

WAREHOUSE #1

č. 17 – KVĚTEN 2016

news

neprodejné

Po stopách A.Tasmana
Sai Hamsala
East Imperial
Tasmánské Whisky
Hellyers Road Whisky
Fiji Water
Angostura Rum
Chartreuse
Pogues Whiskey

A white sculpture of a man wearing a wide-brimmed hat and a long coat, holding a chain in his hands. The sculpture is the central focus of the page.

HELLYERS ROAD

The GOLDEN AGE OF THE COCKTAIL



ANGOSTURA
aromatic bitters

Rob Rodriguez

Na obálce nového čísla našeho časopisu vidíte Henryho Hellyera kontrolujícího čas na svých hodinkách. Jeho socha zdobí vstupní halu tasmánské destilerie Hellyers Road zároveň jako by říkala, že brzy přijde čas, kdy tasmánské whisky pozná celý svět. Původní reportáž z Tasmánie vám poodhalí, jak bublají destilační kotle vyrábějící whisky na tomto vzdáleném ostrově, který kdysi objevil jako první Evropan Abel Tasman. V obsáhlém materiálu, který jsme nazvali Po stopách Abela Tasmana, vás zavedeme i na Nový Zéland, kde jsme vyzpovídali ambassadora rumů Diplomático, barmana Saie Hamsalu, a navštívili jsme Tonyho Burta a Claytona Crowthera ze společnosti East Imperial. Krátce po zasažení mohutným cyklonem Winston jsme navštívili ostrov Viti Levu, největší ze 322 ostrovů Fidži, který také objevil zmíněný holandský mořeplavec a odkud pochází artéská voda Fiji Water.

Dále vás seznámíme s některými novinkami v našem portfoliu, jako jsou švýcarské ovocné pálenky Fassbind, rummy a bitters Angostura z Trinidadu a irská whiskey Pogues, kterou ve spolupráci s legendární irskou punkovou kapelou vyrábí destilerie West Cork Distillers Limited.

Vedle tradičních rubrik vás seznámíme s destilačními postupy ve skotských palírnách whisky, představíme vám další ze ztracených destilerí a zavedeme vás do nově otevřeného Chartreuse baru v Praze na Žižkově.

Poměrně obšírná je také část našeho časopisu, kterou věnujeme barmanské soutěži Diageo World Class. Českou republiku totiž navštívil italský finalista této soutěže z minulého roku Max La Rocca a po něm i ambassadorka rumu Zacapa Rebecca Quinonez. Uskutečnilo se také druhé semifinále českého kola této soutěže, a tak vás seznámíme se jmény dalších šesti finalistů, kteří se spolu se svými kolegy z předchozího kola utkají o celkové prvenství, zaručující vedle prestiže i cestu na globální finále, které se bude letos konat v Miami.

Přejeme vám příjemné, obohacující čtení a výjimečné chuťové zážitky.

Jakub Janeček a Jiří Rabel



Jiří Rabel



Jakub Janeček

WAREHOUSE #1

Malobchodní prodejna společností Ultra Premium Brands

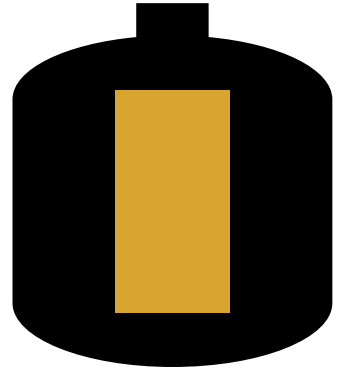


[o nás](#) [kontakt](#) [obuvření](#) [sortiment](#) [web shop](#) [akce](#) [galerie](#) [scenář](#)



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.





Po stopách Abela Tasmana	6
Nový Zéland	8
Sai Hamsala	14
East Imperial	20
Tony Burt	30
Tasmánské whisky	34
Hellyers Road whisky	56
Mark Littler	60
Fidži	70
Fiji Water	78
Angostura bitters & rum	84
Chartreuse	96
Champion Shaker	112
Diageo World Class	114
Fassbind	132
Pogues whiskey	142
Destilační postupy	148
Lost distilleries	156
Snoubení doutníku	164



PO STOPÁCH ABELA TASMANA

Text: Jakub Janeček

Holandský mořeplavec Abel Tasman objevil během své první plavby, která se řadí k největším námořním podnikům 17. století, mimo jiné Tasmánii, Nový Zéland a Fidži. My jsme se na tyto ostrovy vydali o necelých 400 let později s cílem objevit whisky, gin a rum a navštívit naše dodavatele vody a mixerů East Imperial, abychom vás nakonec o tom všem mohli informovat.

K mému rozhodnutí, kam se tentokrát vydám za novým dobrodružstvím, přispěl balíček od našich přátel z francouzské společnosti La Maison du Whisky, který jsme obdrželi na podzim minulého roku. Byly v něm tři dvoudecové lahvičky tasmánské whisky Hellyers Road. Zpozorněl jsem, protože jsem již od ochutnání oceňované whisky Sullivan's Cove tušil, že Tasmánci whisky destilovat umí, a otevřel jsem první vzorek. Jednalo se o Hellyers Road Original. Přátelé, ta přitažlivá citrusovo-kořenitá chuť a dlouhotrvající závěr byly tak okouzlující, že jsem se hned chtěl dovědět, kde a jak se tato whisky vyrábí. Dalšími vzorky byly desetiletá whisky, kde bylo to, co jsem právě popsal, ještě o fous umocněno a nakonec ještě rašelinná Hellyers Road peated.

Základ pro další cestu za poznáním jsem tedy měl, ale letět na druhý konec světa jen s tímto jedním cílem se mi zdálo poněkud velkým luxusem. Podíval jsem se tedy na mapu a zalovil v paměti. Snažil jsem se najít v této oblasti ještě další zastávky, o kterých by stálo za to vás informovat.

Nový Zéland se nezdál od Tasmánie tak daleko a vedle toniků a dalších mixerů East Imperial, které se tam vyrábí a které jsme začali zastupovat minulý rok, tady byl ještě jeden důvod pro návštěvu, Rogue Society Gin. S touto značkou jsme se vlastně seznámili také prostřednictvím balíčku, tedy lépe řečeno balíku, s tím rozdílem, že jsme zpočátku nevěděli, kdo nám ho vlastně posílá.

Takhle se to na konci léta minulého roku celé seběhlo: Jednou ráno mě naše asistentka Lenka Greplová informovala o tom, že máme na celnici nějakou láhev ginu a reklamní předměty z Nového Zélandu a že na ty reklamní předměty potřebujeme fakturu pro potřeby celního odbavení. Což o to, vzorků od firem, které by rády distribuovaly své láhve prostřednictvím naší společnosti, dostáváme poměrně hodně a často i bez předchozího varování, ale že by někdo hned posílal zároveň s láhví i reklamní předměty? Ani já, ani Jirka jsme netušili, od koho ta zásilka může být, a tak jsme si nechali z celnice poslat průvodní list. Když nám ho zaslali, četli jsme na jeho hlavičce: Rogue Society, Auckland, New Zealand. Pěkní lotři, pomyslel jsem si a zeptal jsem se Kevina Law-Smitha ze společnosti East Imperial, jestli náhodou neví, o koho jde. Kevin byl v té době v Praze na návštěvě a ukázalo se, že tuto společnost shodou okolností zná. Zavolał jim a oni obratem poslali co bylo potřeba. Zhruba za týden jsem vešel opět do kanceláře a za dveřmi stála velká bedna. Zeptal jsem se Lenky, od koho to je, a ona že prý to je ten balík z Nového Zélandu. Tak se na to podíváme, řekl jsem si a po chvíli jsem se probojoval k obsahu balíku. Uvnitř se nacházel poměrně luxusní černý kufr s kovanými rohy a logem Rogue Society, podobný těm, které používají hudební skupiny na svůj aparát. Tak to jsem tedy

opravdu nečekal. Otevřel jsem ho a můžu vám říct, že takhle prezentovaný vzorek láhve jsme ještě nikdy poštou nedostali. Po otevření kufru jsem totiž uviděl krásnou originální láhev s logem Rogue Society na kovové etiketě, čtyři longové a čtyři ochutnávkové sklenice v křišťálovém provedení, nerezovou barmanskou odměrku, nazývanou jigger a krásnou brožuru seznamující adresáta se značkou Rogue Society i s kompozicí obsahu láhve. Klobouk dolů, pomyslel jsem si, takhle nějak by to mělo vypadat, pokud svým produktem chcete zaujmout. Od té doby jsme se spolujatelem značky Rogue Society Danielem McLaughlinem v kontaktu a zdálo se tedy logické se před dohodnutím spolupráce vidět osobně.

No a když už poletím do Aucklandu, mohl bych se zastavit za barmanem Saïem Hamsalou, který minulý rok vyhrál ve Venezuele barmanskou soutěž Diplomático World Cup. Když ho zastihnu, mohl bych s ním pro vás pořídit původní rozhovor.

Mé oči putovaly dál po mapě směrem nahoru a ve spleti ostrůvků na mě vykoukl nápis Fidži. No ano, vždyť přece dovážíme Fiji Water, a navíc se tam určitě bude vyrábět i nějaký rum, když Fidži vyváží melasu i do Karibiku... Zdálo se, že to mám. Tři destinace, zajímavé schůzky v každé z nich, a tak jsem začal s přípravnými pracemi. Ty obvykle spočívají v kontaktování lidí, se kterými bych se rád sešel, a v koordinaci jejich dostupnosti a času s mým itinerářem. Jakkoli se to může zdát jednoduché a v podstatě zábavné, tak opak je pravdou. Když už se mi všechno začalo rýsovat, ukázalo se, že jsem na jednu věc zapomněl. Na počasí. Na konci našeho léta je totiž u protinožců zima, a někdy i pořádná. V Tasmánii zrovna napadl sníh a do toho se mi vážně moc nechtělo. Musel bych si kromě letního oblečení vzít i zimní a když jsem si to všechno představil s obvyklým nákladem láhví na zpáteční cestě, posunul jsem raději odlet na začátek tohoto roku. To jsem ještě netušil, že ani náhradní termín nebude definitivní. Byť už bylo opět všechno dohodnuto a tentokrát zaplacení i letenky, zlomil jsem si na mramorových schodech v krumlovském hotelu Růže nohu. Stalo se to začátkem ledna. Venku byl tou dobou sníh a když dáte dohromady mokrou botu, mramor a chvilku nepozornosti, tak z toho většinou nic dobrého nekouká. A nekoukalo, lýtkovou kost mi po operaci zpevnila kovová dlaha a sada šroubů. Co bylo ale horší, doktor mi nedoporučil odletět v daném termínu... Nakonec jsme se s Manuelou vznesli z letiště Václava Havla směr Pacifik až koncem února. Berle a třicet injekcí heparinu proti srážení krve s sebou. Kdo ví stejně jako já, jak bolí krevní sraženina, jistě chápe proč...

Prvního března jsme po třiačaceti hodinách letu s mezipřistáním v Soulu konečně přistáli na protilehlé straně zeměkoule na letišti v novozélandském Aucklandu.



NOVÝ ZÉLAND

© Jakub Janeček





Nový Zéland, maorsky Aotearoa neboli země dlouhého bílého oblaku, se nachází v jihozápadní části Tichého oceánu. Skládá se ze dvou velkých ostrovů, severního a jižního, a dalších menších ostrůvků. Severní ostrov, maorsky Te-Ika-a-Maui, je oddělen od jižního ostrova Cookovou úžinou a nachází se na něm jak hlavní město Wellington, tak také daleko lidnatější Auckland.

Podle maorské mytologie ostrov vznikl během rybaření poloboha Maui a jeho bratrů, kdy Maui vytáhl z vody obrovskou rybu a ta se stala severním ostrovem. Ostatně maorský název Te-Ika-a-Maui znamená Mauiho ryba. Do začátku dvacátých let minulého století byl alternativním maorským názvem pro Severní ostrov Aotearoa. Tímto názvem je v současnosti označován Nový Zéland jako celek. Pro Jižní ostrov se používá také maorský název Te Wai Pounamu, což znamená Vody zeleného kamene, a to podle zdejšího naleziště nefritu.

Podle pověsti byl raným objevitelem, jenž přistál na Mauiho rybě roku 950, Polynésan Kupe. Archeologové se domnívají, že k osídlení Nového Zélandu došlo nejdříve na přelomu třináctého a čtrnáctého století, kdy sem z Polynésie z oblasti dnešních Cookových a Společenských ostrovů připluli první osadníci.

Prvním Evropanem, který roku 1642 objevil tyto ostrovy, byl Abel Tasman, jehož pověřila tehdy mocná obchodní společnost, proslulá Východoindická V.O.C., úkolem nalézt legendární „velký jižní kontinent“, o němž jako o Teře Australis uvažoval již řecký matematik Pythagoras. Tato pevnina měla být jakousi protiváhou světadílů na severní polokouli a měla existovat prý proto, aby zajistila rovnováhu Země na její ose. Když se po necelých dvou tisících letech od Pythagora, tedy v sedmnáctém století, Abel Tasman objevil 13. prosince s posádkami svých lodí Heemskerck a Zeehaen u „velké a vysoké pevniny“, pozoroval vlastně dnešní Jižní Alpy. Příboj byl tak silný, že se rozhodl pokračovat dále na sever. Vítr jeho lodě zahnal přímo do průlivu mezi oběma ostrovy, jenž Tasman ovšem mylně pokládal za široký záliv, kde 18. prosince zakotvil. Přátelská „neutralita“ tamních bojovných Ma-



Setkání flotily Abela Tasmana s Maory.

orů dlouho netrvala. Jednoho dne prý údajně bez příčiny přepadli jeden holandský člun, zabili čtyři námořníky a uspořádali na břehu kanibalské hody. Tasman následně nazval toto místo zálivem Vrahů a urychleně jej 6. ledna 1643 opustil. Další návštěvník z Evropy, kapitán James Cook, sem následně dorazil až roku 1769.

Je mi padesát, a to i přes to, že jsem si v dětství myslel, že mě tato životní meta „velmi starých lidí“ čeká za tak dlouho, že se tím nemá cenu vůbec zabývat. Bohužel to uteklo jako voda a je to tady. V průběhu let jsem si udělal, asi jako mnoho z nás, na základě nejruznějších informací o všem možném, svůj vlastní obrázek. Nejinak tomu bylo i se zeměmi světa. Nový Zéland jsem si tedy představoval jako velmi vzdálenou zemi obdařenou úžasnou přírodou, původně obývanou Maory s kanibalskými sklony a potetovanými obličejí. Zemi, která se občas pořádně zatřese a která je zároveň domovem mnoha vynikajících sportovců, jimž dnes vévodí fenomenální All Blacks ovládající maorský tanec haka, kterým zahajují rugbyová utkání a nahánějí hrůzu svým protivníkům.

HAKA

Haka byla vždy podstatnou součástí maorské kultury a dnes má vzrůstající vliv na životy všech Novozélandců. Je silným a vzrušujícím nástrojem k přivítání návštěvníků, pro vyzvání oponentů, k oslavě vítězství, k protestům proti bezpráví a vůbec k oslavování maorské kultury a způsobu života. Haky tedy existuje mnoho druhů. Slovo haka přeložil ve svém vlastním slovníku maorštiny H. W. Williams jako Tanec. Někdy se také říká, že je to zpěv doprovázející tanec. Když se ale zeptáte nemaorské populace, co si myslí, že je haka, většina odpoví, že je to válečný tanec. Toto označení není sice správné, ale přesto je pochopitelné, protože většina lidí má dnes tento tanec spojený s All Blacks, kteří s jeho pomocí naplňují ovzduší agresí.

V roce 2004 se stalo to, co se zdálo být nemyslitelné. Po více než století používání nejnámější haky ze všech s názvem Ka Mate jakožto tance vyhrazeného výlučně pro All Blacks byla tato haka změněna. Změna byla motivována samotnými staršími členy týmu All Blacks které vedl Tana Umaga. Tak vznikla nová Haka pro národní rugbyový tým s názvem Kapa o Pango (All Blacks).

HAKA KAPA O PANGO MAORSKY A ČESKY:

Kapa o Pango kia whakawhenua au i ahau!

Jsme srostlí se zemí!

Hi aue, hi! Ko Aotearoa e ngunguru nei!

Tohle je naše země, která duní!

Au, au, aue ha!

A tohle je náš čas! To je naše chvíle!

Ko Kapa o Pango e ngunguru nei!

Tohle nás definuje jako All Blacks!

Au, au, aue ha!

Tohle je náš čas! To je naše chvíle!

I ahaha! Ka tu te ihiihi!

Naše nadvláda!

Ka tu te wanawana!

Ki runga ki te rangi e, tu iho nei, hi!

Ponga ra!

Naše převaha bude triumfovat!

Až na vrchol!

*Silver Firn!**

Kapa o Pango, aue hi!

Ponga ra!

Kapa o Pango, aue hi, ha!

All Blacks!

Silver Firn!

All Blacks!



* Silver Firn, maorský ponga, neboli *Cyathea Dealbata*, je endemická, téměř "erbovní" stromová kapradina rostoucí na Novém Zélandu.

Byl jsem samozřejmě zvědav, jak Nový Zéland vypadá, a chtěl jsem ho vidět pokud možno celý. Z časových důvodů to ale tentokrát nebylo možné, a tak jsem se musel, ač nerad, spokojit pouze s částí Severního ostrova.



Na letišti v Aucklandu na nás čekala Toyota Yaris s automatickou převodovkou. Moje pravá noha byla celá, a tak mi řízení nedělalo žádné problémy. Z letiště jsme po Southern Motorway číslo 1 zamířili na sever. Po kilometru dlouhém mostě s názvem Auckland Harbour Bridge, na němž vlály jak tradiční, tak zamýšlená moderní vlajka Nového Zélandu*, se dálnice změnila na Northern Motorway, po které jsme se dostali až k řece Okura, u jejíhož ústí do moře jsme byli první dvě noci ubytováni. Tady jsme našli klidné útočiště s krásným výhledem do přírody. Ráno na nás čekala velmi chutná snídaně se všemi možnými dobrotami, mezi kterými nechyběla ani marmeláda Rose's Lime! Posnídali jsme s jediným hostem kromě nás, vysloužilým pilotem z války ve Vietnamu, Davidem Trujillem, a protože jsme měli další schůzky naplánovány až na večer, vydali jsme se dále na sever do Matakoho, kde se nachází The Kauri Museum.

* S nápadem vyměnit tradiční vlajku Nového Zélandu za moderní přišel během volební kampaně současný premiér John Key. Poté, co vyhrál volby, vyhlásil veřejnou soutěž, a z deseti tisíc návrhů poslal čtyři návrhy do referenda. V prvním referendu byl vybrán vítězný návrh, který se utkal ve druhém referendu s vlajkou původní. A výsledek? Celá akce stála 26 milionů novozélandských dolarů a původní vlajka se měnit nebude.

KAURI

Kauri je úžasný jehličnatý strom, který roste v severní, subtropické části Nového Zélandu. *Agathis Australis*, nebo česky damaroh jížní, je největším a nejproslulejším zdejším stromem, který se nevyskytuje nikde jinde na světě. Dorůstá do úctyhodných šedesáti metrů a v dospělosti se jeho mohutný kmen od kořene k prvním větvím prakticky nezužuje. Nejvyšší dosud rostoucí strom kauri byl pojmenován Tane Mahuta, tedy maorsky Pán Lesa. Ten má kmen silný 4,4 metru a vzdálenost od země k prvním větvím 17,7 metru. I když kauri není ani nejvyšším, ani v obvodu kmene nejmohtnější stromem na světě, tak mu bohužel jeden primát přesto patří. Co do množství vytěženého zpracovatelného dřeva je světo-

vým rekordmanem a nutno dodat, že smutným. Dřevařský průmysl byl nekompromisní. Z původního lesa kauri zbyla po příchodu Evropanů pouhých 4 %, tedy 80 tisíc hektarů. Dřevo stromů kauri totiž patří mezi nejlepší na světě a bylo využíváno ke stavbě lodí, včetně stěžňů a ráhen, domů, nábytku, mostů, plotů, hrází, lešení a v neposlední řadě i kádí a sudů. Vedle dřeva ze stromů kauri se získávala i pryskyřice. Tu používali Maorové k vaření a svícení, protože velmi dobře hoří. Používali ji i k výrobě pochodní, kterými vábili v noci ryby, nebo jako pigment k výrobě tmavé barvy pro tradiční tetování Moko. Evropany byla pryskyřice velmi ceněna, a předčila dokonce jakožto vývozní artikl vlnu, zlato i samotné dřevo kauri. Z čerstvé pryskyřice, která se získávala nařezáváním kůry stromů, se totiž vyráběly ještě před objevením těch syntetických, kvalitní laky. Zkamenělá podoba pryskyřice se na Novém Zélandu nachází v uhlí starém 43 milionů let, jedná se o jantar, z něhož se vyrábějí šperky.

Dnes jsou naštěstí stromy kauri chráněny, a tak se nesmí kácet ani na soukromých pozemcích. Těžít se tak mohou v malém pouze stromy popadané do bažin, staré někdy i tisíce let. Uchráněn tak zůstane i nejstarší dosud žijící strom Te Matua Ngahere, Otec lesa, v lese Waipoua, jenž je svědkem událostí, které ho mijely již neuvěřitelných 2000 let! Roste na tomto světě skoro od té doby, co se začal počítat náš letopočet. Stál



Maorský náčelník z pryskyřice stromu Kauri.

tady již v době, kdy ke břehům Nového Zélandu připluli první Polynésané, a také když v roce 1642 dorazil se svou flotilou Abel Tasman. Je tady i během naší návštěvy a dost pravděpodobně tady bude, až my nebudem.



ROGUE SOCIETY

Muzeum bylo zajímavé a rozhodně by si zasloužilo ještě důkladnější prozkoumání vystavených exponátů, než jaké jsme mu mohli věnovat my. Byl ale čas pomalu vyrazit zpátky do Aucklandu a dálnice je na Novém Zélandu ještě vzácnější dopravní stavbou než u nás. Se spolujediteli společnosti Rogue Society jsme měli sraz v podniku s názvem Ostro. Ten se nachází v centru města na Tyler Street a jedná se o brasserii s barem s výhledem na aucklandské doky a přístaviště. Pěkné místo, kde na nás čekal Daniel MacLaughlin se svým společníkem Markem Nealem, ale protože se v Aucklandu všichni znají, tak tam byl také Tony Burt z East Imperialu, kterého jsme původně měli potkat až o den později. Zdejší Food & Beverage managerem nám byla věnována nadstandardní pozornost a rozjely se neskutečné hody z čerstvých ryb a ústřic. Pil se skvělý Gin Rogue Society s novými verzemi toniků East Imperial, nejprve Grapefruitovým a potom Yuzu tonikem z japonského citrusu, který bývá popisován jako hybrid mezi mandarinkou a citronem. Rogue Society Gin je, jak jsem již popisoval v úvodu, velmi zdařilým produktem, kterému se budeme věnovat podrobněji v příštím čísle našeho časopisu, až budeme pro vás mít tyto láhve v zářících regálech naší karlínské prodejny k dispozici. Během pozdního oběda jsme probírali všechno možné a řeč přišla i na Chartreuse, a protože Chartreuse nechybí v žádném kvalitním podniku, dali jsme si na závěr Last Word koktejl.

Další naší zastávkou v poklidném a poměrně snadno pochopitelném centru Aucklandu byl podnik Rich Heart, kde jsme se sešli se Saiem Hamsalou, vítězem Světového finále barmanské soutěže Diplomático World Tournament 2015, které se konalo ve venezuelském Barquisimetu. ■



Warehouse #1 interview:

SAI HAMSALA

Dne 2. 3. 2016 se ptal a fotografoval Jakub Janeček.

Sai Hamsala je charizmatický devětadvacetiletý Ind žijící v Aucklandu. Po čtyřleté epizodě v indickém strojírenství odletěl na bratrancovo doporučení na Nový Zéland, kde začal pracovat za barem. Dnes už se jako barman živí jedenáct let, a minulý rok dokonce vyhrál ve Venezuele světové finále soutěže Diplomático World Tournament. Tím se stal na dva roky Ambasadorem rumu Diplomático a začal tuto značku propagovat po světě. Já jsem se s ním sešel v centru Aucklandu, abych mu položil několik otázek.

RICH HEART
— ESTD 2015 —
Bar & Events





Odkud z Indie vlastně pocházíš a co tě vedlo k tomu usadit se právě tady na Novém Zélandu?

Pocházím z jihu Indie z Vizagu, což je na pobřeží. Je tam slunce, písčité pláže, moře, je to tam fakt v pohodě a čas od času tam jezdím navštívit rodinu.

Proč ses rozhodl usadit právě tady v Aucklandu?

Pracoval jsem ve strojírenství, ale po čtyřech letech jsem si řekl, že už to nechci dělat, nebyl jsem to já. Můj bratranec tady pracoval v pohostinství a ten mi řekl, ať sem přijedu, že je Nový Zéland krásné místo a že bych si mohl udělat kurz pohostinství a managementu, což by mne prý mohlo zajímat. Dělal jsem tedy tento dvouletý kurz a přitom jsem začal pracovat v baru, abych si vydělal nějaké peníze a mohl platit své účty. Začalo mě to ale opravdu bavit a dnes už je to 11 let, co se pohybuji za barem.

Před rokem jsi vyhrál barmanskou soutěž Diplomático World Tournament ve Venezuele. Stal ses tedy na dva roky globálním ambasadorem této značky rumu. Cestuješ hodně, abys předával poselství o rumech Diplomático?

Ano, hodně, byl jsem v Asii, v Evropě, kde jsem byl během dvou týdnů v šesti nebo sedmi zemích, setkávám se s některými z nejlepších světových barmanů...

V čem především spočívá tvoje práce na turné?

Předávání povědomí o značce, odkud pochází, jak se vyrábí a jaké možnosti skýtá v mixologii. Dost mluvím o rumu jako o kategorii, protože mám rumy opravdu rád. Hodně lidí si myslí, že se rumy používají pouze pro přípravu Tiki koktejlů*, ale to není pravda. Je to zábava, používat rum v koktejlech Tiki, ale zrovna tak ho můžeš použít v různých variacích na klasické koktejly, což může přitahovat zájem mnoha lidí.

Já mám osobně například rád Old Fashioned koktejl s rumem Diplomático Reserva Exclusiva.

Já rád připravuji Old Fashioned s Exclusivou, fíkovým sirupem, čokoládovými bitters a kouskem pomerančové kůry. Jedná se o jednoduchý koktejl, který ale chutná skvěle.

Co podle tebe rozhodlo o tom, že jsi vyhrál minulý rok barmanskou soutěž Diplomático World Tournament ve Venezuele?

Bylo tam mnoho aspektů, které porota posuzovala. Jedním z nich bylo, jaký připravíš koktejl, dále jak jsi všestranný, jak umíš svůj drink „prodat“ a tak dále. Nakonec jde ale také o tvou osobnost, jestli jsi pohostinný, jestli máš respekt k lidem apod. Já osobně mohu říci, že když jsem přiletěl do Venezuely, byli hned všichni mými přáteli. Za barem jsem si byl celkem jistý možná i proto, že jsem se účastnil různých soutěží již osm let a pracoval jsem na slušné úrovni. Stále jsem chtěl vyhrát některou ze světových soutěží a to se mi nakonec podařilo. Vyhrál jsem různé národní soutěže a stal jsem se barmanem roku 2013 tady na Novém Zélandu, ale titul za vítězství v globální soutěži mi ještě chyběl.

Jak dlouho sis připravoval svůj koktejl, se kterým jsi nakonec slavil úspěch ve venezuelském finále?

Strávil jsem tím tři měsíce. Jezdil jsem po Novém Zélandu, připravoval jsem ten koktejl a ptal jsem se lidí, co si o něm myslí. Jestli se jim zdá příliš sladký, jestli by něčeho přidali, nebo naopak ubrali, hledal jsem zkrátka perfektní rovnováhu, která by lidem nejvíce chutnala. Ve chvíli, kdy jsem byl přesvědčen, že to mám, byl jsem připraven ten koktejl prezentovat i ve finále soutěže Diplomático World Cup Tournament.

Před rokem, když jsi vyhrál Diplomático World Cup, jsi pracoval v baru Scarlett Slimms & Lucky Ted' jsme

ale v baru Rich Heart, změnil jsi tedy své působišťe?

Vždycky jsem chtěl mít svůj podnik, a tak jsem neváhal, když se naskytla příležitost.

Kdy jsi ten podnik tedy otevřel?

Otevřeli jsme před půl rokem. V přizemí je lounge cocktail bar, kde mohou naši hosté relaxovat, a dole děláme během týdne akce jako narozeninové party, zasnubní party a podobně, ale o víkendech tady hrají deejays a pořádáme živé koncerty.

Kolik je v Aucklandu opravdu dobrých koktejl barů?

Není jich mnoho, napočítal bys je na prstech jedné ruky.

Mohl bys některé z nich doporučit?

Na dobrý koktejl bych zašel za svým kamarádem Timem do baru Mea Culpa nebo do Bedford Soda and Liquor baru za dalším z mých známých, za Philem. Ostatní za moc nestojí.

Pocházíš z Indie, co si myslíš o indických whisky?

Nedávno jsem se účastnil prezentace Amrut whisky, které jsou opravdu skvělé a stávají se zde velmi oblíbenými. Také tu byl John, master destiler whisky Paul John, která je také zajímavá.

Zaujaly tě některé ze zemí, které jsi jako ambassador rumu Diplomático navštívil? Mám na mysli koktejlovou scénu nebo potenciál, který mají ve vztahu k rumu Diplomático.

Hodně se mi líbilo v Kodani v Dánsku, kde byli velmi přátelští lidé, a potom určitě v Paříži, například v baru Little Red Door. Bylo hodně zajímavé vidět různé trendy a různé produkty používané barmany. Bohužel co se týká cen, tak například láhev Cynaru, která stojí v Evropě sedm dolarů, stojí tady 50 dolarů – a to je také jeden z důvodů, proč na Novém Zélandu není koktejlová scéna tak rozvinutá. Abychom mohli nabízet koktejly za přijatelné ceny, jsme nuceni používat levnější produkty.

Který koktejl máš nejraději ty osobně?

Já mám rád jakékoli koktejly na bázi rumu. Jsem jejich velikým fanouškem.

Máš rád rumy už dlouho, nebo jsi vyrostl na jiných destilátech?

Jako Ind jsem samozřejmě vyrostl na whisky, protože ta je v Indii opravdu obrovská. Následně jsem se seznámil s rumy a s jejich pomalým vychutnáváním. Nevím, čím to je, ale když otevřu láhev rumu, obvykle mě to udělá šťastným.

Je tady na Novém Zélandu rum jako kategorie populární, nebo je to spíše o whisky?

Tady je velice populární gin, potom asi rum a whisky.

A Diplomático je tady populární?

Diplomático je stále na začátku, ale má výhodu, že kdo ho ochutná, tomu obvykle zachutná.

Viděl jsem na prvním místě ve vaší nabídce koktejl Rich Heart, o jaký koktejl se jedná?

Je to takový Manhattan / Negroni koktejl, se kterým jsem začal soutěžit na světové úrovni, a proto jsem po něm pojmenoval i tento bar. Je to 45 ml Diplomático Reserva Exclusiva, 22,5 ml Cocchi Americano, 7,5 ml El Candado Pedro Ximénez a dva zástřiky Bittermens Xocolatl mole bitters. Servírují přímo do kupetky a zdobím to pomerančovou kůrou.

Jak to chutnalo Josému Ballesterosovi, když tady byl na podzim s Titem?

Josému Ballesterosovi to moc chutnalo, stejně jako Titovi, který tady vypil nejméně čtyři nebo pět těchto koktejlů.





Co bys nám doporučil, abychom na Novém Zélandu určitě ochutnali k jídlu a k pití?

Určitě víno, protože novozélandská vína jsou skvělá, a asi ústřice a jehněčí maso.

Co rád děláš ve volném čase?

Já nemám volný čas. Jsem pořád tady v baru, ale kdybych ho měl, tak bych šel plavat. Moc rád plavu ve zdejších jezerech.

Raději než v moři?

V moři taky, máme tady nedaleko vyhlášenou pláž, která se jmenuje Piha.

Piha, tam se natáčel také film Piano.

To jsem nevěděl, ale jinak jsem také velkým filmovým fandou.

Proč jsi vlastně ještě nenavštívil Prahu?

Nevím přesně, jaká je agenda, ale určitě přijedu. Teď čekám na víza, abych mohl odletět do Kolumbie a do Singapuru, ale až si to tady v baru všechno sedne, rád se k vám do České republiky vypravím. ■

* Tiki cocktails: Podle Maorské mytologie byl Tiki první muž žijící na Zemi. Vyřezávané postavy tohoto poloboha můžeme nalézt prakticky v celé středovýchodní Polynésii. Tiki koktejly jsou míchané drinky na bázi rumu, které byly velice populární ve 30.–70. letech minulého století zejména v USA. Tiki bary nabízející zmiňované koktejly, se vyznačovaly pohodovou atmosférou spojenou s nespoutaností i exotickou romantikou polynéských pláží. Poslední dobou oblíbená Tiki koktejlů a Tiki barů opět roste, a to po celém světě.

*Dream, Work, Achieve Have a passion
Success Fame & Money follows instantly.*

*H. Sai Varan Rich Heart
DIPLOMATICO*





EAST IMPERIAL
Superior Beverages



THE BLUE SPRING

Text a foto Jakub Janeček

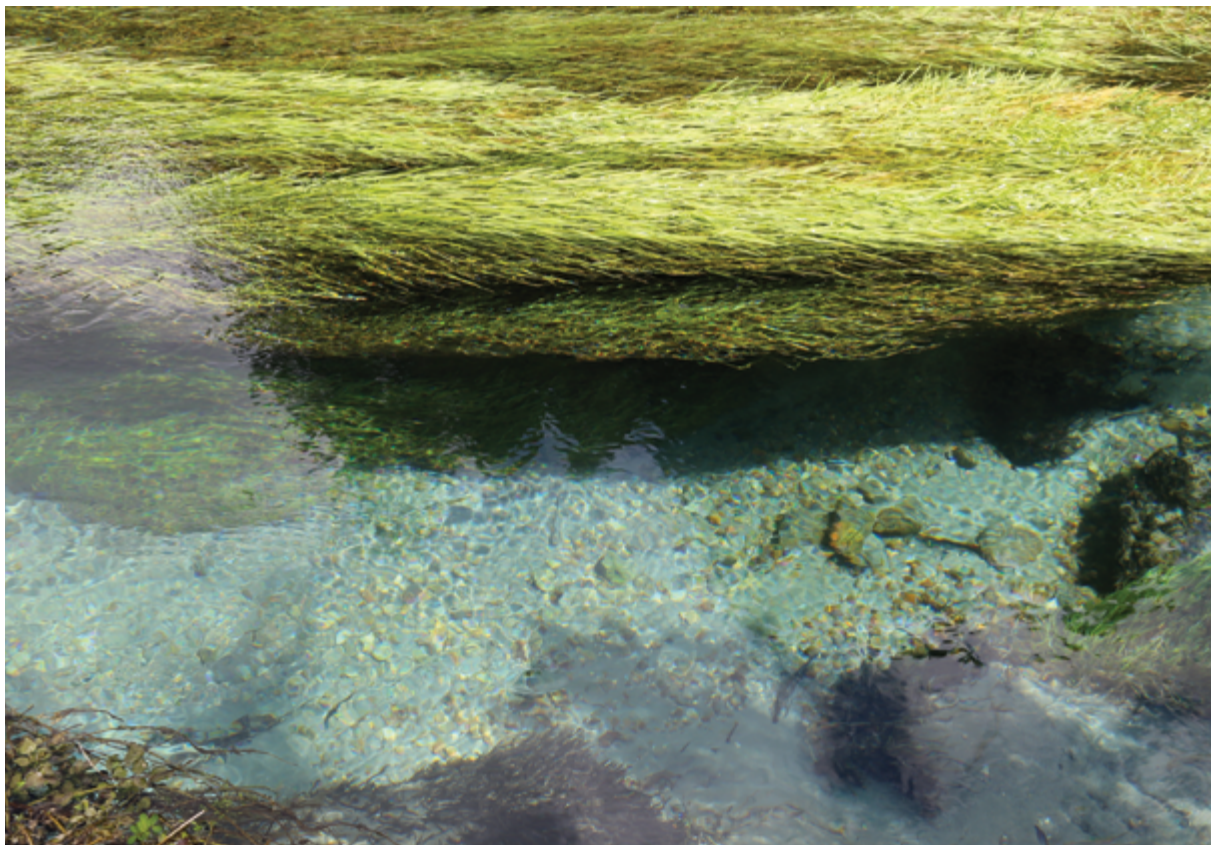
O společnosti East Imperial, která vyrábí řadu stejnojmenných nealkoholických mixerů, jsme vás informovali minulý rok ve 13. čísle našeho časopisu. Používá k tomu přírodní ingredience z Asie a z Afriky a neuvěřitelně čistou vodu z novozélandského pramene The Blue Spring.

To místo jsem znal pouze z fotografií a zajímalo mě, jak dalece s nimi bude korespondovat realita. Průvodcem nám měl být Clayton Crowther, který pro East Imperial zajišťuje logistiku a operativu.

Po dni volna jsme se z Aucklandu vydali směrem na Rotoruu. Ve vesnici Tirau jsme se setkali s Claytonem, poobědvali jsme v Cabbage Tre Café a vyrazili jsme k Te Waihou Walkway, tedy k cestičce kolem řeky Waihou. Ta je napájena z Modrého pramene, který se nachází pod náhorní plošinou Mamaku. Průměrná voda v řece má po celý rok konstantní teplotu 11 °C a protéká rychlostí 42 metrů krychlových za minutu, což znamená, že by naplnila pětadvacetimetrový bazén se šesti dráhami za 12 minut.

Důvodem, proč má voda pramene Blue Spring a řeky Waihou modrou barvu, je vysoká optická čistota vody. Čistá voda má skutečně modré zbarvení, protože absorbuje červené světlo a nechává, aby pouze modré a částečně zelené světlo bylo přeneseno do pozorovatelova oka. Čisté přírodní vody jsou modrého až modrozeleného zbarvení, protože postrádají světlo pohlcující částice, které jsou odstraněny během dlouhé doby, kterou voda stráví v hydrogeologickém kolektoru.

Čistota vody Modrého pramene možná ještě předčila moje očekávání. Protože mě zajímala celá výroba mixerů East Imperial, zbývalo ještě navštívit společnost, která je plní do skla. Tato návštěva se uskutečnila následující den. ■







PURE BOTTLING (NZ) Limited

Text a foto Jakub Janeček

Do firmy Pure Bottling jsem se za Claytonem, bývalým hráčem rugby, který začínal v nejstarším novozélandském týmu Feilding Yellow's Rugby Club a který v letech 2001 až 2003 hrál i profesionálně za Manawatu Turbos, vypravil následující den. Z Rotoruy, kde jsme byli tu noc ubytováni se cesta klikatila kopcovitou krajinou směrem na sever. Po padesáti kilometrech jsem dorazil do Taurangy, nedaleko hory Mount Manganui. Přijel jsem přesně ve smluvený čas, tedy v devět ráno, a po několika minutách dorazil i Clayton. Vešli jsme dovnitř a přivítali jsme se s místním vedoucím výroby, který mě seznámil s historií a technickým vybavením. Mluvili jsme o přednostech East Imperialu v porovnání s místními i zahraničními konkurenčními značkami a mě napadlo, že by to mohl být správný čas k tomu, abychom si namíchali vynikající „letní“ osvěžující drink. Dokulhal jsem

do auta pro láhev Amber Plum od Honzy Kleinera a cestou zpátky jsem si říkal, jak asi bude můj nápad přijat. Mé obavy z toho, že se v pracovní době nebo za volantem nepije, rozptýlil upřímný pozitivní úsměv obou pánů. Požádal jsem o led a sklo a mezitím jsem otevřel láhev, kterou jsem od Honzy dostal v prosinci k narozeninám. Vysvětlil jsem, že se jedná o destilát ze švestek, který zrál tři roky v sudech po francouzském cabernetu sauvignon, a že ho má na svědomí náš pravděpodobně nejlepší mistr palírník. Namíchal jsem tři drinky, tak jako již mnohokrát od minulého léta, kdy mě snoubení chuti Amber Plum s ginger beerem East Imperial překvapilo svým takřka dokonalým závěrem, který, ač stále zřetelně přiznává základní surovinu vyzrálého destilátu, zároveň disponuje osvěžující lehkostí a přitažlivou kořenitostí, o kterou se stará zázvor. Slunečný den těžko mohl začít lépe. Nedalo mi to, abych se nezeptal, jak je to vlastně na Novém Zélandu je s povolenou hladinou alkoholu v krvi řidičů. Dověděl jsem se, že odpovídá zhruba dvěma drinkům, kterými se rozumí pivo nebo víno a následně každou hodinu jednomu dalšímu drinku. Pomyšlel jsem na výčitky svědomí, které mě jímají, když si dám u nás doma deci vína k obědu, a nezbyvalo mi než ocenit liberálnější přístup. Hold jiná země, jiný mrav. Na druhou stranu mě na předpisech na Novém Zélandu zarazila maximální povolená rychlost 100 km/h, není-li upraveno dopravními značkami jinak. Upozorňuji, že to není nikdy směrem nahoru. Po Amber Plum Gingeru přišel ještě na řadu nový Yuzu Tonik East Imperial a pozvolna jsme se přesunuli do laboratoří a výrobní haly s novou italskou plnicí linkou od firmy Padovan. ■







Naše další poznávání Severního ostrova Nového Zélandu jsme zahájili ve městě Rotorua, které leží na břehu stejnojmenného jezera. Tady jsme navštívili polynéské lázně, vodopády Okere a také geotermální oblast Whakarewarewa s původní maorskou vesnicí. Ta se rozkládá přímo na podloží plném trhlín, odkud se zvedá pára, bublá bahno, nebo dokonce stříkají gejzíry vody. Místo je to pěkné, ale jak už to dnes bývá, velmi hojně turisticky navštěvované. Maorské děti tu před vámi naskáčou ze skal v krkolomných saltech do vody, maorské dívky vám v horké vodě, kterou vaří sama matka příroda, ohřejí kukuřici, na pódiu vedle kostela vám tady zatancuje a zazpívá maorský soubor a dost pravděpodobně se tady potkáte s turisty z Číny nebo dalších asijských či neasijských zemí.

Hotel Rydges, ve kterém jsme se ubytovali, za moc nestál, tedy určitě ne za to, co jsme za něj přes Booking.com zaplatili, ale nedaleko od něj, prakticky hned naproti přes cestu, jsme objevili restauraci Urbano Bistro, která byla v letech 2013 a 2014 při udílení Rotorua Hospitality Awards označena za výjimečnou restauraci s vynikajícím šéfkuchařem. Nutno dodat, že tady jídlo a pití bylo opravdovým zážitkem.

Následující den jsme pokračovali k jezeru Taupo, ale po cestě jsme se ještě zastavili v geotermálním parku Wai-O-Tapu. Tady sice nebyla žádná maorská vesnice, ale z útrob země se kouřilo o sto šest a voda i horniny tady měly úžasná zbarvení. Jak by také ne, když se jedná o oblast s povrchovou sopečnou činností. Půda zde obsahuje mnoho minerálů, nacházejí se tady krátery, sírná jezírka i horké

prameny. Některé barvy mi připomínaly etikety East Imperial mixerů, zejména Ginger beeru i toniků Yuzu, a Burma a připadalo mi úžasné, že je namíchala sama příroda.

TAUPO

Taupo je největší jezero na Novém Zélandu, které má bezmála 200 kilometrů dlouhé pobřeží a hloubku až 186 metrů. Během našeho pobytu tady probíhal jeden ze seriálu závodů Iron Man, a tak jsem smutně koukal po těch úžasných strojích, na kterých se tady proháněli závodníci z nejrůznějších končin světa. Pokud byste stáli o tip na výbornou zdejší restauraci, tak tady je: PLATEAU bar + eatery, 64 Tuwharetoa Street.

NAPIER

Další naší zastávkou byl Napier, město, které se nachází na východním pobřeží Hawke's bay. Současný Napier byl postaven po velkém zemětřesení, které postihlo tuto oblast v roce 1931 s epicentrem pouhých 15 kilometrů severně od města. Během necelých tří minut byly zničeny všechny stavby, z moře bylo vyzdvíženo 3000 hektarů půdy a bylo zabito 258 osob. Vzhledem k tomu, že byl tehdy ve světě populární umělecko-architektonický styl art deco, bylo mnoho nových staveb postaveno právě v tomto stylu. Dnes bývá Napier označován za hlavní město art deco. Tady jsme byli ubytováni asi 10 kilometrů od centra města v krásné staré vile Ormlie Lodge s vyhlášenou kuchyní. Bohužel bylo zrovna pondělí a to měli kuchtíci volno. Museli jsme tedy vyrazit do města, kde jsme hledali rybí restauraci Pacifica, na kterou jsme dostali tip od výrobce superpřírodních vín.



Pacifica byla malá restaurace v modrém dřevěném domečku na pobřeží, ale byla ten den bohužel také zavřená. Naštěstí jsme v podstatě hned vedle na adrese 189 Marine Parade našli restauraci Mint, kde měli lahůdky, kterým nešlo odolat. No posuďte sami: Losos sous vide na zeleném hrášku a rizoto z tvrdé pšenice s křupavým kadeřávkem, nebo Jehněčí ramínko vařené 14 hodin ve feňnyklu a šabreji kmínovitém s toustovaným pastišňákovým chlebem, pastinákovým jogurtem a boby. Místní Kingston Original Cider i Pinot Gris z nedalekých vyhlášených vinic stály také za to.

Druhý den ráno jsem otevřel oči, právě když se začalo rozednívat. Na obzoru jsem uviděl temně oranžovou barvu a vzpomněl jsem si, že je Napier jedním z míst, jehož obyvatelé mohou vidět každé ráno slunce mezi prvními na světě. V mžiku jsem byl v autě a hasil jsem si to do Napieru na pobřeží. Palmovou alejí jsem se dostal do centra a po dvaceti minutách jsem byl na místě. Tedy na pláži asi 50 metrů od restaurace Mint, kde jsme předchozí večer tak krásně hodovali. Zpátky jsem přijel akorát ke snídani, která byla přímo idylická. Čerstvé ovoce, toustíky s manuka medem, croissanty a káfičko. Veliká okna do zahrady byla otevřena dokořán. Krásným stromům tady vévodily vzrostlé magnolie, rozehrávající ve větru svými listy úžasnou přírodní symfonii, kterou z povzdálí doplňovaly neméně úžasnou skladbu Midnight Special od Jimmieho Smitha. Škoda, že jsme toto místo museli již krátce po snídani opustit. Čekala nás totiž dlouhá cesta na severozápad.

COROMANDEL

Coromandel je poloostrov, který se nachází severovýchodně od Aucklandu. Je tady zvlněný terén, lesy, horské potoky, krásné pláže, zkrátka všechno, co má asi většina obyvatel nedaleké metropole ráda. Poloostrov je to malebný a ne právě hustě osídlený. Možná i proto obyvatelé Aucklandu přitahuje. My jsme bydleli na odlehklém místě uprostřed lesů v horách. V naprostém klidu jsme tady strávili dvě noci bez internetu, s hvězdnou oblohou, na které samozřejmě nechyběl ani Jižní kříž. Ve studeném horském potoce, kde byla místy metr a půl hloubka, jsme našli osvěžení a načerpali jsme síly před návratem do Aucklandu.

JOHN WALKER

John Walker byl v dětství jedním z mých idolů. Dělal jsem tenkrát atletiku za Slavii Praha, když jsem při přenosu olympiády z Montrealu uviděl běžce s vizáží hippie surfera v černém dresu s bílou kapradinou. Byl jako z jiného světa, já jsem mu zkrátka začal fandit a on nakonec ten olympijský závod na 1500 metrů vyhrál. Před odletem na Nový Zéland jsem si na něho vzpomněl a na Googlu jsem se podíval, kolik mu je dnes let a co vlastně dělá. Dočetl jsem se, že má se svou ženou v Aucklandu na New Marketu obchod s jezdeckými potřebami, a tak jsem se Tonyho z East Imperialu zeptal, jestli neví, kde to tam je. Nevěděl, ale zjistil to a dokonce mi tam s ním domluvil schůzku. Tak došlo k neuvěřitelnému setkání s legendou, sirem Johnem Walkerem a podpisu fotografie z doby jeho životního úspěchu.

HUNDERTWASSER

Friedensreich Hundertwasser byl rakouským výtvarníkem a architektem, jehož práce můžete vidět ve Vídni, kde



stojí jeho slavný Hundertwasserhaus, kde je také jeho muzeum KunstHausWien a kde rovněž na přelomu osmdesátých a devadesátých let vytvořil fasádu spalovny komunálních odpadů, jejíž komín zdobí zdálky viditelná zlatá „boule“. Byl milovníkem nepravidelných tvarů, pestrých barev a zeleně, což je v jeho díle velmi zřetelné. Jeho nespoutanost mi byla vždy blízká, a tak jsem zpozorněl, když jsem před lety četl, že se odstěhoval na Nový Zéland. Bylo mi jasné, že musel objevit místo, kde se dobře cítí, a zajímalo mě, jak to tam asi vypadá. Čas běžel a Friedensreich Regentag Dunkelbunt Hundertwasser, jak znělo celé jím vybrané jméno, v roce 2000 ve věku 71 let zemřel na palubě zaoceánské lodi Queen Elisabeth 2, když dostal infarkt. Pochován je podle vlastního přání bez rakve, aby snáze splnul s přírodou pod jeho oblíbeným stromem liliovníkem tulipánokvětým v jeho zahradě šťastných mrtvých. Jeho posledním dílem byly veřejné záchodky na severním poloostrově Severního ostrova ve městečku Kawakawa. Zároveň to byl náš poslední výlet, kdy jsme si museli přivstat a ujet po okreskách asi 250 kilometrů, abychom toto jeho dílko viděli. Udělali jsme pár fotek, zastavili jsme se v nádražní kavárně, kde visela Hundertwasserova podobizna, a jeli jsme zase do Aucklandu, abychom stihli ještě poslední důležité věci.

SUPER RUGBY

Super Rugby je pravděpodobně nejlepší světová klubová soutěž v rugby. Hraje ho pět týmů z Nového Zélandu, pět týmů z Austrálie, šest týmů z Jihoafrické republiky a po jednom týmu z Argentiny a Japonska. Nový Zéland nedávno vyhrál jako první mužstvo světa potřetí pohár mistrů světa. Jejich tým All Blacks, který nastupuje ke svým zápasům celý v černém, je sportovní legendou a mohou v něm nastupovat pouze hráči, kteří hrají za novozélandské kluby. Protože je rugby na rozdíl od fotbalu daleko férovějším sportem a protože zrovna den před naším odletem hráli Auckland Blues

a Hurricanes z Wellingtonu, bylo snad povinností se na takový zápas v zemi, kde je tento sport skoro náboženstvím, jít podívat.

Celá akce se nese v daleko kulturnějším duchu než fotbalový zápas naší ligy. Nikdo při příchodu na stadion nehuláká, není našrot ani nikde neočůrává různá zákoutí. Vše probíhá v naprostém klidu a možná až s nečekanou ohleduplností. Diváků přišlo kolem 25 000, ale na stadionu pro 60 000 se trochu ztráceli, což pro mě bylo nečekaným zklamáním. Dalším zklamáním bylo, že evidentně neměl kopáč Blues svůj den, když nedal první čtyři kopy... Nikdo nefandí povzbuzováním nebo nějakými chorály, takže je atmosféra taková nijaká. Celkově to až na pár světlejších okamžiků byla zkrátka nuda. Tony jakožto rodák z Aucklandu fandil Blues, zatímco Clayton fandil Hurricanes. Nejprve měli mírně navrch Blues, ale po neproměněných kopech převzalo iniciativu mužstvo z Wellingtonu a to také nakonec slavilo velmi těsnou výhru o jeden bod.

Po zápase jsem ještě udělal s Tonym krátký rozhovor a byl čas jet balit, protože jsme již brzy ráno odlétali z aucklandského letiště do exotické Tasmánie. ■





Hundertwasserovo tématické okno na pánském záchodku ve vesnici Kawakawa.

TONY BURT

Dne 11. 3. 2016 se ptal a fotografoval Jakub Janeček.

Tony Burt a Kevin-Law Smith jsou obchodními partnery ve společnosti East Imperial Limited, která vyrábí stejnojmenné mixery. Ty od minulého roku zastupujeme na našem trhu a jsme s nimi velice spokojeni. S Tonym, který se po šestnácti letech strávených v Londýně vrátil v roce 2009 do rodného Aucklandu, jsem pro Vás pořídil následující rozhovor.





Kde je vaše společnost zaregistrována?

East Imperial je společnost registrovaná v Singapuru a na Novém Zélandu, přičemž každá z firem má jinou úlohu. Zatímco singapurská je zaměřena na mezinárodní prodeje a neprobíhá tam žádná výroba, tady na Novém Zélandu je soustředěna všechna výroba a také se odsud uskutečňují prodeje na domácím trhu a v Austrálii. Nejprve jsme založili společnost v Singapuru, protože z Indonésie a z Thajska pochází některé z ingrediencí, když jsme potom ale hledali vhodný zdroj vody, padla volba celkem logicky na Nový Zéland, protože tady máme opravdu výjimečně dobrou vodu. Byla to trochu výzva, dostat sem všechny ingredience z Asie, lahvovat tady a následně posílat do světa, ale zvládli jsme to.

A je to velký problém sem ty ingredience dopravit?

Ne, není a kdyby, tak neznáme žádný jiný způsob, jak postupovat.

Odkud v současnosti pochází ingredience, které používáte?

Chinin pochází z Jávy, zázvor je z Thajska a z Tanzanie. Ten z Tanzanie používáme pro Ginger beer a ten thajský pro Ginger Ale.

A další ingredience, jako je yuzu a grapefruit?

Yuzu i grapefruit pochází z Asie.

Jsou všechny ingredience, které používáte, přírodní?

Ano, na tom se nic nemění. Dlouho jsme hledali správného dodavatele yuzu a grapefruitu, což vedlo ke zpoždění o tři až čtyři měsíce. Naším cílem bylo uvést nové verze toniků na trh v listopadu, kdy tady začíná léto, ale to se nepodařilo. Myslím, že se ale vyplatilo si počkat, protože teď máme velice kvalitní nové toniky a další dodávky už budou bez problémů.

Jaká je tvoje a Kevinova role ve vaší společnosti East Imperial?

Můj společník Kevin se stará o naši stávající kolekci a objíždí svět, aby byl ve spojení s barmany. Má také na starosti inovace. Já se starám spíše o strategii, marketing a branding a dívám se na byznys jako celek. Co bychom měli dělat, kam bychom měli jít, a kam bychom v některých případech jít naopak neměli. Také úzce spolupracuji s Claytonem na operativě. Dohlížím na to, aby všichni dostali přesně to, co si objednali, a tak dále.

A kdo se stará o design?

Veškerý design East Imperial dával dohromady podle našich požadavků Luke McArthur. Pracoval se mnou už v reklamní agentuře M&C Saatchi. Nyní je na volné noze, pracuje pro nás na částečný úvazek a je rád, že nemusí sestavovat brožury pro supermarkety.

Vím, že Kevin hledá strategického partnera a ty jsi také měl před 14 dny v Tauranze schůzku s potenciálním partnerem. Jak tato jednání probíhají?

Díváme se na různé možnosti. Například na investice ve Spojených státech, v Asii nebo i tady na Novém Zélandu. Jednali jsme s mnoha lidmi. Ve Spojených státech jsme mluvili minimálně s patnácti lidmi. Většina byla zaujata značkou a tím, kam jsme to dotáhli za tak krátkou dobu. Dnes ráno jsme dostali Letter of Intent od nějakých lidí z Floridy, což znamená, že do našeho projektu chtějí investovat. V současné době vypadají čtyři zájemci nadějně a jejich nabídky budeme s Kevinem posuzovat.

Existují pasivní investoři, kteří chtějí investovat peníze, a nechtějí se starat o byznys. Na jednu stranu to je hezké, ale my bychom speciálně ve Spojených státech asi upřednostnili někoho, kdo zná kategorii a kdo má kontakty.

Nepotřebujeme celou investici najednou, ale chceme mít jistotu, že jednáme s tím pravým partnerem a že s financemi nebude problém.

Právě jste uvedli na trh toniky Yuzu a Grapefruit. Můžeš nám prozradit, na jakých mixerech dále pracujete, a případně i to, kdy si myslíte, že vaše řada mixerů East Imperial bude kompletní?

Pracujeme na dalších třech verzích. První bude Grapefruit Soda, na které pracuje Kevin s Jimem Meehanem, dále Ginger Passion Fruit a potom rebarborový tonik. To bude na nějaký čas všechno. Nové verze mají na rozdíl od základní řady černá písmena na etiketě.

Všechny vaše mixery se tedy budou plnit ve společnosti Pure Bottling tady na Novém Zélandu v Tauranze?

Ano.

A ze kterého přístavu jsou následně posílány do světa?

Z Taurangy, což je největší přístav na Novém Zélandu. Jedním z důvodů, proč jsme se rozhodli pro Pure Bottling, je i to, že jsou blízko přístavu.

Jak se prodává East Imperial tady na Novém Zélandu?

Opravdu dobře.

Jakým způsobem se dostáváte na trh?

Máme distributora, ale bohužel je malý na to, aby se dostal všude tam, kde chceme být.

Myslím, že máte pořád hodně prostoru, kam můžete růst. Byli jsme na různých místech tady na severním ostrově, která byla jako stvořená pro East Imperial, ale nenašli jsme ho tam...

To je právě ten důvod pro změnu distributora. Byznys na Novém Zélandu je docela aucklandocentrický. Něco málo se děje ve Wellingtonu a to je v podstatě všechno. Nový distributor má pokryté oba ostrovy, má 60 obchodních zástupců a dodává na důležitá místa. Jedním z nich je velmi populární obchod s vínem a destiláty, který má již 29 obchodů po celém Novém Zélandu. Můžeme se posunout dopředu a značka je na to již připravená.

Máte nějakého ambasadora East Imperial?

Právě jednáme s Timem, majitelem koktejlového baru Mea Culpa, který by pro nás pracoval na částečný úvazek jako reprezentant značky a mluvčí, zejména pro Nový Zéland a Austrálii. Na globální úrovni nám bude pomáhat sestavovat menu a receptury.

Proč si myslíš, že jste ztratili pozice v prodejnosti a v trendovosti v anketě, kterou každý rok pořádá britský časopis Drinks International mezi barmany 50 nejlepších barů světa? Oproti minulému roku jste si v obou žebříčcích trochu pohoršili.

Skvělým umístěním v minulém roce jsme byli opravdu šokováni, protože jsme pro to moc neudělali. Myslím, že je možné za horším umístěním hledat více důvodů. Jedním z nich může být i to, že zatím nejsme všude zastoupeni. Například v Americe jsme jenom v deseti státech na západním pobřeží a v Evropě se také potřebujeme zlepšit. Jsme zatím ve Francii, trochu v Anglii a v České republice, začínáme v Belgii, v Holandsku a ve Skandinávii. Dalším důvodem je patrně i to, že minulý rok, kdy jsme byli úspěšnější, bylo v první padesátce více asijských barů, ve kterých máme velmi dobré zastoupení.

Aktuálním výsledkem jsme byli trochu zklamáni, ale na druhou stranu pro tonik s tříletou historií není špatné být ve stejném žebříčku s Fever-Tree nebo Fentimansem s o poznání delší historií, nemluvě o Schweppesu, který je tu odnepaměti. V neposlední řadě může mít na naše umístění vliv i to, že se na tomto poli za 12 měsíců hodně událo. Došlo například k velké expanzi Q toniku a Fever-Tree zvláště ve Spojených státech.

Myslíš, že je to třeba i větší konkurencí?

Těžko říct. Toniku 1724 se daří dobře především ve Španělsku, i když je to drahý tonik. Tlačí ho Gin Mare, což musí stát hodně peněz. Potom je tady pár toniků, které za moc nestojí, ale jsou podporovány reklamou a jak určitě sám dobře víš, mnoha podnikům bohužel o kvalitě nejde a barmani některých dalších ani nevědí, co prodávají.

Já jsem nedávno udělal osobní zkušenost s gin tonikem, na který jsem dostal chuť v jednom baru, kde jsem zahlédl gin Tanqueray No. TEN. Zeptal jsem se obsluhy, jestli mi ho mohou namíchat s East Imperial Burma tonikem. Měl jsem smůlu, protože zrovna došel, ale nakonec jsem kývl na Fever-Tree Mediterranean tonic, který jsem měl docela rád a ještě jsem si pamatoval jeho chuť z doby, kdy jsme tyto mixery před lety v naší republice zastupovali. Nechal jsem si ho namíchat jenom čistý, bez ledu a citrusů v jakékoli



podobě. Dalo se to pít, ale zdálo se mi, jako by něco nebylo v pořádku. Zkrátka se mi to nepilo tak, abych si objednal další. Zaplatil jsem a vydal jsem se rychle do nedalekého baru, kde jsem doufal, že Burma tonik nedošel. Nemýlil jsem se a hned za čerstva jsem požádal o totéž jako v předchozím podniku, tentokrát ale s East Imperialem. Chtěl jsem vědět, jestli je možné poznat rozdíl, a také to, který drink mi bude chutnat více. Odpovědí mi byla v mžiku prázdná sklenice na víno, do které si obvykle G&T nechávám připravit. Ne, že by Fever-Tree Mediterranean tonik byl špatný, to ne, chci jenom říci, že i mezi ním a East Imperialem je možné zaregistrovat rozdíl.

Ano, Fever-Tree je „přírodní Schweppes“, což není špatné, ale my děláme něco jiného.

Potom je tady celá řada toniků, které v podstatě kazí Gin & Tonic a znehodnocují práci destilérií, které se snaží vyrábět prvotřídní giny. Myslím, že kdyby si barmani kterým opravdu jde o nejvyšší možnou kvalitu nabízených drinků, udělali jejich srovnávací slepé testy, asi by se dost divili...

Ještě by mě zajímalo, jak jsi spokojen s tím, co jste v tak krátké době s East Imperialem dokázali?

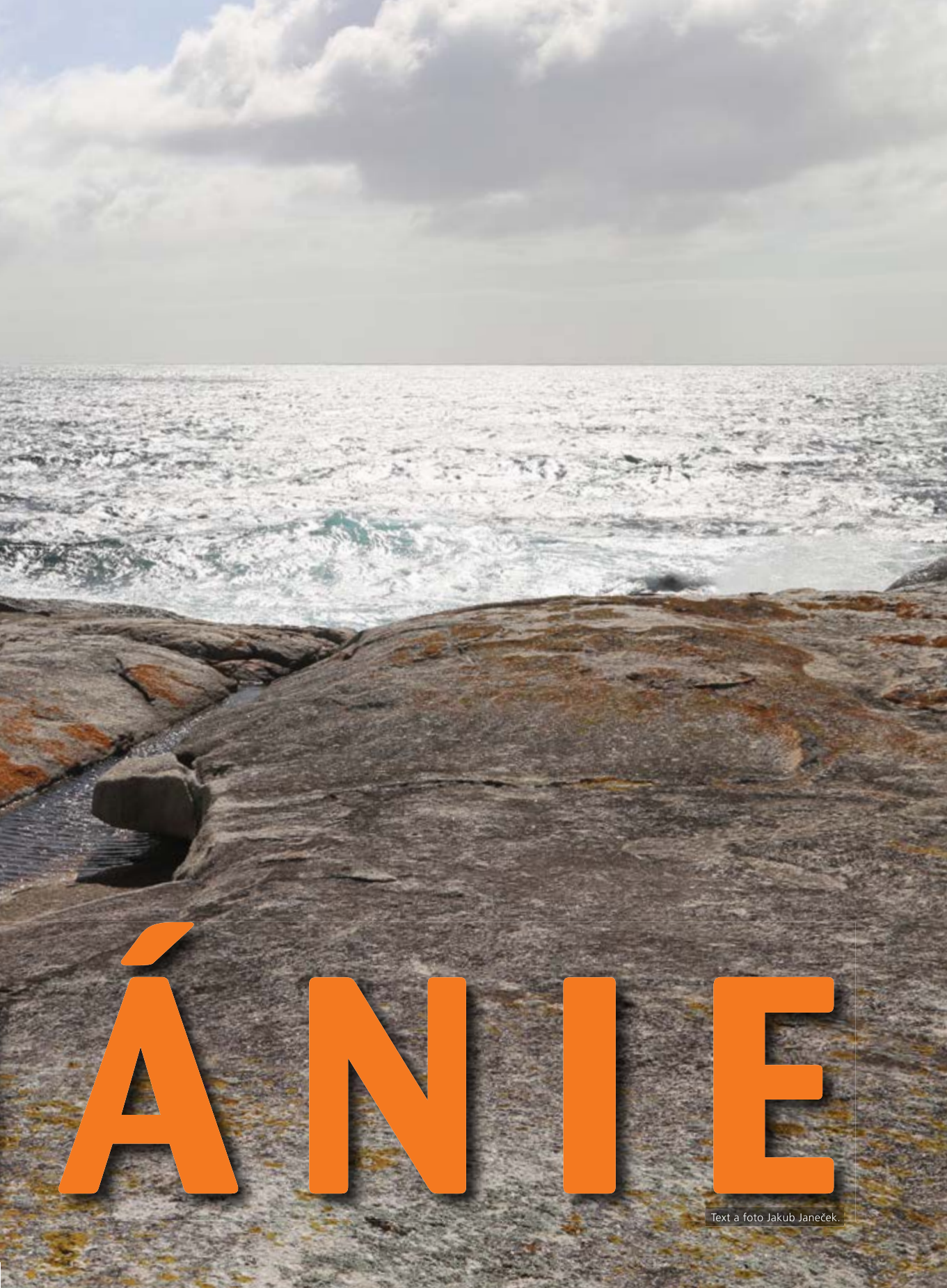
Já se nedívám tak často zpátky, spíše dopředu.

Co bys tedy chtěl s East Imperialem dokázat do budoucna?

Chceme být nejlepším prémiovým mixerem na světě. Moji vizí je East Imperial life style. Nechci soutěžit se soft drinky, ale být mixerem, který nebude chybět v žádném světovém top baru pracujícím se skvělými destiláty. ■



TASMAN



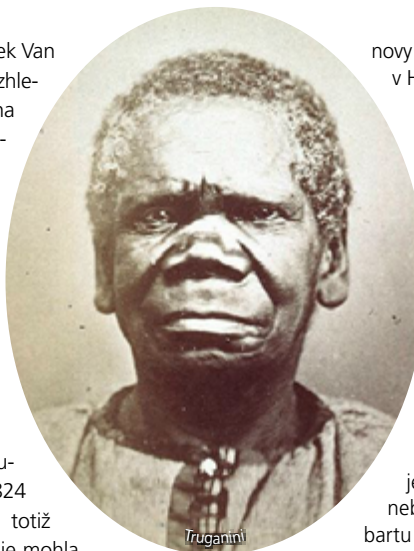
ÁNIE

Text a foto Jakub Janeček.



Když Abel Tasman po čtyřměsíční plavbě z Batávie na Jávě spatřil 24. listopadu 1642 pevninu, zapsal do lodního deníku následující text: „Asi o čtvrté hodině odpolední jsme spatřili zemi na východě, vzdálenou podle odhadu asi 10 mil. Tyčila se značně vysoko. K večeru jsme uviděli rovněž na jihovýchod od nás tři vysoké hory a na severovýchodě dvě další... Těto zemi dali jsme jméno Van Diemen's Landt na počest generálního guvernéra, našeho vznešeného pána, jenž nás za tímto objevem vyslal...”

Když Abel Tasman obeplul jižní výběžek Van Diemenovy země, nepokračoval vzhledem k nepříznivému počasí dále na severovýchod, ale východním směrem na otevřený oceán. Neodpověděl tak na otázku, zda se jedná o ostrov nebo o výběžek rozsáhlé pevniny, ani na to, zda tady žili lidé. Dnes víme, že tady původní obyvatelé podle dostupných důkazů žili již před 40 000 lety. S příchodem prvních Evropanů, jimiž byl poručík John Bowen a hrstka trestanců v roce 1803, jim ale začalo temné období, které vygradovalo za vlády guvernéra George Arthura v letech 1824 až 1836. George Arthur proti nim totiž organizoval bílou domobranu, která je mohla beztrápně zabít. V letech 1833 až 1850 sem bylo z Britských ostrovů posláno na 80 000 trestanců a Van Diemenova země byla i díky své brutální věznicí Port Arthur považována za peklo na zemi. A tak se stalo, že poslední původní obyvatelka Van Dieme-



novy země, Truganini, zemřela ve věku 73 let v Hobartu v roce 1876.

V roce 1855 byla Van Diemenova země přejmenována na Tasmánii. Dnes je tento ostrov konstituční monarchií od 1. ledna 1901 nezávislou na Spojeném království.

Po přiletu do Hobartu jsme si vyzvedli opět auto z půjčovny. Tentokrát to byl trochu větší prcek od automobilky KIA, jezdil spolehlivě, ale ve srovnání s Yariselem to byl lenoch. V následujícím týdnu jsem měl v plánu navštívit čtyři vytipované destilérie a to bylo přece jen docela dost práce a cestování, a tak nebylo moc času nazbyt. Centrum Hobartu je od letiště vzdáleno asi čtvrt hodiny jízdy autem. Jedete po dálnici a do města se dostanete přes most Tasman bridge. Po levé straně minete přístav a hned nalevo za ním se nachází Distillery Lark Cellar Door & Whisky Bar. Jedná se o malý domeček, ve kterém byla po dlouhých letech prohibice otevřena v roce 1992 první Tasmánská destilérie single malt whisky.

PRVNÍ TASMÁNSKÁ PALÍRNA S LICENCÍ OD ROKU 1839

RANÉ FÁZE DESTILOVÁNÍ – STRUČNÉ DĚJINY

Když bylo v roce 1804 založeno město Hobart jako první koloniální sídlo v dnešní Tasmánii, bylo 90 % obyvatel závislých v oblasti získávání oděvů, potravin a dalšího osvětlení, na intendantních skladech. S rozvojem tohoto sídla začala proviantní služba využívat i místní zdroje dodávek různých výrobků, aby uspokojila každodenní potřeby kolonie. Zajímavostí je to, že vaření piva a destilování alkoholu započalo až později, a to v důsledku vládního nařízení, což možná není tak překvapivé. V prvních letech totiž nemohly být vzácné zdroje věnovány na tak užitečné aktivity a v souladu s tím bylo vaření piva zakázané.

Ačkoliv se v Hobartu nějakých 16 let nevyskytoval žádný legální alkoholový průmysl, existoval zde poměrně obstojný přísun dovážených alkoholických nápojů a údajně libovolný počet nelegálních palíren. Návyky raných obyvatel Hobartu byly podle veškerých měřítek zjevně nechvalně proslulé a v roce 1820, ve snaze překonat „kořalkovou horečku“, vláda uvolnila svůj postoj, což vedlo k založení dvou pivovarů, a v prosinci 1822 už vyráběla destiláty i první palírna na území Tasmánie, The Sorell Distillery, jak vyplývá z článku zveřejněného v Hobart Town Gazette 21. prosince 1822: „Jsme potěšeni tím, že se dočkala obecného uznání coby lihovina dobré kvality a chuti. Tato palírna je první, která byla založena na území Van Diemenovy země, a má všechny předpoklady k tomu, aby uspěla.“

20. prosince 1823 v Hobart Town Gazette stálo: „Máme pravomoc oznámit, že minulý pondělí začala lihoviny destilovat také palírna Derwent Distillery, a s potěšením zjišťujeme, že její lihoviny jsou označované jako kvalitní a chutné. – S uspokojením můžeme dodat, že se rovněž rychle blíží zahájení provozu třetí palírny.“ V září 1824 palírna zveřejnila v HTG inzerát, aby informovala veřejnost o tom, že nyní prodává „čistý sladový destilát, whisky a vině lihoviny, jakož i dovážený britský gin“.

Znovu 17. září 1824 bylo v HTG oznámeno, že „veřejnost se zdvořile informuje o tom, že jí může být dodávána dobrá, blahodárná a čistá lihovina za cenu 10 sentů za galon bez daně nebo 13 sentů za galon s daní, a to v množstvích od dvou galonů výše. – Žádosti je možno adresovat p. Dunnovi z Veranda Stores nebo výše uvedené palírně (Constantia Distillery) nacházející se u New Town Rivulet nedaleko kořelužny. – Na obou těchto místech bude neustále zajištěna dodávka za hotové peníze.“ Rovněž zde bylo uvedeno, že „o produktu se říká, že výrazně připomíná ‚fern-tosh‘ ve Skotsku“.

Jak víme, opilství bylo v kolonii po mnoho let velice rozšířené a v roce 1825 upozornily noviny Hobart Town Gazette veřejnost na to, že „se prodává více lihovin a piva v místech elegantně označovaných jako ‚pokoutné prodejny lihovin‘ než ve všech licencovaných firmách“. Tehdejšímu guvernérovi to začalo připadat jako velký problém a v sou-

ladu s tím bylo v roce 1825 rozhodnuto, „že clo na dovážené lihoviny bude sníženo a spotřební daň z lokálně vyráběných lihovin vzroste“. Tento krok vedl téměř okamžitě k uzavření palírny Constantia Distillery a většiny ostatních raných koloniálních palíren.

Jediná palírna, která přežila do 30. let 19. století, byla původní Derwent Distillery, která už byla v té době známá jako Dynnyrne Distillery. Na sklonku 30. let 19. století však guvernér Brisbane vrhl svými kroky stín i na tuto palírnou, takže došlo i k jejímu uzavření, což znamenalo definitivní odpskání palírenského průmyslu, který vznikl s tak obrovským nadšením.

Konečně v roce 1839 vydal zástupce guvernéra Franklin legislativu směřující ke zrušení místního palírenského průmyslu a přechod k pouhému vaření piva. Franklin byl zřejmě pod vlivem své manželky lady Jane, která prohlásila, že by dala přednost tomu, aby se ječmen používal k výkrmu prasat, místo toho, aby se vinou jeho vypálení muži měnili v prasata.

Tento záměr byl v místním tisku napadán, nicméně však byl realizován a místní palírny byly odškodněny teprve po táhlých právnických sporech.



Bill Lark (foto archiv destillerie Lark)

Tak tedy skončila legální výroba whisky nedlouho potom, co začala, a teprve o 153 let později získali Lyn a Bill Larkovi jakožto první v Tasmánii „obecnou licenci výrobců destilátů pro účely výroby jednosladové tasmánské whisky“.



LARK DISTILLERY

Whisky Bar
& Sales

OPEN





Shells Tea




The Original Tasmanian Single Malt Whisky

The Malt Whisky



LARK DISTILLERY

Bill Lark je tedy díky své úspěšné snaze o zrušení prohibičního zákona a následnému otevření první tasmánské legální destilérie pokládán za otce novodobého tasmánského palírnictví. Za své zásluhy byl mimo jiné uveden do „Síně slávy“ odborného časopisu Whisky Magazine. Na oslavu této události Bill Lark osobně vybral whisky zrající nejprve v sudu po bourbonu, která byla následně zjemněna v sudu od australského portského, a naplnil ji do 220 láhví, čímž vznikla speciální limitovaná edice.

Destilerie Lark byla tedy logickou první zastávkou na naší tasmánské whisky túře. V Hobartu, na 14 Davey street, se dnes již nedestiluje. Nachází se tady návštěvnické centrum, nebo snad lépe řečeno recepce pro návštěvníky, kteří mají zájem vidět proces výroby této whisky. Od pondělí do pátku v devět hodin ráno a v půl druhé začínají prohlídky. Minibusy odvezou zájemce do nedalekého údolí Coal river v Cambridgi, kde se dnes destilerie Lark nachází, a po důkladném seznámení s celou produkcí je přivezou zase zpět, kde ve whisky baru pokračuje ochutnávka a kde je možné zakoupit whisky Lark za speciální, zvýhodněné ceny.

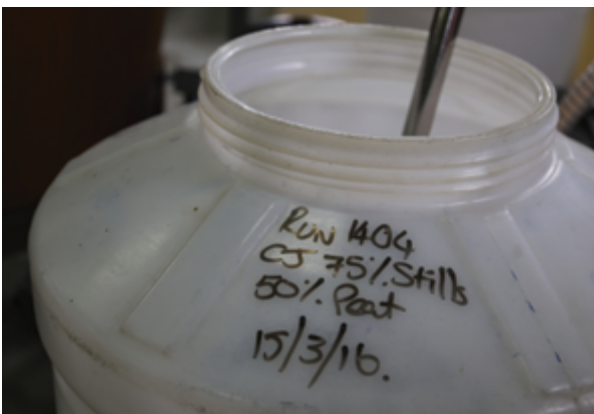
My jsme měli naštěstí dohodnutou schůzku následující den s vedoucím výroby Rickem Hoedjesem. Ta začala prohlídkou pece k nakuřování ječmene rašelinou. Rick zmínil, že je destilerie Lark jedinou společností, která má licenci těžit tasmánskou rašelinu, pocházející z Central Highlands, tedy z vysočiny ve středu Tasmánie. Protože se zdejší zákon-



dárci domnívají, že by rašelina mohla působit nepříznivě na zdraví, sladuje se ječmen nejdříve teplým vzduchem, potom se navlhčí a teprve potom se usuší nad rašelinou. Proto je stupeň nakouření relativně nízký, kolem 16 ppm. Lark vyrábí 100% rašelinnou whisky, což znamená, že je veškerý ječmen, ze kterého je vyrobena, nakouřen rašelinou. Dále whisky s padesátiprocentním podílem nakouřeného ječmene a také nerašelinnou whisky. Poté, co je ječmen rozdrčen, je drť na pár hodin namočená v otevřeném nerezovém tanku, který nemá automatické mísicí lopatky. Mash je promícháván ručně, pomocí velké ploché nerezové lopatky se šesti vyfrézovanými otvory. Poté, co se škrob začne měnit na cukr, následuje sedmidenní kvašení v nerezových fermentačních tancích o obsahu 1200 litrů. Používají zde dva druhy kvasnic, které různě kombinují. Fermentačních tanků je tady šest pro Lark a další dva pro whisky Overeem. Ta se vyrábí v destilérii Old Hobart, kterou Lark také vlastní a pro kterou připravuje wash. V budoucnu se prý přestěhuje i destilační kotel z destilérie Old Hobart sem do destilérie Lark.

Rick mi také vysvětlil, že když Bill Lark prodal destilérii Lark novým investorům, ponechal si v ní pouze malý podíl. Následně ale koupil destilérii Overeem od svého známého Caseyho Overeema. Bill Lark dnes vystupuje jako whisky ambassador.

Zkvašenou tekutinou „low wine“ se naplní wash still (1200 litrů) a celý den se destiluje. Výsledkem je tekutina s obsahem alkoholu 8 %, která obsahuje hodně ovocné chuti. Ta se následně destiluje v destilačním kotli, z něhož



vytéká již destilát s obsahem alkoholu 63,4 %. Ten se ukládá na 5–7 let ke zrání do sudů a na konci celého procesu je whisky, která se naředí vodou na požadovaná procenta, což je u Larku 58 nebo 43 % alkoholu. Pokud se jedná o výjimečný sud, může se plnit whisky do láhví i v sudové síle, tedy s označením Cask strength.

SKLAD SUDŮ

Lark používá menší sudy s obsahem 100 litrů, aby dosáhl intenzivnější interakce mezi dřevem a destilátem a tím také kratší doby zrání. Sudy jim podle jejich požadavků připravují bednáři. Moc destilérů tuto velikost sudů ale nepoužívá, protože je jejich cena v podstatě shodná jako cena větších sudů s obsahem kolem 200 litrů.

Také jsou tu uskladněny malé sudy s obsahem 20 litrů. Z jednoho takového mi Rick pro představu, co malý sud udělá s destilátem, dal ochutnat. I přesto, že se jedná o mladý destilát, má již barvu a chuť, na které se podílí dřevo.

Sud s bílými čely a podpisem Billa Larka je ten sud, ve kterém zrála whisky vybraná k oslavě uvedení Billa Larka do již zmiňované „Síně slávy“. Také jsme viděli sud z roku 1878, který je prý národní ikonou. Byl používán na portské, a když ho v destilérii Lark otevřeli, vytekla z něho tekutina husté konzistence. Whisky, která je v něm teď uložena, má obsah alkoholu 63,4 %.

Některé z uskladněných sudů jsou v privátním vlastnictví, ale protože kvůli zvýšené poptávce nemá Lark dostatek whisky ani pro svou vlastní potřebu, byla možnost nákupu sudů soukromým osobám zatím pozastavena. ■





Rick Hoedjes





LARK SINGLE CASK je vlajkovou lodí tasmánské destilérie Lark. Je vyráběna z místního ječmene a dvakrát destilována v kotlíkových destilačních přístrojích. Zraje až osm let v malých, stolitrových dubových sudech, které zajišťují těsnější kontakt destilátu se dřevem a umožňují tak významně zkrátit dobu zrání. Lark Single Malt Whisky je lehce rašelinová a chutí připomíná skotské Highland nebo Speyside whisky. Přes obsah alkoholu 43 procent má tato whisky při prvním ochutnání krásné květové a ovocné tóny ve vůni i v ústech. Ty se na patře dále rozvíjejí se stopami švestkového pudinku a bohatého olejového sladu. V zakončení je patrný delikátní náznak tasmánské rašeliny. **3 190 Kč**

LARK DISTILLER'S SELECTION Jedná se o vynikající single malt whisky řady Distiller's Selection s obsahem alkoholu 46%. V tomto případě zrála whisky ve stolitrovém sudu "quarter cask" ve kterém bylo dříve uloženo sherry. **3 930 Kč**





WELCOME TO SULLIVAN'S COFFEE

Welcome

LAMB PL

SULLIVAN'S COFFEE

WURSTHAUS

FACTORY OUTLET





Bert Cason u tanku na wash.

TASMANIA DISTILLERY – SULLIVANS COVE

Tato destilerie byla založena v roce 1994 Robertem Hoskinsem v zátoce Sullivan's Cove, což je zátoka, ve které se nachází hobartský přístav. V roce 1999 byla prodána investorům z pevninské Austrálie a Bill Lark byl zaměstnán novými majiteli jako ředitel destilerie. V té době tady byl Patrick Maguire jedním z destilatérů a pracoval společně s Bilem Larkem, který následně v roce 2001 odešel, aby se věnoval svým věcem, zatímco Patrick zůstal a stal se ředitelem. V roce 2002 byla tato společnost prodána novým majitelům, ale Patrick zůstal dál ředitelem, a stal se i jedním z podílníků. V současnosti jsou majiteli tři lidé a jedním z nich je Patrick Maguire, který je prezidentem této společnosti.

V letech 2004–2005 se destilerie přestěhovala z Hobartu do míst nedaleko odtud a od roku 2014 se nachází na adrese 1/10 Lamb Place v Cambridgi, jen pár minut autem od destilerie Lark.

Patrick Maguire byl na delší obchodní cestě po Evropě a tak se mě ujal Bert Cason, manažer prodeje a marketingu. Nejprve jsem se ho zeptal na logo destilerie a jeho význam. Dověděl jsem se, že se znak a nápis Distilled With Conviction váže k historii Tasmánie, která byla spojena s trestanci z Británie. „Každý majetek, který vlastnila britská vláda, měl na sobě razítko, které máme v našem logu. Vězni, kteří

sem byli posláni z Británie, byli také majetkem britské vlády a měli nášivku s tímto logem našitou na svém oblečení. Tenkrát to bylo tak, že byli lidé zavíráni i za malé přestupky a byli posíláni, aby pracovali v nových koloniích. Byli zavíráni muži, ženy i děti a byli posíláni na nová území, včetně Tasmánie. Dostali často mnoho let za malé přestupky a museli tady pro vládu zadarmo pracovat. Dostali postel a jídlo a museli dřít.“ Patrikovi předkové byli také konvikti, tedy usvědčenými z nějakého přestupku nebo trestného činu. Nápis v našem logu „Distilled With Conviction“ znamená destilováno z přesvědčení. Slovo conviction má ale více významů, a zatímco trestanci z Britských ostrovů byli usvědčeni, lidé vyrábějící Sullivan's Cove whisky to dělají z přesvědčení.

Samotný výrobní postup má hned na začátku jednu zvláštnost. Tasmania Distillery totiž nevyrábí svůj vlastní wash, tedy nízkoalkoholické „pivo“, které je následně destilované v destilačním kotli, ale nakupuje ho od místních pivovarů.

„Máme tady jednak velmi dobré mikropivovary, z nichž jeden nám dodává wash, a navíc nedaleko odtud v Hobartu sídlí nejstarší tasmánský pivovar Cascade, který nás zásobuje už 15 let. Máme tedy dva různé dodavatele. Dodávají nám 12 000 litrů s obsahem alkoholu 7,5 %. Důvodem, proč jdeme touto cestou, je konzistence. To znamená, že

vždy dostaneme stejný wash.“ Ten je načerpán do našeho tanku s obsahem 12 000 litrů a odtud je během tří dnů postupně odváděn trubkami přímo do destilačního kotle. Záměrem vedení destilerie je instalovat v průběhu tohoto roku ještě jedno destilační zařízení, aby bylo zvýšeno množství destilátu uloženého do sudů.

Pro zrání jsou zde používány sudy po bourbonu, které jsou z amerických dubů, a po australském portském, které jsou z francouzských dubů a mají obsah 300 litrů. Kromě těchto sudů se tady najde i pár sudů po sherry. Před lahvováním tady provádějí dekantační proces, kdy je obsah sudů přečerpán do tanku, aby se na dně usadily usazeniny. Obsah sudů po bourbonu se nechávají dekantovat šest týdnů a obsah sudů po portském tři měsíce. Pro Double Cask whisky, jsou v tanku smíchány tři až čtyři sudy po bourbonu a jeden sud po portském. Některé tanky pojmu obsah čtyř sudů a některé dokonce sedmi.

Sullivan's Cove whisky jsou bezesporu velmi kvalitní. Vzhledem k mnoha světovým ohodnocením, mezi něž patří například Nejlepší whisky zbytku světa při udělení World Whiskies Awards v roce 2011 nebo Double Gold Medal ze San Francisco World Spirit Competition 1014 pro American Oak Single Malt Whisky, však v současné době čelí nedostatku whisky pro zásobování zahraničních trhů. Zájem sběratelů o tuto značku totiž vzrostl natolik, že bylo mnoho ze zásob prodáno a dodávky tím pádem velmi omezeny. Tato situace asi nějaký čas potrvá, protože Patrick Maguire nechává zrát svou whisky minimálně 10 let. ■





SULLIVANS COVE FRENCH OAK – SINGLE CASK MALT WHISKY Tato whisky s obsahem alkoholu 47,5 % se stala legendou své doby. Byla zvolena nejlepší single malt whisky v roce 2014 a zároveň je to australská whisky s nejvyšším počtem bodů v knize Whisky Bible, ve které získala 96,5 bodu ze 100 možných. Jedná se o single cask whisky, která není filtrovaná za studena a zraje v sudu z francouzského dubu po australském portském. Tato whisky není v současné době bohužel dostupná.

SULLIVANS COVE AMERICAN OAK – SINGLE CASK MALT WHISKY Tato whisky s obsahem alkoholu 47,5 % byla australským šampionem ještě předtím, než se stala Sullivan's Cove whisky z francouzského dubu tím, čím je. Dvakrát byla označena jako nejlepší whisky ve zbytku světa a stala se také první australskou whisky, které Jim Murray udělil status Liquid Gold ve své knize Whisky Bible. Jedná se o single cask whisky, která není filtrovaná za studena a zraje v americkém dubovém sudu po bourbonu. **3 980 Kč**

SULLIVANS COVE DOUBLE CASK – SINGLE MALT WHISKY To nejlepší z obou světů je spojeno v tomto neuvěřitelně snadno přístupném single maltu. Obsah tvoří 40 % whisky dozrávající v sudech z francouzského dubu a 60 % whisky dozrávající v sudech z amerického dubu. Velice dobře se hodí k odpolednímu barbecue ve společnosti skvělého doutníku. Není filtrovaná za studena a má obsah alkoholu 40 %. **2 970 Kč**

Destilerie, které jsem měl v plánu navštívit v Hobartu a okolí, jsme tedy viděli. Ta, kvůli které jsem se do Tasmánie vypravil především, tedy Hellyers Road, se nachází až na severu země a další, která mě také zajímala, stojí v tasmánské vysočině poblíž města Bothwell a předchází jí pověst snad nejmalebnější tasmánské destilerie. Cestou na sever jsme ji tedy navštívili jako další v pořadí.



THE
NANT
Distillery



Tasmanian single malt whisky

Cellar Door Café
7 Days 10am-4pm

Tastings, tours and
accommodation
available





Blair Whitehead

THE NANT DISTILLERY

Destilerie Nant se nachází asi hodinu jízdy autem z Hobartu směrem na sever, ve mlýně, kde se dříve mlela mouka. O to, aby se mlýnské kolo pěkně točilo, se starala voda z řeky Clyde napájená z ledovcového jezera Crescent. Jedná se o starou usedlost z počátku devatenáctého století, kterou koupil a nechal s citem zrekonstruovat Keith Batt. Součástí této destilerie je i restaurace s pěkným výhledem do krajiny a vynikající kuchyní. Protože se blížil čas oběda, dali jsme si jako aperitiv Nant single malt whisky ze sudu po bourbonu a objednali jsme si salát s volně žijícím tasmským pstruhem. Pořídil jsem několik prvních fotografií a potom už jsem se vydal se svým průvodcem, jímž byl Kurt Niland, na prohlídku destilerie. Na úvod jsem se dověděl, že Nant vyrábí tasmskou Highland whisky z pivovarské odrůdy tasmského ječmene Franklin. Tento ječmen je docela sladký a je používán oběma velkými tasmskými pivovary, které jsou zároveň jeho dodavateli pro místní destilerii.

Další výrobní postup je následující: Půl tuny ječmene je ve mlýně rozemleto na drť, do které se přidá v nerezovém mash tunu se dřevěným pláštěm 2000 litrů ledovcové vody. Přiváděná voda se zahřeje na 70 °C a devět hodin trvá, než voda proteče skrz ječmen a vezme s sebou jeho sladkost. Tato voda je následně potrubím pod podlahou odvedena do fermentačních tanků (washbacks). Tady

jsou přidány kvasnice a je zahájen fermentační proces, který trvá sedm dní. Na konci tohoto procesu je získána zkvašená tekutina (wash) s obsahem alkoholu 7 %.

Jak vypadá další část výrobního procesu, kterou je destilace, mi vysvětlil Blair Whitehead, který Nant whisky destiluje. Z 2000 litrů washe, které jsou k dispozici, se napustí 1000 litrů do wash stillu, který se zahřeje zhruba na 90 °C, což je úroveň, kdy se alkohol začíná vypařovat. Alkoholové výpary se tak oddělí od vody a dostanou se do kontaktu s měděným ramenem kotle. Voda a nečistoty zůstanou v kotli a alkoholové výpary jsou zchlazeny v kondenzátoru. Odtud již v tekuté formě vytékají a jsou sbírány jako low wines s obsahem alkoholu 21 %. Tímto způsobem je získáno asi 350 litrů low wines, tedy destilátu s nízkým obsahem alkoholu.

Destilační kotel má na rozdíl od kotle, kterému se říká wash still, jiný a docela unikátní krk, který zajišťuje značný reflux, tedy podíl alkoholových par, které se vracejí zpět do kotle. Z destilovaného obsahu je nabráno asi 100 litrů takzvaného srdce destilátu s obsahem alkoholu 72 %. Ten je možné charakterizovat jako ovocný, sladký, olejnatý se zřetelnou chutí sladového ječmene a je v něm možné cítit jablka, banány, ale také tropické ovoce. Nakonec je procento alkoholu sníženo na 63,4% a v této síle je destilát ukládán ke zrání do sudů. Většinou jsou

používány stolitrové sudy, ale nedávno tady začali používat i sudy s obsahem 225 litrů. Hlavním důvodem pro použití malých sudů byl čas a to, aby byla whisky relativně brzy po destilaci připravena k láhrování. Teď ale již mají docela dost whisky na skladě, a proto mohou pozvolna přecházet na běžnou velikost sudů.

Vlastní bednáře tady nemají, a tak nakupují sudy od jediného bednářství které tady v Tasmánii je. Jedná se o nezávislé bednářství, které je schopno pružně reagovat na speciální požadavky.

Dvacetilitrové sudy se tady v Tasmánii začaly vyrábět po 100 letech, a jedná se tedy o panenské sudy, ve kterých nebylo dosud nic uloženo.

Pro finise tady používají tři hlavní typy sudů, po sherry, po portském a po bourbonu. Dále také pinot z francouzského dubu od lokálního výrobce vína.

Ročně se tady vydestiluje kolem 75 000 litrů whisky a hlavním trhem jsou kromě kontinentální Austrálie trhy v Asii.

Láhve, které destilerie Nant používá pro láhrování svých whisky, jsou replikou láhve, která tady byla nalezena během rekonstrukce poblíž mlýna v řece. V restauraci se nachází také malý obchod, kde si lahve Nant whisky můžete zakoupit stejně jako další vkusné suvenýry s logem destilerie. ■



HELLYERS ROAD *Distillery*

Opening
Hours
10.00 a.m.
to
4.30 p.m.



- INTERPRETIVE CENTRE
- TASTINGS AND SALES
- CAFE





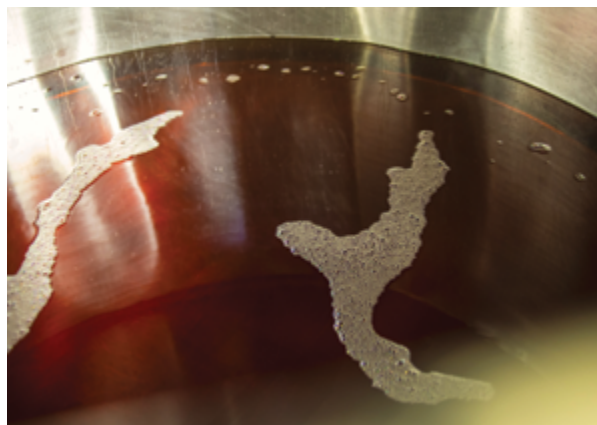
HELLYERS ROAD DISTILLERY

Hellyers Road je největší tasmánskou destilérií, která začala destilovat v roce 1997. Nachází se na severovýchodě ostrova ve zvlněné krajině nad pobřežním městem Burnie.

Dorazili jsme sem v jedenáct hodin dopoledne, nejprve jsme se přivítali s Donem Jenningsem, který je v Hellyer's Road šéfem pro komunikaci a který mi také pomáhal se sestavením itineráře pro náš týdenní pobyt v Tasmánii, a potom jsme počkali, až přijde Mark Littler. Master distiller na sebe nenechal dlouho čekat, a tak jsem s ním

ještě před prohlídkou destilerie a vynikajícím obědem v místní vyhlášené restauraci, pořídil původní rozhovor.

Samotná destilerie Hellyers Road je poměrně unikátní. Musím říci, že jsem destilérii s podobným vybavením ještě neviděl. Mash Tun neboli tank na promíchání zá-pary byl umístěn horizontálně a destilační kotle měly nejen neobvyklý tvar, ale byly vyrobeny z nerezové oceli s měděným výparníkem. Jako celek to působilo velmi kompaktním, až monstrózním dojmem. ■





Warehouse #1 interview:

MARK LITTLE

18. 3. 2016 se ptal a fotografoval Jakub Janeček

Mark Littler je tedy mistrem palírníkem v největší Australské destilérii Hellyers Road a nevědomky vlastně může zato, že jsem se vypravil až sem, na druhý konec světa do Tasmánie. To nemá být v žádném případě výčitka, spíše kompliment, protože whisky, kterou tady destiluje je zkrátka fantastická.



Henry Hellyer byl jedním z prvních evropských přistěhovalců, architekt a zeměměřič, který v Tasmánii přetvářel divokou krajinu. Vy jste podle jedné z jeho cest, které tenkrát stavěl, pojmenovali svou destilérii Hellyers Road. Rád bych se zeptal proč.

Naším záměrem bylo od samého počátku vyrábět whisky na světové úrovni a seznamovat s ní svět. Jakožto jediná destilerie na severozápadě Tasmánie chceme vyprávět nejenom o naší whisky, ale také o regionu odkud, pocházíme. Ten je poměrně úzce spjat s osobou Henryho Hellyera, který během sedmi let od roku 1825, kdy sem dorazil z Anglie, měnil zdejší krajinu a životy mnoha lidí. Stavěl cesty a mapoval území při severozápadním pobřeží Tasmánie.

Cesta, po které jste přijeli z Burnie, se dnes jmenuje Old Surrey Road, ale dříve se jmenovala Hellyers Road. Ke změně názvu došlo, když se silnice modernizovala a byla na několika místech odkloněna. Původní Hellyerova cesta vede pod jedním z našich skladů, také pod parkovištěm a dále dolů do údolí a na nedaleký kopec.

To znamená, že se vaše destilerie nachází doslova na původní Hellyers road?

Ano, sklad číslo jedna, ve kterém zrají naše whisky, je vybudován přímo v místech, kudy vedla tato cesta.

Ve vašem obchodě jsem zahlédl i whisky s názvem Henry's Legacy. Můžete nám k nim říci něco bližšího?

Vedle základní řady whisky, která čítá Hellyers Road Original, desetiletou a dvanáctiletou Original, Port finish a Pinot Noir finish, které jsou lahovány při 46,2% alkoholu, vyrábíme různé další série. Před dvěma lety jsme začali plnit kolekci s názvem Henry's Legacy (Henryho odkaz). Jedná se o single malt neboli jednosladovou whisky z konkrétního pečlivě vybraného sudu, tedy single casku. Místo čísel šarží jednotlivých sudů uvádíme na lahvách názvy různých míst z podrobných map, které dával dohromady Henry Hellyer. Tak vznikla whisky s názvem The Gorge, pojmenovaná podle rokle na západě Tasmánie, kterou se dříve muselo projet cestou do Strahanu. Těto whisky bylo naplněno 166 láhví. Druhou láhev z této série jsme plnili minulý rok a nese název Valentines Peak, který je tady při cestě do Burnie. Ta zrálá v sudech po portském. Další, na které pracujeme, bude ze sudu po pinot noiru a bude se jmenovat Whalebone Creek podle nedalekého potoka, který také pojmenoval Henry Hellyer.

Jak velkou máte zásobu sudů, ze které můžete vybírat?

Máme ve skladu kolem 2 000 sudů z různých druhů dřeva, které uchovávají whisky z různých druhů obilí, jako například Franklin, Gardiner, nebo nakouřený slad a tak vedle základní řady můžeme čas od času naplnit whisky z některých výjimečných sudů.

Je Bill Lark, jehož zásluhou byl zrušen prohibiční zákon z roku 1838, všeobecně pokládán za otce destilace whisky v Austrálii?

Bill Lark chtěl založit destilérii, a proto musel intervenovat u politiků, aby byl tento zákon v Tasmánii v roce 1992 zrušen.

Prohibiční zákon se týkal pouze Tasmánie?

Ano, v Austrálii již destilerie v té době existovala.

Bill Lark se tedy zasadil o to, aby byl zákon zrušen, a následně začal vyrábět své single malt whisky v první tasmánské destilérii. Oslavoval to jako milník a to mu přineslo jistou publicitu.

Jaké byly začátky vaší destilerie v roce 1997 a whisky jakého chuťového profilu jste chtěli vyrábět?

Destilerie Hellyers Road je filiálkou mlékárny Beta Milk, která právě oslavila 60 let existence. Družstvo Beta Milk založilo 30 farmářských rodin, jejichž potomci jsou stále akcionáři společnosti. Cílem bylo prodávat mléko na tasmánském trhu, kde žije půl milionu lidí. Před třiceti lety byl zdejší trh tak regulován, že bylo možné prodávat pouze v této oblasti na severozápadě. Na jihu byl zase jiný výrobce. V 90. letech byl trh deregulován, a tak se začalo s distribucí i mimo naši oblast. I přesto, že je Tasmánie relativně malý ostrov, tak jsou tady lidé lokálními patrioty. Například na jihu lidé pijí pouze pivo vyrobené na jihu a na severu zase pivo výhradně ze severního pivovaru a situace byla podobná, i co se týká mléka. Nebylo tedy úplně nejjednodušší expandovat, ale díky reputaci Beta Milk jakožto opravdového tasmánského mléka dnes má Beta Milk zhruba 26% podíl na tasmánském trhu se značkovým mlékem, což je v době, kdy každý supermarket obchoduje se svým levným mlékem docela úspěch.

V 90. letech chtěli zástupci Beta Milk diverzifikovat svou činnost a s vědomím toho, že jsou tady velice vhodné podmínky pro výrobu whisky, rozhodli o výstavbě destilerie. Stále více a více si uvědomují, jak úžasný přístup k věci ti lidé měli. Zástupci první a druhé generace totiž investovali do svých potomků, když se rozhodli postavit mlékárnu a následně destilérii. Někteří členové představenstva, kteří investovali miliony do výstavby v 60 letech, nikdy neviděli své peníze zpátky, ale učinili další důležité vizionářské rozhodnutí.

Díky našim zkušenostem s mlékem rozumíme kvalitě. Když mléko uděláš špatně, může se zkazit a když ho uděláš hodně špatně, může způsobit zdravotní problémy. Rozumíme tedy kvalitě velice dobře. Na začátku bylo rozhodnuto, že nepůjdeme na trh s našimi single malty dříve, než si budeme jisti, že jsme dosáhli kvality, kterou jsme chtěli. Rozhodnutí vyrábět whisky bylo učiněno v roce 1997. První část plánu byla postavit destilérii a sklad, nakoupit zařízení a začít destilovat z tasmánského obilí. První destilát z našich kotlů jsme vydestilovali v lednu 1999. Druhá část plánu byla uvést na trh single malt whisky, což jsme udělali v září roku 2006. Jednalo se o naší whisky Original, bez uvedení stáří, a úplně stejný profil, stejné vaření, stejná destilace, stejný druh obilí i sudů, pouze jiné stáří, má celá naše řada Original, tedy desetiletá i dvanáctiletá Original whisky. Jediným rozdílem je doba zrání a je úžasně porovnávat, co udělá čas při zrání destilátů.

Při Non Age Statementu zrálá tedy vaše Original whisky minimálně sedm let?

Ano, sedm. Někdy to může být i osm nebo devět, ale preferujeme sedm, protože to je měřítko, které jsme pro naši Original Non Age Statement whisky nastavili v roce 2006.

A ty whisky z různých sudů následně smícháte?

Ano, to je další unikátní část našeho postupu, který jsem tady v Austrálii nikde jinde neviděl. My prezentujeme naši základní řadu s obsahem alkoholu 46,2%. Chceme, aby náš zákazník, který zaplatí například za svou desetiletou whisky docela dost peněz, dostal to, na co je zvyklý a co očekává. Proto, abychom zajistili konzistenci naší základní řady, provádíme tzv. vatting a následně marriing (scelování). Obě tyto fáze probíhají v sudech z amerických dubů s obsahem 200 litrů. Vezmeme sudy se sedmiletou whisky v množství které potřebujeme na roční produkci a jejich obsah dáme v sudové síle do 200 litrových sudů, které nejsou zcela prázdné, ale obsahují přibližně polovinu whisky z předešlé várky. Po uplynutí požadované doby pro plnění do láhvi se polovina jejich obsahu v sudové síle naředí na scelovací sílu, což je v našem případě 47 až 49 % (Polovina, která v sudu zůstane se smíchá zase s novou whisky v sudové síle a začne další vatting). Následně whisky s obsahem alkoholu 47 až 49% uložíme do scelovacích sudů. Před lahvováním se ještě finálně naředí obsah těchto sudů na konečných 46,2 % alkoholu, nebo na 40 % pokud se jedná o whisky Roaring Forty. To nám pomáhá udržet konzistenci chuťového profilu. Na druhé straně, když najdeme sud, který bude vhodný pro plnění Henry's Legacy nebo pro Distillers Choice, případně pro jinou řadu, kterou můžeme mít v plánu udělat, dáme ho na stranu a označíme jako single cask. Tam si potom na rozdíl od základní řady můžeme hrát s profilem ve smyslu alkoholu na množství, kdy můžeme použít 59 nebo 57% alkoholu a můžeme s tím mít více zábavy.

Kdy jste se rozhodli, že budete vyrábět také Peated whisky?

V roce 2004 jsme si řekli, že potřebujeme rozšířit řadu našich whisky a vytvořit tak větší rozmanitost chuťových profilů. Proto jsme začali s rašelinnou whisky. Nakoupili jsme 54 tun rašelinného sladu a destilátem z něho vyrobeným jsme naplnili něco přes sto sudů. Použili jsme



pouze americké dubové sudy. Tím jsme získali jeden profil, což je náš Original profil Non Aged.

Můžete pracovat s místní, tasmánskou rašelinnou?

Existuje tady místní rašelina, ale množství rašelinného sladu, které potřebujeme na jednu várku, je zhruba šest tun a to je příliš. Není tady společnost, která by nám byla schopna dodat toto množství.

Aha, ptám se, protože mi říkali v destilerii Lark, že mají exkluzivitu na těžbu tasmánské rašeliny.

Nevím, možná ano. Může to ale také souviset s tím, že Lark pracuje v daleko menších várkách než my. My objednáme slad z místní sladovny, která dodává také pivovarům. Zrní je k nám následně dováženo v kamionech po třiceti tunách, a protože naši dodavatelé nenabízí rašelinný slad, dovážíme ho z Inverness ze Skotska.

Rašelinnou whisky děláme jako malosériovou, abychom mohli nabídnout více druhů. Od té doby, tedy po nějakých deseti letech, jsme začali vyrábět jiné druhy whisky z našeho místního sladu a ty jsme začali ukládat do sudů po sherry, kde jsou nyní dva roky, a potřebují tedy ještě nějakých pět let zrání. Naše whisky zraje také v sudech po portském.

Po australském portském?

Ano, z jihu kontinentální Austrálie. Máme také sudy po tasránské pinot noiru, takže se řada našich whisky rozšířila. Naším původním záměrem bylo mít rašelinnou whisky pouze jako doplněk, ale v současné době máme tolik příznivců peated whisky z řad našich zákazníků, že se jí asi budeme muset v budoucnu věnovat více, než jsme mysleli. Při současných prodeích máme zásoby rašelinné whisky na nějakých sedm let, ale některé ze sudů obsahují rašelinnou whisky starou 10 nebo 12 let, a tak uděláme pravděpodobně Single Cask Peat Release, tedy rašelinnou whisky z jednoho sudu. Lidé zkrátka chtějí, abychom v práci s rašelinnou whisky pokračovali, a tak budeme muset nakoufený slad opět importovat.

To je zajímavé, v Evropě a také u nás v České republice má nakouřená whisky také své příznivce...

Ještě bych rád zmínil jednu důležitou věc a tou je výběr sudů pro zrání naší whisky. Měli jsme tady chlapíka ze Skotska, který pracoval 30 let v branži. Jednou z jeho činností bylo posuzovat whisky podle vůně. Vzal jsem ho do skladu, aby posoudil některé whisky v našich sudech, a musím říci, že byl opravdu ohromen konzistentní kvalitou, kterou našel sud za sudem. Říkal, že máme úžasný přístup k výběru sudů, což se přímo odráží v kvalitě whisky.

Když vybíráme sudy, nakupujeme pouze A grade casks, tedy sudy nejvyšší kvality. Sudy dostupné pro destilérie jsou v kategoriích A, B a C a je důležité, jaký záměr s nimi máte. Ve světě whisky se najde uplatnění pro každý z nich, ale my nakupujeme pouze kategorii A. Když dorazí sudy do destilérie, všechny před naplněním posuzujeme čichem a jenom velmi zřídka se stane, že některý vyřadíme. Tento přístup k výběru sudů stojí samozřejmě dost peněz, ale my jsme si jisti, že se vyplatí.

Kde jste se naučil destilaci?

Já jsem třetím palírníkem této destilérie a naučil jsem se destilovat od mého předchůdce, který je nyní v důchodu.

To bylo za generálního ředitele, kterým byl pan Laurie Houser, hnací motor při výstavbě destilérie. Byl tady 25 let od prvního dne. V té době jsme destilovali a plnili whisky do sudů a začali jsme přemýšlet o lahování a uvedení našich whisky na trh. V roce 2004 jsme pozvali ze Skotska jednoho odborníka na whisky a ten nám řekl, že je již whisky hotová a že může být plněna do lahví. My jsme ji nechali ještě dva roky v sudech, protože jsme nejprve chtěli dokončit naše návštěvní centrum. V září 2006 jsme instalovali plnicí linku a vybrali jsme etiketu.

Také je nám podařilo pozvat ze Skotska jednoho výrobce whisky, který tady se mnou strávil čtyři týdny abychom

si mohli být jisti, že vykročíme pravou nohou. Musím říci, že oba Skoti byli docela ohromeni tím, co tady děláme.

Od koho je vlastně ten obraz na vaší etiketě?

Ten je od tasránského malíře Rogera Murphyho.

Jsou vaše destilační zařízení vyrobena na míru tady v Tasráni?

Ano, všechno bylo vyrobeno tady. Beta Milk stálo 10 milionů australských dolarů, než byla vyrobena první láhev whisky. Všechno, kromě plnicí linky, kterou tady nikdo nevyrábí, bylo postaveno nebo vyrobeno místními lidmi. Destilační kotle byly vyrobeny 30 kilometrů odtud společností Stainless Engineering. Náš wash still, neboli surovinový kotel má obsah 60 000 litrů a kapacitu naplnění 40 000 litrů. Destilační kotel má obsah 20 000 litrů. Oba jsou vyrobeny z nerezové oceli a mají měděnou vrchní část s dlouhými rameny a trubkami, kudy je odváděn kondenzát. Destilace u nás probíhá velmi pomalu, například když destilujeme low wine v destilačním kotli, tak vydestilujeme 100 litrů za hodinu. Trvá tedy zhruba den, než vydestilujeme várku nového destilátu. Je to velmi pomalé, ale umožňuje to dostatečný kontakt destilátu s mědí a výsledkem je whisky, která nám dělá radost.

Když jsem poprvé ochutnal vaši whisky, byl jsem opravdu okouzlen. Ocenil jsem její jedinečnost a nebyl jsem schopen přesně určit, co mi ta zajímavá chuť připomíná.

Naše whisky je úžasně jemná a delikátní a já myslím, že lehkost pochází z našich kotlů, které pravděpodobně nemají ve světě obdoby. Je to jednak jejich rozměrem a množstvím vařeného low wine a také úzkým vstupem do cibulové horní měděné části, kterou jsou odváděny páry do kondenzátoru. Hodně výparů se točí v horní části a následně se vrací zpět, než se jim podaří dostat do úzkého hrdla a do ramene, kterým jsou odváděny do kondenzátoru. Tím pádem máme enormní reflux, tedy množství výparů, které se dostávají zpět do spodní části kotle a jsou opět vařeny. To přispívá k lehkosti nového destilátu. Hlavní část chuťového profilu je konečnému destilátu dána typem použitého dřeva sudů a potom je tu ještě jedna věc, která má vliv na konečnou chuť, a tou je absence filtrace za studena. Tím je právě zachována jemná delikátnost s bohatým chuťovým profilem. Proto lahujeme s obsahem alkoholu 46,2%, což není příliš dobré z finančních důvodů, protože platíme vyšší daň, ale na druhou stranu nám dává kvalitu, které chceme docílit.

Jak jsou vaše whisky přijímány trhem?

Rok od roku zaznamenáváme velmi příjemný nárůst prodejů. Minulý rok to bylo o 50 % více než rok před tím a tento rok jsme již o 30 % nad prodeji z minulého roku. Tento rok vydestilujeme dalších 400 až 500 sudů. Minulý rok jsme prodali 80 000 lahví standardní velikosti, tedy 700 ml. Vedle single malt whisky vyrábíme také krémové likéry na bázi whisky. Vše nakonec plníme do různých velikostí lahví s obsahem 700, 500, 250 a 50 ml. Také musím říci, že máme velice dobrou distribuci.

My jsme tady v Tasmánii pouze jeden týden, ale můžu říci, že jsou vaše whisky skoro všude k máni, včetně velice slušně zásobeného whisky baru v bývalé destilérii Lark v Hobartu.

Opravdu i tam?

Ano, proto jsem nabyl pocitu, že tady panují mezi destilériemi dobré vztahy.

My tady jejich whisky nemáme, ale jinak vycházíme dobře. Možná, že potkám Billa Larka a lidi ze Sullivan's Cove častěji v zahraničí na různých akcích než tady v Tasmánii, protože když přiletíme zpátky, jsme všichni zaneprázdněni tím, co děláme.

Kolik procent vašich prodejů se uskuteční tady v Tasmánii, kolik v Austrálii a kolik ve zbytku světa?

V Tasmánii je to 15 %, v Austrálii asi 60 % a zbylých 25 % připadá na Evropu a Singapur skrze LMDW a část z toho také na Japonsko. Ve Spojených státech zatím nejsme.

Na začátku ses ptal, co bylo naším cílem, když jsme začínali. Vypůjčil bych si slova generálního ředitele, který byl mým mentorem, když jsem tady začínal. Říkal, že chce vyrábět single malt whisky, která může doplnit existující řadu whisky, spíše než s nimi bojovat. Samozřejmě, že si přejeme náš podíl na trhu, ale důležitější je pro nás mít v první řadě excelentní kvalitu. Byl jsem párkrát ve Skotsku navštívit přátele, kteří otevřeli své skříňky, ve kterých měli šest nebo sedm láhví whisky. My bychom chtěli naši láhev v takových selekcích, protože máme za to, že vyrábíme specifickou whisky pro specifické příležitosti.

Myslíte si, že tasmánská whisky může dosáhnout takové popularity, jaké se těší v současnosti whisky z Japonska?

Japonské whisky uznávám a některé z nich jsou opravdu báječné. Jinak se domnívám, že záleží na tom, podle čeho je popularita měřena. Pokud je měřítkem kvalita, tak se domnívám, že už ji máme. Naš evropský distributor Thierry Benitah z LMDW nám věří a oceňuje způsob naší práce. Když mluvil o Tasmánii, tak ji i přesto, že tady nikdy nebyl, popsal docela přesně, jako romantické místo



se zelenými horami a údolími s jedinečnou faunou a flórou, která lidi v Evropě přitahuje.

Ano, myslím, že to může být vaší výhodou, protože Tasmánie je pro Evropany vzdáleným kusem země s krásnou přírodou, někde daleko na konci světa. Ostrovem, který by rádi navštívili, ale možná se jim to nikdy nepoštěstí. Tasmánie tedy pro mnohé zůstane pouhým snem o tajemné zemi, kterou si budou moci přiblížit alespoň pomocí filmů a knih a kdo ví... třeba i ve společnosti s vaší skvělou whisky. ■

S Markem Littlerem jsem na podzim dohodnul prezentaci jednosladových whisky Hellyers Road u nás ve Warehousu #1. Na další straně nad jeho podpisem můžete vidět, že to myslí vážně a že se již začíná učit česky. Máme se tedy na co těšit.



We are delighted the good people of the Czech Republic can now enjoy our single malt whiskies. Thanks to Jakub and the team at VPS for making this possible. I look forward to visiting your beautiful country to tell you about our beautiful country and why it has such a great environment for crafting single malt whisky.

Hodně Ateši

Master Distiller.



HELLYERS ROAD ORIGINAL ROARING FOURTY SINGLE MALT WHISKY 40% Jak již název sám napovídá, jedná se o originální product destilerie Hellyers Road. Zraje v sudech z amerického dubu a je lahvoována bez umělých barviv a filtrace za studena. Na přání evropského distributora se sníženým obsahem alkoholu na 40%. **1 590 Kč**

HELLYERS ROAD ORIGINAL 12 YEAR SINGLE MALT WHISKY 46,2% Je vyrobena z prvotřídního tasmánského obilí a jedné z nejčistších vod světa. Po destilaci byla uložena na 12 let do amerických dubových sudů po bourbonu. Není filtrována za studena a nepoužívá žádná umělá barviva. K maximálnímu potěšení, je lahvoována s obsahem alkoholu 46,2%. **2 530 Kč**

HELLYERS ROAD PINOT NOIR FINISH SINGLE MALT WHISKY 46,2% Jedná se o naší originální single malt whisky zrající v sudech z amerických dubů, ve kterých byl dříve uložen bourbon, následně dokončenou v dubových sudech z francouzského dubu po víně Pinot Noir. Byla posouzena jako Global Whisky Master a jedna z deseti nejhodnotnějších whisky v roce 2015 ve Spojeném království. **2 280 Kč**

HELLYERS ROAD PEATED FINISH SINGLE MALT WHISKY 46,2% Tato nakouřená whisky skotskou rašelinou z Inverness a zrající v amerických dubových sudech po bourbon byla vyhodnocena jako nejlepší národní rašelinná whisky, společností Malt Whisky Society of Australia při udělení cen za dokonalost v roce 2010. **2 360 Kč**



TASMÁNIE – PROZKOUMEJTE MOŽNOSTI

To byl nápis na mnoha tasmánských poznávacích značkách. Vzhledem ke zlomenině levé nohy, kterou jsem si nepřivodil právě v ten nejlepší okamžik, bylo ale prozkoumání Tasmánie značně omezeno. Podle všeho úžasné a rozsáhlé národní parky, kam nemohou auta, zůstaly námi v podstatě neobjevené. Zaměřili jsme se tedy alespoň na to, co jsme mohli zvládnout autem, případně krátkou procházkou v jeho těsné blízkosti. Prvním lákadlem, kterému jsme nemohli odolat, byl tasmánský čert. Toto zvíře, které nežije nikde jinde na světě než právě v Tasmánii, jsme zkrátka chtěli vidět. Jde o poměrně malou medvědovitou šelmu s největším stiskem čelistí ze všech savců. Překousnout lidskou stehenní kost by mu nedělalo sebemenší problémy. Je to noční tvor, takže ho ve volné přírodě prakticky nevidíte. Existuje tady ale Tasmanian Devil park, kde ho vidět můžete. Po devadesátikilometrové cestě z Hobartu na jih Tasmánie jsme tam dorazili a viděli jsme nejen tohoto úžasného tvora, jehož populaci bohužel momentálně decimuje rakovina obličejů, ale ještě k tomu jsme tam mohli vidět a nakrmit klokany. Jejich pěticentimetrové drápy, kterými si přidržovali naše ruce, abychom jim při krmení neutekli, nás trochu zaskočily. Dalšího vačnatce, vakovka, známějšího pod označením tasmánský tygr, již evropané, stejně jako původní obyvatelstvo, „úspěšně“ vyhubil. Ale zvířat jako ptakopysk, vombat, kunovec tečkovaný, stejně jako velkého množství hadů a exotických volně žijících ptáků tady ještě našťásti žije docela dost. Hejno bílých ptáků, které jsme pozorovali poblíž destilérie Lark, nebyli rackové, jak se na první pohled zdálo, ale kakadu žlutočelý.

Co se flóry týká, tak mě docela zaskočilo, že byla země, údajně i díky nezvykle horkému létu, daleko vyprahlejší, než jsem čekal. Místy krajina připomínala fantastické kulisy z filmů Tima Burtona se soliterně stojícími pahýly stromů.

Jiné to bylo na západě ostrova, v národním parku Wild Rivers, kam jsme se dostali lodí ze Strahanu po řece Gordon. Krátká zastávka s procházkou v největším deštném pralese mírného pásma na naší planetě, byla velmi zajímavá. Aby Tasmánie nezaostávala za Novým Zélandem, tak má taky úžasný strom, který se v minulosti hojně těžil. Je jím huon pine, tedy jehličnan, který neroste jinde na světě než tady, ve vlhkém jihozápadním koutu Tasmánie. Dorůstá do výšky kolem dvaceti metrů a jeho dřevo produkuje

přírodní olej, který strom chrání před hnilobou. Tyto stromy velmi pomalu rostou, ale dožívají se až 2000 let.

HOBART

Hobart byl založen v roce 1804 jako trestanecká kolonie. Později se stal hlavním městem australského ostrovního státu a po Sydney druhým nejstarším městem celé Austrálie. Žije tady asi polovina z celkového počtu půl milionu Tasmánců. Dominantou města je 1271 metrů vysoká hora Mount Wellington, která se tyčí nad městem na západ od přístavu. Přístav je to pěkný a je základnou australských a francouzských antarktických výprav. Také tady končí slavný jachtařský závod Sydney – Hobart, kterého se účastní také historicky velmi úspěšná loď Maxi Ragamuffin majitelů destilérie Nant. V roce 1992 tady byla otevřena první legální destilérie whisky, destilérie Lark, sídlící dnes v údolí řeky Coal River nedaleko odtud. Zátoka, ve které se přístav nachází, se jmenuje Sullivan's Cove stejně jako jedna z nejúspěšnějších tasmánských whisky na mezinárodní úrovni.

V přístavu se nachází několik výborných restaurací, jako je například Fish Frenzy, kde jsme si dali vynikající fish and chips, které jsme jedli venku na zahrádce, zatímco jsme pokukovali po různě starých a různě velkých lodích, které tady kotvily.

ZÁVĚREM

Tasmánie je velmi zajímavým kusem světa, který rozhodně stojí za bližší prozkoumání. Úžasná, mnohdy nedotčená příroda s množstvím zvířat a rostlin, které nenajdete nikde jinde na naší Zemi, stejně jako nejčistší ovzduší, které může člověk dýchat, k tomu přímo vybízí.

Navíc je to ostrov, který svým střídáním čtyř ročních období tak trochu připomíná Evropu a možná i proto tady rostou destilérie jako houby po dešti, nebo spíše jako stromové kapradiny na severozápadě ostrova, kde prší 300 dní v roce. Posuďte sami, první palírnu otevřel Bill Lark v roce 1992, v současnosti se jich tady nachází dvanáct a prognózy počítají s tím, že jich tady bude brzy kolem dvaceti. Většinou jde sice o malé „garážové“ palírny, ale tasmánská whisky jako taková, se již těší pozornosti milovníků single maltů doma i ve světě. Svědčí o tom jednak četná světová ocenění pro zdejší whisky, ale také avizované Premium Whisky Tasting Expo s názvem Whisky Live Hobart, které tady proběhne letos 20. června. ■







FIJI





Fiji, česky Fidži, je souostroví v Oceánii, které se skládá ze 322 ostrovů, z nichž největší jsou Viti Levu a Vanua Levu. Jedná se o parlamentní republiku, od roku 1970 nezávislou na Velké Británii. Abel Tasman sem dorazil 6. února roku 1643, ale prvním člověkem tady rozhodně nebyl. První obyvatelé sem připluli již před 3000 lety z jihovýchodní Asie.

Až do 19. století tady byl praktikován kanibalismus. Náčelníci „trestali sněděním“ nepřátele zabitě nebo zajaté v boji, ale také vzbouřence a někdy celé neposlušné vesnice. Náčelník Undre Undre si v 19. století za každého zabitého a snědeného člověka dával stranou kámen – po jeho smrti jich bylo údajně napočítáno 872.

Před přijetím křesťanství v 19. století bývaly vdovy na Fidži rituálně usmrceny uškrcením. Na ostrově Viti Levu se nechávali rituálně uškrtit i stárnoucí lidé, protože domorodci věřili, že člověk bude v posmrtném světě stejně starý jako v okamžiku, kdy zemřel.

Přes souostroví Fidži se 20. února přehnal nejsilnější supercyklon všech dob. Winston, jak byl tento ničivý cyklon pojmenován, produkoval vítr o rychlosti kolem 230 km/h, který v nárazech dosahoval až neskutečných 325 km/h. Tak silný cyklon ještě ve vodách jižního Pacifiku nebyl nikdy v minulosti zaznamenán. Před jeho příchodem byl vydán zákaz vycházení a mimo provoz zůstalo několik dnů i mezinárodní letiště v Nadji na ostrově Viti Levu. Poté, co se Winston od souostroví Fidži zase vzdálil, byl vyhlášen měsíc trvající stav nouze. Tisíce lidí byly evakuovány do nouzových evakuačních středisek. Začaly se sčítat škody i počet obětí na životech, který se zastavil na čísle 44. Prakticky okamžitě se začalo s odstraňováním způsobených škod. S odklizením popadaných stromů a větví z komunikací,

opravami popadaného elektrického vedení a také těch domů místních obyvatel, které nebyly srovnány se zemí. Poté, co byl obnoven provoz letiště, začala do země proudit humanitární pomoc.

My jsme sem přiletěli měsíc po katastrofě. V půjčovně Herz jsme si půjčili auto, tentokrát limuzínu Hyundai, a vydali jsme se směrem na hlavní město Suva, které bylo na poslední chvíli, náhlou změnou kurzu cyklonu Winston ušetřeno od jeho řádění.

První dojmy z ostrova, který má asi většina lidí zafixován jako exotický ráj nebo tropický zázrak, byly poněkud rozpačité. Město Nadji, přes které jsme chvíli po opuštění letiště projížděli, mělo rozbité komunikace, nevhledné výlohy obchodů a o čistotě se také nedalo příliš mluvit. Nic z toho, co popisují nebylo následkem řádění cyklonu. Ten se přes ostrov přehnal v jeho severozápadní části, tedy na opačné straně, než jakým směrem jsme měli namířeno my. Poté, co jsme opustili město Nadji, jsme potkávali podél krajnic mnoho chodců v obou směrech, někteří byli na koních nebo čekali na zastávkách na malé mikrobuse, aby je dopravili tam, kam potřebovali. Potkávali jsme křesťanské kostely, hinduistické chrámy i mešity, na různých místech jsme viděli kluky hrát rugby nebo fotbal a také jsme potkávali děti vracející se ve školních uniformách ze školy. Celkový dojem byl takový, že jsme se octli v chudé





rozvojové zemi, která se na první pohled moc nelišila například od Madagaskaru. I když přece, McDonalds a další fastfoodové řetězce tady byly a supermarkety jakbysmet. Již brzy jsme si ale všimli zajímavého a pro nás ne právě obecně známého úkazu. Nepotkali jsme špatně naladěného člověka. Všichni se usmívali, již na dálku se všichni zdravili i přesto, že se třeba ani neznali, a vůbec, byli velmi přátelští. Jejich pozdrav bullaaa jsme slyšeli během našeho týdenního pobytu snad stotisíckrát, podobně jako se zájmem kladené otázky, jak se jmenujeme, odkud jsme a jestli se nám Fidži líbí.

Hlavním cílem návštěvy ostrova Viti Levu byla návštěva zdroje, odkud pochází balená voda FIJI Water, kterou k nám již řadu let dovážíme. Kromě toho jsem byl také zvědav, jak je to tady s místní rumovou produkcí, protože je známo, že se tady cukrové třtině velmi dobře daří. Artéská zásobárna vody se nachází v údolí Yaquara na severozápadě ostrova, v oblasti nejvíce zasažené cyklonem Winston. Následující den jsme se tam vypravili, i když jsme věděli, že se stáčírna stále ještě opravuje a prohlídky pro návštěvníky nejsou ještě obnoveny. Polovina z dvou set kilometrů, které jsme museli za naším cílem urazit, vedla přes zasažené oblasti na severozápadě ostrova. Viděli jsme mnoho polámaných stromů a poničených stavení, ale zároveň bylo patrné, že se tady udělalo za uplynulý měsíc mnoho práce. Tu a tam se ještě opravovaly sloupky elektrického vedení a uklízely popadané kusy stromů, ale život šel dál a i tady, kde lidem zřejmě není do zpěvu, se všudypřítomným úsměvem.

Jednou jsem zpozvdálí fotil domy bez střech, které stáli na samotě u cesty, když tu na mě volá žena s malým děckem na ruce bullaaa. Přišel jsem tedy k ní a zeptal se, jestli bych tam u nich mohl pořídít pár fotografií. Odpověděla, že samozřejmě, a řekla mi, ať jdu dál. V jednom stavení bez oken, s plachtou místo střechy, byly čtyři ženy a asi deset různě starých dětí. Jeden muž stavěl střechu na jednom z dalších stavení. Zeptal jsem se, jak tu katastrofu přežili. V pět odpoledne prý přišel silný vítr, který lomcoval s příbytkem, kde byli všichni schováni. Některým stavením vítr odnesl střechy, větve polámaných stromů létaly kolem. V devět vítr ustal a nedlouho potom přišla velká voda z nedaleké řeky, která sahala asi po pás a opadla až ráno. Celá rodina přežila a od státu dostala stan a peníze na opravy. Než se ale všechno vrátí zase do normálu, bude ještě zřejmě dlouho trvat.

Jeden starší pán mi vyprávěl, že celá jeho rodina přečkala řádění cyklonu v tradičním stavení se střechou z palmových listů. Stavěl ho prý se svým tátou, který mu říkal, že to právě kvůli silnému větru musí postavit pořádně. Říkal, že moderní domy s plechovými střechami dnes již nic nevydrží.

Říkal, že moderní domy s plechovými střechami dnes již nic nevydrží.

Náhle jsme přijeli na rozcestí, kde stál poutač FIJI Water, na kterém bylo napsáno, že je to k prameni ještě 1,2 kilometru. Udělal jsem ještě pár fotografií a představoval jsem si, jak to tady asi muselo vypadat před tím, než dorazil cyklon Winston, a jak bezprostředně potom, co toto místo zase opustil. Potom jsme sedli do auta, abychom zdolali poslední kousek cesty, který byl ještě před námi, a po chvíli jsme stáli před bránou moderní budovy, kde se plní do láhví FIJI Water. Na první pohled bylo patrné, že tady zřejmě došlo ke značnému poškození, když po měsíci ještě nebylo úplně všechno opraveno. Jeden z vrátných, který nám potvrdil, že z bezpečnostních důvodů ještě nejsou obnoveny návštěvy pramene a plnicí linky, říkal, že plnění muselo být dokonce na čtrnáct dnů přerušeno. Škoda, myslel jsem, že uvidím více, ale v celém kontextu nedávno minulých událostí jsem se snažil mít pochopení.

Cestou zpátky do Havraního hnízda, jak se jmenoval mini-resort, kde jsme byli během našeho pobytu ubytováni, jsme potkávali lidi žijící způsobem života, kterým žili na vesnicích naši prarodiče. Pásl se dobytek, pracovalo se na polích a zapřahali se koně. Večer se dělaly ohně a drželo se tak nějak víc pohromadě. To všechno tady ještě existuje a stojí za to to vidět. Určitě tady jsou i ty exotické pláže s bílým pískem, zelenými palmami a tyrkysovým mořem, jenom si budete muset vybrat některý z mnoha dalších ostrovů, které do souostroví Fidži patří. Tady na Viti Levu byste takový obrázek asi marně hledali. ■





Jak jsem již psal na začátku, chtěl jsem během naší cesty po stopách Abela Tasmana objevit mimo jiné i rum. Frank Ward nám jednou na Barbadosu říkal, že tamní destilerie dováží někdy melasu i z Fidži a pokud je někde melasa, musí tam být i výroba cukru a pokud je někde výroba cukru, dost pravděpodobně tam je i destilerie, ve které se vyrábí rum. Na ostrově Fidži jde konkrétně o romy Bounty a Fiji Rum Co., které dnes vyrábí Liam Costello pro společnost Paradise Beverages.

Již při pohledu na ostrov Viti Levu z paluby letadla bylo vidět rozsáhlé plantáže cukrové třtiny a já jsem doufal, že se mi tady podaří to, co se mi nepovedlo z Prahy. Tedy kontaktovat pana Costella, abych se dověděl více o tom, jak to tady s výrobou rumu vlastně vypadá. Mé přání se splnilo hned následující den po našem přiletu. Dovolal jsem se na číslo mobilního telefonu, které mi ochotně dala jeho asistentka. Sešli jsme se ještě téhož večera v pizzerii Mama's Pizza v Port Denarau Marina Shopping Centru, asi 15 minut jízdy autem z Nadji. Toto místo vybral Liam Costello protože měl nedaleko odtud ještě jednu schůzku, a hlavně proto, že jeho návštěvnické centrum naproti Sheraton Golf resortu nedávno zavřel a bude ho stěhovat pravděpodobně přímo do destilerie.

Byl jsem rád, že jsme se sešli, protože Liam Costello, ještě téhož večera odlétal z místního letiště v Nadji na dva týdny do Austrálie, odkud pochází. Bylo zajímavé posedět s člověkem, který je v branži 36 let. Právě před tolika lety začínal jako dvacetiletý mladík v nejstarší australské rumové destilérii Beenleigh s historií sahající až do roku 1884. Tam získal základy o výrobě rumu a naučil se destilaci a blendingu od pana Miyagiho. Zřejmě byl dobrým žákem, protože se brzy stal nejmladším rumovým destilátérem v Austrálii a ještě k tomu začal sbírat ocenění pro romy, které vyráběl. Dva roky po sobě získal trofej pro nejúspěšnějšího rumového vystavovatele na Royal Brisbane Show, odkud přivezl tři zlaté, šest stříbrných a šest bronzových medailí.

Po několika letech strávených následně v australském vinařství přišel před 14 lety na Fidži. Tady na korálovém pobřeží v resortu zvaném Crusoe's Retreat a prodával v baru místní rum Bounty, který se tady již 33 let vyráběl jako bílý, tmavý a overproof rum.

Liam Costello nakonec odešel dělat to s čím začínal, tedy destilovat rum. Tentokrát v jediné místní destilérii ve městě Lautoka, kterou postavila společnost Fiji Sugar Corporation. Od roku 1995, kdy byla destilerie prodána společnosti Paradise Beverages je tam až dosud ředitelem. Tenkrát tady bylo 44 cukrovarů, zatímco teď zbývají poslední čtyři.

„Prodávali jsme náš rum v cisternových kontejnerech různým společnostem a ty potom vyhrávaly specializované soutěže s oceněními pro nejlepší romy světa. Rekl jsem si, že už toho bylo dost, je to přece rum z Fiji a je načase ho prodávat jako takový. Udělal jsem proto blendy, o kterých jsem věděl, že budou vyhrávat medaile a přihlásil jsem je do London International Wine & Spirit Challenge. Získali jsme za naše romy zlato a stříbro za nejlepší romy ve své třídě, mimoto ještě dvě stříbrné medaile a ocenění pro destilérii roku. Abychom potvrdili, že to nebyla náhoda, poslali jsme naše romy i do San Franciska na soutěž Ministry of Rum Tasting Competition, kde jsme získali dvě zlaté, stříbrné a bronzové medaile.“

A čím to je, že je místní rum tak úspěšný? Když pomineme umění destilace a blendingu, je nutné pracovat s kvalitní základní surovinou, kterou je pro výrobu rumu cukrová třtina. Ta tady asi kvalitní je, když sem posílají pro melasu lodě až z Karibiku... K tomu Liam Costello dodává: „Například Bacardi sem posílá pro melasu lodě až z Portorika, které plují kolem Brazílie, jež je velmocí cukrové třtiny. Naše melasa je totiž velmi kvalitní. Je tady opravdu bohatá vulkanická půda, která není ničena průmyslovými chemickými hnojivy. Nejbližší průmyslové město je odtud vzdálené 5000 kilometrů. Což znamená, že když prší, je dešťová voda poměrně čistá. Takže máme dobrou úrodnou půdu, čisté dešťové srážky a cukrová třtina se většinou sklízí ručně. Dalším bonusem je, že máme tak staré cukrovary a jejich zařízení, že nejsou schopné extrahovat tolik cukru jako moderní cukrovary. Tím získáváme melasu s velkým obsahem cukru.“

Je to tedy více faktorů, které se podílejí na tom, že je naše melasa tak kvalitní.

Mimochodem jsme také dodavateli našeho bílého rumu pro jeden produkt, který vyrábí Bacardi a který se jmenuje Seven Tiki's Fijian rum. Dávají tam 51 % našeho rumu a 49 % toho jejich, aby to mohli nazvat Fijian rum.

V destilérii v Lautoce mají dva kotlíkové destilační přístroje a dvě destilační kolony, přičemž jedna kolona se využívá k výrobě vodky. Rád bych ta destilační zařízení viděl, ale bohužel to nebylo možné zorganizovat. I když výstižnější je napsat, že to pan Costello zorganizovat nechtěl, protože říkal, že by u té prohlídky rád byl a dal mi kvalifikovaný výklad a správně vedenou ochutnávku.

Bude asi ještě chvíli trvat, než se romy, které vyrábí Liam Costello, objeví v naší nabídce, protože rum s názvem Bounty ve světě již existuje. Vyrábí se od roku 1972 v Karibiku na ostrově Svátá Lucie a tak bude muset ten z Fiji nejprve změnit název. Zdá se ale, že Liam Costello ví, co dělá a jde za svým cílem poměrně rychle. Pro své romy na export už má název a o dalším vývoji vás budeme včas informovat.

Následující den jsem v Lautoce objevil jak cukrovar, tak nedaleko od cukrovaru stojící destilérii. Bylo to brzy ráno, kdy šli zaměstnanci do práce, a tak jsem s nimi krátce poseděl před branou destilerie, než byli vpuštěni dovnitř. Vicky Prakash, mechanik, který má na starosti destilační zařízení, mi nabízel, že mi někoho zavolá, kdo by mi destilérii mohl ukázat, ale s díky jsem odmítl. Doufám, že v budoucnu tuto destilérii ještě jednou navštívím a prohlédnu si ji s člověkem nejpovolnějším, s Liamem Costellem. ■



Liam Costello



FIJI[®] WATER

Warehouse #1 představuje:





HISTORIE A SOUČASNOST FIJI WATER

- 1990** • Objevení artéského zdroje vody na ostrově Viti Levu, největším ze 322 ostrovů patřících Fidži.
- 1996** • Založení FIJI Water Company a zahájení lahvování Fiji Water.
- 1997** • FIJI Water se začíná v Severní Americe objevovat v prvotřídních restauracích, luxusních hotelech a obchodech pro labužníky.
- 2004** • FIJI Water získala Wonderful Company.
- 2005** • Je představen nový vizuál na obalu FIJI Water.
- 2006** • FIJI Water zdvojnásobila roční prodeje.
- 2007** • FIJI Water se stala nejprodávanější balenou vodou ve Spojených státech; Byla založena nadace Fiji Water.
- 2012** • FIJI Water je dostupná v 60 zemích šesti kontinentů.
- 2015** • První televizní kampaň na FIJI Water ve Spojených státech a nový obal s obsahem 700 ml.
- 2016** • Nový vizuál na obalu FIJI Water včetně dvou druhů zadních etiket. Údolí Yaquara zasaženo cyklonem Winston.

V roce 1990 byl na ostrově Viti Levu, patřícím do soustroví Fidži, objeven artéský zdroj vody, který se utvořil v kráteru bývalé sopky Yaquara na australsko-pacifické mezní desce. Tisíce let prosakovaly nesčetné tropické srážky vrstvami hornin a sedimentů a daly tak vzniknout této obrovské přírodní zásobárně vody.

Na ostrově vzdáleném více než 1600 mil od nejbližší pevniny se vodní srážky tropických deštů pomalu filtrují skrz vulkanické horniny do prastarého artéského kolektoru. Tím získává voda v tomto kolektoru přírodní minerální profil. Charakteristickou jemnost jí dodává oxid křemičitý.

Balená voda FIJI Water se začala stáčet na ostrově Viti Levu v roce 1996. Supermoderní stáčírna byla navržena tak, aby nebyly během plnicího procesu narušeny výjimečné vlastnosti této vody. Proto byla postavena přímo na vrcholu přírodního kolektoru, kde utěsněný dopravní systém čerpá vodu z horninami chráněné dutiny a plní ji přímo do ikonických hranatých lahví vyrobených z vysoce kvalitní tereftalátové polyethylenové umělé pryskyřice. Chráněna před vnějšími vlivy tak zůstává voda FIJI Water nedotčena do té doby, dokud neodšroubujete její modré víčko.

Wonderful Company získala FIJI Water v roce 2004 a od té doby obchody vzrostly trojnásobně a učinily ji jedničkou mezi importovanými značkami balených vod ve Spojených státech. FIJI Water se stala vodou volby špičkových šéfkuchařů, jako je Nobu Matsuhisa, Jean Georges Vongerichten, Charlie Palmer nebo Roy Yamaguchi, a podává se v mnoha prestižních světových hotelech, jakými jsou The Peninsula, Four Seasons, Wynn, W Hotel nebo Mandarin Oriental. Dnes je FIJI Water globální značkou, kterou si oblíbili spotřebitelé ve více než 60 zemích světa.

Tento rok byl uveden na trh nový vizuál na obalu FIJI Water, včetně dvou zadních etiket, popisujících cestu FIJI Water z oblak do láhve. Na ostrově Viti Levu byly tyto láhve již všude k máni. My v Evropě se jich dočkáme letos na podzim.

V únoru patřilo údolí Yaquara mezi nejvíce zasažené oblasti cyklonem Winston, který dosahoval rychlosti až 325 kilometrů v hodině. Létající kusy stromů poničili stáčírnu natolik, že byla 14 dnů mimo provoz. V době naší návštěvy, tedy měsíc po katastrofě stále ještě probíhaly nutné opravy, a v okolí stáčírny to vypadalo tak, jak můžete vidět na protější straně. Plnicí linka již ale fungovala na 100%.

Balená voda má mnoho odpůrců i obhájců a každý tábor bude mít zřejmě svou pravdu. My jsme před lety začali FIJI Water dovážet, protože nám zkrátka chutná. Navíc nám její měkkost a neutrální chuť vyhovuje, když pijeme kvalitní vína, nebo když při ochutnávkách posuzujeme více vzorků destilátů.

Je mi líto, když je pro některé nákupčí různých podniků v České republice limitem plastová láhev, do které je tato výjimečná voda plněna a je upřednostňována balená voda ve skle, i když její chuť mnohdy není s FIJI Water srovnatelná. Následující texty o FIJI Water jsou tedy určeny všem, kdo by ji chtěli objevit, a také těm, kteří jsou striktně proti jejím plastovému obalu.



CHUŤ

Ve FIJI Water jsme se rozhodli stáčet náš produkt do lahví z vysokokvalitního polyethylentereftalátu (PET), abychom zaručili charakteristickou jemnou, lahodnou chuť vody, kterou milují sportovci, špičkoví kuchaři a premiéři zákazníci po celém světě. Lahve vyráběné z PET pryskyřice se vyznačují maximální průhledností a pevností a jejich strukturální integrita brání uvolňování chemikálií do vody.



JEDINEČNÝ PROCES LAHOVÁNÍ

PET pryskyřice FIJI Water je tvarovaná vyfukováním a výsledkem jsou naše ikonické lahve hranatého tvaru. Voda stáčená ve sterilním, uzavřeném prostředí si zachovává nejvyšší kvalitu a zůstává nedotčena až do okamžiku, kdy odšroubujete uzávěr.



PRAKTICKÉ ŘEŠENÍ

PET plast je bezpečný a praktický:

- PET plast, lehký a snadno přenosný, je ideální pro aktivní životní styl a pro použití na cestách.
- PET plast je nerozbitný a snadno se skladuje, takže je dokonalou volbou pro hotely, restaurace či noční kluby.
- Svoji mimořádnou pevností zajišťuje PET neporušitelnost balení, vysokou kvalitu a stálou chuť vody.



RECYKLACE

PET je preferovanou volbou z hlediska recyklace:

- Celostátní míra recyklace PET dosáhla 30,9 %, což je nárůst o 32 % ve srovnání s rokem 2007 (24,6 %).
- PET je v USA jedním z nejvíce recyklovaných obalových materiálů a používá se při výrobě baleného zboží každodenní spotřeby, jako je polar flís, sportovní obuv, čalounění a svetry.



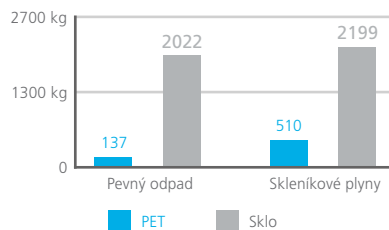
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

PET plast je nejen zárukou čistoty a ideální chuti vody, ale představuje také odpovědnou volbu pro životní prostředí:

- PET lahve produkují o 77 % méně skleníkových plynů než skleněné nádoby stejné velikosti.
- PET lahve produkují o 84 % méně pevného odpadu než skleněné nádoby stejné velikosti.
- Přeprava vody v PET lahvích znamená o 46 % méně emisí skleníkových plynů než přeprava vody ve skleněných lahvích na stejnou vzdálenost.

PET versus SKLO:

Pevný odpad a emise skleníkových plynů po dobu životnosti výrobku



NÁŠ ZÁVAZEK

FIJI Water se neustále snaží zavádět do své provozní činnosti a dodavatelského řetězce trvale udržitelné postupy. V roce 2009 jsme snížili obsah plastu v našich lahvích v průměru o 10 % a až o 17 % u oblíbených lahví velikosti 500 ml a 330 ml. Zavedli jsme rovněž 100% recyklovatelné lepenkové krabice a vyvíjíme úsilí směrem k omezení množství obalových materiálů a větší využití recyklovaných materiálů.



1 (NAPCOR) Analýza složení PET lahví po spotřebě - 2008 a Zpráva o recyklaci PET lahví na vodu - 2008.

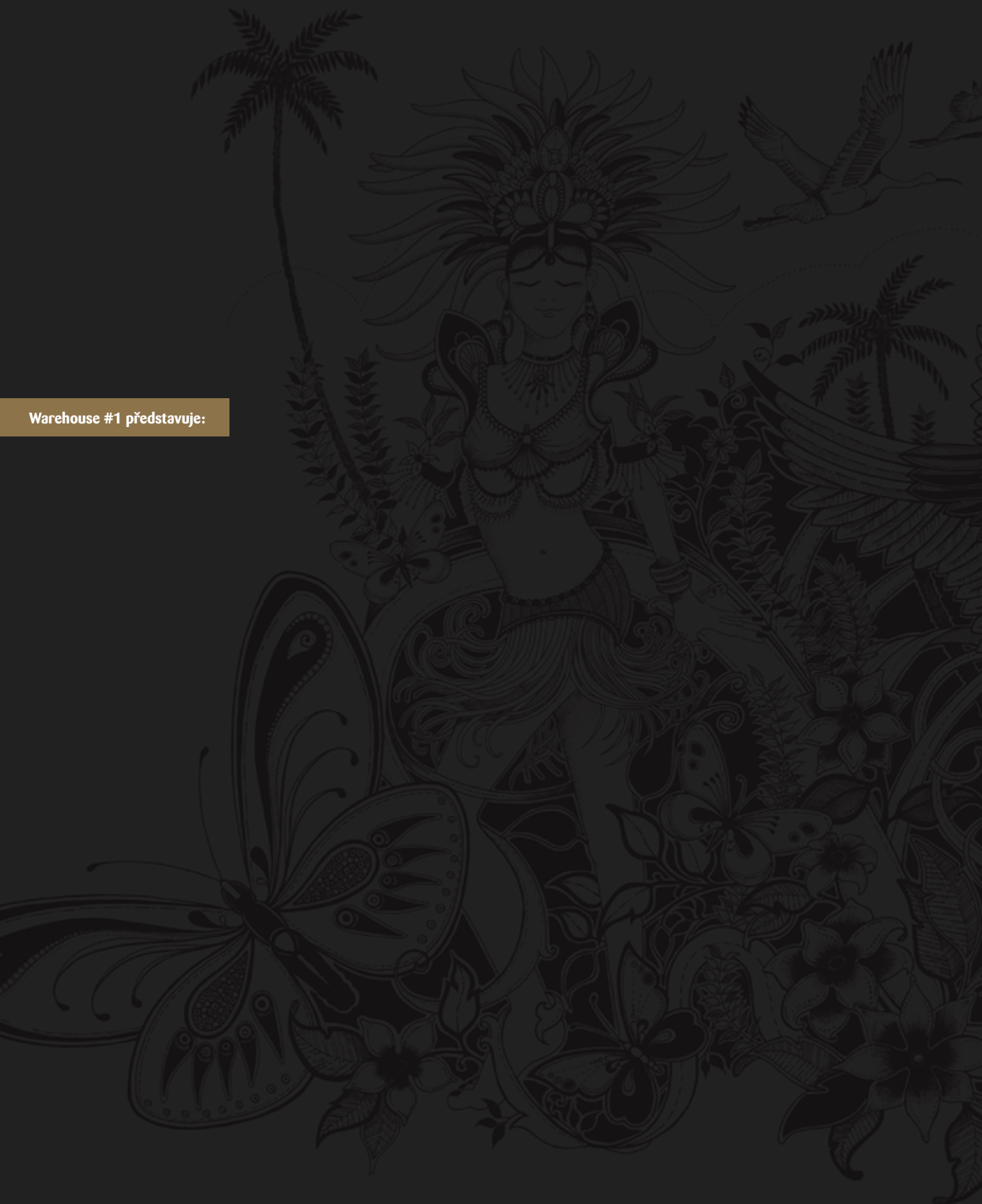
2 Mezinárodní asociace pro balenou vodu (International Bottled Water Association — IBWA) „Fakta o balené vodě“, červenec 2009.

3 PET Resin Association (PETRA), „Nová studie dává přednost PET lahvím před sklem a hliníkem“, duben 2010. http://petresin.org/news_GreenLighttoPETBottles.asp

OBJEVTE FIJI WATER.



Warehouse #1 představuje:



EST.  1824

ANGOSTURA®

CARIBBEAN RUM

TRINIDAD & TOBAGO

Text a foto: Angostura

Historie značka Angostura se začala psát v roce 1824. Tehdy Dr. Siegert začal vyrábět aromatické bitters, které se později staly důležitou součástí koktejlové kultury. Na světovou proslulost bitters navázaly rumy Angostura, které se postupem času staly jedněmi z nejoceňovanějších rumů světa. Následující materiál by vás měl s trinidadskými bitters i rumy Angostura, které právě začínáme v České republice distribuovat, blíže seznámit.

BOHATÁ HISTORIE ZNAČKY ANGOSTURA

Oceněné rumy značky Angostura vycházejí z více než 200leté tradice. Cesta začala v roce 1824, když zakladatel Dr. Johann Siegert poprvé vyrobil aromatické bitters ve městě Angostura ve Venezuele (dnes se město nazývá Ciudad Bolívar). V 70. letech 19. století se tři synové Dr. Siegerta přestěhovali na Trinidad. Byl mezi nimi i Don Carlos Siegert, který byl průkopníkem značky a stojí za tím, že se aromatické bitters Angostura staly nedílnou

součástí prémiových koktejlů a nakonec i hlavním pilířem koktejlové kultury. Siegert Bouquet Rum se do začátku 60. let 20. století stal trinidadskou tradicí a součástí bohatého rumového odkazu značky. V 70. letech 20. století značka Angostura expandovala, když získala rodinnou palírnu Fernandes, kterou v 90. letech 19. století založil portugalský přistěhovalec Manuel Fernandes a jež byla známá výrobou vysoce kvalitních rumů.



Dr. Siegert

Dr. Siegert zdokonaluje složení aromatických bitters.

1824



Carlos

Výroba bitterů se přesouvá do Port of Spain na Trinidadu.

1875



Alfredo

Společnost J. G. B. Siegert & Hijos jmenovala dodavatele aromatických bitterů pro Jeho Výsost krále Jiřího V.

1903



Vznikla zapsaná společnost Angostura Bitters Ltd.

1921



Byla založena společnost Trinidad Distillers Ltd.

1949



TRINIDAD



Společnost byla jmenována výrobcem aromatických bitterů Angostura pro Její Výsost královnu Alžbětu II.

Společnost Trinidad Distillers Ltd je největším neropným exportérem v Trinidadu a Tobagu.

Angostura získává ocenění Rum Grand Master od Spirit Business Awards jako ocenění za to, že je výrobcem rumu roku.

V září byl uveden na trh Rum Angostura No. 1 zrající ve francouzských dubových sudech a do konce roku se ho prodalo 15 000 lahví.

Na soutěži World Spirits Awards získává Angostura stříbrné ocenění pro destilérii světové třídy a dalších šest zlatých medailí.

1955

1971

2012

2015

2016

UMĚNÍ KOKTEJLU

Existuje tolik příběhů týkajících se původu koktejlů, jako existuje jejich druhů. Říká se, že důkazy o míchání nápojů je možné najít už v 16. století. Co nicméně víme s jistotou, je skutečnost, že aromatické bitters Angostura byly nedílnou součástí vytváření koktejlové kultury a pomáhaly utvářet obor mixologie tak, jak ho známe dnes.



ANGOSTURA AROMATIC BITTERS Receptura pro výrobu Angostura Aromatic Bitters pochází již z roku 1824 a podle původní přísně tajné receptury se vyrábí dodnes. Tyto světoznámé aromatické bitters jsou nezbytnou a nepostradatelnou přísadou v klasických i moderních koktejlech a v barovém světě naprostý fenomén. Díky své všestrannosti a schopnosti zdůrazňovat a spojit chutě nacházejí velké uplatnění i mimo barový pult. Nezaměnitelná chuť a aroma jsou mimořádně vhodné pro použití v kuchyni. **400 Kč**

ANGOSTURA ORANGE BITTERS se vyrábí z kůry zralých karibských pomerančů. Pomeranče se sbírají ručně v sadech na Trinidadu, a to pouze v období dešťů, což zajišťuje jejich největší čerstvost a chuť. Angostura Orange Bitters jsou intenzivní, exotické a všestranné. Velmi dobře fungují s vodkou, ginem a whisky, dodávají hloubku rumovým koktejlům. Díky komplexitě a mnoha vrstvám chutí se hodí i pro použití v kuchyni – využití najdou například v omáčkách a marinádách, v pokrmech z ryb a mořských plodů, ale i ve spojení s čokoládou. **280 Kč**



ANGOSTURA APPLE & GINGER MOJITO

Suroviny:

2 díly rumu Angostura 7 Year Old
 4 osminky limety
 12 lístků máty
 0,5 dílu jablečného džusu
 0,5 dílu cukrového sirupu
 0,5 dílu čerstvé limetové šťávy
 3 stříky aromatických bitters Angostura
 Ginger beer East Imperial
 Ledová tříšť

Postup:

Dejte limety, limetovou šťávu, mátu a cukrový sirup do vysoké sklenice. Promíchejte suroviny dlouhou barmanskou lžící (ale nedrťte!). Naplňte sklenici dvěma třetinami ledové tříště. Přidejte rum Angostura 7 Year Old. Promíchejte nápoj, aby se všechny suroviny dostaly nahoru. Doplňte sklenici další ledovou tříští a dolijte troškou ginger beeru. Nakonec přidejte několik stříků aromatických bitters Angostura. (Sklenice by měla být vrchovatě naplněná ledem).



TREACLE ANGOSTURA 1919

Suroviny:

2 díly Angostury 1919
 3 stříky aromatických bitters Angostura
 0,5 dílu javorového sirupu nebo cukrového sirupu
 1,5 dílu čerstvé jablečné šťávy

Postup:

Dejte suroviny do půllitrové míchací sklenice. Přidejte led a míchejte po dobu asi 15–20 sekund. Přecedte přes sítko do sklenky na short drink.



ANGOSTURA DAIQUIRI NATURAL

Suroviny:

2 díly rumu Angostura Reserva
 1,5 dílu limetové šťávy
 1 díl cukrového sirupu
 Kostky ledu

Postup:

Všechny suroviny dejte do sklenice od marmelády, přidejte kostky ledu a po dobu 15 sekund pořádně promíchejte. Přecedte přes sítko do koktejlové sklenice (nebo do flétny na šampaňské).



JOHN GEORGES – master distiller

„Vždy mě naplňuje hrdostí, když vidím naše rummy v těch nejneuvěřitelnějších barech na nejodlehlejších místech zeměkoule.“



V oblasti výroby a zrání jemných rumů se pohybuji už třetinu století. Připadá mi to jako celá věčnost, ale na druhou stranu jsem za tu dobu získal značné množství zkušeností. Pracuji pro značku Angostura od roku 1982, nastoupil jsem téměř hned po získání titulu bakaláře věd (BSc.) v oboru chemického inženýrství na University of the West Indies.

Moje práce má mnoho stránek, které se mi líbí – setkávat se s vášnivými stoupenci naší značky po celém světě a vidět, jak se naše rummy objevují v těch nejneuvěřitelnějších barech na nejodlehlejších místech zeměkoule. To mě vždy naplňuje hrdostí. Co mě ale opravdu baví, to je experimentování s různými způsoby zrání rumů; byl jsem také součástí týmu, který stál u zrodu oceňované řady International Rum Range – značek, na nichž si můžete pochutnat. Víte, nejsem expert na marketing ani PR guru – jsem ten chlápek, co to vyrábí, a právě to bude navždycky mou vášní.

Spoustu jsem se toho ze svého řemesla naučil od průkopníků výroby rumu, jako byli například Albert Gomez nebo Thomas Gatch. I když jsem s nimi nikdy nepracoval, byly to právě jejich práce a postupy, které jsem studoval, abych získal své první znalosti v oblasti výroby rumů. Bezprostředněji jsem se pak učil od Petera Chen Cheonga, Noela Granta a od mnoha talentovaných a schopných provozovatelů destilérií. Dnes jsem tu štafetu převzal já a naplňuje mě pýchou, že se nová generace palírníků a odborníků na destiláty teď obrací na mě jako na zdroj inspirace. Je to velká odpovědnost a já ji beru velice vážně.

Když odhlédnu od rumu, v době, kdy jsem byl mladší a měl jsem více energie, jsem byl nadšeným silničním běžcem a hokejistou. Nyní mi přináší potěšení turistika v půvabných trinidadských horách. Základním kamenem mého života je ale rodina a moje žena Carmen, se kterou máme úžasné dvě děti.

A handwritten signature in black ink, appearing to be the name of the author.



VÝROBA RUMŮ ANGOSTURA

Angostura je dnes jedinou rumovou palírnou na Trinidadu a její charakteristický styl vychází z technik, jež byly prověřeny časem. Strojní zařízení a technologie se sice vyvinuly, ale základní proces zůstal stejný.

- Výroba pouze z té nejkvalitnější melasy
- Fermentace s využitím patentovaných kvasných kultur
- Destilace v kolonách
- Zrání v dubových sudech

MELASA:

Melasa je nejpoužívanější surovinou pro výrobu rumu. Styl melasy se liší v závislosti na kvalitě třtiny, půdy, na klimatických podmínkách, způsobu sklizně, procesu výroby cukru, manipulaci a skladování. Právě kvalita přispívá k chuti a intenzitě rumu.

FERMENTACE:

Angostura používá po více než 60 let tentýž jedinečný kmen kvasinek. Kvasinky mají zásadní význam pro celý proces fermentace, neboť jsou charakteristické pro každý alkohol a mohou ovlivnit konečnou chuť a vůni rumu.

Melasa je smíchána s vodou, aby se snížil obsah cukru, a do směsi je přidána čistá kvasinková kultura. Proces fermentace trvá přibližně 36–48 hodin. Fermentovaná směs, která se nazývá wash, může být někdy ponechána v klidu až po dobu 72 hodin, aby byl umožněn další rozvoj kongenerů (příbuzných látek) produkujících alkohol, bohatý základ všech rumů Angostura.

DESTILACE:

Destilace je proces přivádění kapaliny vzniklé fermentací k varu a kondenzování výparů za účelem vzniku destilátu, který je pak odebírán. V palírně se používá kolonový systém kontinuální destilace k separaci a koncentraci alkoholu a příbuzných složek kapalné směsi. Díky jedinečné konfiguraci a designu kolon u značky Angostura v porovnání s mnoha jinými palírnami může společnost vyrábět jemnější a lépe vyvážené rumy.

ZRÁNÍ:

Rumy Angostura zrají ve vypálených sudech z amerického dubu, v nichž jednou zraje bourbon (často označované jako First-Fill Bourbon Casks), nebo ve francouzských dubových sudech. ■





RUM ANGOSTURA RESERVA – House of Angostura vyrábí rumy britského typu, jejichž plná sušší chuť je oblíbená po celém světě. Angostura Reserva je klasický bílý rum, který je skvělým základem pro koktejly a long drinky. Blend bílých rumů až tři roky starých je dvakrát filtrovaný přes uhlíkové filtry, aby byla zajištěna čistota a průzračnost. Je mimořádně lehký, ale s výraznou sušší chutí, ve které se projevují tóny tropického ovoce, banánu, v zakončení s náznakem pepře a karamelu. **520 Kč**

RUM ANGOSTURA 5 Y. O. – Angostura 5 y.o. je delikátní blend lehkých rumů, které zrály v sudech po bourbonu minimálně pět let. Rum je aromatický s lehce dřevitými tóny kokosu, karamelu, citronu a náznakem vanilky. Díky výrazné chuti je ideální pro přípravu koktejlů. **680 Kč**

RUM ANGOSTURA 7 Y. O. – Pro vytvoření sedmileté verze rumu Angostura vybírá master blender rumy zrající minimálně sedm let, které míchá a následně vrátí do sudů, než se všechny chutě dokonale propojí. Výsledkem je rum plný chuti, barvy temně červeného mahagonu, se svůdným aroma krémové vanilky, čokolády, melasy, kávy, koření a dřeva. Ideální je čistý, na ledu či se sodou. **710 Kč**



ANGOSTURA 1919 je jedním z nejuspěšnějších rumů Angostura. Letopočet 1919 v jeho názvu odkazuje na rok, kdy byl poprvé uložen do sudů. Je to lehký blend rumů, jež zrály ve znovu vypálených sudech po bourbonu až osm let. Je to rum určený pro pomalé popíjení s komplexním aroma kakaa, vanilky a kokosu. **1 020 Kč**

ANGOSTURA 1824 je blendem rumů, z nichž nejmladší zrál dlouhých dvanáct let. Letopočet 1824 odkazuje na rok, kdy Dr. Siegert začal vyrábět aromatické bitters ve městě Angostura. Je to rum s bohatým aroma sladké melasy, kakaa a karamelu s náznaky tropického ovoce. Vyznačuje se velmi dlouhým závěrem, ve kterém se snoubí tóny karamelu. Je dokonalý čistý, případně s kostkou ledu. **1 600 Kč**

LIQUEUR AMARO DI ANGOSTURA byl poprvé představen v červenci 2014 na Tales of the Cocktail v New Orleans. Rok poté na stejném místě byl oceněn titulem Nejlepší nový produkt. Receptura byla inspirována ikonickými Angostura bitters a spojuje neutrální alkohol, koření a byliny, které se míchají a poté ukládají na tři měsíce odpočinku. Výsledný likér má podmanivé aroma koření, karamelu, citrusů a lékořice. Servíruje se samotný nebo na ledu, ale poslouží i v přípravě koktejlů. **530 Kč**

V roce 1605 předal François-Annibal d'Estrées kartuziánským mnichům z Vauvert tajemnou recepturu na elixír dlouhověkosti.



Text: François Monti

LEGENDÁRNÍ CHARTREUSE

Hledáme-li legendu světa likérů, jistě nám nic nebude vyhovovat lépe než Chartreuse. Díky mimořádné popularitě u sběratelů letí jeho cena již několik let strmě vzhůru a ještě se nezastavila.

Mnich, bylinky a alkohol – historie stará jako lidstvo samo. Klášterní likéry jsou tak slavné, že řadu z těch, které jsou k dostání na trhu, nikdy žádný mnich nevyrobil. Postava mnicha se stala marketingovým trikem. Likér Chartreuse je výjimkou. Za svůj trvalý úspěch vděčí jak mnoha zvrátům ve své historii a kvalitě své výroby, tak obchodní politice, která z něj bezděčně učinila sběratelskou záležitost.

AQUA VITAE

Všichni ten příběh známe: v roce 1605 předal François-Annibal d'Estrées, bývalý biskup z Noyonu, který tehdy ještě nebyl maršálem Francie, kartuziánským mnichům ve Vauvert v Paříži tajemnou recepturu na elixír dlouhověkosti. Tehdy to bylo běžné – ve společnosti kolovaly knihy kouzel, všechny nabízely formulky a vzorce slibující co nejdříve oddálení smrti. Receptura biskupa d'Estrées byla možná spolehlivá (biskup sám se dožil téměř sta let), ale bylo prý těžké ji rozšířovat: teprve v roce 1737 lékárník Velké kartouzy, mateřského kláštera řádu, dospěl k výrobě čehosi, co se později stalo Rostlinným elixírem Velké kartouzy, který se dnes prodává skromněji jako tonikum k léčbě nachlazení...

V klášteře plyne čas pomaleji, a tak teprve v roce 1764 byla na trh uvedena Zelená Chartreuse, sladší verze obsahující méně alkoholu. Tento zdravotní likér dostal o století později, v roce 1838, i sestřičku žluté barvy, s ještě nižším obsahem alkoholu a jemnější chutí. A tehdy se kartuziánské likéry začaly objevovat i mimo svůj původní region – a svým hospodářským významem předčily i ostatní činnosti řádu.

A tak se od jedné staré francouzské rodiny postupně dostal tento likér podporující trávení až k prvním americkým barmanům, kteří jej již od osmdesátých let devatenáctého století začali přidávat do „pousse-café“. Všichni jsou samozřejmě okouzlení velmi vysokou kvalitou výrobků: ušlechtilá vínovice, byliny a rostliny pečlivě vybrané, macerované a dlouho odpočívající v dubových sudech. Za vyrovnanou chuť likéru a jeho trvanlivostí cítíme odbornou práci založenou na umu celých generací.

Bylinné likéry vydrží déle než ovocné likéry, Chartreuse díky stupni alkoholu a vysoké kvalitě získává působením času o to víc na kvalitě, a to dokonce i v lahvích – alkohol se zjemní, likér získá patinu, chuť se zaoblí. První sběratelé Chartreuse byli také milovníci, kteří počítali s tím, že lahvičky vypijí – a to je také jedním z důvodů rozvoje trhu s tímto likérem.

NEŠTĚSTÍ JEDNĚCH...

Různá neštěstí kartuziánských mnichů také podpořila zájem o jejich výtvoř. Řád byl několikrát francouzským státem zrušen. Nejdříve v roce 1793, po Francouzské revoluci, ale především v roce 1903, kdy byl řád vypuzen z Francie, přišel o palírnu i o značku. Usadil se pak v Tarragoně ve Španělsku, kde obnovil výrobu s jinými pálenkami i v klimaticky odlišných podmínkách. Tyto likéry „vyrobené v Tarragoně otci kartuziány“ se lišily od předchozích výrobků. V roce 1921 se kartuziáni vrátili do Francie a v Marseille po dobu osmi let vyráběli likér nazývaný Tarragonský (tuto směs španělských destilátů tedy nesmíme zaměňovat s likéry vyrobenými přímo v Tarragoně). Až teprve v roce 1930 mohli obnovit svá bývalá zařízení, když získali zpět svou historickou značku. Dvojitá výroba, španělská a fran-

couzská, přetrvávala až do roku 1989, kdy palírna v Tarragoně s konečnou platností uzavřela svůj provoz.

Když se ale velké historii nepodařilo kartuziány zlikvidovat, málem se tak stalo z jiných důvodů. Po sesuvu půdy byla v roce 1935 zničena historická palírna ve Fourvoirie. Po této neblahé události se kartuziáni soustředili ve Voironu, kde již měli sklady. Takové historické milníky mají zásadní význam pro sběratele.

... ŠTĚSTÍ DRUHÝCH

Kvalita, trvanlivost, historické bohatství a prestiž klášterů nevysvětlují všechno. Sběratel lihovin je koneckonců sběratel jako každý jiný: i ta nejmenší proměna láhve nebo etikety vzbudí jeho zájem, stejně jako speciální cuvée a limitované edice nebo ztracené cru. Během let se sortiment likéru Chartreuse rozšiřoval. Například bílá Chartreuska měla jen krátký život na konci 19. století. Dnes známé edice MOF, 1605, Episkopální nebo 9. století, stejně jako VEP (mimořádně dlouhé zrání), ale věděli jste, že posledně jmenovaným předcházela VE (mimořádné zrání), která jsou velmi vzácná? Již jste slyšeli o „Dentrifrice Chartreuse“? Nedávno se jedna láhve na dražbě v Christie's prodala za 1 880 švýcarských franků (1 730 eur), čímž překonala všechny rekordy.

Inflační spirála se zatím nezastavila. Velmi vyhledávané španělské Chartreusky, které však byly zpočátku velmi levné, protože se jich vyrábělo velké množství, jsou dnes skoro cenově nedostupné (především ty do roku 1980), dokonce i limitovaná edice vyráběná pro svátky v Tarragoně od roku 1999 Santa Tecla se začala prodávat za docela vysoké ceny. Kdo ví, zda přestěhování palírny a sklepů z Voironu do Entre-deux-Guiers, které by se z důvodu nových bezpečnostních norem mělo uskutečnit v roce 2018, nezahájí novou sběratelskou kapitolu pro sběratele, nejžádanější likér na světě? ■



5

Likér Chartreuse byl vyráběn na pěti místech, jimiž byly:

- VELKÁ KARTOUZA
- FOURVOIRIE
- TARRAGONA
- MARSEILLE
- VOIRON

Každé z těchto míst sběratelům nabízí jiné specifické vlastnosti, které vzbuzují jejich zájem.



257 %

V listopadu 2015 při dražbě, kterou v Ženevě zorganizovala společnost Christie's, bylo prodáno 48 sad likéru Chartreuse za cenu o 257 % převyšující nejnižší odhady. To byl lepší výsledek, než jaký měla vína grand cru Finest and Rarest Wines nabízená při téže příležitosti.

1953

Jsou kartuziáni monarchisté? Po zkušenostech s VE, u příležitosti korunovace britské královny Alžběty II., skutečně započali v roce 1953 se stárnutím likérů VEP. Na jejich uvedení na trh si bylo nutné počkat 10 let.

22 000

švýcarských franků za bílou Chartreuse, odhadovanou na 6 500 eur. Bílá Chartreuse byla průhlednou a lehkou verzí svých barevných sesterských likérů, vyráběla se po dobu necelých třiceti let na konci 19. století. Podle Karima Karrouma, znalce starých lihovin a vlastníka Petits Celliers, ji bylo možné ještě před necelými deseti lety koupit za 4 000 eur. Krásný příklad inflace!

1860–1869

Že by to byl Svatý grál? Likéry Chartreuse vyrobené v palírně Fourvoirie během prvních let jsou mimořádně vzácné. A to nemluvíme o těch, které byly vyrobeny ještě dřívě v klášteře... U Christie's se žlutý likér z Fourvoirie vyrobený v letech 1869 až 1878 prodával za zanedbatelnou částku

16 500 €

100

Necelou stovku eur musíte vytáhnout, jestliže si chcete koupit v obchodě žlutou Chartreuse VEP. Díky prodlouženému zrání dosahuje světové špičky a uchvacuje milovníky. Za tuto cenu můžete láhev vypít nebo si ji uschovat. A vytáhnout ji na oslavu nějaké velké události.

800

To je počet lahví Chartreuse s mnoha speciálními cuvée, včetně mimořádného stárnutí (VE) z roku 1932, 1940 nebo 1944 a VEP Olympijská cuvée. Posledně jmenovaná byla uvedena na trh u příležitosti zimních olympijských her v Grenoblu v roce 1968 a byla darována všem sportovcům, kteří získali zlatou medaili. A hodnota tohoto tekutého zlata dnes? 1 300 eur. Což je šestinásobek původní odhadované ceny...





TOP TRENDING BRANDS

- 1 CHARTREUSE
- 2 CAMPARI
- 3 ANCHO REYES
- 4 APEROL
- 5 ST GERMAIN
- 6 MERLET
- 7 BOLS
- 8 FERNET BRANCA
- 9 GIFFARD
- 10 STREGA

BEST SELLING BRANDS

- 1 CAMPARI
- 2 CHARTREUSE
- 3 APEROL
- 4 COINTREAU
- 5 ST GERMAIN
- 6 LUXARDO MARASCHINO
- 7 CURAÇAO PIERRE FERRAUND
- 8 GIFFARD
- 9 MERLET
- 10 BENEDICTINE

V anketě navazující na výběr padesáti nejlepších barů světa, pořádané odborným časopisem Drinks International, jsou každoročně hodnoceny také jednotlivé kategorie destilátů co do prodejnosti a trendu. Na základě odpovědí barmanů těchto barů a další padesátky barů, které se umístily pod padesátkou první, tak vznikají žebříčky mapující prodejnost a trend u jednotlivých kategorií. Mezi likéry se umístil ve stovce nejlepších barů likér Chartreuse jako druhý nejprodávanější a první trendy likér vůbec. Položil jsem v této souvislosti Philippu Rochezovi ze společnosti Chartreuse Diffusion, která má na starosti prodeje likérů Chartreuse, několik následujících otázek.

Očekával jsi tak úspěšný výsledek, kterého dosáhly likéry Chartreuse mezi 100 nejlepšími bary světa?

Abych byl upřímný, tak nikoli. Nemyslel jsem si, že můžeme dosáhnout takového výsledku, protože jsme velice malou společností. I když je Chartreuse unikátní značkou, s bohatou historií kartuziánských mnichů, kteří dodnes tyto likéry vyrábí, tak být druhým nejprodávanějším likérem a zároveň být likérem, který je nejvíce v kurzu ve stovce renomovaných barů, to bylo opravdovým a velice příjemným překvapením.

Co tento úspěch pro vás znamená a jak jste ho ve vaší společnosti oslavili?

Jsmo na toto ohodnocení velice hrdí a domníváme se, že se ubíráme správným směrem. Vzhledem k pokoře a skrom-

nosti, která panuje v naší společnosti, jsme ale nijak divoce neslavili. Pouze jsme si stylově připili likérem Chartreuse.

Jak byla informace o umístění Chartreuse likérů přijata samotnými mnichy?

Měli radost, stejně jako my, ale oni si jen stěželi uvědomují pozitivní dopad na image značky na mezinárodní úrovni.

Který ze světových top barů je tvým nejoblíbenějším?

Jsem na cestách 35 týdnů v roce. Cestuji světem křížem krážem a navštěvuji spoustu nejružnějších barů. Je těžké říci, který je mým nejoblíbenějším... Ale stále jsem ohromen mou poslední návštěvou v Nomadu v NYC, kde připravuje fantastické koktejly Leo Robitschek.

Jste připraveni na vyšší poptávku po likérech Chartreuse?

Naše filozofie je velmi jednoduchá. Chceme jít s trendem a být nablízku našim zákazníkům, ambasadurům a fanouškům tak, abychom udrželi současnou popularitu také do budoucna. Kvalita likérů Chartreuse je známá po celém světě a my potřebujeme ve spolupráci s kartuziánskými mnichy tuto kvalitu i nadále zachovat. Prodeje se přirozeně zvyšují, ale my stále zůstáváme co do velikosti malou značkou. Naším cílem ale je být největší z nejmenších! ■



Warehouse #1 představuje:

Před dvěma lety jsme v jedenáctém čísle našeho časopisu věnovali likérům Chartreuse značný prostor v souvislosti s 250 výročí uvedení zelené Chartreuse na trh.

Psalí jsme o historii receptury, která sahá zpět do roku 1605, kdy byl tento manuskript předán maršálem d'Estrée kartuziánskými mnichům, zmínili jsme některé z českých barů, bister i restaurací, které pochopily výjimečnost likérů Chartreuse destilovaných ze 130 bylin pocházejících z celého světa, a navštívili jsme i newyorský bar Pouring Ribbons, který se proslavil širokou nabídkou Chartreuse, včetně ročníkových. Od té doby vzniklo po světě podobných podniků specializujících se na Chartreuse více. Za všechny jmenujme Chartreuse Kitchen v Detroitu, Da Pola Bar Italiano v Cremoně nebo Café Le Coq v Aarhusu. Bylo tedy otázkou času, kdy bude otevřen podobný podnik i u nás. Koncem minulého roku se mi ozval kamarád Honza Šavel, řečený Slash který se stal legendou pražského baru Chapeau Rouge, s tím, že tento podnik hodlá po 19 letech opustit a že si chce otevřít něco vlastního. Slashe mám rád, protože je to za prvé rovněj chlap, za druhé dobrý barman s pozitivním přístupem k práci a v neposlední řadě fanoušek Chartreuse. To, že se rozhodl konečně pracovat na svém, mi udělalo radost, kterou ještě znásobila informace o tom, že už má i místo, kde by chtěl svůj záměr realizovat. Bezelstně jsem se ho zeptal, jak by se ten podnik měl jmenovat. „No přece Chartreuse Bar“, opáčil Slash a vlastně tím začal psát historii českého Chartreuse baru, který byl otevřen, ač ještě ne zcela hotov, 1. dubna v den narození jeho společníka a dalšího matadora klubové scény, Zdenka

Zdenyho Astra, před lety provozujícího vyhlášený bar v Mlékojedech nebo divadelní klub Paláce Akropolis. Slashovi se podařilo během posledních tří let působení v Chapeau Rouge nebyvale rozšířit řady milovníků Chartreuse a tento trend se mu nyní daří ještě umocnit v žižkovském Chartreuse baru, kde likéry Chartreuse tečou proudem.

Zastavil jsem se tedy za klukama, abych se jich zeptal na jejich zkušenosti s likéry kartuziánských mnichů, na počátky jejich Chartreuse baru i na plány do budoucna. Otázky jsem nejprve pokládal Slashovi, který má s Chartreuse o poznání více zkušeností.

Slashi, co bylo vlastně hlavním důvodem pro to, že ses před lety, kdy ještě mnoho lidí ujiždělo na Jägermeisteru, tlačeném televizní reklamou, rozhodl pracovat s Chartreuse, tedy s likéry, které u nás znalo pouze nemnoho zasvěcených nadšenců?

Tak to vím docela přesně. Se Chartreuse jsi mě seznámil v Chapeau Rouge ty asi před čtyřmi lety. Pamatuji si, jak mě uchvátila jeho hořkosladká chuť a přírodní zelená barva. Vše umocnila následná degustace během poslechu neuskutečného příběhu a láska byla na světě.

Jak jsi Chartreuse likéry svým zákazníkům nabízel a jak jimi byly přijímány?

Ze začátku byly v oblíbě klasické shoty, na které si brzy zvykli i tebou jmenovaní milovníci Jägermeistera. Po čase jsme přešli i na koktejly, za které mohou jmenovat Last



Zdeněk a Slash

Word, Hulk, Cardinal, Chartreuse Experience nebo třeba Chartreuse v horké čokoládě. No a pak už to šlo samo, hosté se rádi vraceli, možná také proto, že v té době nemělo Chartreuse moc pražských barů v nabídce nebo s těmito likéry nepracovaly aktivně tak jako my.

Čím myslíš, že to je, že si lidé Chartreuse oblíbili?

Já si osobně myslím, že je to jeho neodolatelnou chutí a asi také silou. Ne nadarmo se mu přezdívá zelený oheň. Pár shotů Chartreuse na baru příjemně rozpovídá snad každého, což v dnešní době mobilních telefonů přivítá každý barman. V neposlední řadě je to i jeho dlouhou, trochu tajemnou historií.

Za ta léta jsi musel zažít velké množství neskutečných příběhů spojených se Chartreuse. Mohl bys se o několik publikovatelných podělit s našimi čtenáři?

Jelikož se ptáš na publikovatelné historky, tak se mi výběr trochu zúžil. Jak už jsem řekl, Chartreuse je nenápadný, ale silný likér, který s každým udělá divy. Ne nadarmo to bylo na začátku 19. století oblíbené pití dam na rakouském císařském dvoře. Já osobně mu říkám „devadesátky“, protože jsou holky po jeho konzumaci příjemně rozjařené a roztančené. Jednu historku ale mám. Ta se stala nedávno, krátce před rekonstrukcí. Seděli jsme s barmankou Terezou a pár štamgasty před zavíračkou na baru a ještě jsme dohledávali na internetu něco z historie kartuziánských mnichů. Když jsme se dostali k datu 17. 11. 1619, kdy husité vyplenili kar-

tuziánský klášter v Praze, přičemž vandalsky rozbíjeli oltáře a sochy, ozvala se z vedlejšího salonku rána a zařinčelo sklo. Nakoukli jsme tam a uviděli jsme nešťastného hosta, který se začal omlouvat, že nechtěně shodil ze stěny obraz Jana Žižky z Trocnova. Zasmáli jsme se tomu, a s konstatováním, že je to znamení, putoval Honza, který tam zbyl ještě po bývalých nájemcích, do sklepa. Dnes na jeho místě visí svatý Bruno, zakladatel řehole kartuziánských mnichů. Na tenhle příběh se docela hodí staré heslo kartuziánských mnichů, které zní: „Kříž stojí, i když se svět kymácí“.

Které ze známých osobností se ti podařilo obrátit na „Kartuziánskou víru“?

Tak to je především hokejista Petr Nedvěd, který si Chartreuse opravdu zamiloval. Dále herec Michal Pavlata, který mi jednou na baru vyprávěl, že Chartreuse byl oblíbeným nápojem prvorepublikových herců, především Huga Haase. V Chapeau Rouge ho ochutnali například Filip Renč, Honza Potměšil nebo Jakub Prachař. V nově otevřeném Chartreuse baru už poznali zelené kouzlo Marek Vašut, Ondřej Vetchý, ale také sestra Dušana Šventa, jednoho z nejlepších fotbalistů, který hrával za mou milovanou Slávii.

Jaká verze Chartreuse chutná nejvíce tobě, jaká Zdeněmu a která je nejpoblíbenější mezi vašimi hosty?

Slash: Já dávám přednost klasické Chartreuse verte s obsahem alkoholu 55 %, ale nepohrdnu ani dalšími verzemi, jako například zelenou V.E.P.

Zdeny: Já mám nejradši Chartreuse Centenaire 47 %, která je o něco slabší, ale o to jemnější a sladší. No a žižkovští mazáci se pustili útokem do Chartreuse 1605, kterou už přejmenovali na „vypínák“.

**... a co Chartreuse bylinkový čaj postavený na lipo-
vém květu?**

Zdeny: Z něho se pomalu stává fenomén mezi milovníky kvalitního čaje. Mají ho v oblíbě především dámy pro jeho bylinkovou chuť a relaxační účinky. Někteří hosté si ho dokonce kupují po sáčcích domů.

Jak u vás v baru používáte Elixír?

Zdeny: Elixír Chartreuse používáme se Slashem skoro každý den z důvodů prevence proti nachlazení. Jinak ho používáme k propagaci baru a likéru.

Slash: Každý si totiž rád při ochutnávce několika kapek poslechne prastarou legendu o alchymistovi, který sestavil recepturu pro tento Elixír dlouhého života i o lékárníkovi, který na jejím základě po mnoha letech tento Elixír opět namíchal. Dokonce jsem slyšel, že si ho prý někteří naši hosté dávají i do koupele...

Nedávno jste mi dali Chartreuse čokoládu infuzovanou Elixírem, kterou pro vás vyrobil někdo tady v Praze. Musím říct, že je opravdu výborná. Čí to byl nápad a kdo vám tuhle čokoládu vlastně vyrobil?

Slash: S myšlenkou na výrobu čokolády Chartreuse jsem koketoval již před lety v baru Chapeau Rouge. Dokonce jsem to probíral i s cukrářkou, ale nakonec to vyšumělo do ztracena. Naštěstí k nám do baru jednou přišel nějaký chlápek na pivo a zaskočil mě otázkou, kolik prý prodáme za měsíc Kinder Čokolád... Vyklubal se z něho výrobce čokolád Jan Souček. Hned jsem oprášil starou myšlenku na čokoládu a ještě ten večer jsme to dlouze rozebírali a Jenda nakonec odcházel domů s lahvičkou Elixíru v kapse. Po dvou týdnech ladění chuti se vrátil a přinesl s sebou několik vzorků. Po důkladném ochutnávání jsme nakonec vybrali tu pravou a dnes si u nás můžete zakoupit 73procentní čokoládu s příchutí Elixíru Chartreuse.

Jste spokojeni s tím, jak dnes váš Chartreuse bar vypadá? A jaké máte plány s vaším barem a s Chartreuse do budoucna?

Slash: Myslím, že jsme udělali za poslední měsíce hodně práce. Máme nově zrekonstruovaný bar s novým interiérem. Za zmínku stojí například stylové osvětlení ušité na míru z třilitrových láhví od Chartreuse, které navrhl a vyrobil Aleš Černý. Celkový design mají na svědomí pánové ze společnosti Trizenit, s. r. o., Martin Otepka a Tomáš Kratochvíla.
Zdeny: Samozřejmě nás čeká do budoucna ještě hodně práce, ale zatím můžeme být spokojeni. A plány do budoucna? Doplnit náš bar archivními kousky a mít neustále mnoho spokojených hostů, kteří se k nám budou za zeleným pokušením i dalšími dobrotami rádi vracet. ■

Srdcečně Vás zveme
do Chartreuse baru nejen
na jedinečný likér Chartreuse
Zdeny Ash M. SCASH J. M.



NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



HABITATION VELIER

Řada rumů Habitation Velier vznikla spoluprací Lucy Gargana s vyhlášenými destilieriemi, které pro výrobu svých rumů stále používají kotlíková zařízení typu alembic. Součástí řady jsou rumy z nejstarší jamajské destilerie Worthy Park. Forsyth's WP White vyniká originalitou: zraje po dobu tří měsíců, obsahuje těžké estery (502 mg/l), je intenzivní a aromatický. Forsyth's WP 151 Proof je silnější verze s obsahem alkoholu 75,5 % a představuje typicky jamajský over-proof rum. Port Mourant White je pokladem z destilerie Demerara, vyrobený na jednom z posledních dřevěných destilačních zařízení, které se dodnes používá. Dřevěné kotlíky dodávají rumu nesrovnatelný charakter. Lahvován je s obsahem alkoholu 59 % bez použití filtrace za studena. Rum Muller LL IV/3177 je pojmenován podle sériového čísla kotlíkového zařízení v destilérii Bielle, na kterém se vyrábí Rhum Rhum. Byl destilován v březnu 2015 a po dobu šesti měsíců byl ředěn dešťovou vodou, než dosáhl tradiční síly rumů z ostrova Marie Galante, 39 %.

1 330 - 1 930 Kč



DOORLY'S 12 Y.O.

Dvanáctiletý Doorly's rum je kreativní edicí z renomované barbadoské destilerie Four-square. Po zrání v použitých sudech po bourbonu a následném blendování byl tento rum uložen k dalšímu zrání do sudů po portském a madeiře. Vinné sudy se projevují v aroma, spolu s tóny dřeva a vanilky a náznaky čerstvé cukrové třtiny, másla a tropického ovoce. Na etiketě této edice je vyobrazen vzácný ara Spixův, o kterém se přepokládá, že již ve volné přírodě nežije. V záchranných programech se ale několika desítkám daří a připravuje se jejich návrat do původního prostředí.

1 060 Kč



DON PAPA 0,2 LITRU

Don Papa je sedmiletý prémiový rum, který se malosériově vyrábí na ostrově Negros na Filipínách. Vzniká tradičním postupem fermentace šťávy z cukrové třtiny a následné destilace. Zraje v sudech z amerického bílého dubu ve skladech na úbočí Mount Kanlaon. Nyní je k dispozici i v menším balení 0,2 litru.

490 Kč



EAST IMPERIAL THAI DRY GINGER ALE

Pro výrobu tohoto ginger alu se používá jen přírodní výtažek zázvoru, na rozdíl od mnoha moderních mixerů, které většinou obsahují jen málo přírodního zázvoru nebo dokonce žádný. V případě East Imperial jde o zázvor z Thajska, jenž se vyznačuje mimořádně nízkým obsahem cukru. Zároveň jde o první ginger ale, který není dobarvován karamellem. Dlouhotrvající chuť zázvoru jemně vyvažují tóny třtinového cukru a citronu. Thai Dry Ginger Ale je jako všechny mixery East Imperial vyroben primárně k přípravě prvotřídních koktejlů. Vychutnat si ho ale samozřejmě můžete i čistý.

30 Kč

(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



PUSSEY'S ORIGINAL ADMIRALTY RUM

Více než 300 let dostávali britští námořníci denní přiděl neboli „tot“ rumu. Tato tradice byla ukončena 31. července 1970, v den známý jako „Black Tot Day“. Několik let poté se ale muž jménem Charles Tobias rozhodl tradici rumu Pussey's oživit. Získal práva a informace o výrobě od britského námořnictva a v roce 1980 uvedl tento rum s velkým příběhem na trh. Je to jediný rum, který se vyrábí přesně podle původních specifikací. Rum se destiluje na pěti zařízeních v Guyaně a Trinidadu, odkud také pochází cukrová třtina, a v tropickém klimatu zraje ve vypálených sudech po bourbonu po dobu minimálně tří let. Pussey's Original Admiralty Rum se vyznačuje typickou komplexitou, ale zároveň je to nadčasová klasika. Má plnou, zakulacenou a jemnou chuť s dlouhým výrazným zakončením.

790 Kč



TEELING REVIVAL 15 Y.O.

Teeling Revival je limitovaná edice vyrobená k oslavě otevření nové destilerie bratří Teelingů, jež je první novou destilérií v centru Dublinu po dlouhých 125 letech. Obsahuje patnáctiletou whiskey destilovanou v roce 1999, která zraje výhradně v sudech po rumu. Vyznačuje se čistým dlouhotrvajícím zakončením. Tato edice bylo vyrobeno pouze 10 000 lahví.

2 760 Kč

ARRAN 18 Y.O.

Arran 18 y.o. je završením trilogie limitované archivní série whisky Arran, do které patří ještě šestnáctiletá a sedmnáctiletá whisky z nezávislé palírny ostrova Arran. Tato limitovaná edice byla vyrobena výhradně ze sladu, jenž nebyl sušen na rašelině, a zrála ve vybraných sudech po sherry. Nebyla použita filtrace za studena, a whisky si tak zachovává plný rozsah aromat a chutí, které jsou pro tuto ostrovní whisky typické. K dispozici je v omezeném množství.

12 190 Kč



RHUM RHUM LIBERATION 2015

Tento agricole rum pochází z karibského ostrova Marie-Galante, kde se vyrábí v palírně Bielle v měděném kotlíkovém destilačním zařízení, které sem dopravil Luca Gargano s palírníkem Giannim Capovillou. Zraje šest let v tropickém klimatu uložený v dubových sudech po víně Sauternes. Je jemný, vyznačuje se plnou minerální chutí, v níž nechybějí tóny citrusů, cukrové třtiny a exotického ovoce. Název Liberation a letopecet prozrazují, kdy byl rum před plněním do láhvi ze sudů „vysvobozen“. Jde o limitovanou edici.

2 070 Kč



TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT



PROJECT 7 A KLEINEROVA MERUŇKOVICE PŘEDÁNY

Kleinerova 33 let uleželá meruňkovic v překrásné láhvi od Ronyho Plesla byla předána šťastnému majiteli jediného exempláře Jaguaru F-type Project 7, který byl určen pro Českou republiku. Toto úžasné auto s výjimečnou historií a 575 koňmi pod kapotou, což je nejsilnější motor značky Jaguar všech dob, si pořídil pan Prudký. Meruňkovic byla nalaďena do obsahu alkoholu 57,5 %, korespondujícího s počtem koní a pro brus ručně foukané láhve byl Ronymu Pleslovi vzor na masce a na polstrování kožených sedadel.

TIP NA SEXY PROLOG

Rebecca Quinonez, ambasadorka rumů Zacapa, navštívila v březnu v Praze několik koktejlových barů. Podnik s názvem Prolog, který najdete na Smíchově na adrese Nádražní 57/108, označila za místo, kde mají dobré drinky a skvělou atmosféru. Jak sama řekla: „Je to takový sexy podnik.“



TIP NA LÉTO: FASSBIND BURMA TONIC

Tip pro letní měsíce. Zkuste jakýkoli Fassbind z řady Vieilles Barriques s Burma Tonikem East Imperial, v ideálním případě do sklenice na víno. Pro někoho až přílišná sladkost bude zmírněna a vznikne úžasné aromatický osvěžující nápoj.



DALŠÍ ÚSPĚCHY PRO TEELING WHISKEY CO.

Teeling Whiskey Company triumfovala při udělení cen World Whiskies Awards v Londýně. Letos se účastnilo soutěže více než 300 druhů whisky z celého světa. Jako nejlepší irský single malt světa byla vybrána Teeling Single Malt Whiskey 24 Y.O. Jako nejlepší irská single grain whiskey na světě byla vyhodnocena Teeling Single Grain Whiskey a jako nejlepší návštěvnické centrum bylo vybráno Teeling Whiskey Visitors Center, které se nachází přímo v destilérii v Dublinu na náměstí Newmarket číslo 17. Rezervace prohlídek na: www.teelingwhiskey.com

... NO PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE



PAM THORNE – PÁN A JEHO PES

Sochu kaširovanou z papíru s názvem ‚Pán a jeho‘ pes zachycující Henryho Hellyera, jejíž detail můžete vidět na obálce tohoto čísla našeho časopisu, vyrobila pro destilérii Hellyers Road sochařka Pam Thorne v roce 2006.

BROKER'S GIN V LAS VEGAS

Tvůrce a ambassador Broker's ginu Andy Dawson byl v Las Vegas navštívit jeden z podniků, kde se jeho značce velice dobře daří. Kromě vynikajících koktejlů s Broker's ginem ho v baru s názvem Whist Stove and Spirits čekalo i milé překvapení. Barmanská superstar Tony Abu-Ganim, kterého potkal v Las Vegas poprvé před 13 lety, mu věnoval svou knihu The Modern Mixologist.



ZEMŘEL HAROLD CURRIE

Dne 15. března 2016 zemřel ve věku 91 let Harold Currie, zakladatel destilérie Isle of Arran. Kromě své dlouholeté práce v odvětví whisky byl Harold Currie také nadšeným fotbalistou a v sedmdesátých letech také rozhodčím FIFA a předsedou FC St. Mirren. V tomto klubu jmenoval trenérem mladého Alexe Fergussona, později dlouholetého trenéra Manchesteru United a nejúspěšnějšího britského trenéra všech dob.

DOUBLE GOLD PRO RON DIPLOMÁTICO

Zeptali jsme se majitele DUSA Josého Ballesterose: **Co pro vás znamená ocenění double gold pro rum Diplomático Reserva Exclusiva?**

„Abych řekl pravdu, tak už nejsme zaměřeni na sbírání ocenění. Získali jsme snad již všechna ocenění, která jsme mohli získat, a nejsme dychtiví po dalších. V případě San Francisco World Spirit Competition, což je velmi seriózní soutěž, jsme ale ještě nikdy neobdrželi ocenění pro náš rum Reserva Exclusiva. Před lety jsme sice získali Double Gold pro Diplomático Añejo, ale až teď byla podobně oceněna i Reserva Exclusiva. Nakonec jsou to přece jenom spotřebitelé, kteří rozhodují, který rum je nejlepší, ale mít uznání ze San Francisca je něco, na co můžeme být právem hrdí“.





S příchodem jara mám stále pozitivní náladu a tyto prosluněné dny ve mně vyvolávají chuť na osvěžující koktejl na slunné pláži. Právě proto jsem se nechal inspirovat swizzlem. Jakožto předchůdce daiquiri je rum swizzle kombinace rumu, čerstvé šťávy z limetky, cukru a angostury. Jedním z rumů, se kterým velice rád pracuji, je Ron Zacapa 23 Centenario, jelikož je velice bohatý v chuti a jeho výroba a proces zrání jsou unikátní.

Podle mého názoru doba klasických, silných drinků pomalu ustupuje a v jarním období je ten správný čas na vychutnání osvěžujících drinků. Na bázi whiskey, ginu či zemědělského rumu si swizzle můžete vychutnat v různých variacích. Mnoho rumů se připravuje z melasy,

ale Ron Zacapa používá panenský med, a jelikož med mám spojený právě s obdobím, kdy vše začíná rozkvétat a „bzučet“, připravil jsem pylový sirup, který dodává koktejlů květové tóny a sladkost s náznakem medu. Pro balanc přidávám šťávu z čerstvé limetky a pro zvýraznění



© Martin Kincl

© Martin Kincl

karibských chutí jsem použil Jerk tinkturu, kde se mísí chuť nového koření, cibule, zázvoru a vanilky na bázi rumu a absintu. Tato tinktura podtrhuje v koktejlu právě kořenitost, která je jasnou doménou karibské kuchyně.

Kvůli navození pocitu slunného dne stráveného na pláži již tedy nemusíte jezdit do Karibiku a stačí přijít do hotelu Radisson Blu Alcron Prague a ochutnat naše místní speciality. Zde se všichni zaměřujeme na práci s kvalitními surovinami a zajímavou prezentací se stále snažíme fascinovat naše hosty. Proto je pro mne i velkým přínosem a zkušeností spolupráce s kuchaři z naší restaurace oceněné michelinskou hvězdou.

Tento koktejl již brzy budete moci ochutnat v nově připravovaném koktejlovém lístku našeho Be Bop Lobby Baru. Zapálenost a někdy až bláznivě nadšené, které u nás uvidíte, vás dost pravděpodobně uchvátí.

GUATEMALAN SWIZZLE:

Ron Zacapa 23 Centenario 50 ml
Domácí pylový sirup 15 ml
Čerstvá šťáva z limety 15 ml
Jerk tinktura 5 stříků

Láďa Gábor
Be Bop Lobby Bar – Hotel Radisson Blu Alcron

BAR PRO KAŽDOU GENERACI, PROSÍM!

text: Alex Mikšovič, ilustrace: Magdalena Křesťanová

Múza, kterou pravidelně vyhlížím, když mám napsat fejeton, se dostavila ve značně nestandardní podobě. Žádný romantický účes splývající do poloviny zad, žádná právě tak akorát poodhalená ňadra a úsměv slibující hot nights & great pleasures. Byl to generální konzul České republiky v Atlantě, s nímž jsem před téměř dvaceti lety připravoval otevření Be Bop Baru hotelu Radisson SAS Alcron.

Znáte ty týpky... Štíhlý jako proutek, bystrý jako Chytrá horákně, sportovec každým coulem – hrával ligu košíkové a s raketou to umí pořád jako s vidličkou a nožem; věk nejasný, zkušenosti od barových pultů všech kontinentů neomezené. Což byla také příčina toho, že se do mne při posledním setkání hned po pozdravu pustil. Prý jsem ho poslal do baru – teď ho jmenoval, což neudělám, protože bych si koledoval – on tam šel, dal si čtyři (!) různé koktejly a ani jeden nedopil. Chutnaly jinak, než čekal. Byly v jiné sklenici, než čekal. Barman je míchal jinak, než čekal. Vlastně všechno bylo jinak. A nejhorší prý bylo, že za barovým pultem pracovaly samé děti.

Generační výměna za barovými pulty je ovšem jev přirozený a nezastavitelný. Potíž je v tom, že každá generace má – a možná si to ani neuvědomuje – svůj ideál barmana, který se liší od ideálu generace nastupující. Ta moje (jsem ročník 1942) neměla příliš na výběr. I ve velkém městě bývalo barů hodných toho označení jenom pár a bar vysloveně koktejlový jeden, možná dva, a to ještě mnohdy spíše v hotelech, a to zejména těch drahých. Za barovými pulty tehdy pracovali staříci, kterým byl čtyřicet a více. Ono také dostat se k téhle profesi nebylo vůbec snadné. Samozřejmě bylo možné určité kvalifikační předpoklady vylepšit rudou knížkou nebo příslušnou spoluprací s československými antibondy. Ale pokud jste řemeslo neuměli, nebyly vám tyhle berličky nic platné. A tihle barmani bez výjimky řemeslo ovládali.

Samozřejmě, nikdy se nesetkali s hard shake, barovou lžičku dědili po soudruhovi, který šel do důchodu, strainer našli náhodou v jakési krabici v kanceláři provozního náměstka, o tequila nikdy neslyšeli, 90 % koktejlů nemohli namíchat, protože neměli k dispozici potřebné přísady, zkoušet infuze by je ani nenapadlo, protože by po nich šel hygienik, podniková kontrola i sojka (Státní obchodní inspekce, SOI). Ale jejich koktejly byly vždy ledové, silné, střídme ozdobené (na výběr citron, pomeranč, výjimečně rozbedřlá třešeň původem z kompotu), a hlavně: Host měl chuť na druhý,

na třetí – a všude dostal shodnou Bílou paní, Sidecar či Bitter Long.

Teprve s odstupem času si tehdejší hosté – měl jsem čest patřit mezi ně – možná uvědomují, že bývali svědky prvních náznaků změn. Když Jaroslav Hrstka v pražském Interhotelu Jalta připravoval tenké plátky citronu pod rukou (rozřízl citron, položil půlku špičkou nahoru a nožem naplocho rychle řezal citrus na vodorovné plátky), kladl patrně nenápadné základy příštího flair bartendingu. A co takový zástřík pomerančovou kůrou! To překvapení, když jste přivoněli ke Campari (tehdy s přídomkem Aperitivo, protože originální Bitter dostával pouze Tuzex, pokud víte, co to bylo za firmu), nad nímž barman neprováděl žádné současné čary máry, ale prostě řez kůry nad nápojem jenom stiskl, a ono to úplně stačilo.

Ale možná ten hlavní rozdíl spočíval v čitateli a jmenovateli zlomku barman/host. Platilo, že barman byl zpravidla starší než návštěvník, kterého obsluhoval. Nechtejte mne za slovo, samozřejmě se vyskytovaly výjimky, ale většinou byl čítatel větší než jmenovatel. Dnes je tenhle poměr obrácený. Důsledek? Pokud je vám 50+, než se nadějete, nemáte kam jít. Tadyhle namíchají Negroni, v němž místo vermutu rosso uplatní Punt e Mes. Není to vůbec špatné, řekl bych, že to je dokonce báječné, ale v první chvíli koukáte do sklenice jako husa do flašky a lámáte si hlavu, co že je v ní jinak. Nebo si objednáte notoricky známý džin tonik (objevím-li se u vás, prosím jeden díl Tanqueray No. 10 a maximálně dva díly toniku z co nejmenší lahvičky), ale ze sklenice trčí jakési roští. Nic proti rozmarýně, ale suchá mi v tom drinku fakt neseď. Příště se mne zeptejte, zda ji tam chci. Pak vás budu respektovat, protože budu cítit, že respektujete vy mne.

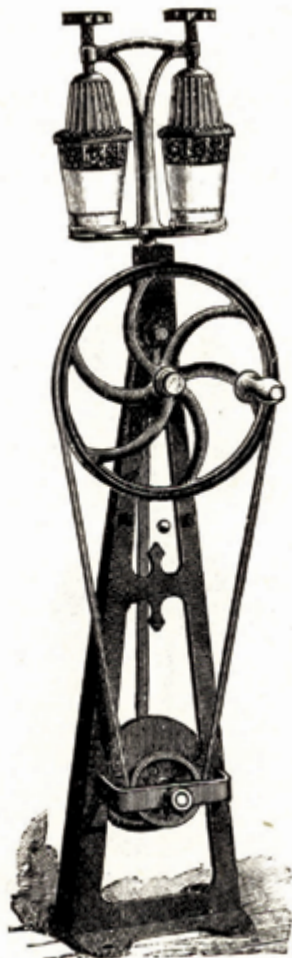
Respekt... hm. Loni v létě jsem byl zase jednou ve svém oblíbeném baru. Jeho majitele znám léta, považuji ho za jednoho z mála pravých barmanů a celou tu dobu mu říkám křestním jménem, on mně zase přijmením. Už mi to přišlo trochu na hlavu a tak mu povídám, že když já barmanovi říkám křestním jmé-



nem, tak on mě má oslovovat taky tak. A on, že to nejde, že má právě ten respekt. Vysvětlil jsem mu, že mě to těší, ale když mu z pozice hosta říkám... a on že si to nedovejde představit. Nevím, co do mne vjelo, ale odpověděl jsem, že buď se domluvíme na křesném jménu, nebo se do baru nevrátím. A taky jsem tam od té doby nebyl. Totiž nebyl. Možná, že až tenhle fejton vyjde, už to bude jinak. Tuhle na můj kurs Koktejly jsou věčné dorazila advokátka. Hned při prvním cvičení se mi jevila podezřele šikovná, tak jsem se zeptal, jestli už někdy za barovým pultem nestála. Ukázalo se, že do toho baru chodí a leccos už okoukala a hlavně přý

přichází s poselstvím, abych se vrátil, že už se o panu Mikšovicovi nebude mluvit.

Už bych toho nechal, ale přeci ještě jeden, definitivně poslední bod agendy: Nechte nejdříve jednat hosta! Někdy mi není proti mysli nechat si vysvětlit, proč je v koktejlu řez kiwi místo citronu, Lillet místo vermutu, černá oliva místo zelené a drink je místo v koktejle v lahvičce od cholagolu. Jindy ale nechci poslouchat žádnou barovou osvětu, nýbrž chci se napít koktejlu tak, jak ho mám rád, a hlavně jak si ho přeji. Tedy silný jako buldozer a ledový jako smrt. Tak mi v tom nepřekávejte, prosím!



THE "IMPERIAL" SHAKER.

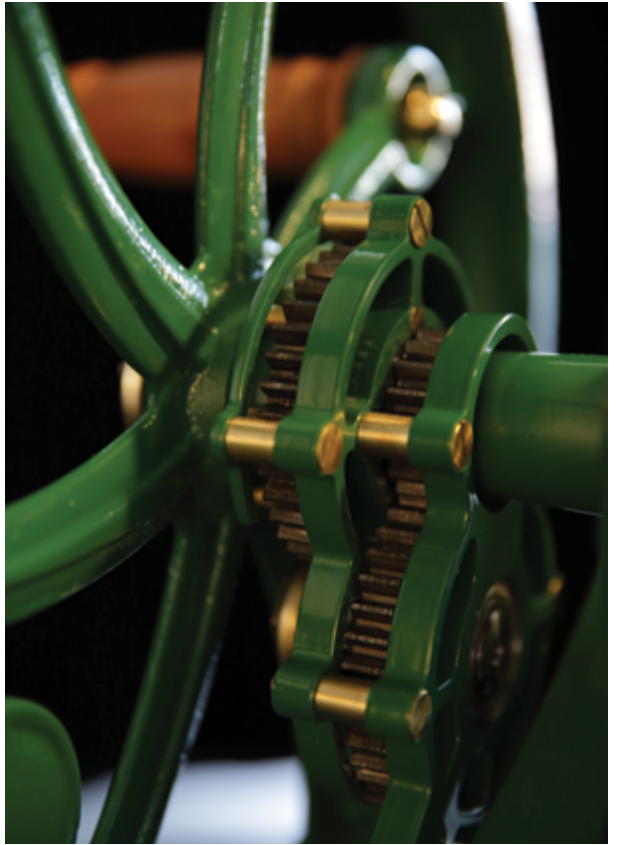
TANQUERAY CHAMPION SHAKER

Koncem ledna jsme obdrželi od společnosti Diageo zajímavý shaker, který byl až do 7. března vystaven v našem obchodě. Následně ho získal jako odměnu šéfbarmán pražského baru L'Fleur Víta Cirok coby odměnu za postup mezi šest nejlepších na globálním superfinále soutěže Diageo World Class 2015 v Kapském Městě, o čemž jsme vás informovali v minulém čísle. Jaká je ale historie Tanqueray Champion Shakeru?

Příběh Tanqueray No. TEN Imperial Champion Shaker, jak zní celý název téhle důmyslné „hračky“, začal v roce 2008. Známý britský barový konzultant Jason Crawley, jenž stojí v čele společnosti The Drink Cabinet, tehdy objevil 200 let starou perokresbu míchací mašinky nazvané Imperial Shaker a rozhodl se ji znovu uvést do života. Zabralo plných pět let, než byl půldruhého metru vysoký přístroj z litiny, mosazi, mědi a stříbra představen světu a vzbudil obrovskou pozor-

nost. „Je to nejúžasnější věc, jakou jsem kdy viděl,“ prohlásil o něm Dave Wondrich. Chválou nešetřila ani další legenda, Dale DeGroff: „Dlouho jsem o téhle věci snil a je ještě úžasnější, než jsem si dokázal představit,“ prohlásil. Ostatně kterého barmana by alespoň na chvíli nezlákala představa, že stačí naplnit šejkry požadovanými ingrediencemi, upevnit je do přístroje a pak už jen točit klikou, aby se jejich obsah důkladně promíchal?

Původní Crawleyův přístroj byl sestaven pro čtyři šejkry, nyní je ovšem k dispozici rovněž menší varianta, dvoušejková. I ta ovšem váží úctyhodných 100 kg. Jde o mašinku exkluzivní, neboť byla vyrobena v počtu pouhých 30 kusů. Pokud byste tuto úžasnou věc chtěli vidět na vlastní oči a ještě k tomu z něho ochutnat signature drink na bázi ginu Tanqueray No. TEN, budete muset vážit cestu do pražského baru L'Fleur. ■





WORLD CLASS®

FRUITS AND PLANTS V DOMÁCÍCH PODMÍNKÁCH

Třetí ročník World Class do České republiky přivedl další výraznou osobnost. Po americkém barmanovi Charlesi Jolym Prahu navštívil World Class ambassador pro západní Evropu Max La Rocca. V pražském hotelu The Augustine 7. března vedl hned dva semináře. Zatímco první byl zaměřen na koktejlové téma pro další semifinále, ten druhý byl navýsost praktický. Max barmanům poradil, jak svou účast v soutěži proměnit ve vítězství.

text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Než se ale dostal ke slovu, bylo třeba vyjasnit některé organizační záležitosti. World Class ambassador pro Českou republiku Petr Kymla přítomným barmanům, jichž se v Refectory Baru 1887 sešly více než čtyři desítky, oznámil například místo konání českého národního finále. Převážnou většinu závěrečného soutěžního dění bude po dva dny, 6.–7. června, hostit smíchovský klub Phenomen. Prozradil jim také, že stejně jako vloni čeká nejlepšího z 12 finalistů před cestou na globální finále boot camp, tentokrát v Nizozemsku a pod záštitou Ketel One.

Na úvod barmanské session ovšem došlo i na dárky. Šestice soutěžících, kteří si postup vybojovali už v prvním semifinále, tedy Láďa Gábor z Be Bop baru, Ondra Hnilička z Hemingwaye, Vašek Jahn z La Casa de la Havana vieja, Eduard Ondráček z Bonvivant's CTC, Dan Prokeš z Prologu a Honza Teska z Buggy's, obdržela broušenou míchací sklenici. Pro impozantní Tanqueray Champion Shaker si za postup do Top 6 loňského globálního finále v Kapském Městě v Augustinu přišel Víťa Círok. Jde o exkluzivní kousek, neboť jich bylo vyrobeno pouze 30. Nyní patří

k výbavě baru L'Fleur, jehož je Víťa šéfbarmanem, a nemají ho tam jen na ozdobu – počítá se s tím, že se v něm bude připravovat signature drink na bázi Tanqueray No. TEN.

ZA BAREM JAKO DOMA

Petr Kymla ještě zopakoval základní pravidla pro soutěžní drink (minimální obsah 3 cl Diageo Reserve Brands, originální receptura, dodržení tématu) a předal slovo Maxovi. Ten na úvod nejprve shrnul evoluci soutěže, od roku 2009, kdy se jí účastnilo 18 zemí, až po ten letošní, kdy by jich mělo být 70. Připomněl také, co všechno soutěž může barmanům přinést, čehož je ostatně sám živoucím příkladem. A téma pro druhé semifinále? Fruits & Plants.

Na první pohled by se mohlo zdát, že semifinálové porotě bude stačit předložit jakýkoliv drink s ovocem nebo bylinkami, tak jednoduché to ale samozřejmě není. Max La Rocca barmanům zadání podstatně ztížil, a to hned několikanásobně. První podmínkou je, že při vymýšlení koktejlu musejí vycházet z aktuální sezony, svým složením i pojetím by tedy měl reflek-



tovat jaro či léto. Obsahovat také musí maximálně pět ingrediencí, povolena je samozřejmě i ozdoba, popřípadě nějaký sofistikovanější servis. Může jít buď o klasický jednoporcový drink, nebo o punch. Plusové body mohou získat i za to, bude-li jejich drink inspirovaný udržitelným rozvojem, ekologií, životním prostředím nebo organizacemi či osobnostmi, které se této problematice věnují. Není to však podmínka, jen námět k zamyšlení. Naopak nezbytné je při přípravě drinků používat pouze takové náčiní, které je možné nalézt v kuchyni, potažmo v domácnosti. Žádné šejkry, míchací sklenice, odměrky nebo třeba barové lžíce, ale třeba zavařovačky, džbánky, kalíšky na vajíčka či obyčejné lžíce.

FRUITS & PLANTS V PRAXI

Ve výběru a přípravě ingrediencí se barmanům téměř žádné meze nekladou. Mohou využít jak metod používaných v moderní gastronomii, a to včetně molekulárních technik, tak receptů svých babiček a tradičních a možná i polozapomenutých postupů. Max La Rocca se na semináři zmínil například o domácí výrobě sirupů, shrubů či džemů, ale také o sušení

ovoce i dalších rostlinných ingrediencí, díky němuž se pak vyznačují podstatně výraznější a velmi koncentrovanou chutí. Z moderních metod připomněl například výrobu ovocných kůží, ale také lisování šťáv a jejich číření pomocí přípravku agar agar nebo centrifugy. A znovu barmanům zdůraznil, že kromě receptury drinku a jeho servisu je podstatný také příběh koktejlu, jeho propojení s portfoliem Diageo Reserve, a především zážitek, který si porota z celé prezentace odnese.

Jak lze téma Fruits & Plants převést do barové praxe, vzápětí ukázal Víťa Cirok. Pro seminář si připravil tři drinky. Na single malt Talisker postavil koktejl Wild Forest. Inspiraci i část ingrediencí našel v lese – z jehličí, lesního ovoce a hub metodou sous-vide připravil shrub, který v drinku ještě doplnil zázvorovým pivem. Na Aztéky a Amazonií inspirovaný Amazon Swizzle kromě rumu Zacapa použil například ještě pyré z bobulek açai, domácí cordial z tymiánu a zeleného manga (obojí použil sušené – kvůli větší koncentraci chuti) a také chia semínka, která průběžně zajímavě proměňují texturu drinku. Třetí koktejl pojmenoval podle



knihy Amy Stewart *Drunken Botanist* a *Tanqueray No. TEN* v něm kombinoval mimo jiné s cordialem ze střeozemních bylinek, žlutou Chartreuskou a kapkou absintu. Místo šejkru použil zavařovačku a na závěr drink ozdobil tymiánem a jedlým květem.

KDY, KDYŽ NE TEĎ

Kdyby nepracoval v gastronomii a jako *World Class* ambassador, dokázal by si Max La Rocca sám sebe představit jako kouče. Kdo zůstal až do konce na jeho odpolední prezentaci, jistě potvrdí, že pro to má všechny předpoklady. Přítomným předložil záplavu rad a tipů, na něž by měli během příprav na soutěž, v jejím průběhu, ale i po ní dbát.

Co se příprav týče, upozornil například na to, jak důležité jsou znalosti, a to nejen používaných ingrediencí, ale také porotců a jejich chuťových preferencí. Připustil, že se soutěž v principu neliší od běžného barového provozu, což by barmanům mělo dodat na jistotě, zároveň ale zdůraznil, že trénink a pečlivá příprava jsou základ. Ocenil schopnost improvizace, ale taky naznačil, že je vždycky dobré mít v záloze i plán B pro případ, že by se něco pokazilo. Připomněl rovněž, že vše, co barman dělá, musí mít své opodstatnění a nic by se nemělo dít jen na efekt. Drink musí mít

výstižný název, poutavý příběh a vše, co k němu patří, musí do nejmenšího detailu odpovídat zvolené koncepci. Doporučil také, aby se barmani při cvičné prezentaci natočili na video a poté ze svého projevu odstranili vše, co tam nepatří. V průběhu prezentace by barmani neměli zapomínat na oční kontakt a snažit se působit jistě. Pokud na něco zapomenou, mají to přejít, neboť porotci nevědí, co chtěl soutěžící zrovna říct či udělat, a tak jeho zaváhání možná ani neodhalí. Po soutěži je pak důležité získat od porotců zpětnou vazbu a poučit se ze svých chyb.

Kdyby měl Max ze všech rad, které barmanům v rámci semináře udělil, vybrat jen tři, které by to byly? „Buďte jedineční. Čerpejte inspiraci od ostatních, ale nesnažte se je kopírovat. Trénujte. Neustále zdokonalujte své techniky, dbejte i na ty nejmenší detaily. Buďte zvědaví. Inspiraci čerpejte z nejrůznějších zdrojů, třeba i z výtvarného umění, designu nebo hudby, ale také od svých hostů – konverzujte s nimi o všem, co je zajímavé, a rozšiřujte si tak své obzory,“ vypočítává a na závěr doplňuje: „Účast v soutěži neodkládejte. Díky každodenní práci za barem a ochotě se vzdělávat, kterou potvrzujete i tím, že jste dnes přišli, jste dostatečně připraveni. Nezapomínejte, že člověk často vyhrává už tím, že se něco nového naučí.“ ■



MAX LA ROCCA

text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Je to Ital, ale v roce 2010 na globálním finále World Class v Řecku reprezentoval Irsko. Skončil třetí, což mu otevřelo cestu k práci ve Španělsku a poté v podstatě po celém světě. Dnes je Max La Rocca World Class ambasadorem pro západní Evropu a patří k těm, kdo se na přípravách soutěže přímo podílejí. Má rád Americano a Malého prince a u barmanů považuje za nejdůležitější pokoru a touhu se neustále zlepšovat.



Jaké byly vaše profesní začátky? Táhlo vás to vzděky za bar?

Ne tak docela. Ve své rodné Itálii jsem studoval pohostinství a po škole 10 let pracoval v restauračním byznysu. Jednoho dne za mnou přišel kamarád s tím, že chce absolvovat barmanský kurz, a požádal mě, abych se k němu připojil – a tak to vlastně celé začalo. Měl jsem od začátku velké štěstí na bary, v nichž jsem pracoval. Dbalo se v nich na kvalitu, což ani dnes není všude běžné. Působil jsem především v pětihvězdičkových hotelech, a to jak na severu Itálie v Alpách, tak na Jadranu nebo třeba v Římě. Pak mě pracovní příležitost zavála do Irska, do luxusního hotelu patřícího pod Relais & Châteaux, který měl vlastní heliport, vozový park plný veteránů a taky slušnou sbírku drahé whisky. Během svého pobytu zde jsem se zapojil do soutěže World Class. Původně nás měl reprezentovat bar manažer, ale něco mu do toho přišlo, a tak jsem ho na poslední chvíli nahradil. Na přípravu koktejlů jsem tehdy měl pouhé dva týdny. Vyhrál jsem a reprezentoval Irsko

na globálním finále 2010 v Řecku, kde jsem skončil třetí. Jedním z mých soupeřů byl bar manažer z barcelonského hotelu Mandarin Oriental, který mi nabídl práci. Přijal jsem a přestěhoval se do Španělska. Další výzvou se stalo otevření baru v novém barcelonském hotelu Ohla. Strávil jsem v něm tři roky, přičemž hned během toho prvního nás Sunday Times zařadily mezi 50 nejlepších na světě.

Jak se stal z barmana World Class ambasador?

Účast v soutěži World Class mi přinesla spoustu zajímavých pracovních příležitostí. V roce 2011 jsem třeba dělal hlavního barmana na koncertu U2 v brazilském São Paulu a už během svého barcelonského působení jsem začal spolupracovat se společností Diageo. Pořádali jsme například školení pro barmany ze zámožských lodí, vyslali mě také na Nový Zéland, do Moskvy nebo Istanbulu. V roce 2013 jsem přijal nabídku pracovat pro Diageo jako konzultant a vloni v listopadu jsem se stal World Class ambasadorem pro západní Evropu.

Dokážete si představit, že byste vykonával nějakou jinou profesi?

Těžko říct. Jako dítě jsem si asi dokázal představit, že budu automechanik nebo tak něco, můj táta byl totiž karosář. Ale víte co? Když o tom tak přemýšlím, bavilo by mě dělat kouče. Rád totiž lidi motivuju.

V čem především spočívá vaše ambadorská práce?

Cestuji po Evropě, porotčuji soutěže, přednáším v různých zemích, ale také hledám novou inspiraci, poznávám místní kulturu, zvyklosti, produkty a ingredience. O to všechno se pak dělím s barmany, protože i to jim pomáhá se neustále zlepšovat. Je skvělé sledovat, jak se rok od roku barmani v jednotlivých zemích vyvíjejí, jak se proměňují koktejlůvá menu a zlepšují standardy servisu.

Jste jedním z těch, kdo soutěž World Class připravují. Co vše při výběru témat zohledňujete?

Především současné trendy. Letos je to hodně o udržitelném rozvoji, ekologii, recyklování a o tom, jak neplýtvat potravinami. Rozmáhají se také domácí party, a tak jsme se zaměřili i na přípravu koktejlů v domácím prostředí. Výběr témat je ovšem záležitostí globálního týmu, já je pouze adaptuji pro evropské podmínky a snažím se k nim přidávat nové zajímavé aspekty, aby to barmany bavilo a soutěž pro ně byla skutečnou výzvou.

Co považuje na celém World Class programu za nejdůležitější?

Skutečnost, že jeho záběr činí plných 360°. Zatímco spousta soutěží je o nějaké značce nebo o koktejlů, World Class si vysloužil respekt díky tomu, že je i o lidech. Zaměřujeme se na to, jak z nich dělat lepší barmany, a zajímá nás jak profesní, tak osobnostní růst. Soutěžních disciplín je celá řada, a tak toho i hodně zohledňují. Zaměřujeme se ale také na koncové spotřebitele. Chceme, aby pochopili, že si barmani zaslouží stejný respekt a obdiv jako šéfkuchaři, a aby se začali více zajímat o to, co pijí, jak to pijí a kde to pijí. Jedním z našich cílů je vytvořit jakousi barovou alternativu k michelinskému průvodci. Už nyní je spousta užitečných a zajímavých informací k dispozici na našem webu definitivedrinkingguide.com.

Hodně cestujete, a tak máte srovnání. Které z evropských zemí nebo měst se barově řadí k těm top?

V Evropě je to jednoznačně Londýn, protože tam se rodí většina trendů. Tamní barmani neustále posouvají hranice, aktuálně třeba ve svých drincích pracují i s hmyzem. Zemí, jejíž barová kultura neustále roste, je jednoznačně Německo. Spousta kreativity vykazuje také Řecko, což je dáno i tím, že tamní barmani mají k dispozici spousta čerstvých ingrediencí. Každá země se posouvá kupředu svým tempem a já jsem šťastný, že se obecné standardy neustále zvyšují. Pokud jde o Českou republiku, jsem tu sice teprve podruhé, ale vím, že zdejší barová kultura má dlouhou tradici. Líbí se mi, že se barmani nezaměřují jen na drinky, ale také na pohostinnost a na to, jak hostům dopřát ten nejlepší možný zážitek. Ochutnal jsem tu samé

skvělé koktejly a věřím, že se i letos může český reprezentant prosadit v globálním finále.

Které z evropských barů patří k vašim nejoblíbenějším?

Mám vybrat jenom tři? Tak dobře. Merchant Hotel v Belfastu, k jehož přednostem patří architektura, hudba, skvělé drinky a pohostinnost. Londýnský Connaught, velmi klasický bar s luxusní atmosférou, jehož klientelu tvoří hosté od pětatřiceti výš. Připravují tam skvělé koktejly a tamní barmani jsou velcí profesionálové. A do třetice City Space v Moskvě. Nabízí mix luxusu a modernity, různých hudebních žánrů i mladší a starší klientely. Výsledkem je dokonalý zážitek...

Kterou z vlastností považujete pro barmana za stěžejní?

Pokoru. A pro ty, kteří se účastní soutěží, je to touha se neustále zlepšovat a něco nového se naučit. Pokud se chcete zdokonalovat, ale nemáte jasně vytyčenou cestu, děláte jen to, co chcete. Na soutěži vám nic takového nehrozí. Chceme po barmanech pořád víc a víc, ale ne proto, že bychom na ně chtěli být zlí, ale proto, aby se posouvali kupředu. Když se s odstupem času ohlédnou zpátky, uvidí, že dosáhli něčeho, co by se jim samotným patrně nepodařilo.

Je něco, co barmani při přípravě na soutěž podceňují?

Spousta barmanů si dostatečně nenastuduje pravidla. Jejich problémem také bývá malá organizovanost, předem si pořádně neutřídí, co budou potřebovat a jak budou postupovat. Podceňují také trénink. Mají pocit, že cvičit není potřeba. Jenže i ten nejlepší herec si předtím, než vyjde na jeviště a předstoupí před diváky, nejdřív všechno nazkouší.

Která barová a která nebarová kniha vám dala nejvíc?

The Joy of Mixology Garyho Regana. Když jsem začal s barmanstvím, dozvěděl jsem se z ní, jak co funguje a proč spolu jednotlivé ingredience jdou nebo nejdou dohromady, což mi dokonale otevřelo oči. Z nebarových knih mám rád Malého prince. Považuji za důležité nezapomínat na dítě v nás, jeho fantazii a tvořivost. Barmani by se taky neměli brát tak vážně. To je pak konec, zábava zmizí.

Máte nějaký oblíbený drink?

Vždycky říkám, že je to ten, který mám právě před sebou, a že záleží na čase, společnosti a příležitosti. Je ale jeden drink, který si dám rád vždycky, a to je Americano.

Jak nejraději relaxujete?

Objímám stromy a medituji. Minimálně jednou měsíčně si také zajdu na seminář zaměřený na to, jak funguje mysl. Cokoliv z toho mohu každému barmanovi jenom doporučit. ■



REBECCA QUINONEZ

Českou republiku v březnu na několik dnů navštívila charizmatická a energií sršící ambasadorka rumu Zacapa Rebecca Quinonez. Jejím domovem je Miami, kde žije se svým přítelem šéfkuchařem, až sto dnů v roce ale stráví na cestách. Cestování našťestí miluje, stejně jako lidi a příběhy. Ty o rumu Zacapa a Loreně Vásquez se vždy snaží vyprávět tak, jako by to bylo poprvé.

text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Co bylo předtím, než jste se stala ambasadorkou rumu Zacapa?

Vystudovala jsem historii a komunikaci, pak jsem ale začala pracovat v Silicon Valley ve firmě zabývající se technologiemi. Když se tato společnost kotovala na burze, prodala jsem všechny své zaměstnanecké akcie a za utržené peníze dva roky cestovala. Návrat zpět domů a do všednodenní reality nebyl jednoduchý – byla jsem bez práce i bez přítele. Brzy se na mě ale usmálo štěstí a získala jsem místo obchodní zástupkyně ve

firmě, která distribuovala víno a destiláty a v portfoliu měla na šest set značek. Moc mě to bavilo, doslova jsem se v tom našla. Pro roli ambasadorky mě objevila společnost Mët & Hennessy, pro niž jsem rok pracovala v San Francisku. Poté jsem necelých pět let působila jako ambasadorka tequily Don Julio a teď jsem už osmým rokem ambasadorkou rumu Zacapa. Možná se to nezdá, ale při téhle práci dobře zúročím i svá studia historie a komunikace. Na rozdíl od spousty lidí nemám problém s vystupováním a mluvením na veřejnosti, vlastně si to dokonce užívám. Pomáhá mi i moje vášeň



pro historii, a to při vyhledávání i vyprávění příběhů, jež jsou nejen s rumem Zacapa spojeny.

Jak vzpomínáte na léta strávená s tequilou Don Julio?

Bylo to krásné období. Ze všeho nejdřív jsem odjela na měsíc do Mexika, abych se důkladně seznámila s mexickou, ale i aztéckou historií a kulturou a samozřejmě také s tequilou. Nasávala jsem tamní atmosféru, mluvila s pěstiteli agáve i přímo s výrobcí tequily. Okouzily mě příběhy spojené s tímto destilátem, třeba legenda o tom, jak jedné bouřlivé noci blesk udeřil do agáve a z té pak vytekl nektar, který lidem okamžitě zachutnal. Nikdy nezapomenu ani na tamní krásnou krajinu – jen si představte ten kontrast mezi červenou vulkanickou půdou a modrými listy agáve, nad tím vším azurové nebe... Moje práce pak mimo jiné spočívala v tom změnit vnímání tequily z pálenky, která se pije po panáčích, na ušlechtilý destilát, který lze párovat i s vysokou gastronomií.

Co je hlavní náplní vaší práce dnes? A co vás na ní baví nejvíc?

Mým hlavním úkolem je šířit po světě příběh rumu Zacapa a Loreny Vásquez. Pokaždé se ho snažím vyprávět tak, jako by to bylo poprvé. Na cestách strávím kolem sta dnů v roce, což není málo. Práce ambasadorky je o poznávání nových zemí a kultur a především o práci s lidmi. Aby ji člověk mohl vykonávat, musí mít lidi rád. A taky cestování, jídlo – prostě život. A já tohle všechno miluju. Baví mě povídat si s lidmi, kteří předtím s rumem Zacapa neměli žádnou zkušenost, a těší mě sledovat, jak jich ubývá. Když jsem začínala, prodávala se Zacapa v 17 zemích, dnes je jich už 120.

Když byste měla rum Zacapa vystihnout třemi slovy, která by to byla?

Jen tři slova? Pak asi: unikátní, vyvážený a univerzální. K přednostem rumu Zacapa patří kromě toho, že má perfektně vybalancovanou chuť, i to, že je neuvěřitelně proměnlivý, a tím pádem v podstatě univerzální. Nabízí neskutečně velký prostor pro párování s pokrmy – lze v něm totiž nalézt až 54 různých aromat. Naše master blenderka Lorena Vásquez jich sama dokáže rozeznat kolem tří desítek, objevit ostatní nám pomohla jedna belgická laboratoř. Kombinací, jež naše jednotlivé rummy pro foodpairing nabízejí, je tak v podstatě bezpočet.

Jaké to je pracovat s Lorenou Vásquez?

Lorena je naprosto okouzlující žena. Je neuvěřitelně inteligentní, sečtělá a scestovalá. Moc ráda vaří a miluje život. Kdo se s ní setká, okamžitě si ji oblíbí. A to ani nemluví o tom, jak skvělá je ve své profesi. Má velmi vyvinutý a citlivý čich. Zažila jsem s ní neuvěřitelnou historku – přišla do práce, prošla kolem stolu své šéfky a nejdřív jí jen tak minula. Pak se ale zarazila, vrátila se k ní a povídá: „Ty jsi těhotná?“ Poznala to jen podle toho, že jinak voněla, měla jiné pH. Tento Lorenin dar a taky její naturel z ní podle mého názoru dělají průkopnici ve vytváření nových kategorií rumu.

Jedním z důvodů vaší návštěvy České republiky je nová láhev rumu Zacapa Centenario XO. Proč jste k jejímu redesignu přistoupili?

Od konzumentů jsme poměrně často slyšeli, že láhev rumu Zacapa Centenario XO svým ztvárněním poněkud zaostává za obsahem. Abychom to změnili, obrátili jsme se na francouzského výrobce flakonů na parfémů. Výsledkem je velmi sofistikovaná a elegantní láhev, již lze po vyprázdnění používat jako decantér. Korek, kterým je uzavřena, pochází z Portugalska, všechno ostatní je guatemalské.

Chystáte v dohledné době nějaké další změny, novinky nebo limitované edice?

Další změny designu se zatím neplánují, letos nebude ani nová limitovaná edice. Důvod je prostý: Lorena v posledních měsících intenzivně pracovala na několika jiných projektech. Připravujeme třeba novou ultraprémiovou edici Royal, jejíž stáří se bude pohybovat mezi 18 a 30 lety. Bude také nová Edición Negra. Další limitovaná edice tudíž přijde na řadu až v roce 2017.

Během své návštěvy České republiky jste určitě navštívila i nějaké bary. Kde se vám líbilo nejvíc?

Úroveň barů v České republice je velmi vysoká, všechny koktejly, které jsem měla možnost ochutnat, byly velmi sofistikované a skvěle vybalancované. Na barmanech je vidět, že je jejich práce baví, mají i rozsáhlé znalosti a všichni, se kterými jsem mluvila, milují Zacapu. Hodně se mi líbilo například v Hemingway baru a v Bonvivant's, zaujal mě ale také bar Prolog. Mají tam dobré drinky a skvělou atmosféru, je to takový sexy podnik.

Žijete v Miami, kde se bude letos konat finále World Class. Podíli se i vy na jeho přípravách?

I já jsem samozřejmě součástí World Class týmu, který globální finále v Miami chystá, v porotě mě ale nenajdete. Spolu s kolegy připravuji akce pro širší veřejnost, již by se aktivity kolem soutěže v budoucnu měly týkat stále víc. Jen letos na finále očekáváme kolem 700 hostů, tedy přesně desetkrát tolik, co bude soutěžících barmanů.

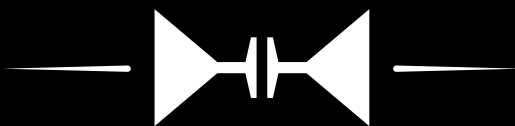
Máte nějaký tip, kam v Miami zajít na drink?

Samozřejmě, Miami bylo svého času vyhlášené nočním životem a nyní se to opět vrací. Tohle město jako by záživovalo svou renesanci. Je tu spousta zajímavých podniků, záleží na tom, co zrovna hledáte. Tak trochu hipsterskou atmosféru má bar Broken Shaker, kde si drink můžete vychutnat i u bazénu. K ikonám patří hotel Fontainebleau nebo třeba hotel The Standard, který je ideální pro všechny, kdo se chtějí sknýt před světem a trochu relaxovat.

Jaký je váš oblíbený drink pro běžný večer s přáteli a jaký pro nějakou speciální příležitost?

Jsem zastáncem názoru, že na speciální příležitosti se nemá čekat, že bychom je měli sami vytvářet. Ráda mám třeba růžové šampaňské, ale to asi každý. Chci-li relaxovat, přijde mi vhod samozřejmě Zacapa, ale také single mlat whisky Lagavulin. A z koktejlů mám nejraději Zacapa Negroni. ■





WORLD CLASS®

ZNÁME JMÉNA ZBÝVAJÍCÍCH ŠESTI FINALISTŮ

Jména šesti finalistů třetího ročníku soutěže Diageo Reserve World Class v České republice známe už od ledna, o postup na globální finále v Miami se ale v červnu utká barmanů dvanáct. O tom, kteří lednovou sestavu doplní, se rozhodovalo 19. dubna v Bugsy's baru. Téma druhého semifinále znělo Fruits & Plants a soutěžící při přípravě drinků nesměli používat šejkry ani klasické míchací sklenice.

text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Vymyslet drink inspirovaný ovocem a rostlinami, který by odpovídal aktuální sezoně a obsahoval některý z destilátů z portfolia Diageo Reserve, až tak těžké není. Potíže ale mohou nastat, když vám pravidla zakazují používat jakékoliv profesionální barmanské vybavení a vystačit si musíte s náčiním, které je možné nalézt doma v kuchyni, popřípadě jinde v domácnosti. Barmani, jichž se v Bugsy's za barem postupně vystřídal čtyřadvacet, své drinky nejčastěji šejkrovali v zavařovačkách, k míchání používali mísy, konvice a hrnce, ale taky máselnici, ešus, dětskou lahvičku či formu na bábovku. K odměřování ingrediencí jim posloužily různé kalíšky, skleničky a mističky, nepohrdli ani lžícemi, naběračkou nebo dokonce kleštěmi na zmrzlinu. Pro servis koktejlů se jim zdály nejlepší plecháčky, zavařovačky, sklenky a šálky, ale také plechovky, půllitry a dřevěné misky. Inspiraci pro své drinky hledali samozřejmě v přírodě, pro jednoho z nich šlo ale o konkrétní krajinu, již měli spojenou s dětstvím či rodinou. Jako bázi v devíti případech zvolili gin Tanqueray No. TEN, hodně tentokrát pracovali také s whisk(e)y. Tři barmani sáhli po bourbonu Bulleit a skotské Johnnie Walker Gold Label Reserve, jeden po Singleton of Dufftown. Čtyři drinky byly na vodce Ketel One, z toho dva na její citronové verzi, tři na rumu Zacapa a jeden na tequila Don Julio.

ČAS, ČISTOTA A PEČLIVĚJŠÍ PŘÍPRAVA

Na přípravu a prezentaci dvou porcí drinku, popřípadě jednoho punche, měli soutěžící vyměřeno šest mi-

nut. Za každou načatou půlminutu navíc se jim odečítaly body. Časový limit tentokrát nedodrželi pouze tři barmani, pro jednoho z nich byly ale vteřiny navíc osudové a připravily ho o šanci na postup. Cenné body soutěžící ztráceli i za čistotu práce, již se především kvůli improvizovanému náčiní ne všem podařilo perfektně dodržet. „Bylo znát, že tento způsob přípravy drinků není pro barmany přirozený, a tak jejich práce nebyla zcela čistá. Na druhou stranu použití domácího náčiní bylo součástí zadání, a tak nácvik práce s ním mohli zahrnout do své přípravy a tréninku na soutěž,“ říká předloňský vítěz soutěže World Class na Slovensku Tony Velich, jenž stejně jako v prvním semifinále usedl v porotě. O postupujících spolu s ním rozhodoval loňský reprezentant Rumunska na globálním finále v Kapském Městě Paul Sfirlea. Ten soutěžícím v rámci hodnocení nejčastěji připomínal, že by se měli naučit svůj drink lépe „prodat“ a porotě dostatečně objasnit, jaký byl jejich záměr. Jedině tak budou mít záruku, že nezůstanou nepochopeny ani ty drobné nuance jejich prezentace. Podobně to ostatně vnímá i Tony Velich: „Přínejmenším polovina semifinálních dnes namíchala skvělé drinky a předvedla super práci. Chyběl jim ale trénink, pečlivější příprava a možná také zdravé sebevědomí. Někteří jako by se báli o svém drinku něco víc povědět. Měli by se naučit drink i sebe pořádně prodat, dostat porotce nejen chutí koktejlu, ale i celou prezentací,“ říká.



Podle Tonyho si za barem vedli dobře všichni semifinálníisté, včetně těch, kteří se soutěžili úplně poprvé. Ve finále bylo místo ale jen pro šest nejlepších, za něž oba porotci společně vyhodnotili Tomáše Nyáriho z Be Bop Baru, Martina Vogeltanze z plzeňského Zapa Baru, Adriána Michalčička z L'Fleur, Filipa Stránského z AnonymouS a Jakuba Víňse s Milanem Zalešem z Bugsy's.

DŮRAZ NA SHOW A DROBNÉ DETAILY

Tomáš Nyári použil k odměřování ingrediencí pro koktejl Home No. 10, jenž sestával z ginu Tanqueray No. TEN, malinového shrubu, bergamotového bitteru a estragonové sody, mimo jiné i zvoneček a k míchání použil dětskou lahvičku. Povoleny ale byly i moderní postupy, a tak na závěr svůj drink zahalil do mlžného oparu. Martin Vogelтанz si sice při odměřování vystačil s víčkem od láhve, přípravu a servis drinku ovšem promyslel do nejmenšího detailu. Postavil ho na kombinaci Johnnie Walker Gold Label Reserve s Golden cordialem (kromě destilátu obsahoval ještě jablka Golden Delicious, med, cukr a vodu), heřmánkovým čajem a jablečným octem, přičemž všechny ingredience promíchal v horním díle nerezového citrusovače tak, jako by rýžoval zlato. Koktejl nazvaný Swing the Balance podával v čajových šálcích, každý postavil na jednu stranu vah a snažil se je během nalévání vybalancovat. Adrián

Michalčik z L'Fleur si dal zase záležet na atmosféře. Porotce vyzval, aby zavřeli oči, a ve vzduchu postupně rozprášil tři vůně evokující přírodu a hlavně les. Drink Nature Lover servíroval v bílých plecháčcích, z nichž Tony s Paulem upíjeli kombinaci jehličím infuzované Ketel One, džemu z lesního ovoce a domácí pampeliškovo-bezinkové limonády.

Filip Stránský na to šel úplně odjinud – recepturu na koktejl Be Healthy měl nachystanou v gramech, a tak do něj ty používané ve větším množství odvážil. Drink sestávající z Tanqueray No. TEN, džusu z goji, Angostura Bitters, citronového simple sirupu a octa z moruší poté promíchal pomocí laboratorního magnetického míchátko a porotě ho předložil v naběračkách. Jakub Víňš do svého drinku American Breakfast použil hned dva destiláty z portfolia Diageo Reserve. K dominantnímu bourbonu Bulleit doplnil ještě trochu vodky Ketel One infuzované jehličím. Stejně jako sirup ze švestek a šalvěje a citronovou šťávu je odměřil pomocí stojánku na vajíčka, a to přímo do plechovek, v nichž drink servíroval. Milan Zaleš byl jedním z mála těch, kteří se rozhodli pro přípravu punche. Jeho G&Tea Smoky Punch kromě Tanqueray No. TEN obsahoval ještě Becherovku, džem z grapefruitu a levandule, limetovou šťávu a domácí tonik se zeleným čajem a citronovou trávou. Přípravoval ho v čajové konvici, kterou ovoněl levandulovým kouřem. ■

BULLEIT[®]

FRONTIER WHISKEY

BAR COMPETITION

Začátkem roku jsme se dozvěděli, jak barmani 50 nejlepších barů světa hodnotí Bulleit: jako nejvíce trendy americkou whiskey. To jsme ještě nevěděli, s jakým nadšením si čeští barmani s Bulleitem vyhraji u nás. Svou nápaditostí, kreativitou, soutěživostí a samozřejmě vynikající kvalitou drinků překonali veškerá naše očekávání!

Text: Bára Urbanová a Eva Štěpánová

První dva dubnové týdny se třináct barových týmů zapojilo do Bulleit Bar Competition. Soutěže se účastnilo jedenáct pražských podniků (AnonymouS, Bar and Books, Be Bop Bar, Bonvivant's CTC, Bourbon Bar, Buggy's, George Prime Steak, Hemingway bar, L'Fleur, La Casa de la Havana vieja a Prolog) a dva severomoravské (olomoucký Black Stuff a ostravská Modrá Myš). Tentokrát však nesoutěžili jednotlivci, ale barové týmy. Úkolem bylo vymyslet koktejl na bázi Bulleit Bourbon nebo Bulleit Rye a aktivně ho v promovat v baru a na sociálních sítích. Hodnocení sestávalo ze tří stejně důležitých částí: z jedné třetiny ho tvořil sám drink a jeho servis, z další s ním svázané aktivity baru na sociálních sítích a poslední třetina byla plně v moci mystery shopping týmů, které hodnotily, jak aktivně barmani drink nabízejí a zda je v podniku promován.

TŘIKRÁT TŘI VÍTĚZOVÉ

V očích mystery shopping týmů si nejlépe vedly AnonymouS, L'Fleur a Hemingway bar. Aktivity na sociálních sítích hodnotila agentura Bistro Social. První příčku přisoudila baru L'Fleur, jenž vytvořil Bulleit Club s vlastním hashtagem a získal pro něj i nejvíce fanoušků. Ocenila také profesionalitu videí, která bar natočil, nebo třeba soutěž o láhev pro fanoušky. Druhé místo v rámci sociální komunikace náleží AnonymouS. Plusové body získal jak za rychlost, s níž začal soutěž promovat, a množství postů, ale také za energii, již barový tým vložil do natáčení videí, nafocení přípravy drinků, vy-

tvoreni komiksu a přiblížení historie Bulleitu hostům i fanouškům. Jako třetí nejlepší vyšel z hodnocení aktivít na sociálních sítích olomoucký Black Stuff. Pro svůj Craftsman Cocktail založil facebookovou stránku, kde kromě drinku promoval Bulleit jako takový. Pro fanoušky rovněž připravil soutěž a barman Marek Vybíral se dokonce vypravil do Litovle prezentovat Bulleit i svůj drink na střední odborné škole. Black Stuff zaujal ale třeba i snímky koktejlu od profesionálního fotografa. Hodnocení samotných koktejlů měl na starosti World Class ambassador Petr Kymla. Všechny koktejly byly na velmi vysoké úrovni, některé i s originálním servisem. Určit pořadí na prvních třech místech nebylo jednoduché, nakonec první místo obsadil bar La Casa de la Havana vieja, druhé Black Stuff a o třetí se v dělily AnonymouS a Hemingway bar.

CELKOVÉ HODNOCENÍ

Pro celkové vítězství bylo ovšem nutné zabodovat ve všech třech hodnocených aspektech, což nejlépe naplnil AnonymouS bar a jeho Kentucky Bourbon Cocktail. Druhé místo v celkovém hodnocení obsadil L'Fleur za Bulleit Club a stejnojmenný drink, který hostům nabízel ve verzi pro muže a ženy. Pomyslný bronz náleží Black Stuffu a jeho drinku Craftsman Cocktail.

Naše dobrodružství s Bulleitem nekončí, určitě si s ním ještě užijeme. Sledujte facebookový profil Bulleit Česká republika. ■



Anonymous



L'Fleur



Black Stuff - foto Létoslav Chromek



Bonvivant's CTC



George Prime Steak



Hemingway



La Casa de la Havana vieja



Prolog

Trois Rivières

FRENCH PLANTATION RHUM

RHUMBELLION

Make the world your island je motto, které doprovází značku Trois Rivières v každé komunikaci a které, volně přeloženo, nabádá, abychom si ze světa udělali svůj ostrov. Úterý 12. duben 2016 byl dnem, kdy se naopak ostrov stal celým světem pro šestici finalistů soutěže Rhumbellion. Tedy prvního ročníku mezinárodní barmanské soutěže vyzdvihující vynikající agricole rummy značky Trois Rivières z Martiniku.

Text: Eva Štěpánová, foto: Trois Rivières

V listopadu 2015 se do soutěže elektronicky registrovalo více než 200 uchazečů z celého světa. Ti vyplnili on-line přihlášku, ve které prezentovali svůj drink, svůj bar a svou motivaci účastnit se soutěže. Do semifinále bylo pozváno 25 barmanů, kteří se v únoru v Paříži utkali o účast ve finále na Martiniku.

Mezi šestici nejlepších byli porotou vybráni barmanky a barmani z Francie, Itálie, Velké Británie, České republiky a Lucemburska. Právě oni zamířili v dubnu 2016 na celosvětové finále.

Porotě předsedali dva světoznámí odborníci, Hannah Van Ongevalle, pocházející z Knokke-Heist, a nynější Newyorčan Nicolas de Soto. Dalšími členy poroty byli: uznávaný expert na destiláty Alexander Vingtier (Rumporter a 120 rumů, edice Dunod), novinářka Melita Kiely (The Spirits Business) a Laurence Marot (Spirit Hunters, L'Express, Barmag) a prezidentka společnosti BBS (vlastník značky), Nathalie Guillier-Tual.

Každý ze soutěžících představil svou vlastní trojici drinků, která musela být tematicky propojena v jeden

příběh. Filip Stránský z AnonymouS baru v Praze svůj podnik a Českou republiku reprezentoval svou velmi nápaditou trilogií: historie, fantazie a současnost.

Porotu svým vystoupením a drinky nejvíce okouzлил Itál Nicola Battaferano. Získal výlet do libovolné destinace v Evropě, ale hlavně unikátní rum Trois Rivières Millésime 1980 v láhvi z křišťálu Baccarat. Jedná se o limitovanou edici, která byla vyrobená v počtu pouhých 100 kusů, kde hodnota jedné láhve se pohybuje okolo 2 000 EUR. Dále byla pro každého finalistu připravena velmi atraktivní cena, která sestávala z třílitrového dubového souboru a kompletní řady 12 produktů značky Trois Rivières. Ty budeme již brzy moci ochutnat v domovském baru českého finalisty, v baru AnonymouS.

Ohlas, který celá soutěž vzbudila je, slovy Cyrila Chevrillona (vlastníka společnosti BBS), výzva k opakování soutěže v dalších letech. Máme se tedy již nyní na co těšit a věříme, že budeme držet palce i dalším českým barmanům. ■



Warehouse #1 představuje:





FASSBIND

Minulý rok jsme byli osloveni švýcarskou společností Best Taste Trading, vlastníci destilerii Fassbind, s tím, jestli bychom neměli zájem zahájit jednání o případné distribuci jejich ovocných pálenek. Navzájem jsme si vyměnili požadované informace a začali jsme přemýšlet o tom, jestli by tato spolupráce mohla být pro obě strany přínosem. Zároveň jsme také přijali pozvání k návštěvě destilerie a koncem června jsme se jeli podívat do Oberarthu, tedy vesnice ve švýcarském kantonu Schwyz, kde se pálenky Fassbind vyrábí. Příběh značky, způsob výroby i chuť těchto tradičních pálenek se nám zamlouvaly, a tak jsme se na jejich distribuci nakonec dohodli.

Text: Jakub Janeček a Best Taste Trading, foto: archiv Best Taste Trading, není-li uvedeno jinak



Gottfried Fassbind



Gottfried Fassbind II.

GOTTFRIED FASSBIND, 1829–1878

V roce 1395 se první předkové rodu Fassbindů rozhodli usadit v nádherném regionu centrálního Švýcarska. Krátce poté se začali věnovat farmářství a začali se zabývat šlechtěním planých třešní. Časem objevili možnost využití tohoto úžasného ovoce k destilaci a k výrobě jedné z nejslavnějších švýcarských specialit: třešňové pálenky KIRSCH. Ta byla známá dávno předtím, než se GOTTFRIED FASSBIND rozhodl založit společnost FASSBIND COMPANYY.

Na základech této rodinné tradice a jedinečné znalosti destilace vyrostla v roce 1846 společnost GOTTFRIED FASSBIND AG.

Gottfried Fassbind tradici profesionalizoval a vytrvale zdokonaloval destilační proces. Předáváním znalostí a dovedností dalším generacím se postupně podařilo dosáhnout „nejvyšší a nejčistší kvality“, jak napsal Nicolas Faith v londýnských novinách Financial Times v roce 1979.

Ušlechtilé destiláty FASSBIND byly vždy charakterizovány nejvyššími nároky na kvalitu. Už od počátků se z generace na generaci pečlivě předává tajemství výroby ovocných destilátů FASSBIND, jež se vyznačují čistotou a plnou, přirozenou chutí.

GOTTFRIED FASSBIND II., 1854–1924

Na práci zakladatele společnosti, který zemřel v roce 1878 ve věku 49 let, navázali jeho dva synové, Gottfried a Joseph. Joseph se však brzy začal věnovat politické kariéře

a také profesi hoteliéra v italsky mluvící části jižního Švýcarska. Jeho bratr Gottfried s velkým úspěchem pokračoval v rozvoji otcova dědictví.

Rodiny FASSBINDŮ také hojně investovaly do mnoha špičkových hotelů po celém Švýcarsku v reakci na růst turistického ruchu, zejména na příliv britských a německých turistů. Fassbindové vybudovali luxusní grand hotely v nejlepších lokalitách, například v Engelbergu a Brunnen.

Gottfried Fassbind si navíc v souladu s další tradicí mnoha svých předků vybudoval úspěšnou kariéru jako plukovník švýcarské armády. Plukovník Fassbind byl nejen palírník a důstojník, ale také muž úspěšný ve finančních záležitostech. Byl zakládajícím prezidentem Schwyzer Kantonal Bank. Byly to úžasné časy, kdy prezident mohl podepisovat bankovky doma ve své soukromé kanceláři.





OBCHODNÍK – ÚSPĚŠNÝ VÝROBCE DESTILÁTŮ ZA HRANICEMI ŠVÝCARSKA

Lihovarnická společnost Fassbind se stala velmi významným podnikem. Plukovník Fassbind byl mimořádně aktivní a iniciativní podnikatel a nikdy nebyl spokojen s tím, čeho již dosáhl. Dokázal vždy generovat zisk využitím možností, které se nabízely, jako tomu bylo svého času například v balkánských monarchiích, Srbském království, Bulharsku a Rumunsku. Postavil lihovarnický vlak, který jezdil i do Rakousko-Uherska, kde tehdy zpracovával nejlepší místní ovoce. Tento lukrativní byznys byl náhle přerušen, když 28. června 1914 teroristé v Sarajevu spáchali atentát na rakouského korunního prince Františka Ferdinanda, což vedlo k začátku první světové války. Lihovarnický vlak plukovníka Fassbinda byl v Rumunsku zkonfiskován a vrácen až o čtyři roky později, v roce 1918, po podpisu Versailleské smlouvy.

REGION – SRDCE ŠVÝCARSKA

Centrální Švýcarsko, proslavené svými jezery a nádherným pohorím Alp, je domovem jedinečného druhu třešně – drobné sladké horské třešně. Tyto šťavnaté plody dozrávají do lahodné sladké chuti v chráněných údolích a na prosluněných svazích hor ve výškách téměř 1 000 metrů nad mořem. Tato odrůda, která byla původně přivezena z Turecka do římské provincie Helvécie, což byl dřívější název pro Švýcarsko, se v regionu a následně i po celé zemi rychle rozšířila. Díky ptákům roznášejícím pecky začaly plané třešně růst také v lesích. Tyto divoké třešně jsou známé svojí odolností a dokonce ještě dnes se běžně vysazují na slunných pláních. Sadaří

pak na tyto stromy roubují požadované odrůdy třešně. Stromy mají průměrný věk tří let a za rok vyrostou přibližně jeden metr. První sklizeň lze očekávat po pěti až šesti letech.

Gottfried Fassbind brzy začal svůj sortiment destilátů rozšiřovat a přidal do něj další druhy ovoce, jako jsou hrušky odrůdy Williams a meruňky z jihozápadní oblasti Švýcarska nebo švestky a maliny ze severovýchodního a centrálního Švýcarska. Nejvyšší kvalita byla pro jeho destilerii vždy hlavním cílem.

VÝROBA

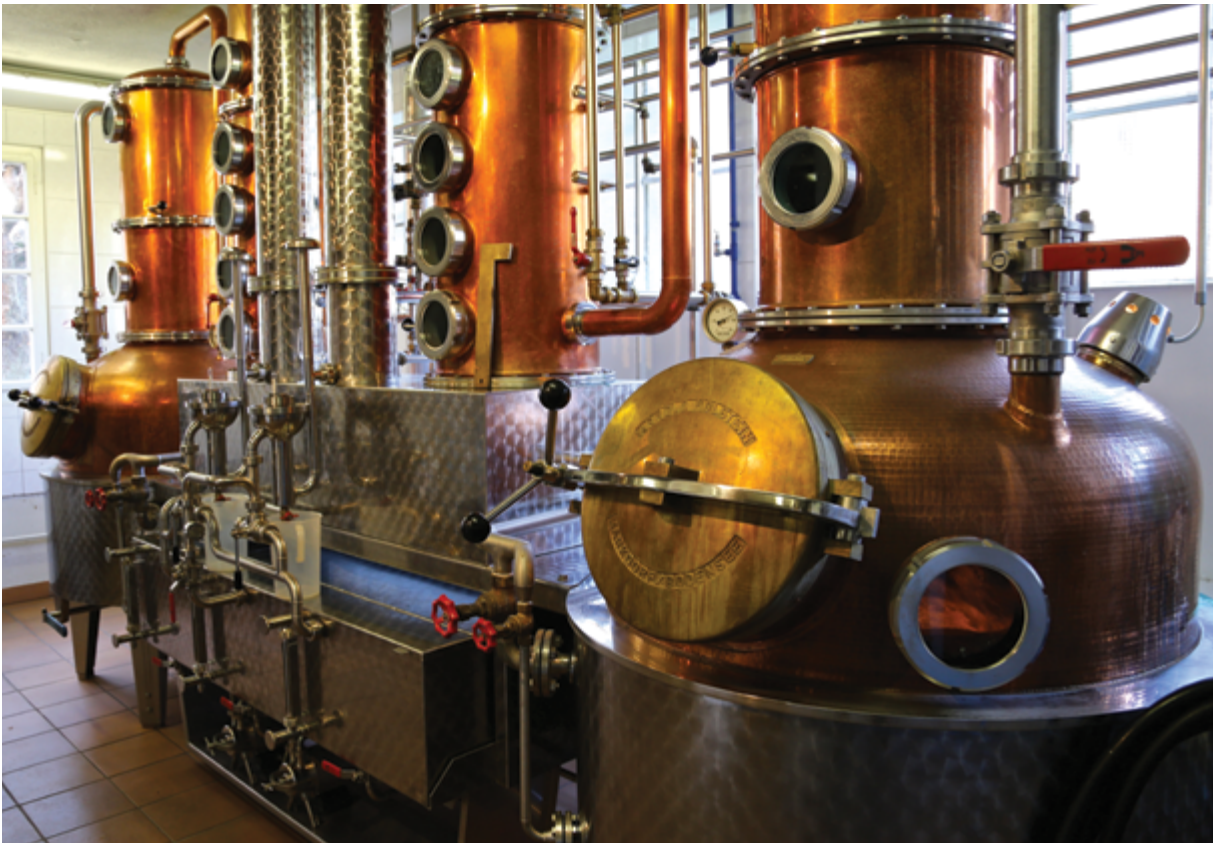
Od července do září je destilerie nepřetržitě zásobována malinami a jádrovým a peckovým ovocem, jako jsou třešně, jablka, hrušky, slívy, švestky, meruňky a kdoule. Dodané ovoce prochází pečlivou ruční kontrolou a prohlídkou. K dalšímu zpracování projdou pouze dostatečně zralé plody, zbavené stonků a listů. Jejich ponechání stejně jako případná nečistota ovoce by měly nepříznivě vliv na destilát.

Po dodání a první kontrole kvality putuje ovoce do sudů za účelem kvašení, během kterého se cukr mění na alkohol přidáním nezbytného množství kvasinek. Proces kvašení tak začíná a trvá přibližně šest až osm týdnů a jeho výsledkem je zkvašený ovocný rmut, který se dále destiluje.

Do destilačního přístroje je načerpáno 350 kg rmutu, který je následně přiveden k bodu varu, jehož hodnota je zhruba 78 °C. Během tohoto procesu zahřívání se těkavé sloučeniny (alkohol a aromatické látky) oddělí od těžkých složek (dužina a jádra/pecky). Vzniklá pára



Renato Wydler



obsahující alkohol a aromatické látky stoupá do dvojitého chladicího systému. Destilační přístroje zahříváme pomocí páry v soustavě vodní lázně „bain-marie“, neboť tímto způsobem je zaručena stálá teplota potřebná k pomalé a rovnoměrné destilaci. Části destilátu nízké kvality, „hlava“ ze začátku destilačního procesu a „ocas“ z jeho konce, se vyřazují. Pouze kvalitní střední část destilace se stáčí do lahví. Hlava a ocas se přidávají do dalšího destilačního procesu.

OCENĚNÍ

Nedlouho poté, co společnost FASSBIND začala vyrábět destiláty na profesionální úrovni, získala svoji první zlatou medaili, kterou jí na světové výstavě v Paříži v roce 1856 udělil Napoleon III. Tento úspěch nezůstal osamocen a v následujících letech přišly další medaile z mezinárodních výstav a soutěží ve slepé degustaci.



Destilerie Fassbind vyrábí širokou řadu produktů, jako jsou Eaux de Vie, Vieilles Barriques, Bruts de Fût, Cuvées Spéciales, bylinné destiláty a likéry. My jsme se pro začátek rozhodli koncentrovat na řadu Vieilles Barriques. Jedná se o šest ovocných destilátů, hrušku Williams, třešeň, meruňku, malinu, jablko a švestku.



FASSBIND

LES VIEILLES BARRIQUES

Destilují se z plně zralého švýcarského ovoce, zrají v dubových sudech (baricích) a vyrábí se podle tradičního receptu rodu Fassbindů. Destiláty Vieilles jsou charakterizovány harmonickou vytříbenou chutí. Vášeň pro potěšení z vysoké řemeslné zručnosti společně s uměním destilace proměňují ušlechtilé ovocné destiláty Fassbind v jedinečný zážitek.

Po velmi pečlivě provedené destilaci dozrávají lahodné ovocné brandy v dubových sudech. Zrání v dubových sudech trvá dvanáct až osmnáct měsíců. Doba zrání závisí na koncentraci původního destilátu a na rozhodnutí našich zkušených lihovarníků. Míra odpařování alkoholu, takzvaný Angel share – andělský podíl, činí přibližně dvě až čtyři procenta ročně. Dubové sudy mají objem 220 litrů a ke zrání se používají třikrát až čtyřikrát, načež procházejí důkladnou úpravou zvanou toastování.

Po dokončení zrání je destilát dále zušlechťován přidáním čisté přírodní výtahky ze sušeného ovoce pro vylepšení chuti. Tato takzvaná dosage dodává výslednému produktu jedinečnou sladkost a jemnost. Výtahky jsou připravovány ve speciálních dubových kádích naplněných sušeným ovocem. Takto vyrobený domácí likér se následně používá k oslazení destilátu. ■





VIEILLE POIRE Tato pálenka ze zralých hrušek odrůdy Williams je po destilaci uložena do dubových sudů, kde zraje po dobu 12 až 18 měsíců. Výsledný destilát je zjemněn přidáním likéru vyráběného z přírodního extraktu sušených hrušek Williams. Tento likér poskytuje cenami ověřené pálenice delikátně elegantní nasládlou chuť s intenzivními tóny hrušek Williams. **1 090 Kč**



VIEILLE CERISE Tato pálenka je vyráběna z těch nejjemnějších zralých třešní z regionu středního Švýcarska a regionu Schwarzbubenland. Po destilaci je uložena na 12 až 18 měsíců do dubových sudů a následně je ještě zjemněna přidáním likéru vyráběného podle rodinného receptu. Ten zdůrazňuje elegantní chuť třešní s jemnými náznaky dřeva a mandlí. **1 190 Kč**



VIEILLE POMME Jemná pálenka vyrobená z oblíbené odrůdy jablek Gravenstein. Po pečlivé destilaci je destilát uložen na jeden rok do dubových sudů a poté je ještě zjemněn likérem vyrobeným podle rodinného receptu. Získává tak elegantní jemnou chuť plnou nasládlého ovoce s dlouhým zakončením, které podtrhuje tóny jablek. **1 190 Kč**



VIEILLE PRUNE Tato jemná pálenka je vyráběna výhradně ze švestek vzácné odrůdy Löhr. Po odborné destilaci je „eau-de-vie“ uložena ke zrání do dubových sudů, kde je ponechána po dobu jednoho roku. Poté je výsledný destilát ještě zjemněn likérem vyráběným podle rodinného receptu, který zdokonalí jemnou vyváženou chuť s jemnými tóny mandlí a dřeva. **1 090 Kč**



VIEIL ABRICOT Tato pálenka se vyrábí ze zralých meruněk staré královské odrůdy Luizet. Vysoce kvalitní meruňky s intenzivní vůní jsou odborně destilovány a výsledná „eau-de-vie“ je na jeden rok uložena do dubových sudů ke zrání. Vieil Abricot je mimořádně ceněna pro svou chuť, ve které se snoubí zralé meruňky s jemným nádechem mandlí. **1 190 Kč**



VIEILLE FRAMBOISE Zralé maliny z regionu Valis jsou po dobu šesti týdnů macerovány a poté pečlivě destilovány použitím tradičních postupů. Destilát je dále uložen na jeden rok do dubových sudů ke zrání. Tato pálenka je vyráběna pod pečlivým dohledem podle rodinného receptu. Získává tak příjemnou ovocnou chuť připomínající malinový džem, kterou podtrhuje jemný a intenzivní závěr. **1 090 Kč**

I am 'going
where
Streams
of Whiskey
are
flowing

JAK ZŮSTALI THE POGUES DOST DLOUHO STŘÍZLIVÍ NA TO, ABY SI POŘÍDILI SVOU VLASTNÍ WHISKEY



Po telefonu se 31. 7. 2015 ptal Tim Teeman redaktor The Daily Beast, ilustrace na této straně Alessandra Svatek

Spider Stacy, spoluzakladatel skupiny The Pogues, vypráví o whiskey ne-soucí jméno kapely, o tom, proč se on sám vzdal alkoholu, o Shane MacGowanových excesech a o nejisté budoucnosti kapely.

Byla to jen otázka rozmazaného, opileckého času, kdy vznikne značková whiskey The Pogues.

Frontman této keltské punkové kapely Shane MacGowan, mající problémy s alkoholismem i drogovou závislostí, proslul tím, jak širokou škálu látek zneužíval. Na albech a ve videoklipech vyniká jeho charakteristicky chraptavý hlas s půvabným irským přízvukem, končetiiny má jako z gumy, oční víčka zpola zavřená. Jejich skladby zahrnují tituly Streams of Whiskey, Whiskey, You're the Devil a samozřejmě již klasickou skladbu Fairytale of New York, která – v podání MacGowana a Kirsty MacColl – začíná na „záchytce“ a sleduje záští prodchnutý vztah dvojice, přičemž MacGowan ve chvíli, kdy „zvony odzvonily Boží hod“, už jen mumlá. Jedno z jejich alb neslo název Rum, Sodomy, and The Lash. Sám MacGowan byl z kapely v roce 1991 vyhozen – říká se, že to nebylo přímo kvůli konzumaci alkoholu, ale spíš kvůli obecné nespolehlivosti, čemuž pochopitelně chlast a drogy moc nepomáhaly.

Kapela původně vznikla v roce 1982, rozpadla se v roce 1996 a opět se dala dohromady v roce 2001, kdy se MacGowan vrátil. Od té doby občas vystupují – naposledy v srpnu 2014 na festivalu v Bretani.

Nápad vytvořit whiskey The Pogues nevěděl od kapely, ale od palírny West Cork Distillers se sídlem v Skibbereenu v Irsku, jejíž spoluzakladatel John O'Connell prohlašuje, že dřívější neuvěřitelná spotřeba alkoholu této kapely není důvodem k tomu, proč se na ně obrátil. Říká, že jde spíš o to, že West Cork Distillery je jednou ze tří nezávislých palíren irské whiskey a jejich svérázný, originální a romantický duch dobře odpovídá duchu písní a zvláštnostem The Pogues. „Nejsou to tuctový slušní chlapi,“ říká O'Connell, „a určité aspekty jejich chování nejsou dokonalé nebo ideální. Jsou to lidé jejichž písně jsou o lásce a tragédii a o chlápcích, kteří se chtějí dostat na vrchol, ale ne vždy toho dosáhnou. The Pogues jsou nezávislí. Nikdy se nespojovali s žád-



Spider Stacy

nými politickými názory. Hrají skvělou muziku a občas se trochu pobaví. Jsou fantasticky oblíbení a o whiskey se jménem jejich kapely je zájem v Americe, Británii, Finsku, Německu, zkrátka všude.“

Peter „Spider“ Stacy, spoluzakladatel kapely, který již 17 let abstínuje, se začal během hovoru ze svého domova v New Orleans smát do telefonu, když jsme zmínili nový produkt kapely.

„Pokud měl někdo z hudebního průmyslu přijít se svou vlastní whiskey, určitě jsme to museli být my,“ řekl 56letý Stacy. „My jsme totiž duše whiskey. My jsme whiskey. My kontrolujeme a velíme whiskey. Kdyby bylo moře z whiskey a my bychom stáli na pobřeží s Knutem Velikým a jeho dánským doprovodem, jen bychom se ušklíbli a vlny by jednoduše naráz ustaly. Ano, haha, alkohol jsme dokonale ovládali.“

Jak mohl tedy Stacy propůjčit jméno své kapely výrobě whiskey, kterou sám nemůže ochutnat?

„Paměť je velice mocná a já mám překvapivě dobrou paměť.“

Další smích.

Byl to MacGowan, kdo Stacyho seznámil s whiskey po prvním vystoupení s Elvisem Costellem, konkrétně s nápojem „hot toddy“ připravovaným z whiskey, horké vody, s citronem, hřebíčkem a cukrem. MacGo-

wanova nejoblíbenější whiskey, teď tedy druhá nejoblíbenější hned po vlastní značce The Pogues, byla Tullamore Dew.

O'Connell řekl, že si destilerie tento nápad před časem vysnila. Výsledek je obsažen ve strohé černé lahvi s nápisem The Pogues a irskou trikolorou ve spodní části.

„Všichni ostatní členové The Pogues kromě mě ji ochutnali, pili a schválili,“ řekl Stacy. „Z palírny nám poslali tři nebo čtyři várky vzorků. Bylo to ohromně vtipné: mezi členy kapely pořád putovala spousta e-mailů.“

Všichni už byli z těch vzorků neurotičtí a vznikaly docela vášnivé konflikty ve stylu: „Ne, ne, v tomhle je rozhodně víc cítit rašelina než v tom posledním.“ Všichni mluvili jako skuteční znalci whiskey a používali všechn ten žargon. Já jsem dal svoje vzorky k ochutnání Garymu Powellovi z The Libertines, protože se strašně rád chlubím slavnými známými. Líbily se mu bez rozdílu. Líbily se mu všechny.“

O'Connell řekl, že konečný výsledek je z 50 procent sladová a z 50 procent obilná whiskey s „s citrusy, přetrvávající sladkostí a podtóny muškátového oříšku“.

Zejména MacGowan měl „velmi dobrý nos“, jak říká O'Connell. „Byl velmi bystrý.“

Zeptal jsem se Stacyho, jak chutná whiskey The Pogues.

„Nakonec má ten vzorek, který jsme vybrali, podle všeho, jemný rašelinový podtón.“ Zasměje se. „A je to.“

O'Connell dále řekl, že pokud bude whiskey úspěšná, mohla by se objevit i jednodruhá whiskey se značkou Pogues, poitín Pogues (někdy nazývaný irský moonshine, jehož výroba byla do roku 1997 nelegální) a možná i rum Pogues – inspirovaný názvem jednoho z alb skupiny.

The Pogues byli samozřejmě dlouho považováni za jednu z nejopilejších kapel světa.

„Za starých časů to byla trochu přítěž,“ říká Stacy. „Byly doby, kdy to vypadalo, že lidé o ničem jiném nemluvili. Mohli jsme si za to sami, jak jsme si ustlali, tak jsme se naučili i ležet, řekl bych. Takhle to bylo. Bylo by bláznovství předstírat něco jiného. Měl jsem opravdu rád irskou whiskey, a pokud jde o single malty, byl jsem dost vybíravý.“

A jeho nejoblíbenější nápoj?

„Měl jsem hodně rád tequila s grapefruitovým džusem.“ Tlumený hlas v pozadí našeho telefonického rozhovoru patřil jeho manželce Louise, která Stacyho opravuje. „Trojitá tequila s grapefruitovým džusem, říká moje žena.“

Stacy si vybavuje jen jednu hospodskou rvačku The Pogues. Kapela byla ve Stockholmu napadena skupinou mužů. „V podstatě jsme z toho vyvázli ještě docela dobře.“ Oni byli totiž tak opilí, že se mlátili navzájem,“

vzpomíná Stacy. „Až teprve v průběhu se ukázalo, že jsme zamýšlenými cíli této soustředěné akce byli my.“

Vzdal se Stacy pití, protože cítil, že je alkoholik?

„Ano. Nebyl dobrý nápad, abych v tom dál pokračoval. Už jsem toho vypil přes míru. Příliš mnoho dobrého. Myslím, že je to proces: uvědomíš si, že ti život uniká, už nad ním nemáš kontrolu a rozhoduje za tebe něco jiného. A pokud máš to štěstí, že si tohle uvědomíš, pak ti to dá sílu s tím něco udělat. Je to jedna z těch věcí, které jsou snadné, ale přesto neuvěřitelně obtížné, zjevně pro spoustu lidí.“

Stacy pití přirovnal k tomu, jako když je člověk „v oku hurikánu. Všechno kolem tebe je úplně šílené. A ty jsi příčina toho všeho, ten klidný střed.“

Navštěvování Anonymních alkoholiků se ukázalo jako dobrý nápad.

„Podle mě jsou AA velice užiteční,“ řekl Stacy. „Viděl jsem spoustu lidí, kteří je z podivných důvodů kritizují. Říkám si, jestli je lidé kritizují proto, že jim říkají nepřijemné pravdy. Pro mě to bylo velice užitečné a velice zábavné. Chodíval jsem na schůzky na King's Cross (kdysi drsná část Londýna, která se dnes postupně stává čtvrtí pro bohaté). Byli tam alkoholici z ulice, kteří přicházeli s těmi nejděsivějšími, ale hrozně vtipnými příběhy.“

Stacy říká, že vzdát se chlastu pro něj bylo „poměrně jasné, věděl jsem, že to musím udělat“. Navštěvoval schůzky AA 12 let, pak přestal. „Znám lidi, kteří jsou střízliví už 34 let a pořád v tom pokračují. Řekl bych, že by tam lidé měli chodit tak dlouho, jak dlouho cítí, že to potřebují,“ říká.

Jeho požitkářští kolegové z kapely, včetně MacGowana, byli potěšeni, když učinil to „správné rozhodnutí“, jak tomu říká.

„I když jsme s The Pogues asi byli nejpravděpodobnější kapelou pro uvedení vlastní whiskey, tak nás pití nikdy skutečně nedefinovalo – byla to nicméně významná charakteristika,“ dodal Stacy. „Pití bylo jedním z aspektů kolem The Pogues, který lidé vážně zveličovali. Pokud o tobě tímhle stylem píšou, pak tě tak ostatní lidé začnou vidět. Neudělali jsme nic pro to, abychom tento dojem rozptýlili, a v mnoha ohledech jsme za to odpovědní. Pokud víš, o čem jsou naše písničky, a vezmeš si způsob, jímž jsme se prezentovali, lidi si prostě dali dvě a dvě dohromady a vyšly jim tak nějak čtyři.“

Někteří lidé říkají, že je zázrak medicíny, že MacGowanovo tělo přežilo ten nápor látek, kterými se ládoval a které zahrnovaly širokou paletu od alkoholu po drogy, a to včetně heroínu, LSD a valia.

„Jo, rozhodně má pěkně tuhý kořínek,“ konstatoval Stacy suše. „Dávám si pozor, abych neřekl, že je to něco obdivuhodného. Existuje určité nebezpečí, že si

lidé budou myslet, že je to cool dělat úplně cokoliv, pálit svíčky z těch nejrůznějších konců a nikdy nepocítit žádné důsledky.“

Existují lidé, kteří svému tělu způsobují nejrůznější újmy a zůstanou stát, ale většina z nás to nedokáže,“ směje se. „Takže pijte s rozumem, lidi!“

Snažil se MacGowanovi jeho excesy rozmluvit?

„To by mi nepříslušelo. Shane je dospělý. Má vlastní hlavu a ví, co chce dělat.“

Stacy se odmlčel a zasmál. „Abychom byli k Shanovi féroví, on je v pití strašně dobrý. A to je ten rozhodující faktor: Shane je v pití pravděpodobně mnohem lepší než většina ostatních lidí. Dokáže pít víc a delší dobu, přičemž to na něm není poznat. Viděl jsem spoustu přátel a lidí, jak se mu v tom snaží vyrovnat. Viděl jsem lidi, kteří se ho pokoušeli v pití trumfnout. Jsou ještě legračnější než ti, kteří se s ním snaží držet krok.“

Co se s nimi stane?

Stacy propukne v smích. „Mizerné žalostné selhání na straně mladých pistolníků. Pěkně rychle narazí.“

Když jsem se zeptal na dnešní zdravě žijící kapely, jejichž členové pracují na svých břišních svalech a stravují se jako vegani, Stacy se rozesmál a řekl, že poruší všechny zákazy a doporučí „gin spíš než gym“.

Zdůraznil, že nechtěl „Shana vykreslit jako šíleně nemocného člověka. Není na tom ani nejhůř z celé kapely. Shane je teď v opravdu dobré formě. Potkal jsem ho krátce po Vánocích v Dublinu.“

Co Stacy popíjí místo alkoholu?

„Kafe. Jako šílenec. Kořenové pivo Barq's a taky tonik“. Posledně jmenované pití má rád zejména proto, že pořád rád chodí do barů, a tohle je jeden z mála nealkoholických nápojů, které „servírují ve sklence pro dospělé a bez brčka“.

Pokud jde o to, co teď The Pogues plánují, „není toho nijak moc“, řekl Stacy. „Uvádíme na trh svou značku whiskey. Pokud jde o to, co by se mohlo nebo nemohlo stát v budoucnu, to ukáže jen čas. Když jsme se dali v roce 2001 znovu dohromady, myšlenka byla udělat něco o tehdejších Vánocích a vystoupit další rok v létě na několika festivalech. Ale nic jsme neudělali až do Vánoc 2004. A od té doby to tak jde rok za rokem. Teď to vypadá, jako že se celý cyklus už dostal do další fáze.“

Má na mysli úmrtí kytaristy Philipa Chevrona z kapely, který zemřel v roce 2013 na rakovinu. Bylo mu 56 let.

„Nějakou dobu byl nemocný. Byli jsme spolu hrozně dlouho, a když někdo zemře, je to jako ztratit – a tady můžu mluvit i za ostatní – člena rodiny. To je jediný způ-



Členové The Pogues zleva doprava: Terry Woods, Darryl Hunt, Andrew Ranken, Jem Fine

sob, jak to můžu popsat. Byli jsme si tak blízko, vyvinulo se mezi námi takové pouto, že si nedovedu představit, jak jinak to popsat – člen rodiny a přítel. A tohle nejsou nutně synonyma, zdaleka ne. Neřekl bych, že Philova smrt nutně znamená tečku, ale rozhodně došlo v kapele ke změně. Obecně vzato jsme mnohem míň naklonění tomu něco podnikat.“

Stacy dodává, že nechce mluvit za ostatní členy kapely, ale je tu jakýsi „obecný dojem, že už spolu hrajeme dlouho. Možná je to jen pocit, že to jednou musí přestat, a možná už nastal čas. Já vlastně nevím, co se děje s The Pogues, ale v současné době nic moc.“

Stacy spouští projekt nazvaný Poguetry in Motion (Poguetrie v pohybu), který zahrnuje hraní písniček od The Pogues – s irskou píšťalkou – s kapelami z New Orleans. Začíná s kapelou Lost Bayou Ramblers, jejíž hudba zazněla ve vychvalovaném snímku *Beasts of the Southern Wild* (Divoká stvoření jižních krajín), který odstartoval kariéru Quvenzhané Wallis.

Jsou The Pogues minulostí? „Rozhodně ne, ale nevím, co si budoucnost pro The Pogues přichystala.“

Stacy ví, co hudba kapely znamená pro trvalou fanouškovskou základnu kapely i pro mladší lidi, kteří ji nově objevují. Připouští, že byl ohromen, když se v baru v New Yorku potkal s víc než dvacítkou číňanek, které mu řekly: „Jak můžeš vědět, jaké to bylo slyšet vás v Číně?“ Také ví, jaké účinky má asi nejslavnější pís-

nička kapely „Fairytale of New York“ (Pohádka z New Yorku). „Lidí mi říkají, že je to oblíbená písnička jejich babiček. Už to není naše písnička, je z ní tak trochu britský národní poklad. Je to prostě ‚ta písnička‘, lidé ji znají pod názvem ‚Pohádka‘ a ani netuší, že je od The Pogues. Ta písnička přesáhla The Pogues.“

Směje se, když se zeptám, jestli kapela tušila, že to bude něco tak velkého. „Já myslím, že si nikdy nemůžeš představit, že něco, na čem děláš, bude mít takový efekt. To bys musel mít opravdu pocit nadřazenosti: ‚Hele, teď tvoříme něco kultovního.‘“

V pozdějších letech se krátce rozvířila polemika stran verše zmiňujícího slovo „faggot“ (teplouš) jako nadávku.

„Jasně, chápu, co na tom lidem vadí,“ prohlásil Stacy. „Chápu to, ale taky to vnímám v tom kontextu, ve kterém je to použito: dva lidé se hádají. Teď když jsem v New Orleans, vnímám to jinak. Tady na jihu si člověk mnohem víc uvědomí, jakou moc ubližovat lidem slova mají. Takže jo, rozumím tomu, proč kvůli tomu mohou být lidi naštvaní.“

Stacy a Louise žijí v New Orleans už pět let a zamílovali se do něj poté, co The Pogues vystoupili v roce 2009 na festivalu Voodoo Fest. Město jim připadá velice přívětivé. „Krátkce poté, co jsme sem přijeli, někdo řekl, že nejlepší způsob, jak pohlížet na New Orleans, je vnímat ho jako nejsevernější město Karibiku

spíš než jako město na jihu USA. Mám moc rád zdejší vibrace.“ Jak říká, s ohledem na 10. výročí hurikánu Katrina je nicméně zjevné, že „spousta lidí ještě pořád trpí. Myslím, že tady v New Orleans je velký výskyt post-traumatické stresové poruchy. Pro spoustu, spoustu lidí to byl hluboce traumatický zážitek. Lidé tady žijí a domy jsou v majetku jejich rodin po dlouhou dobu. Katrina byla skutečná katastrofa. Není to žádné přehánění. Město se z toho pořád vzpamatovává. Už nikdy nebude takové, jaké bylo, nevyhnutelně už navždy bude jiné. Takováhle vynucená drastická změna, to by bylo moc na každé město – i na tak houževnaté, jako je New Orleans. Ale nové New Orleans je výjimečně houževnaté – takže směřujeme kupředu.“

Stacy se objevil v dramatu Tremé inspirovaném tématem hurikánu Katrina a rád by se herectví věnoval víc.

Stárnutí, jak Stacy zjistil, je „mizerný trápení, ale člověk s tím nic nenadělá. Měl jsem pocit smrtelnosti už v pěti letech. Nebyl jsem vůbec připravený na to, jak mě to zasáhne, až oslavím padesátku. Bylo to jako ‚A sakra, je mi 50, už se to nedá vrátit.‘ Člověk se s tím vyrovná. Pokud nepřemýšlíš jako starej páprda, tak se jím snad nestaneš. Je to jenom plíživá vetčnost nebo strach z plíživé vetčnosti.“

Stacy uvažuje, že by začal s jógou, a společně s Louisou jezdí po městě na kole – to by ale nemělo být bráno jako cvičení, jak říká.

„Hydratuj se a pij kávu,“ doporučuje Stacy na rozloučenou. „A pokud můžeš, pij hodně whiskey Pogues, ale s rozumem!“ ■



Shane MacGowan



THE POGUES IRISH WHISKEY - Jedná se o blend 50% single malt irské whiskey a 50% obilné irské whiskey.

Single malt zraje 7 až 10 let v sudech po bourbonu a poté šest měsíců v sudech po sherry. Obilná whiskey zraje 4 roky v prvně plněných sudech po bourbonu. Jedná se o irskou blended whiskey s jedním z nejvyšších podílů ječmenného sladu. **790 Kč**



DESTILAČNÍ POSTUPY VE SKOTSKÝCH PALÍRNÁCH WHISKY

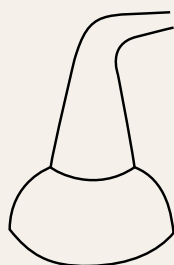
Text: Svatopluk Buchlovský, úvodní foto: Jakub Janeček

Skotská sladová whisky se vyrábí periodickou (v naprosté většině dvoustupňovou) destilací v klasických měděných palírenských kotlích. Žádné nařízení nepřepisuje tvar kotlů, avšak musí se jednat o periodickou destilaci, zatímco obilná whisky (základní surovinou je pšenice nebo kukuřice s přidáním přibližně 10 % sladu) se destiluje kontinuálně v kolonách, podobně jako vodka. Výsledek destilace závisí na několika faktorech – na použitých surovinách, konstrukci destilačního zařízení, na zvoleném postupu při vystírání (čirá nebo zakalená sladina), fermentaci (zejména její délka) a destilaci (pomalá nebo rychlá) a taktéž na praxi a zručnosti destilačního mistra. Chuť i vůně whisky jsou samozřejmě do značné míry ovlivněny typem kotle a jeho designem (tvar, velikost, sklon paže výparníku), způsobem ohřevu (přímý plamen nebo pára) a chla-

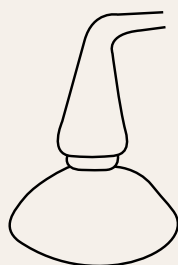
usazenin či nikoli) a zda se kotel nechá vychladnout či se okamžitě naplní další várkou. Když spojíme některé z těchto možností s obdobnými při vystírání a fermentaci, dostáváme rovnici dílčích pracovních postupů (celkem jich lze s ohledem na technologické vybavení palírny napočítat kolem jednoho sta), které se zásadním způsobem podepisují na organoleptickém charakteru destilátu.

Významný je tvar kotle, zejména výparníku a zakřivení jeho paže (zvláště to, zda směřuje nahoru či dolů či zda není ještě nějak zatočena). Za klasický tvar se obvykle považuje jeden z následujících (viz obrázek): 1) kotel cibulovitěho tvaru s kónickým výparníkem, 2) kotel se skřípnutým výparníkem, 3) kotel s výdutí na spodní části výparníku, 4) kotel hruškovitého tvaru, 5) kotel s dlouhým výparníkem ve tvaru labutí šjíje, 6) kotel s krátkým

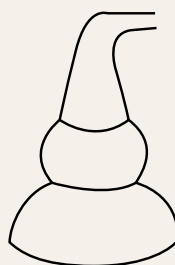
Základní tvary destilačních kotlů:



Cibulovitý



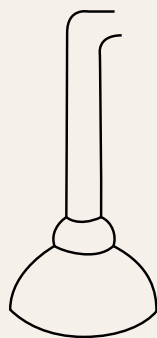
Skřípnutý



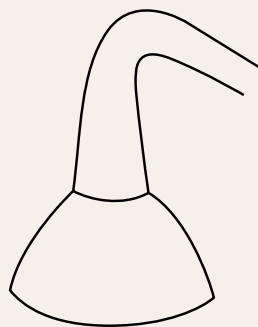
S výdutí



Hruškovitý



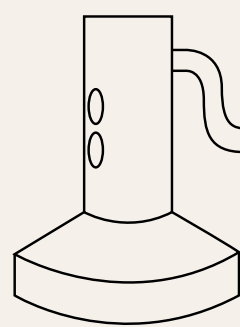
Se souměrným výparníkem



Podsaditý



Německá helmice



Lomond

zení (kondenzátory: měděné nebo ocelové, tradiční šnek v kádi se studenou vodou, respektive použití podchlazovače) včetně zvolené teploty, úrovní naplňování kotle, rychlosti ohřevu a destilace, způsobem a podílem jímání jednotlivých frakcí, rozpětím zachycování jádra, frekvencí i metodou čištění kotlů (odstraňování

širokým výparníkem, 7) kotel připomínající starou německou přilbu, kdy se výparník zužuje s odskokem (například surovinové kotle v palírnách Caperdonich a Glen Grant), 8) kotel Lomond s výparníkem ve tvaru válce (uvnitř jsou vyndávací měděné destičky). Také tyto základní tvary mají celou řadu variant.

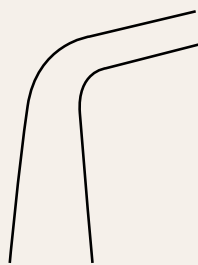
Nezanedbatelná je také velikost kotle, tedy objem až po paži. Zkrátka a dobře – stejně jako v jiných případech – velikost roli hraje! Rozměrnější destilační zařízení umožňuje lépe oddělit těžší komponenty, dochází k většímu kontaktu s mědí (pokud se nenaplňují do vysoké úrovně) a výsledný destilát je lehčího stylu. Pracovníci mnohých palíren však zastávají názor, že menší kotle produkují aromaticky i chuťově bohatší destilát, a proto raději při rozšiřování výroby volí větší počet menších kotlů (např. palírna Macallan a Glenfiddich) než kotlů o velkém objemu. V zásadě také platí, že z malého kotle vytéká robustnější destilát, i když také toto pravidlo zde má v několika případech svou výjimku, což nám dokumentuje právě jednosladový destilát z palíren Glenfiddich a Glen Elgin. Někteří pracovníci palíren jsou přesvědčeni o tom, že

Čím ostřejší je úhel sklonu paže výparníku směrem nahoru, tím více zkondenzovaných výparů se vrací zpět do kotle (tzv. reflux) a tím čistější jsou zachycované výpary (do kondenzátorů procházejí pouze nejtěkavější). Taková whisky je potom lehčího charakteru; zatímco pokud paže výparníku směřuje dolů, jedná se o destilát s plným tělem (příkladem může být whisky Macallan). Výduť na kotli, vysoký kotel s dlouhým výparníkem, deflegmátor (viz níže), všechny tyto součásti designu kotle způsobují, že větší podíl těkavých komponentů se vrací při destilaci do kotle, čímž se prodlužuje působení mědi. Zajímavé je, že palírny Dalmore, Pulteney a Cragganmore nemají přepalovací kotel zakončený klasickou helmicí, nýbrž plochým vrškem, což také přispívá ke zvětšení refluxu. Některé kotle (např. v palírnách Glenlivet, Isle of Jura, Laphroaig) mají zase jakoby skrýpnuté břicho vedoucí

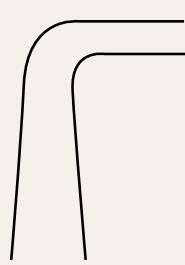
Základní zakřivení paže výparníku:



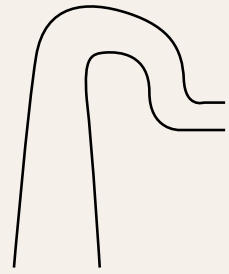
Směrem dolů



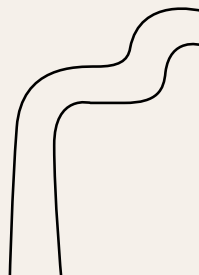
Směrem nahoru



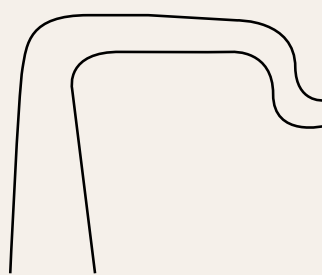
Horizontální



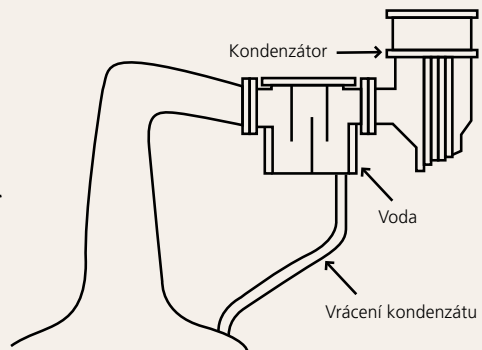
Horizontální a potom dolů



Horizontální a potom nahoru



Dlouhá paže výparníku v palírně Talisker



Deflegmátor

kotel kulatějších tvarů dává nasladlejší destilát, zatímco vysoký úzký kotel destilát suší. Je samozřejmé, že k plnému, robustnějšímu, bohatšímu destilátu může přispívat nejen tvar kotle, ale dokonce samotný destilační proces spolu se způsobem kondenzace (např. atypický v palírně Mortlach).

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). Podobnou úlohu plní rovněž výduť na výparníku kotle. Ovšem vedle tvaru výparníku hraje významnou úlohu rovněž jeho velikost (objem), zejména v poměru ke spodní

části kotle. Některé výparníky jsou široké a krátké, jiné úzké a dlouhé. Velmi dlouhé výparníky, které připomínají labutí krky, mají například palírny Glenmorangie a Isle of Jura. 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 spodní části kotle. Úzké výparníky zapřičiňují větší reflux (příkladem je palírna Bruichladdich), tedy lehčí destilát, zatímco široké obvykle destilát s plným tělem. Krátké výparníky najdeme např. v palírně Lagavulin a Macallan, odkud pocházejí destiláty charakteristické svou plností.

Někdy je na paži od výparníku umístěna zvláštní nádoba vysoká 1–1,3 m, tzv. deflegmátor, která podstatně zvyšuje reflux. Je to v podstatě malý kondenzátor umístěný na paži výparníku. Tuto konstrukci lze vidět např. v palírnách Ardbeg, Glen Grant, Scapa a v několika dalších. Jeho účelem je vracet výpary těžších komponentů (např. estery vyšších mastných kyselin) zpět do kotle pomocí zvlášť vedené trubky. Uvnitř deflegmátoru jsou obvykle umístěny měděné destičky, v několika palírnách navíc ochlazovány trubkami se studenou vodou. Důležitou roli deflegmátoru lze dokumentovat na příkladu palírny Strathmill. Voda v deflegmátorech je zde teplá přibližně 25 °C; pokud se zvýší na hodnotu přes 30 °C, mění se charakter whisky ze žádoucího travnatého/olejnatého (green/oily) na nežádoucí zelený/travnatý (green/grassy).

Chuť a vůně jsou však v mnohém vytvářeny také teplotou, neboť vyšší teplota v kratším čase způsobuje větší obsah nejrůznějších komponentů ve výparníku a tím těžší whisky. Proto např. palírna Dalmore dokonce spodní část výparníků u menších přepalovacích kotlů z vnějšku ochlazuje pomocí studené vody, aby docílila většího refluxu, a ve svém důsledku je to pak svého rodu specifický mezistupeň mezi dvěma a třemi destilacemi. V případě přímého vytápění kotlů plamenem, se kterým se můžeme ještě dnes setkat např. v palírnách Glenfiddich (polovina surovinových kotlů), Springbank (surovinový kotel) a Glenfarclas, je velmi důležité, aby nedošlo k připálení tekutiny na dně kotle, kde je největší teplota a rovněž se zde usazují nejrůznější sedimenty, poslední pozůstatky kvasinek a ječmene (pevné součásti tvoří 6–7 % masy). Proto jsou surovinové kotle vyhřívané přímým plamenem vybaveny pomaloběžným sběračem nejrůznějšího tvaru (na pohled je to měděná síť), který neustále pomalu (obvykle jedna rotace za minutu) klouže po dně kotle. Podle mínění některých odborníků právě sběračem neustále obnažované měděné dno kotle pozitivně ovlivňuje kvalitu destilátu (zvyšuje totiž působení mědi), neboť mu dodává ovocné, plné tóny. Ostatně to byl také důvod, proč se palírna Glenfarclas svého času vrátila od ohřevu párou znovu k tradičnímu

přímému vytápění plamenem, včetně používání sběrače. Tato palírna produkuje velmi plný, tělnatý typ whisky, přestože používá kotle velkých rozměrů. Na místě se nám dostane vysvětlení, že tato plnost je způsobena určitou karamelizací právě v důsledku použití přímého plamene.

Někteří odborníci tvrdí, že záleží dokonce na tom, aby kotel před vlastní destilací byl zcela vychladlý a provětráný, čímž dochází k žádoucí oxidaci mědi na jeho celém vnitřním povrchu. Tuto praxi důsledně zachovávají např. palírny Glenrothes (přestávka 12 hodin), Royal Lochnagar a Oban. V palírně Glen Ord se zase uplatňuje podobná metoda, při které se jeden ze tří přepalovacích kotlů nechává odpočívat, a vždy jsou tedy v provozu pouze dva. Některí pracovníci palíren jsou rovněž toho názoru, že podobný účinek má pětidenní pracovní týden, kdy přes víkend měď reoxiduje. Proto v některých palírnách se sedmidenním pracovním týdnem dbají na to, aby kotle pracovaly pouze 40–50 % čistého času, neboť jinak by nedocházelo k žádoucí reoxidaci mědi. V několika palírnách v případě potřeby dokonce do teplych prázdných kotlů vhnějí vzduch s cílem urychlit oxidaci, čímž se potřebná doba může zkrátit až na jednu čtvrtinu. Některé palírny (např. Macallan, Mortlach, Dalwhinnie, Ardbeg a Cragganmore) však upřednostňují opačný postup (vyprázdněný kotel okamžitě plní novou dávkou), což údajně dává bohatší destilát. Např. v palírně Cragganmore přepalovací kotle neotvírají ani nečistí poměrně dlouho, čímž umožňují, aby se na stěnách kotle vytvořila jakási patina, která snižuje reakci mědi s destilátem. Zlatou střední cestu s cílem vytvořit pouze lehce sirnatý nádech destilátu volí v palírně Glenkinchie. Když je zde provzdušnění kotlů dlouhé, destilát získává travnaté (grassy) tóny, pokud se provzdušnění nepraktikuje, tak destilát začíná získávat nádech jako z palírny Cragganmore (masitý/sirnatý, tedy meaty/sulphury).

Zřejmě každý, kdo se trochu zajímá o svět destilátů, ví, že při destilaci se oddělují tři frakce, úkap, jádro a dopkap. Avšak jaké jsou rozdíly při zachycování těchto tří frakcí ve skotských palírnách a jak to z organoleptického hlediska ovlivňuje destilát? První alkohol začíná vytékat po dosažení bodu varu kolem 82 °C, což bývá obvykle v rozmezí 30–60 minut. Tento první destilát se zachycuje odděleně, obvykle přibližně po dobu necelých 20–30 minut. Ovšem pro oblast Speyside je typická doba jeho odděleného zachycování většinou do 15 minut (např. v palírně Macallan do 7–10 minut, v palírně Strathisla 12 minut), což je dáno tím, že ovocný nádech, typický pro tuto oblast, je nejsilnější právě v počáteční fázi jímání jádra. Avšak s kratším jímáním úkapu se setkáme i mimo oblast Speyside, např. v palírnách Ardbeg, Bunnahabhain a Edradour je to 10 minut, v palírnách Glenyoine a Kilchoman pouze 5 minut, v palírně Daftmill 5–7 minut. U posledních dvou palíren je však tato krátká doba ovlivněna i velmi malým rozměrem přepalo-



Glenkinchie



Dalwhinnie



Jura



Dalmore



vacího kotle. Ovšem stejně tak velmi krátký úkap (5 minut) se praktikuje v palírně Glencadam, což významně ovlivňuje organoleptický charakter whisky z této palírny.

Tento první destilát se nazývá úkap a počáteční obsah alkoholu je v něm kolem 85–78 %, který klesá až na 74–72 % a z celkového objemu jej bývá nejčastěji 1–2 %, avšak v některých palírnách až 5 %. Následně se odděleně začne zachycovat střední frakce neboli takzvaný prokap čili jádro destilátu. V této době, během několika minut, musí destilační mistr (v moderních palírnách počítač) učinit důležité rozhodnutí, totiž kdy zahájit (oddálením se přichází o některé estery), a později potom kdy ukončit zachycování jádra (obvykle vytéká přibližně 1,5–3,5 hodiny, např. v palírně Royal Lochnagar 70 minut, v palírně Ardmore 2 hodiny, avšak v palírně Ardbeg až 4,5–5 hodin). Tyto dvě hodnoty (při jakém obsahu alkoholu se jádro začíná zachycovat a při jakém se jímání ukončuje) podstatně ovlivňují charakter whisky, především její aroma, chuť a plnost. Zahájení zachycování jádra není samoučelné, poněvadž např. v rozmezí 75–72 % obsahu alkoholu se zachycují travnaté (grassy) tóny, a záleží tudíž na tom, jsou-li tyto tóny žádoucí (např. palírna Glen Ord) nebo ne (např. palírna Teaninich). Dřívější zahájení zachycování jádra dává výraznější ovocnost, zatímco pozdější (při obsahu alkoholu 72 %) př-

dává destilátu vyšší olejnatost. Jímání jádra se ukončuje s různým objemem alkoholu, nejčastěji kolem 61–62 %. V některých palírnách je to méně, například v palírnách Blair Athol, Dufftown, Glendullan a Glen Elgin 58 %, v palírnách Inchgower a Linkwood dokonce 58–55 %. Některé palírny naopak ukončují zachycování jádra mnohem dříve (například palírna Glenfiddich při obsahu alkoholu 65,6 %) a celkově tak zachycují jádro velmi krátce, například palírna Macallan 73–68 %, Glengoyne 73–64 %, Kilchoman 74–65,5 %. Nakonec se odděleně začíná zachycovat poslední frakce, a sice dokap. Snaha destilačního mistra ve skotské palírně whisky není získat chemicky co nejčistější etylalkohol, jako tomu je při výrobě vodky nebo ginu. Whisky totiž – stejně jako koňak a brandy – v sobě musí nést malé desetiny, setiny a tisíce procenta nejrůznějších těkavých komponentů (aldehydy, estery, ketony, vyšší alkoholy, kyseliny a další látky), neboť právě ty utvářejí jejich typickou vůni a chuť. Vyšší alkoholy a kyseliny, které jsou nejvíce obsaženy na rozmezí úkapu a dokapu, potom dodávají destilátu tělo a strukturu.

Výsledný charakter destilátu závisí rovněž na způsobu jeho kondenzace. Mnozí mají za to, že tradiční způsob v kádi s neustále přiváděnou studenou vodou (dodnes se používá v 20 palírnách), dává plnější destilát než

složitější typy kondenzátorů, ve kterých dochází k většímu kontaktu s mědí a tím i k úplnějšímu odstranění některých těžších, především sirnatých komponentů. Důležitým faktorem je také teplota vody v těchto kádích; voda může být velmi studená (například v palírně Cragganmore, Dalwhinnie, Mortlach), což přidává destilátu masité/sirnaté (meaty/sulphury) tóny nebo naopak teplejší (například palírny Dufftown, Oban a Royal Lochnagar), což se projevuje v lehčím charakteru a travnatých (grassy) tónech. Kondenzátory jsou měděné válce, uvnitř kterých se nachází velmi mnoho měděných trubek s proudící studenou vodou. V několika palírnách mají vedle měděných rovněž kondenzátory s ocelovým pouzdrem, v nichž dochází k mnohem menšímu očištění destilátu, který tak záměrně získává odlišný (těžší) charakter (například v palírnách Roseisle, Ailsa Bay či Milntown). V řadě palíren (např. Aberlour, Glen Spey, Tamnavulin a dalších) používají ještě doplňkový chladič (podchlazovač), jenž napomáhá udržovat v kondenzátorech zvláště v letních měsících potřebnou nízkou teplotu vody. Stále častěji se ale podchlazovače využívají spíše k předehřívání zkvašeného rmutu, kdy slouží jako výměník tepla (např. v palírnách Bowmore a Glen Ord).

K lepšímu pochopení toho, jaké jsou proměnné při destilaci ve skotských palírnách, uvedu závěrem několik příkladů. Pro palírnu Dalmore je typická neobvyklá nespárovaná destilace, což je způsobeno tím, že čtyři páry kotlů nemají stejný tvar a objem. Protože je v palírně pouze jedna kád' na nízkoalkoholický destilát (po prvním pálení), úkap a dokap, nezačíná přepalování vždy se stejným obsahem alkoholu. Surovinové kotle jsou zakončeny plochým vrškem a paže jejich výparníků jsou zakřiveny, což zvyšuje reflux. To vše spolu s výše zmíněným ochlazením povrchu menších přepalovacích kotlů studenou vodou znamená, že se jedná o nejsložitější a nejzvláštější destilaci ze všech skotských palíren. V palírně Tomatin tvoří základní kameny výrobního procesu krátká fermentace (v posledních letech byla o trochu prodloužena ze 48 hodin na 55 hodin) a pomalá destilace v kotlích s pažemi výparníků směřujícími trochu nahoru, což zvyšuje reflux. V palírně Ben Nevis destilace probíhá v nízké plněných kotlích s širokým výparníkem, jejichž paže svírají úhel 90°, a tudíž samotný reflux, tedy procento těkavých částic vracících se zpět do kotle, je na střední úrovni (svým charakterem je to těžší typ whisky). Zachycování jádra zde probíhá poměrně dlouho a ukončuje se až při obsahu alkoholu 60 %. V palírně Lagavulin plní kotle úmyslně velmi vysoko, čímž se získává robustnější destilát, neboť při větším naplnění zároveň dochází také k menšímu kontaktu s mědí. K malému refluxu zde přispívá rovněž cibulovitý a hruškovitý tvar kotlů s krátkým, ale širokým výparníkem, jehož rameno směřuje prudce dolů. Volí se zde pomalá destilace a jímání jádra se ukončuje te-

prve při obsahu alkoholu kolem 59 %, což je typické pro naprostou většinu nakouřených destilátů.

A nyní několik příkladů z palíren, jejichž destiláty jsou nepostradatelné při výrobě známých značek míchané whisky. Pro palírnu Benrinnes (charakter destilátu, který se mj. používá do míchané whisky Crawford's, je lehce až středně masitý/sirnatý, tedy light/medium meaty/sulphury) je typická rychlá destilace, vysoké naplňování kotlů s paží směřující dolů a jejich minimální čištění. Dále čirá sladina, středně dlouhá fermentace, široké zachycování jádra (ukončuje se až při obsahu alkoholu 58 %) a především rychlá kondenzace v kádi s velmi studenou vodou. V palírně Inchgower (kořenitý/oříškový, tedy spicy/nutty, destilát, tvořící významnou součást míchané whisky Bell's) je základem zakalená sladina, vysoké naplňování kotlů, jejichž paže výparníků směřují prudce dolů, rychlá destilace, což vše minimalizuje kontakt s mědí. Destilát z palírny Strathmill (používá se především do míchané whisky J & B) se označuje jako travnatý/olejný (green/oily). Výrobní proces je založen na téměř čiré sladině, dlouhé fermentaci, nízkém naplňování vychladlých a provětraných kotlů, pomalém dosažení bodu varu a pomalé destilaci, s použitím maximálně studené vody v deflegmátorech. V palírně Linkwood (pochází odtud vynikající destilát, který je určen zejména do míchané whisky Johnnie Walker Black Label, s charakterem čistý/travnatý, tedy clean/grassy resp. zelený/parfémový, tedy green/perfumed) je to velmi čirá sladina, dlouhá fermentace (75 hodin), nižší naplňování vychladlých a provětraných (minimálně 20 minut před každým plněním) kotlů, pomalé dosažení bodu varu, pomalá destilace a široké zachycování jádra; (ukončuje se až při 58 %), což vše zintenzivňuje kontakt s mědí a zvyšuje reflux. V palírně Glen Elgin (destilát tvořící významnou součást míchané whisky White Horse se označuje jako fruity, tedy ovocný) hraje klíčovou úlohu velmi dlouhá fermentace (90 hodin), dále nízké naplňování kotlů, pomalé dosažení bodu varu, pomalá destilace a vyšší teplota vody při chlazení v tradičních kádích, čímž destilát nezískává jinak obvyklý sirnatý charakter jako při použití studené vody, nýbrž právě žádanou ovocnou.

Tyto výše zmíněné výrobní nuance jsou určeny především těm, kteří by chtěli co možná nejvíce přijít na kloub tomu, proč ta či ona jednosladová whisky chutná trochu odlišně než jiná. Všem ostatním nechť zůstane v paměti pouze to, že technologie výroby whisky v jednotlivých skotských palírnách je v zásadě stejná či velmi podobná, ale zároveň při ní hraje úlohu nezvykle velký počet detailů, týkajících se technologického vybavení palírny (především destilačních kotlů) a s tím souvisejících pracovních postupů, které ve svém souhrnu způsobují, že se jen stěží dá produkce dané palírny naprosto věrohodně napodobit. To zároveň zaručuje, že skotská jednosladová whisky je natolik chuťově rozmanitá jako žádný jiný destilát. Slàinte mhat! [Slanž'va]

Warehouse #1 představuje:



The **LOST** **DISTILLERY** *Company*[®]

PART 2 - AUCHNAGIE

Lost Distillery neboli Ztracená Destilerie je projektem tří přátel. U zrodu stáli Scott Watson a Brian Woods, ke kterým se záhy přidal dnes třiačtyřicetiletý Australan Ken Rose. Jejich záměrem je přiblížit lidem chuť whisky z dnes již uzavřených palíren. V minulém století totiž byla zavřena nebo zrušena téměř stovka palíren skotské sladové whisky. To je téměř polovina všech legálních palíren, které kdy ve Skotsku existovaly. Globální ekonomická krize, nadprodukce, války a prohibice – všechny tyto faktory přispěly ke ztrátě tolika palíren. V důsledku toho svět přišel o spoustu jedinečných starobylých značek. Tento stav se ale pomalu začíná měnit.

DESTILERIE AUCHNAGIE

— 1812–1911 —



© Adrian B. McMurchie

Destilerie Auchnagie existovala po dobu téměř 100 let; na začátku to byla odlehlá farmářská palirna a své dny zakončila zřejmě jako jeden z klenotů na koruně globálního impéria výroby whisky. Destilerie měla přinejmenším sedm různých vlastníků a po dlouhá období její existence o ní nebylo slyšet. To nebylo v 19. století u malých palíren nic neobvyklého, neboť jejich nejistá existence byla často ohrožována nedostatkem vody, nedostatkem peněz či změnami zákonů stanovujících povinnosti pro podnikatele a byla závislá rovněž na místní poptávce po produktu.

Destilerie Auchnagie (nebo Tullymet, jak byla později známá) se nacházela nedaleko vesničky Tulliemet, asi šest mil jihovýchodně od Pitlochry v Perthshire. Pozemky v této oblasti mají venkovský charakter, jsou tvořeny směsí pastvin a kopců a oplývají bohatou zásobou vody přitékající z výše položených míst. Místní farmy v této oblasti (ze 17. století) byly budovány u potoků a mnohé vyráběly energii pomocí vodního kola. Destilerie Auchnagie zvýšila

své zásobování vodou vybudováním vodní tůně hned nad palírnou – její zbytky jsou patrné dodnes.

V dané oblasti se nacházelo několik destilerí, z toho nejméně tři byly v bezprostředním okolí Tulliemetu. Znalosti v oblasti destilace se tu podle všeho předávaly z generace na generaci a několik místních farmářských rodin bylo zapojeno i do ilegálního pálení. Tato činnost byla soustředěna u vzdálenějšího jezera Loch Broom, kde měli pracovníci nelicencovaných „farem“ k dispozici dostatek vody a rašeliny.

Jeden místní farmář vybudoval pod zemí nádrž na namáčení ječmene a zakryl své dílo dřevem a zeminou. Nad konstrukcí se pásly ovce, takže nádrž neobjevil „berňák“, a tak mohla poskytovat sladový ječmen ještě dlouho během 19. století.

Přesné místo, kde se kdysi nacházela destilerie Auchnagie, není úplně jasné, nicméně se domníváme, že jsme vlastním výzkumem toto místo určili. Obec Tulliemet se

pyšnila třemi destilériemi – Milton of Tulliemet, Braes of Tulliemet a Auchnagie. Alexander Duff, vlastník Miltonu, měl také sklad na farmě Wester Auchnagie – to vedlo mnoho dřívějších autorů k domněnce, že se tam nacházela palírna. Ve skutečnosti to však bylo pouze skladiště – my se domníváme, že destilerie Auchnagie se nacházela půl míle odtud, na Easter Auchnagie. A aby se to ještě víc zamotalo, Auchnagie později změnila své jméno – na Tullymet! Stiháte nás sledovat?

Auchnagie potřebovala vodu jak kvůli energii, tak kvůli produkci. Voda pocházela z jezera Loch Broom a tekla kolem destilerie potokem Auchnagie Burn. Ten byl v délce asi 500 metrů nad destilérií prohlouben, rozšířen a zpevněn kameny. Voda měla obzvláště vysoký obsah minerálů, neboť byla filtrována přes rašeliniště a žulu. Mělo se za to, že pro výrobu sladové whisky je mimořádně vhodná.

„Tato destilerie má velmi výhodnou polohu a voda – velmi důležitý faktor při výrobě whisky – je odebírána z pramenů Braes of Tullymet a je obzvláště vhodná k přípravě sladové whisky. Zde vyráběná whisky má nejvyšší kvalitu a vyznačuje se jemnou, vyzrálou chutí, která je dnes znalci vybrané whisky obecně tolik ceněna.“

Alfred Barnard – Whisky Distilleries of the United Kingdom (Palírny whisky ve Spojeném království)

Vodní tok na Auchnagie vedl do speciálně vybudované vodní tůně se stavídem v dolní části, aby bylo možné regulovat průtok. Díky tomu bylo možné prodloužit délku sezóny destilace – umístění tůně vidíte níže na mapě z roku 1863. Na moderní Google mapě je tůň stále viditelná. Barnard zaznamenal, že při jeho návštěvě se v palírně nevyrábělo, neboť na rmutování bylo příliš teplo – to bylo považováno za normální, protože Auchnagie byla stejně jako další palírny poháněné vodním kolem plně závislá na dešti kvůli získávání energie. Navíc vzhledem k tomu, že neexistovala žádná řízení teploty kvašení, vždycky existovala možnost, že se fermentace „přešvihne“, nebo naopak „zasekne“.

Nejběžněji používanou odrůdou byl ječmen setý šestiřadý (jinak také označovaný slovy beer nebo bygg). Byla to starší odrůda, kterou do Skotska přivezli Vikingové. Od dostupnosti místního i dováženého ječmene se obvykle odvíjel počátek a konec palírenské sezóny. Chudá úroda měla automaticky za následek kratší sezónu, a v extrémních případech dokonce i nulovou výrobu. Pokud jde o výrobu whisky, hlavním nedostatkem tohoto ječmene byla nesterjná velikost zrn. To mělo za následek nerovnoměrně sladovaný ječmen, takže částečně sladovaný ječmen se mlel, což chuti whisky dodávalo „nazelenalý“ chuťový tón.

Až do 70. let 19. století nebyly k dispozici komerčně vyráběné kvasnice, i když už byl znám jejich vliv na proces fermentace. Farmy si někdy pěstovaly domácí kulturu kvasinek z brambor a cukru. Případně mohly kulturu odebrat ze zbytků v kvasných kádích. U této techniky ovšem existovalo riziko kontaminace bakteriemi a nebyl to účinný způsob zahájení fermentace.

Nařezaná rašelina pocházela z výše položených míst nad destilérií, poblíž jezera Loch Broom. Každá rodina věnovala čas na zajištění paliva pro domácí i podnikatelské účely. Kusy rašeliny se sušily na vyvýšených místech a poté byly svázeny do Tulliemetu. Hlavními složkami sušené rašeliny byly vřes a mech, které při vhození do ohně vydávaly delikátní vůni.

Měděné nádoby byly přímo zahřívány spalováním směsi koksu a sušené rašeliny. Kád' jako taková byla vyrobená ze dřeva a v dřívějších dobách se pravděpodobně používal dubový sud. Později byla instalována speciální rmutovací kád' o objemu asi 2 000 galonů. Ve vesničce Tulliemet žil kovář. Alexander Cameron byl obzvláště zručný ve výrobě „nádob na destilaci lihovin“ a v raných dobách to byl nejspíš místní dodavatel vybavení pro nelicencovanou destilaci. Cameron svou whisky rovněž přepravoval a prodával místním hospůdkám v Tulliemetu a Ballinluigu. Jakmile Auchnagie získala licenci, Cameron si zvýšil příjmy tím, že pronajal pokoj ve svém domě Nicolasi Oliverovi, který byl asistentem berního úředníka v Auchnagie a později se přestěhoval a začal pracovat v nedaleké destilérii Ballechin.

Konstrukce bývala ze dřeva a přinejmenším v raných dobách nejspíš nešlo o účelově vyráběné nádoby. Rané destilerie v tomto měřítku používaly pravděpodobně sud nebo jinou přenosnou nádobu. Hlavním problémem bylo zajistit, aby v nádobě nezůstaly zbytky kvasných bakterií z předchozích dávek kvašení. Kvasinky nejlépe pracují při pokojové teplotě a bez jakýchkoli nečistot. Nánosy bakterií by kád' kontaminovaly pronikavými farmaceutickými podtóny. Při dostatečné koncentraci by pak dokonce mohly zcela zastavit činnost kvasinek, což by vedlo k potenciální ztrátě celé várky.

V předindustriálních dobách byla velikost destilačního zařízení a celková kapacita přizpůsobena prostoru, kde palírna fungovala. V mnoha případech se destilační zařízení podobala dalším v okolí. Přiměřené srovnání se nabízí například v případě destilérií Edradour a Grandtully. Destilační zařízení byla budována uvnitř existujících farmářských budov, což obecně limitovalo jejich výšku i kapacitu. Whisky z palíren na Vysočině (Highlands) byla považována za obzvláště žádoucí, neboť na rozdíl od palíren z oblasti Lowland se zde používala mnohem menší destilační zařízení. Dlouho se mělo za to, že whisky „z malých destilačních zařízení“ je výrazně lepší. I když to může být pravda, celkově tento údaj vypovídá o kvalitě whisky z oblasti Lowland v 19. století.

V letech 1780 až 1823 se legislativa ohledně velikosti destilačních přístrojů několikrát změnila. Pokud jde o palírny z Vysočiny, ty měly od roku 1823 povoleno používat nádrž o objemu „ne méně než 40 galonů (nádrž na lihovinu) za předpokladu, že rovněž používaly 500galonovou nádrž – bezpochyby nádrž na kvašení. Proto lze předpokládat, že kád' byly obvykle jen těsně nad povolenou minimální velikostí, což se začalo měnit teprve s výstavbou speciálních destilačních místností motivovanou zvýšenou poptávkou po whisky.

Destilerie	Období	Kapacita kvasných kádí	Kapacita lihoviny	Roční produkce	Ekvivalent v litrech
Edradow	30. léta 19. století	740 galonů	420 galonů	6 600 galonů	29 040
Grandtully	20. léta 19. století	500 galonů	Tatáž nádrž	5 000 galonů	22 000
Ballechin	10. léta 19. století	753 galonů	660 galonů	18 000 galonů	79 200
Auchnagie	10. léta 19. století	700 galonů*	500 galonů*	6 000 galonů	26 400
Auchnagie	80. léta 19. století	700 galonů*	500 galonů*	19 000 galonů	83 600

* Odhad

Z této tabulky lze dovodit, že neexistuje žádná korelace mezi velikostí nádrže a objemem produkce lihoviny.

Hodně záleželo na tom, kolik měsíců v roce byla palírna v provozu, neboť tato místa byla hodně závislá na úrodě místního ječmene a především na místní dostupnosti vody. Jestliže Auchnagie v roce 1887 vyrobila 19 000 galonů a měla kapacitu 24 000, můžeme předpokládat, že palírna fungovala asi devět měsíců, od září do května. Tato čísla se rovnají 2 111 galonům měsíčně nebo podle moderního způsobu měření 9 288 litrům, které by dnes měsíčně naplnily asi 77 sudů po bourbonu.

Pozdější vlastníci zvýšili kapacitu Auchnagie, ne snad že by přidali větší nádrže, ale spíše objevili způsoby, jak prodloužit sezónu, například vybudováním vodní tuně či zajištěním nepřetržitých dodávek ječmene.

Whisky destilovaná počátkem 19. století obecně neprocházela procesem zrání. Poplatky státu se platily podle stupňovitosti vyrobených galonů, a nebyl zde tedy zájem nechat whisky zrán a vypařovat. Whisky byla skladována v soudcích, neboť to byl obvyklý způsob přepravy zboží na trh. Používaly se obvykle soudky velikosti octave (cca 45 litrů) nebo firkin (cca 40 litrů). Ve 2. polovině 19. století se ve větší míře začaly objevovat větší sudy hogshead (cca 200 litrů) a butt (cca 490 litrů). Počátkem 19. století se whisky obvykle prodávala místně, a to v sudech. Maloobchodníci whisky rozlévali ze sudů a zákazníci chodili s nádobami, které byly odpovídajícím způsobem naplněny. Komerčně vyráběné lahve byly dostupné až koncem 80. let 19. století – jejich objev spolu s vynálezem korkových zátek změnil celý obor a způsob přepravy produktu.

Industrializace a dokončení železniční trati Highland Railway v roce 1863 nabídla možnost pře-

pravy většího množství produktu do mnohem rozlehlejší oblasti, a to včetně velkoobchodních trhů v Edinburghu a Perthu.

Kromě whisky tyto obchodníci nakupovali a prodávali víno, rum, sherry a likérové víno Madeira a představovali rovněž zdroj různých sudů, které byly koupeny, prodány a znovu naplněny skotskou whisky. V důsledku rozmachu výstavby železnice v polovině 19. století došlo k propojení Perthu s Inverness a otevření stanice v Ballinluigu v roce 1865. Hlavní trať kopírovala po většinu své délky řeku Spey a v oblastech, které byly tehdy známé výrobou whisky, bylo vybudováno několik vedlejších tratí. Navrhovaná vedlejší trať z Tulliemetu do Ballinluigu nikdy nebyla postavena, takže pro přepravu whisky k hlavní železnici se až do roku 1910, kdy destilerie ukončila výrobu, nadále používali koně.

Máme k dispozici důkazy z pozdější existence Auchnagie, podle nichž se některá whisky ponechávala několik let zrán. Místní maloobchodníci prodávali whisky „nikdy ne mladší než pět let“ a společnost John Dewar a synové poskytovala zařízení pro privátní uložení zakoupených soudků na dobu minimálně čtyř let. Pokud koncem 19. století existovala záliba ve starší whisky, pak osmiletá whisky byla považována za extrémně vyzrálou lihovinu.

Povinné spojování dvou ročníků bylo uvedeno do praxe až v roce 1915 a později (v roce 1916) bylo rozšířeno na tři ročníky. Byl to kompromis, který Asociace značek vyrábějících víno a lihoviny (Wine and Spirit Brand Association), jež byla v roce 1940 přejmenována na Asociaci skotské whisky (Scotch Whisky Association), vyjednala s Lloydem Georgem, jenž ostře nesouhlasil s konzumací alkoholu, a to zejména na pracovišti a obzvláště v odvětvích válečného průmyslu.



KLÍČOVÉ OSOBNOSTI V HISTORII AUCHNAGIE

Rodina Dickových

Rodina Dickových, vlastnila pozemky v oblasti Wester a Easter Auchnagie, proto jim pravděpodobně patřila i destilerie. Potomek rodiny Dickových byl znám tím, že jezdil do skladů a narážel sudy pro svou osobní potřebu. Říkalo se, že na pozemcích schovává lahve whisky – je tedy možné, že některé z nich v kopcích nad Tullimetem ještě čekají na své objevení.

James Duff

James Duff bývá označován jako první vlastník v letech 1827 až 1933 a ví se o něm, že na svých pozemcích vybudoval licencovanou palírnu Tullymet (Auchnagie).

Alexander Forbes

Forbes v letech 1825 až 1837 provozoval destilérii v Milton of Tullimet a vlastnil sklad na farmě Wester Auchnagie. Později byl Forbes nápomocný při zajišťování licence pro palírnu Edradour. Jeho bratr James Forbes působil v destilérii Grandtully.

Duncan Scott

Provozoval palírnu v letech 1860 až 1862 a stál pravděpodobně za výstavbou vodní tůně v Easter Auchnagie. Scottovi byl v roce 1862 obstaven dlužný majetek a palírna pak měla během následujících více než 25 let další čtyři provozovatele.

Peter Dawson

Dawson vlastnil destilérii jeden rok – 1887 až 1888. Dawson byl proslulý obchodník s whisky a tak trochu showman. Proslavil se tím, že stočil do lahví největší tehdy známou nádrž whisky – asi 23 000 galonů své vlastní značky Peter Dawson Blended Scotch. Podle dobových publikací to byla směs „gigantických porporcí“.

Ze všech organizací připadajících v úvahu se Dawson angažoval ve Sdružení pro abstinenci! Dawson uváděl, že nemá smysl snažit se léčit alkoholika čistě z náboženské nebo morální stránky: „... síla jeho emocí je narušená, jeho vůle oslabená. Je nutné k němu přistupovat z fyzické stránky.“

„Nechť reformátoři v oblasti abstinence obrátí svou pozornost k ... ničemným odvarům, které prodávány pod tihodným označením skotská whisky, jsou ve skutečnosti tím, co Carlyle označil za ‚zákeřného

zloděje mozků a paralyzátora duše'. A zaměřte se na ... účinky čistě míchané a dobře vyzrálé skotské whisky, jako je třeba ta, jejímž kmotrem je pan Dawson. Dawson se otázce střídmosti věnuje tak vážně jako ten nejzanícenější přednášející Ligy pro abstinenci. U těchto mužů selhaly náboženské apely, morální náležitosti a prosby k omezení opilosti. Nejnovější výsledky ukazují, že ďábel je na vzestupu."

Dawson dále uvedl:

„Věřím, že chuť veřejnosti tíhne spíše ke směsím než k jednodruhové whisky a že umně namíchaná lihovina osvědčená a nepochybně kvalita by rychle nahradila ty nevyzrálé, nekvalitní a neblahodárné destiláty, které jsou často uváděny na trh.

Pracuji ve jménu střídmosti, neboť pokud už muži a ženy musejí mít whisky, pak říkám, dejme jim ji čistou a v té nejlepší kvalitě. Právě nevyzrálé a drogy obsahující whisky způsobují všemnu škodu, kradou mužům mozky a vytvářejí chuť a neuhastitelnou touhu.“

John Douglas

Douglas byl „berní úředník“ žijící v místě nazývaném dnes Woodside Cottage v Easter Auchnagie. Barnard zachytil idylický obrázek Douglasova života v roce 1887, když nám říká, že berní úředník „*nás informoval, že tu vede poměrně venkovský život a tráví své letní dny na zahrádce a malé farmě*“.

Tommy Dewar (Whisky Tom)

Posledními vlastníky destilerie Auchnagie (nyní pojmenované Tullymet) byli obchodníci s whisky z Perthu, firma John Dewar a synové. Tommy Dewar (nejmladší syn Johna Dewara seniora) žil od roku 1885 v Londýně a během dvou let udělal z whisky Dewar's jednu z nejprodávanějších whisky v hlavním městě. Na základě tohoto úspěchu Dewarovi zakoupili destilerii Auchnagie, a tak ke své firmě přidali vedle dodatku „blenders and bottlers“ (míchárna a stáčírna) ještě dodatek „distillers“ (palírna).

V roce 1892 se Tommy Dewar vydal na světové turné zaměřené na propagaci whisky Dewar's na nových trzích v Severní Americe, Evropě a Asii. Dewar během dvou let navštívil 26 zemí a vrátil se s 32 smlouvami na dovoz plus královským oprávněním zásobovat královnu Viktorii. Značka Dewar's se stala značkou globální, což byl pro Tommyho Dewara ohromný úspěch. Destilerie měla svou vlastní značku Old Tullymet, která jí na čím dál přesytnějším trhu s whisky dodávala identitu. Ačkoli bylo jasné, že ambice firmy John Dewar a synové byly vyšší než kdykoli předtím – co znamenal úspěch „Whisky Toma“ v zámoří pro jejich palírnu v Auchnagie?

Zájem o stále širší nabídku whisky Dewar's byl takový, že jedna malá destilerie by nikdy nedokázala vyrobit dostatek whisky k uspokojení poptávky. V roce 1894, krátce po návratu Tommyho Dewara, byla společností Charles Doig and Co zabývající se návrhy palíren za-

dána zakázka na výstavbu destilerie v Aberfeldy. To pro palírnu v Auchnagie fakticky znamenalo konec. Destilerie Aberfeldy byla otevřena v roce 1896 a výroba v Auchnagie byla nadobro ukončena koncem roku 1910, přičemž již v následujícím roce byla budova vedená jako „neobsazená“. V roce 1912 bylo odvezeno vybavení a zařízení, a tím skončilo více než jedno století legálního pálení alkoholu ve víscie Tulliemet.

Destilerie Auchnagie zažila ty nejlepší i ty nejhorší roky – přežila po téměř 100 let a byla svědkem neuvěřitelných změn v oboru výroby a prodeje whisky. Výstavba železnice, pokroky v oblasti parního pohonu, vývoj kolonového destilačního přístroje, pokroky v kvasné technologii a rozšíření oboru z domácích produktů na globální značky, to jsou jen některé z nich. Bezpočet různých majitelů naznačuje, jak ošidný mohl být úděl majitelů palíren – na mnohé byl vyhlášen bankrot nebo jednoduše ukončili své působení z důvodu nedostatku peněz, ječmene nebo vody. Časté změny vlastníků měly i další důsledek – nikdo z nich neměl finance na vylepšení nebo modernizaci destilerie.

Poloha Auchnagie zdaleka nebyla ideální, nebyl to nicméně hlavní důvod toho, proč byla palírna nakonec uzavřena. Z postindustriálního hlediska byla palírna v Auchnagie stará, malá a neefektivní, zejména v porovnání s moderními průmyslovými destilériemi budovanými Charlesem Doigem. Dopravní spojení bylo chabé a zastaralé.

Zdálo se, že úspěchy Tommyho Dewara dávají jistotu – šlo ale jen o pozlátko. Poptávka po whisky společností Dewar's přesahovala kapacitu Auchnagie a při porovnání s novou destilérií v Aberfeldy byl majetek v Tulliemetu jen drahým závazkem.

Vodní nádrž se dochovala dodnes a je možné si ji prohlédnout na pozemcích Atholl Estates, v průběhu času nicméně zarostla plevellem. Poměrně dlouhý úsek starého vodního toku je proti proudu vyložen kameny, čímž vznikl hluboký kanál pro svádění vody k destilérii. Nádrž sama o sobě má hruškovitý tvar, je asi 25 metrů dlouhá a v nejširším místě měří cca 15 metrů. Ve spodní části jsou vidět zbytky betonového stavidla.

Budova Woodside Cottage se zachovala dodnes a je obydlena – na zahradu je úžasný pohled a člověk si až dokáže představit Johna Douglase, kterak se zde v létě během hluchého období ve výrobě věnuje své zelenině. Celní sklad naproti Woodside Cottage zůstal nedotčený a v současné době je využíván jako garáž.

Kromě několika starých kamenných zdí existuje jen málo důkazů o staré palírně jako takové a o proslavené whisky, která se zde vyráběla. Až dosud. ■

Více podrobností o The Lost Distillery Company se můžete dočíst v 16. čísle našeho časopisu na www.warehouse1.cz



AUCHNAGIE (1812–1911) Tulliemet, Perthshire. Highland (Vysočina).
Zavřela kvůli špatnému dopravnímu spojení. Chuť: Květinová, medová, sušené ovoce a pepř. **1 380 Kč**



snoubení doutníku

Hody, hody doprovody, dejte... Ano, čtete dobře. Pro dnešní párování jsem se nechal inspirovat nedávnými velikonočními svátky. Na ty odjízdim každoročně z dnes již neosobní Prahy do severních Čech, kde plnými doušky atmosféru těchto svátků se svou rodinou nasávám. Ta tam je doba, kdy jsem dorazil z Prahy s koupěnou pomlázkou a sklídl tak vlnu posměchu. Dnes pletu pomlázku pro sebe a mé syny sám, pomáhám s velikonoční gastronomií, a hlavně přivážím vždy něco zajímavého pro koledníky. Ti již vědí, že je v naší chalupě čeká vždy kvalitní destilát a že se tu pravděpodobně najde také dobrý doutník.

Většinou se pochopitelně jedná o rum, ale letos jsem je chtěl překvapit něčím tradičním, co ode mne nebudou očekávat. V hlavě jsem měl jasno. Měla to být nějaká dobrá slivovice nebo jiný ovocný destilát. Vzpomněl jsem si na Moravu, kde bývají chalupy na velikonoční pondělí provoněné slivovicí, a navíc jsem si uvědomil, že jsou pro mne ovocné destiláty s dobře zvoleným doutníkem velkým potěšením. Pro takovou pálenku jsem si zajel se zhruba týdenním předstihem do Žešova, malé vísky u Prostějova. Zde má své sídlo náš dvorní dodavatel ovocných destilátů Jan Kleiner. Návštěvu tohoto mistra palírníka jsem již

dlouho nedobrovolně odkládal, a tak jsem využil cesty do Olomouce, kam mne zavály pracovní povinnosti, a předvelikonoční atmosféru jsem si zpestřil příjemným posezením v Honzově království. O tom, jaký doutník bych chtěl s jeho ovocným destilátem testovat, jsem měl jasno. Zvolil jsem Perdomo 10 Aniversary Puritos connecticut, což je velikost drobnějších a časově méně náročných doutníků (4x38). Zhruba před pěti lety zažily takzvané manažerské doutníky doslova boom a dnes jsou nedílnou součástí nabídky snad každého výrobce doutníků. Dávno pryč je tak doba, kdy byly drobné velikosti jen něčím podřadným.

Dnes je tomu naopak a každá společnost se snaží i v tomto segmentu prezentovat tím nejlepším. Trh tak obohatila spousta krásných, povětšinou plechových krabiček, které stačí jen vzít, strčit do kapsy a vyrazit na akce, kde času na větší velikosti nebude dostatek. Právě takovou událostí bývá pomlázka, kdy koledníci chodí od chalupy k chalupě, a i když na chvíli zastaví, nebývá to zpravidla déle než na dvacet minut.

V neděli před pomlázkou pak velikost mnou zvoleného doutníčku vzbuzovala pozornost a poznámky o dámské velikosti na sebe nenechaly dlouho čekat. Mne to ale nechalo klidným, protože jsem věděl, že to bude právě menší rozměr, který následující den všichni docení.

Doutník je ze stejného tabáku jako celá řada 10th Anniversary. Jedná se také o takzvaný long filler, tedy ručně balený doutník s dlouhou náplní. Krásně pravidelně hoří a známky té nejvyšší kvality vykazuje i popel.

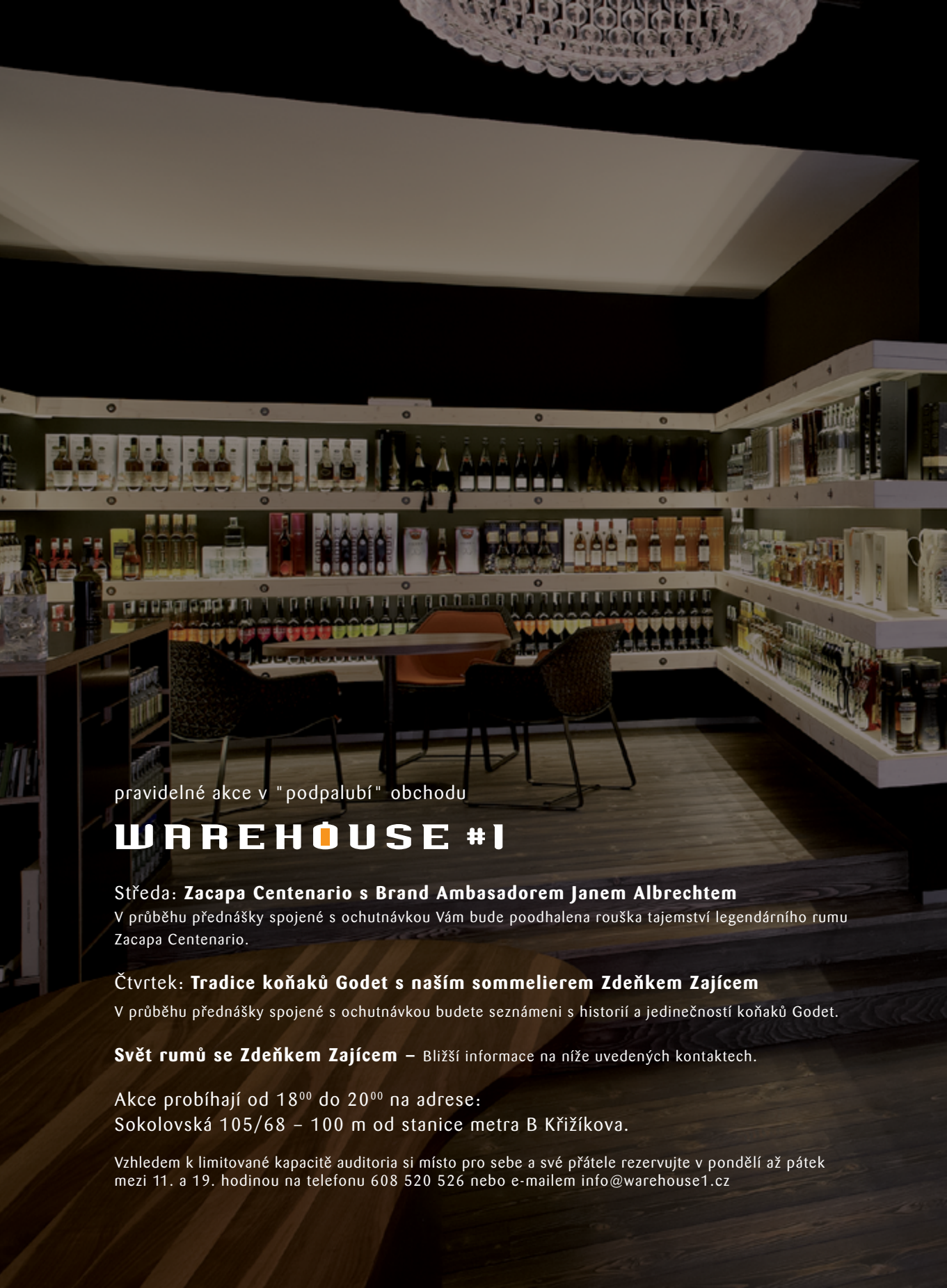
Náplň tvoří mix tabáku z nám již dobře známých nikaraguských regionů Eatelí, Jalapa a Condega. Jen krycí list connecticut (champagne) jako jediný společnost Perdomo nakupuje v USA a Ekvádoru. Fermentace tohoto specificky jemného tabáku probíhá pod vedením skutečného mistra, pana Aristidese Garcii, muže, který je 75 let v oboru a ve společnosti Perdomo řídí tento proces již sedmnáctým rokem. Tabák pro tento doutník nejprve zhruba dva roky fermentuje a další tři až čtyři nazrává. S velikostí jsem spokojen, neboť zdání klame a já toto Purito nakonec pokužiji skoro 30 minut. Chuť je nepatrně kořenitá, ale přeci jen dominuje smetanovost a jemná medovost, která zejména v závěru chuti úžasně graduje. Však také doutník patří do kategorie mild to Medium (jemný až středně intenzivní doutník). Ideální kombinace k ovocnému destilátu. Ještě si prohlížím krabičku, která svojí barvou přiznává odstín connecticut, a pomalu začínám pošilhávat po lahvi Meruňkovice XO. Tu jsem s Honzou nakonec upřednostnil před jeho „klasikou“ Kleiner Silver Plum slivovicí z divokých švestek kulatek, pro kterou jsem původně vyrazil a mám ji moc rád. Neodolal jsem totiž jeho novince, Meruňkovici, která po devítiměsíční fermentaci a třístupňové destilaci odpočívá 5,5 roku ve vypálených dubových sudech o velikosti 500 litrů a poté ještě 15 měsíců v sudech po sladkém Shery Oloroso. V Žešově jsem měl možnost ochutnat také sudovou sílu tohoto zajímavého destilátu. S obsahem alkoholu 61 až 63 % by se ale většina lidí těžko vypořádala,

a tak Honza Kleiner nakonec sílu alkoholu před lahvováním snižuje na konečných 43 %. Výsledek? Ústa plní tóny zralých meruněk z místního regionu. Je to nádherná, v chuti je ovocné aroma opravdu obdivuhodné. Po pár vteřinách ale jako kdyby se začal připomínat doutník a od kořene jazyka najíždí chuť pecek a jemné kořenitosti. Vše se postupně přesouvá ke špičce jazyka a zpět se následně vrací již jemnější a ne tak sladké aroma meruněk. Při kouření se vždy ovocné aroma utiší a dominuje jemná smetanovost Purita. Moc se mi proměny obou aktérů líbí. To mi druhý den potvrdili i koledníci, se kterými jsem si vše znovu vychutnal.

Všem milovníkům zajímavých spojení chutí kvalitních destilátů a doutníků doporučuji tuto kombinaci ochutnat. Ať již z řady 10 Anniversary connecticut zvolíte stejně jako já velikost Puritos nebo jinou, budete mile překvapeni. Také Kleinerova rodinná destilerie nabízí více variant. Se zmiňovanou Silver Plum slivovicí, Amber Plum destilátem z jednodruhových švestek, nazrávaným 3,5 roku v sudech po francouzském víně cabernet sauvignon, Wild Pin destilátem z divokých špendlíků nebo jinou volbou určitě nešlápnete vedle. Ba naopak, vřele je všechny doporučuji. Dnes však blahorečím oběma zmíněným aktérům.

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 Křižíkova.

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

UP5 ULTRA PREMIUM



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



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



DISCOVER
JAMAICA'S
BLACK
GOLD

blackwell
Fine Jamaican Rum

YouTube Blackwell fine Jamaican Rum 3:42

UPB ULTRA PREMIUM BRANDS