Po krátké pauze šestice barmanů nastoupila k poslední disciplíně před velkým finále – Zacapa Punch Challenge. Úkol byl jednoduchý: během osmi minut připravit punch na bázi rumu Zacapa 23 Centenario a prezentovat ho porotě. Ta za něj mohla udělit až 200 bodů, rozdělených stejným podílem mezi barmanskou techniku, prezentaci, kreativitu, komplexnost, aroma, chuť a vyváženost drinku.

Barmani znali zadání už před soutěží, a tak se na tuto disciplínu mohli náležitě připravit – promyslet recepturu i příběh drinku, k dokonalosti dotáhnout servis a sehnat si i originální mísu, sklenky a další propriety. Nicméně na některé věci se připravit nelze, ty se prostě stanou... Miloš Danihelka se kupříkladu přesvědčil o tom, že jít při soutěži za bar jako první může znamenat i prošlápnout cestou ostatním. Nevšiml si totiž, že se mu při doplňování do ledu dostaly kousky polystyrenu z boxu, v němž byl předtím uložen, a ostatní si to už dokonale pohlídali. Tomáš Melzer možná zase zalitoval, že do své receptury jako jediný zařadil i mléko, neboť se mu právě kvůli této ingredienci punch trochu „srazil“. Tomáš ani Miloš ale nakonec nebyli těmi, pro koho se cesta národním kolem Diageo Reserve World Class Competition 2015 těsně před velkým finále uzavřela. O něco méně bodů totiž v soutěži posbírali Eduard Ondráček z Bonvivant's a Daniel Prokeš z Refectory Baru 1887 v hotelu The Augustine. Do velkého finále postoupili Miloš Danihelka a Vítá Círok z baru L'Fleur, Tomáš Melzer z Hemingway baru a Milan Zaleš z Buggy's.

Milan se ve finálové čtyřce ocitl už podruhé a má tedy možnost srovnávat: „Letošní finále bylo jiné. Úroveň soutěže se hodně posunula a i barmani byli

více připraveni. Byla také obtížnější, myslím, že Petr Kymla celý půlrok přemýšlel, jak nám to znesnadnit,“ říká a ke třem čtvrtěminutním disciplínám poznamenává: „Zároveň nás ale Petr dokázal i rozesmát – když jsme nalačno postoupili slepou degustaci devíti vzorků, byla to pro mnohé doslova zábavná loterie. Oproti loňsku byl náročnější třeba i food paring, protože jsme během hodiny vymýšleli dva drinky ke dvěma tapas, vloni to byl pouze jeden. Mně osobně ale dal nejvíc zabrat Zacapa Punch – najít suroviny, které tak jemný rum nepřebijí a budou mít náležitou spojitost s Guatemalou, nebylo vůbec jednoduché.“

Sázka na rychlost

Milan si naopak velmi věřil na závěrečnou Speed Challenge, jež se jako jediná konala před zraky publika a byla nejen o rychlosti, ale také o dobře promyšlené strategii. Barmani museli v časovém limitu osmi minut připravit minimálně čtyři, ideálně však osm různých drinků, a to s využitím odlišných barmanských technik a co nejpestřejší škály surovin. Každý z nich po jedné porci, určené vždy vybranému porotci, samozřejmě takovému, jemuž bude nejvíce chuťově konvenovat. Dva z nich, Davida a Telise, už během předchozích soutěžních disciplín trochu lépe poznali, kromě nich však v porotě usedli ještě loňští vítězové Diageo Reserve World Class Competition v České republice a na Slovensku Jarda Janoušek a Tony Velich. „Speed Challenge byla určitě nejnáročnější. Vymyslet osm drinků, které připravíte během osmi minut a navíc na míru každému z porotců, dá člověku opravdu zabrat,“ říká Miloš Danihelka.

Dveře Buddha-Baru se krátce před osmou poprvé za celé finále otevřely i veřejnosti a pozvaným hostům. Jako welcome drink dostali některý ze soutěžních punchů a pak už netrpělivě očekávali okamžik, kdy se za soutěžní bar postaví některý ze čtyř finalistů. Jako první tam stanul Tomáš Melzer, jenž je svým založením velmi precizní člověk, a možná i proto v časovém limitu zvládl namíchat pouze šest drinků. Miloš Danihelka se rozjel o poznání rychleji a trumfl ho o jeden drink. Velmi dynamické vystoupení předvedl Vítá Círok – a nejen že skončil deset vteřin před limitem, ale kromě osmi soutěžních drinků si zvládl namíchat i devátý pro sebe a porotě jím připil. Ještě o pár vteřin méně potřeboval na Speed Challenge Milan Zaleš, jenž si dokonce zvládl vyhrát s originálním servisem svých drinků a stihl i dbát na čistotu práce. Bylo znát, že mu tahle disciplína vysloveně sedí, jenže... Vítěz českého národního kola Diageo Reserve World Class Competition 2015 se nevolil na základě rychlosti, ale podle celkového výkonu v rámci dvoudenního finále.



Na vyhlášení výsledků došlo až něco málo po jednácté hodině – a bylo to hodně napínavé. Cenu za 3. místo nejprve převzal Miloš Danihelka a potlesk za stříbrnou příčku sklídl Milan Zaleš. Jarda Janoušek, coby loňský vítěz, se pak postavil mezi Tomáše Melzera a Víťu Ciroka a všichni netrpělivě čekali, čí ruku na znamení vítězství pozvedne. Ve chvíli, kdy zaznělo jméno Víťu Cirok, se sálem rozezněl ohlušující potlesk. „V první chvíli jsem tomu vůbec nevěřil, celé mi to naplno došlo asi až druhý den. Pociť to byl ale krásný – spousta lidí mi blahopřála, novináři se mnou dělali rozhovory, až jsem si připadal jako nějaká rocková star,“ líčí své bezprostřední pocity po vyhlášení výsledků Víťu.

Cesta na jih a ještě jižněji

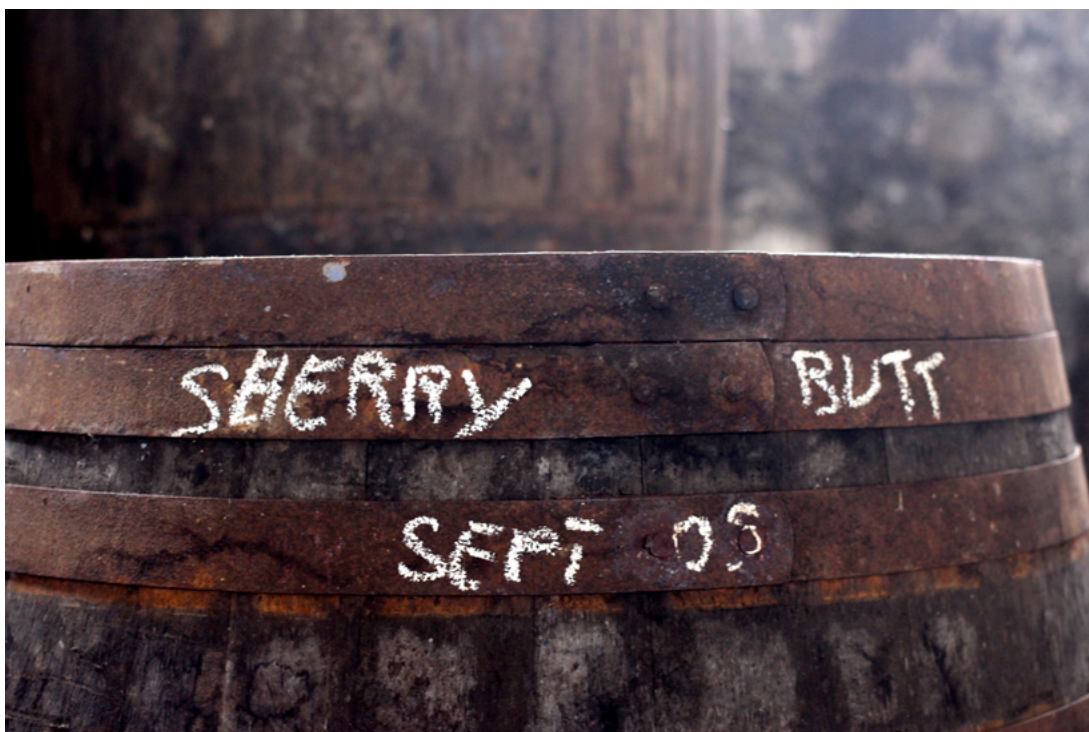
Zatímco na Milana, Miloše a Tomáše už čeká „jenom“ odměna v podobě výletu do Francie, konkrétně na Château de Bourg nedaleko Cognacu, kde se rodí proslulý likér Grand Marnier, a také do Paříže, kde se jejich cílem stanou především bary, pro Víťu to celé začíná nanovo. Na přelomu srpna a září pojedou Českou republiku reprezentovat na světové finále do Kapského Města, kde se utká s barmany z 55 zemí.

Ambice má velké, chtěl by se dostat do finálové šestky. „Přípravě na světové finále podřídím každou volnou chvíli a dám do toho všechno. S týmem baru L'Fleur, Petrem Kymlou a společností Ultra Premium Brands i loňským vítězem Jardou Janouškem zapracujeme na tom, abych do Kapského Města odjel připraven na 300 procent,“ říká.

Víťu je zkušený barman a je na něm vidět, že chce dobře reprezentovat nejen sebe, ale také českou barmanskou školu. Dobře se připravil už na národní finále a ani v tom světovém společně nenecháme nic náhodě. Vloni jsme s Jardou Janouškem tak trochu nevěděli, co nás čeká, letos už jsme ale chytřejší a máme nápady, které Víťovi mohou pomoci. Už 20. července Víťu navíc odlétá na několikadenní soustředění do Istanbulu, kde bude s vybranými barmany a ambasadory značek z portfolia Diageo Reserve konzultovat své nápady. Do Jižní Afriky se vypraví 28. srpna. Světové finále startuje v Johannesburgu, kde na barmany na rozcvičení čeká nebudovaná disciplína – Mystery Box. Pak se přesunou do Kapského Města, kde letos nově všech 56 soutěžících – bez průběžného vyřazování – absolvuje všechny disciplíny. O trofej pro vítěze se pak utká šest nejlepších. Držme Víťovi palce, aby byl mezi nimi. ■

AMERICKÉ BARELY VS. EVROPSKÉ BARIKY

Text: Alexandre Vingtier, foto: Anne Gisselbrecht



Na obou stranách Atlantiku proti sobě stojí dvě rozdílné bednářské tradice. V Evropě se jedná o dávné řemeslo, orientující se především na víno, ale také na pivo, destiláty nebo cider, které mělo už v 9. století ve Francii vlastní cech. Rozšířeno bylo především v západní Evropě a dodnes si zachovává svoji řemeslnou povahu. Ve Spojených státech je bednářství modernějším, často industrializovaným oborem, jehož jedno centrum v Kalifornii se sice také orientuje na víno, avšak druhé výrobní centrum je zaměřeno na americké whiskey: bourbon, žitnou a Tennessee whiskey.

AMERICKÉ SUDY – ODPAD Z VÝROBY WHISKEY

Právní definice bourbonu a Tennessee whiskey hovoří jasně: sudy lze pro zrání použít pouze jednou. Z milionů sudů ročně se tak po jejich vyprázdnění stává pro americký palírenský průmysl odpad. Nikoli však pro ostatní. Tyto sudy z druhé ruky nakupují a odvázejí skotští, irští nebo japonští výrobci whisky, mexičtí tequileros a samozřejmě výrobci rumu z celého světa. Tyto specifické sudy o obsahu přibližně 200 litrů se vyrábějí z amerického dubu bílého (*quercus alba*) a jsou silně vypálené, takže při zrání uvolňují barvu a aroma, zejména vanilkové, karamelové, kokosové či banánové. Jako odpad jsou levné, v řádu desítek dolarů (v menší míře se používají také nové sudy), zatímco starý sud od vína nebo koňaku přijde na několik set eur. Právě proto jsou dnes tyto sudy nejčastěji používány pro zrání rumů – jsou cenově dostupné a menších rozměrů, takže nabízejí větší plochu dřeva, která je v kontaktu s rumem. Tím pádem snáze obohatí rum o gurmánská aroma.

EVROPSKÉ BARIKOVÉ SUDY – NEJSTARŠÍ SUDY NA RUM

Chceme-li rozumět speciálním sudům, tedy již zmíněným evropským barikům, musíme nejprve dobře znát rumáfské standardy, být schopni je srovnávat a chápat, jaké cíle jednotlivé postupy sledují. Speciálními sudy rozumíme staré sudy od vína, například Bordeaux, Sauternes, Madeiry, Portského, sherry Oloroso nebo Pedro Ximénez, sudy po koňaku a nové sudy z francouzských dubů. Stejně nebo podobné sudy se jako vůbec první používaly k přepravě a zrání rumů v celé karibské oblasti, protože mnoho kolonizátorů si s sebou přiváželo své zvyklosti včetně konzumace francouzského Bordeaux, portugalských fortifikovaných vín - Moscatelu, Madeiry a Portského, Marsaly ze Sicílie, Sherry ze Španělska a samozřejmě brandy, například koňaku. Ty se dovážely z Evropy v barikových sudech, které se pak používaly pro uchování tafie a rumu. Na každém ostrově samozřejmě působili také místní bednáři, kteří vyráběli vlastní nové sudy, a dbalo se na to, aby třtinové destiláty nezískaly podezřelé zabarvení pocházející zejména z červeného vína, protože milovníci těchto nápojů oceňovali pouze zlatavé či jantarové odstíny. Móda v oblasti alkoholických nápojů prošla na Antilách v průběhu staletí určitým vývojem, což dokládá nástup vín z Provence a Sauternes, piva London Porter, skotských aleů nebo francouzského piva na konci 18. století. Ostatně právě Angličané se velmi přiklíněli k používání pivních sudů pro uchování rumu za účelem jeho zušlechtnění, než byl plněn do přepravních sudů. Je pravdou, že od konce 18. století se mnohé změnilo a některé výběrové nápoje mohly cestovat v demižonech, flakónech nebo lahvích uložených v bednách. S příchodem kovových tanků mohl začít cestovat bez sudů také rum, který se po přepravě lahvoval v evropských přístavech, do kterých byl dovážen.

TOASTOVANÉ NEBO VYPALOVANÉ SUDY, JEMNÁ ČI HRUBÁ STRUKTURA DŘEVA...

Za možnost získat sudy po víně vděčíme tomu, že dužiny těchto sudů jsou po několikaletém použití pokryty

kyselinou vinnou. Je nutné sudy rozebrat a tento nános odstranit, což je nákladné. Při zrání vína je navíc zapotřebí tříslovina z dubového dřeva, která však již byla během prvních let vínem do značné míry vstřebána. Tyto sudy však zůstávají zajímavé pro palírenský průmysl, a to jak z důvodu kvality, tak i z finančních důvodů. Bednáři, zejména ti francouzští, již několik desítek let pracují zároveň pro vinaře i pro producenty lihovin. Díky tomu máme k dispozici sudy po různých suchých, sladkých nebo fortifikovaných vínech s různým stupněm oxidace, nebo po koňaku, které představují celou škálu možností, jak rum přirozeným způsobem ozvláštňit. Další výhodou použitých sudů, ale také nových francouzských sudů, je, že jsou toastované, to znamená, že vypálení neboli karbonizace neprobíhá při vysoké teplotě jako u amerických sudů, takže aromatický přínos dubu je potom jiný, výraznější. Je také pravda, že se v Evropě používají jiné druhy dubu, dub zimní a dub letní, které, zjednodušeně řečeno, přinášejí více kořenitosti a méně vanilky. Tyto sudy se dále rozlišují na hrubozrnné a jemnozrnné, přičemž hrubozrnná struktura dřeva vzniká rychlým růstem a způsobuje, že sud lépe dýchá. V posledních desetiletích ale stále častěji dochází k tomu, že evropská vína zrají v sudech z amerického bílého dubu, který má jiné aromatické vlastnosti. Je pravda, že už v 17. století se tato dřevina používala ke zrání vína z Madeiry, protože vyšlo levněji dovážet dubové dřevo z Ameriky než z evropského kontinentu.

NOVÉ PŘÍLEŽITOSTI A NOVÉ PROBLEMATIKY

Používání nových typů sudů vyvolalo mezi výrobci rumu diskusi. Někteří se domnívají, že kontaktem s vínem se lihoviny mohou znehodnotit, jiní, že rum tak získá na komplexnosti a jeho tvůrcům se nabízejí alternativní možnosti zpracování. Rozhodnutí využít tyto sudy může být radikální a může se týkat všech blendů rumů, jako v Guatemale v případě Zacapy (sudy po sherry i po koňaku) nebo Botranu (sudy po portském). Může platit částečně, ale přitom permanentně pro několik prestižních cuvée jako na Barbadosu v případě Doorly's XO a jeho finálního uložení do sudů po Olorosu, případně nepřerušeno, ale v omezené míře jako u zrání v Domaine de Séverin nebo u finálního zpracování produktů HSE. U této značky lze hovořit o skutečném dilema, protože tento rum je klasifikován jako zemědělský rum z Martiniku AOC a existuje zde riziko, že degustační komise jeho speciálním cuvée toto označení odejme. Jinak, jak už tomu u inovací bývá, je nutné zavést nové procesy, nové zkoušky a pravidelné kontroly, které umožní pochopit, osvojit si a zvládnout tento nový prvek, jenž ovlivňuje řadu vlastností produktu – barvu, aroma, oxidační vlastnosti, konzistenci, obsah cukru, kyselost, objem... na druhou stranu je pravda, že v teplém a vlhkém klimatu na sebe výsledek nenechá dlouho čekat a případné chyby, k nimž u inovací dochází, lze rychle napravit. Je tedy nutné navázat pravidelnou výměnu zkušeností s bednářem nebo bednáři, aby se při výrobě nového destilátu a při staření v nových podmínkách každý něco přiučil.



NÁZORY ODBORNÍKŮ

Někteří výrobci mluví o speciálních sudech ochotně, jiní jsou diskrétnější. Je pravda, že právě ze sudu může pocházet převážná část aromatu starého rumu. Proto je pochopitelné, proč jsou receptury ke staření pro výrobce tak důležité a proč často představují úzkostlivě strážené tajemství. Měli jsme to štěstí, že několik odborníků přijalo nabídku odhalit nám některá z tajemství, která skrývají jejich sklepy. Někdy se názory na tuto otázku rozcházejí, ale člověk nakonec pochopí, že v etapě výběru sudů, která hraje při vytváření stylu nebo konkrétního cuvée klíčovou roli, se nesporně skrývá určité kouzlo.



© Foursquare

RICHARD SEALE – Ředitel palírny Foursquare, Barbados

Vlastníme desítky tisíc sudů od bourbonu, ale také sudy po sherry (na Doorly's XO), portském (na limitovanou edici 2014), madeíře (na dvanáctiletý rum) a koňaku. Nejezdíme je do Evropy nakupovat osobně, raději důvěřujeme zkušenějším. Dovážíme je stejně jako z USA, tedy v kontejnerech. V sudech vždy necháváme trochu vína, aby neztratily vlhkost. Kontrola po příjezdu je jednoduchá, špatné sudy poznáte na první pohled. Struktura dřeva nehraje velkou roli, protože tyto sudy používáme pouze ve finální fázi výroby. Použitím sudů získá produkt další úroveň komplexnosti, zejména v oblasti aroma. V ústech je vliv vína zřejmý. Domnívám se, že je důležité rum nechat vyvíjet, ne jej úplně změnit. Nechci rum, který je cítit po sherry, chci, aby byl cítit po rumu. Použití sudů po Olorosu na našem XO uvádíme, protože je to kompletní finální zpracování. Naopak sudy po madeíře na našem dvanáctiletém rumu neuvádíme, protože se tyto sudy míchají s bariky po bourbonu, takže toto finální zpracování je pouze částečné.

LORENA VÁSQUEZ – Master Blender, Zacapa, Guatemala

U nás používáme staré sudy od sherry Pedro Ximénez a také francouzské dubové sudy, v kterých zrál koňak. Jde o zásadní faktor při vytváření aromatického profilu našich blendů, protože každý druh sudu našim produktům propůjčuje jiná aromata a chuti, jejichž skloubením se utvářejí charakteristické rysy našich rumů. Právě takto docílíme například aromat sušeného ovoce jako švestek, hroznů, fíků nebo karamelizovaného červeného ovoce. Nezáleží však pouze na dubových silicích a předchozím obsahu sudu. V závislosti na buněčné struktuře dřeva se do sudu dostává více či méně kyslíku, což přímo ovlivňuje chemické reakce v průběhu zrání. Pro nás je velmi důležité vybírat sudy osobně a detailně se seznámit s jejich historií. Aby sudy při přepravě nevysychaly, obvykle se v nich nechávají dva až tři litry původního obsahu. Každý sud je podroben důkladné kontrole, takže má svůj vlastní certifikát jakosti a pro zajištění sledovatelnosti je opatřen individuálním čárovým kódem. Všechny sudy jsou také nakupovány od týchž výrobců, čímž je zajištěno dodržování našich výchozích specifikací. Najít takové sudy však není nic snadného. Zajištění dodávek je čím dál složitější a jejich cena roste. O typech sudů, které používáme, mluvíme rádi a s hrdostí, protože si myslíme, že spotřebitel, který zná výrobní proces, dokáže lépe ocenit konečný produkt při jeho degustaci.



© Tomáš Kunes



© Jean-Claude Limea

OLIVIER COUCAUD – Obchodní ředitel destilérie Chamarel, Mauricius

U nás v Chamarelu také používáme francouzské dubové sudy. Důvodů je několik, protože se nejedná o ty samé druhy dubu. Komplexnost složek dubu vám umožní rozvíjet různá aromata a získat požadovanou barvu a rovnováhu v ústech. Za použití obou druhů sudů můžete vytvořit více směsí a svůj produkt tak odlišit. Navíc z ostrova Mauricius do Francie je to blízko, což nám dává logistickou výhodu ve srovnání s dodávkami sudů z amerických dubů. Provádíme také několik chemických testů, abychom se ujistili o dobrém stavu sudů a podmínkách přepravy, aby na cestě nedošlo ke kontaminaci. Pokud jde o víno obsažené v dužnách (což se netýká nových sudů), je to zase o něčem jiném. Čím dále se nacházíte od zdroje, tím více si musíte dávat pozor. Existuje několik postupů. Vstupní technická kontrola je prostě velmi důležitá, každý sud musí být schválený, pokud v něm má být váš rum uchován. Pokud k tomuto účelu není vhodný, je lepší neriskovat. Letokruhy a buněčná struktura dřeva souvisí s jeho kvalitou a tím pádem také s kvalitou bariky, který používáte. Buněčná struktura dřeva má také

vliv na aroma. Jinými slovy, kvalita suroviny určuje kvalitu konečného produktu. Pak hraje roli také schnutí a konečné pálení. Tyto dva kroky otevírají řadu možností, jak vytvořit profil vašeho produktu a docílit u něj různých aromat. Sudy mohou dodat bohaté a komplexní aroma, ale také hezkou barvu a strukturu v ústech. Je nicméně důležité dát pozor na to, aby těchto dodaných vlastností nebylo příliš, protože by překryly základní vlastnosti vašeho rumu. V Chamarelu si myslíme, že sudy mají vaše destiláty zušlechtit, nikoli maskovat. Proto je důležité dobře zacházet se zásobami sudů a správně kombinovat nové a již použité. Pokud jde o komunikaci, musíte toho říct dost na to, abyste se odlišili, ale ne příliš, protože se jedná o tajemství, které si každý výrobce úzkostlivě střeží. Nejdůležitější péče jen zůstává degustace produktů. Pokud budete dělat, co je potřeba, kvalita přijde sama. ■



DIPLOMA MATICO

DIPLOMÁTICO WORLD TOURNAMENT

THE WORLD FINAL

V pátek 10. dubna přicestovali barmani z 28 zemí světa do jihoamerické Venezuely, aby se zúčastnili finále barmanské soutěže Diplomático World Tournament. Byl mezi nimi i český zástupce a vítěz národního kola, Honza Teska z pražského Buggy's Baru.

Text: Linda Brabcová, foto: Assiolo Gianluca Scolaro

Na barmany čekalo osm dnů, během nichž se rozhodlo o tom, kdo se na další dva roky stane globálním ambasadorem značky Diplomático. Čekal na ně i bohatý doprovodný program, včetně prohlídky destilérie, plantáží, voňavých skladů a po soutěži i zasloužený odpočinek u moře.

Ale zpět k soutěži. Všichni barmani absolvovali čtyři disciplíny. V té první představili svůj signature drink, se kterým vyhráli národní kolo. Druhá disciplína byla o poznání náročnější. Barmani měli za úkol namíchat drink z tajemného rumu, který Master Blender Diplomática, Tito Cordero, stvořil speciálně pro tuto příležitost. Prozdířil, že je to blend těžkých a lehkých rumů z různých sudů, sušší komplexní a strukturovaný rum, s tóny vanilky, dubu, sušeného ovoce a stopami koření a citrusů, ideální do koktejlů. Další povinnou složkou bylo použití některé z plodin typických pro Venezuelu.

Na barmany dále čekal ještě slepý test, ve kterém museli poznat Diplomático Blanco, Reservu Exclusivu

a již zmíněný tajemný rum. Nakonec ještě absolvovali písemný test, v němž si prověřili svoje znalosti destilérie a rumů, které jsou zde vyráběny.



Účastníci soutěže byli rozděleni do čtyř skupin po sedmi. Do finále postupovali první dva z každé skupiny, celkem tedy osm barmanů. Nebylo to snadné rozhodování, ani pro hvězdnou porotu, která se tu sešla: Carina Soto Velasquez, zakladatelka a spolumajitelka barů Candelaria, Glass a Mary Celeste v Paříži, Nathan Beasley, vítěz titulu Barman roku 2014 na Australian Bar Awards, působící v baru Black Pearl v Melbourne, Dennis Zoppi, vítěz řady barmanských soutěží a majitel podniku Smile Tree v Turíně, a nakonec Ben Reed, globální koktejlový ambasador a velká osobnost britské koktejlové scény. Na finále se k nim připojil ještě Anthony Medina, venezuelský barman, který vyhrál Diplomático World Tournament v roce 2013.

Do finále postoupili zástupci Nového Zélandu, Španělska, Číny, Kanady, Singapuru, Mexika, Austrálie a Ko-



lumbie. Ve finálové disciplíně připravovali klasický Diplomático koktejl. Porotci hodnotili techniku a prezentaci, vzhled a ozdobu a organoleptické vlastnosti včetně chuti, textury, aroma, vzhledu a vyváženosti. Po pečlivém rozhodování vyhlásil Ian Burrell, globální rumový ambasador a průvodce celou soutěží, vítěze, kterým se stal Sai Hamsala, sympatický mladý barman původem z Indie, ale soutěžící za Nový Zéland, kde působí v baru Scarlett Slimms & Lucky v Aucklandu. Za své vítězství si kromě šeku na 10 000 \$ odnesl i funkci globálního ambasadora značky Diplomático na následující dva roky. Druhé místo obsadil Orlando Marzo původem z Itálie, soutěžící za Austrálii. Třetí potom zástupce Jižní Ameriky, José Luis Leon z Mexika.

Nathan Beasley, jeden z porotců, soutěž okomentoval slovy: „Barmanství po celém světě má před sebou skvělou budoucnost. Sám jsem byl na soutěži ohromen úrovní pohostinství, profesionality a kreativity všech zúčastněných.“ K vítězi řekl: „Sai má úžasnou schopnost zaujmout publikum. Jeho drinky byly kreativní a dobře postavené, navíc se skvělým příběhem. Je to opravdový barmanský kouzelník.“

Ian Burrell s jeho slovy souhlasil, „Sai je skvělý barman a myslím si, že z něj bude jeden z nejlepších koktejlových ambasadorů v této branži“. Potvrdil tak, že Sai kdysi udělal správné rozhodnutí, když opustil studium strojírenství a vrhl se do baru. ■

Finálový koktejl Just in Time – Sai Hamsala

- 45 ml Diplomático Blanco
- 15 ml DOM Benedictine
- 45 ml čerstvé ananasové šťávy
 - 10 ml limetové šťávy
- 15 ml tymiánového sirupu (1:1)
- 2 stříčky Peychaud's bitters

Ozdoba: zástřík citronovou kůrou, anýz





DIPLOMATICO WORLD TOURNAMENT OČIMA HONZY TESKY

Jak se ti líbilo tvoje první světové finále, splnilo očekávání?

První světové finále bylo asi stejně vzrušující jako první milování, až na to, že tohle jsem si pořádně užil :-). Co se týče očekávání, tak na něco mě dokázal připravit minulý světový finalista Jarda Janoušek, takže jsem něco tušil, ale některé zážitky prostě popsat nelze, tudíž jsem si je musel zažít sám. Těch 10 dní jsem byl v úplně jiném světě. Každopádně jsem očekával hlavně zábavu, prvotřídně zajištěnou soutěž plnou zkušených barmanů, každý večer párty, nové přátele, a hektolitry rumu... A to se do puntíku splnilo.

Bylo něco, co tě na soutěži překvapilo?

Nepřekvapilo mě asi nic, kromě toho, že jsem každý den žasl, jak skvěle je o nás postaráno a jak úžasné se tam máme.

Měl jsi možnost vidět mnoho barmanů z různých zemí. Byl mezi nimi někdo, kdo tě mimořádně zaujal?

Seznámil jsem se tam s hromadou lidí, s několika se určitě navštívíme, viděl jsem spoustu mimořádných výkonů. Ale člověk, kterého považuji za jednu ze svých budoucích inspirací, nebyl soutěžící, ale porotce Dennis Zoppi. Jeho celkový přístup a um za barem mě baví a považuji ho za špičkového barmana.

Jak vidíš ve srovnání se zahraničními kolegy české barmany?

Na to, jak malá země jsme a že je tu pivo levnější než voda, máme až překvapivě kvalitní mixologické barmany. A že dokážou konkurovat na světových soutěžích, i když nemají ani zdaleka takový sortiment ingrediencí, inventáře a různých maličkostí jako kolegové z předních světových měst, jen vypovídá o tom, jak velkou snahu jsou ochotni vynaložit.

Myslíš, že ti účast ve finále přinesla nějakou zkušenost, kterou využiješ v Bugsy's?

Spíš zkušenosti, které využiji na jiných soutěžích. Provoz je provoz a soutěže jsou trochu o něčem jiném.

Kromě samotné soutěže provázal soutěž bohatý program. Co se ti nejvíc líbilo?

Nejvíce se mi líbil asi jeden z posledních dní, kdy jsme letěli rychlostními čluny na prakticky opuštěné ostrovy a zátoky, kde nám doslova „létali pečení holubi do huby“... A to nepřeháním. Ještě je házely takové krásky, že jsem nevěděl, kam mám dřív koukat. Ale každý den tam byl super a něčím výjimečný a nezapomenutelný. Celkově jeden z nejlepších zážitků v mém životě... Děkuju. ■



BOTRAN

DUŠE GUATEMALY

Od roku 1939 je v Guatemale rum neoddělitelně spjat s rodinou Botránů. Historie rodiny je rovněž historií kraje a zkušeností s výrobou rumu, ať už se jedná o fermentaci, destilaci anebo zrání. Strážcem rodinné tradice je dnes Roberto Garcia Botrán.

Text: Cécile Fortis, foto: Botran





Jesus, Andres, Venancio, Felipe a Alejandro Botrán

Odcestovat do Guatemaly, malé střeudoamerické země omývané Tichým oceánem na jedné straně a Karibským mořem na druhé, země hrdé na své mayské dědictví a indiánskou kulturu, je překrásný zážitek. Poznat historii rodiny Botránů, její úsilí, know-how a tajemství výroby rumu, je rovněž jedinečnou zkušeností, neboť rodina Botránů, která od roku 1939 vyrábí díky svému talentu a své důslednosti destilát z cukrové třtiny, je s historií guatemalského rumu pevně spjata. Rodina pochází ze severošpanělského Burgosu a bratři Venancio, Andrés, Felipe, Jesús a Alejandro Botrán se zapsali do historie založením společnosti Industria Licorera Quezalteca, jakož i tím, že guatemalský rum povýšili mezi „šlechtu“ světových rumů. Pětice bratrů, velkých vizionářů, založila svou pověst na kvalitě svých destilátů. „Strážcem tradice“ je dnes Roberto Garcia Botrán, vnuk Jesúse Botrána. Ve svých 53 letech je již 13 let ředitelem výroby rumu, který nese jeho jméno. Rum Botran je velice oblíbeným rumem v Guatemale, ale své příznivce má i daleko za jejími hranicemi. Tento rum je vyvážen do světa již bezmála 30 let a je vynikajícím guatemalským vývozním artiklem. Zhruba 45 procent produkce se exportuje do zahraničí, zejména do Mexika, Spojených států, Španělska, Itálie a Francie, kde si patnáctiletý rum Reserva 15 a osmnáctiletý rum Solera 1893 již získaly četné příznivce díky své plnosti a eleganci.

PŮDA POŽEHNANÁ BOHY

Výroba rumů Botran začíná na plantážích na jihu země, v oblasti Retalhuleu. Pro pěstování cukrové třtiny jsou zde ideální podmínky: vulkanická půda bohatá na jíl a tropické podnebí. Společnost rodiny Botran zde vlastní přes 7500 hektarů. Díky této skutečnosti tak má plnou kontrolu nad základní surovinou. Od září je činnost na nedozírných plantážích v plném proudu. V Guatemale

provádějí sklizeň muži, ale o sázení třtiny se starají ženy. Jsou vybaveny svazky 30 výhonků třtiny o délce 50 centimetrů se čtyřmi kolínky a rozmisťují tyto „řízky stébel“ v řádcích horizontálně do země. Každá žena může vysázet až 140 svazků za den. „Aby třtina rostla, je nutné ji během období sucha zavlažovat; bez vody třtina zahyne. Význam mají také hnojiva: dusík, fosfor a draslík, díky kterým lze zdvojnásobit výnos,“ vysvětluje Pablo Lempke, správce plantáží. Proti škůdcům ovšem bojují ekologicky: nepoužívají pesticidy a eliminaci malých červů, škůdců třtiny, nechávají na hmyzu, zejména na včelách. Sklizeň probíhá od listopadu do dubna. „Rumy Botran vyrábíme z takzvané pozdní třtiny, která se sklízí v březnu a dubnu, a má tedy mezi pěti a šesti měsíci. Je vybirána pro své výrazně ovocné a rostlinné tóny, díky kterým lze získat sušší a chutově vyvážený rum.“ Než se v pět hodin ráno dají muži, vybavení speciálními mačetami, do práce, třtinové pole zapálí. Oheň vyžene krysy a hady, vypálí mravence a spálí velmi ostré listy. Tato etapa sklizně je velmi působivá, i když plameny zhasnou samy od sebe a jakoby naráz v okamžiku, když jsou spáleny všechny listy. Je také nutné ověřit cukernatost, která musí být mezi 18 a 20 stupni Brix. Každý sběrač sklídí za den v průměru šest až sedm tun, ti nejlepší až jedenáct.

Sklízet je možné i strojově, ale stroje nejsou schopny odřezávat třtinu přímo u země, a právě ve spodní části rostliny je koncentrace sacharózy nejvyšší. Během šesti měsíců sklizně pracuje na polích asi 500 osob. Práce je těžká, ale plat, závislý na počtu sklizených tun třtiny, je zajímavý a pracovní podmínky jsou dobré.

PANENSKÝ SIRUP – SÁZKA NA JEDINEČNOST

Jakmile je třtina sklizena, je přepravena nákladními vozy do provozovny Tululá, kde je cukrovar a palírna. Není

času nazbyt: zpracování třtiny musí proběhnout do 36 hodin po sklizni. Cílem je vyvarovat se ztráty cukernatosti a zamezit oxidaci. Jakmile je třtina dopravena do cukrovaru, je změřena její cukernatost, která musí být mezi 18 a 20 stupni Brix. „Jakmile je třtina zvážena a zkontrolována, je omyta, aby byla zbavena zeminy a prachu a následně je rozvlákněna. Tento postup umožňuje optimalizovat extrakci šťávy,“ vysvětluje Erick Orellana, vedoucí provozu. Pět ohromných mlecích strojů se dává do práce. Hluk je ohlušující, ale všude je cítit vábná vůně třtinové šťávy. Pětice mlýnů, od nejširšího k nejužšímu, fungují jako opravdové válcovací stroje. Rozřezaná a rozdrcená třtina poskytuje lehce nahnědlou šťávu. Vlákniť zbytek třtiny (bagasa), je používán jako palivo na výrobu elektřiny – provozovna má vlastní elektrárnu. Cukrovar je v provozu nepřetržitě, dnem i nocí sedm dnů v týdnu, ale pouze šest měsíců v roce – sklizeň totiž probíhá během šesti měsíců.

Na francouzských Antilách je rum vyráběn z čerstvé třtinové šťávy. V ostatních zemích Karibiku se rum vy-

Tato volba ovšem přináší i svá omezení: zatímco melasu je možné nakupovat, panenský sirup si výrobce rumu musí produkovat vlastní, neboť je méně trvanlivý. „Při výrobě panenského třtinového sirupu je čerstvá třtinová šťáva filtrována a vyčištěna, následně zahřáta a vakuově zkoncentrována, aby nebyla příliš vystavena vysokým teplotám. Z jedné tuny třtiny je možné získat 700 litrů čerstvé šťávy, a z ní pak 120 litrů panenského sirupu.“

Po vyčištění obsahuje třtinová šťáva 15 procent cukru a po svém zkoncentrování, které probíhá ve dvou etapách, má cukernatost kolem 70 procent. „Tuto cukernatost získáváme bez jakékoli extrakce,“ připomíná Erick. Ostatně nejedná se o třtinový sirup, ale o panenský třtinový sirup, surovinu, která všechny zúčastněné naplňuje hrdostí. Zdrojem hrdosti jsou i certifikáty ISO 9000 a ISO 1400, které společnost Botran získala pro svůj provoz v Tululá díky svému závazku v oblasti udržitelného rozvoje.



rábí nejčastěji z melasy, zbytku po rafinaci cukru. Ale u Botránů se rozhodli vyrábět rum z panenského třtinového sirupu (někdy též nazývaného panenský med), takže jejich rum získává jedinečný charakter. Správnost volby dosvědčí porovnání chutě melasy a panenského sirupu. Zatímco velmi tmavá melasa má výraznou praženou chuť s převažujícími tóny lékořice, panenský sirup je přitažlivý svou karamelovou barvou a ovocnými a rostlinnými tóny, které jsou velmi výrazné a chutné.

POUŽÍVAJÍ SE KVASINKY Z ANANASU

Vedle výběru suroviny je při výrobě rumu zásadní rovněž fermentace, při které se cukr mění na alkohol, ale zejména – a to na základě druhu použitých kvasinek – má zásadní vliv na aromatický profil destilátu. „U Botránů pracujeme se speciálními kvasinkami: jedná se o exkluzivní recept vytvořený před 75 lety, jehož základem je ananas,“ říká Fernando Ramires, vedoucí kontroly kva-



lity. Guatemalci ostatně s hrdostí zdůrazňují, že to byli jejich předkové, Mayové, kteří objevili fermentaci při výrobě čokolády. Kvasinky jsou produkovány v laboratoři podniku: proces trvá minimálně 35 hodin a odehrává se v místnosti připomínající saunu – teplota dosahuje 34 °C. Naočkovat panenský sirup vlastním kmenem kvasinek rovněž umožňuje dosahovat stálé kvality i stálého výnosu. Společnost Botran disponuje pěti fermentačními nádržemi, z nichž každá má kapacitu 4600 hektolitřů.

„Při výrobě tzv. lehkých rumů je panenský sirup zředěn na 20 procent a fermentace trvá padesát až šedesát hodin. Při výrobě tzv. těžkých rumů je panenský sirup zředěn na 40 procent a fermentace může trvat i více než sto hodin,“ pokračuje Fernando. Pracovníci, kteří se starají o fermentaci, ji tedy neuspěchávají. Fermentace by mohla skončit po 36 hodinách, ale rum by neměl stejnou chuť a komplexnost. Jakmile je fermentace ukončena, zápara má kolem 8,5 procenta alkoholu. Společnost Botran má sedm destilačních kolon, v Tululá jsou čtyři z nich. V jedné z nich se vyrábí tzv. těžké rumy, ve třech tzv. lehké rumy. V Guatemale, na rozdíl například od francouzských Antil, kde jsou tzv. těžké rumy destilovány v destilačních přístrojích typu alembik a tzv. lehké rumy v kolonách, se zde rumy dělí na lehké a těžké podle délky fermentace a typu použitých kolon.

Další dvě kolony, z nichž jedna, měděná, byla vyrobena ve Francii a je při výrobě rumů Botran upřednostňována, jsou umístěny nedaleko od střediska zrání v oblasti Quetzaltenanga. Po destilaci mají rumy 80 až 92 procent alkoholu a jsou kontrolovány ihned u výstupu z kolony. Jsou provedeny organoleptické a senzoričké, ale také fyzikální a chemické analýzy – nic není ponecháno náhodě. Před tím, než jsou rumy nalaty do sudů, jsou zředěny čistou vodou z guatemalských hor na 60 procent.

Zatímco výroba rumu probíhá v nadmořské výšce 270 metrů, jeho zrání probíhá od roku 1950 v 2300 metrech. Bratři Botránové samozřejmě nezvolili místo zrání rumu v centrální části země, nedaleko Quetzaltenanga, náhodou. Tato oblast má totiž podstatně chladnější

podnebí. Ve čtyřech značně vysokých a perfektně izolovaných skladech je teplota kolem 6 °C. V listopadu a prosinci mohou teploty klesnout až na - 4 °C. „Díky těmto teplotám je zrání rumu podstatně pomalejší, což je činí výraznějšími a komplexnějšími. Tyto teploty rovněž umožňují omezit tzv. „andělskou daň“ (ztrátu vzniklou odpařením destilátu ze sudu), ta je zde kolem pěti procent,“ zdůrazňuje Isabel Medina Pérezová, promotérka firmy. Ve francouzských Antilách je tato ztráta mezi osmi a deseti procenty, tedy téměř dvojnásobná. Kromě toho, že rumy Botran zrají ve značně nadmořské výšce, je jejich specifikem rovněž průběh zrání odvozený od tzv. metody solera. Tato metoda, pocházející stejně jako rodina Botránů ze Španělska, je používána na výrobu sherry a je založena na tom, že sudy jsou naskládány na sebe a mladá vína jsou šlechtěna staršími víny. Každým rokem je odčerpáno určité množství vína ze spodního sudu, zvaného solera. Stejně množství vína je přidáno do horního sudu, zvaného criadera. Takové zrání nazýváme dynamickým, na rozdíl od klasického – statického – zrání. S nápadem používat tuto metodu přišel Jesús, dědeček Roberta Botrána. Při metodě jsou používány čtyři typy sudů: 200 litrové sudy od americké whisky, 225 litrové, znovu vypálené sudy od americké whisky, 250 litrové sudy od portského a 500 až 600 litrové sudy, které obsahovaly „vonné“ sherry oloroso. Všechny sudy jsou nejdříve prohlédnuty. Všechny jsou znovu zvlhčeny vodní párou tak, aby se zamezilo únikům, ale pouze 225 litrové sudy od americké whisky jsou znovu po dobu pěti minut vypáleny při 200 až 300 °C. Ve skladu, který jsme navštívili, je uskladněno více než 15 000 sudů. Přestože jsme se samozřejmě zeptali na to, kolik sudů je ve všech čtyřech skladech dohromady, odpověď neznáme. Aby byla zaručena úplná dohledatelnost, každý sud má vlastní kód a každá řada sudů je očíslována. Během zrání je provedeno několik degustací. Kromě zjištění, zda je již rum zralý na to, aby byl namíchán s dalšími, je možné sledovat vývoj každého destilátu a rozhodnout se, zda je nutné změnit sud, nebo jej alespoň oksylčit. Odpovědnost je rozdělena mezi tři „mistryně výroby rumu“ (maestras roneras), kterými jsou Magda López de Reyesová, odpovědná za





provoz střediska zrání, Jazmín Chapetonová a Leslie Taracenaová. Mistryně výroby se mohou opřít o výbor degustátorů složený z patnácti osob. Na programu je pak poslední etapa výroby. Dříve než jsou rumy Botran stočeny do láhví, jsou smíchány ve velkých sudech o 15, 20 a 30 tisících litrech. Tato etapa, kdy dojde k tzv. „sladění“ rumů, trvá mezi čtyřmi a osmi měsíci. Během ní je snižen obsah alkoholu na požadovaná procenta a je dosaženo dokonalého splynutí destilátu. Sen zakladatelů společnosti Botran se tak stává realitou. ■

Guatemalské rumy jsou od roku 2013 nositeli chráněného označení původu (DOP). Zatímco zadávací podmínky vyžadují pro rumy s DOP zrání v délce alespoň jednoho roku, u Botránů zrají alespoň pět let. Loni získaly rumy Botran rovněž evropskou certifikaci, což představuje opravdové uznání jejich kvality. Této kvality je dosaženo díky vysokým nárokům na průběh výroby. Společnost Botran ale myslí na budoucnost – v současnosti se zabývá zprovozněním malé destilační kolony v Tululá, kde by byly vyvíjeny nové produkty a kterou by případně bylo možno zpřístupnit i turistům, kteří se chtějí dozvědět něco více o rumu. V plánu je také muzeum. Od roku 2011 pracuje společnost Botran také na výrobě sudů z guatemalského dřeva. Společnost, která je již vlastníkem značného počtu sudů – jejich sklady patří k největším na světě – právě schválila plán na příštích dvacet let. Je jisté, že jí sudy pro zrání rumu chybět nebudou.

V SOUČASNOSTI U NÁS VE WAREHOUSE #1 MŮŽETE ZAKOUPIT TYTO RUMY BOTRAN:

RESERVA BLANCA je sedm let stařený rum z panenského medu cukrové třtiny, který 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. **560 Kč**

BOTRAN 12 zraje systémem solera v nevypálených a vypálených sudech po americké whiskey a sudech po sherry. Obsahuje rumy až 12 let staré. Má výrazné, intenzivní aroma vanilky, sušeného ovoce, vypáleného dřeva a kakaa a perfektně vyváženou chuť, ve které se projevují tóny, jako je meruňka, sušené fíky, mandle a vlašské ořechy. **630 Kč**

BOTRAN RESERVA 15 vzniká smícháním více rumů v sudech v průběhu šesti měsíců a mají obsah alkoholu 40 %. Reserva je směs rumů, z nichž nejstarší má 15 let. Vyznačuje se tóny sušeného ovoce (hrozinky a banány) a karamelu, doprovázenými příchutí koření, např. hřebíčku, a silnou a plnou chutí. **680 Kč**

BOTRAN SOLERA 1893 je složen z rumů, z nichž nejstarší má 18 let. Jde o rum plného těla, obsahující více tříslovin. Má vůni fíků a karamelového másla se špetkou černého pepře. Stejně jako všechny rumy Botran, je charakterizován komplexností a ušlechtilostí, ale zejména elegancí suchého rumu. Pokud jde o rok 1893, pozorní čtenáři už jistě vědí, že nejde o rok, kdy se začalo s výrobou rumů Botran. Je to rok narození Venancia Botránova, jednoho z pětice bratrů – zakladatelů. **910 Kč**

B

R



 **RON DE GUATEMALA**
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Ron Añejo
BOTRAN®



Cukrovar podle otce Tertra 1667

RUM Z FRANCOUZSKÝCH ANTIL

OD OTCE DU TERTRA K OTCI LABATOVI

text: Matthieu Lange - Rumporter

Jako vůbec první popsal výrobu francouzského rumu dominikánský mnich a botanik, Jean-Baptiste du Tertre. V letech 1640 až 1657 uskutečnil několik výprav na Antily a v roce 1667 zmiňuje nápoj tafia ve své Obecné historii Antilských ostrovů obývaných Francouzi, v níž otiskuje zápisky z cesty z roku 1654.

Píše v nich: „Drcená třtina zbavená šťávy a pěny se nevyhazuje, ale použije znovu ve druhém a třetím kotli (na cukr), a vše, co přeteče při míchání, dopadne na lazuru peci a steče do kádě, kde se uchovává a vyrobí se z ní pálenka... Sirup melasa se dá ještě docela dobře zpeněžit, protože se z ní v Evropě peče perník.“ Tafia se v té době nevyráběla z melasy, ale z pěny a všeho, co přeteklo z kotlů při louhování cukru, což bychom mohli nazvat ochuzenou melasou.

Autor nám na ilustracích názorně ukazuje první palírny na francouzských Antilách, nazývá je octárnami. Jde o malý domek, na kterém je stanová plachta, z níž se klikatí spirála, kterou proudí pára, vše ústí do nedalekého malého soudku, který je pravděpodobně naplněný vodou, a kondenzace v něm končí. A tak se tehdy rum vyráběl.

Tuto velice jednoduchou metodu od roku 1694 zlepšuje jiný misionář, který podnikl na Antily několik cest, otec Jean-Baptiste Labat. Jeho popis destilace je



Père Labat

dojde ke kondenzaci. Otec Labat trval na co největším počtu závitů spirály, aby se zlepšila kvalita rumu, a podporoval myšlenku „Zchlazení pramínku“, kterou dále rozvinul Porta v roce 1609 v pojednání „De distillationibus“ (O destilaci) a doplnil ji o stále ochlazování, k němuž dochází nepřetržitým doplňováním vody do nádoby, v níž je hadovitá spirála. To se v textech otce Du Tertra neuvádí. Tento první destilát, jemuž otec Labat říká „Malá pálenka“, se musí znovu o pět dní později předestilovat, aby vznikla tafia. Nechal se inspirovat destilační technikou koňaku, který se také musí destilovat dvakrát, a tak inovuje techniku výroby rumu. Hlavním přínosem otce Labata je však to, že začal o rumu uvažovat jako o hlavním produktu, a nikoliv pouze jako o vedlejším produktu při výrobě cukru. Připomíná nám také obchodní rentabilitu a navrhuje téměř průmyslovou výrobu rumu s palírnou spojenou s cukrovarem.

Je těžké posoudit skutečný dopad postupů otce Labata, podle něhož se nyní destilační přístroj nazývá



mnohem přesnější, než jak ji popsal jeho předchůdce. Název „octárna“ se mu nelíbil, raději volí termín „destilárna“. Začíná popisem fermentace v „soudcích naplněných vodou“, do kterých se přidává „pěna a silný sirup“. Pak se kapalina nalije do kotle s víkem, ten se postaví na zděnou pec. Víkem vychází ze spirály kapalina, která vtéká do nádoby naplněné vodou, kde

alambik. V 18. století se začínají více používat jiné materiály, jako například měď, a počet palíren roste. Edikt z 24. ledna 1713, kterým se zakazuje obchodování s rumem ve prospěch pálenek z Francie, ale progres výroby rumu značně zpomalil, a to tak, že téměř o 90 let později ještě stále nebyla technika druhé destilace, neboli repase, rozšířená. ■



Text a foto: Jakub Janeček

Na nevelkém karibském ostrově Marie Galante, který je součástí francouzského zámořského departmentu Guadalup žije zhruba 12 000 lidí. Jedná se o zemědělský ostrov, na kterém se nachází rozsáhlé plantáže cukrové třtiny a tři destilerie, Bielle, Bellevue a Poisson. Romy z destilerie Bielle, dovážíme do naší republiky od roku 2012 a romy které vyrábí Poisson jsme poprvé přivezli letos na jaře. Jmenují se Père Labat, po francouzském knězi Jean-Baptistu Labatovi, kterému se říkalo jednoduše otec, neboli Père Labat. Otec Labat nebyl pouze duchovním, ale také botanikem, spisovatelem, badatelem, etnografem, inženýrem a také tím, kdo se zasloužil o zdokonalení destilačního procesu (viz předchozí strana).



Do destilerie Poisson jsem se jel poprvé podívat v roce 2012 s Jeromem Thierym, manažerem výroby palírny Bielle. Jeli jsme brzy ráno a já jsem byl zvědav, jak tato destilerie bude vypadat. Musím říci, že mě nezklamala. Jednalo se o menší destilerii, založenou v padesátých letech minulého století. Je poháněna parním strojem vyrobeným v Lille v roce 1933. Zatápí se vylišovanou suchou cukrovou třtinou, ze které se nejdříve získá šťáva pro výrobu zdejších agricole rumů, tedy francouzských rumů, destilovaných z čerstvé šťávy cukrové třtiny. Ta je sem v době sklizně přivážena traktory, nákladními auty i povozy taženými býky. Technické vybavení této destilerie již něco pamatuje, ale jak říká ředitel zdejšího provozu Francis Garnier, "Naše zařízení se sice pomalu modernizuje, ale naše know-how zůstává stále stejné. To je prý také důvod, proč jsou romy Père Labat ve světě považovány za ty lepší.



V naší prodejně v současné době najdete dva romy Père Labat. Je to Rhum Doré a Rhum Vieux 3 Ans.





PÈRE LABAT RHUM DORÉ – je agricole rumem s obsahem alkoholu 50% destilovaným z čerstvé šťávy cukrové třtiny. Svě zlaté zbarvení získal během uložení ve velkých dubových sudech s obsahem 10 000 litrů, kam byl uložen na 2 roky.

PÈRE LABAT RHUM VIEUX 3 ANS – je rovněž zemědělským rumem. Je ukládán na 3 roky do dubových sudů s obsahem 190 litrů, čímž získá nejenom svou barvu, ale i vůni a chuť, kterou oceňují milovníci starých agricole rumů. Obsah alkoholu 42%.



CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD

CLAUDE GIRAUD

Dne 19. května 2015 se ptal a fotografoval Jakub Janeček.

V roce 1625 se rodina Françoise Hémarta usadila v regionu Champagne a začala s pěstováním viné révy ve vesnici Ay. Po zasažení vinic phylloxerou (mšička révokaz), ale podobně jako mnoho dalších, i Hémartova rodina zbankrotovala. Prapranučka Françoise Hémarta, Madeleine, se provdala za dědečka Clauda Girauda, Léona, v roce 1914. Byl to právě Léon Giraud, kdo začal po návratu z 1. světové války, kde se účastnil i slavné bitvy na Marně, postupně obnovovat vinice. To bylo v době, kdy ještě pracoval za fixní plat na dráze. Claudův otec byl učitelem a po 2. světové válce začal sám vyrábět šampaňské víno. Claud Giraud začal tátovi pomáhat v roce 1971. V roce 1982 se stal provozním ředitelem a o deset let později se stal výkonným ředitelem rodinného podniku.



Ö



Kolik hektarů vinic měla vaše rodina v počátku?

Nejprve děda vlastnil tři hektary vinic.

A v současnosti?

Dnes patří rodině 10 hektarů a z dalších šestnácti vykupujeme hrozny od pěstitelů. Zpracováváme tedy hrozny z nějakých 26 hektarů a ročně vyrobíme 250 tisíc lahví šampaňského.

Kolik je ve Francii v současnosti výrobců šampaňského?

Neznám přesné číslo, ale je to určitě přes 5000 výrobců. Celkem je v celé oblasti Šampaně 18 000 vlastníků vinic. Kolem 5000 je výrobců, kteří vyrábějí víno výhradně z vlastních vinic (récoltants-manipulants) a dále to bude kolem 400 výrobců (negociants), kteří nakupují hrozny od ostatních a využívají je k produkci vlastního vína. My jsme jak výrobci z vlastních zdrojů, tak nakupujeme hrozny pro produkci našich šampaňských vín. Nakupujeme výhradně hrozny, ne šťávu z hroznů. Se svými dodavateli máme velmi pevné vazby. Jsou to spíše naši partneři, než klasičtí dodavatelé. Často jim v průběhu roku také pomáháme na vinicích, pomáháme vyvazovat a tak dále, protože chceme být v kontaktu s úrodou a dozráváním hroznů.

Od roku 1992 jsme přijali za své chartu „rozumného pěstování“, to znamená že svým pěstováním bereme v potaz také ochranu životního prostředí. Produkujeme pouze tolik, kolik zpracujeme a nepoužíváme insekticidy.

Co bylo vaší motivací pro to, abyste pracoval s vaším otcem a vyráběl šampaňské?

Když jsem začal pracovat se svým otcem, začal jsem nejprve rozumět vinici, následně vínu a potom jsem pochopil přidanou hodnotu, která by mohla plynout z rozvoje značky. Nekladl jsem si otázky, není za tím žádná specifická motivace. Měl jsem zájem a chtěl jsem věci dělat dobře.

Jakou roli v tom hrála otázka tradice?

Bylo to komplikovanější. Na jedné straně jsem měl velké problémy s disciplínou ve škole, kde jsem rozhodně nevynikal a navíc tu vznikala potřeba následnictví. Abych mohl zastoupit mého otce, začal jsem pracovat v týmu, bez platu celých pět let, pouze jako člen rodiny.

Kdy jste zjistil, že chcete začít budovat značku?

Samozřejmě, že během práce člověk začíná věci chápat a rozumět jim. Brzy jsem se všiml rozdílného přístupu mého otce v porovnání s ostatními kolegy vinaři. V tomto odvětví to normálně probíhá tak, že děti postupují jako rodiče, ti jako jejich rodiče atd. Ale náš řetězec je zcela odlišný, je postavený hlavně na zvědavosti.

Bylo mi jasné, že nemohu ničeho dosáhnout, pokud nebudu problematicke skutečně dobře rozumět. Od začátku jsem se snažil věcem hlavně porozumět. „Můžeš dělat dobře jen to, čemu skutečně dobře rozumíš.“ To je celá filozofie naší společnosti. Pomáhá nám posouvat naše maxima. Nic si nazakazujeme, ale do ničeho se nenutíme. Chceme pouze dělat dobré a zdravé víno a to nás často vede zpět do his-

torie, snažíme se pochopit, proč se věci dělaly dříve určitým způsobem, často jiným než dnes.

Jak dnes vidíte svou společnost ve světě šampaňského?

Neexistuje srovnatelné víno s tím, které vyrábíme. Mám na mysli Fût de Chêne. Děláme vše sami, od A do Z. Pěstování a zpracování révy, plnění do láhvi i balení. Nemáme žádnou agenturu a výsledek je jedinečný.

Fantastický obsah je naplněn do nádherných gravírovaných láhví, což žádný jiný výrobce šampaňského nedělá. Láhve jsou navíc uzavřeny originálním způsobem. Korkový špunt má na horní straně rýhu. Takový špunt se používá normálně pouze pro stažení vína ve sklepích, kdy rýha vzniká při uzavření láhve. My ho ale používáme i pro finální produkt. To sice dělají i někteří malí výrobci, my ale nakonec fixujeme korek sponou s puncem 24karátového zlata.

Která láhev je podle vašeho názoru vaší vlajkovou lodí?

Je to Argonne. V květnu na něj vyšel výborný komentář od Roberta Parkera.

Ochutnáváte také ostatní značky vín?

Ano, samozřejmě, všechny regiony. Vlastníme ještě obchodní společnost Giraud Distribution, která obchoduje s největšími víny Francie a také několika světovými. Prodáváme přibližně 2500 druhů. Všechny hlavní „hvězdné“ vínice.

Jak by vypadalo vaše Top 5 šampaňských vín?

Nevěřím na žebříčky, pokud se týče vína. Velká vína se nedají srovnávat. Jde pouze o osobní preference. Já mám rád různá vína, i „malá“ vína, která v sobě mají malé „něco“. Pro mne je šampaňské velké víno mezi velkými víny.

Jaké hodnocení, nebo ocenění je pro vás nejcennější?

My chceme stále vyrábět lepší než nejlepší šampaňská vína. Pro mě osobně to, že se o víně nepíše, ještě neznamená, že není dobré. Problém je, že kritik, které jsou nezávislé na penězích, je velmi málo. Jancis Robinson, Steven Spurrier, Richard Juhlin, a Robert Parker nežádají o peníze formou reklam. Nemusím s nimi vždy souhlasit, ale neplatím je.

Pro mě bylo důležité následující: v roce 1990 jsme šli s cuvée Fût de Chêne úplně jinou cestou než ostatní. Nebyli jsme vůbec uznávaní, ale první kritiky říkaly – „Tak to je dobré...“ a to nám rozhodně pomohlo a trvá to dodnes.

Nikdy nedáváme vzorky, neposíláme láhve. Ani kritikům, ani novinářům. Když chtějí ochutnat, říkáme jim: „Přijedte!“ Nemáme žádné placené kritiky, protože neplatíme reklamou. Jsme na sociálních sítích, ale spíše v rámci komunity. Naše pozice ve světě vína a šampaňského je následující: „Jsme šampaňské pro ty, kteří vědí...“ Kterí vědí, že Giraud má zajímavá šampaňská.

Se soutěžími je to bohužel podobné. Když zaplatíte za reklamu, máte šanci na dobré umístění...

Pokud jsou soutěže placené, nejsou kredibilní. Stále více lidí si to uvědomuje a chápe, o co se jedná. Proto je jediná soutěž, které se účastníme, ta s námi samotnými.



Ö



Jakým směrem se podle vás šampaňské, tedy tento mikrosvět, bude dále ubírat?

Jde o téma koncepce budoucnosti šampaňského s ohledem na historii. V 60. a 70. letech nastalo období silného rozvoje, nejen pro šampaňské, ale pro všechny, ve všech sférách výroby. Intenzivní produkce, vysoká konzumace a náš region začal produkovat více a více šampaňského. Počala mechanizace a industrializace.

Počátky výroby kvalitního vína v Šampani sahají až do 17. století. Tehdy to bylo ještě víno, ne šumivé, ale vysoce kvalitní víno. Až do 19. století se jednalo o nejrenomovanější a nejdražší víno na světě. V této době stojí na prvním místě kvalita vína, ne primárně bublinky. Od 60. let 20. století je upřednostňována intenzivní produkce a postupně se do popředí dostávají spíše „bublinky“ před kvalitou vína jako takového. Po roce 1990 vzrostl zájem o „bublinky“ a lidé ustupují od šampaňského. Proto podíl šampaňského na světovém trhu šumivých vín představuje v současnosti pouze sedm procent, na rozdíl od roku 1950, kdy to bylo 90 procent.

Takže jak vidím budoucnost..?

Existují dva směry, kterými se šampaňské může ubírat:

- Šampaňské bude luxusní šumivé víno, kdy podstatou budou „bublinky“.
- Šampaňské bude vynikající a velké víno, u kterého bude podstatou kvalita vína.

My se v tomto boji, který rozhodne o budoucnosti šampaňského, také angažujeme a přikláníme se k názoru, že šampaňské je v první řadě „velké“ víno. Šampaňské je

stále kategorizováno jako zemědělský produkt, nicméně pod vlivem silných obchodních strategií, jejichž podstatou je penetrace trhu. To jsou, ale dvě protichůdné věci, které nejdou dost dobře dohromady. Řešením je buď změna pravidel ve smyslu vyčlenění šampaňského z kategorie zemědělského produktu, nebo změna obchodních praktik. Jak to dopadne, dnes nemohu říct. Je to vše momentálně v pohybu.

Jsou domy Champagne stále v majetku Francouzů?

Oficiálně žádný cizinec nevlastní žádný Maison de Champagne, až na jeden malý dům, ale to je nepodstatné. Nicméně ty největší domy v oblasti Champagne jsou součástí nadnárodních skupin. Co se týče tlaků od investorů z Číny nebo arabského světa, tak těm se zatím výrobci šampaňského ubránili. Nicméně to není nezbytně to nejdůležitější pro budoucnost šampaňského. Důležitější je, zda bude šampaňské ukradeno masovým trhem, nebo zda zůstane zemědělským produktem. To je ta diskuse. My se v této otázce angažujeme. Pro zajištění kvality je za prvé nezbytné zrevidovat základy produkce, protože zdejší „terroir“ je unikátní. Za druhé jde o odrůdu. Původní odrůdou pro výrobu šampaňského je Pinot Noir, jde o černé hrozny, ze kterých se získává bílá šťáva. Chardonnay je kvalitní odrůda, velmi aromatická, ale není hlavní odrůdou pro výrobu šampaňského.

Potom přichází na řadu vinifikace. Vinifikace při malých objemech skladování. To souvisí s prací v lesích, na což navazuje otázka jejich ochrany. Toto všechno je zapotřebí zrevidovat. V okamžiku, až budeme mít zvládnuty tyto zásadní otázky, můžeme začít vymýšlet, jak vyřešíme následující problémy. Obnovíme a znovu správně nastavíme

me veškeré procesy. To jsou otázky související s kvalitou. Potom následuje část filozofická. Šampaňské musí sestoupit ze svého piedestalu a postavit se nohama na zem. Výrobci šampaňského mají pocit, že jejich vína mají nedostupnou a nezastupitelnou pozici nad všemi ostatními, ale podle mě je nezbytné, aby se šampaňské nejprve vrátilo na pozici velkého vína mezi ostatními.

Dnes existují šumivé nápoje, industriálně vyráběné a na druhé straně šumivá vína – víno musí deklarovat oblast původu, vinifikaci a výrobce. Jinak to není víno.

My se velmi angažujeme v této oblasti, abychom podporovali šampaňské. Zároveň jsme udělali i hodně práce na podporu rozvoje produktů vycházejících ze šampaňského jako jsou: Ratafia, Marc, nebo Fine de Champagne*.

Nemusím asi zdůrazňovat, že si tímto naším přístupem nevytváříme pouze přátele.



*Ratafia je fortifikované víno, kdy je přidáním brandy zastaveno kvašení šťávy získané vylisováním hroznů.

Marc de Champagne – pálenka z matolin (výsluk). Fine de Champagne – pálenka ze sedimentu.

Co byste nám řekli k Argonskému lesu, který jste se rozhodl podporovat?

Argonský les, který byl dříve přirozenou součástí výroby šampaňského, protože se ze zdejších dubů vyráběly sudy, ve kterých probíhala vinifikace šampaňských vín je v současnosti výrobci šampaňského prakticky zapomenut a my se snažíme o to, aby se tato situace změnila. Argonský les pokrývá plochu 80 tisíc hektarů a jsou v něm dva různé typy složení půdy. Zelený jíl a gaize - hornina bohatá na křemík.

Na kraji lesa je malé jezero, které má velmi teplou vodu a obsahuje vysoké množství vodních hub, což vytváří specifický, těžký, výživný, velmi křemičitý sediment.

Dříve pocházelo 80 procent dubů potřebných k výrobě sudů ke skladování šampaňského z tohoto lesa. Následně se začaly používat betonové tanky, potom železné, plastové, a nerezové tanky z inoxy.

Kdy přestali velcí výrobci používat dřevěné sudy?

Přestali je používat v 50. až 60. letech, kdy dřevěné barely přestaly vyhovovat potřebám a požadavkům industrializace. V této souvislosti je používání termínu malý nebo velký výrobce irrelevantní. Také dnes existují úplně malí výrobci, kteří stále vyrábějí sami, jako by se jednalo o industriální výrobu. Když mluvíme o produkci a průmyslu, mluvíme vždy o všech. Industriální výroba je pouze v hlavě, zde není rozdíl. Ne o malých nebo velkých výrobcích. Pouze jeden dům, Bollinger, používal a používá staré dubové sudy, ale ty už nemají vliv na vinifikaci. Jedná se pouze o způsob skladování, ty sudy už nemají přidanou hodnotu v oblasti chuti.

Já jsem začal v 80. letech skladovat v sudech. Hledal jsem v historii informace o Argonském lese a všechny informace mě vedly k tomu, že dřevo z tohoto lesa je unikátní a má mimořádný vliv na chuťový profil vína. Několik domů znovu začalo kupovat dubové sudy z Bordeaux nebo z Burgundska, ale my demonstrujeme, že máme odpovědnost vůči našemu dědictví právě tady. Začali jsme spolupracovat s ONF, Office National de Forret, (Francouzská národní správa lesů) a připravujeme možnost sledování původu dřeva jednotlivých sudů. Jsme součástí finančního partnerství, spolufinancujeme výsadbu stromů v Argonském lese a ukazujeme tak ostatním výrobcům, že je potřeba se starat o tuto oblast a podporovat ji. Argonský les je naše národní dědictví a měli bychom k němu takto přistupovat a pečovat o něj.*

*Za každou prodanou láhev cuvée Argonne vysadí šampaňský dům Henri Giraud dvouletý dub a po dobu pěti let se o tyto stromy bude starat.

vimeo Henri Giraud (tohle video si nenechte ujít)

Také jsme spolu s ONF a jednou menší společností zabývající se výrobou sudů, součástí technického projektu, který si dal za cíl zmapovat celé území lesa, tak, aby pomocí GPS souřadnic bylo možné deklarovat původ dřeva, a zjistit ze které oblasti přesně pochází sudy pro které víno. Zároveň spolupracujeme s univerzitou v Champagne a Bordeaux na projektu obráceného vyhledávání, aby při každé skleničce bylo zřejmé, „jaké dřevo“ je servírováno.

Financujete pěstování lesa i nákup sudů?

Ano, samozřejmě...

A ostatní výrobci?

To už je na nich, my jim chceme jít pouze příkladem.

Kolik sudů z dubů z Argonského lesa máte?

Více než 500.



Kolikrát je používáte?

Průměrně pět let, potom je používáme pro Ratafii, nebo je recyklujeme, vyrábíme speciální nože k otevírání našich láhví a některé věnujeme našim klientům.

Kolik stojí nové a kolik použité?

Nový stojí 600-650 EUR. Použité věnujeme podle účelů použití, ale zdarma.

Kolik starých ročníků ponecháváte ve sklepech pro rezervní vína?

Ročníková vína jsou zcelena, není to jeden ročník, máme jeden barel s daným ročníkem, ale máme v sudech blendy. Proč ho nazýváme naše "Cuvée multi vintage"? Abychom rozpoutali diskusi. Protože je zde terminologický nesoulad – ty ročníky, které nejsou "millésime", bývají nazývány "non vintage". Jde o gramatickou chybu v anglikanizaci. A dochází k záměně "vintage" a "millesime". "Millésime" jsou označovány pouze nejlepší roky, zatímco "vintage" je každý rok. "Non vintage" je nic neříkající výraz u šampaňského, to má vždy přece více než jeden rok.

Které trhy jsou pro Vás nejdůležitější?

Co do množství je to Francie, kde se prodá 45 procent naší produkce a to primárně ve vynikajících restauracích. V Paříži jsme například v Park Hyatt ve čtvrti Vendôme. Ne v těch se dvěma a třemi hvězdami od Michelina, protože tam se za pozice platí a to my neděláme. V restauracích se třemi Michelinskými hvězdami mimo Paříž

jsme například v Remeši v Assiette Champenoise, nebo ve Flocons de Sel v Megeve.

Z hlediska image, ne kvantity, je pro nás nejdůležitější Asie, například Japonsko nebo Singapur. V Japonsku jsme v těch nejlepších restauracích všude. Tam jsme skutečně nejdražším šampaňským, jsme všude a top.

Existuje v Japonsku food pairing, který byste doporučil s vaším šampaňským?

Půda v Champagne je charakteristická tím, že je hodně vápencovitá, což zanechává v ústech jemnou charakteristickou chuť. Šampaňské je specifické tím, že je hodně vápencovité, tato příchuť zůstává v ústech, ale zároveň má tu vlastnost, že vyvažuje všechny chutě. Pokud mluvíme o Japonsku, už jsem dělal omáčku z wasabi a mořského ježka se šampaňským a byla opravdu vynikající.

Kolik máte zaměstnanců?

Je to těžké říci protože máme i sezonní zaměstnance. Máme kolem dvaceti stálých zaměstnanců, ale pro sklizeň a sezonní práce máme zaměstnanců víc.

Jak vysoká je vaše roční produkce?

Naše roční produkce je 250–260 tisíc láhví. Naše maximum je 350 tisíc láhví za rok. Jde o strop, který jsme si nadeřinovali, protože chceme vždy garantovat kvalitu. Ale kvalita, to není vždy pouze kvalita vína, je to také kvalita vztahů s partnery a odběrateli. Chceme dělat dobře svoji práci a zůstat pouze v těchto mezích. Za každou cenu se nikam neženeme. ■

We rien s'interdire
We s'obliger à rien
simplement faire du bon Vin.

Vin

Nic si nezakazovat, do ničeho se nenutit, jednoduše dělat dobré víno.

- Claude Giraud






CHAMPAGNE
HENRI GIRAUD

The Luxur^ÿ
we desire

The Truth
^ÿou deserve

contact@champagne-giraud.com - www.champagne-giraud.com - Tél : 33 (0)3.26.55.18.55

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



ESPRIT DE GIRAUD - Skládá se ze 70% odrůdy Pinot Noir a 30% Chardonnay. Po dobu jednoho roku se nechává kvasit v nerezových tancích s nastavitelnou teplotou. Jde o šampaňské pro každou příležitost.

ESPRIT DE GIRAUD ROSE - Toto šampaňské se skládá ze 70% odrůdy Pinot Noir, 22% Chardonnay a 8% červeného z Ay. Je to šampaňské pro všechny druhy oslav.

HOMMAGE FRANCOIS HEMART - Toto Grand Cru šampaňské je vyrobeno na počest Francoise Hemarta (1625–1705). Skládá se ze 70% hroznů odrůdy Pinot Noir a 30% Chardonnay, sklizených výhradně z vinic v Ay, které se pyšní klasifikací Grand Cru. Po kvašení v nerezových tancích s regulovatelnou teplotou se na 6 měsíců ukládá do malých dubových sudů.



CODE NOIR - Název tohoto šampaňského oslavuje první dekodování genomu hroznu Pinot Noir, které se podařilo dokončit v září roku 2007. Toto šampaňské zraje 6 měsíců v dubových sudech z Argonnského lesa, historického lesa oblasti Champagne.

CODE NOIR ROSE - Skládá se z 90% Grand Noirs neboli hroznů Pinot Noir zrajících 6 měsíců v dubových sudech z dubu z Argonnského lesa a 10% červených hroznů z Ay.

CUVÉE FUT DE CHENE AY GRAND CRU - Skládá se ze 70% hroznů Pinot Noir a 30% Chardonnay, vypěstovaných na vinicích v Ay. Vinifikováno po dobu 12 měsíců v dubových sudech a plněno do krásných gravírovaných číslovanych láhví.

CHABLIS

Burgundské víno z oblasti Chablis, které patří do řad francouzské první třídy, zažívá v posledních letech dynamický rozvoj a kvalitativní vzestup. V době, kdy milovníci vína čím dál víc vyhledávají lehkost i gurmánský zážitek, květinové a ovocné vůně a dobrou kvalitu, má toto víno všechny předpoklady k tomu, aby Vás zaujalo. Chablis už dlouhou dobu představuje styl, který Raymond Dumay, autor vůbec prvního průvodce vínem "Le guide du vin", zveřejněného ve Francii v roce 1967, popsal jako suchý, čirý, vonný, výrazný a lehký. Tím řekl vše. Je známo, že se móda vrací a Chablis si umělo počkat na chvíli své slávy. Právě ji zažíváme.

Chablis se vyznačuje svěžestí a mineralitou, což je způsobeno vápencovým podložím. Oblast se totiž nachází v pánvi, ze které se moře stahovalo velmi pomalu a zbyly po něm vrstvy zkamenělých měkkýšů a škeblí. Tak vznikl kimeridžský vápenec, který dává vínům z oblasti Chablis výrazně jodové a jemné solné tóny, jež jsou základem této minerality. Díky svému chuťovému profilu se velice dobře hodí k ústřicím, nebo k tresce s petrželkou a s několika kapkami limetky a olivového oleje. Přesvědčivé je i spojení s narychlo na pánvi připravenými houbami májovkami a s novým hráškem.

My spolupracujeme s jedním z nejzajímavějších vinařství z této oblasti, které patří Olivierovi a Alici De Moorovým a na následujících stránkách vám chceme jejich práci i vína blíže představit.



Alice et Olivier De Moor

Když jsme v roce 2013 uváděli na trh venezuelský rum Diplomático Single Vintage v pražském hotelu Mandarin Oriental, uspořádali jsme slavnostní večeři, na kterou jsme dodali vína a šampaňské od výrobců, které zastupujeme na našem trhu. Jedním z nich bylo i chablis Bel Air et Clardys od Oliviera a Alice De Moor. Večeře byla úžasná a hosté si pochvalovali, jak skvělá vína má Mandarin Oriental ve své nabídce. Když jsme jim prozradili, že jsou to vína, která dovážíme a mohou je tedy mít kdykoli pro vlastní potřebu, byli překvapeni a zároveň potěšeni.





© Olivier De Moor

Letos jsme se v polovině května s naším sommelierem Zdeňkem Zajícem vypravili do Francie, abychom se podívali za naším dodavatelem šampaňského Claudem Giraudem (viz rozhovor na straně 90) a následně i do Burgundska za Alicí a Olivierem De Moor, kteří ve vesnici Courgis vyrábějí prvotřídní chablis. Měl jsem v plánu vidět genia loci, udělat několik fotografií a pořádit rozhovor pro náš časopis. Ještě než jsme se vydali na cestu, mi Alice poslala odkaz na rozhovor, který byl sestaven ze série e-mailů s otázkami od dovozce jejich vín do Spojených států, s tím, že je tam dost užitečných informací. Musím říct, že to byl od ní dobrý tah, protože tím pádem byla většina mých otázek prakticky zodpovězena a tak Alice vlastně šetřila čas, tak důležitou veličinu pro každého z nás.

Tady je tedy nejprve zmíněný rozhovor z konce roku 2010.

Jak se z vás stali pěstitelé chablis?

Olivier: Nevyzpytatelné cesty života: složité dětství, nezaměstnaná matka a nějaké vinice v okolí místa, kde jsem vyrůstal... Mým jediným cílem v dospívání bylo dostat se odtud, takže jsem trávil víkendy na vinicích, abych si vydělal nějaké kapesné. Studoval jsem biologii a doufal jsem, že mi diplomová práce z biochemie usnadní najít práci. Během studií jsem zjistil, že můj zájem o víno roste, takže jsem nakonec uvízl v pastí, ze které jsem se snažil uniknout!

Alice: Moji prarodiče byli farmáři v oblasti Jura. Měli dobytek a malou vinici a období sklizně bylo vždy báječným ča-

sem oslav pro rodinu a přátele. Vzpomínky z mého dětství ve mě zanechaly opravdu výraznou stopu. Když mi bylo asi 15, rozhodla jsem se, že chci být enologem. Během studií jsem si začala všimnout, že první věc, kterou potřebujete k produkci dobrého vína, jsou dobré hrozny a to mě inspirovalo k tomu, abych sledovala věci od začátku do konce, od révy až po láhev.

Jak byste popsali vaši práci na vinicích?

O: Zpočátku jsme si vystačili s tím, co jsme měli. Vlastně si stále vystačíme s tím, co máme. Jak ale plyne čas, získáváme více nástrojů, více zkušeností i pracovních návyků (což nemusí být nutně dobré)! Pořád ale máme potřebu se vyvíjet, zvědavost a touhu vědět, co by se dalo udělat příště lépe.

A: Spousta těžkostí, vysoká očekávání, seriózní filozofie při hledání způsobů, jak pracovat s vínem, a hodně riskování. Snažíme se pracovat čistě a co nejméně znečišťovat prostředí.

Co si myslíte o svém terroiru?

O: V tisku pořád říkají, že náš terroir není nic zvláštního. Možná... Na této staré vinici by stálo velké úsilí snažit se je přesvědčit o opaku a já je nechám být, ať si dělají ukvapené soudy. Jak říká Flaubert: „Je chybou činit závěry.“

A: Asi by někdo mohl říct, že bychom mohli mít lepší terroir, že bychom mohli mít révu, která by splňovala naše očekávání. Ale vše je to o tom, kde žijete.

Jak u vás probíhá výroba vína?

O: Je to úplně jednoduché. Neustále tvrdě pracujeme a analyzujeme, na co se opravdu musíme soustředit.

A: Musí být co nejjednodušší, s co největším respektem k hroznům a s co nejmenšími zásahy. Tím, že do procesu výroby vína méně zasahujete, dáváte vínu větší svobodu. Takhle svoboda utváří jedinečná, výrazná vína.

Co si myslíte o AOC Chablis a o svých vínech s označením AOC*?

O: Mám pocit, jako bych znesvěcoval svatyni. Svatyně je místo, kde velebíte ty, kteří žili před vámi. Náš pozemek a naše apelace jsou svatyně. Večírek skončil! Poslední snahy naší velké AOC mi umožňují analyzovat, co je třeba dělat od začátku do konce. Pokud jde o „typičnost“ našich vín, typičnost je slovní obrat, který vznikl v 80. letech a který si našel cestu do slovníku někdy kolem roku 1994, takže já v takových pojmech neuvažuji, ale řekl bych, že možná úplně nezapadáme do škatulky.

A: Vybudovali jsme vinici úplně od začátku, tím, že jsme pracovali velmi specifickým způsobem, protože: 1) jsme byli moc malí na to, abychom si hráli s velkými kluky a 2) chtěli jsme „zvládnout“ všechno, odpovídat za všechno, zejména za své chyby a problémy. Když jsme si uvědomili, že si lze v těchto mezích vydělávat na živobytí, pokračovali jsme v práci a posouvali jsme hranice dál a dál. Určitě máme strach, že nás AOC odmítne, ale jsme příliš malí na to, abychom představovali skutečné nebezpečí pro celou apelaci. Vývoj AOC je navíc tak chaotický, že



© Olivier De Moor

vždycky dokážeme nějak proklouznout dovnitř a najít si v ní své místo. Riziko spočívalo ve zjišťování, zda se můžeme živit tím, co děláme, což v zásadě znamenalo dělat opak toho, co dělali naši kolegové. Ale fungovalo to. Jsme mimořádně upřímní, což je v této oblasti velmi nezvyklé. Olivier byl nedávno zvolen do spolku vinařů a naši vrstevníci naslouchají jeho nápadům. Vybudovali jsme si v naší oblasti pověst seriózních vinařů a přiměli jsme sousedy, aby se znovu zamysleli nad tím, co dělají: To jsou velká vítězství.

„La marge tient la page,“ nebo-li učitelé se bez žáků neobejdou, jak by řekl Jean-Luc Godard.

Pracovali jste na vinicích vždy ekologicky, s minimálními zásahy ve sklepech?

O: Ne! Zpočátku jsem o tom snil, ale chyběly mi prostředky a osobní zkušenosti. Ale jak už jsem řekl, mojí motivací je touha se rozvíjet a respektovat historii.

A: Já pocházím z vědeckého a současně katolického prostředí a věda u mě vždy vítězila nad náboženskými „příběhy“ většími než sám život. Biodynamické hospodaření považuji za trochu přehnaný cíl. Důležité je pracovat čistě. V našem případě jsme dospěli k ekologickému zemědělství. Brzy jsme si uvědomili, že je nutné získat certifikaci jako uznání toho, co děláme. Certifikace slouží jako pojistka: Nemůžeme mít vzadu ve sklepech uložený sud neschválených chemikálií „pro všechny případy“.

Vaše vína by bylo možné označit jako „přírodní“. Co na to říkáte?

O: Já pořád ještě nevím, co „přírodní“ víno je. Pokud neexistují žádná pravidla nebo předpisy, nelze to kontrolovat. Cítím ale, že lidé, kteří vyrábějí něco, co se nazývá „přírodní“ víno, nevyhnutelně čelí stále rostoucí industrializaci vinařství. A protože všechno má svůj protiklad, nadměrná industrializace vedla k nadměrnosti i v opačném směru. Přírodní vína mají téměř barokní povahu v tom smyslu, že se používají staré nástroje k produkci hudby, která by se dala charakterizovat jako „nedokonalá“; tyto staré nástroje nás přibližují původnímu zdroji, ale nutí nás akceptovat „falešné“ tóny. Znamená to omezenou volbu, akceptování limitů, ale v žádném případě snahu něco skrývat. Baroko mělo původně znamenat perlu nepravdělného tvaru. A když je perla krásná, pak je jako „Dívka s perlou“ od Vermeera.

A: Je to asi osm let, co jsme se stali součástí tohoto hnutí. Tiskem se v každém případě šíří zprávy popisující náš vinařský styl jako „rokenrolový“ a „vzdorovitý“. Jelikož to začalo zvyšovat tržby, pozorujeme stále více lidí, kteří to dělají čistě z komerčních důvodů. Řekla bych proto, že pojem „přírodní“ se nachází na rozcestí. Když mluvíme o těchto vinech, myslím, že to je složité, protože lidé mají sklon být příliš nároční na vína a na lidi, kteří je vyrábí. Ale lidé, kteří vyrábějí tato vína, jsou obvykle inteligentní, štedří... Jsou to skvělí lidé, se kterými je příjemné se setkávat.

V teoretické rovině: Je ochutnávání vína jediným věrohodným kritériem k určení toho, jak bylo víno vyrobeno? Je víno, které považujeme za „dobré“, dobré bez ohledu na to, jak vzniklo? Pijeme tekutinu z láhve pouze pro potěšení? Nebo pijeme příběh, člověka, vzpomínku na příjemně strávenou noc? Pijeme něco, protože to je módní, nebo proto, že to máme rádi? Necháváme prostor pro nespoutanou kreativitu s jejími nevyhnutelnými nedostatky? Vytváříme schémata a značky, které kreativitu vylučují a svádějí spotřebitele na falešnou stopu? Můžete důvěřovat všem lidem, kteří nakupují a pijí naše vína, a můžete je mít rádi?

V ideálním případě bych chtěla vyrábět víno, které vypráví svůj vlastní příběh za dobu jednoho roku o tom, jak jsem se tehdy cítila, v jakém jsem byla rozpoložení atd. Každé víno má vlastní příběh. Já tyto příběhy vyprávím a lidé, kteří pijí naše víno, tyto příběhy znají. Je to „intelektuální“ způsob pití vína, ale je v pořádku, když víno pijete jen pro pouhé potěšení, které vám přináší.

Jaké to je pracovat spolu?

O: Pracujeme společně celou dobu, co jsme partneri. Mám rád dynamiku společné práce a nikdy jsem nepřemýšlel, že bychom měli dělat věci jinak. Alice dělá většinu práce ve sklepě a já se starám o vinice.

A: Měli jsme nějaké pracovní zkušenosti ještě předtím, než jsme spolu začali chodit, ale od doby, co jsme spolu, pracujeme jako tým. Společná práce přináší nejprve

nadšení a pomáhá pracovat rychleji, ale časem může být dosti vyčerpávající.

Olivier má skvělé intelektuální schopnosti, stará se o každodenní údržbu a rád plánuje do budoucna: Já jej nechávám tohle všechno dělat a zkouším hrát roli ďáblova advokáta tak, že hledám protiargumenty, abychom na věci pohlíželi z obou stran.

Mám na starosti především sklep, expedici a většinu administrativních úkolů. Olivier se stará o vinici a ví, jakým směrem se má víno ubírat. Všechny obchodní vztahy jsou realizovány ve dvojici.

Po patnácti letech tvrdé práce procházíme obdobím, kdy se zamýšlíme nad svými životy a prací, a v budoucnu možná nastane změna...

*AOC – Appellation d'Origine Controlée – označení původu

Pro chablis je přínosem vedle pověsti stylu živého chardonnay i to, že se jeho jméno snadno vyslovuje. Odvrácenou stranou mince je to, že označení některých vín jako chablis, může být zavádějící. Již v roce 1908 Svaz francouzských vlastníků – vinařů a pěstitelů chablis zdůrazňuje nutnost nechat zavést osvědčení o původu, aby se zabránilo označování chablis u vín z Kalifornie i z jiných částí světa, což se dělo vlastně po celé 20. století. Od roku 2006 stanovuje dohoda o obchodování vínem mezi Evropským společenstvím a Spojenými státy, že etikety vín prodávaných na jejich území nesmějí obsahovat žádnou chybnou nebo zavádějící informaci, a to zejména pokud jde o původ. Ale – ďábel se skrývá v detailu – takzvaná doložka „o předchozím udělení práva“ umožňuje výjimky pro značky, které již získaly povolení pro chybná označení před rokem 2006! A proto se můžete setkat na trhu z chablis i odjinud, než z Francie.



Dne 19. května jsme nejprve jeli přes Remeš do šampaňského domu Cattier, abychom naložili několik beden luxusního šampaňského Armand de Brignac, které se zde vyrábí a které rovněž zastupujeme na našem trhu. Následně již nestálo nic v cestě tomu, abychom se přesunuli do Burgundska, do vesnice Courgis, vzdálené 7 kilometrů jihozápadně od věhlasné vesnice Chablis. Tam jsme totiž měli smlouvenou schůzku u našich dodavatelů místních vyhlášených vín. Měli jsme před sebou zhruba 200 kilometrů silnic, které protínaly zdejší úchvatnou krajinu. Ohromné lány polí a luk, jen tu a tam s nějakým stavením a silnice postavená snad podle pravítka, zrovna tak jak to známe z amerických filmů. Místy jsme narazili na obří vrtné větrných elektráren, ale ty zde nepůsobily tak deprimujícím dojmem, jako například na severu a severovýchodě Německa. Zdálo se mi, že jsou i o poznání nižší a rozhodně jich tady nebylo tolik.

Ptal se a fotografoval Jakub Janeček.

K Alici a Olivierovi De Moor jsme dorazili přesně ve smluvený čas. Bylo pět hodin odpoledne, když jsme starými sklepy prošli do dvora a následně do podkrovní ochutnávkové místnosti. Tady nám Alice De Moor dala ochutnat vína, která jsme neznali a která by nás v budoucnu mohla zajímat. Využil jsem této chvíle a zeptal jsem se na několik doplňujících otázek k rozhovoru, který jste si mohli přečíst na předcházejících stránkách.

Jak jste byli a jak jste, se svým přístupem k výrobě vína ve zdejších kraji přijímáni ostatními vinaři?

Vzhledem k tomu, že máme jiný pohled na pěstování a výrobu vína, takže jsme za ostatními výrobci vína v našem regionu moc nechodili a oni si o nás zpočátku mysleli,

že jsme podivíni a blázni. Dnes už vědí, že jsme schopni vyrobit vynikající vína, ale trvalo dlouho, než to pochopili.

Našli jsme vaše vína v dubnovém vydání časopisu Gault & Millau, kde bylo hodnoceno 70 vín chablis. Jak jste spokojeni s vaším umístěním?

Já o tom vůbec nevím, bylo to v letošním vydání?

Ano, duben 2015. Vaše vína obsadila 12. a 13. místo, když získala 16,5 bodu z 20 možných, přičemž maximální počet udělených bodů byl 17!

Není divu, že mnohá hodnocení odborných časopisů o vínech a destilátech za moc nestojí, protože se často na prvních místech objevují značky, jejichž výrob-





ci podpoří finančně to které periodikum. Zkušenosti s takovými praktikami máme bohužel i u nás v České republice. Pokud ale o tomto hodnocení v časopisu Gault & Millau nic nevíte a přesto jste se umístili tak vysoko, o něčem to zřejmě vypovídá.

Vždycky to potěší, najít svá vína pozitivně hodnocená v nějakém časopisu.

Poté nám Alice nalila Burgogne Aligoté, na což Zdeněk reagoval slovy „Tak to je slušná petelice“. „Tedy moc lepších Aligoté jsem ještě nepil, lépe řečeno žádná“. V Burgundsku je totiž Aligoté základní víno a každý ho v podstatě odflákne.

Ano, Aligoté je většinou nekvalitní. Někteří vinaři ho dělají dobře, ale většina výrobců ne. Tady v Cote d'Or



2014

Chablis

APPELLATION CHABLIS CONTRÔLÉE

Le Bas des envas

Alice et Olivier De Moor

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

COURBIS 1^{ER} CRU CHABLIS

PRODUCT OF FRANCE

ALC. 12.5% VOL

WHITE BURGUNDY WINE

100%

86

a v Burgundsku je možná pouze deset domén, které to umějí.

V rozhovoru z roku 2010, (který naleznete na předchozích stránkách), jste říkala, že přemýšlíte o životě a o práci a že brzy možná nastanou nějaké změny. Jaké změny jste měla na mysli?

Od začátku jsme chtěli změnit místo, protože jsme si tento kraj sami nezvolili. Když Olivier zasadil se svým strýcem vinnou révu, byl ještě velmi mladý a nakonec tady zůstal, protože tady měl vinice. Já odtud nejsem, pocházím z Jury, ale vzala jsem si Oliviera a zůstali jsme tu.

Od začátku jsme se říkali, že je příliš těžké tady pěstovat révu a dělat víno. Je tady příliš chladno. Riziko nakažení révy plísněmi a dalšími chorobami je tady vysoké a je tady také mnoho sousedů, kteří pracují s chemikáliemi. Každý rok tedy říkáme, že se odstěhujeme, ale ještě jsme to neudělali, protože nemáme čas. Možná se to někdy stane, ale teď hned ne, protože jsme navíc zjistili, že se náš osmnáctiletý syn bude chtít po studiích enologie vrátit zpět, sem do Courgis. To znamená, že tady zatím zůstaneme a až se opravdu vrátí, tak uvidíme, jestli budeme moci pracovat společně, nebo jestli bude na našich vinicích pokračovat sám a my budeme moci odejít. Tato skutečnost změnila situaci. Zatímco dříve jsme si říkali, že i přesto, že jsme tady všechno vybudovali, nás tady vlastně nic nedrží. Teď čekáme na staršího syna, který se sem chce vrátit.

O jakém novém místě jste přemýšleli?

O jihu. Jednou jsme jeli pomáhat se sklízni našim přátelům na jih a když jsme vzali do rukou hrozny, zjistili jsme, že je tam réva v přirozeném prostředí. Tady u nás tomu tak není. Bývá tady opravdu zima. Musíte se o révu hodně starat, pořád zastříhávat a chránit postřiky proti chorobám.

Čím vaši révu postříkujete?

Používáme sulfur, neboli síru proti padlí révovému a síran měďnatý, proti plísním. Dále používáme různé esenciální oleje proti insektům, levanduli a také používáme preparáty z bylin a koření.

To už nám Alice nalévá další vzorek vína. Je to unikátní víno, jehož se každý rok vyrábí pouze 1500 láhví. Je to Sauvignon ze Saint-Bris, kde manželé De Moorovi vlastní 60 let starou vinici.

Zdeněk dodal, že se v Chablis pěstuje všude Chardonnay a Saint-Bris je jediný malý satelit, malá vesnička, kde se pěstuje a vyrábí Sauvignon Blanc.

Na závěr Zdeňka zajímalo, jestli manželé De Moorovi používají pro ukládání Chablis i malé 132litrové sudy.

Moc ne, zkusili jsme to na začátku, kdy jsme dali Rosette do takového malého sudu, kterým se tady říká "feuillette". Je v něm více kyslíku, ale zároveň zanechává výraznou chuť dřeva. My nemáme rádi, když se dřevo příliš prosazuje ve výsledné chuti vína. Myslím, že máme v současnosti pouze dva takové soudky a používáme je pouze na dotváření cuvée. Používáme hlavně použité 220litrové sudy a už pět, nebo šest let používáme 500litrový sud z Rakouska, který neovlivňuje víno chutí dřeva. Na začátku roku 2013 jsme koupili veliký sud a tento rok koupíme další. Rádi používáme tyto velké sudy, ze kterých dostáváme homogenní víno, na rozdíl od malých sudů, kdy se vám může stát, že bude mít víno z každého sudu jinou chuť.

To už ale Alice zase spěchala do práce. Poděkovali jsme za ochutnávku i za čas, který s námi Alice De Moor strávila i přesto, že stejně jako její manžel neví, co dřív. Krásnými sklepy, kde byly na polici vystaveny fosilie, nalezene na zdejších vinicích, jsme vyšli zpátky na ulici, rozloučili jsme se a vyrazili jsme cestou k domovu.

faire ce qu'on dit
dire ce qu'on fait

Alice

dělat, co řekneš, říkat co děláš

- Alice

Chablis vinařství De Moor v naší nabídce:

Chablis Bel-Air et Clardy 2013

POLOHA VINICE:

Dvě parcely o celkové výměře přibližně 1,1 ha ležící v Courgis v nadmořské výšce 230 m.

Jedna vinice je v rovině, řádky jsou orientovány severojižním směrem, druhá vinice leží na přibližně deseti-procentním svahu a řádky jsou orientované jiho-jihovýchodním směrem.

Velmi kamenitá a silně vápenitá půda, velice chudá, slouží jako přirozená drenáž.

PĚSTOVÁNÍ VINNÉ RÉVY:

Vinice s odrůdou Chardonnay stará asi dvacet let, rostliny jsou sázené v hustotě tradiční pro Chablis (5500 hlav/ha), řez symetrický dvojitý Guyot-Poussard. Od výsadby nepoužita hnojiva; vinice je již 13 let oseta trávou.

Velmi pečlivé vyvazování, rozumné odstraňování oček na rostlinách podle osetí trávou, ruční odstraňování listů v místech, kde vyrůstají hrozny.

Oficiálně zařazena do Ekologického zemědělství již od podzimu 2004 (kontrola ECOCERT)

Ruční sklizeň hroznů do malých bedniček probíhala 1. a 3. října 2013 s výnosem 25 hl/ha.

VÝROBA VÍNA A ZUŠLECHTĚNÍ:

Velmi krátké odkalení, potom se víno nalije do sudů bez přidání kvasinek.

Dlouhá alkoholová a malolaktická fermentace.

Zušlechtění po dobu 12 měsíců v sudech po několika vínech.

Stáčení gravitací a čepování 9. září 2014.

Neprovádí se čěření, filtrace, ani zchlazení.

Anhydrid kyseliny siřičité se přidává pouze v okamžiku čepování a stáčení do lahví.

Stáčeno do lahví 8. prosince 2014.

Vyrobené množství: 3600 lahví a 70 velkých lahví o 1,5–2 l.

CENA 590 Kč

Chablis Coteau de Rosette 2012

POLOHA VINICE:

Jedna parcela o výměře 1 ha ležící v Courgis v nadmořské výšce 200 m, expozice na jiho-jihovýchod v prudkém svahu. Hlinito-vápenitá půda z čisté svrchní jury, v horní části vinice portlandská suť.

PĚSTOVÁNÍ VINNÉ RÉVY:

Vinice s odrůdou Chardonnay stará přibližně patnáct let, rostliny jsou sázeny v hustotě tradiční pro Chablis (5 500 hlav/ha), řez asymetrický dvojitý Guyot nebo jednoduchý Guyot. Od výsadby se nepoužilo hnojivo; vinice je již po 12 let osetá trávou.

Velmi pečlivé vyvazování, rozumné odstraňování oček

z rostlin na parcele podle osetí trávou, ruční odstraňování listů v místech, kde vyrůstají hrozny.

Oficiálně zařazena do Ekologického zemědělství již od podzimu 2004 (kontrola ECOCERT).

Ruční sklizeň hroznů do malých bedniček proběhla 6. října 2012 s výnosem 20 hl/ha.

VÝROBA VÍNA a ZUŠLECHTĚNÍ:

Velmi krátké odkalení, potom se víno nalije do sudů bez přidání kvasinek.

Dlouhá alkoholová a malolaktická fermentace.

Zušlechtění po dobu 12 měsíců v sudech po několika vínech.

Stáčení gravitací a čepování 13. září 2013.

Neprovádí se čěření, filtrace, ani zchlazení.

Anhydrid kyseliny siřičité se přidává pouze v okamžiku čepování a stáčení do lahví.

Stáčení do lahví 5. prosince 2013.

Vyrobené množství: 2486 lahví a 83 velkých lahví 1,5–2 l.

CENA 1 060 Kč

Chablis 2013 Le Vendangeur Masqué

POLOHA VINICE:

Jedna parcela o výměře 0,3 ha leží v Courgis a jedna parcela o výměře 1 ha v Béru v nadmořské výšce 240 m.

Jedna parcela leží na přibližně dvacetiprocentním svahu, který je orientovaný jihozápadním směrem, jedna leží v rovině.

Kamenitá a vápenitá půda ze svrchní jury.

PĚSTOVÁNÍ VINNÉ RÉVY:

Vinná réva odrůdy Chardonnay stará přibližně patnáct let, sázená v hustotě tradiční pro Chablis (5500 hlav/ha), řez asymetrický dvojitý Guyot.

Velmi pečlivé vyvazování.

Ekologické pěstování.

Ruční sklizeň hroznů do malých bedniček probíhala 6. října v Courgis a 11. října v Béru s výnosem: 24 hl/ha.

VÝROBA VÍNA A ZUŠLECHTĚNÍ:

Odkalení po dobu 24 hod.

Bez kvasinek.

Alkoholová a malolaktická fermentace po dlouhou dobu několika let v sudech.

Zušlechtění po dobu 11 měsíců v sudech.

Stáčení a čepování 25. srpna 2014.

Anhydrid kyseliny siřičité se přidává pouze v okamžiku čepování a stáčení do lahví.

Neprovádí se ani filtrace, ani čěření, ani zchlazení.

Stáčení do lahví 25. listopadu 2014.

Vyrobené množství: 4300 lahví.

CENA 590 Kč



Hodnocení časopisu Gault & Millau z dubna 2015.

BEL- AIR ET CLARDY 2013 Toto chablis je stejně živé, drsné a s příchutí ovoce, jako cuvée Coteau de Rosette, ale má navíc širokou texturu a chutná jako slavný pamlsek, což je mimořádně příjemné. €

COTEAU DE ROSETTE 2012 Toto je chablis, které se může pyšnit rozetou za zásluhy. Když ho budete pít, budete váhat mezi tím, zda chcete být ptáčkem, který zobe přímo do hroznů, nebo žížalou, která si poklidně hloubí chodbičky jílovo-vápenitou půdou. Vyniká mimořádně působivou chutí. Skvěle chuťově ladí s rybou a dokonce i s vepřovým. ■



Ve vinici s Josefem Abrlem

O ekologickém hospodářství rodiny Abrlovy, i o práci a vínech, která v Pavlově Josef Abrle vyrábí, jsme obšírněji psali v osmém čísle našeho časopisu v prosinci roku 2013.

Začátkem května se u nás v obchodě prodala poslední láhev jeho Pálavy a tak jsem se za ním zastavil, abych doplnil zásoby a abych se podíval a zeptal na to, co je nového. Josefa Abrleho jsem našel pracovat ve vinici, říkal, že letos málo prší, ale že je voda velmi důležitá, ostatně v pohárku vína najdeme podle jeho slov jenom um, práci, slunce a vodu.







snoubení doutníku

„Všude dobře, doma nejlépe“, to jsou pocity, které během letních dovolených mnozí dobře známe. Právě tyto pocity se mi vkrádaly na mysl během mého prvního návratu letošního léta zpátky domů. To samé si zřejmě říkal i můj žaludek, a tak jsem se s ním dohodl, že si vyrazíme na něco pěkně dokrupava propečeného se zelím a knedlíkem. Mé kroky nás zavedly do restaurace V Polích, kde konfitují jednu kachnu za druhou a servírují k ní medové zelí a karlovarský knedlík. Moc jsme si oba libovali!

Právě pro tyto chvíle je jako stvořená dnešní kombinace koňaku Godet Gastronome 21 Century Fine Champagne a doutníku Perdomo Reserve Champagne Sun Grown Robusto z řady 10 Year Anniversary.

Doutník jsem tentokrát zvolil až podle digestivu, vybraného pro dnešní párování. Jde o koňak rodinné společnosti Godet, který byl vyroben Augustinem Godetem v roce 1838 jako suchá eau-de-vie, která podporuje lepší trávení. Mám pocit, že se to právě dnes může hodit.

Cítím, jak koňak blahodárně působí a jak si mne i můj žaludek jeho suchá osobitá chuť podmaňuje. Ano, je to ono! Lehký „květinový“ koňak, elegantní rukopis tohoto výrobce, se svou suchou ovocnou chutí krásně zařadil za

poslední dozvuky chutí, medového zelí a kachní pečínky. Podrobně si prohlížím láhev. Ta totiž nedávno dostala nový kabát od návrhářů společnosti Hermes a musím uznat, že jí to moc sluší. Etiketa je krásně kontrastní s obsahem a vybízí k bližšímu prostudování. Jsou v ní zahrnována vyobrazení několika druhů ovoce a ořechů, které je možné rozpoznat v chuti tohoto koňaku. Gastronome má pevné místo v portfoliu koňaků rodiny Godet, která se usadila v 16. století ve městě La Rochelle. Vždy, když si uvědomím úžasnou rodovou historii tohoto výrobce, zdvím sklenku s daleko vyšší úctou a pokorou. Pomalu ochutnávám. Nechávám ústa přivyknout a vnímám plnost a komplexnost typickou pro starší koňaky. Však si

také Gastronome na své lahvování počkal bezmála 20 let. Chuť se mění každým douškem. Hrušky, jablka, pomerančová kůra, vlašské ořechy, jemné květinové tóny... Je také zajímavé sledovat, jak se v povzdálí na skladbě chuti podílejí také sudy.

Personál mi již ale ochotně přináší doutníkový popelník a tak začínám vnímat, jak krásně zapadá do dnešní atmosféry mnou vybraný doutník. Jeho odstín a především zbarvení prstýnku, jako by vystihovaly medový nádech kachničky i odlesky koňaku.

Řadu 10 Years Anniversary od společnosti Perdomo mám čím dál raději. Ne náhodou je nejprodávanější řadou společnosti. Pravda, cena této řady je více než příznivá, ale to dnes rozhodně není důvodem pro mou volbu. Pro mne jsou tyto doutníky nositeli nenásilných, spíše jemnějších tónů, jsou dobrými společníky pro každodenní potěšení. Svoji osobitost nedávají na odív okamžitě, jako vyšší řady od této nikaragujské společnosti. Ba naopak! Pomalu si získávají své fanoušky s každou další vykouřenou vitolou, s každou další společně strávenou chvílí.

Pro dnešní horký den by se asi hodila i jemnější verze Champagne, ale chuťově se nabízí nepatrně výraznější řada Champagne Sun Grown. Ta svojí chutí ustoupí od někdy až smetanových tónů první zmiňované řady, k tónům bílé kávy, ořechů, mandlí, jemného koření...

Dnes jsem zvolil velikost Robusto (5x54). V restauracích je to přece jen časově přijatelnější volba s ohledem na ostatní hosty. Samozřejmě bych s chutí preferoval velikost Epicure (6x54) nebo Churchil (7x54), ale nechci se přeusouvat do vzdálených Cigar klubů.

Stejně jako chutí, tak i svojí stavbou je tento doutník zárukou kvality. Koneckonců, kvalitní zpracování je prioritou a garancí majitele této značky Nicka Perdoma. Tělo je krásně pevné, utažené a dává znát poctivou a zároveň přesně danou gramáž filleru (náplně). Popel tak krásně drží.

Jemnost chuti podporuje tah, který po svém kuřákoví nevyžaduje žádnou námahu.

Mne zklidňuje a nechává zapomenout na energii vydanou při porcování kachní pečinky.


Bohužel přichází také záporný moment dnešního večera. Jsem totiž pro mne po nezvykle krátkém čase u Ringu (prstýnku), což ve mne vyvolává smutné pocity, že dnešní gurmánský zážitek záhy skončí. Naštěstí je prstýnek poměrně široký, takže si po jeho opatrném odstranění přece jen ještě nějakou tu chvíli vychutnám intenzitu chuti. Ta je střední až plná (medium to full). Přesto si ale myslím, že se tohoto doutníku nemusejí obávat ani sváteční kuřáci. Po celou dobu kouření se aroma koňaku i doutníku krásně doplňuje a vše úžasně navazuje na chuť předchozího jídla.

Necháám si nalít ještě trochu koňaku, (už podruhé) a pomalu se loučím s dnešní atmosférou.

Přeji všem krásné, co možná nejdelsí dovolené, hodně příjemných chvil a večerů strávených s dobrými doutníky a kdo ví, třeba se někde potkáme u jednoho stolu a společně rozvineme aroma ušlechtilého kouře v doprovodu některého z úžasných nápojů.

Jan Albrecht – milovník doutníků





pravidelné akce v "podpalubí" obchodu

WAREHOUSE #1

Středa: Zacapa Centenario s Brand Ambasadorem Janem Albrechtem

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

Čtvrtek: Tradice koňaků Godet s naším sommelierem Zdeňkem Zajícem

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

Svět rumů se Zdeňkem Zajícem – Bližší informace na níže uvedených kontaktech.

Akce probíhají od 18⁰⁰ do 20⁰⁰ na adrese:

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

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

UP5 ULTRA PREMIUM



**PRODEJNA
ROKU 2012**

V celostátní soutěži Prodejna roku, organizované Českou republikou
obdržela **1. MÍSTO**
v kategorii **PODÍL - SPECIALIZOVANÁ**
prodejna **WAREHOUSE #1, PRAHA 8**

KB
obchodní banka

Sokolovská
obchodní společnost

1. místo
do 1. 10. 2012

WAREHOUSE #1
Sokolovská 105, Praha 8-Karlín
100 metrů vpravo od metra Křížkova
otevřeno: po-pá 11:00-19:00 h.



info@warehouse1.cz
www.warehouse1.cz
tel.: 608 520 526
 warehouse1

JURA™

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



**Some do sweet, others
do smoky. We do both.**

It may not be traditional,
but we have our own way
of doing things. And when
you taste our whiskies,
you'll be glad we do.



WRITE YOUR OWN STORY

www.jurawhisky.com

www.pijsrozumem.cz