

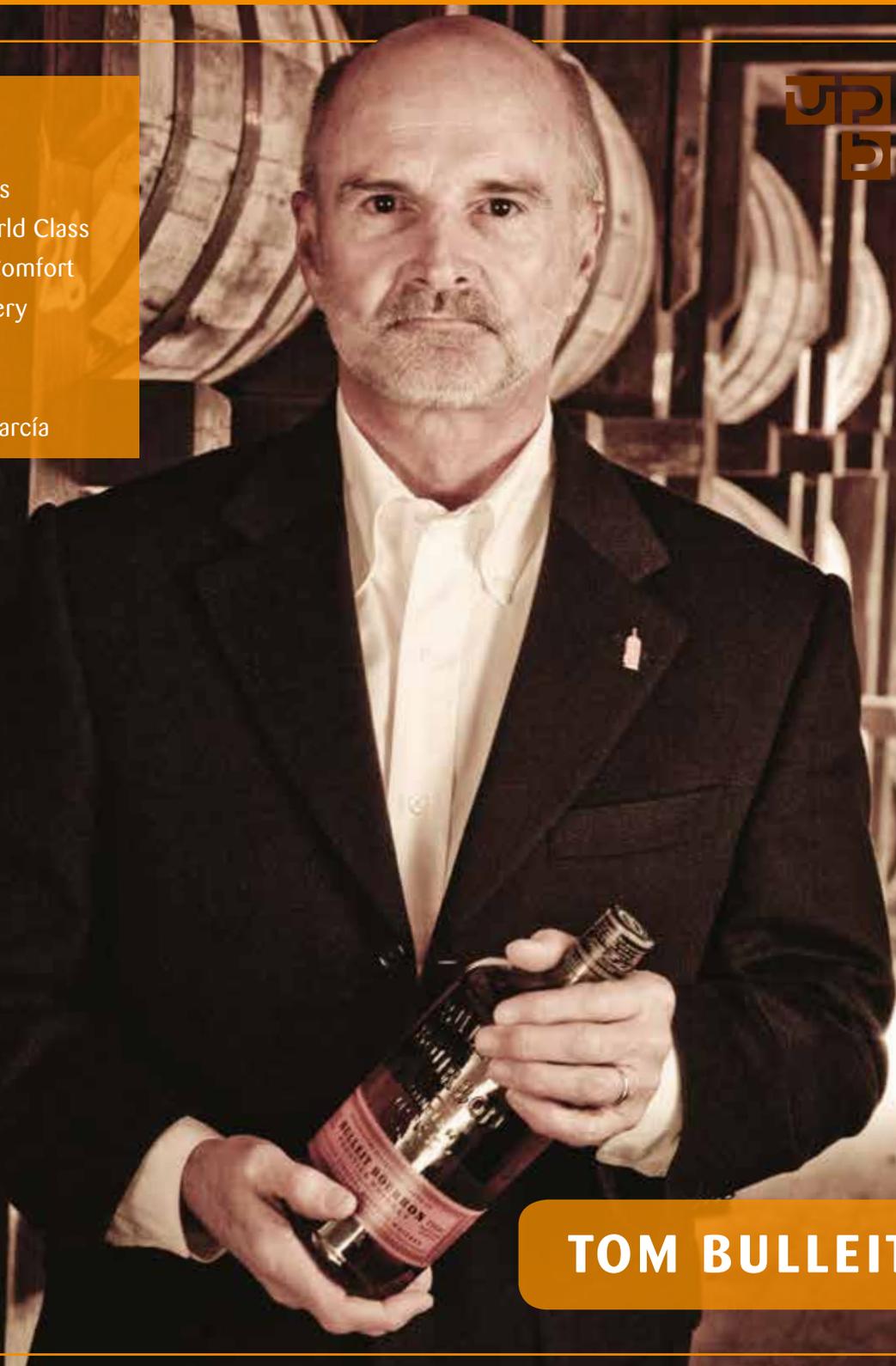
WAREHOUSE #1

news

č. 18 – ŘÍJEN 2016

neprodejné

Tom Bulleit
Tequila
Tomas Estes
Diageo World Class
Southern Comfort
Lost Distillery
Armaňak
Luigi Tecce
Arístides García

A full-page photograph of Tom Bulleit, a middle-aged man with a mustache, wearing a dark suit and a white shirt. He is holding a bottle of Bulleit Bourbon in his hands. The background shows wooden barrels in a distillery setting.

TOM BULLEIT

EXPLORE THE UNEXPECTED

Don Juancho. The Diplomat of the finest rums.

Salto Angel - Venezuela



*The World
Needs More
Diplomats*

 /RonDiplomatico

PLEASE ENJOY DIPLOMATICALLY

Rum
DIPLOMÁTICO

Na titulní straně drží svou láhev bourbonu Tom Bulleit, se kterým jsme se sešli v létě v naší pražské kanceláři, a tak vám v úvodu aktuálního čísla časopisu Warehouse #1 přinášíme s tímto vitálním chlapíkem v nejlepších letech původní rozhovor.

Již poměrně dlouho jsme vás neinformovali o tequile, a protože si myslíme, že máme jak začátečníkům, tak dlouholetým milovníkům opravdových tequil včetně mixologů co nabídnout, přinášíme vám obsáhlý materiál o destilátech z modré agáve. Seznámíme vás s našimi stávajícími i novými dodavateli tohoto mexického národního destilátu číslo jedna a popíšeme vám tequily z jejich produkcí, které pro vás máme v Karlíně k dispozici.

V popředí zájmu zákazníků naší prodejny jsou rumy. Těm z vás, kdo rádi objevujete rumy z nejrůznějších končin světa, je určen článek Daniela Biondiho, který vás zavede mezi nové výrobce rumů z Thajska.

Dalším tématem v tomto čísle našeho časopisu je armaňak a tak Vám vedle všeobecných informací představíme armaňaky Clos Martin. Seznámíme Vás s historií jedinečného likéru Southern Comfort, s další zaniklou Skotskou destilerii, tentokrát Stratheden i s vínem Poliphemo, které vyrábí bez použití chemikálií Luigi Tecce v Itálii, v údolí tepla. Příznivce doutníků by mohl zajímat rozhovor s duší fabriky Nicka Perdoma, Aristidesem Garcíou a další z pokračování seriálu o snoubení doutníků s víny a destiláty, který pro vás píše Honza Albrecht. Ten Vás tentokrát vezme na virtuální výlet do Nikaragui a na Trinidad a Tobago, aby vám prozradil jak chutná doutník Perdomo Habano New Barrel Aged Robusto s rumem Angostura 1824.

Pochopitelně najdete uvnitř tohoto čísla pravidelné rubriky a zajímavé rozhovory, mezi nimiž nebudou chybět ani ty, které jsme pro vás buď osobně pořídili, nebo přetiskli se svolením autorů. Přímou od zdroje se tak máte možnost dovědět mnoho zajímavého.

Přejeme vám příjemné čtení a snazší orientaci v naší prodejně, která bude již velmi brzy rozšířena o další metry prodejní plochy a walk in humidor.

Jakub Janeček a Jiří Rabel



Jiří Rabel



Jakub Janeček

WAREHOUSE #1

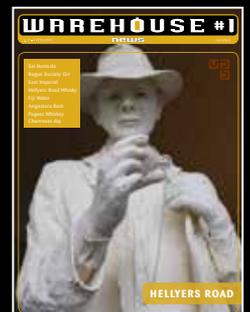
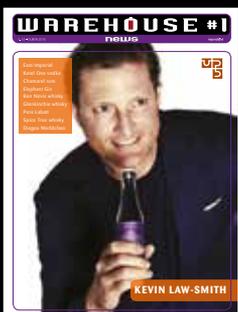
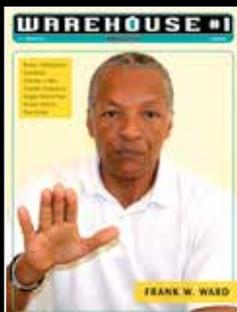
Malobchodní prodejna společností Ultra Premium Brands

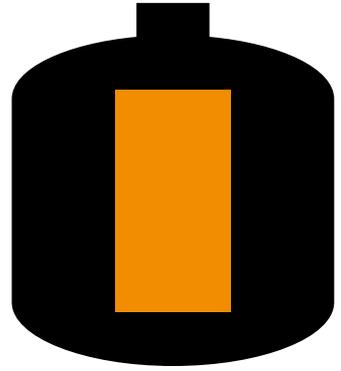


o nás kontakt děláme nabízíme web shop klub galerie články



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.





Tom Bulleit	6
Tequila pět palíren...	16
John Paul Dejoria	36
Tomas Estes	52
Don Julio Gonzalez	60
Nemělo by uniknout...	66
Tohle by vás mohlo...	68
Drink kvartálu	70
Fejeton Alexe Mikšovice	72
Thajské rumy	76
Adrián Michalčík	84
Diageo World Class	88
Southern Comfort	92
Lost Distillery	98
Armaňak	104
Clos Martin	108
Luigi Tecce	112
Arístides García	114
Snoubení doutníků	120

Warehouse #1 interview:



TOM BULLEIT

Tom Bulleit je mužem, který před lety vzkřísil rodinnou tradici výroby bourbonu. Jakožto právník dokázal s původní recepturou v ruce uzavřít smlouvy s předními společnostmi vyrábějícími a distribuujícími alkoholické nápoje a docílil toho, že se Bulleit bourbon stal opět velmi populárním, dokonce ještě ve větším měřítku, než tomu bylo v roce 1860, kdy autor původní receptury Augustus Bulleit záhadně zmizel...

Dne 24. května se ptal a fotografoval Jakub Janeček



Pane Bulleite, nejprve bych rád zmínil důležité milníky vaší rodinné historie a také historie vaší značky a v souvislosti s nimi bych vám položil několik otázek. Prvním takovým milníkem je rok 1816, kdy váš prapředeek Augustus emigroval z Francie do Ameriky. Můžete nám na úvod říci, jak bychom správně měli vyslovovat vaše jméno a tím pádem i jméno vašich whiskey? Má to být vzhledem k vašim předkům francouzsky, nebo po americky, jak vyslovuje jméno vašeho bourbonu Sylvester Stallone ve filmu *Bullet in the Head*?

Augustus byl Francouz, jenž odešel z Francie do New Orleans v roce 1816 a jeho jméno znělo Augustus Bulleit [búlej] vyslovované francouzsky, bez „t“ na konci. Jeho syn, můj pradědeček John Joseph, jméno změnil, poangličtil jej na „Bú-lit“. Měl pět nebo šest dětí. Je těžké si představit, že jednoho dne dorazili do katolické školy a řekli: „Sestro, jmenuji se ‚Bú-lej‘.“ A ona řekla: „Ne, ty jsi ‚Bú-lej‘.“ Tak měsíc za to určitě museli pykat. Pradědeček to ale takhle změnil, což v té době v Americe nebylo nic neobvyklého. Jména si poangličťovali hlavně Evropané. Angličtina totiž v Americe byla mnohem rozšířenější než francouzština, a to i navzdory tomu, že tady mnohem dříve byli francouzští trapeři, kteří se dostávali severně podél Mississippi až do Kanady. Kdyby Francouzi neprohráli francouzsko-indiánskou válku, mluvil bych teď asi francouzsky. Angličtina ale začala s příchodem Angličanů dominovat a tak je to dosud.

Jedna strana rodiny mé ženy patřila k prvním nedomorodým Američanům. Její dědeček byl italský imigrant, který se jmenoval Pasquale Codella a změnil si jméno na James Callaway Codell. (*Smích*) Úplně to poangličtil. Mezi „Bú-lej“ a „Bú-lit“ není tak velký rozdíl.

Takže vy to vyslovujete „Bú-lit“?

Vyslovujeme to „Bú-lit“. Přesně tak, jak anglicky vyslovujeme slovo označující náboj do pušky, tedy „bullet“, ano.

Dobrá. To je dobré vědět. A proč vlastně váš pradědeček utekl z Francie?

Proč? Tak to nemám tušení.

Chtěl změnu?

Nevíme, co ho k tomu vedlo. Emigrace byla v té době velmi populární. V Evropě se válčilo... Vlastně o tom, že odešel do Ameriky, neexistují ani žádné dokumenty. Většina lidí, kteří přišli z Německa nebo odjinud z Evropy, to má dobře zdokumentováno, ale my o tom nemáme žádný doklad. Možná se dostal na loď jako černý pasažér, nevím.

V Americe ale v té době existovaly dobré záznamy o obyvatelstvu, takže se začal objevovat na seznamu obyvatel Ameriky. Nejdřív měl jedno dítě, pak dvě a nakonec dokonce pět dětí. Záznamy jsou až do roku 1859, kdy odjel prodávat bourbon z Kentucky do New Orleans a už se nevrátil.

Ví se alespoň, zda přijel do Ameriky sám?

Ano, je zřejmé, že přijel sám. Oženil se s Francouzskou Marií Delou, ale poznali se až v Kentucky.

Dalším rokem, u kterého bych se rád zastavil, je rok 1841, kdy Augustus začal vyrábět malé várky bourbonu. Znal podle vás způsob destilace již z Francie?

To, že měl znalosti destilace z Francie, je bez debat. Uměl zřejmě vyrábět brandy nebo koňak.

Zajímavé je, že ten starý recept obsahoval dvě třetiny kukuřice a třetinu žita. V jeho bourbonu Bulleit bylo mnohem více žita, než bylo obvyklé. Většina bourbonů obsahovala 12 až 14 % žita, ale Bulleit měl kolem 28 %. Dnes je to trošku jiné. Poměr je stále víceméně 2:1, ale přesně je to 68 % kukuřice, 4 % sladového ječmene – ten dodává enzym – a 28 % žita.

V roce 1860 byl bourbon k dostání hlavně v Kentucky a Indianě, přičemž hlavním trhem pro značku Bulleit bylo v té době New Orleans, je to tak?

Přesně, on destiloval bourbon v Kentucky a v Indianě, která v té době nebyla státem, bylo to jen území. Dvakrát třikrát do roka vyrazil s bourbonem do New Orleans. Dvě desetiletí po tom, co začal vyrábět bourbon, se v roce 1860 z takové cesty do New Orleans již nevrátil. Nevíme, jestli se ztratil cestou tam nebo cestou zpátky. Nevrátil se a k dispozici nemáme ani jeho úmrtní list.

To je tedy záhada. Co se mu podle vás stalo? Ten jeho podnik v Kentucky docela prosperoval, ne?

Podnikání se mu dařilo, měl ženu a pět dětí i širší rodinu ze strany manželky. Existují dvě verze. Podle jedné ho někdo zavraždil. V té době to byla velice nebezpečná a náročná cesta, byli tu banditi a loupežníci. V roce 1860 také začala občanská válka, jedna z největších válek v historii, a nikdo si nemohl být ničím jistý. Ženy tedy tvrdily, že si na něj někdo počkal a ze světa mu „pomohl“, ale muži říkali, že měl možná v New Orleans ještě jednu rodinu, se kterou mu třeba bylo lépe. Byly to ale pouze domněnky, co bylo skutečnou příčinou jeho zmizení, se už asi nikdy nedovíme.

Pamatujete si ze svého dětství, kdy s vámi o tom váš dědeček poprvé mluvil?

Ne, mám to všechno od táty. Můj předek John Augustus, pradědeček John Joseph i můj dědeček – ti všichni zemřeli dávno před tím, než jsem se narodil, byli to staří muži. Všechny ty historky mám tedy od svého táty a tet a strýců, od Mary a Blanche a členů širší rodiny.

A jaké to pro vás jako pro kluka bylo slyšet takový příběh? Sám si pamatuju, že když jsem byl malý, doslechl jsem se, že mého pradědečka přejel vlak na vesnici nedaleko jeho domu. Jezdil jsem tam na prázdniny k babičce a dědovi a na zahradě kousek od toho místa jsem hrával fotbal. Kolem té zahrady každých deset minut projel nějaký vlak a najednou

jsem věděl, že tady před lety vlak zabil někoho z rodiny. Neměl jsem z toho moc dobrý pocit. Byl jste na tom podobně?

Nebyl, stalo se to moc dávno a svět se od té doby hodně změnil. Jeho generace například nezažila v Americe vlaky. Nebyly téměř žádné silnice. Jezdil obchodovat do New Orleans, protože to bylo v podstatě jediné místo, kam se mohl dostat s rozměrným nákladem. Jel po proudu po řece Ohio na vorech a pak dál po Mississippi do New Orleans, které bylo velkým obchodním centrem. Kdyby chtěl jet na východní pobřeží, kde žila většina obyvatel, musel by jet přes hory. A jestli tam byly vůbec nějaké cesty, byly v hrozném stavu, nebyly udržované a přepravovat po nich velký náklad by bylo prakticky nemožné. Řeky byly na americkém západě po dlouhou dobu hlavními dopravními cestami.

To je dnes skoro již nepředstavitelné. Myslím, že je dobré si to uvědomit a dát si to do kontextu.

Dále tady mám letopočet, který se již váže k vám. Po studiích na Kentucky University jste se zúčastnil v letech 1968–1969 války ve Vietnamu.

Ano, byl jsem tam.

Nepotkal jste tam náhodou pilota vrtulníku, který se jmenoval David Trujillo? Setkal jsem se s ním na jaře na Novém Zélandu. Je to fajn chlap, který teď vyrábí sochy z drátů a ze železa.

Ne, to jméno mi nic neříká, ale bylo tam v té době možná pět tisíc amerických vojáků. Byli tam také australští vojáci, vojáci z Nového Zélandu i z Jižní Koreje.

Muselo to pro vás být dost těžké, ne? Pravděpodobně jste viděl a zažil věci, které by si mnoho lidí raději odpustilo.

To ano. Byla to válka, kde se jednalo o boj v džungli, na rozdíl od těch současných, které se odehrávají většinou na pouštích.

Vy jste ale měl to štěstí, že jste přežil...

To ano, zvládl jsem to a jsem tady.

Po válce přišla další studia, tentokrát na univerzitách v Louisville a v Georgetownu a následná právnická praxe až do roku 1987. Byl tento rok tím, kdy jste se rozhodl, že budete vyrábět bourbon stejně jako v minulosti Augustus?

Po studiích na University of Kentucky jsem tátovi řekl, že chci začít pálit bourbon, a on chtěl, abych šel do armády jako všichni a aby se ze mě potom stal právník. On sám byl veteránem z druhé světové války a já patřil ke generaci, ve které děti dělaly to, co jim řekl táta. Nevím, jestli to tak ještě chodí, ale my jsme to tak dělali. Tak jsem se stal právníkem. V roce 1987 jsem za ním přišel a řekl jsem mu: „Táto, pořádku bych to rád zkusil.“ A on řekl: „Je to na tobě.“ Vlastně řekl: „To je mezi tebou a bankou.“ Prakticky to znamenalo: „Dělej si, co chceš, ale nečekej ode mě žádné peníze.“

Takže jste měl vizi. Měl jste ale v té době s destilací již nějaké zkušenosti?

To ano. Mezi studii na univerzitách jsem pracoval v palírnách. Moje rodina je z Louisville a Bardstownu v Kentucky, kde je spousta palíren. Pamatuji si, že se členové širší rodiny pálení vždy věnovali.

Takže jste přesně věděl, co chcete dělat a jak to budete dělat.

Já jsem věděl, jakou chci dělat whiskey. Nejsem sám palírník, to je jasné, nevěděl jsem, jaká má být teplota a jaké stupně a tak, měl jsem ale rodinnou recepturu. Také jsem nevěděl nic o distribuci a ani nevím, jestli jsem na to vůbec myslel. Je to ale velice důležitá součást podnikání. Spojené státy mají padesát států, je to jako padesát zemí, ve kterých platí různé zákony pro obchodování s lihovinami. Některé vyhlášky jsou podobné, ale některé se velmi liší. Je to, jako kdybyste vyvážel do padesáti zemí... Samotný vstup na trh je těžký, je velmi obtížné se dostat do systému distribuce. Nevěděl jsem nic ani o marketingu, takže jsem nevěděl některé základní věci.

Ale pustil jste se do toho a postupně zjišťoval, co všechno musíte dělat a jak to udělat, abyste mohl prodávat v padesáti státech...

Přesně tak. Začínal jsem v roce 1987, kdy pro nás páčil Bill Goldring a firma Sazerac v New Orleans v jejich destilerii v Leestownu. Tehdy byl prezidentem společnosti Sazerac Peter Bordeaux a Joe Darmand byl ředitelem palírny. Pálili pro mě a já za nimi pak v roce 1994, kdy už jsem měl první whiskey, přišel a zeptal se jich, zda by pro mě i distribuovali. Oni to udělali, bez nějakého marketingového plánu. Distribuovali můj bourbon asi do dvaceti států, což bylo tenkrát až moc. Ještě v téže roce jsme to stáhli pouze na osm. Pak v roce 1997 jsme se díky budování sítí a kontaktům, které jsem měl ze své právní praxe, sešli s rodinami Bronfman a Seagram's a v téže roce jsme uzavřeli partnerství se společností Seagram's.

Nejprve jste tedy uzavřel smlouvu se společností Seagram's. Jak jste se následně dostal ke společnosti Diageo?

Když jsme se s nimi v roce 1997 spojili, byli největší společností na světě vyrábějící a obchodující s destiláty, byla to obrovská společnost s úžasnou, neuvěřitelnou firemní kulturou, skvělá rodina. Ještě v téže roce jsme vytvořili nový design lahve. Chtěli jsme, aby vypadala jako ta historická. Seagram's nás nejprve představil v Londýně, kde měli divizi pro Evropu a Afriku, následně v Austrálii, v jejich divizi pro Pacifik, a dále ve čtyřech nebo pěti státech USA. V roce 2001 koupila asi dvě třetiny společnosti Seagram's společnost Diageo. Tak jsme se dostali do severoamerického portfolia společnosti Diageo.

A kdy se stal váš produkt dostupným po celých Spojených státech? Bylo to v roce 2004?

Ano, v roce 2004 jsme byli ve všech padesáti státech.

Takže společnost Diageo udělala obrovský kus práce.

Ano, odvedli úžasnou práci. Mají úžasně vztahy s velkými distributory.

Vy jste právník, pomohlo vám to, když jste podepisoval smlouvu se společností Diageo, nebo Diageo pouze převzalo vaši smlouvu se společností Seagram's?

Moje žena vždycky říkala, že ten svůj titul každý den nějak využiji. Možná je to přehnané tvrzení, ale určitě jsem byl schopen udělat všechnu práci ve firmě. Její založení, obchodní plány, uměl jsem udělat vše kolem duševního vlastnictví, autorských práv a tak dále. Když jsme se spojovali se společností Seagram's, měl jsem již právníky, které pro mě bylo s mou praxí mnohem snazší řídit. Spojili jsme se tedy se společností Seagram's a o smlouvách jsme pak znovu vyjednávali, když přišla společnost Diageo.

A pokud se mohu zeptat, jak vypadá smlouva mezi vámi a společností Diageo? Jste partneri? Nebo vy vlastníte značku a oni distribuci?

Jsme partneři, ale smlouvy jsou samozřejmě velmi důvěrné.

Na detaily se pochopitelně neptám, ale rád bych věděl, kdo vlastní autorská práva ke značce Bulleit.

No, autorská práva a všechna ostatní práva nyní vlastní společnost Diageo.

Přesto se stále cítíte součástí značky?

Výrazně! Myslím, že teď pracuji nejvíce, co jsem kdy v životě pracoval. Jsem ambasadorem značky. Čtrnáctkrát nebo patnáctkrát za rok zvu naše distributory a připravuji pro ně akce. Hodně také cestuji do New Yorku, kde se tvoří inovace, a aktivně se také účastním při budování palírny v Shelbyville.

Byl jsem v New Yorku před dvěma lety a bydlel jsem v hotelu Soho Central, kde mají veliký bar se spoustou značek bourbonů. Byl jsem tou obrovskou nabídkou překvapen. Viděl jsem tam i váš bourbon a žitnou whiskey a také mnoho dalších značek bourbonů.

Existuje celá řada řemeslných značek. Bourbon vyrábějí a prodávají soukromníkům pro jejich značky i některé velké destilérky. Beam a my ne, ale některé destilerie to tak dělají.

Na to jsem se chtěl zeptat. Kolik vlastně existuje menších řemeslných výrobců bourbonů? Nemyslím ty, kdo vlastní pouze značku, to je něco jiného, ale ty, kdo skutečně vlastní palírnu?

V Kentucky teď podle mě může být možná kolem třiceti malých palíren a taková stovka v celých Spojených státech, ale to jen odhaduji. Bourbon můžete vyrábět



kdekoli, pokud máte dobrou vodu a správné znalosti. Ale budou to velmi malé palírny. Produkují možná tak 500–1000 beden za rok.

A kolik je v Kentucky velkých palíren?

V Kentucky teď s Diageem stavíme dvanáctou velkou destilerii v Shelbyville.

Velkých destilérií je tedy v Kentucky 12?

Je jich celkem dvanáct, což je v průběhu let docela zajímavé. Například v roce 1800 bylo v Kentucky 2000 destilačních kolon. Nebyly to destilerie, jen destilační kolony. Souviselo to se zemědělským charakterem společnosti. Když jste si vypěstovali kvalitní kukuřici a obilí, tak jste nakrmili rodinu a zvířectvo a zbytek se buď mohl zkazit, nebo jste to mohli vypálit. V roce 1900, o sto let později, bylo palíren už jenom 200. Pak nastala prohibice a spousta palírníků nevydržela. Teď tu máme 12 velkých destilérií a asi 30 malých palíren.

Bude nová destilerie v Shelbyville dostavěna ještě v tomto roce?

Bude. Na konci léta zahájíme testovací provoz. Asi dva týdny budeme používat jen vodu a budeme sledovat, co se bude dít, a když všechno bude fungovat, začneme testovat whiskey. První produkt tedy bude vyroben koncem tohoto roku, až vypálíme whiskey.

A kde se destiluje Bulleit Bourbon a Bulleit Rye dosud?

Bulleit Bourbon se od roku 1997 destiluje v Lawrenceburgu v Kentucky a Bulleit Rye destiluje MGP v Lawrenceburgu v Indianě. Na obou místech jsou staré destilérky společnosti Seagram's. Ta v Indianě byla dlouhá léta největší destilérií na světě.

A tyto destilerie nepatří v současnosti společnosti Diageo?

Ne, jsou to nezávislé destilerie.

To tedy znamená, že se po dostavění nové destilerie v Shelbyville veškerá produkce přesune tam?

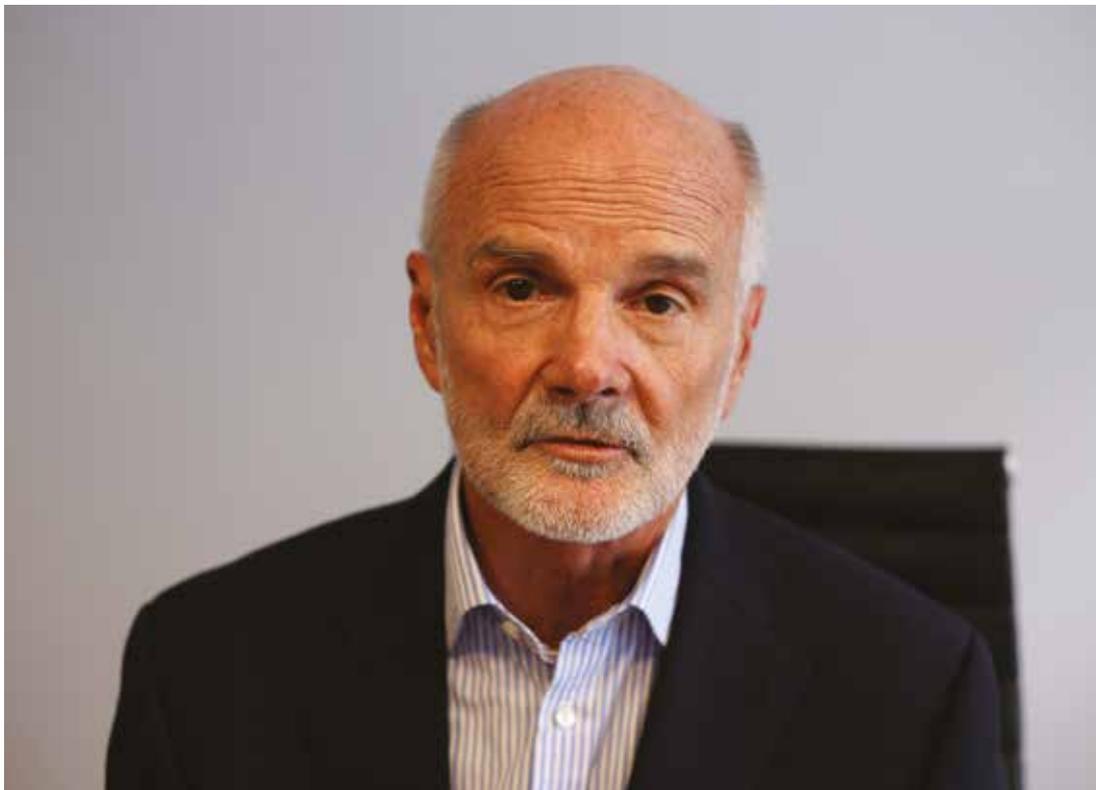
Ne, Bulleit bude vyrábět destilérka Bulleit Distilling Co. v Shelbyville, ale Bulleit Rye budeme i nadále zpracovávat na jihu v Indianě.

Vy tam s výrobou vaší žitné whiskey zůstanete?

Ano. Mají dlouhodobou smlouvu a vyrábí pro nás vynikající produkt.

Jak je to vůbec s popularitou žitné whiskey ve Spojených státech?

Žitná je stále oblíbenější a Bulleit Rye je v tomto segmentu zdaleka nejprodávanější značkou v USA.



Kdy jste vlastně uvedli na trh vaši žitnou whiskey Bulleit Rye?

Žitnou jsme začali vyrábět dlouho před tím, asi pět až sedm let, než jsme ji v roce 2011–2012 uvedli na trh.

V lahvích, které vypadají jako dnes?

Ano, přesně v těchto lahvích. Moje dcera je umělkyně a pomohla nám s adaptací láhve pro Bulleit Rye.

Ta lahev je hezká, včetně etikety.

Dali jsme jí rozměry a ona řekla: „A jakou barvu?“ Já řekl: „Možná zelenou, pro žitnou se mi líbí zelená, jako žito.“ A ona řekla: „Jakou zelenou?“ A já na to: „No, normální zelenou.“ A ona řekla: „Tati, nic takového jako normální zelená neexistuje.“

To je pravda, je jich opravdu hodně. Vybral jste ji tedy nakonec se svou dcerou?

Ne, vybrala to ona. Já jsem řekl, že chci normální zelenou, ať se podívá na strom...

Mimochodem, kolik dětí vlastně máte?

Dvě. Dceru Hollis, která pro nás pracuje jako jedna z ambasaderek značky. A pak syna, který právě ukončil studium. Je mu čtyřiaadvacet a brzy začne pracovat ve firmě.

To tedy znamená, že bude budoucnost vašich dětí spojena se značkou Bulleit?

Nakonec ano, máte pravdu. Hollis je starší a pracuje s námi už dvanáct let. A Tucker, ten vlastně nezná nic jiného. U večerí si vyslechl miliony slov týkající se práce.

(Během rozhovoru jsem pořídil pár fotografií.)

Doufám, že ty fotografie nejsou pro policii! *(Smích)*

Ne, ty jsou do našeho časopisu. Když tu ale byli komunisti, měli jsme s kámošema fotky na policii bez jakéhokoli důvodu. Byli jsme pankáči, když nám bylo nám tak 17–18. Policajti nás prostě sebrali na ulici, vzali nám otisky prstů a vyfotili nás jako zločince. Tak jsme se dostali do jejich databáze. Byla to divná doba.

Jiný svět.

Ano.

Je to velmi zajímavé, žil jste v obou režimech.

Není to zrovna příjemná zkušenost, ale z mnoha důvodů je docela zajímavá. A pak, když máte štěstí a přežijete to, je to OK.

No, je to trošku jako válka. Ptal jste se mě na Vietnam, a tohle je totéž...

V jistém slova smyslu ano. I když nás na potkání nestříleli na ulici, tak jsme nikdy nevěděli, co se stane, protože už v té době naše telefonní hovory z pev-

ných linek odposlouchávali. Mohli vědět, co říkáme a píšeme proti režimu. Také bylo mezi lidmi docela dost udavačů. Naštěstí je ta doba pryč.

Ale myslím si, že když jste něco takového zažil, tak si určitě mimořádně ceníte toho, že teď můžete dělat, co chcete.

To ano, vážíme si svobody slova a pohybu a možnosti podnikání, stejně jako jsme si v minulosti jako děti vážili každé maličkosti, po které jsme toužili. Ať už to byly kotníčkové adidasky, fotbalový míč nebo později vinyly kapel, které jsme milovali. Spousta základních věcí u nás prostě běžně nebyla k dostání.

Takže jste si toho uměl vážit. V mé kultuře téměř všechno vyhazujeme. Děti chtějí jen to nejnovější, ne jen jednu věc, chtějí všechno nejnovější.

Komunismus je zlo a kapitalismus také není ideální...

No, o tom není sporu, má to své výhody i nevýhody, to je jasné.

Je váš bourbon stále nejrychleji rostoucím „small batch“ bourbonem v USA?

Jsme nejrychleji rostoucím bourbonem na světě a máme více než padesátiprocentní podíl v žitné whiskey.

Potom se ale nabízí otázka, co to znamená „small batch“. Protože vy přece nevyrábíte v malém, že?

Myslím, že tento výraz už ani nepoužíváme. Už několik let, od chvíle, kdy jsme se trochu rozrostli. Small batch – U bourbonu ani u jiných lihovin podle mě neexistuje žádná definice pro „small batch“.

Pro mě je „small batch“ malosériová výroba, což by mělo jít ruku v ruce s pečlivostí a důrazem na každý detail výrobního procesu.

To je konotace, která se pojí s výrazem řemeslný. A myslím si, že můžete používat slovo řemeslný. Pro mě to znamená nezbytně nutně „malý“. Od okamžiku, kdy jsme se spojili se společností Seagram's, máme to nejlepší zrno na světě a doslova a do písmene největší zkušenosti na světě. Takže pokud jde o řemeslnost, nemůžeme vyrábět lepší produkt, než vyrábíme. Chci říci, že řemeslo může existovat na různé škále co do velikosti destilérie. Jako další příklad pro toto tvrzení může posloužit Buffalo Trace, nádherný bourbon, který má pouze trochu odlišný styl.

Ano, mám podobný pocit, protože na druhou stranu i v malém provozu může vzniknout nekvalitní destilát.

Přesně tak.

Dobře, tak teď dvě poslední otázky, které možná přímo nesouvisí s vaší prací. Co máte rád nebo jaký je váš nejoblíbenější koníček?

Moje žena říká, že moje zábava a moje profese jsou jedno a totéž. Neumím dělat nic jiného. Lidé někdy říkají: „Jak to, Tome, ukončíš?“ Lidé, kteří začínají podnikat v Kalifornii, miní ukončením své práce prodej hedgingovému fondu nebo tak. Já říkám, že já to ukončím, až umřu. Budu pracovat tak dlouho, jak budu moci. Miluju to. Jinak jezdím na Floridu, kde máme malou loď, kde si moc rád čtu. Taky rád podnikám něco se svými dětmi. Z mého syna se stal vynikající střelec hliněných holubů. Soutěže v tomto střeleckém sportu jsou po celých Spojených státech a moc rád se jich s ním účastním, i když je v tom mnohem lepší než já.

Také jste střílel před dvěma lety ve Skotsku s jedním z našich barmanů Jardou Janouškem. To bylo během finále barmanské soutěže Diageo World Class, je to tak?

Ano, byli jsme v Gleneagles, kde mají takový sport, který simuluje střílení vypouštěného plectva. Je to velmi odlišné od amerického způsobu. Tyto terče vypouštěli z věží, které měly tak padesát šedesát stop, přesně nad vaší hlavou. Byly tam dokonce vzadu zábrany, aby vás ochránily před odletujícími úlomky. Takže nakonec střílíte téměř kolmo do vzduchu, což je velice divná pozice. A pro začátečníky je to velmi těžké, protože si musíte dát pušku na rameno. Moc se nám toho trefit nepovedlo, ale užili jsme si to. A co Jarda, líbilo se mu to střílení?

Myslím, že ano.

Budeme ho muset brzy pozvat do Ameriky. Řekněte mu, že je to větší legrace.

Takže teď poslední. Podařilo se vám naplnit vaše velké sny?

Asi ano, je to ale cesta, která jde stále dál.

V roce 1987, když jsem nad tím přemýšlel, jaké to bude, až se spojíme se společností Seagram's, jsem si vždy představoval mezinárodní trh. Doufal jsem, že jednou bude pro naši značku existovat úžasný mezinárodní trh. A to bylo nedílnou součástí mého snu. Myslím, že je to podobné jako u vás – jdete po nějaké cestě a v podstatě si to užíváte. Nemyslím si, že byste tenhle byznys měli v úmyslu někomu prodat. Možná to jednou uděláte, možná ne, ale prodej firmy není asi to, proč tady teď sedíte.

To máte pravdu, děkuji vám za rozhovor.

Já také děkuji, bylo to velmi milé setkání.

[YouTube](#) Bulleit Distilling (4:49)

[YouTube](#) Bullet to the Head – Stallone's Bourbon... (1:15)



„Ať se daří dobrým časům“ – motto New Orleans, města, kde prapředeek Toma Bulleita Augustus prodával v 19. století svůj bourbon.

"L'ASSÈZ LES BON
TEMPS ROULER"

THANK YOU,

Tom Bullitt

BULLEIT®

FRONTIER WHISKEY

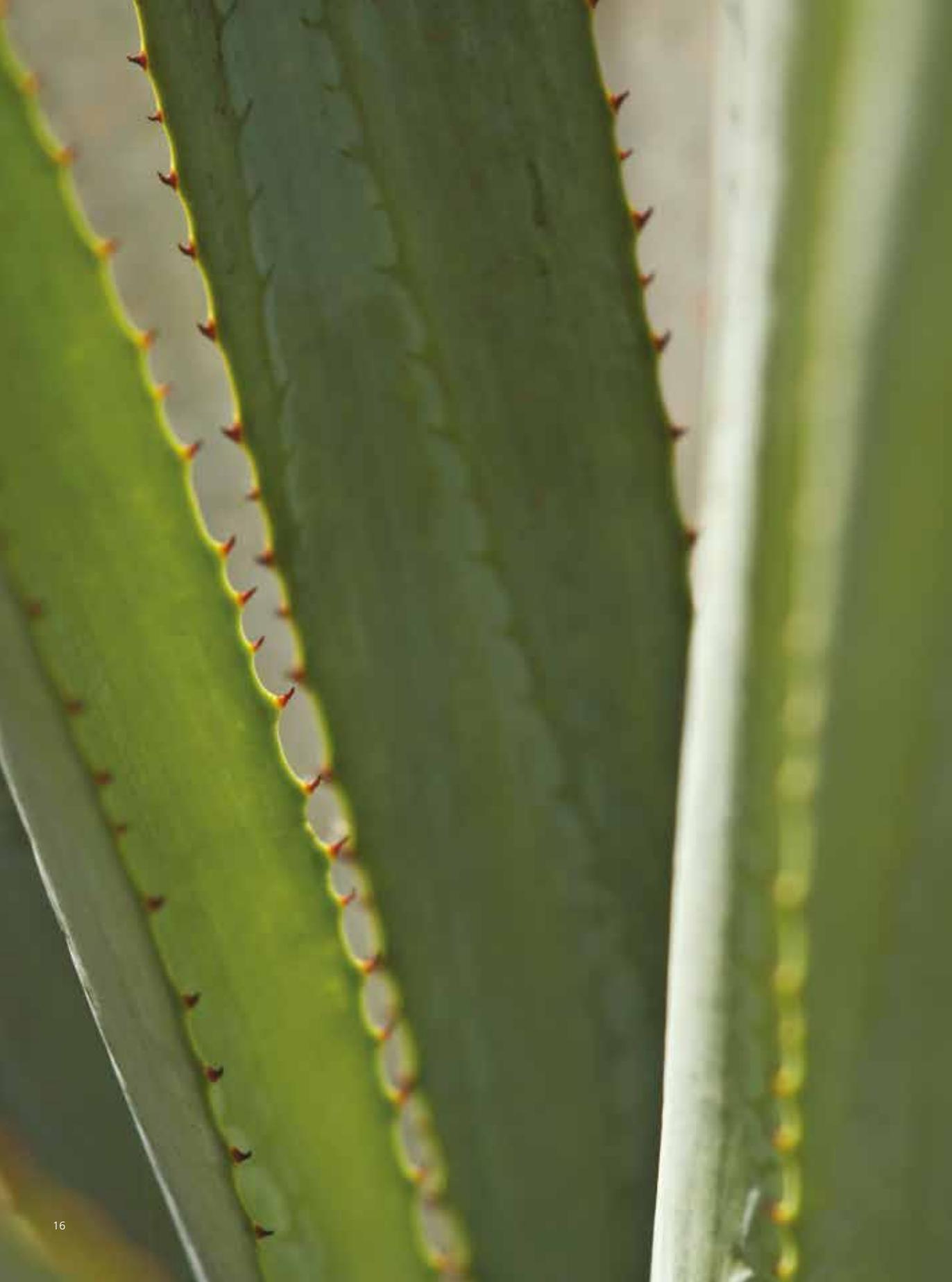


Bulleit American Straight Rye Whiskey 45 %
CENA: 910 Kč

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

Bulleit Kentucky Straight Bourbon Whiskey 45 %
CENA: 700 Kč

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





TEQUILA

PĚT PALÍREN V PĚTI DNECH

Na prstech jedné ruky se dají spočítat pracovní dny v jednom týdnu a přesně tolik času jsem měl letos začátkem srpna na to, abych navštívil pět výrobců tequily v Jalisco a mohl vás aktuálně informovat o způsobu jejich práce a o jejich tequilách v našem portfoliu. Text a foto Jakub Janeček, není-li uvedeno jinak.



Vždycky, když letím do Mexika, je to pro mě speciální pocit. Asi to bude tím, že jsem svou první zaoceánskou cestu uskutečnil před dvaceti lety právě sem. Bylo to pár let poté, co jsme v podstatě náhodou, nebo snad shodou okolností, začali obchodovat s destiláty. Byli jsme pravděpodobně první společností v naší republice, která importovala tequila, a určitě první, která přivezla do republiky další mexické destiláty, mezcal a sotol. Tenkrát se u nás v republice těšilo Mexiko a snad všechno s ním spojené neobyčejnému zájmu. Tequila tekla proudem a já jsem cítil potřebu se o její výrobě dozvědět co nejvíce. Všechno pro mě bylo nové a samozřejmě také velmi zajímavé. Netrvalo dlouho a Mexiko mi vlezlo pod kůži. Jídlo, pití, příroda, historie, umění, architektura, tradice a lidé, kteří v sobě mají hrdost, ale i pokoru a slušnost. To všechno mě nutí se čas od času do této obrovské země vrátit. Tentokrát to na mě přišlo v létě. Není to sice kvůli turistickému stěhování národů ta nevhodnější doba pro cestu do Mexika, ale čas běžel a s ním se blížilo i vydání dalšího čísla našeho časopisu...

Aby letenky nestály úplně nesmyslnou částku, vydal jsem se do Mexika přes Washington a Houston, až jsem se nakonec třetím letadlem dostal do hlavního města Jalisco, tedy do Guadalajary. Bylo krátce po půlnoci, a tak jsem se rozhodl pokračovat do NH hotelu v historickém centru města taxíkem. Systém objednávání a placení taxíků na

letišťích a autobusových nádražích se mi v Mexiku vždy líbil. U přepážky řeknete, kam chcete jet, zaplatíte, dostanete účtenku a s čistou hlavou se vezete na místo určení. Teď už je u nás situace, co se taxikářů týká, docela v pohodě, ale co bychom v dobách největšího okrádání naší taxikářskou rádo by šlechtou za tento systém dali...

Následující den byla neděle, kterou jsem odstartoval v místní posilovně a po vynikající snídani na terase v sedmém patře jsem v poklidu pokračoval procházkou po starém centru města. Nebyl jsem tu poprvé, a tak jsem již věděl kudy kam. Měl jsem v plánu najít obraz Temné síly od José Clemente Orozca, mexického malíře, který maloval v první polovině minulého století a byl představitelem stylu, kterému se říká muralismus. Jeho obrovské nástěnné malby je možné vidět v Mexiko City, v New Yorku či v Hanoveru ve státě New Hampshire, kde se jeho freska v Bakerově knihovně na Dartmouth College skládá dokonce ze čtyřia dvaceti panelů a pokrývá neskutečnou plochu bezmála tří set metrů čtverečních! Protože Orozco pracoval v letech 1936–1939 v Guadalajare, kde vytvořil fresky v Hospicio Cabañas a ve vládním paláci, zaměřil jsem se na tyto stavby. Při mé minulé návštěvě tohoto města jsem mylně hledal zmíněný obraz Temné síly v Hospiciu Cabañas, kde ale není, a tak jsem mohl jít téměř najisto. Vyšel jsem z hotelu, dal jsem se doleva a po avenidě Juárez opět doleva. Přešel jsem kolem

rozkopané třídy 16. září a za prvním blokem domů jsem zahrnul znovu doleva. Před sebou jsem po pravé ruce uviděl vládní palác a za okamžik jsem do něj se zvědavostí vstoupil. Uvnitř byl rozlehlý dvůr, po jehož obvodu stály sloupy, které držely ochoz v prvním patře. Vstoupil jsem na schodiště a vtom jsem ji uviděl. Obrovskou, krásnou fresku, kterou jsem znal pouze z knížek a pohlednic. Tak tady je! Nade mnou nad schodištěm se objevila úctyhodná malba, které vévodí Miguel Hidalgo bojující s temnými silami, tedy spoustou postavíček fašistů a komunistů. Vzpomněl jsem si, že jsem kdysi dělal skupině Michael's Uncle obal na jejich desku nazvanou Svině. Byli na něm policajti se štíty, jak tlučou pendreky nějaké demonstranty, a já jsem jim dal na rukáv hákový kříž a srp a kladivo. Na této fresce mě potěšilo, že jsem na rukávech našel v podstatě obdobné symboly, jenom kladivo a srp nahradila pěticípá rudá hvězda. Pokračoval jsem do místnosti, kde v minulosti zasedal kongres, a tady jsem na stropě spatřil další monumentální malbu s revolučním motivem. Sama o sobě jsou ta díla v těchto rozměrech úžasná, o to neskutečnější se vám zdá jejich realizace, když si uvědomíte, že Orozco přišel jako sedmnáctiletý mladík o levou ruku a částečně si poškodil zrak při experimentování se stělným prachem.

Cestou z vládního paláce jsem se zastavil v nedaleké katedrále a procházkou přes náměstí Osvobození jsem se dostal zpátky na avenida Juárez, kde jsem se musel zastavit na místními vyhledávané tacos do takerie El Tacazo. Objednal jsem si tacos Pastor a k nim jsem si dal ještě quesadillas. Máčel jsem si tyto mexické pochoutky v čerstvých pikantních salsách a v guacamole a vymačkával jsem si na ně šťávu z malíčkových limetek. Zdálo se mi, že jsem konečně všemi smysly v Mexiku, ale něco tomu přece jen chybělo. A bylo to něco podstatného, mexické pivo a tequila! Ani jedno v tomto podniku nevedou, a tak jsem zaplatil a vyrazil třídou Ramona Coroný směrem k zahradám svatého Františka. Tři bloky odsud se nachází hotel Morales, kde jsem již v minulosti bydlel a kde jsem měl rezervován pokoj na tři noci v závěru tohoto pobytu. Pokud mě paměť nekla-



me a pokud se nic za ty tři roky, co jsem tady nebyl, nezměnilo, mají tam bar, kde se vždy něco slušného najde. Morales nezklamal, tentokrát padla volba na pivo Negra Modelo a tequila Siete Leguas reposado, jejíž název vysvětluje Francisco Alcaráz v 8. čísle našeho časopisu na www.warehouse1.cz. Cítil jsem se výborně. Zbytek dne jsem věnoval přípravě na nadcházející schůzky. V pěti pracovních dnech jsem měl v plánu navštívit pět destilérií. Dvě z nich jsem již znal a další tři pro mě měly být nové.



DEN 1.: CASA CAMARENA

Výrobce tequil Casco Viejo, La Cava de Don Agustín, Maracame a dalších.

Arandas, Los Altos neboli vysočina státu Jalisco

Se společností Casa Camarena, kterou vlastní jedna z nejstarších rodin v odvětví zabývající se výrobou tequil, jsme začali spolupracovat v roce 2004. Letěli jsme se tehdy podívat do destilerie, abychom na vlastní oči viděli, jak tady tequila vyrábějí. Obrovská, až 70 kilogramů vážící srdce agáve jsou zde nejprve rozpůlena, aby s nimi bylo možné lépe manipulovat, a jsou dále zpracovávána vařením v tradičních parních pecích. Těch tady mají 13. Po rozemletí agáve se získaná šťáva nechává kvasit v nerezových tancích, kterých tady mají 36, stejně jako destilačních zařízení. Před lahvováním je tequila uskladněna v 18 tancích, z nichž každý má obsah 100 000 litrů. Vyrábějí se zde tequila Casco Viejo s obsahem cukru z agáve o poznání převyšujícím mexickou normu, která říká, že tequila musí obsahovat těchto cukrů minimálně 51%, a 100% agáve tequila, jako například La Cava de Don Agustín. Ta byla časem trochu nepochopitelně přejmenována na La Cava, aby se nakonec název opět změnil, tentokrát celkem logicky na Don Agustín. Nejvyšší řadou jak výrobním procesem, tak také cenou, jsou

100% agáve tequila Maracame. Inspirací pro tuto tequila byl tradiční indiánský kmen Huicholů, který je světově proslulý mezi milovníky umění. Huicholové, kteří uctívají mnoho rostlin a zvířat, vytvářejí fantastické umělecké artefakty především technikou vykládání z barevných korálků majících prý původ v Jablonci.

Měli jsme tenkrát možnost se za tímto původním kmenem, který se nikdy nesmíš s majoritní populací, letět podívat přímo do jejich teritoria do pohoří Sierra Madre. Ideou vedoucí k vyrobení této značky bylo spojení tequila, jakožto původního mexického destilátu, a huicholů, tedy zástupců původního mexického obyvatelstva. Názvem Maracame se označuje v řeči Huicholů šaman nebo léčitel, který je zároveň velice váženou osobou. Hledání názvu nebylo tak jednoduché, jak by se na první pohled mohlo zdát. S několika návrhy Huicholové nesouhlasili, nakonec byl ale vybrán ke všeobecné spokojenosti název stávající. Společnost Casa Camarena podporuje huicholské rodiny tím, že jim platí za amulety z korálků, které visí na hrdle každé tequila Maracame, a za obdélníkové

KLASIFIKACE TEQUILY

Podle podílu cukrů, které pocházejí z agáve, použitých k výrobě tequily se dá tento destilát zařadit do jedné ze dvou následujících kategorií:

TEQUILA 100 % DE AGAVE

Produkt, který během fermentace není obohacován jinými cukry než těmi, které se získávají z modré agáve (Agave Tequilana Weber Variedad Azul), jež je pěstovaná na vyhláškou přesně vymezeném území. Aby se taková tequila dala označit za „100 % de Agave“, musí být plněna do lahví v zemi původu.

TEQUILA

Produkt, jehož šťávy jsou během výrobního procesu obohacovány a smíchávány s jinými cukry. Podíl přidaných cukrů nesmí překročit hranici 49 %.

TYPY TEQUILY

Tyto dvě kategorie tequily – „tequila 100 % de Agave“ a „tequila“ – se současně rozdělují na pět typů:

Tequila blanco / plata – neuležlý produkt, jehož obsah alkoholu se pro obchodní účely upravuje naředěním vodou.

Tequila joven / oro – za tequila joven či oro (mladou nebo zlatou) je považován produkt, který vzniká smícháním tequily blanco s karamelovým kulérem.

Tequila reposado – uleželý produkt, který prochází minimálně dvouměsíčním procesem zrání v přímém kontaktu se dřevem dubových sudů.

Tequila añejo – uleželý produkt, který prochází minimálně ročním procesem zrání v přímém kontaktu se dřevem dubových sudů s maximálním objemem 600 litrů.

Tequila extra añejo – uleželý produkt, který prochází minimálně tříletým procesem zrání v přímém kontaktu se dřevem dubových sudů s maximálním objemem 600 litrů.



umělecká dílka, kterými jsou opatřena dárková balení těchto tequil. Otcové zainteresovaných rodin tak nemusejí podstupovat dlouhou cestu do turistických letovisek, kde prodávají umělecké výtvořy, aby užívali své rodiny.

Spoluprací s touto společností jsme získali pro každého milovníka tequily něco. Casco Viejo se výborně hodí do koktejlů, La Cava neboli Don Agustín zase potěší ty, kteří tequilu rádi pomalu upíjejí, a Maracame může být kromě skvělé chuti i výjimečným dárkem pro milovnicky umění a prvotřídního řemesla v každém ohledu.

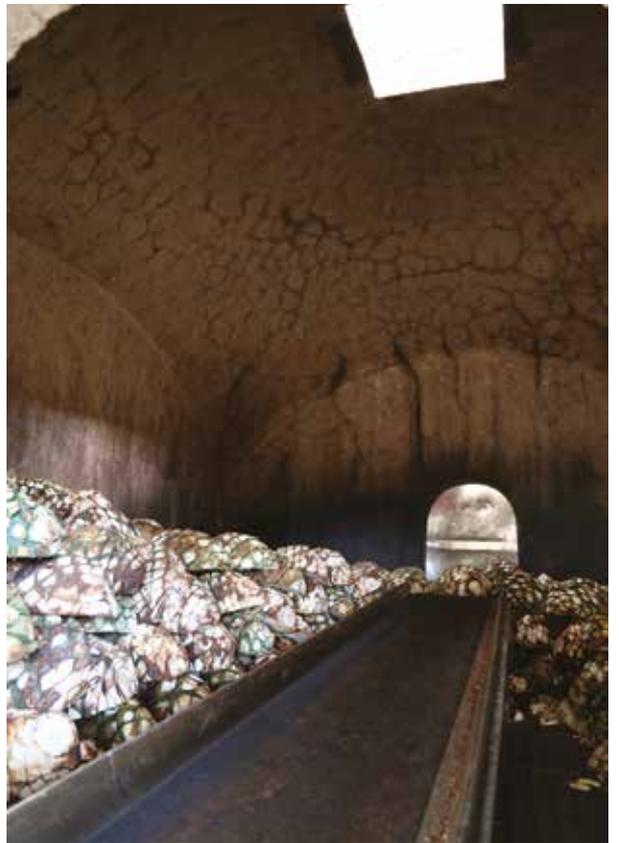
Bylo pondělí a v devět ráno mě vyzvedl z hotelu starý známý, Enrique de Grau, zastávající funkci ředitele mezinárodního prodeje. Nejprve jsme jeli na snídání, při které jsem se dověděl, že bezpečnostní situace v Mexiku se již trochu zlepšila. Enrique ví, o čem je řeč, protože byl dokonce jako chilango, tedy rodák z hlavního města, v Mexico City třikrát okraden mladíky na skútrech se zbraněmi v ruce. Přestěhoval se do Guadalajary, a jak sám říká, je tady oproti Mexico City situace podstatně lepší. Po snídání jsme jeli do kanceláři, které má Casa Camarena, podobně jako mnoho dalších výrobců tequil z vysočiny i z nížiny, právě tady v Guadalajaře. Na parkovišti před administrativní budovou mě zaujala značka, kterou jsem tady v minulosti neviděl. Čtyřmi šipkami směřujícími k bodu uprostřed je označeno místo, kde se mají shromáždit lidé k evakuaci v případě zemětřesení. Ta jsou tu v současnosti čtenější než dřívě. Během mého pobytu

jsem potom toto logo viděl ještě na mnoha místech, ale zemětřesení jsem naštěstí nezažil. Poté, co jsme vstoupili do budovy a vyšli po schodech do prvního patra, jsem si všiml na zdi velikého zarámovaného plakátu nazvaného Rodina tequily. Bylo na něm dobře vidět, odkud který rod pochází a s kým se na cestě životem jejich příslušníci oženili, nebo vdali. Byl tam rod Cuervo, což je vůbec první výrobce tequily, dále rod Orendain, o kterém ještě bude řeč, rod Rosales a rod Camarenů. Dopoledne jsme ještě probrali vývoj prodeje tequily u nás a v Mexiku a naplánovali jsme zajímavou akci na příští rok. Když přišel čas na oběd, přesunuli jsme se na nedaleký rybí trh spojený s restaurací s názvem Bendito Mar. Na menu lístku tam mají napsáno Buena Comida, Buena Vida! a nutno říci že tu bylo vše do puntíku bueno. Takhle upravenou chobotnici jsem ještě nikdy nejedl, ceviche byly vynikající stejně jako tequila Don Agustín a pivečko Pacifico Clara. Právě když jsme si tak v poklidu debužirovali, přijely dva vojenské hummery. Jeden byl černý a druhý zelený, a v nich kolem dvacítky po zuby ozbrojených vojáků a členů zásahovky. Chvilí se zdrželi, něco řešili a jeli zase dál. Ptal jsem se, o co mohlo jít, a Enrique mi řekl, že neví, ale že tady bezpečnostní síly hlídají také narco bosse, kteří tady ve vilových čtvrtích bydlí. Ti údajně chtějí mít klid, a tak se v Guadalajaře nic zásadního neděje. V jedné z takových rezidenčních oblastí bydlí i Enrique a jak sám říká, do práce a z práce mu to autem trvá dohromady pět hodin. Pět hodin za volantem každý den... Tak to děkuji, ale jsem šťasten, že to není můj případ. No asi by ani být nemohl, tohle bych prostě odmítal podstupovat.

Po obědě mě čekala cesta do destilerie, která je vzdálena asi 70 kilometrů od Guadalajary. Průvodcem mi byl Everardo Sánchez, zdejší šéf destilerie. Nejprve jsme se zajeli podívat na pole patřící rodině Camarenů. V Mexiku bylo právě období dešťů, a tak bylo potřeba využít každé chvíle, kdy zrovna nepršelo. Políčka to byla pěkná, malebná, ale jimadoři, tedy ti chlapíci, kteří se starají o sklizeň, se na nich nenacházeli. Nebylo divu, agáve, která zde rostla, ještě nebyla zralá, jimadoři tu budou, až přijde jejich čas. Cestou do destilerie jsem uprostřed silnice v jedné z četných děr, kterých tam bylo pozeňnaně, uviděl nezvyklou výstrahu – agáve – co jiného, jsme přece v Jalisco.

Destilerie se moc nezměnila, jenom se trošku zvětšila a její sklady se o poznání rozšířily. Kromě obřích nerezových tanků, o kterých již byla řeč, je tady ještě sklad sudů se zrající tequilou. Ten sice není tak obří jako ten největší v Mexiku, kterým se může pyšnit Casa Centinela, ale 6000 sudů také není zanedbatelné číslo.

Venku na pěkně upravených pozemcích se nachází kaple, kde se mohou členové rodiny i zaměstnanci pomodlit. Tu by měla mít každá pořádná mexická destilerie. Dále je tady možnost ubytování pro hosty, prezentační místnost, podzemní pramen vody, což je dosti důležité, a také váha, kde se váží trucky naplněné sklizenými rostlinami. To už ale začalo zase pršet, a tak nezbyvalo než se pomalu vrátit do Guadalajary. □



Hauramanaka

Cerro Gordo

Durango

Rio Mezquital

Rio Jesús María

Rio Chapalagana

Sinaloa

Rio San Pedro

San Andrés

Santa Catarina

Te'akata

San Sebastian

Rio San Juan

Presa de Aguamilpa

Rio Bolaños

Zitak-a

Tepic

Haramaratsie

San Blas

Nayarit

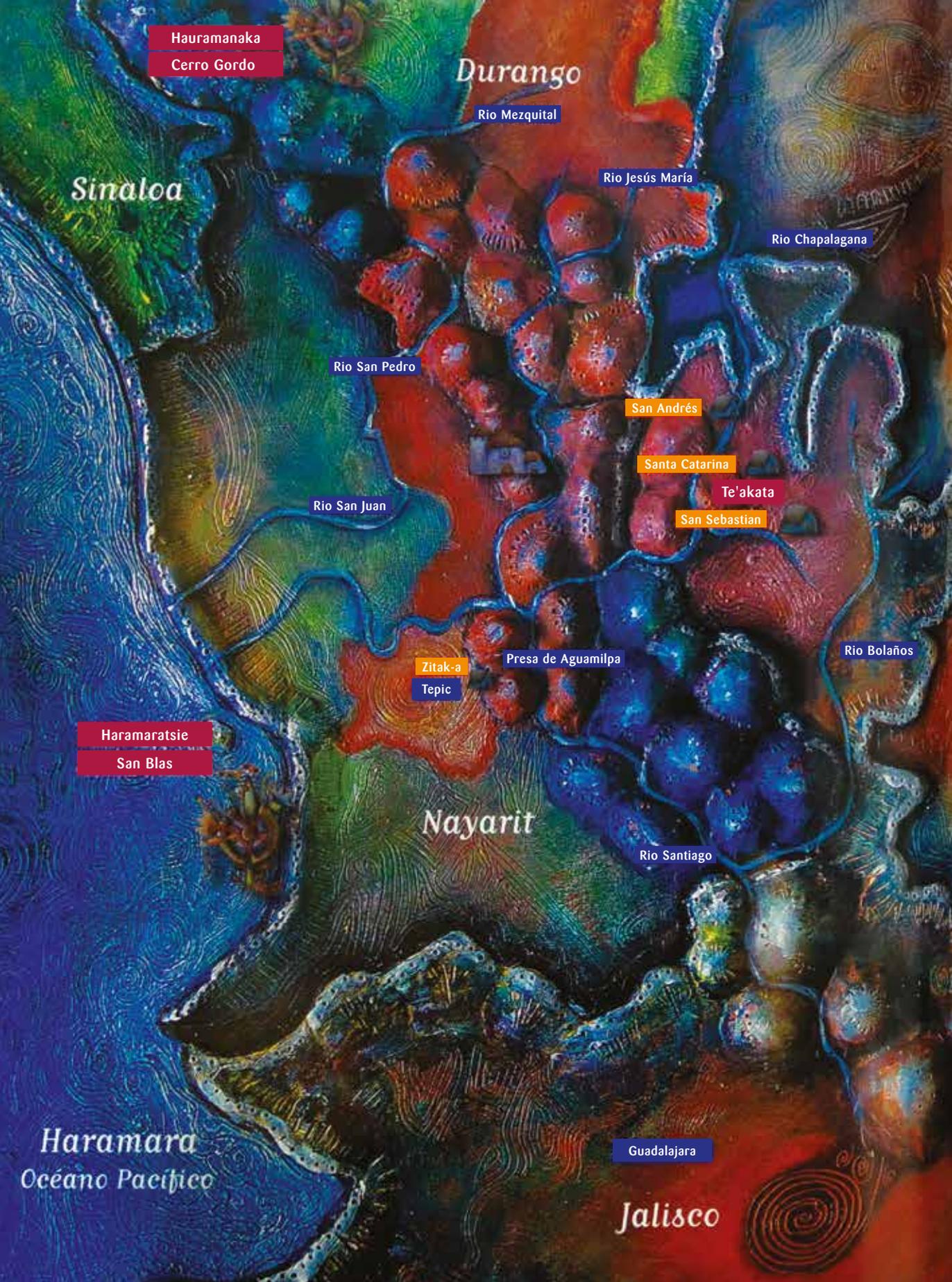
Rio Santiago

Haramara

Océano Pacífico

Guadalajara

Jalisco



Zacatecas

Wirikuta

San Luis Potosí

Zacatecas

YouTube Tequila Gran Maracame - video promocional (3:36)



Aguascalientes

Aguascalientes



Tradiční území Huicholů

- Posvátná místa
- Komunity Huicholů
- Mexická města a řeky
- Mexické státy + Tichý oceán
- Destilerie Casa Camarena

Guanajuato

Xapawiyemeta

Lago de Chapala



CASCO VIEJO BLANCO TEQUILA je tequilou se sedmdesátiprocentním obsahem cukru z agáve, což jí dodává výraznější chuť vařeného agáve, než kterou disponují ostatní mixto tequily s předepsaným poměrem cukrů. **390 Kč**

CASCO VIEJO JOVEN TEQUILA je mladou tequilou se sedmdesátiprocentním obsahem cukru z modré agáve. Dobarvuje se karamelovým kulérem. Stejně jako tequila Casco Viejo Blanco se výborně hodí k přípravě koktejlů na bázi tequily. **390 Kč**

MARACAME PLATA 100% AGAVE TEQUILA je nezrající tequilou se stoprocentním obsahem cukru z modré agáve. Všechny verze tequily Maracame jsou ozdobeny amuletem od Huicholských indiánů. **1 280 Kč**

MARACAME REPOSADO 100% AGAVE TEQUILA zraje 9 měsíců v sudech z amerických dubů, čímž získává své zbarvení. **1 370 Kč**



MARACAME AÑEJO 100% AGAVE TEQUILA zraje 18 měsíců uvnitř sudů z amerických dubů.

1 700 Kč

LA CAVA DE DON AGUSTÍN BLANCO 100% AGAVE TEQUILA je nezrající tequilou se stoprocentním obsahem cukru z modré agáve. Je zvláště vhodná pro přípravu prvotřídních koktejlů.

870 Kč

LA CAVA DE DON AGUSTÍN REPOSADO 100% AGAVE TEQUILA zraje 6 měsíců v sudech z amerických dubů a disponuje intenzivní chutí vařené modré agáve.

970 Kč

LA CAVA DE DON AGUSTÍN AÑEJO 100% AGAVE TEQUILA zraje 14 měsíců v sudech z amerických dubů a je stejně jako jiné prvotřídní añejo tequily určena k pomalému upíjení.

1 100 Kč



Ing. J. Francisco Alcaraz Esparta
Creador del teléfono y la moneda
única de Patroa

TEQUILA PATRÓN



DEN 2.: HACIENDA PATRÓN

Destilerie tequil Patrón

Atotonilco el Alto, Los Altos neboli vysočina státu Jalisco

Následujícího dne ráno jsem se po snídani přesunul taxíkem do hotelu Westin, kde jsem se měl setkat s osmnácti členy USBG, většinou barmany registrovanými v tomto americkém barmanském cechu. Tuto skupinu vedli David Alan a Stephen Halpin, kteří ve Spojených státech pracují pro Patrón Spirits. Vše proběhlo hladce, a tak jsme před devátou hodinou vyrazili přistaveným autobusem do Atotonilka, kde se nachází Hacienda Patrón. Přivítal jsem tuto možnost ke společné návštěvě celkem rád. Když jsem totiž v roce 2013 v Guadalajaře dělal rozhovor s Franciscem Alcarázem, který stál u zrodu výroby tequily Patrón, nebylo možné se z bezpečnostních důvodů do této destilerie podívat. Znal jsem ji tedy pouze z vyprávění a 3D projekce, kterou nám na konci července v Praze přehrával do speciálních brýlí James Fowler, ředitel prodeje Patrón Spirits pro severní Evropu. Pomocí originální aplikace, kterou si stáhnete do svého chytrého telefonu, a vložení tohoto telefonu do speciálních brýlí se máte možnost dostat do tisíce kilometrů vzdálené destilerie, aniž byste museli balit kufr a více či méně složitě se na toto místo museli trmácet. Můžete procházet destilerii, jako byste tam skutečně byli, každým pohybem hlavy obraz velmi věrně dokáže navodit tento pocit. Já jsem ale ze staré školy a rád se seznamuji s věcmi a lidmi na místě.

Po hodině a půl jízdy jsme dorazili k branám destilerie, která byla uvedena do provozu v roce 2002. Vjeli jsme

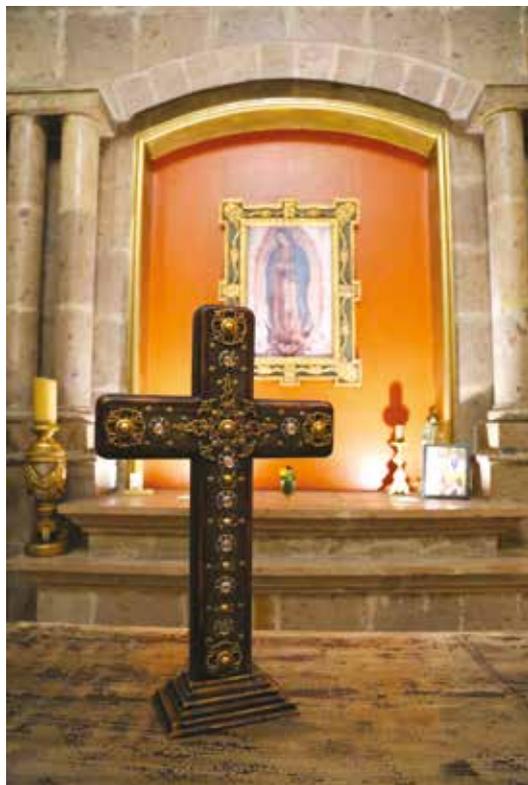
dovnitř a po cestě, kterou lemovaly stromy, pečlivě zastřižený trávník, květiny a samozřejmě agáve, jsme přijeli k rozsáhlé stavbě. Vešli jsme dovnitř, abychom vzápětí opět vyšli ven, tentokrát do uzavřené velké zahrady, kde mezi záhony různých druhů květin a stromů stály dvě bronzové sochy. Jednou z nich je socha Francisca Alcaráze, o kterém již byla zmínka. Ten třímá v jedné ruce malou rostlinu agáve a v druhé láhev tequily Patrón. Další zvětšenou postavou je prezident společnosti a šéf exekutivy Edward Brown, držící rovněž láhev tequily Patrón, ale na rozdíl od Francisca Alcaráze má ve druhé ruce zeměkouli. Kolem fontány s několika vodotrysky jsme se dostali po kamenném schodišti do kancelářské budovy vystavěné v koloniálním stylu. Po malém občerstvení nám byla zapůjčena kvalitní sluchátka Bose a malé přijímače zvuku, které byly schopny přijímat hlas Antonia Rodrigueze, který nás provázel Haciendou Patrón. Prohlídku jsme zahájili před parními pecemi, kde nám jimador demonstrativně předvedl osekání listů agáve nástrojem, který se jmenuje coa. Listy by prý měly být osekány co nejbližší srdci agáve, což se tomuto „sekáčovi“ povedlo opravdu dokonale. Bylo vidět, že to má v ruce, a určité to tedy nedělal poprvé. Vedle jimadora se před parními pecemi nacházela hromada srdcí agáve, tedy lepe řečeno několik hromad, které čekaly na další zpracování. To spočívalo v porcování každého srdce dalším speciálním



nástrojem, kterému se říká hacha. Půlení nebo čtvrcení takzvaných piñas provádí parta dělníků jednak proto, aby se s nimi dalo snadněji manipulovat, a hlavně proto, aby se daly lépe uskladnit do parních pecí, kde jsou následně vařeny. Po uvaření přichází na řadu rozemletí uvařených agáve. Patrón používá oba dva typy mletí uvařené agáve. Tradiční způsob neboli tahonu, ale také strojní mlýny. Tahona je kruhová stavba mající ve středu kůl, ke kterému je připevněno rameno, na jehož konci se nachází mlýnské kolo vážící dvě tuny a mající životnost dva roky. Do tohoto mechanismu býval v dřívějších dobách zapřažen osel nebo kůň, který chodil neustále dokola, čímž udržoval v chodu mlýnské kolo vyrobené z lávového kamene, drtící maximálně sedm التونovou dávku uvařených agáve. Zvířata jsou dnes sice nahrazena motorem, ale cíl je stejný – tím je získání šťávy potřebné k další fázi výrobního procesu. Starší způsob mletí, tedy tahonu, dnes v Mexiku používá pouze šest destilérií a tady v Haciendě Patrón můžete takových mlýnů vidět hned deset. Moderní a rychlejší způsob je použití mlýna s drtičkou agáve, což je strojní mechanismus, který agáve rozdrtí, rozemele a získanou šťávu odvádí do nádrží a dále do fermentačních tanků. Těch má Patrón celkem 350 a všechny jsou vyrobeny z borového dřeva. Musím říci, že jsem zatím nikde v Mexiku tolik dřevěných fermentačních tanků neviděl a asi už ani ni-

kde nevidím, protože CRT již používání takových tanků novým destilériím nepovoluje. Pokud je agáve rozemleta v tahoně, nechává Patrón získané šťávy kvasit i s vláknem, kterým se říká bagazo. Pokud je agáve rozemleta ve strojním mlýně, nechávají se zde kvasit šťávy rovněž v dřevěných tancích, ale bez vláken. Následuje destilace na měděných kotlíkových destilačních zařízeních. K destilaci zkvašených šťáv z agáve zpracovaných v tahonách tady takových destilačních zařízení mají 60 a pro destilaci fermentovaných šťáv z agáve získaných na strojních mlýnech dalších dvaadvacet. Po dvojité destilaci je tady výsledkem tequila, která je naředěna na 55 %, což je v Mexiku pro tequila nejvyšší povolený obsah alkoholu, nebo podle potřeby na ještě nižší obsah, se kterým se potom tequila Patrón prodávají. My jsme mohli ochutnat čtyři vzorky stříbrných tequil, abychom mohli porovnat jejich chuť a abychom mohli z těchto vzorků zvolit svého favorita. Byly to tequila s obsahem alkoholu 40 a 55 %, při jejichž výrobě byla použita tahona a tequila, kde byly během zpracování agáve využity moderní strojní mlecí linky. Tequila, jejichž výrobní proces zahrnoval tahonu, měly o poznání plnější chuť, zatímco vzorky ze strojního mlýna byly lehčí, citrusovější, s náznaky pepře. Co do síly jsem se přikláněl, stejně jako naprostá většina přítomných barmanů, k silnějšímu, tedy padesátipětiprocentnímu destilátu. Nutno říci, že na to, jaká péče je tady





věnována každému kroku tradičního výrobního procesu, zůstaly pro mě ty vzorky trochu za očekáváním. Možná to bylo také tím, že jsem již v životě nejednu kvalitní tequilu ochutnal, a tak mám pravděpodobně ve svých chuťových preferencích zakódovány tequilu s poněkud intenzivnější chutí vařených agáve. Jak je ale možné, že ji tady trochu postrádám, když v této opravdu úchvatné destilérii dělají všechno tak, jak by se dělat mělo, to mi úplně jasné není.

Destilerie Patrón, stejně jako každá jiná destilerie, musí řešit nakládání s odpadem. Tekutý odpad „vinasse“ je filtrován přes 200 filtrů a výsledkem je transparentní tekutina, která projde zpětnou osmózou a je s ní následně možné čistit destilérii anebo ji používat k zalévání zahrad. Odpad z rozemletých agáve je odvážen na kompost, což jsou vzhledem k tomu, že se tady tequila vyrábí prakticky nepřetržitě 24 hodin denně sedm dnů v týdnu, vlastně obrovské hromady vláken z agáve. Tento kompost je situován v obrovských hangárech, které společnost Patrón Spirits pořídila v Kolumbii, kde původně sloužily pěstitelům konopí. Kompost je zdarma poskytován zahrádkářům i místnímu fotbalovému klubu a za rok ho zde vyprodukuje 20 000 tun.

Poslední zastávkou před obědem byl jeden ze skladů zrajících tequil. Ve chvíli, kdy jsme do něho vstoupili, jsme ucítili úžasnou vůni dřeva kombinovanou s andělským podílem tequily, která se zde vypařuje ze sudů během zrání. Patrón prý již pracuje na parfému, který by právě tuto vůni zachytil. Vypařuje se tady 1% uložených destilátů za měsíc a sklady tady nezavlhčují, aby se na sudech netvořila plíseň. Ta by se následně mohla v podobě nežádoucího pachy dostat i dovnitř do sudů. Tím by mohla být tequila, kterou tyto sudy ukrývají, znehodnocena. Případní zájemci si mohou koupit i celý sud tequily Patrón. Cena je stejná, jakou byste zaplatili za 30 beden po šesti láhvích za běžné ceny.

Po prohlídce skladů zrajících tequil jsme ještě viděli plnicí linku, kde spousta zaměstnanců uzavírá ručně foukané láhve z recyklovaného skla, které balí do krabic a přepravních obalů, a odebrali jsme se do prvního patra, kde nám byly servírovány koktejly a kde nás čekal avizovaný oběd. Jak drinky, tak hlavní chod a dezert obsahovaly tequilu Patrón a byly velice dobře připravené.

Hacienda Patrón zpracovává tři miliony rostlin agáve za rok. Nedisponuje vlastními pozemky, ale údajně za agáve dobře platí pěstitelům, s nimiž má dlouhodobé smlouvy. Proto není výroba tequily Patrón ohrožena. Tequila Patrón je nejprodávanější prémiovou tequilou ve Spojených státech a je v současné době dostupná ve 120 zemích světa včetně té naší. Za rok se jí tady vyrobí přes dva miliony beden. Kromě této destilerie má společnost Patrón Spirits k dispozici ještě další destilérii nedaleko odtud. Jedná se o bývalou palírnu El Viejo, ve které prý není tahona, ale jsou tam cihlové parní pece, dřevěné fermentační tanky a měděné destilační přístroje, podobně jako tady v Hacienda Patrón. □

HACIENDA
PATRÓN
— AUTHENTICALLY AGAVE DRINKS —

August 09, 2016

COCKTAILS:

NEGRETE

Patrón Silver
Vermouth Rosso
Campari

AMBAR

Patrón Reposado
Green Cantaloupe
Cucumber
Mint
White Wine

BURDEOS OLD FASHION

Gran Patrón Burdeos
Aromatic Bitters
Agave Nectar

MIXOLOGIST: Andres Moran

HACIENDA
PATRÓN
— AUTHENTICALLY AGAVE DRINKS —

August 09, 2016

Started:

*Cheese and Corn Truffle Empanadas
Zucchini Cream with Chipotle and Bacon Brioche*

Main entrée:

*Chicken Breast with Poblano Pepper Sauce
and Tequila Patrón Silver*

Dessert:

*Chocolate and Vanilla Bread
with Gran Patrón Burdeos Cream*

*Note: Some vegetables and condiments used in the preparation
of this Meal are from the Patrón Garden Field.*



TEQUILA PATRÓN SILVER 100 % DE AGAVE

Vyrábí se tradičními metodami v malých sériích. Každá láhev je ručně číslováným originálem vyrobeným z recyklovaného skla. **1 330 Kč**



TEQUILA PATRÓN REPOSADO 100 % DE AGAVE

Patrón Reposado je kombinací tequily Patrón Silver s aroma dodaným dubovými sudy, v nichž zraje více než dva měsíce. **1 410 Kč**



TEQUILA PATRÓN AÑEJO 100 % DE AGAVE

Patrón Añejo je delikátní blend tequil různého stáří, které zrají v dubových sudech malého objemu po dobu minimálně 12 měsíců. **1 600 Kč**



LIQUEUR PATRÓN XO CAFE

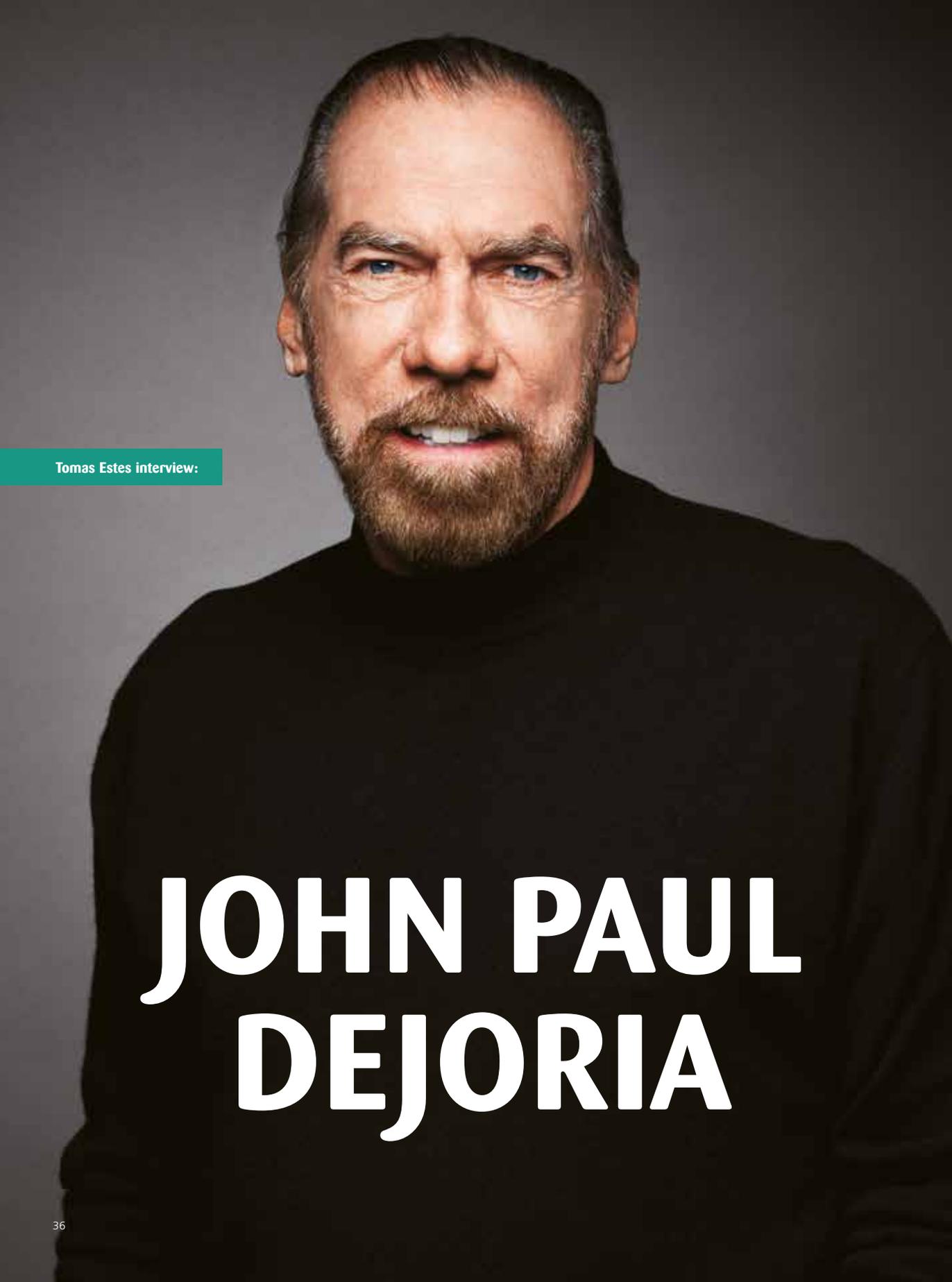
Patrón XO Cafe je vyroben spojením ultraprémiové tequily Patrón Silver a přírodní esence kávy z mexických států Veracruz a Chiapas. **770 Kč**



GRAN PATRÓN BURDEOS 100 % DE AGAVE

Nejvyšší řada ultraprémiové tequily Patrón, řemeslně vyráběná 100% z Weberovy modré agáve z mexického státu Jalisco. Zraje minimálně 12 měsíců v nových amerických a francouzských dubových sudech. Následně je znovu destilována a uložena do archivních sudů po nejlepších Bordeaux vínech (Burdeos = španělsky Bordeaux). V chuti je jemná a nasládlá s tóny dřeva, jemné agáve, vanilky a rozinek. Krásná křišťálová láhev je dodávána i s jedinečným skleněným uzávěrem v kazetě z ořechového dřeva. **11 500 Kč**



A close-up portrait of Tomas Estes, a man with a beard and blue eyes, wearing a black turtleneck sweater. The background is a dark, neutral grey.

Tomas Estes interview:

JOHN PAUL DEJORIA

LÍDR KATEGORIE ULTRA PREMIUM

John Paul Dejoria a jeho partner Martin Crowley vytvořili značku Patrón, která kategorii ultraprémiových tequil doslova obrátila vzhůru nohama. Patrón osobně považují za to nejlepší v oblasti designových nebo „butikových“ tequil.

Tomas Estes (TE): Kdy a jak začalo toto tequilové dobrodružství nazvané Patrón?

John Paul Dejoria (JPD): Tohle dobrodružství se zrodilo celkem jednoduše, z mé lásky k tequile. Před dvaceti lety bylo obtížné najít v USA vysoce kvalitní stoprocentní tequilu, nebyla prostě běžně dostupná, pokud vůbec. A tak jsme s mým obchodním partnerem dostali nápad, že pojedeme do Mexika a budeme hledat skvělou tequilu. Našli jsme muže jménem Francisco Alcaraz, který dělal fenomenální tequilu, a tak pro nás vyrobil tisíc beden, nazvali jsme ji Patrón a zbytek už je historie, na kterou jsme hrdí. Až do dneška je Francisco naším mistrem palírníkem a blenderem a stále vyrábí tequilu podle toho původního receptu. Samozřejmě jsme se za těch 20 let rozrostli, ale Patrón je stále vyráběn stejným způsobem a ve stejných malých várkách, jako když jsme začínali.

TE: Jaké jsou zlaté hřeby vaší historie?

JPD: Každý den je zlatý hřeb! Jedna z nejúžasnějších věcí, které můžeme vidět, je to, jak se kategorie ultraprémiové tequily po celém světě rozšířila. Jsem velice hrdý na to, že mohu říct, že Patrón se nyní prodává ve 120 zemích a ostrovech po celé zeměkouli – máme radost, když víme, že hrajeme svou roli v tom, abychom tento vybraný mexický destilát přinášeli stále více lidem po celém světě.

TE: A co naopak horší okamžiky?

JPD: No, když budujete úspěšný podnik, vždycky jsou na cestě hrboly, ale každá překážka je příležitostí k učení. Tequila Patrón nedosáhla úspěchu přes noc, museli jsme zdolat různé překážky velikosti hor, ale vytrvali jsme a tvrdě jsme pracovali, abychom se dostali tam, kde jsme dnes.

TE: Jaké jsou podle vás hlavní výhody tequily jakožto destilátu?

JPD: Tequila je extrémně univerzální destilát plné chuti. Je velice dobrá jen tak či s troškou ledu a výjimečně dobře se také hodí do spousty míchaných nápojů. Chuť agáve koktejly skutečně pozvedne a myslím, že je to i důvod, proč

tolik barmanů a mixologů po celém světě stále objevuje výhody vysoce kvalitní 100% agáve tequily.

TE: Čemu se domníváte, že Patrón vděčí za svůj prudký úspěch, nebo řečeno jinými slovy, proč se stala tequila Patrón tak prudce úspěšnou?

JPD: Jednoduše řečeno, Patrón je kultivovaný luxusní destilát nejvyšší kvality. Před mnoha lety byly doby, kdy lidé neměli o tequile vysoké mínění, ale když potom ochutnali značku Patrón, zjistili, že dobrá tequila nabízí o hodně jiný zážitek, než byl ten, který si třeba pamatují z dětství. Čím více lidí tohle zjišťuje, a oceňuje, což se právě často děje, tím více lidí nás objevuje. To přispívá k úspěchu naší značky a této kategorie destilátů.

TE: Chcete nám něco říct k budoucnosti značky Patrón?

JPD: Budoucnost je velice zářná. Bez ohledu na hospodářskou situaci lidé chápou, že z lepších destilátů jsou lepší koktejly, a vědí, že mohou vždy důvěřovat kvalitě a stálosti značky Patrón.

TE: A na závěr...

JPD: Ať jdu kamkoliv a setkám se s kýmkoliv, vždycky se hovor stočí i na tequilu. Lidé mě znají samozřejmě i z jiných oblastí, v nichž podnikám, ale nesmírně je fascinuje poslouchat o značce Patrón. Vždy dávám lidem tequilu Patrón ochutnat – zejména těm, kteří říkají, že vlastně tequilu nemají moc rádi. A pravda je taková, že většina těchto lidí s překvapením zjišťuje, že jim vlastně tequila chutná – uvědomí si, že do té doby patrně neochutnali tequilu, která by byla vyrobena 100% z agáve. Takže jsem se za ta léta stal v mnoha ohledech ambasadorem tequily, pokud to tak chcete nazvat. Dal jsem si jednoho či dva panáky tequily Patrón s více lidmi, než dokážu spočítat – s celebritami, sportovci, politiky a světovými lidry, novináři, moderátory talk show, umělci a hudebníky a úžasnými běžnými lidmi prakticky na všech kontinentech. Čím víc lidí vyzkouší tequilu, tím víc se bude tento dynamický obor rozrůstat.

TE: Děkuji vám, Johne Paule.

□



DEN 3.: CASA CENTINELA

Výrobce tequila Cabrito a Centinela
Arandas, Los Altos neboli vysočina státu Jalisco

Po prohlídce Hacienda Patrón byla skupina amerických barmanů opět odvezena autobusem do Guadalajara, zatímco já jsem dostal řidiče, který mě odvezl do Arandas, hlavního města na vysočině státu Jalisco, kde jsem byl v centru ubytován v Centinela Grand hotelu nacházejícím se na Avenidě Alvara Obregóna 48. Když jsem vstoupil do lobby tohoto hotelu, čekal na mě manažer Carlos Centeno, kterého jsem znal již z minulé návštěvy destilerie Centinela. Tenkrát mi podával k ochutnání uvažené agáve z parní pece, což považuji za nejdůležitější zkušenost pro všechny, kdož chtějí pochopit podstatu chuti opravdové tequily. Koncentrovaná sladká chuť šťavnaté važené agáve s náznaky karamelu a sušených švestek je jednak sama o sobě dost unikátní, ale zároveň se vryje tak hluboko do paměti, že potom daleko snadněji poznáte, jestli vůbec tequila, která vám může být někde podsouvána, alespoň zlomek této chuti obsahuje. Jinými slovy, už nebude tak lehké vás „opít rohlíkem“ nebo přesněji lihovinou, která viděla agáve možná jen z rychlíku.

Dal jsem si věci do pokoje číslo osm a šel jsem dolů do hotelového baru, kde jsem s Carlosem ochutnal snad

všechny tequily Centinela a Cabrito. My dovážíme tequila Cabrito se 100% obsahem cukru z agáve, ale v Mexiku je druhou nejprodávanější tequilou Cabrito reposado mixto. To jsem pochopitelně musel ochutnat a jedním dechem dodávám, že se Mexičanům nelze divit. Za relativně málo peněz totiž dostávají hodně chuti agáve. Skoro bych nepoznal, že se jedná o tequila mixto. Následovala tequila Centinela Clásico, která má zajímavě kořeněnou chuť, potom tři roky zrající Centinela Añejo, která by se ale měla správně jmenovat Extra Añejo, a tak to šlo dál a dál, až mi vyhládklo a musel jsem si dát burrito, tedy lépe řečeno tři menší burrita. Po dalších tequilách a mexických pivech na mě dolehla únava, a tak jsem šel raději spát.

Na další den ráno byla naplánována návštěva polí, na kterých probíhala jima neboli sklizeň modrých agáve. Po snídani mě ráno v hotelu vyzvedl řidič, se kterým jsme se kvůli nepříznivému počasí vydali až k hranicím se státem Guanajuato v naději, že tam snad tolik pršet nebude a já tím pádem udělám zajímavé fotografie ze sklizně. Rychlou jízdou ve velkém pick-upu Nissan jsme se vydali na severovýchod, leč pršet nepřestávalo, ba na-



Gentinela

MPAL

HOTEL
Gentinela
GRAND

CLOSET
UNDERWEAR



opak. Přes velmi rozbitou silnici se tu a tam valila voda, jako by se někde nedaleko od nás protrhl hráz rybníka. Bezmála po hodině jízdy jsme sjeli z asfaltové silnice na cestu polní, po které jsme pokračovali ve velmi svižném tempu minimálně další půlhodinu. Bylo vidět, že mého řidiče rychlá jízda baví, ale já jsem dával tomu, že tady někde neuvízneme, sotva tak 50 %. Rozbahněné pasáže se střídaly s řekami a jezery vody, kterými jsme museli projíždět, až jsme se nakonec, světe, div se, dostali až k polím, kde měla probíhat sklizeň. Měla, ale neprobíhala. Kvůli dešti a všudypřítomnému bahnu se navíc ani nedalo vystoupit z auta. Pár rychlých fotografií z okénka, chvílka manévrování nissanem v režimu 4 x 4 a jeli jsme zase zpátky. Vtom se před námi objevilo nákladní auto naložené nějakou sutí, které s pomocí buldozeru chtělo jednu z nejtragičtějších pasáží na cestě dát alespoň trochu do lepšího stavu. Naštěstí se nám podařilo proklouznout a z tohoto místa zmizet, když se vzápětí před námi objevila další překážka. Nákladní auto jedoucí naložit sklizené agáve. Opravdu mi moc nešlo do hlavy, jak se taková auta mohou v takových podmínkách dostat až sem, a už vůbec mi nešlo do hlavy, co na poli budou v tomto počasí dělat. Obloha vypadala tak, že by mohlo pršet třeba týden... Řidiči prý budou v autě čekat, až přestane pršet, potom naloží a pojedou do destilerie. Ještě že jsme my na nic čekat nemuseli a mohli jsme jet do destilerie rovnou. Déšť neustával a my jsme v něm potkávali lidi nejen v autech, ale i na motorkách a na koních, totálně promočené, odněkud někam spěchající, starající se o své živobytí.

Destilerie Casa Centinela, kterou jsme vám představili ve třetím čísle našeho časopisu v roce 2012, je nejstarší destilerie v regionu Los Altos. V roce 1904 tady začali s destilací a k největšímu rozmachu zde došlo za života Josého Hernándezze, vizionáře, který žil v letech 1948 až 2008. Dnes tuto destilerii vlastní tři jeho děti, Pepe, Sandra a Grace. Samotná destilerie disponuje 27 kamennými parními pecemi s kapacitou 30, 45 a 100 tun, deseti strojními mlýny, 147 nerezovými tanky pro fermentaci, 68 destilačními zařízeními a k tomu ještě největším skladem zrajících tequil, ve kterém je uskladněno neskutečných 56 000 sudů pod jednou střešou. Mají tu zkrátka dostatek všeho potřebného, co by měla mít destilerie s druhou nejprodávanější tequilou v Mexiku. Tahonu ani dřevěné fermentační tanky tady nenajdete, a přesto si troufám říci, že jsem nikdy nepil úžasnější bílou tequilu s obsahem 55 % než tu, kterou jsem tady ochutnal před třemi lety ještě před tím, než byla nařazena na požadovaných 40 %, a tak jsem se tady musel zastavit, aby se můj sen o tom, že ji jednou budete také moci ochutnat, stal skutečností. Přípraven jsem byl myslím docela dobře, měl jsem s sebou dokonce i vytištěné etikety, finální rozhodnutí o tom, jestli ji Casa Centinela začne plnit do lahví, ale přijmout nemohu, a tak si na něj budeme ještě muset nějaký čas počkat. □



Arandas, 29 de febrero de 1904.

Señor _____

Muy Señor nuestro:

Tenemos la honra de comunicar a Uld. que con fecha 9 de julio último hemos otorgado escritura de Sociedad colectiva ante el Notario de número Sr. Lic. D. Francisco Martínez Barba, la cual girará bajo la razón social

Torres, Camarena & Cia

de la que son socios los Sres. Rafael Camarena, Porfirio Torres, José M. Torres, Porfirio Torres Camarena, Antonio Pérez Vargas, Donato Cresco y Antonio H. y Hernández.

El objeto de la sociedad es la explotación de la industria mezcalera, estando facultados todos los socios para hacer uso de la firma social.

Suplicamos a Uld. se sirva dispensar su confianza en dicha sociedad y tomar nota de las firmas que van al calce, suscribiéndolas sus apellidos T P T P

Rafael Camarena firmará
Torres, Camarena y Cia

Porfirio Torres firmará
Torres, Camarena y Cia

José M. Torres firmará
Torres, Camarena y Cia

Porfirio Torres Camarena firmará
Torres, Camarena y Cia

Antonio Pérez Vargas firmará
Torres, Camarena y Cia

Donato Cresco firmará
Torres, Camarena y Cia

Antonio H. y Hernández firmará
Torres, Camarena y Cia

ACTA CONSTITUTIVA "TORRES, CAMARENA Y CIA".

**CONSTITUCIÓN DE LA PRIMERA FABRICA DE TEQUILA ARANDENSE,
FIRST ARANDENSE TEQUILA'S FACTORY CONSTITUTION.**

Nota. En lo sucesivo los socios suscritos harán uso de las rubricas antes calgadas en todos sus negocios y transacciones particulares.

Společnosti Casa Centinela získala v roce 2012 při udílení Corporate Media & TV Awards v Cannes ocenění za nejlepší korporátní film. Jedná se o níže uvedené video, které můžete shlédnout na YouTube. Je v něm zachycena historie, názorně popsán výrobní postup a je tam také dobře patrné, že za výrobou tequilí Centinela stojí obyčejní lidé i týmy odborníků. Někteří z nich pracují pro společnost Casa Centinela dodnes a je příjemné se tady s nimi čas od času potkat.

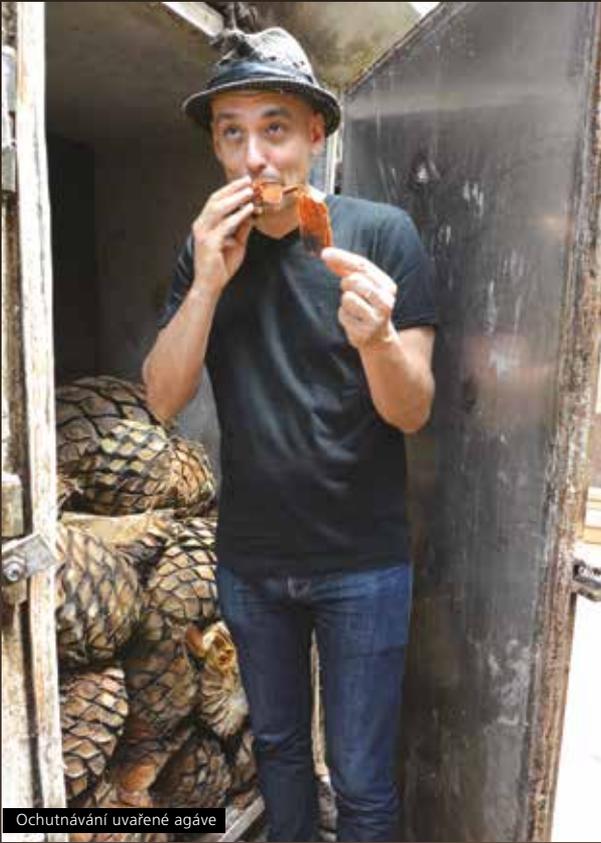
[YouTube](#) Casa Centinela - History (8:48)



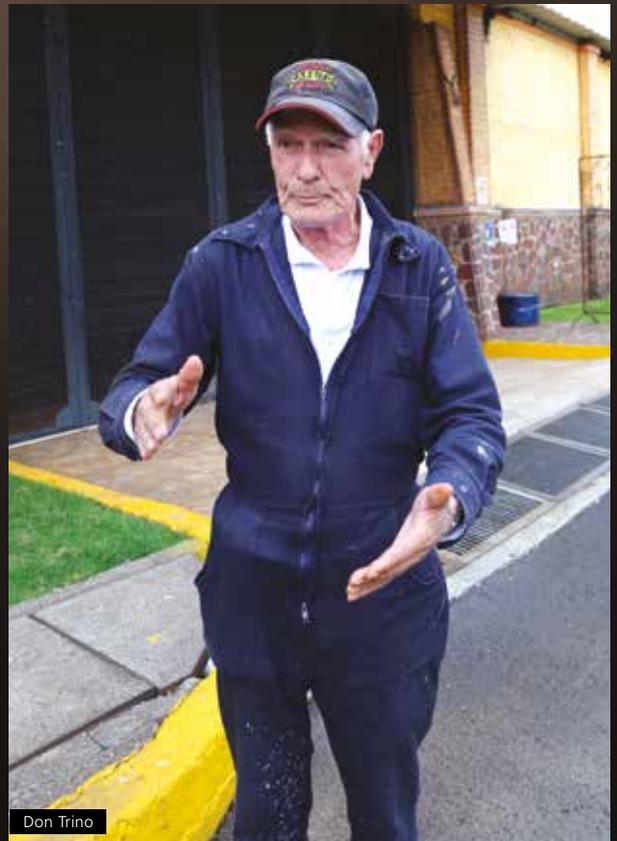
Molineros



Maria Dolores Aguirre



Ochutnávání uvařené agáve



Don Trino

TEQUILA
CABRITO
REPOSADO





CABRITO BLANCO

Tequila Cabrito Blanco 100% agáve je nezrající tequilou vhodnou k přípravě rozmanitých koktejlů nebo jako součást takzvané vřavky, což je mexický způsob, jak třemi do řady postavenými panáky oslavit mexickou státní vřavku. První panák v řadě, reprezentující zelenou na státní vřavce, obsahuje čerstvě vymačkanou limetu, druhý tequillu Cabrito Blanco reprezentující bílou a třetí Sangritu, která je červená jako poslední svislý pruh na mexické vřavce.

580 Kč

CABRITO REPOSADO

Tequila Cabrito Reposado 100% agáve je uložena do dubových sudů k šestiměsíčnímu odpočinku, během kterého získá svou zlatavou barvu. Můžete si ji vychutnat buď čistou, nebo v rozmanitých koktejlech.

580 Kč

CENTINELA BLANCO

Tequila Centinela Blanco 100% agáve po mnoho let udržuje Casa Centinela tradici výroby tequily, hrdé na své kořeny a historii. Tato tequilla se vyznačuje krátkým pobytem v sudech, který trvá pouze několik dnů. Je ideální pro přípravu vynikajících koktejlů a hodí se dobře k pokrmům, jako jsou mořské plody, drůbež a mexická jídla.

910 Kč

CENTINELA REPOSADO

Tequila Centinela Reposado 100% agáve – její zlatavá průzračnost poukazuje na péči, která je této tequile věnována od sklizně přes destilaci až po zrání v největším skladu zrající tequily v Mexiku. Tato tequilla odpočívá jeden rok v dubových sudech, čímž získává svou jemnost a lehkost. Hodí se jak k přípravě koktejlů, tak k lehčím pokrmům, jako jsou mořské plody, drůbež a samozřejmě k mexickým pokrmům.

970 Kč

CENTINELA AÑEJO

Tequila Centinela Añejo 100% agáve – pokud by sudy mohly mluvit, řekly by nám o očarování uvnitř jejich dubových stěn a o tajemství stvoření jantarově zbarvené tequily, kterou je tequilla Centinela Añejo zrající dva roky! Tato tequilla je určena k pomalému vychutnávání. Pokud ji chcete kombinovat, můžete s její pomocí připravit jedinečné koktejly. Hodí se k mexickým pokrmům a k dezertům v kombinaci s kávou.

1 060 Kč

CENTINELA 3 AÑOS

Tequila Centinela 3 Años 100% agáve je nejstarší z tequil vyráběných mexickou společností Casa Centinela. Je po tři roky zrající v dubových sudech a je připravena uspokojit milovníky zvláště vyzrálých tequil. Je určena k pomalému vychutnávání, ale může být i skvělým společníkem v kuchyni, kde se zvláště hodí k výrazným mexickým pokrmům nebo k červenému masu.

3 110 Kč



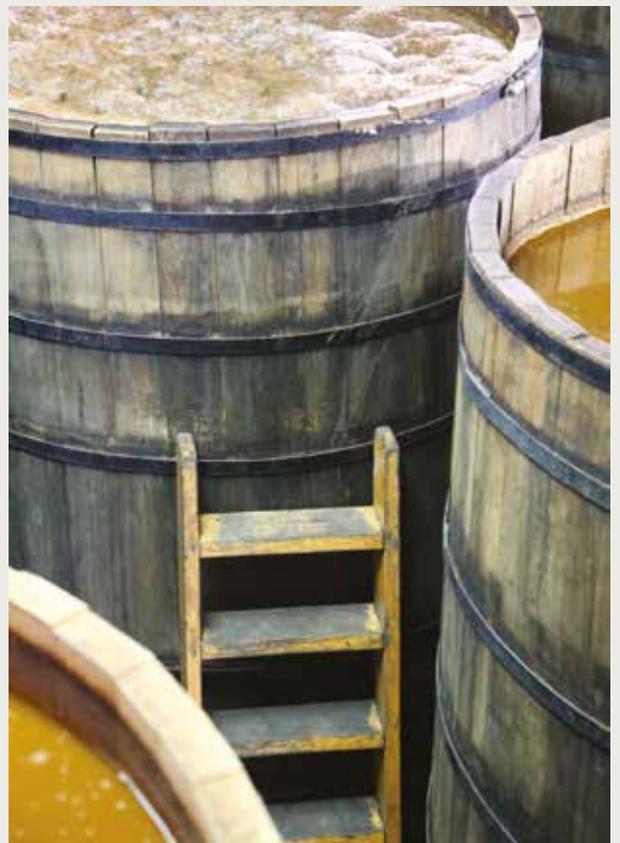
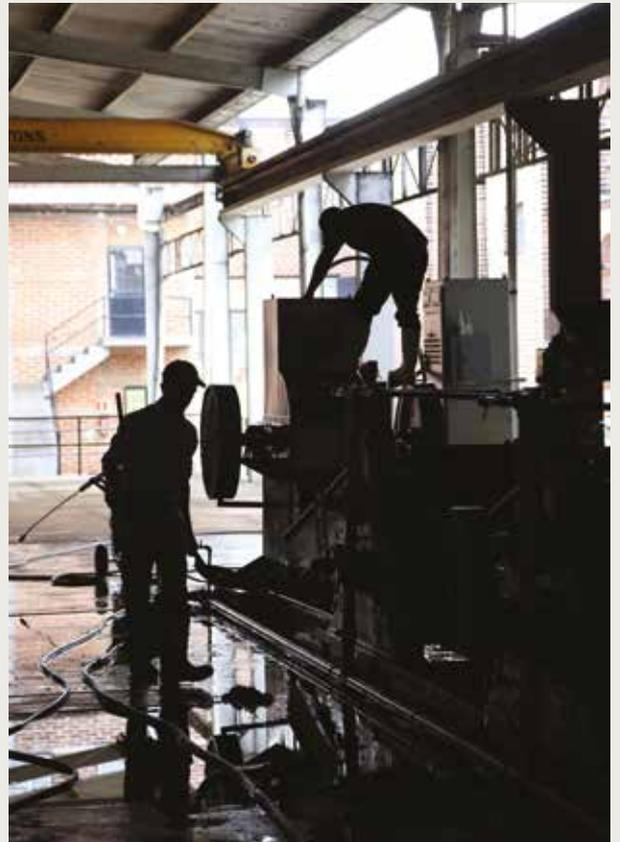
DEN 4.: LA ALTEÑA

Výrobce tequil Tapatio, El Tesoro de Don Felipe a Ocho
Arandas, Los Altos neboli vysočina státu Jalisco

Byl čtvrtek a mě čekala návštěva čtvrté z pěti destilérií. Tentokrát La Alteña, založená v roce 1937 rodinou Camarenů. Jedná se o bratrance majitelů společnosti Casa Camarena, o které již byla řeč. Těto návštěvě předcházelo několik mailů, které jsem si vyměnil s Tomasem Estesem, sedmdesátiletým milovníkem tequily původem z Los Angeles. Minulý rok jsem si pořídil jeho knihu Tequila Ambassador, a protože se mi zdály některé rozhovory, které jsem v ní našel, velmi zajímavé, oslovil jsem ho s tím, jestli bych je mohl otisknout v našem časopisu, v čísle, které právě držíte v ruce. Kladná odpověď přišla velmi brzy, a protože si Tomas Estes nechává vyrábět tequila s odlišným a zajímavým přístupem, než jaký má naprostá většina ostatních výrobců tequil, dohodli jsme se kromě přetisknutých materiálů i na případném zastupování jeho značky na našem trhu. Bylo tedy nutné zkontrolovat výrobní postup a ochutnat tequila muestra numero Ocho neboli vzorek číslo osm.

Tomas Estes mi napsal, že mě z hotelu Centinela Grand vyzvedne Magally Franco. Očekával jsem chlápka, a tak jsem byl docela překvapen, když mě ráno přišla vyzved-

nout sympatická ženská. Naproti přes ulici, kde se dříve nacházela destilerie a kde zůstalo pouze několik kanceláří a reklamy tequil Tapatio, měla Magally na parkovišti zaparkované auto. Vyrázili jsme z Arandas směrem na Guadalajara a po chvilce jízdy jsme zahuli doprava. Zhruba po dvaceti minutách jsme byli u destilerie La Alteña. Nejprve jsme se šli podívat na přilehlá pole rostoucích agáve, kde mi Magally vysvětlila, že se zralá agáve pozná podle toho, že začne mít horní list nižší hrot, než hroty listů, které rostou v jeho blízkosti. Po pěti letech růstu se musí pole každý měsíc kontrolovat a rostlinám, které mají tendenci vykvést, se stonek květu neboli quiote musí useknout. Pokud by se to neudělalo, tak rostlina pošle všechen cukr novým agávím, které pučí na květu, a agáve jako takové uschne. Také jsem se dověděl, že se v Mexiku musí ze zákona používat pesticidy kvůli hmyzu (picudo), který ohrožuje rostliny agáve. Vzhledem k tomu, že jsou výkyvy počasí celosvětovým fenoménem, tak místo toho, aby pořádně sněžilo třeba u nás, sněžilo tento rok překvapivě například v Jalisco. Byla to obrovská událost, která s sebou přinesla to pozitivum, že tento výkyv nepřežili právě picudos.



La Alteña používá pro svou produkci agáve, které jsou o něco zralejší. Sklízají je až po osmi až deseti letech. Jak Magally říká, je to styl této destilerie. Agáve se tady vaří 48 hodin v sedmi parních pecích. Prvních osm hodin se během vaření vytékající šťáva z agáve pro další výrobu nesbírá, protože je hořká. Vždyť se jí také říká agua amarga. S ukládáním této šťávy se začne až po osmi hodinách, to už se jí říká med z pece, protože je sladká a v dalším procesu je žádoucí. Pro mletí je zde používáno osm strojních mlýnů a jedna tahona.

Po rozemletí na tahoně s padesátipětiprocentní výtěžností nebo na strojním mlýně s výtěžností 85 % zbyde vláknina, které se říká bagazo. Bagazo z tahony jde do fermentačních tanků, kde kvasí spolu se šťávami, a bagazo ze strojních mlýnů se smíchá s takzvanou hořkou vodou a slouží jako hnojivo na polích. Velkých kónických fermentačních tanků tady mají 43. Při pohledu dovnitř do tanků, kde kvasí šťávy z agáve, můžete vidět různě bohatou pěnu. Obecně platí, že se na začátku kvasného procesu vytvoří velmi bohatá, ale ne příliš hustá pěna, která následně jde dolů, a na konci kvašení se na hladině vytvoří pouze nata neboli povrch s pěnou připomínající smetanu. Následuje destilace na kotlíkových destilačních zařízeních. Destilují tady bratři Johnny, Vicente a Jaime Coronado a jejich řemeslu je učil jejich táta, který býval také palírníkem. Nakonec jsme s Magally prošli sklad, ve kterém jsou uskladněny sudy zde vyráběných tequil. Tapatio, Tesoro de Don Felipe a Ocho Tomase Estese.

Bylo něco kolem jedenácté, když jsme venku v destilérii zasedli k připraveným ochutnávkovým skleničkám a začali jsme do nich nalévat první vzorky tequil z produkce místní palírny. Magally před ochutnávkou prvního vzorku s úsměvem na tváři pronesla: „Já jsem tak šťastná... Nikdy není příliš brzy na ochutnávkou tequily!“ Tím prvním vzorkem 100% agáve blanco tequil byla tequila Tapatio, potom Tapatio s obsahem alkoholu 55 %, dále Tesoro de Don Felipe a nakonec dva vzorky, na které jsem se nejvíce těšil, a to tequila Ocho La Latilla a Ocho Potrero Grande, která byla úplně čerstvá, ještě bez etikety a my jsme byli mezi prvními, kdo ji ochutnal. Magally mi ještě pustila krátký film, propagující způsob výroby tequil v destilérii La Alteña, a byl čas se vypravit zpátky do Arrandas. Cestou jsem se dověděl, že Magally pracovala od roku 2002 do roku 2005 nejdříve jako barmanka a následně jako manažerka londýnského Cocktail bar & lounge Apartament 195, který získal v roce 2003 ocenění pro nejlepší koktejlový bar ve Velké Británii. Z té doby se také zná s česko-slovenskými superhvězdami barmanského řemesla Alexem Kratěnou a Erikem Lorincem. Jó, svět je malý, zdá se mi... ☐



© La Alteña



© La Alteña

SINGLE ESTATE
TEQUILA OCHO™
 LOS ALTOS
 DE JALISCO



SINGLE ESTATE TEQUILA OCHO

„Tequila pro znalce, vyráběná profesionály“

Tequila Ocho (8) jako první na trhu představila koncept „single estate“, jímž demonstruje hloubku a šíři chuti i vůni, které tequila přináší agáve podle toho, na jakém místě roste.

Tomas Estes a Carlos Camarena kladou důraz na rozmanitost tím, že vyrábějí tequila v malých várkách ze sklizní z unikátních rančů s odlišnými mikroklimaty. S ohledem na lokalitu každého ranče je tequila Ocho vyráběna s mimořádnou pozorností a péčí, de facto ručně. Jsou využívány tradiční zděné parní pece k vaření, kónické dřevěné fermentační kádě a měděné destilační kotle k destilaci.

Ocho je důkazem toho, že lze u agáve i u tequily pocítit „terroir“ (francouzský pojem užívaný ve vinařské branži, podle něhož hrozny nabývají jedinečných charakteristických rysů v závislosti na přírodních podmínkách v místě, kde rostou).

TERROIR A JAKOU ROLI HRAJE U AGÁVE A TEQUILY

„Terroir“ je francouzský pojem, jímž se popisují přírodní faktory, které ovlivňují zemědělství, zejména pak hrozny určené k výrobě vína. Těmito faktory jsou skladba půdy, nadmořská výška, celoroční denní a noční tep-

loty, dešťové srážky, vlhkost, vystavení slunci a větru. Stále více lidí se shoduje na tom, že se o konceptu terroir dá mluvit také u pěstování agáve a u tequily, která se z nich následně vyrábí. Ve státě Jalisco se nacházejí dva pro výrobu tequily významné regiony – Tequila Valley a Los Altos (vysočina). Obecně se tvrdí, že tequila vyráběná z agáve pěstovaných v Tequila Valley je „masculinní“, chuťově výrazná s prvky zeminy, pepře a bylinek, zatímco tequila vyráběná z agáve pěstovaných v Los Altos je „femininní“, jemnější, celistvější, více ovocná a květinová.

Tequila Ocho se zkoumáním konceptu terroir zabývá mnohem hlouběji – vyrábí várky tequily pouze ze sklizní z daných polí (Ranchos), podobně jako je tomu u výroby kvalitního burgundského. Například ve vesnici Vosne-Romanée v Burgundsku se na vínech objevují přízviska jako Les Beaux Monts, La Montagne či Aux Brulées. Tequila Ocho v Arandas přišla s vlastními přízvisky jako El Carrizal, Las Pomez či Los Corrales.

Tequily Muestra Numero Ocho by se měly popíjet a vychutnávat malými doušky, ze skleniček, které jsou navrženy tak, aby podtrhly jejich nejlepší vlastnosti – ideální jsou například degustační skleničky či takzvané sniftery.



© La Alteña

RANČ LA LATILLA (2015)

Ranč La Latilla je malá osada, od destilerie vzdálená co by kamenem dohodil. Zdejších dvacet sedm obyvatel tvoří převážně členové rodiny Coronado, z nichž většina pracuje v destilérii La Alteña. La latilla ve španělštině znamená malý kus dřeva určený k výrobě stropu. Tento ranč patří rodině Camarenů po třicet let. Předtím, než se na něm vysázely agáve, sloužil jako pastvina pro ovce a skot. Jeho majitelkou je Gaby, sestra Carlose Camareny.

Ranč se od východu mírně svažuje, což umožňuje krásný pohled na slunce. Jeho pozemek je lemován vzrostlými cedry a duby. Jak je pro půdu z vysočiny typické, je bohatá na železo, jíl a je mírně kyselá. La Latilla je zhruba kilometr vzdálená od destilerie La Alteña, kde se vyrábí tequila Ocho.

Při sklizni byly rostliny sedm let staré, tedy plně zralé, s obsahem cukru okolo 32 %, což je více než obvykle. Jednalo se o druhou ze tří, možná dokonce čtyř sklizní. Všechny rostliny nejsou sklizeny najednou (jak tomu občas bývá), protože ne každá je na výrobu Ocho patřičně zralá. Z pozdějších sklizní se dělá tequila Tapatio.

Průměrná váha piñas je třicet devět kilogramů, přičemž velikost neznačí zralost. Rostliny byly sklizeny jak ke konci roku 2014, tak začátkem roku 2015, všechny tequila z těchto sklizní vyrobené však ponese označení ročníku 2015.

RANČ LOMA ALTA (2015)

Ranč Loma Alta (v překladu vysoký pahorek) nalezneme přibližně jeden kilometr východně od destilerie La Alteña. Nachází se v nadmořské výšce okolo 2047 metrů na jižně orientovaném kopci, na němž se agáve táhnou v řadách od východu směrem k západu. Díky úrodné červené zemi, bohaté na železo a draslík, obsahují agáve v průměru 27 % cukru. □



© La Alteña

TEQUILA OCHO BLANCO - LOMA ALTA

Vůně: cukrové vaty; hrušek; pečeného ananasu; másla; stopy černé zeminy; jablečného moštu; karamelu; silné tóny pečené agáve, jak tomu u tequil bývalo; zeleného jablka; máty; libavky; železa; aloe vera; syrové agáve

Chuť: sladké, ovocné entrée, v ústech výrazná zemitá mineralita; chuť černého pepře zhruba uprostřed patra přechází v rozmarýn; tomel; skořice; lehce mentolová; náznaky mandarinkové kůry; v závěru jakoby čerstvá listová zeleň

790 Kč

TEQUILA OCHO REPOSADO - LA LATILLA

Vůně: flanů (jeden z mexických dezertů); kávy; jasné aroma agáve; anýzu; ananasu; pomeranče; muškátového oříšku; karamelu; vaječného žloutku; smetany; máty; hřebíčku; acetonu; kůže; zelených oliv

Chuť: zpočátku jasná chuť červeného bobulovitého ovoce; pepře; čerstvé máty; hořké čokolády; vanilky; lehce kokosová; karamel; v závěru chuť tmavého hnědého cukru; výrazné, odvážné a komplexní, avšak zároveň harmonické chutě

910 Kč



SINGLE BARREL TEQUILA OCHO AÑEJO

Vůně: ananasu; starého dřeva; kompostu; anýzu; skořice; silná vůně červeného bobulovitého ovoce; jadrná chuť acetonu a připáleného karamelu

Chuť: plná a sladká; patrné rozvařené červené peckovice; černý pepř; zemina; tříslovina; vanilka; káva; kakao a dřevo

2 760 Kč





© Elliott Davies

Warehouse #1 interview:

TOMAS ESTES

TEQUILA AMBASSADOR

Minulý rok jsem si koupil vaši knihu The Tequila Ambassador. Je to velice hezká knížka.

Děkuji, jsem rád, že se ti líbí a také děkuji za možnost pracovat s vaší společností v České republice. Těším se, až vás přijedu navštívit a udělám propagaci destilátům z agáve, zejména tequile Ocho.

Kdy jste poprvé cestoval do Mexika a jaký jste z toho měl pocit?

Poprvé jsem se do Mexika podíval s otcem ještě jako dítě, teprve jsem se učil číst. Pamatuji si, že jsem nebyl schopný porozumět španělštině, která byla všude kolem, což pro mě bylo známkou toho, jak je ta země cizí a exotická. Jeli jsme tehdy do Tijuany, ve státě Baja California, kde byla spousta věcí neznámých a zapovězených. Karty s obrázky pin-up dívek, prodej vystřelovacích nožů... Ta země se zdála tak bezprostřední, opravdová a lákavá, byl jsem jí fascinován. Přitahovala mě a v budoucnu jsem se do ní ještě mnohokrát vrátil.

Kdy jste otevřel svůj první mexický bar/restaurant a kolik podobných míst a kde máte v současnosti?

První mexický bar/restaurant jsem otevřel v Amsterdamu v roce 1976. Poté jsem pokračoval následovně: Londýn, 1982; Paříž, 1984; Kolín nad Rýnem, 1986; Milán, 1988; Sydney, 1998. Během třiceti osmi let jsem v těchto městech otevřel takových míst celkem osmnáct. V současnosti mám tři podniky v Londýně a jeden v Paříži.

Jak jste se stal oficiálním ambasadorem tequily?

Mexická Národní komora pro tequilový průmysl, zkráceně CNIT, mě dvakrát ocenila za propagaci tequily. Napsal jsem bezpočet článků do specializovaných a lifestyleových časopisů a na téma tequily se bavil s lidmi po celém světě.

Kdy jste se rozhodl mít svou vlastní značku tequily a proč jste se rozhodl pro La Alteña?

V roce 2006 mě oslovil Carlos Camarena z destilerie La Alteña a nabídl mi, abych s ním vyráběl novou značku tequily. Do té doby jsem sám o vlastní značce neuvažoval. Vzhledem k tomu, že jsem si Carlose jakožto výrobce tequily maximálně vážil, chopil jsem se příležitosti. Mimochodem, dnes si ho vážím ještě víc.

Proč jste pojmenoval svou značku tequily Muestra Numero Ocho?

Když jsme s Carlosem vymýšleli koncept pro naši tequila, rozhodli jsme se ji udělat co nejpřevratnější. Chtěli jsme, aby měla co možná nejintenzivnější chuť agáve. Carlos vyrobil dvanáct vzorků, španělsky muestas, abychom zjistili, jaký postup nám přinese nejvíc toho, co jsme hledali. Právě muestra numero ocho (tedy vzorek číslo osm) chutnala po agáve nejvíce a byla nejkompaktnější. Vybrali jsme tedy ji a název už se pak nabízel sám.

Byl koncept různých terroirů nebo rančů s jejich specifickými mikroklimaty stejně jako označování různých ročníků vašim záměrem již od samého počátku?

Tento koncept nás napadl, jakmile jsme objevili ten lahodný, výmluvný destilát – muestra numero ocho, který Carlos vytvořil. Mluvili jsme spolu o tom, jak tequila vyráběná z agáve z údolí města Tequila chutnají obecně vzato jinak než ty, které jsou vyráběny z agáve z vysočiny, kde se nachází La Alteña. Zeptal jsem se Carlose, jestli můžeme výrobu řídit stylem „single ranch“, použijí-li vinařský termín, pak „single vineyard“. Řekl, že ano, vzhledem k tomu, že on i s celou rodinou pěstují veškeré své agáve pouze k vlastnímu využití. Takže jsme se pro tento experiment rozhodli už na samém počátku.

Byl jste ovlivněn Ronem Cooperem (Mezcal Del Maquey), někým jiným, nebo to byl váš vlastní nápad?

Byl to můj vlastní nápad, založený na mých zkušenostech s vinařskou kulturou. Devatenáct let v řadě jsem se zúčastnil ochutnávek en primeur v departementu Cote d'Or v Burgundsku, kde jsem také navštěvoval tamní vinice, abych na vlastní kůži zažil jejich terroir.

Jak byste vysvětlil, že velcí výrobci tequily mají chuť svých tequil víceméně konstantní i přesto, že také pro výrobu používají agáve z různých polí v různých nadmořských výškách (Centinela, Tapatio, Herradura, Patrón a mnoho dalších)?

Většina ostatních výrobců destilátů dělá svůj produkt tak, aby chutnal rok co rok stejně. U tequily lze takové konzistence dosáhnout namícháním několika výsledných produktů či použitím chuťových aditiv. Pro takový postup se může rozhodnout každý výrobce, protože je povolován Radou pro regulaci tequily (Consejo Regulador del Tequila, zkráceně CRT).

Jak je podle vaší zkušenosti důležité osekávání listů agáve co nejbližší srdci agáve, aby se předešlo hořkosti nebo uvolňování voskových komponentů? Pro mnohé výrobce se to zdá být velmi důležité, ale někteří výrobci, jako například Orendain a další, nemají listy agáve osekány tak blízko, a jejich tequily přesto nejsou vůbec špatné.

Pencas, ostré listy agáve připomínající meč, mají voskovitý hořký povrch. Ten udržuje cennou vlhkost uvnitř rostliny a zabraňuje dehydrataci. Někteří výrobci, například Patrón, mají za to, že je nejlepší této voskovité vrstvy odříznout co nejvíc. U mezcalu je zvykem značnou část základu listu zachovat. Dodává totiž velké množství cukru a pravděpodobně i chuť. V destilérii La Alteña, kde se vyrábí Ocho, Carlos Camarena část základu listu ponechává. Aby zamezil případné nahořklosti, odstraní šťávu, která vytéká z agáve během prvních osmi hodin vaření. Tyto aguas amargas neboli „hořké vody“ se na začátku vaření z agáve vylučují.

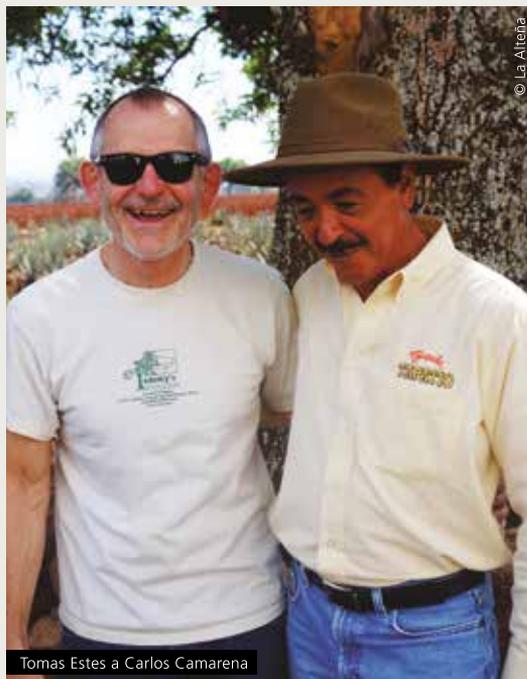
Jak je podle vás důležité používání dřevěných fermentačních tanků ve srovnání s nerezovými?

Já se domnívám, že dřevěné fermentační kádě vytvářejí mnohem víc chuti. Jsou vyrobeny z borovicového dřeva, které je savé a zadržuje tak v sobě chuťové prvky přede-

šlých fermentací. Objemově jsou mnohem menší než velké průmyslové fermentační tanky z nerez, proto je péče věnovaná malým várkám bezprostřednější.

Proč CRT již v budoucnu nebude novým destilériím používání dřevěných fermentačních tanků povolovat?

Rada pro regulaci tequila (CRT) chce pozvednout standardy veškeré produkce tequila. Použije-li se k fermentaci a destilaci nerez, kontrola je jednodušší.



Tomas Estes a Carlos Camarena

Proč myslíte, že tequila Patrón i přes to, že procházejí velmi tradičním procesem výroby, to znamená s využíváním parních kamenných pecí, tahony, dřevěných fermentačních tanků a měděných kotlíkových destilačních zařízení, nedisponují tak sladkým aroma reflektujícím vařené agáve, jako některé jiné tradiční značky tequila, které nepoužívají tahonu a dřevěné fermentační tanky?

Sladkost tequila Patrón nemohu komentovat. Podle mě jí sladkost nechybí, řekl bych, že je spíše chuťově neutrální. Možná v ní na můj vkus není tak intenzivně cítit agáve.

Myslíte, že je v Mexiku dostatek modré agáve pro všechny výrobce tequila, nebo souhlasíte s Ronem Cooperem v tom, že někteří výrobci tequila používají k výrobě svých tequil i jiné agáve, než jsou pro výrobu tequil povolené?

Vypadá to, že je pro současnou poptávku výrobců tequila modrých agáve dostatek. V posledních dvou až třech letech můžeme pozorovat nárůst cen agáve, což značí, že nabídka v porovnání s poptávkou klesá. Jak to bude vypadat v budoucnu, to nemůže s jistotou říci nikdo.

Je možné, že nějací lidé neberou ohledy a používají k výrobě tequila jiné než modré agáve, ale to nebylo nikdy prokázáno.

Kdo je podle vás největší žijící legendou tequilového průmyslu?

Největší legendou tequilové kultury je nepochybně Carlos Camarena. Já rozlišuji mezi tequilovou kulturou, tedy tím, co dělá Carlos a pár dalších, a tequilovým průmyslem, tedy tím, co dělá většina ostatních. Tequilový průmysl konformně produkuje masově vyráběnou, průmyslovou tequila pro většinového spotřebitele. Pod pojmem tequilová kultura chápu tequila vyráběnou z lásky a z hrdosti na svůj produkt. Taková se obvykle dělá pomalu, opatrně a v menším množství.

Nechtěl byste se svým synem zachránit La Capilla bar, až jednou Don Javier odejde na onen svět?

Nejraději bych zachránil samotného Dona Javiera. To on a jeho filozofie lásky a respektu (další formy lásky) dělá z toho místa to, čím je. Až tu nebude, La Capilla pro mě bude uzavřenou kapitolou. Ten bar i jeho duch mi budou velmi chybět. To, jaký člověk je Don Javier, si budu pamatovat navěky.

Co si osobně myslíte o tequilách s obsahem alkoholu 35 %, 55 % a o takzvaných tequillách full proof, se kterými ještě není dovoleno obchodovat? A kterou z nich máte nejraději?

Obecně mám rád celou škálu tequila, která nabízí obsah alkoholu od třiceti pěti do padesáti pěti procent. Poskytuje bohatší, plnější chuťové zážitky, ze kterých si lze vybrat. Nejradši mám buď třicet osm, nebo čtyřicet procent. Takové množství alkoholu svědčí aromatu i chuti většiny tequil.

Chtěl byste uvést něco speciálního k tequilám Ocho Loma Alta a La Latilla a k tequile Ocho Añejo Single Barrel, tedy k tequilám, které právě začínáme importovat?

Ty ranče od sebe nejsou příliš vzdálené, a přesto má každý z nich jednoznačně typické vlastní aroma a chuť. Oba se nacházejí ve výšce přesahující dva tisíce metrů nad mořem. Mají pro výsokou typickou hnědočervenou zemi, avšak každý má své vlastní přírodní podmínky, které mají vliv na odlišnosti v chuti.

Ocho Single Barrel je unikátní limitovaná edice tequila s obsahem alkoholu okolo padesáti čtyř procent. Zráním je ovlivněna pouze lehce, takže si ponechává svou intenzitu a plný charakter.

Které tři koktejly na bázi tequila byste vybral, kdyby se jich hypoteticky nesmělo servírovat více?

Jedním z nich by musela být Margarita. Dalším by byl Mexican 55, což je vlastně French 75 s tequilou namísto ginu. Třetím by byla určitě dýňová margarita, kterou si můžete udělat podle receptu v mé knize na straně 186. □



© Simon Difford

Hello Dear Readers,

I invite each of you to open up your perception of what tequila is and can be.

To your very good health, Salud!

Tomas Estes



DEN 5.: FABRICA LA MEXICANA

Výrobce tequil Orendain
Tequila Town, nížina státu Jalisco

Před časem se ke mně doneslo, že společnost Tequila Orendain de Jalisco hledá nové distributory. Kontaktoval jsem exportní manažerku Fernandu Cejudo a domluvil se s ní na prohlídce destilerie, ochutnávce tequil Orendain i na tom, že mě v pátek ráno vyzvedne v hotelu Morales. Jak bylo domluveno, tak se také stalo, ráno v devět mě Fernanda vyzvedla a vyrazili jsme směrem do městečka Tequila, kde má společnost Tequila Orendain de Jalisco od roku 1926 svou destilérii La Mexicana. Rodina Orendain patří mezi jednu ze základních rodin mezi výrobci tequilu, a navíc se jedná o tequilu z nížiny rozprostírající se kolem tohoto města založeného v roce 1530. Vzhledem k tomu, že jsou veškeré námi dovážené tequilu z vysočiny neboli z Los Altos státu Jalisco, byla návštěva této destilerie a zahájení jednání o případném zastupování tequil Orendain zajímavá i z tohoto pohledu. Ovocnější a sladší tequilu z vysočiny bychom mohli doplnit o zemitější tequilu z nížiny.

Zhruba po hodině jízdy jsme se přes Amatitán, vesnici, odkud pochází mimo jiné tequila Herradura, dostali až do městečka Tequila, které má dnes bezmála třicet ti-

síc obyvatel a je součástí světového kulturního dědictví UNESCO. Tam byla zapsána v roce 2006 krajina od vulkánů Tequila až po údolí řeky Rio Grande, kde se pěstuje agáve a kde se nachází množství starých destilérií tequilu. Poprosil jsem Fernandu, jestli bychom se cestou mohli podívat, zda ještě existuje bar La Capilla, o kterém jsme psali v sedmém čísle našeho časopisu v roce 2013 (www.warehouse1.cz). Proplétali jsme se úzkými uličkami tohoto magického místa, až jsme uviděli na nároží nápisy tequila Orendain, což je již po mnoho let identifikačním znakem baru La Capilla, který tady svůj název nikde napsán nemá. Bylo zavřeno, ale měl jsem naději, že se s Donem Javierem ještě v průběhu dne setkám. Den tedy začal dobře a dobře také pokračoval. Nedaleko baru La Capilla, jenom pár bloků, které jsme minuli křivolakými uličkami, se nachází destilerie La Mexicana. Vjeli jsme dovnitř, a mohli jsme tedy zahájit túru po destilérii, abych se mohl seznámit se zdejším výrobním procesem. Tahonu tady mají, ale v současné době se již nepoužívá. Mají tady strojní mlýny, kamenné parní pece, ale i autoklávy, které vaří agáve velmi rychle a podle mnohých ne tak



Miroslava Garcia

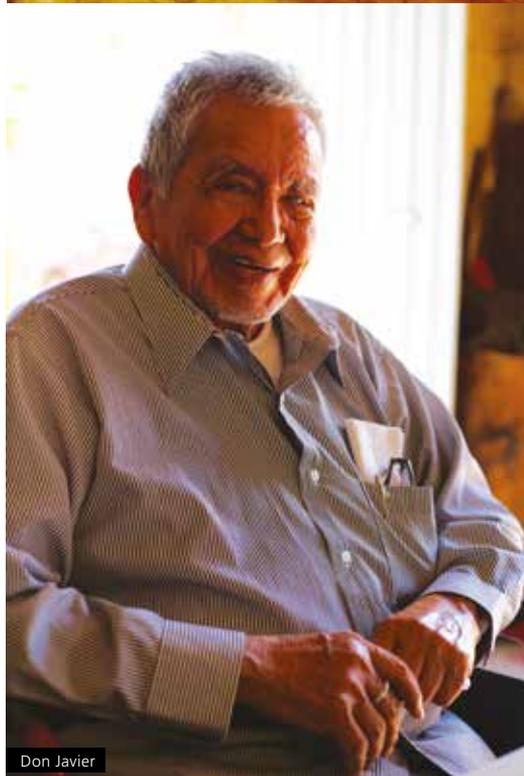
kvalitně. Listy sklizených agáve nejsou osekány tak blízko srdci agáve jako například u agáve určených pro produkci tequily Patrón. Fermentace probíhá v nerezových tancích, tedy již ne ve dřevěných kádích, ale i tak se tequila Orendain těší značné popularitě, o čemž svědčí 32% podíl na domácím trhu v prodeji blanco tequil, kde je tequila Orendain Blanco již několik let na prvním místě. Tequila Orendain zaznamenaly úspěchy také na mezinárodním poli, když získaly minulý rok několik zlatých medailí na odborné světové soutěži v Bruselu. Ty byly uděleny 100% agáve tequilám Gran Orendain, přičemž 100% tequila Gran Orendain Blanco získala medaili Grand Gold, což se za patnáct let této soutěže ještě žádné tequile nepovedlo. Možná i to je důvodem, proč patří destilerie La Mexicana k nejnavštěvovanějším v zemi. Ročně se sem přijede podívat na padesát tisíc návštěvníků!

Po prohlídce destilerie, kterou nás provázela Miroslava Garcia, jsme se odebrali do zahrad této destilerie, abychom zde vyráběné tequily společně ochutnali. Z celé řady mě nejvíce zaujaly 100% agáve tequily Gran Orendain Añejo a Extra Añejo zrající tři roky v dubových sudcích. Až budou k dispozici láhve s obsahem 700 ml, tedy s obsahem schváleným k obchodování v Evropské unii, mohly by se tyto láhve objevit v naší nabídce.

Byl čas oběda, a tak jsme s Fernandou vyrazili do jedné z místních restaurací, zatímco do destilerie Orendain mířil jeden autobus turistů za druhým. Nebyly to běžné autobusy, ale na podvozky mikrobuseů a nákladních aut postavené otevřené karoserie ve tvaru sudu. Byla to novinka, kterou jsem tady nikdy v minulosti neviděl, protože se tento nápad zrodil teprve před dvěma lety. Kromě pojízdných sudů tady můžete vidět autobusy i jiných bizarních tvarů, jako například obří chilli papričky svázející turisty do destilerie Rubio.

Po obědě jsem projevil přání ještě jednou navštívit bar La Capilla a zjistit, jestli tam bude Don Javier. Cestou jsme se ještě zastavili u monumentu, který je věnován bohyni Mayahuel. Tato aztécká bohyně z centrálního Mexika byla symbolem úrodnosti země a byla úzce spojována s výrobou pulque, fermentované šťávy z jiného druhu agáve, než který se používá k výrobě tequily. V některých historických dokumentech byla ale Mayahuel omylem uváděna jako bohyně tequily a tak se stalo, že byla tato aztécká bohyně přijata lidovou kulturou, hledající mytickou minulost tequily jakožto národního nápoje. Na základě tohoto mýtu se zástupci města Tequila v roce 1976 rozhodli nechat postavit na její počest tento zajímavý památník, zachycující elegantně oblečenou Mayahuel držící mladý výhonek agáve.

Bylo právě půl čtvrté, když jsme vešli do „kaple“, tedy do baru Dona Javiera, který tam ale zjevně nebyl. Opatrně a vlastně připraven na jakkoli špatnou zprávu jsem se zeptal, zda Don Javier ten den ještě přijde. Odpověď byla jasná a zaplať pámbůh pozitivní: „V půl



Don Javier

páté tady bude.“ Spadl mi kámen ze srdce, objednal jsem nám dvě Batangy, tedy blanco tequily s ledem, limetami a colou, a počkali jsme, až přijde čas. V půl se Don Javier skutečně objevil, a tak jsem se před návratem do Guadalajary opět setkal s tímto neobyčejným člověkem.

DON JAVIER DELGADO CORONA

Don Javier je majitelem jednoho z nejvyhlášenějších tequila barů světa. Nachází se přímo ve městečku Tequila a již mnoho let je opravdovou mekkou milovníků tequily. Původní rozhovor s tímto pánem jsme otiskli před třemi lety v 7. čísle našeho časopisu, který můžete najít na www.warehouse1.cz. Donu Javierovi je úctyhodných 93 let, a tak jsem byl opravdu rád, že jsem se s ním v jeho baru sešel a našel jsem ho v dobré náladě, i když tentokrát již na kolečkovém křesle. Pili jsme jeho originální Batangu a bylo nám dobře, jako když se po delší době shledají staří přátelé.



Pedro Pablo García Flores a Don Javier Delgado Corona

Pedro Pablo García Flores se nejprve představil jako syn Dona Javiera, ale nedlouho poté vše uvedl na pravou míru. Je prý jenom obyčejným klukem z domku odnaproti, na kterého Don Javier vždy, když něco potřeboval, zapískal nebo zavolal. Většinou když mu došel led nebo limety – a Pedro mu ochotně všechno přinesl. Byl tím pádem odjakživa tak trochu součástí tohoto baru a kamarádem legendárního Dona Javiera. Ten prý vždy v jedenáct večer řekl „Los niños vamos” neboli „tak jdeme děti” a všichni prý dopili a poslušně šli.

CO JSEM TENTOKRÁT NESTIHL.

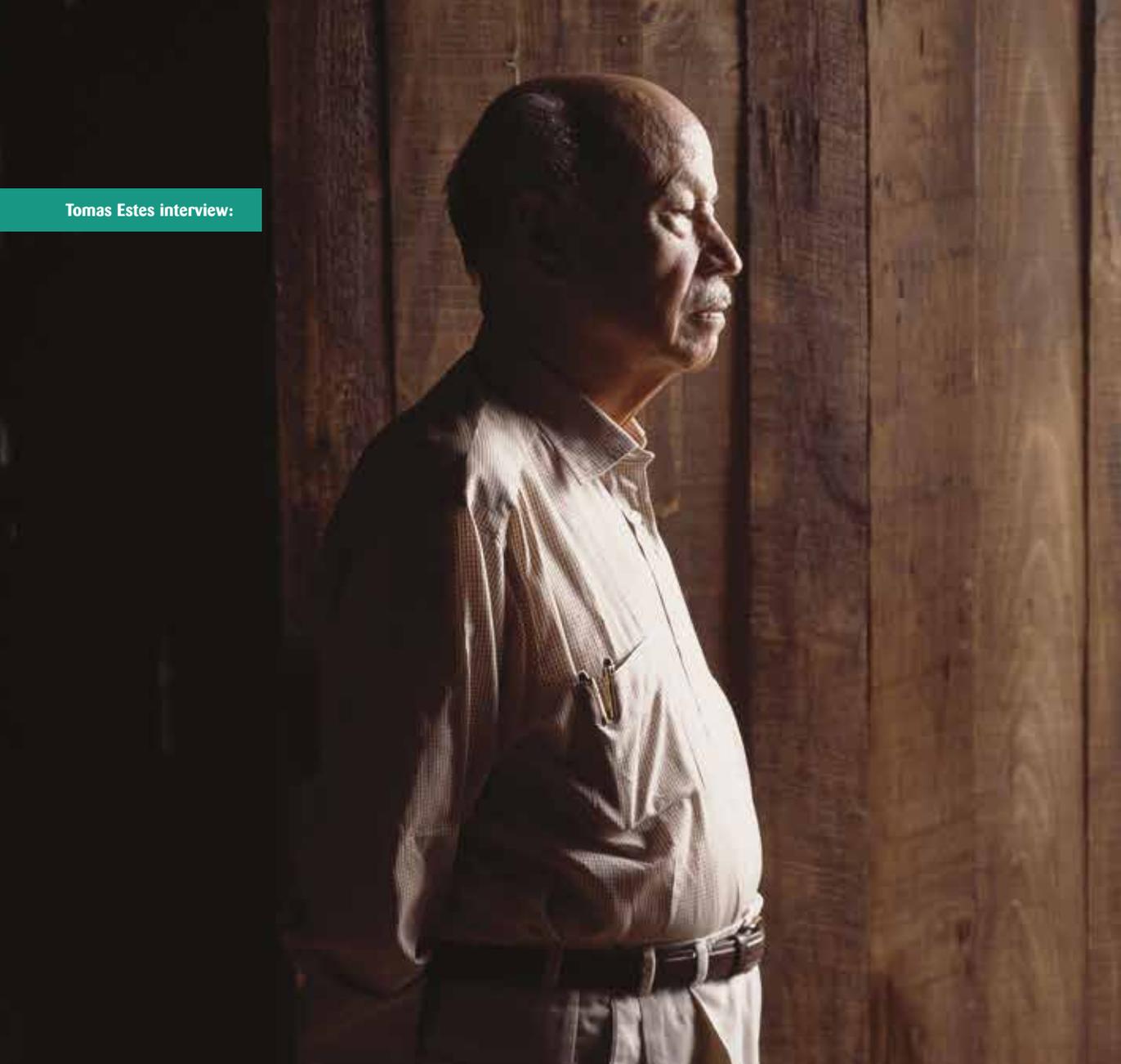
Vzhledem k tomu, že tato má návštěva Mexika byla nejkratší ze všech, není asi divu, že jsem toho více nestihl. Rád bych se ještě podíval do destilerie, kde se vyrábí tequila Don Julio, jedna z vyhlášených starých značek tequily, patřící dnes do Reserve Brands portfolia společnosti Diageo, ale tuhle návštěvu si musím nechat na příště. Ve zmiňované knize Tequi-



Bar La Capilla

la Ambassador jsem pro vás alespoň našel rozhovor se zakladatelem této destilerie, Donem Juliem Gonzalezem, který Tomas Estes pořídil v roce 2012 a který nazval výstižně – Legenda. Tento rozhovor si nyní můžete přečíst na následujících stránkách našeho časopisu. □

Tomas Estes interview:



DON JULIO GONZALEZ

1925 - 2012

LEGENDA

Don Julio González, který opustil tento svět v roce 2012, založil společnost Tequila Don Julio, která se vyvinula ve skutečnou tequilovou dynastii. Navštívil jsem jeho dům na předměstí Guadalajary a vzpomínám si na to, jak moc na mě zapůsobila jeho tichá, klidná intenzita a síla. Na uskutečnění rozhovoru měl lví podíl Eduardo González, syn Dona Julia.

Tomas Estes (TE): Dobrý den, Done Julio, děkuji moc, že jste nás přijal. Už jsme se několikrát setkali. Poslední příležitostí byla slavnost Día del Tequilero v roce 2006. Oba jsme seděli u předního stolu, protože jsme oba dostávali od Komory ocenění.

Don Julio (DJ): Ano, vy máte velice, velice důležitou restauraci v Londýně.

TE: Děkuji, pane. Jsem hrdý, že mohu reprezentovat Mexiko a jeho tequilovou kulturu. Rád bych vám položil několik otázek i o vašem životě a rodině. Bude to pro čtenáře knížky o tequile, kterou píšu.

Eduardo González (EG): Chápu to tak, že se chcete dozvědět něco o tomto muži? Pomohu vám spolu se svým otcem s vysvětlováním. Příběh začal, když mu bylo 17 let a požádal o půjčku ve výši 20 000 pesos, aby si mohl otevřít svou první palírnu. Ve skutečnosti začínal jako dělník, když mu bylo asi 10 až 12 let. Pamatuji si na příběh o tom, jak vydělával tři pesos týdně. Ve věku 15 až 17 let používal k rozvozu tequily koně. Kolik kilometrů jsi ujel, když jsi v patnácti jel na koni ze San Salvadoru do Atotonilca?

DJ: 35 kilometrů. Jel jsem na koni a vezl jsem dva sudy s tequilou, každý o objemu 25 litrů. Šlo o to levně tequilu koupit a draž ji prodat. To je základ vydělávání peněz.

EG: Začal vydělávat devět pesos týdně, což pro něj bylo úžasné, protože musel podporovat celou rodinu. Jeho otec, můj dědeček, totiž zemřel, když bylo mému otci 15 let. Jak velká byla vaše rodina, když jsi přišel o otce? Byla to tvoje matka a šest dalších dětí, že?

DJ: Ano.

EG: Takže jsi ve věku 15–17 let podporoval celou svou rodinu, moji babičku a své sourozence tak, že jsi rozvážel tequilu. Vydělával sis tím devět pesos týdně?

DJ: Ano, tak to bylo, měl jsem za to devět pesos týdně.

EG: Jednou se úplně bez varování dostal do konfliktu s úřady. Dostal se do vězení, protože prodával tequilu bez jakékoliv faktury nebo tak.

TE: Kolik mu bylo, sedmáct?

EG: Ne, myslím, že mu ještě 17 nebylo, a musel se vyplatit svou pistolí, aby se dostal ven.

TE: Dal jim svoji pistolí?

EG: Ano, požádal svého bratrance, aby mu dovolil prodat pistolí, protože musí zaplatit pokutu, aby se dostal z vězení. Když mu pak bylo 17, požádal si o 20 000 pesos a otevřel svou první palírnu.

TE: Vzal si na ni půjčku?

EG: Ano, půjčil si peníze.

TE: Od banky, nebo od jednotlivce?

EG: Ne, ne, tehdy žádné banky neexistovaly, jen boháči, kupci z města.

TE: Z města Atotonilco?

EG: Ano, z Atotonilca. Ten muž – když byl požádán o poskytnutí půjčky – mému otci řekl: „Ale no tak, vždyť jsi jen malý kluk, jak myslíš, že mi to splatíš?“ A můj otec odvětil: „Přicházím k vám nyní v huaraches [mexické venkovské sandály], a až vám budu peníze vracet, budu mít pořádné boty.“ Tím chtěl říct, že je odpovědný, oddaný a ví, že uspěje. Kromě této ctižádosti můj otec mluví také o své životní zkušenosti, která praví: „Život je život a občas se musíš vrátit ke svým sandálům.“ A také: „Někdy dosáhneš úspěchu a někdy je toho úspěchu méně a vždy musíš čekat potenciální problém, který tě přiměje vrátit se k sandálům. Člověk musí být v životě flexibilní.“ Můj otec říká: „Nebud' v životě příliš pyšný a arrogantní, protože potom nerozpoznáš problémy, až se objeví.“

TE: Řekové tomu říkali hybris.

EG: Můj otec se vždycky snažil nás děti naučit, že život je plný cyklů a zákrut, takže člověk musí očekávat, že se najednou bude muset vrátit ke svým sandálům. Pořád musí mít na paměti, odkud pochází a jak se dostal tam, kde je.

TE: Aby zůstal pokorný.

EG: Otec říká: „Život nás naučil, jak poznat, že se máme vrátit na počátek.“

TE: V té době váš otec vyráběl pro větší značky?

EG: Prodával jsi dlouho tequilu v sudech velkým značkám, víd? Potom založil svou první značku, jmenovala se Tres Magueyes.

TE: Ta je pořád na trhu.

EG: Pořád, je velice hrdý na to, že sám, svými vlastníma rukama, založil novou značku. Bylo to velice těžké. Když se oženil s mou matkou, řídil sám rozvážkovou dodávku a jezdil do Torreonu, je to tak?

DJ: Když jsem jezdil do Torreonu, to bylo tak dvakrát nebo třikrát ročně. Jel jsem tam po dálnici, vyrážel jsem ve tři hodiny ráno z Ocotlanu a v 19 hodin jsem byl v Torreonu.

EG: Měla někdy máma příležitost jet s tebou?

DJ: Ne, vzal jsem ji jen do Aguascalientes. Jel jsem do Ciudad Juarez, kde jsem měl velice důležitého zákazníka, kterého jsem navštěvoval osobně. Vzal jsem si s sebou pomocníky, abychom se mohli střídát při řízení. Střídali jsme se každých čtyři až pět hodin. To už je aspoň 40 nebo 50 let.

TE: Rád bych se vás zeptal, jaká součást vašeho charakteru nejvíce vedla k úspěchu?

DJ: Tomu velice bohatému muži v Atotonilcu, o kterém jsme už mluvili, jsem věřil, ani nevím proč. Když jsem se rozhodl, že si otevřu vlastní palírnu, neměl jsem žádné peníze. Řekl jsem tomu boháči o svém nápadu a on mi řekl: „Ty musíš být šílený, jak na to chceš získat peníze?“ Já jsem se ho zeptal: „No, půjčíte mi na to?“ Když jsem tam byl asi dvě nebo tři hodiny, začal jsem ho iritovat. Nakonec mi tedy řekl, ať jdu do toho a začnu podnikat. Tak jsem začal a otevřel jsem si palírnu v Atotonilcu. A začal jsem tvrdě pracovat a vyrábět tequilu. Pracoval jsem tvrdě na prodeji tequily Tres Magueyes a dařilo se mi. Měl jsem úspěch v Guanajuatu, tady v Jalisco i v dalších státech. Díky tomu mohla Tequila Tres Magueyes získat dobré jméno. Tak se mi začalo dařit, tehdy před těmi víc než 50 lety jsem tomu muži dlužil celé jmění. Nejdřív jsem prodával tequilu ve velkém. Využil jsem svou důmyslnost k tomu, abych využil výrobu a změnil ji v něco většího. Dělal jsem všechno, byl jsem palič a také prodejce. Domů za rodinu jsem se vracel jen na část soboty a neděle.

TE: Takže můžeme říct, že to, co vám pomohlo uspět, byla vaše iniciativa a etika tvrdé práce, spolu s ves-

kerou oddaností této práci a seriózním přístupem k závazkům, které jste na sebe vzal, jak pokud jde o toho muže, který vám půjčil, tak o vaši touhu zajistit manželce a dětem lepší život.

DJ: A také k závazkům, které jsem nadělal při nákupu surovin. Vždycky jsem platil včas. Platil jsem vždy v sobotu. Lidé, kteří mi prodávali agáve, mi přáli můj úspěch, protože jsem nikdy neměl problém s tím, že bych jim nezaplatil. Za všechno, co mi bylo během týdne doručeno, jsem vždy v sobotu odpoledne zaplatil tak, že jsem těm lidem vypsál šek, a nikdy jsem neměl špatnou pověst. Prodávající mi věřili, a tak nikdy nebyl problém s tím, aby mi dodali suroviny (agáve), které jsem potřeboval. Nikdy se mě ani nezeptali, kdy jim zaplatím. Jenom chtěli, abych od nich nakupoval, a já jsem jim každý týden zaplatil za to, co jsem od nich koupil. V sobotu dostali svoje šeky. To vše byl výsledek spousty práce a spousty úsilí.

EG: Můj otec nikdy v životě nepil alkohol.

TE: Ani víno, posvěcené víno při přijímání?

EG: Ach, ano.

TE: Pokud se nemýlím, ochutnával svou tequilu, aby zjistil, jestli je, jaká má být.

EG: Ano, prstem a zkoušel jenom trošinku. Do roku 1978 jsme se stali druhými největšími vývozci, pokud jde o objem; na prvním místě byla značka Cuervo a pak můj otec. Můj bratr Francisco a já jsme s otcem začali pracovat. V roce 1987 jsme slavili 45. výročí toho, kdy se z mého otce stal tequilero, a rozhodli jsme se vytvořit novou značku, která by oslavila našeho otce a to, čeho dosáhl úsilím a tvrdou prací i svou povahou. To byl první nápad stojící v pozadí za tequilou Don Julio. Šlo o to vytvořit nový stupeň kvality, tu úplně nejvyšší s novým stylem, ručně vyráběnými lahvemi a celkově novou image. Tequila Don Julio je holdem tomuto muži.

TE: Gratuluji k vašemu ohromnému úspěchu. Ještě něco dalšího by chtěl Don Julio dodat, nebo vy o něm?

EG: Za celý život chodil jen čtyři měsíce do školy.

TE: Jen čtyři měsíce formálního vzdělávání?

EG: Čtyři měsíce a osm dní, zbytek se naučil sám z lekcí, které mu uštedřil život. Také si můj táta vzpomíná, že máma hodně žárčila, protože byl strašně oddaný agáve... (Smích) Když se jí ptali, kolik má dětí, tak řekla devět a ještě pár milionů, čímž myslela agáve. (Znovu smích) Za každým skvělým mužem stojí skvělá žena.

Otče, Thomas by se rád dozvěděl, co považuješ za nejdůležitější věci v životě.

DJ: Tvrdou práci a čestnost. Nikdy nikoho nesuď, to je všechno... A díky tomu ti lidé budou věřit. Díky tomu mi lidé věřili a nikdy jsem neměl problémy se vztahy nebo s penězi.

TE: Done Julio a Eduardo, co nejpřímněji vám děkuji. Teď vím daleko více o muži hodném následování, který je opravdovou legendou. □



THE TEQUILA

Honoring his roots, Don Julio González built his distillery in the heart of his hometown. In return, the people honored him with the title of Don.

A bold move that inspired the world's first luxury tequila.



Don Julio | MAKE YOUR MOVE[®]



Rafael Saenz Félix: La Virgen del Agave



Západ slunce za horou Tequila.

JAK POZNAT KVALITNÍ TEQUILU?

Etikety tequily musí zahrnovat dvě loga. Jednak CRT (Consejo Regulador del Tequila) a jednak NOM (Normas Oficiales Mexicanas). CRT je zkratkou úřadu starajícího se o dodržování zákonných norem pro výrobu tequily a přiděluje výrobcům tequily NOM a číslo výrobce. Tato loga ještě nemusí být zárukou kvality, ale bez nich není garantováno, že láhev tequilu vůbec obsahuje.

Tradiční způsob výroby by měl být podle všeho al fou a omegou. Agáve mají být dostatečně zralá a sklizené tak, aby byly jejich listy useknuty co nejbližší srdci agáve. Jinak prý hrozí, že se do finálního produktu dostanou nežádoucí složky, jako je hořkost a voskové komponenty. Kamenné parní pece, ve kterých se agáve vaří pomalu, mají na rozdíl od moderních autoklávů (obřích papiňáků) schopnost lépe a rovnoměrněji celou várku uvařit a tím dát finálnímu produktu i intenzivnější chuť vařené základní suroviny. Použití tahony a následné kvašení ve dřevěných kádích se zbytky rozemletých agáve (bagazem) údajně dává intenzivnější chuť finální tequile, než když je připravena ze zkvašených šťáv získaných strojním mletím a fermentovaných v nerezových tancích. Jen v destilaci moc argumentů není, snad jen, že kvalitní destilační zařízení, a zejména jejich části, které přicházejí do styku s destilátem, mají být vyrobeny z mědi. Z té ale kvalitní destilační zařízení byla vyrobena i v minulosti.

Co naplat, doba pokročila, osel nebo kůň, který chodil zapřažen do dvoutunového mlýnského kola vyrobeného z vulkanického kamene, aby pomohl získat šťávu z vařené agáve, byl již pro výrobu tequily nahrazen moto-

rem a samotné tahony většinou strojními mlýny. Tradiční dřevěné fermentační kádě jsou nahrazovány nerezovými tanky a v budoucnu už ani jiné než nerezové povolovány nebudou. Znamená to tedy, že tequila v budoucnu nebude již kvalitní? To jistě ne, kvalita u tequily vždy šla a půjde ruku v ruce s know-how a péčí a časem, který výrobnímu procesu dá ten který výrobce.

Jak tedy poznat kvalitní tequila? Za opravdu základní krok na cestě za poznáním tohoto, ale i ostatních mexických destilátů z agáve, jakými jsou mezcal, sotol a další, považují ochutnání právě uvařené vzorku srdce té které rostliny. Jedině tak můžete ve skutečnosti porozumět tomu, jakou chuť byste měli v láhvích dobře vyrobených mexických pálenek nalézt. Není to rozhodně pouze jemnost destilátu, ale především intenzivní chuť vařené agáve, která by měla být v tequile patrná. Proto je nutné, pokud vám jde o více než jenom o rychlé promile alkoholu v krvi, tequily ochutnávat a udělat si vlastní názor. Pro kterou z tequil se následně rozhodnete, bude jenom otázka vaší chuťové, emocionální, nebo chuťové a emocionální preference.

Materiál, který jste právě dočetli by vám mohl být ve vašem výběru nápomocen. Pokud tomu tak skutečně bude, potom není naše práce zbytečná a předchozích 50 stránek věnovaných tequile nebylo pouze nadarmo potištěným papírem.

Cesta za poznáním může být i v tomto případě dlouhá, ale určitě se vyplatí se na ni vypravit.

Salud Amigos! ■

NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



ANGOSTURA NO. 1

Řadu rumů Angostura z tradiční destilérie na ostrově Trinidad, jejíž historii zahájily již v roce 1824 ikonické Aromatic Bitters, rozšířila nejvyšší limitovaná edice Angostura No. 1. Tato edice zrála po dobu deseti let v amerických sudech po bourbonu a poté byla uložena na dalších šest let do francouzských sudů, které předtím obsahovaly koňak. V aroma se projevují broskve a kandované meruňky, makadamové ořechy a mandle s náznakem dřeva. Chuť je hedvábně jemná a ořechová s tóny datlí a fíků a jemnými květinovými náznaky a dlouhým suchým zakončením. Bylo vyrobeno jen 15 030 lahví.

2 650 Kč



XIMÉNEZ-SPÍNOLA DIEZ MIL BOTELLAS

Vynikající brandy rodinného vinařství Ximénez-Spínola, které se specializuje výhradně na vinnou odrůdu Pedro Ximénez. Brandy vzniká destilací vína z hroznů sušených na slunci a poté zraje minimálně 12 let ve vzácných sudech z kaštanového dřeva. Má elegantní a dlouhotrvající aroma s tóny rozinek a švestek a mimořádně příjemnou, vyváženou chuť s intenzivními doteky hřejivého dřeva a hroznů s jemně nasládlou dochutí. Láhev je dodávána v krabici.

2 290 Kč



FOURSQUARE EXCEPTIONAL CASK SELECTION

– PORT CASK FINISH, ZINFANDEL A 2004

Edice zvaná Exceptional Cask Selection z barbadoské destilérie Foursquare představuje vskutku výjimečné rumy z rukou mistra oboru Richarda Seala. Port Cask Finish zraje tři roky v sudech po bourbonu a poté dalších šest let v sudech po portském víně. Má lehkou vůni dubových sudů a jemné vanilky s náznakem květin a tropického ovoce. V chuti je rum lehce suchý, jemný a mimořádně komplexní. Zpočátku je silně dřevitý, poté se projeví ovocné tóny a lehký nádech vanilky.

1 000 Kč

Zinfandel vzniká mícháním dvou rumů. Jeden zrál po dobu pěti let v sudech po bourbonu a poté šest let v sudech, ve kterých bylo předtím uloženo víno odrůdy Zinfandel, zvané rovněž Primitivo. Druhý rum zrál celých 11 let v sudech po bourbonu. Romy byly smíchány a lahovány v září 2015. Má velmi ovocné aroma s náznakem dřeva, vanilky a karamelu. Tyto tóny se projevují i chuti, která je lehká, a přesto plná. Po úvodní nasládlosti ovoce a vanilky se projevuje hřejivé dřevo a koření, které přetrvává i v závěru.

1 480 Kč

Edice 2004 zrála 11 let v sudech po bourbonu a je lahována v sudové síle 59 %. Typické barbadoské aroma dřeva, vanilky a sušeného ovoce se vyšší silou koncentruje a je obohaceno o stopy vypáleného dřeva a koření. V chuti se projevují hluboké dřevité, kořeněné a nasládlé tóny se stopami vanilky a hořké čokolády. Po přidání pár kapek vody se rozvinou ovocné tóny. Zakončení je dlouhé a hřejivé.

1 600 Kč

(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



ZAFRA 30 Y.O.

Zafra, v překladu sklizeň cukrové třtiny, pochází z Panamy. Cukrová třtina se sklízí ručně a z ní získaná melasa se destiluje v kolonovém destilačním zařízení. Zafra 30 y.o. představuje ve světě rumu unikát, a to rum, který v sudech po bourbonu strávil dlouhých 30 let. Má vyzrálé aroma vanilky a sušeného ovoce s bohatým dřevitým buketem. Díky mimořádnému stáří je na patře výjimečně hladký, zpočátku plný a krémový, poté lehce dřevitý, s dokonalou rovnováhou nasládlosti a koření a velmi dlouhým dřevitým závěrem.

5 640 Kč



TEELING REVIVAL CALVADOS

Druhá limitovaná edice k oslavě nové destilérie Teelingu, první nově otevřeně palírny v Dublinu po 125 letech. Skládá se z 13leté irské sladové whiskey destilované v roce 2002, která prvních 12 let zrála v sudech po bourbonu a poté byla na závěrečný rok uložena do sudů po calvadosu. V aroma nese tóny pečených jablek, skořice a květin. V chuti se projevují tóny křehkého pečiva a tarte tatin. Karamelovou nasládlost jemně vyvažují stopy bílého pepře a v závěru lehká trpkost jablek. Tato edice bylo vyrobeno jen 10 000 lahví.

2 760 Kč



TANQUERAY RANGPUR

Tanqueray Rangpur je mimořádně vyváženým ginem. Pojmenovaný je podle unikátního ovoce, které je hlavní složkou jeho receptury. Toto ovoce pochází ze stejnojmenného města ležícího v Bangladéši. Připomíná mandarinku, ale je velmi kyselá, zhruba jako limeta, a šťavnatá jako pomeranč. Citrusová složka ginu Tanqueray Rangpur je jasně patrná, ale přesto zdůrazňuje a povznáší požadovaný jalovec. Tento gin si zasluhuje, aby byl vychutnáván díky své osobité charakteristice a aby s ním bylo zacházeno jako s oddělenou entitou od standardních suchých ginů.

1 200 Kč

NIKKA MIYAGIKYO NA

Mladý single malt z destilérie Miyagikyo bez uvedení stáří je díky jemné, ovocné a kořeněné chuti skvělý jako aperitiv. Má rafinované ovocné aroma s tóny jemného tabáku, koření a náznaky vosku, soli a citrusů. V příjemné chuti se zpočátku projevuje kakao, mandle a kešu ořechy, poté se rozvinou pepřové a minerální tóny a zralé ovoce. Má dlouhé a čisté zakončení.

1 310 Kč



TOHLE BY VÁS MOŽNÁ MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT



VEČEŘ S PRINCEM CHARLESEM

Na večeři s Jeho královskou Výsostí princem z Walesu neboli s vévodou z Rothesay, jak je titulován princ Charles ve Skotsku, jsme byli s Jirkou pozváni společností Crucial Drinks, jmenovitě Scottem Watsonem, Brianem Woodsem a Kenem Rosem, kteří také stojí za projektem Lost distillery, o němž píšeme na pokračování od 16. čísla našeho časopisu Warehouse #1. Tito páňové otevírali svou novou kancelář na pozemcích, které princ Charlesovi patří, a měli možnost pozvat své obchodní partnery na večeři u příležitosti podpory zaměstnanosti v daném skotském regionu. Pozvaných hostů, mezi nimiž byli i zástupci jiných společností a členové různých šlechtických rodů, bylo asi sto. Byla to jedinečná příležitost vidět, jak taková večeře v přítomnosti sira Charlese probíhá. Mimo jiné hrála i dvacetičlenná dudácká kapela z místní dudácké školy, kterou princ Charles podporuje.



Večeře se konala ve středu 22. června v Dumfries House. Vzorně servírované a velmi chutné menu mě zaujalo především svou jednoduchostí a lehkostí.

Servírovalo se rizoto s hráškem, sázeným křepelčím vajíčkem a parmezánem, dále halibut se štouchanými brambory, špenátem, mořským chřestem a omáčkou Champagne beurre blanc. Jako dezert byl podáván letní pudink s vysráženou smetanou, zmrzlinou a lesním ovocem. Úžasná záležitost!

Pila se vína Puligny-Montrachet Les Meix 2012, Domaine de L'Aurage 2011 a Laurent Perrier Cuvée Rosé.



Co se destilátů týká, byly servírovány pochopitelně skotské whisky. Jako první to byla Johnnie Walker Platinum Label (18 let stará blended whisky, obsahující Speyside whisky Cardhu, Glen Eldgin a Auchroisk, Highland malty, jako například Blair Athol, jemný ostrovní styl nakouřenosti Johnnieho Walkera smíchaný s Lowland Grain whisky včetně té z Cameronbridge). Dále jedenadvacetiletá Royal Salute blended whisky, která byla vyrobena v roce 1953 na počest korunovace Jejího Veličenstva královny Elizabeth a nakonec patnáctiletá whisky Laphroaig z ostrova Islay.

Za sebe mohu říci pouze tolik, že to byla jedinečná příležitost a zajímavá zkušenost. Chutnalo mi všechno, ale zejména montrachet s rizotem a letní pudink. Platinum Label Johnnie Walker, a zejména Royal Salute byly skvostné.

... NO PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE

ASIAN TEMPLE HOSTIL SOUTĚŽ NIKKA PERFECT SERVE

V pražské restauraci Asian Temple jsme 21. září spolupřádali česko-slovensko-maďarské kolo barmanské soutěže Nikka Perfect Serve. Jedenáct barmanů ze tří zemí soutěžilo o prvenství, které zajišťovalo účast ve světovém finále, které se koná tento rok koncem listopadu v Římě.

Základní myšlenka této soutěže s japonskou whisky Nikka je jednoduchá: ten nejdůležitější je tady host. „Smyslem Nikka Perfect Serve je ukázat, že je důležitý každý moment, host a drink, a to tady a teď. Skvěle ji vystihuje motto: Bartend to express not to impress. Chceme, aby si barmani uvědomili, že nejde o jejich ego, ale o hosta. Je třeba ho pochopit, zjistit, co má rád a co ne, jaké jsou jeho potřeby – a ty potom naplnit. Vytvořit pro něj nezapomenutelný zážitek. Spokojený host je fajn, ale bude-li okouzlený, stane se vaším evangelistou a bude šířit dobré jméno baru dál. Bude chtít, aby to, co on, zažili i ostatní,“ říká Stan Vadrna, jenž je evropským ambasadorem whisky Nikka. Úkolem barmanů je v patnáctiminutovém časovém intervalu obsloužit tříčlennou porotu, která sehrává role nejrůznějších, více či méně problematických nebo přinejmenším nerozhodných hostů. Musejí se o ně co nejlépe postarat a nabídnout jim takové drinky, respektive whisky Nikka, které v daném okamžiku nejlépe odpovídají jejich potřebám a rozpoložení.

Za bar se postupně postavilo 11 soutěžících. Z Maďarska dorazili Laszlo Palffy (Boutiq' Bar) a Dez O'Connell (Brody Studios), ze Slovenska Dominik Tapušik (LemonTree) a Katarína Ligacová (Záhir). Českou republiku reprezentovalo sedm soutěžících: Tomáš Ricciardi (Black Angel's), Peter Minarčík (Bonvivant's CTC), Jan Polášek (Cloud 9), Michal Marešovský (Club No. 1), Zdeněk Kubů (Gin & Tonic Club), Tomáš Trnka (Hemingway Bar) a Peter Bobula (ZanziBar). Jejich vědomosti, barmanské umění, ale hlavně pohostinnost hodnotili porotci, kterými byli barmani Kryštof Hordina a Krisztian Csigo a blogger Milan Polák. A kdo byl nejlepší? Velmi těsně nakonec zvítězil před Skotem Dezem O'Connellem soutěžícím za Maďarsko Peter Bobula, slovenský barman z pražského Zanzibaru. O jeho účasti v římském finále vás budeme samozřejmě informovat.





Mexiko je destinací, která někoho možná nepřitahuje, ale na druhé straně je pro mnohé země zaslíbenou. Pro mě je v každém případě neobjevenou částí světa, kterou mám v hledáčku již delší dobu, a zároveň také místem nerozlučně spjatým s tequilou a chilli. Nikdy jsem nebyl velkým příznivcem a milovníkem pálivých chutí. Nicméně časy se mění a s tím roste i touha objevovat nové věci včetně těch, které dříve nebyly tak úplně mým šálkem čaje.

Proto, když přišel dotaz na vytvoření drinku na tequila Don Julio, neváhal jsem ani minutu. Ale jak drink pojmut? Které chutě zapojit? Jak do něj promítnout tuhle proslulou krajinu bohatou na nerostné suroviny? Po-

kusil jsem se zachytit jednotlivé složky drinku tak, aby se opravdu odrážely od mexické národy. Chtěl jsem vytvořit drink, který bude lehce pálivější a doprovázet ho bude sladkokyselá chuť. Protože tak vidím



© Martin Kincl

© Martin Kincl

Mexiko já. Jen vybrat kombinaci ingrediencí, aby k sobě pasovaly... Chilli, máta, čokoláda? Proč ne. Ale já chtěl něco víc. Dosáhnout toho, aby se jednotlivé složky navzájem podporovaly a zvýraznily chuť těch ostatních. Aby vám po napití ústa zachvátila exploze chutí, které dokážete jednotlivě rozeznat. A výsledek? Don Julio Añejo infuzovaná kokosovým máslem; chilli, butterscotch a tmavé kakao doplněno o citronovou šťávu a bílou čokoládu. Ano, to je ono. A aby to bylo lehce netradiční, vše je servírováno v kakaovém bobu – jedné z nejdůležitějších mexických exportních surovin. Výsledkem je vybalancovaná chuť s lehce štiplavým závěrem. Tento drink možná není úplně pro každého, jelikož chilli je poměrně specifická surovina, kterou má ne každý v oblibě, ale milovníky ostřejších chutí má šanci rozhodně nadchnout.

DON JULIO SOUR

50 ml Don Julio Añejo infuzovaná kokosovým máslem
 30 ml čerstvá citronová šťáva
 10 ml likér z tmavého kakaa
 10 ml butterscotch likér
 15 ml sirup z bílé čokolády
 chilli
 vaječný bílek

Ondřej Hnilička – Hemingway Bar Praha

JAK SE VRACÍ KE KOŘENŮM

text: Alex Mikšovic, ilustrace: Magdalena Křesťanová

Čas od času se nechá některý slavný barman v interview strhnout k pohnutému sdělení, že je třeba se vrátit ke kořenům. Jakmile si taková či jim velmi podobná slova přečtu, zpozorním. Je o mně celkem dobře známo, že jsem notoricky konzervativní, a jakmile někdo zamíří ke kořenům, cítím, že bych se u něj mohl dočkat porozumění a podpory. Bohužel ne vždy se mi podaří dobrat se v otázce kořeného systému ke konsenzu přijatelnému pro obě strany.

Poslední dobou jsem si řekl dvakrát v různých barech o Negroni. Gin a Campari Bitter se nedaly twistovat, tak se kolegové zaměřili na vermut. První dával místo obvyklého Cinzana či Martini produkt firmy Carpano, Punt e Mes. Nebylo to vůbec špatné, ale něco bylo jinak. Když jsem se ošil, barman mě poučil, že mě chápe, protože je jasné, že Punt e Mes není vermut. Dost mě to překvapilo, věřil jsem do té doby, že Carpano je Carpano, ať už se k němu přidá přívlastek jakýkoli. A hodlám zůstat své víře věrný i nadále.

Ještě ve mně doznávalo mírné rozčarování z mé – jen zdánlivé – zbožňavosti zabeđenosti, když přišla další rána. Tentokrát se uplatnil v témže koktejlu Dubonnet. Na otázku po důvodu změny kolega s patrným despektem ke kategorii odpověděl, že vermuty nemají vůbec zalistovány. Krapet mě to zamrzelo, protože moje maminka z nich koncem dvacátých let maturovala na hořické obchodní akademii a její vyprávění o pěticentilitrových nechlazených porcích cinzana, které mecenáši objednávali studentům, patřilo ke koloritu našich občasných setkání v restauracích.

Nechci předchozími stesky vyvolat dojem, že to je s návraty ke kořenům bída. Peter Dorelli, přímý předchůdce Erika Lorincze na pozici head bartendera v American Baru londýnského Savoye, vystoupil před časem ve stejnojmenném baru pražského Obecního domu (existuje od roku 1912, a přesto dokázal, že o něm skoro nikdo neví). Peter se nerozpakoval prezentovat několika desítkám zvolených tak konzervativní koktejl, jakým je White Lady, někdejší – dnes ovšem již téměř zapomenutý – evergreen československé barové scény. Výsledkem jeho úsporných pohybů byl dokonale vyvážený, patřičně ledový drink, který upoutal jednou vlastností, jíž si host běžně nevšimne: Byl přesně vyladěný rozpuštěnou vodou z ledu.

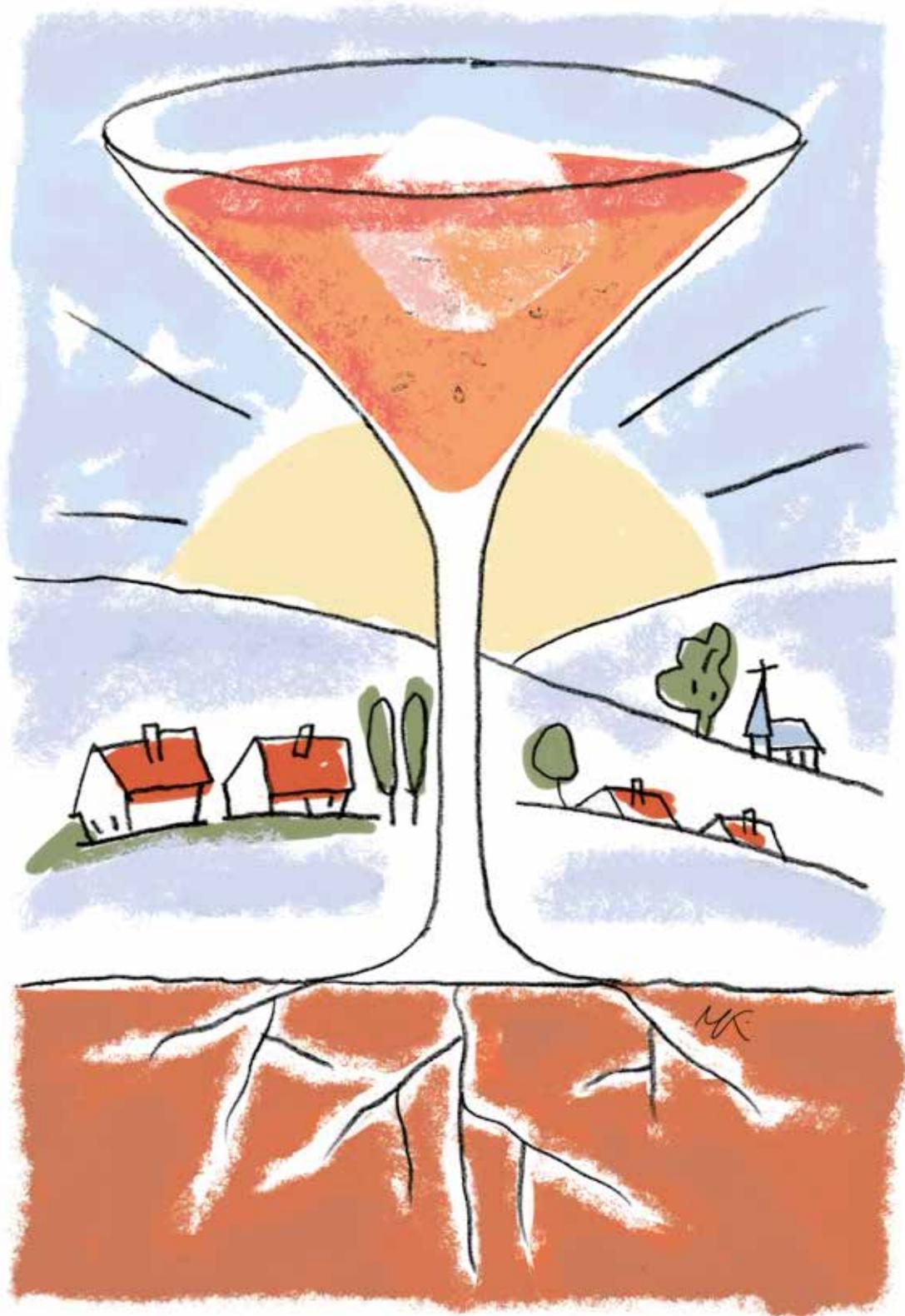
Peter Dorelli má ovšem s kořeny pětadvacet let zkušeností a nikdy se k nim nemusí vracet jednoduše proto, že se od nich nikdy neodtrhl. V Savoyi se to ostatně od něj ani nečekalo, protože základem k jednání byla – a patrně navždy bude – sbírka *The Savoy Cocktail Book*, jež je kořenovým adresářem jedné z nejpůsobivějších etap

vývoje světové koktejlové kultury. Vybrat si ke studiu kořenologie titul ze sedmi set padesáti předpisů je samozřejmě trochu na hlavu, ale v hledání mi pomohl Richard Godwin, který pár let píše sloupky do britských novin. Nadchl ho Corps Reviver No2, kombinace stejných dílů citronové šťávy, Lilletu, Cointreau a ginu podškrtnutá stříkem absintu. Protřepat a nalít přes sítko do koktejlové sklenky. Podle Harryho Craddocka, autora knihy „Čtyři porce vypité v rychlém sledu ožíví tělo.“ Přebral jsem si slibné noty a budu stručný: paráda! Samozřejmě spíše umrtvující než oživující.

Patrně neudiví, že se čas od času vydávám ke kořenům taky. Projevuje se to lpěním například na technologických detailech. Vezměte si jen takový Gin Fizz. Co se dá na dvou dílech ginu, po jednom dílu citronové šťávy a cukrového sirupu a sodovce zkazit? Jednoduše kompozici protřepu jako o život a... A o tom to je. Pokud vám tuhle klasiku vůbec namíchají, tak ji většinou – čest výjimkám – zničí přidáním sodovky, čímž z fizzu vyrobí Collins, bohužel ale Collins, jemuž chybí forzáž, totiž dvojnásobné množství ginu. Ale hlavně a především: Do collinsů se sodovka přidává, zatímco v případě fizzu se drink sodovkou atakuje pod tlakem, aby skutečně fizzoval. A toho se držím.

Nedávno jsem se ocitl v situaci, kdy jsem musel jít tak hluboko ke kořenům, jak jen to jde. Chtěl jsem si totiž dopřát před obědem aperitiv, ale neměl jsem možnost vzít si sebou přísady na Gibson (pro čtenáře-nebarmany: 2 díly ginu, jeden díl suchého vermutu, promíchat, nalít přes sítko do koktejlky a vložit dvě perlové cibulky). Tak jsem si koktejl připravil do placatky, jako si kdysi – legenda praví – rybáři a lovci vyrážející do přírody plnili hotové drinky do láhví. V práci jsem strčil lahvičku do ledničky, půlhodiny před servisem jsem ji přemístil do mrazáku, a než jsem koktejl nalil do sklenky, párkrát jsem ho v placatce jen tak překlopil.

Jak stříbrný projektil pronikal mým hříšným tělem, kořeny se blížily a blížily... Až přišla řada na ty dvě cibulky coby reprezentaci kořenové zeleniny. V tu chvíli jsem věděl, že jsem opravdu u cíle. ■





MARK LITTLER

PODPALUBÍ OBCHODU WAREHOUSE #1 – ČTVRTEK 22. ZÁŘÍ

Dne 22. září jsme přivítali v našem podpalubí vzácnou návštěvu z druhého konce světa. S výrobou tasmaných single malt whisky Hellyers road, o kterých jsme vás informovali v minulém čísle našeho časopisu, jenž naleznete také na webu warehouse1.cz, nás přiletěl seznámit osobně master distiller Mark Littler. Nebyl v Praze sám, doprovázeli ho předseda společnosti Beta Milk, Neville Latimer a místopředseda Basil Shepherd, tedy pánové, kteří se před lety rozhodli diverzifikovat činnost a vedle výroby mléka vynaložili značné prostředky do výstavby destilerie. Že patrně udělali krok správným směrem, naznačují mnohá ocenění pro whisky z jejich řady

a také to, že se dnes o tasmaných whisky začíná mluvit jako o budoucím možném nástupci whisky japonských. Všichni tři pánové si Prahu jako takovou, ale i velmi přátelskou atmosféru v našem podpalubí nemohli vynachválit. Cítili se tady jako doma a rádi by se sem brzy zase vrátili. Prezentace byla spojena s ochutnávkou, a tak měli pozvaní hosté možnost ochutnat, s patřičným výkladem, postupně čtyři verze single malt whisky Hellyers Road - Roaring Forty, Sherry Cask, 10 let starou a Peated. Ti z vás, kdož by snad byli zvědaví, jak whisky Hellyers Road mohou chutnat, mají možnost se o jejich kvalitách přesvědčit v naší karlínské prodejně osobně.



Basil Shepherd a Neville Latimer (vpravo)

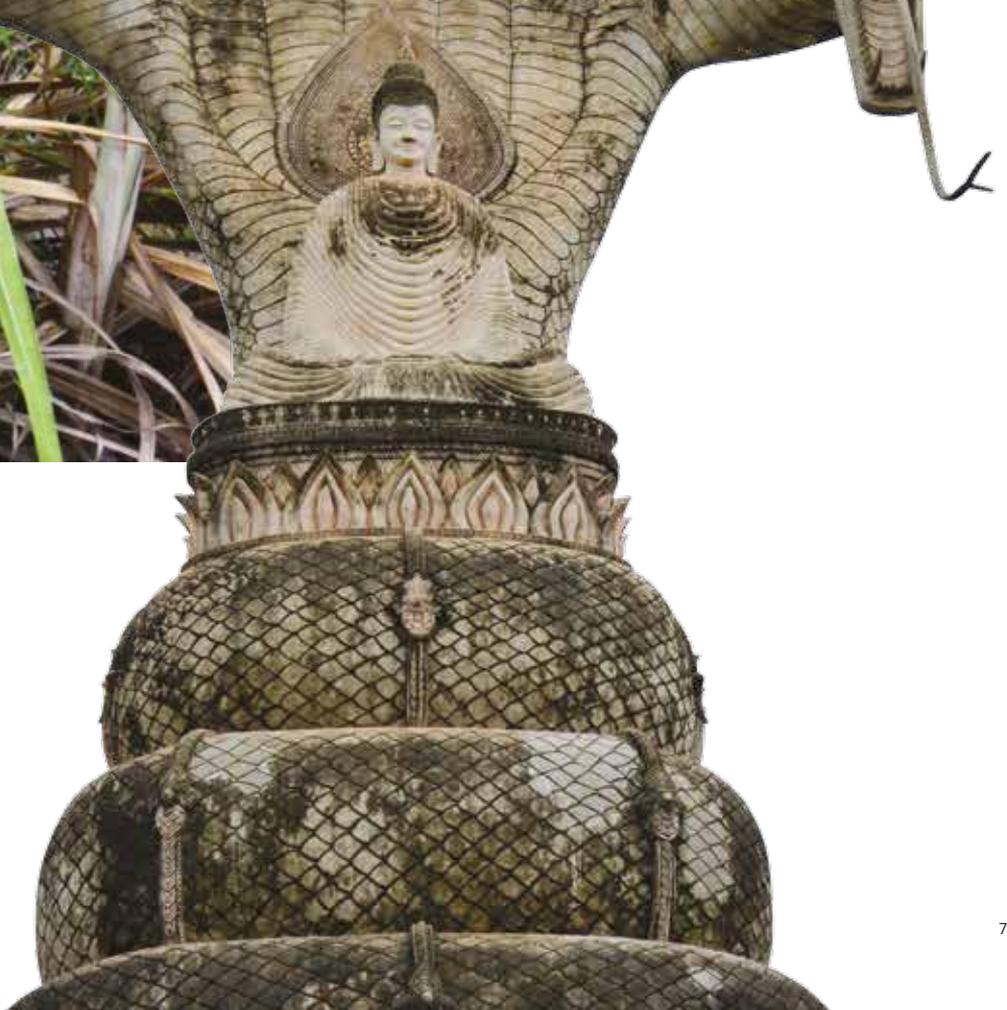




THAJSKÉ RUMY

Šest příběhů o nových výrobcích Thajských rumů, kteří se mohou stát budoucími protagonisty rumů z Indického oceánu.

text a foto: Daniele Biondi



Jak víme, cukrová třtina pochází z Dálného východu, pro přesnost z Papuy-Nové Guineje. Oblast jihovýchodní Asie, dnešní Indonésie a takzvaná Indočína byly prvními, kde se cukrová třtina vyskytovala a kde se dále šířila 25 století předtím, než se objevila v Karibiku. Na rozlehlých územích jihovýchodní Asie je dnes výroba rumu velmi významná a důležitá. Thajsko je dokonce, co se rumu týká, jednou z nejzajímavějších zemí, a to jak z hlediska objemu výroby, tak i pro svůj osobitý a originální trh, jež je na nebyvalém vzestupu.

Thajský průmysl cukrové třtiny je co do objemu v tunelech čtvrtý největší na světě – 100 milionů v roce 2013 (1. Brazílie 739 mil., 2. Indie 341 mil., 3. Čína 125 mil.) stejně je tomu co do rozlohy obdělávané půdy – 1,3 milionu hektarů (1. Brazílie 9 mil. ha, 2. Indie 5 mil. ha, 3. Čína 1,8 mil. ha). S výnosem 75 t/ha se tak řadí za jedny z největších výrobců a značně převyšuje například výnosy Jamajky a Guayany, které se pohybují kolem 55 t/ha a těch menších, jako je Martinik nebo Barbados, kde se výnosy pohybují okolo 43 t/ha. Takových výnosů, jakými se může pyšnit například Guatemala, kde se díky rozšířenému intenzivnímu pěstování dostávají až na 100 t/ha. zde sice ještě nedosahují, ale i tak tato intenzivní produkce činí Thajsko čtvrtým největším výrobcem cukru na světě, a tudíž také významným producentem melasy, jež se mimo jiné používá k výrobě rumu.

Nejrozšířenější cukrovou třtinou je třtina thajská, jedná se ovšem o stovky příbuzných odrůd a zjistit jednu konkrétní je velmi obtížné. S určitostí je to třtina určená k výrobě cukru, z jejíž čerstvé šťávy se tady rummy nevyrábějí. Thajsko má úzké vztahy s Reunionem, takže se předpokládá, že jsou to hybridy získané tam, zatímco původních odrůd v zemědělském regionu Isaan, kde se vyskytuje černá cukrová třtina, je velmi málo. Thajský trh destilátů je obrovský, největší v jihovýchodní Asii, s osmdesáti miliony beden a meziročním nárůstem prodeje více než 3 %. Lokální bílé destiláty, tzv. Lao Khao, zaujímají 54 % spotřeby. Místní tmavé destiláty zaujímají 39 % a pouze 7 % zbývá na dovážené značky. Většina populace jsou buddhisté, kteří nemají omezenou konzumaci alkoholu, což je hlavní důvod vysoké spotřeby, stejně jako na křesťanských Filipínách, zatímco v Indonésii nebo Malajsii s významnou muslimskou populací je celková spotřeba menší než deseti na té thajské. Obrovským objemům thajských prodeje dominuje pouze jeden hráč, soukromá společnost Thai Bev, produkující značky, jež jsou v širokém měřítku konzumovány v rámci vnitřního trhu, která je dobře propojena s politickou i ekonomickou mocí země. Ostatními hráči na trhu jsou místní řemeslníci, zhruba 700 tzv. community producers vyrábějící pouze pro místní spotřebu, kterým říkáme moonshiners, kteří ale ve skutečnosti nejsou bez licence. Celkový počet community producers včetně těch bez licence může být až 4000. Thai Bev drží 60 % podílů na trhu tmavých destilátů díky velmi populárnímu rumu Sangsom a 80 % podílů u čirých destilátů, které ve skutečnosti nesou

etiketu Lao Khao. Tato situace je k vidění v mnoha zemích světa z různých důvodů: z důvodů historických na Haiti nebo z důvodů ekonomických v některých zemích Střední a Jižní Ameriky. Originalita Thajska ale spočívá v jeho přítomnosti a budoucnosti, zastoupené iniciativami evropských „expatů“, to jest těch, kteří z různých důvodů opustili své vlasti a uchýlili se do tropického ráje „země úsměvů“, jak bývá nazýván, aby vyráběli vlastní alternativní rummy.

Pojďme ale popořadě: nejprve je třeba se podívat na thajský zákon o lihovinách, na kterém můžeme snadno ukázat současnou monopolní situaci, které budou muset malí snaživí Evropané denně čelit. V roce 2003 byl vyhlášen thajský zákon týkající se lihovin, který na jedné straně dává malým lokálním výrobcům domácích destilátů zákonná práva, ale na straně druhé jim neumožňuje, aby mohli přihlásit, co skutečně dělají. Ve skutečnosti existují dva typy licencí: „průmyslová“ licence, která umožňuje velkým podnikům vyrábět rum, přiznat ho, nechat ho zrát a uvést ho na trh, bílý nebo stařený, s obsahem 40 % alkoholu – k získání této licence je zapotřebí mít vlastní velkovýrobu, takže je postavena tak, aby vymezila a hájila pouze jediného výrobce, totiž samotnou Thai Bev. Druhou licencí je SME, to jest licence pro všechny ostatní a „community producers“, kteří musí lahvovat v gradaci mezi 28 a 40% alkoholu a to pouze rum bílý, nejsou totiž oprávněni jej nechat zrát. Největším problémem ale je, že nemohou použít slovo rum (stejně jako gin nebo vodka), pouze mohou použít definici „white spirit“ nebo „rice spirit“ nebo „sugarcane spirit“, avšak aniž by to byla skutečná klasifikace: naopak „white alcohol“ může pocházet z melasy, cukrové třtiny, rýže nebo obilnin bez rozdílu. V terminologii panuje takový zmatek, že pod jménem whisky nebo blended se definují všechny tmavé destiláty, i když pocházejí z melasy. Stejně tak se nedá pochopit, z čeho jsou vyrobeny bílé destiláty, definované bez rozdílu Lao Khao, to jest zda je bílá lihovina z melasy, z rýže anebo je to často mix obou v závislosti na ročním období. K tomu všemu tady samozřejmě panuje minimální ponětí o tom, co je to rum. Etikety všech těchto produktů enormně matou a hranice mezi ochrannými známkami a vymyšlenými etiketami je velmi tenká stejně jako nespočet pokusů o výrobu falešného Sangsomu. Jedná se tu o jasnou ochranu zájmů vůči Thai Bev a kontroly jsou důkladné a povinné. Abychom pochopili velikost protekcionismu, stačí pomyslet, že Thai Bev čítá 18 průmyslových destilérií s kontinuálními destilačními kolonami, které jsou rozestry po celé zemi, má 22 000 přímých zaměstnanců, oblastní distributory, 400 000 klientů, 2600 obchodních zástupců a vyrábí stovky milionů litrů ročně. Při pohledu na již dříve zmíněné podíly na trhu je snadné pochopit, že je nemožné, aby objemy malých lokálních výrobců, i když je jich hodně, mohly někdy být jen vzdáleně ohrožit strukturu vedení Thai Bev. Pro úplnost je třeba dodat, že jedna láhev Lao Khao stojí okolo 75ti bahtů (1,90 eura), zatímco jedna láhev Sangsomu stojí kolem 80 Bahtů, což je skoro stejná cena.

Thai Bev rozděluje tyto obrovské objemy mezi své etiketované Lao Khao a mezi značky Sangsom a Mekhong. První je nesporným lídrem, 70 milionů lahví prodaných ročně, destilovaný z melasy, byť národem vnímaný jako whisky. Zraje pět let a poté se smísí s bylinkami a kořením a lahvuje se s obsahem alkoholu 40 %. Druhý se nazývá Thai spirit a vyrábí se z melasy i z rýže, lahvuje se s obsahem alkoholu 35% a je dražší, stojí kolem 160 bahtů. Thai Bev vyrábí mnoho dalších destilátů a to i ze sladového ječmene, a v roce 2015 uvedl poprvé na trh dva prémiové rummy, Sangsom Similan zrající sedm let, který se prodává kolem 400 bahtů (za jednu láhev dovážené blended whisky zaplatíte kolem 600 bahtů) a zejména super prémiový Phraya, významný už svým jménem, jež je opravdovým pojmem (řeka Praya tekoucí Bangkokem). Jeho luxusní obal, zrání od sedmi do dvanácti let i příběh, mávají na export, vábí turisty a přibývající vysoce postavené konzumenty z Bangkoku.

Ale jak je výše psáno, originalita thajské rumové produkce tkví v nových alternativách, které jsou z různých příčin zajímavé. Thajsko nikdy nebylo kolonizováno, vždy zůstalo nezávislé pod odvěkou dynastií Chakri, takže zde z minulosti nelze identifikovat žádnou dominantní evropskou kulturu a ani rum nemůže snadno navázat na jeden styl výroby.

V následujících řádkách a odstavcích si můžete přečíst šest příběhů o nových výrobcích thajských rumů. Jsou to příběhy navzájem odlišné, které ovšem spojuje povaha snů. Těch, kteří opouští svůj domov, aby se mohli usadit a etablovat na druhé straně světa, vyrábět rum a více či méně vědět o všech úskalích a obtížích, na které narazí, a obětech, které budou muset přinést. Nádherné příběhy, ve kterých vystupuje Thajsko jako velmi zajímavý budoucí protagonist rumů z Indického oceánu, vedle už známých celebrit Reunionu a Maurícia.

MAGIC ALAMBIC

Rumová destilerie Magic Alambic se nachází na jihu dnes již velmi turistického ostrova Koh Samui, ležícího v thajském zálivu, byla založena v roce 2002 Francouzi Elisou a Michelem Gabrelem, kteří se tu usadili po mnohých návštěvách ostrova. Primárním cílem bylo pro ně najít dobré tropické útočiště, ale nedlouho poté si vymysleli, že budou vyrábět rum, a tak se tu stali prvními destilujícími cizinci. A nemohl to nebýt rhum agricole, mimo jiné vzhledem k vietnamsko-martinickému původu Elisy. Dovezli si z Francie kotlíkový destilační přístroj Armagnacaise původně používaný k výrobě armaňaku a v období leden–červen vydestilovali 300 litrů šťávy z cukrové třtiny, čímž získali 25–28 litrů rumu. Používali také organické tropické ovoce a dělali odvar z kokosu, pomeranče, ananasu a citronu, který nechávali měsíce odpočívat v nerezových tancích. Michael zemřel v roce 2011 a v roce 2013 podnik převzali dva Francouzi, Ludovic Trantoul a jeho kamarád Martial Leplatois. Společně s místním partnerem (ze zákona musí patřit



Ludovic Trantoul



v Thajsku 51% podniku vždy Thajci) otevřeli restauraci a s pomocí dalších pěti lidí mají v úmyslu výrazně zvýšit produkci destilerie. Nové destilační zařízení SOFAC na 1000 litrů je již zakoupeno a cílem je vyrábět 85–90 tisíc lahví ročně. Kapacita je tři destilace za den a destilát před naředěním má obsah alkoholu 70–75%. Po dlouhém a nákladném byrokratickém procesu schvalování se Ludovicovi podařilo změnit značku a etikety. Nyní majitelé destilerie Magic Alambic nazývají svou značku K&S Rum a ta zaujímá významné místo v ochucených rumech. Už to nejsou likéry jako za starého vedení, odvary jsou přidávány po první destilaci a poté znovu destilovány. Už tak zajímavé produkty jsou ještě kvalitnější a z kufrů turistů vracejících se do Evropy vykukuje stále více lahví z destilerie Magic Alambic.



Marine Lucchini a Thibault Spithakis

CHALONG BAY RUM

Přesouvající se na stranu Indického oceánu na světově známý Phuket, nádherný, ale turisty velice navštěvovaný ostrov, dojedeme až na jih, přesně na Chalong Bay. Tady se před několika lety mladý, ne více než pětadvacetiletý, francouzský pár, Marine Lucchini a Thibault Spithakis, rozhodl usadit pár set metrů od pláže a vytvořit prémiový thajský rum. Udělali to ve velkém stylu, s velkým nasazením a odhodláním, které oba měli. V lednu 2011 svůj projekt odstartovali a v říjnu 2012 spatřila světlo světa první láhev rumu Chalong Bay. V roce 2014, po vynikající práci na kvalitě produktu a uznání značky Chalong Bay, je to první thajský rum distribuovaný ve Francii, Itálii, České republice a brzy i na dalších evropských trzích. Chalong Bay je rozhodně vizitkou nových thajských rumů. Na Phuketu není cukrová třtina, protož Marine a Thibault v průběhu let upevnili vztahy s pěstiteli z centrálního regionu, Phetchaburi a Prachaub Khiri Khan, kteří pro ně pěstují třtinu s ohledem na jejich rady a dodávají ji výhradně pro výrobu rumu Chalong Bay. Třtina je pěstována zcela organicky, má nižší výnos a je lisována přímo na místě u pěstitelů. Vylisovaná šťáva je během šesti hodin přepravována každý den cisternami až na Phuket, což je naprosto unikátní proces. V oblasti sklizně se v sezoně (prosinec až březen) pohybují teploty kolem 22 °C, lisování třtiny se provádí do pěti hodin od sklizně a cisterny mají řízenou teplotu. Tento proces je nákladný, ale kvalita třtiny a její vysoký brix (od 16° do 22° v závislosti na místě sklizně) jsou pro Marine a Thibaulta velmi důležité. Kromě toho je drahé tento systém udržet i proto, že velcí výrobci rumu, pasoucí po základní surovině, mají tendenci přesvědčit pěstitele, aby jim dodali třtinu, i když není ještě zralá. Zaplatí jim sice méně, ale zato dříve. Skvělá věc u Chalong Bay je, že neředí šťávu, když je vysoký „brix“. Kvašení s řízenou teplotou 28 °C probíhá 36 až 48 hodin v nádržích z nerezové oceli Inox a v nádržích z HDPE (polyetylen s vysokou hustotou) o obsahu 800 litrů zpočátku bez přítomnosti kyslíku s vybranými kvasinami. Destiluje se v malém měděném alambiku Armagnacais SOFAC z r. 1973, dovezeném z Francie. Výsledkem je destilát s obsahem alkoholu 65 %, který je podroben dlouhému ustálení v oceli, které trvá od osmi do dvanácti měsíců a pomalému postupnému ředění až do obsahu alkoholu 40 %. Chalong Bay již vyrábí okolo 30 000 lahví, které prodává na Phuketu, v Bangkoku stejně jako ve Francii, Itálii a České republice. Láhve se recyklují, protože i v tomto případě bylo nutné se vyrovnat s thajskými obtížemi. Výrobci láhví na místním trhu vyrábějí minimální množství šest milionů kusů. To je jen jeden příklad toho, že v Thajsku diktuje „pravidla hry“ dodavatel víc než klient, který se musí často podrobit obtížným, zdoluhavým a těžkým podmínkám.

Snem Thibaulta a Marine je do budoucna povolení nechat rummy zrát, což v Thajsku není možné, ale víme, že vášně a láska nemají žádné hranice. Marine a Thibault jsou v pouhých 29 letech plni vášně a za své odhodlání pracovat a jít za svým snem dnem i nocí si rozhodně zasluhují všechny úspěch, který mají.



CHALONG BAY Po destilaci je před lahvováním tento bílý rum skladován v nerezových tancích po dobu 8–12 měsíců. Etiketa uvádí rok, číslo série a podpis osoby, která rum lahvovala. Láhev má korkovou zátku a je balena v tubě.

CENA: 1 210 Kč



Chalong Bay
CHALONG BAY



ISSAN RUM

Možná riskuji, že to bude znít hloupě, ale Issan Rum je dalším příběhem lásky. Nacházíme se na severovýchodě Thajska v zemědělském regionu Issan, nejvenkovštějším z celého Thajska, jakož i nejautentičtějším a málo turistickým. Issan je čistě zemědělským rumem, to jest rumem vyrobeným z čerstvé šťávy cukrové třtiny a destilovaným ve várkách v kotlíkovém destilačním zařízení. Podle klasifikace rumu, kde už má své místo, je nejlepší z nejlepších, také proto, že má vlastní cukrovou třtinu, takže je „pětihvězdičkový“ i na úrovni autenticity. Kromě toho je cukrová třtina naprosto přírodní!

Výrobce je David Giallorenzo, Francouz s italskými kořeny v Abruzzu, přesněji v Pratole Peligna! David byl dříve destilátorem parfémů a esenciálních olejů na Madagaskaru, ale měl vždycky rád rum a jeho zemědělskou základní surovinu. Přesunul se do Thajska, kde viděl výrobu rumu na ostrově Koh Samui, a začal přemýšlet o produkci. Zvolil si oblast s nejlepší možnou základní surovinou, kterou poznal, zamiloval se do své dnes už manželky Lek a usadil se v Nong Khai, na hranici severního Thajska s Laosem, oddělené velkou řekou Mekong. V této oblasti je téměř 90% cukrové třtiny z celé země a nachází se tu mnoho cukrovarů. Je tu enormně rozšířena také rýže a jak z ní, tak z cukrové třtiny se vyrábí místní bílý destilát definovaný jako Lao Khao.

Pro Davida bylo hlavním motivem vytvořit zemědělský přírodní rum nejlepší kvality. Dnes mají David a Lek dvě plantáže o výměře šest hektarů. První plantáž mají pronajatu, jedná se o čtyři hektary obdělávané společně

s místním zemědělcem tři kilometry od destilerie a druhá má dva hektary přímo za domem. Základní surovina je naprosto přírodní. David velmi dbá na čistý způsob pěstování, a to i s problémy, které mohou nastat. Třtina je stále ta thajská, ale David už zvažuje výsadbu nativní černé odrůdy. Sklizeň a následná výroba rumu probíhají v Thajsku od listopadu do března. Nejlepší třtina je koncem ledna, kdy rostlina kvete a vyvíjí nejintenzivnější vůni. Třtina pěstovaná v Issanu je vysoké kvality, a proto je rozhodně drahá, okolo 900–1000 bahtů za tunu, zatímco zpracování stojí ne více než 600–700 bahtů.

David začal s produkcí v roce 2014 po pouhé jednoměsíční sklizni a vyrobil pouze 1000 litrů rumu, v roce 2015 sklízel čtyři měsíce a dostal se na 5000 litrů. Sklizeň se provádí výhradně ručně, pouze tehdy, když je třtina pořádně suchá, a lisování šťávy se odehrává ve stejný den, což je velmi důležité a vzácné. Davidovou zvláštností je, že zbaví třtinu kůry před lisováním, aby odstranil rostlinnou vůni, která v rumu je. Další zvláštností, kterou sdílí s Chalong Bay, je použití jen čisté třtinové šťávy, bez naředění vodou, protože kvašení proběhne se šťávou s plným obsahem cukru. David používá velmi praktické plastové fermentační nádrže s celkovým objemem 3000 litrů. Nikdy neotevře nádrže během procesu fermentace, aby se zabránilo kontaminaci. Používá 40 g kvasnic na 3000 litrů a tento proces trvá po dobu tří až čtyř dnů s průměrnou teplotou 15 °C. Na konci procesu, jestliže používáte pouze čistou šťávu, má zkvašená šťáva obsah alkoholu velmi vysoký, 11–14 %. Použitá kotlíková destilační zařízení je francouzské, typu Cognac a má 300 litrů na várku. Je zahříváno parou a David ho spouští tři hodiny před destilací, protože je přesvědčen o důležitosti míry tepla, aby se zabránilo spálení aroma zkvašené šťávy. Destilace trvá pět až šest hodin. Issan rum je destilován pouze jednou, stejně jako všechny kvalitní zemědělské destiláty, jako například Clairin z Haiti a Cachaca z Minas Gerais. Destilát má na začátku destilace obsah alkoholu 80 % a na konci 45 %, takže v průměru okolo 55 až 58 % alkoholu. Z várky se vyrobí okolo 20–25 litrů, jež odpovídají pětatřiceti až čtyřiceti lahvím s obsahem alkoholu 40 %. Ředění na obsah alkoholu 40 % se provádí vodou, která je čerpána z artéské studně hned za domem a je hluboká 50 m.

Logo této značky představuje místní tradiční thajský tanec zvaný lam. Sezona 2015/2016 je pro Davida a Lek rozhodující. Itálie je díky Veliery první zemí na světě, kam byl rum exportován, aby se hned poté objevil ve Francii a brzy bude k mání i v České republice.



EDELBRAND LTD.

Příběh Nikolause E. Prachenskyho je nejstarší ze všech, protože Niki, jak mu všichni říkají, sem přesídlil v mládí, na přelomu sedmdesátých a osmdesátých let. V období trochu anarchistickém a revolucionářském a po jedné bezuzdné dovolené se rozhodl opustit studené Rakousko a ještě s jedním kamarádem hledajícím štěstí se přestěhoval do Thajska. Niki, stejně jako Maximilian Coreth, pocházejí ze staré rakouské palírnické rodiny. V roce 2006 se společně rozhodli založit společnost EdelBrand Ltd., 15 km severně od Chang Maie, v Mae Rim, krásné oblasti, kde se nacházejí golfové kluby a resort Four Seasons. Mají přirozeně sklon pokračovat v tradici svých předků, což je výroba ovocných pálenek, a v Thajsku našli zdroj inspirace v tropickém ovoci. Začali vyrábět ovocné destiláty z mučenky, sapolilly, banánu, manga a moruše, jackfruitu, pomela, mandarinky, litchee, mangosteenu a ananasu, spolu s výrobou čaje, soli, bylinek a místního koření.

Naprosto organická základní surovina pochází z projektu Royal Fruit Gardens osvětleného krále Ramy IX. Výroba mnohých z těchto destilátů je rozhodně velmi pracná, jakož i samotná její příprava, například k výrobě mangového destilátu je třeba 65 zaměstnanců jen k oloupaní manga na várky nebo k přepravě tun mučenky, ze které bude jen pár litrů destilátu, nebo co nejrychlejšímu zpracování ovoce, aby se zamezilo případnému zhoršení kvality. Jsou tomu pouhé dva roky, co se Niki pustil do výroby rumů a používá stejné parní měděné kotlíkové destilační zařízení, které se používá pro ovocné destiláty, tudíž dvojité destilace v malé várce. Základní surovinou je certifikovaná organická melasa z centrální oblasti regionu Saraburi. Sortiment zahrnuje vedle rumu také gin a vodku s názvem Kristal. Ze zákona jsou definovány jako R, G a V a rozlišeny barvou červenou, zelenou a fialovou. Jsou velmi zajímavé pro své aromatické vlastnosti. Obzvláště rum, který připomíná vůně rumu jednoho jediného malého výrobce v Karibiku, který dělá malé várky z melasy v parním zařízení, José Cruz v Portoriku.

THREE MONKEYS RUM

O tomto projektu ještě není mnoho informací. V únoru 2014 dva mladí němečtí rumoví nadšenci vytvořili značku Three Monkeys Rum a kontaktovali Nikiho z Edelbrandu. Od samého začátku je to právě Niki, který pro ně tento rum vyrábí. Three Monkeys Rum byl uveden na trh v červnu 2015 jen v několika tisících lahvích a dnes je již umístěn v nejlepších lokálech Bangkoku.

LAMAI

Tento projekt se jeví jako velmi zajímavý. Destilerie B. S. byla založena v roce 2012 třemi partnery, Američanotchaiwancem Alexem Chou a dvěma Thajci Kaustavem Bagchim a Chriseem Sabdasenem. Destilerie se nachází v provincii Lamphun a třtinu kupuje od zemědělců z oblasti Praow nedaleko města Chang Mai. Pěstují tam velmi produktivní odrůdu s názvem Suphanburi 80 rozšířenou na severu Thajska a ve Vietnamu. Jedná se o zemědělský agricole rum z čisté šťávy cukrové třtiny. Fermentace Pied de cuve, trvá celkem zhruba 21–28 dní. K destilaci se používá kotlíkové destilační zařízení, na kterém se destiluje v malých várkách. Oba značkové produkty, Lamai a Lamoon jsou lahvovány s obsahem alkoholu 35 %.

Bangkok je dlouhodobě jedním z hlavních měst mixologie a některé z jeho koktejlových barů patří k nejpobulárnějším v Asii, např. Sugar Ray, Q&A nebo bar hotelu Mandarin Oriental. Ale kromě těchto koktejlových barů jsou tu i ty thajské a Thajci, kteří se potřebují čím dál tím víc seznamovat s jejich místními produkty, jako je například Tep Bar, specializující se výhradně na thajské destiláty, nebo Teens of Thailand, provozovaný výborným Niksem Anumanem, průkopníkem a vlastníkem první školy mixologie v Thajsku – Drinks Academy. Thajské rummy jsou už teď silnou skutečností a během pár let se o nich bude mluvit po celém světě. ■



ADRIÁN MICHALČÍK

text: Bára Urbanová, foto: Martin Kincl

Bezmála čtvrt roku měl vítěz českého národního finále World Class 2016 Adrián Michalčík na přípravu na globální klání. Tři týdny před cestou do Miami jsme se barmana pražského baru L'Fleur zeptali, co všechno už stihl, co ho ještě čeká a s jakými ambicemi za velkou louži odlétá.

Když jsi 2. července dostal zadání pro globální finále World Class, jaká byla tvá první reakce?

Přiznám se, že mě zadání nejdřív překvapilo a možná i trochu zaskočilo. Ve srovnání s minulým rokem je ještě o něco obtížnější, což mi potvrdil i můj barový kolega Víťa Círok, který vloni Českou republiku na globálním finále v Jižní Africe reprezentoval. Je to přirozené – soutěž se neustále posouvá dál, nároky na barmany se zvyšují a roste i počet soutěžících, a tak se šance na úspěch rok od roku zmenšují. Na druhou stranu každé zadání zpočátku vypadá obtížně, když nevíš, jakou cestou se vydat, když ti chybí vize. Postupem času, spolu s tím, jak si vyhledáváš informace a shromažďuješ nápady, se ale dostaneš do bodu, kdy se to zlomí a jednotlivé kamínky mozaiky do sebe najednou zapadnou.

Kdy ses začal na globální finále připravovat a jak tvé přípravy probíhají?

Po národním finále jsem pár dnů věnoval relaxaci, hned pak jsem se ale pustil do vyhledávání informací ohledně produktů a porotců. Intenzivněji jsem se začal připravovat v podstatě okamžitě po obdržení zadání a moje nasazení se neustále stupňuje. Hlavně teď po bootcampu počet hodin věnovaný přípravě roste, věnuju se tréninku jednotlivých disciplín, vymýšlení drinků, shánění servisů... Dá se říct, že se připravuju sedm dní v týdnu a prakticky nepřetržitě. Mám to pořád v hlavě – když si večer lehnu, najednou mě něco napadne a já vstanu, abych si to zapsal. Vždycky mám u sebe nějaký notýsek, abych si mohl dělat poznámky, a doma mám po zdech papíry, na něž si píšu nápady a náměty, které pak rozvíjím.

Zmínil jsi bootcamp. Ten pro střední a východní Evropu letos proběhl v Nizozemsku. Jaký největší zážitek sis odtamtud přivezl?

V paměti mi určitě nejvíc utkvěla Nolet Distillery a návštěva u Boba Noleta v jeho víkendovém sídle. Palírna je zajímavá sama o sobě, navíc jsem se tam ale dozvěděl spoustu nových informací. Velkým zážitkem pro mě bylo postavit se k legendárnímu destilačnímu kotlí číslo jedna, líbilo se mi i ve skladu, kde je uložena zásoba vodky Ketel One na rok a půl dopředu – vypadalo to tam jako v Matrixu... Pár nezapomenutelných zážitků mám i z víkendového sídla Boba Nolleta, kde jsme si vyzkoušeli jednu z finálových disciplín – Before and After Challenge.

Jak vypadal program bootcampu? Byl hodně náročný?

Byl – a dost. Každý den jsem vstával v sedm, do jedenácti jsme měli program a do postele jsem se dostal většinou až v jednu. Program byl hodně nabitý s minimem pauz. Už od úterního rána byly na programu semináře, na nichž jsme se dozvěděli informace k jednotlivým disciplínám. Pool Party, The Shape of the Cocktails to Come a Before and After jsme si potom měli i možnost vyzkoušet. Některé přednášky byly zase motivačního charakteru. Kromě toho jsme absolvovali už zmiňovanou prohlídku Nolet Distillery, byli jsme ve víkendovém sídle Boba Noleta a v Amsterdamu, kam jsme se přesunuli ve středu večer, jsme samozřejmě nemohli vynechat návštěvu baru Door 74. Ve

čtvrtek jsme si v restauraci v centru Amsterdamu vyzkoušeli The Walker Blending Room a večer nás čekal guest bartending v baru hotelu Pulitzer. Věděli jsme o něm dopředu, a tak jsme se na něj mohli nachystat – já jsem si z Prahy přivezl servis a menu. Podle zadání na něm byly twisty na Gin & Tonic, Bloody Mary, Old Fashioned a Margaritu. Za barem jsme každý strávili půl hodiny.

Co tobě osobně těch pět dnů v Nizozemsku přineslo?

V první řadě bylo super potkat se se všemi těmi lidmi, a to jak se soutěžícími, tak s organizačním týmem. Byli tam s námi například Max La Rocca, Kenji Jesse, Spike Marchant a ambasadorka rumu Zacapa Rebecca Quinonez nebo třeba loňský finalista, izraelský barman Ariel Leizgold. Každý z těch lidí nám nabídl trochu jiný úhel pohledu na jednotlivé disciplíny a na to, jak a kam se od loňského roku posunuly. Bylo to hodně o nových informacích, ale taky o sdílení zkušeností. Bootcamp pro mě tudíž znamenal upgrade v přemýšlení i určitý posun v kreativitě. Otevřel mi oči a ukázal směr. Těch pět dnů mi pomohlo si vyjasnit, co a jak lze dělat, což mi může přípravu na globální finále jedinečně usnadnit.

Ze které disciplíny máš největší respekt a na kterou se naopak nejvíc těšíš?

Respekt ve mně budí The Walker Blending Room. Tahle disciplína je jednoznačně nejobtížnější ze všech. Náročná bude jak její praktická část, v rámci níž budeme mimo jiné určovat, z jakých whisky se skládá předložený blend a v jakém poměru jsou v něm zastoupeny, tak ta teoretická. Půjde o test, který naše znalosti o whisky prověří do nejmenších detailů. Na bootcampu v Amsterdamu v něm byla třeba otázka, jak se jmenuje kondenzátor, který zchlazuje whisky po destilaci a leží mimo halu, v níž se destiluje. Přiznám se, že jsem si odpověď nezapamatoval. Z mého pohledu tato challenge bude spíš hodně o štěstí a náhodě. A na kterou z disciplín se těším? Vlastně na všechny ostatní, každá má něco do sebe. Líbí se mi téma The Shape of Cocktails to Come, tedy tři odlišné vize koktejlů budoucnosti, protože dává velký prostor pro kreativitu. Hodně se těším na speed challenge. Je to náročná disciplína, během níž musíš připravit v relativně krátkém časovém úseku hodně drinků, takže seš pod velkým tlakem. A já mám situace, kdy se dostávám pod tlak nebo jsou na mě kladeny vysoké nároky, rád.

Máš před sebou necelý měsíc, co tě ještě čeká?

V nejbližších dnech mě čeká odeslání receptur, celkem si musím na globální finále připravit sedmadvacet drinků. Jakmile je odevzdám, mám čtyři dny na přípravu veškerých audio a videopodkladů, to znamená veškeré hudby a prezentací. I ty je potřeba do Miami odeslat s předstihem. Ladím taky servisy drinků, některé je potřeba ještě dokoupit. Musím si natrénovat jednotlivé prezentace, sladit se s hudbou, nacvičit body language. Je toho ještě hodně...

Víťa si nechal šít obleky, budeš se připravovat podobně důsledně?

Šít obleků nebude úplně můj případ, mám totiž průměrnou konfekční postavu. Co si vezmu na sebe, už mám ale



samozřejmě pořešené a ještě to řešit budu. Kdo mě zná, ten ví, že oblečení i bot mám hodně, chtěl jsem se ale co nejlépe napasovat do zadání každé z disciplín, takže jsem si některé věci pořizoval přímo pro ně. Nehodlám ze sebe dělat šaška, takže jsem to nijak nepřeháněl, jde spíš o detaily – třeba Before and After jsem se rozhodl pojmut v duchu francouzské elegance, a tak budu drinky servírovat v bílých rukavicích.

Kolik kufrů s sebou povezeš? Traduje se, že Charles Joly na globální finále před dvěma lety vyrazil s jedním malým kufr...

Tě historce tak docela nevěřím. Viděl jsem totiž, co všechno pak během soutěže na porotu vytáhl. Leda by to koupil až na místě... Já se do Miami chystám se třemi velkými kufry a jedním příručním. Kromě kompletního servisu pro většinu drinků s sebou povezu spoustu domácích ingrediencí, některé raději vícekrát – kdyby se cestou rozbily. Jde hlavně o maceráty, které vyžadují delší čas, bittersy nebo tinktury. Jsou ale věci, které budu řešit až na místě. Pro Pool Party, kde je naším úkolem vytvořit i atmosféru baru s určitým konceptem, si budu muset nechat něco velkoplošně vytisknout, a pro Before and After budu potřebovat i ingredience. Rozhodl jsem se k těmto třem drinkům servírovat malá tapas, ale do USA je zakázán dovoz mléčných a masných výrobků, a tak je budu shánět až na místě. Už jsem si dopředu zjišťoval, kde se co dá v Miami

koupit. Většinu ingrediencí ale zabalím doma do kufrů a budu se modlit, abych všechno dovezl v pořádku. Nebojím se ale ani improvizace. Doufám, že se do situace, která ji bude vyžadovat, nedostanu, ale když to bude potřeba a nic jiného mi nezbude, určitě to nějak zvládnou.

S jakými ambicemi do Miami odjíždíš?

Už od národního kola jsou pro mě hlavní motivací zkušenosti a touha neustále posouvat hranice. Nejdřív jsem chtěl postoupit do finále, pak se dostat mezi pět nejlepších, a když se povedlo i to, byla mým cílem globální stage. Stejně jako všichni soutěžící bych i já chtěl globální finále vyhrát nebo se aspoň dostat co nejdál, už sama účast v globálním finále je pro mě ale splněným snem. Chci v Miami nabrat co nejvíce kontaktů, které budu moci v budoucnu využít.

Máš do Miami i nějaké nesoutěžní plány? Kam by ses chtěl podívat?

Zatím se plně soustředím na soutěž a nic dalšího neřeším. Od známých i hostů baru už jsem ale pár tipů, kam zajít, dostal. Až soutěž skončí, v Miami ještě pár dnů zůstaneme, takže na koupání, dobré bary a projížďku městem určitě dojde. Koneckonců do Spojených států se člověk až tak často nedostane... ■



WORLD CLASS®

GLOBAL FINALS 2016

text: Bára Urbanová, foto: DIAGEO



Letošní globální finále World Class zažilo hned několik premiér. Vítězkou se poprvé v historii soutěže stala žena, Francouzka Jennifer Le Nechet, a doposud se také nikdy nestalo, že by se do top 6 dva roky po sobě probojovali barmani ze stejné země a stejného baru. Tento primát si připsala Česká republika – Adrián Michalčík zopakoval loňský úspěch svého barového kolegy z L’Fleur Víti Ciroka a svou cestu soutěží zakončil až mezi šesti nejlepšími.



Jonas Andersen – Dánsko, Nick Wu – Tajvan, Jennifer Le Nechet – Francie, Ryu Fujii – Japonsko, Adrián Michalčík, Dries Botty – Belgie

DALŠÍ VELKÝ ÚSPĚCH NA WORLD CLASS

V rozhovoru před odletem do Miami Adrián doufal, že obsah všech jeho zavazadel přežije cestu přes oceán bez úhony. To se tak docela nepovedlo – dvě sklenky se rozbily. Navíc se mu na místě nepodařilo sehnat meruňkový sorbet, a tak musel trochu improvizovat. Nic z toho ale jeho úspěšné tažení nejprestižnější barmanskou soutěží nemohlo překazit. S přehledem absolvoval všech šest disciplín a za sebou nechal pět desítek barmanů z celého světa. A nutno dodat, že soutěžní disciplíny jsou rok od roku o něco náročnější a konkurence stále větší.

Globálního finále World Class, jehož dějištěm byl z převážné části Hotel 1 přímo na Miami Beach, se letos zúčastnilo 56 soutěžících. Rozdělení byli do čtyř skupin pojmenovaných Whirlpools, Tornadoes, Hurricanes a Wildfires. Adrián Michalčík patřil mezi Hurikány a s reprezentanty Austrálie, Belgie, Brazílie, Bulharska, Dánska, Francie, Chile, Kanady, Kolumbie, Kostariky, Německa, Rakouska a zámořských lodí se poprvé setkal už v neděli, den po přeletu do Miami. Čekala na ně mimo jiné úvodní zahřívací disciplína, tzv. ice breaking challenge. Ledům pomohlo tát celkem jednoduché zadání: připravit na Ketel One variaci na Bloody Mary bez použití rajčatového džusu.

Z ŠESTAPADESÁTI NA DVANÁCT

Oficiální soutěžní program začal ale až v pondělí, a to hned dvěma disciplínami. Skupinu Hurricanes na úvod čekala The Shape of Cocktails to Come, v rámci níž museli namíchat tři koktejly inspirované budoucností mixologie a inovativními postupy přípravy. Adrián šel na řadu jako první, a tak byl trochu nervózní, nicméně porotě ve složení Alex Kratěna, Aristotelis Papadopoulos a Michito Kaneko předložil tři perfektní koktejly. Odpolední disciplína Before and After byla zasvěcena aperitivním a digestivním drinkům. Ten digestivní soutěžící porotě, v níž kromě Davida Riose usedl také peruánský šéfkuchař Pedro Miguel Schiaffino, servírovali z vozíku přímo u stolu. V případě českého reprezentanta šlo o drink Santé Rudolf, jenž je kombinací whisky Johnnie Walker Blue Label, slámového vína a čokoládového likéru zdobenou jedlým zlatem a ovoněnou parfémem z kůže a lanýžů. Adrián se rozhodl oba drinky doplnit o něco k snědku – aperitiv doprovodil foie gras na rozmarýnovém chipsu s kouskem sýra a hruškovým pyré, digestiv makronkou s malinami.

V úterý se dopolední soutěžní dění přesunulo k hotelovému bazénu. Zadání Pool Party kromě namíchání dvou drinků, z nichž jeden musel být punch (Adrián

vsadil na spojení citronové Ketel One s kokosovou vodou, cordialem z chilli, citronu a banánu a šampaňským Henri Giraud), zahrnovalo také úkol zabavit publikum. Náležitou pozornost bylo třeba věnovat i porotcům, kteří představovali některou ze slavných dvojic. V Adriánově případě se vítěz světového finále 2012 Tim Phillips a Julio Cabrera „přetělili“ do Beyoncé a Jaye Z. Jednoznačně nejnáročnější disciplínou letošního globálního finále byl The Walker Blending Room. Barmani se museli popasovat hned s několika náročnými úkoly. Kromě testu prověřujícího jejich znalosti měli identifikovat osm různých whisky z portfolia společnosti Diageo a poté poznat složení blendu z pěti těchto whisky a určit, v jakém poměru jsou v něm obsaženy. Jejich chuťovou paměť prověřil také drink, který z tohoto blendu namíchal Charles Joly. Soutěžící měli poznat, na který koktejl je to twist a jaké suroviny obsahuje. Adrián tipoval, že jde o Rob Roy.

DRINKY NA ČAS A POP-UP ORIGINALITA

Na základě těchto čtyř disciplín bylo vybráno 12 postupujících, kteří se ve středu utkali ve speed challenge. Ta se letos nesla ve znamení amerických klasických koktejlů a jejich moderních variací. Každému z koktejlů byla přiřazena určitá hrací karta, přičemž platilo, že čím těžší drink, tím více bodů. Karty znali barmani předem, a tak si mohli vybrat takové drinky, které jim nejlépe vyhovovaly. Chvilí před soutěží si ale navíc ještě vylosovali dva žolíky (šlo o drinky na Bulleitu, Adrián si vytáhl Scofflaw a Ward Eight) a ty do speed challenge museli zakomponovat. Nestihnout je namíchat znamenalo okamžitou diskvalifikaci. Někteří na této disciplíně pohořeli, například britský reprezentant zvládl namíchat jen pět drinků. Adrián si na ni ale hodně věřil – a právem. V časovém limitu 10 minut dokázal namíchat 14 drinků a ještě mu devět sekund zbylo. Sítem speed challenge prošla už jen šestice nejlepších – kromě Adriána ještě Dries Botty z Belgie, Jonas Andersen z Dánska, Jennifer Le Nechet z Francie, Ryu Fujii z Japonska a Nick Wu z Tchaj-wanu. O vítězi stejně jako vloni rozhodl koncept pop-up baru a drinky, jimiž barmani pohostili účastníky finálního večera. Kulisou pro Miami Shakedown se stal miamský Ice Palace. Adrián v něm vybudoval Rudy's bar, jenž byl poctou české barmanské legendě Rudolfovi Slavíkovi a vlastně taky malíři Alfonsi Muchovi, jehož díla na jeho výzdobu použil. Role barbecka se v Adriánově pop-up baru ujala Tess Posthumus z amsterdamského baru Door 74. A co hostům míchali? Třeba Miami Shakedown Punch sestávající z ginu Tanqueray No. Ten, Cassis likéru, suchého vermutu, levandulové tinktury a šampaňského Henri Giraud.

CENA OD TĚCH NEJDŮLEŽITĚJŠÍCH

Velmi originálně, v duchu steampunku, pojala svůj pop-up bar francouzská soutěžící Jennifer Le Nechet. A

právě ona se nakonec stala vítězkou v pořadí osmého ročníku Diageo Reserve World Class. Historicky první ženská vítězka této prestižní soutěže žije v Paříži, najdete ji za barem Café Moderne. Ani Adrián ale nepřišel zkrátka – obdržel ocenění Miami Shakedown People's



Jennifer Le Nechet

Choice, tedy cenu návštěvníků finálního večera. Za výkon, který odvedl v průběhu celého globálního finále, si zaslouží ohromnou poklonu. „Bylo to podobné jako vloni s Víťou – Adrián rostl disciplínu od disciplíny. U té úvodní měl trochu nevýhodu, že šel na řadu jako první, a jeho výkon tak trochu poznamenala nervozita. Nicméně každou další disciplínu si doslova užíval. Jeho cílem bylo dostat se do top 12, protože věděl, že pak ho čeká míchání na rychlost, ve kterém je silný,“ říká český World Class ambassador Petr Kymla a zdůrazňuje, že letos byla soutěž ještě o něco těžší než vloni v Kapském Městě a od Adriána vyžadovala větší přípravu. „Oproti loňsku bylo super, že se vše odehrávalo na jednom místě. Miami má neuvěřitelnou atmosféru, navíc perfektní byla i celá organizace soutěže – vše klaplo na minutu,“ doplňuje. A první pocity českého reprezentanta? „Jsem neskutečně šťastný a hrdě si domů vezu ocenění za pop-up bar. Je to cena od lidí, pro které tu práci dělám, a kteří jsou tudíž vždycky těmi nejdůležitějšími. Pyšný jsem i na postup do top 6, dosud se ještě nikdy nestalo, aby byli dva roky po sobě mezi šesti nejlepšími barmani z jedné země, a navíc ještě z jednoho baru,“ říká Adrián Michalčík. V dobré náladě si tak užil jak after party, jejíž hlavní hvězdou byl rapper Snoop Dogg, tak druhý den focení a rozhovory s médii, pobyt na pláži, procházku po Ocean Drive i návštěvu miamských barů. ■

Warehouse #1 představuje:



LIKÉROVÁ IKONA Z AMERICKÉHO JIHU

Barovým trendem posledních let jsou homemade ingredience. Barmani si vyrábějí vlastní infuze, sirupy a cordialy, někteří své koktejly lahvuji a prodávají. Jsou i značky, které byly vyvinuty přímo barmany nebo ve spolupráci s nimi. Není to přitom nic nového. Barman Martin Wilkes Heron svůj likér vytvořil už v roce 1874. Vyrábí se dodnes a k dostání je v bezmála stovce zemí po celém světě.

M. W. Heron

Heronův osud stát se tvůrcem americké likérové ikony jako by byl předurčen už datem jeho narození – na světě přišel sice v roce 1850 v Irsku, ale na Den nezávislosti, který ve Spojených státech patří k největším svátkům. Do Ameriky se dostal už jako malé dítě, jeho rodina patřila k těm, které se po velkém irském hladomoru rozhodly hledat štěstí za oceánem. Jako mladý muž si Martin Wilkes Heron zvolil barmanskou profesi. Na počátku 70. let 19. století pendloval po Mississippi, jezdil z Memphisu až do New Orleansu a zase zpět. Největší město Louisiany mu okamžitě učarovalo. Už tehdy v sobě snoubilo tradice a bohatou minulost s neuvěřitelnou energií přítomnosti, jeho šarm ještě posilovala přátelskost a vstřícnost místních obyvatel. A právě v New Orleansu se Heronův likér zrodil. Když v roce 1874 pracoval na Bourbon Street v McCauley's Tavern, přemýšlel, jak vylepšit chuť whiskey, již zde prodávali. Začal k ní přilévát různé destiláty, přidával koření, ovoce a další ingredience, dokud recepturu a poměry nevyděl tak, až byl úplně spokojen. Nápoj, který podával ze sudu, pojmenoval Cuffs and Buttons (manžety a knoflíky) a hostům ho nabízel jako osvěžující, velmi dobře pitelnou a chuťově vytříbenější variantu k whiskey. Měl



s ním okamžitě velký úspěch, a tak není divu, že se rozhodl recepturu držet v tajnosti a bral ji s sebou všude tam, kde zrovna pracoval.

ZE SUDU DO LÁHVE, Z MEMPHISU DO ST. LOUIS

Heron byl ovšem nejen dobrý barman, ale také prozíravý obchodník. V roce 1885 se v New Orleans konala světová průmyslová výstava, jíž se chtěl se svým likérem účastnit. Bylo mu jasné, že nápoj potřebuje jméno, které by lépe vystihovalo jeho podstatu a chuť a oslovil

lo co nejvíce návštěvníků veletrhu. Zrodil se Southern Comfort. Heron zároveň začal používat slogan, který likéru vydržel více než 100 let: The Grand Old Drink of the South. O čtyři roky později se Heron přestěhoval do Memphisu. Byl už unavený z neustálého cestování po Mississippi a zároveň hledal místo, kde by si mohl otevřít vlastní podnik. Našel ho na Main Street, nedaleko největší memphiské dopravní tepny Beale Street, která večer co večer ještě více oživala hudbou a zábavou.

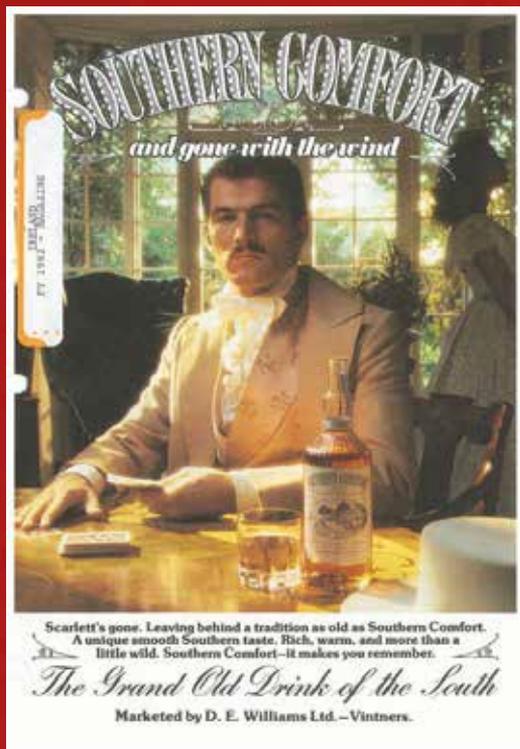
Do láhve se Heronův likér poprvé dostal v roce 1889. Hosté si ho oblíbili natolik, že se o něj začala zajímat konkurence. Než by jí ale Heron recepturu prozradil, raději začal nápoj lahvovat a prodávat za 2,5 dolaru. Pořídil si vlastní palírnu a pustil se do výroby ve velkém. Kontroloval vše od vstupních surovin až po plnění do láhví, aby mohl svým zákazníkům garantovat kvalitu a konzistentní chuť. Když byl v roce 1898 likér registrován americkým patentovým úřadem, začaly se na etiketách objevovat dva nápisy: M.W. Heron's Famous Southern Comfort a None Genuine But Mine.

Velmi úspěšně Southern Comfort vstoupil i do nového století – v roce 1900 získal na Světové výstavě v Paříži svou první zlatou medaili. Výstavy obecně byly pro Herona klíčové, kvůli té, jež se roku 1904 konala v St. Luis, se dokonce přestěhoval. Byl to z jeho strany opět strategický obchodní tah – chtěl svůj likér nabídnout tisícům návštěvníků veletrhu už jako oblíbený lokální produkt. Pro jeho propagaci vymyslel i první drink, který nazval jednoduše St. Louis Cocktail. Šlo o kombinaci vychlazeného likéru s broskví a drceným ledem, kterou ve sklence zdobil koktejlouvou třešní. Na veletrhu ho doprovodil patrně první veřejnou výzvou výrobce alkoholického nápoje k zodpovědnému pití: Limit 2 to a customer (No gentleman would ask for more). Uspěl jak s drinkem, tak s likérem samotným, jenž na Světové výstavě získal další zlato.

PRŮKOPNÍKEM V OBLASTI REKLAMY

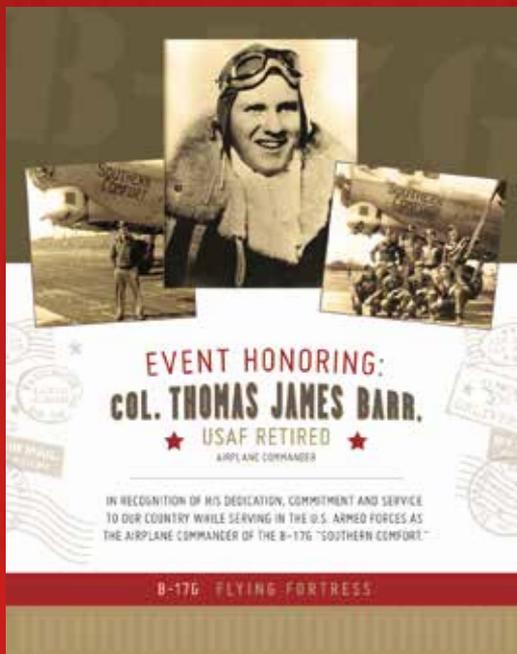
V St. Louis M.W. Heron už zůstal. Do své firmy v roce 1907 přijal Granta M. Peoplese, jenž se stal jeho dobrým přítelem a také dědicem. Ve své závěti mu odkázal značku i patent. Zemřel krátce po začátku prohibice, 17. dubna 1920. Rok poté, co byl zákaz výroby a prode-

je alkoholu odolán, získala značku Southern Comfort rodina Francise Fowlera. Ta dala líkéru novou vroubkovanou láhev a etiketu s motivem, jenž ji pak provázal dlouhá desetiletí. Šlo o litografii od vyhlášené tiskařské firmy Currier & Ives zobrazující honosný dům zvaný Woodland Plantation a řeku Mississippi



Prvenství patří líkéru Southern Comfort, i co se spojení se světem filmu týče. Když měl v roce 1939 premiéru film *Jih proti severu*, objevily se reklamní plakáty se světáckým Rhettem Butlerem a značka rovněž přišla s koktejlem Scarlet O'Hara, kombinujícím Southern Comfort s brusinkovým džusem a plátkem limety. Během druhé světové války našel líkér své ambasadory ve vojácích sloužících na britské půdě. Traduje se dokonce, že na čtyři bojové letouny, které absolvovaly kolem stovky misí, napsali jeho jméno. Po válce se prvním evropským trhem, na něž se začal Southern Comfort exportovat, stala právě Velká Británie.

Dvě poválečná desetiletí se nesla ve znamení inovativního marketingu. Výrobce líkéru si v roce 1954 najal první reklamní agenturu, jež pro něj vymyslela strategii postavenou na míchaných nápojích, a to i v domácím prostředí. Vydána byla první sbírka receptur nazvaná *Southern Comfort Party Book* a jako první v historii nechala značka opakovaně vytisknout barevné „noviny“ s recepturami koktejlů. Vkládaly se do časopisů, včetně těch prestižních, jako jsou *Life* a *Time*. Záměrem bylo



naučit čtenáře míchat drinky jako profesionálové, vžil se rovněž slogan poukazující na kvalitu líkéru: *Makes mixed drinks taste better because it tastes so good itself*. Všechny tyto reklamní aktivity byly navíc ještě podpořeny ochutnávkami a prodejními akcemi. Obliba líkéru rostla, za svého favorita ho v roce 1967 dokonce označila i bluesová a rocková zpěvačka a kytaristka Janis Joplin.

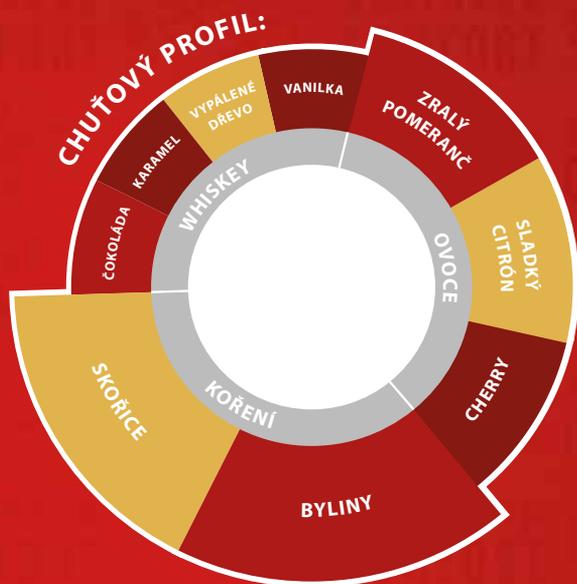
VE ZNAMENÍ INOVACÍ I NOVÝCH CHUTÍ

Prodeje líkéru Southern Comfort utěšeně rostly. V polovině 70. let minulého století jeho výroba překročila milion „kejsů“, tedy kartonů po 12 láhvích o objemu 0,75 l, na něž se prodeje alkoholu běžně přepočítávají. Líkér se vyvážel do více než pěti desítek zemí, skvěle si vedl nejen v Británii, ale také v Austrálii nebo třeba Jihoafrické republice. V roce 1979 značku koupila společnost Brown-Forman, v jejímž majetku byl až do loňského roku. Za její éry se líkér začal vyrábět také v Irsku a Austrálii, stal se jedničkou mezi dováženými alkoholickými nápoji v Británii a dobyl nové trhy. Došlo také na inovace v podobě nových nápojů na bázi Southern Comfort.

První z novinek byla reakcí na rostoucí oblibu ready-to-drink nápojů – v roce 1986 byl v Austrálii představen premix *Southern Comfort and Cola*. Později se dostal i na další trhy a nabídku doplnily i další variace jako *Cherry & Cola*, *Lemonade & Lime* a *Lime & Soda*. O devět let později se zrodila *Southern Comfort Special Reserve*, 40% líkér snoubící Southern Comfort s prémiovým bourbonem. K dostání byla výhradně v duty free shopech.

Inovace se dotkly i láhve. V roce 2001 se trochu zúžila a protáhla, zvýrazněn byl podpis M. W. Herona, vy-

znamnou obměnou prošla i etiketa. Kresba Woodland Plantation ještě zůstala, té se značka vzdala až při dalším výrazném redesignu v roce 2010. Cílem tehdy bylo zdůraznit, že má likér své kořeny v New Orleansu, a tak litografii od Currier & Ives nahradila menší stylizovaná kresba s panoramatem tohoto města. Zatím poslední proměnou vedenou snahou po ještě větší jednoduchosti prošla láhev vloni. Krátce nato, v březnu letošního roku, Southern Comfort získala do svého portfolia Sazerac Company.



SOUTHERN COMFORT V KOKTEJLECH

Základní verze likéru Southern Comfort obsahuje 35 % alkoholu, vyrábí se ale také 50% Southern Comfort Proof. Likér Southern Comfort našel uplatnění v mnoha koktejlech. Oblíbené jsou twisty na koktejlovou klasiku, například Southern Manhattan (5 cl Southern Comfort, 1,5 cl sladkého vermutu a střík Angostura bitters), Perfect Sidecar (4 cl Southern Comfort, 2 cl Grand Marnier, 1 cl citronové šťávy a 1 cl cukrového sirupu), Southern White Russian (4 cl Southern Comfort, 2 cl kávového likéru a 2 cl smetany) nebo třeba Comfort Old Fashioned (4 cl Southern Comfort, 1 cl perlivé vody a střík Angostura bitters). Velmi dobré jsou ale i jednoduché dvousložkové drinky jako SoCo Limetini (4 cl Southern Comfort, 2 cl limetové šťávy), Trene (5 cl Southern Comfort, zázvorové pivo, zástřík limetou) nebo SoCo & Sprite (4 cl Southern Comfort stačí zalít Sprite). V zimě, která se neúprosně blíží, dokonale zahřeje Barn Burner – kombinace 4 cl likéru Southern Comfort s horkým ciderem, tyčinkou skořice a citronovou kůrou, jež se zdobí skořicí a plátky jablka.



SOUTHERN COMFORT - 410 Kč ■



JOHN P. GEORGES

PODPALUBÍ OBCHODU WAREHOUSE #1 – STŘEDA 5. ŘÍJNA

Jak Angostura bitters, tak i třtinové rumy tohoto legendárního výrobce z Trinidadu jsou mezi barmany na celém světě pojmem. Vzhledem k tomu, že House of Angostura na českém trhu od letošního roku zastupujeme, pozvali jsme do našeho podpalubí Master Blendera rumů Angostura Johna P. Georgese, aby nás a naše hosty z řad barmanů seznámil s jejich výrobou a aby nás společně provedl jejich degustací. Postupně se ochutnávaly rumy Angostura Reserva, Angostura 7letý, Angostura 1919 a limitovaný rum Angostura No1. Václav Jahn z baru La Casa de la Havana vieja vymyslel a připravil dva koktejly – Carmen Negroni a Butterfly Swizzle. V koktejlu Carmen Negroni je obsažen i likér Amaro di Angostura, oceňovaný likér, inspirovaný ikonickými Angostura bitters, spojující neutrální alkohol, koření a byliny. Také o něm se John Georges zmínil a kdo měl zájem ho ochutnat čistý, měl příležitost.

Vydařeně akce, kde byla možnost dovědět se mnoho zajímavého se zúčastnila zhruba třicítka barmanů.

CARMEN NEGRONI

3 cl Angostura 7 yo
1 cl Amaro di Angostura
1 cl Campari bitter
1 lžička čokoládového sirupu
1 zástřík Angostura orange bitters

Ozdoba: pomerančová kůra
Sklo: koňaková sklenka

Ingredience nadávkuje nejprve do míchací sklenice, přidáme led a pečlivě vymícháme. Poté přelijeme na blok ledu do koňakové sklenky. Zdobíme pomerančovou kůrou.

BUTTERFLY SWIZZLE

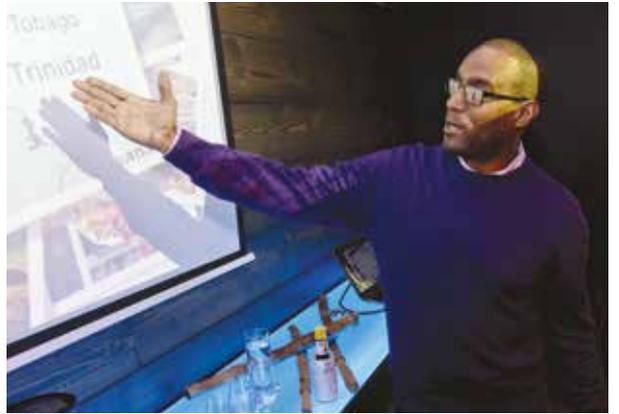
5 cl Angostura 5 yo
1,5 cl skořicový sirup
1 cl melounový likér
2 cl ginger beer
2 cl Lime fresh
2 zástříky Angostura aromatic bitters

Ozdoba: máta a limetka
Sklo: whisky / old fashioned

Ingredience nadávkuje do skla, přidáme tříšť a vše promixujeme pomocí swizzlového dřívka. Doplňme do plna tříšť, přidáme krátké brčko a zdobíme osminovou limetkou a snítkou máty.



© Michal Sula



Warehouse #1 představuje:



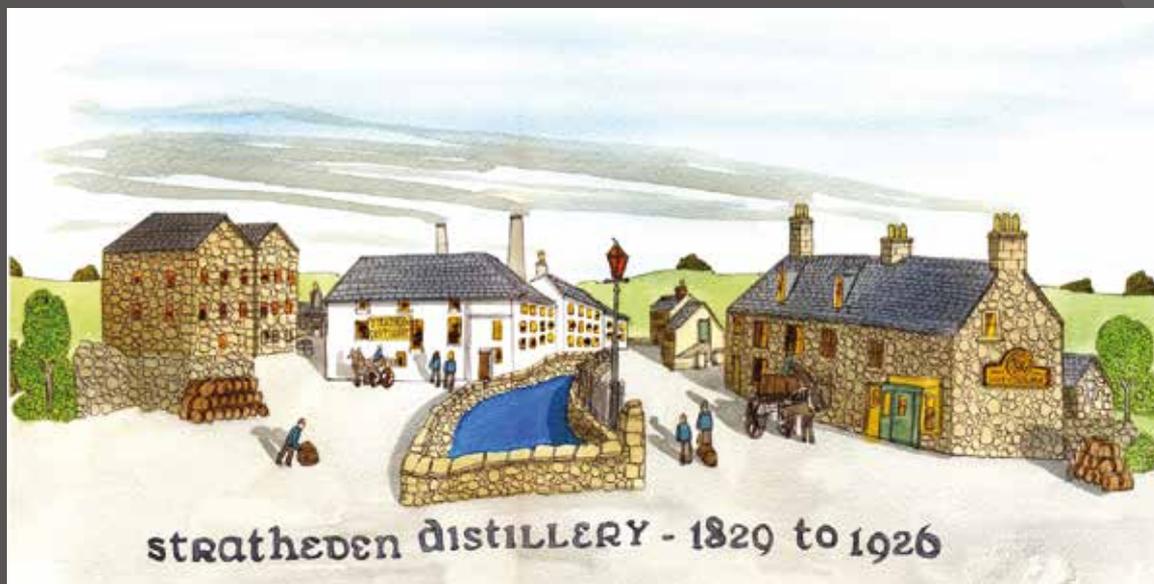
The **LOST** **DISTILLERY** *Company*[®]

PART 3 - STRATHEDEN

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 STRATHEDEN

— 1829–1926 —



© Adrian B. McMurchie

Tato destilerie se nacházela v centru starého tržišního městečka Auchtermuchty ve Fife. Nejstarší záznamy o legálním destilování naznačují, že byla založena v roce 1829, i když existují neoficiální důkazy o dřívějším využívání nelegálních destilačních zařízení v této oblasti. Destilerie je zajímavá tím, že v celé své historii měla jen jednoho majitele – tři po sobě jdoucí generace rodiny Bonthronových. Bonthroneovi byli místní a podle Townsenda to byla „skutečná sladovnická, pivovarnická a palírenská dynastie“. Předkové rodiny vařili v 17. století pivo v nedalekém Falklandu. Rovněž působili v místní pekařské a mlynářské branži.

DYNASTIE BONTHRONEOVÝCH

Alexander Bonthrone (1798–1890) založil palírnu v roce 1829, když mu bylo 31 let. Pracoval v ní přibližně šest desetiletí, téměř až do své smrti v roce 1890, což z něj udělalo jednoho z nejstarších skotských lihovarníků. Kromě této zvolené profese zastával i několik občanských úřadů. Bonthrone několikrát zastával úřad zvaný baillie u okresního soudu, post smírčího soudce

a také byl městským radním v Auchtermuchty. Byl členem školních rad a kostelních výborů. Coby oddaný liberál působil jako poradce místního poslance Herberta Asquitha v otázkách průmyslu výroby whisky. Asquith byl později v letech 1908 až 1916 premiérem a kuriózně se postavil proti návrhu Lloyda George na zavedení prohibice v Británii.

Alexanderův mladší bratr John Bonthrone (1799 až 1881) byl popisován jako „průkopník obchodování se sladem“ a stal se jedním z prvních komerčních sladovníků ve Skotsku. Se zřetelem na obchodní příležitosti související se sladováním ve velkém pomáhal při výstavbě železnice ve Fife a Kinross, jejíž nádraží v Auchtermuchty se otevřelo v roce 1857. Jeho oddanost rozšiřování železnice coby prostředku k rozšiřování jeho vlastních obchodních zájmů ho přivedla k investování do Městské banky v Glasgow, která v roce 1878 neblaze proslula bankrotem kvůli svým dluhům ve výši šesti milionů liber. Říká se, že šok z této události a ztráta dobrého jména přispěly ke zhoršování jeho zdravotního stavu a o tři roky později dokonce vedly k jeho úmrtí.

Alexandrovi i Johnovi synové vstoupili do rodinného podniku – John Bonthron (John junior) vedl komerční sladovny v následujících místech: Newton of Falkland, Pitlessie, Perth, Ladybank a St Monans. Alexandrovi synové John a William mu pomáhali v destilérii – o jednom z nich existuje záznam, že v roce 1887 prováděl palírnu Alfreda Barnarda při jeho návštěvě.

Tak se začíná rýsovat obrázek rodinné dynastie úctyhodných osob, které se podílely na občanské společnosti a snažily se prostřednictvím místních a městských institucí ovlivňovat ostatní ve prospěch svých obchodních zájmů. To by mohlo částečně vysvětlit, jak je možné, že dostali stavební povolení k výstavbě destilérie v samém středu města. Návrh byl poněkud zmatený a přinejmenším neobvyklý. Mimo jiné zahrnoval i odklonění vody ze zdroje mimo město – slavného Jezírka milenců (Lovers Pool). Voda poté tekla speciálně postaveným akvaduktem až do destilérie a protékala umělým kanálem, který dodnes město prakticky rozděluje na dvě části.

Destilérie umístěná v centru Auchtermuchty se nacházela uprostřed rovinaté farmářské krajiny, jejímž panoramatu dominovala nedaleká pahorkatina Lomond Hills. Lomond Hills byly známé tím, že zde sídlili překupníci a nelegální palíči, jimž přesto již v roce 1828 dodával John Bonthron slad. Mezi tyto místní postavy patřila například Lady Miller, což podle Barnarda byla „nejodvážnější a nejmoužnější žena“, která měla v kopcích nelegální palírnu a po mnoho let obcházela zákon.

Palírna byla neobvyklá tím, že byla postavená v centru města. Byla starší než palírny pojímané ve stylu dvorců, takže když se podnikání rozšiřovalo, v různých částech města vyrůstaly další budovy, jak bylo potřeba v důsledku zvyšující se poptávky. Patří sem i kanceláře a samostatné sladovny v nedalekých osadách Newton of Falkland, Ladybank a Pitlessie.

Výstavba destilérie byla náročná záležitost. Vodním zdrojem byl přítok řeky Eden a z jezírka Lovers Pool byla voda pomocí akvaduktu a kanálu přivedena k budovám destilérie na Burnside Street. Jen budování této části trvalo dva roky. Aby mohl být vodní tok veden městem, bylo třeba odstřelit a vyrubat na 3000 vozíků kamení, jež bylo poté použito na stavbu.

Vlastní budovy destilérie – mlýn, budova, v níž probíhalo rmutování, a palírna – stály vedle sebe na jedné straně ulice Burnside St, přímo u přesměrovaného vodního toku. Každou z těchto budov poháněla řada tří vodních kol. Barnard obdivně poznamenal, že „v destilérii neexistovala žádná jiná pohonná síla“. V ulici s příhodným názvem Distillery Street byl vybudován celní sklad.

V počátku existence destilérie Stratheden byla nejoblíbenějším druhem ječmene odrůda Bere neboli Bygg.

Jedná se o „šestiřadý ječmen“ v kontrastu k moderním dvouřadým odrůdám. Tato odrůda měla relativně nízké výnosy a plodila nestejně velká zrna, takže dosažení setrvalé úrovně cukrů při sladování představovalo skutečnou výzvu. Tato odrůda byla upřednostňována až do konce 40. let 20. století, kdy začal být dostupný dvouřadý ječmen, který moderní farmáři upřednostňují. Tato moderní odrůda plodila šťavnatější a sladovější typ ječmene, který měl lepší výnosy a lépe snášel skotské podnebí.

Kvasné kultury byly shromažďovány a opětovně používány ze zbytků v kvasných kádích, i když byly náchylné na kontaminaci bakteriemi a divokými kvasnicemi. Přednost byla dávana kvasnicím používaným na tmavé pivo, protože zvládaly větší váhu sladiny a lépe odolávaly teplotním výkyvům. Jejich použití rovněž přispělo k těžšímu charakteru výsledné lihoviny. Komerční kvasnice začaly být dostupné od 70. let 19. století, když společnost Distillers Company Limited (DCL) postavila v destilérii Cameronbridge drožďárnu.

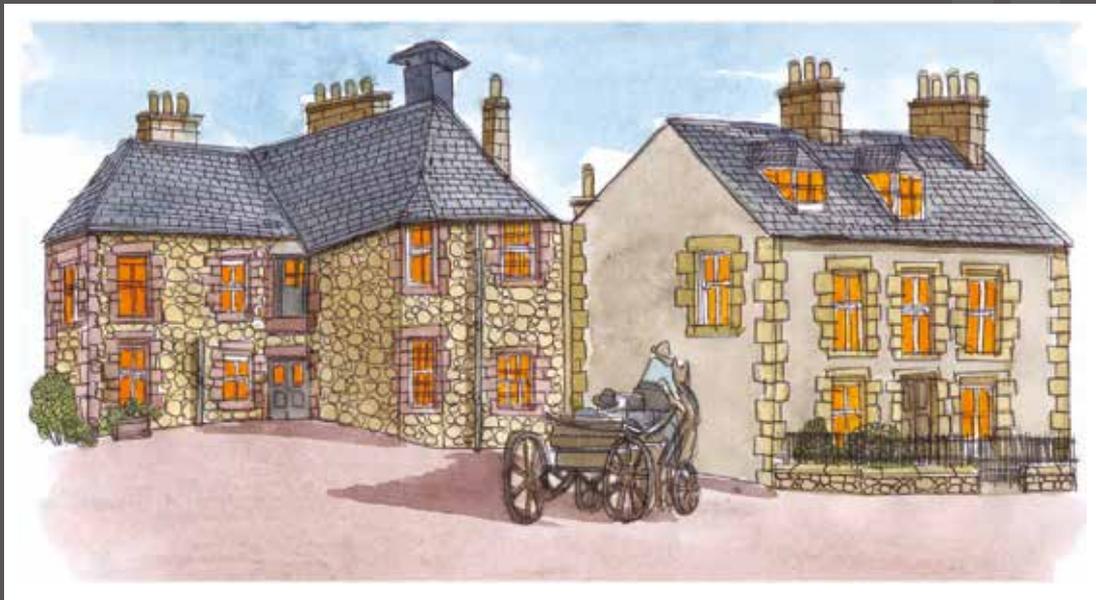
Vzhledem k blízkosti Auchtermuchty a dlouholetým zkušenostem rodiny Bonthronových s pečením a s vařením piva měli výjimečně dobrou pozici pro vytváření konzistentních kvasných kultur.

Barnard poznamenal, že rašelina, s jejíž pomocí se sušil ječmen a vypalovaly sudy a kádě, se vozila z Orkneji. Jednalo se o reciproční dohodu prostřednictvím odběratelů sladu od Johna Bonthrona, neboť rašelina z Orkneji byla upřednostňována před místní rašelinou dostupnou v Lomond Hills. Orknejská rašelina měla výrazný slaný či léčivý nádech, neboť obsahovala rozložené mořské řasy. Právě tato rašelina přispěla k obzvlášť silnému „zápachu rašeliny“ charakterizujícímu whisky z Auchtermuchty, který přispívá k robustnímu charakteru této lihoviny.

Barnard zaznamenal, že se používala měděná nádoba o objemu 2000 galonů (9100 litrů) na ohřívání vody a dřevěný sud o průměru 11 stop (3,35 metru) a hloubce 4,5 stopy (137 cm). Šlo o záznam z roku 1887, tento proces se zjevně od počátku 19. století příliš nezměnil.

Voda se zdála být klíčovou surovinou, neboť vodní zdroj je popsán jako „báječná voda, tak čistá a třpytivá jako křišťál“. Řeka Eden pramení nedaleko vesničky Burnside na severozápadě Lomond Hills. Voda je neobyčejně jemná s výrazným zemitým a slaným nádechem. Díky tomu získává whisky jemný slaný nádech, takže se svým charakterem podobá spíš pobřežnímu stylu lihovin než typické whisky z nížiny.

Barnard uvádí, že destilační zařízení bylo v porovnání s velikostí zbývajících částí procesu nebylo malé. Nádrž na kvašení a nádrž na lihovinu měly jen 960, resp. 460 galonů (4360, resp. 2090 litrů). Nádrž na lihovinu byla zakoupena o 60 let dříve od překupníka, což znamená, že se jednalo o původní nádrž instalovanou již



v roce 1829. Alexander Bonthronne poznamenal, že by svůj starý destilační přístroj nevyměnil ani za padesát nových kusů s dvojnásobným objemem, a kvalitu výsledné whisky přičítal jak vodě, tak tomuto malému destilačnímu přístroji.

Whisky destilovaná počátkem 19. století obecně neprocházela procesem zrání. Poplatky státu se v destilériích kraje Lowland platily podle stupňovitosti vyrobených galonů, a nebyl zde tedy zájem nechat whisky zrát a vypařovat. Bonthronne junior (John nebo David) v roce 1887 uvedl, že pět kupců od nich odebralo vše, co dokázali vyrobit – je zjevné, že charakteristická lihovina vyrobená v Strathedenu měla vysokou kvalitu.

Whisky vyrobená v Strathedenu měla výrazný nádech sherry. Dokládají to i záznamy celního skladu patřícího k destilérii – v prosinci 1924 bylo ve skladu v Auchtermuchty 475 sudů hogshead o objemu 238,5 l a 131 sudů butt o objemu 477 litrů. Tento soupis byl proveden před prodejem obsahu celního skladu firmě Arthur Bell and Sons. Z uvedeného dokumentu také vyplývá, že destilérie ve Strathedenu zřejmě spolu s dalšími palírnami uzavřela výrobu v prosinci roku 1916 a až do roku 1922 se v ní nevyrábělo.

KONEC STRATHEDENU

Alexander Bonthronne zemřel v roce 1890 – a jeho synové převzali oště vedení destilérie. Bohužel spolu příliš nevycházeli a John Bonthronne přenechal vedení podniku do značné míry svému bratrovi Williamovi. Počátek 20. století představoval velkou výzvu pro všechny majitele palíren. Liberální vláda byla v roce 1908 zvolena s mandátem k sociálním změnám a byla

odhodlána snížit domácí spotřebu alkoholu. V „lidovém rozpočtu“ pro rok 1909 byly zvýšeny daně z alkoholu.

Během první světové války vláda připravila návrh na zavedení prohibice. Jako ministr vyzbrojování Lloyd George ostře kritizoval opilost na pracovišti v době války a tvrdil, že konzumace alkoholu je pro Británii větší hrozbou než německé válečné ponorky U-Boot. Kompromisem bylo povinné skladování po dobu tří let, které zavedlo sdružení Wine & Spirit Association (předchůdce Scotch Whisky Association) a destilérie byly od prosince 1916 zavřeny. V roce 1918 se opět zvýšila daň ze 14/9 šilinků na 30 šilinků za galon. V dubnu 1919 už dosáhla 50 šilinků za galon.

V roce 1920 došlo k dalšímu zvýšení daní – tentokrát bylo zvýšení omezeno na palírenský průmysl a bylo zakázáno převést daňovou zátěž na zákazníky. Británie se koncem 20. let 20. století dostala do hospodářské recese a ekonomika po celou dekádu stagnovala. Pokud jde o průmysl výroby a prodeje whisky, celkový objem tržeb dosáhl v roce 1920 pouze poloviční úrovně v porovnání s rokem 1900. Vývoz klesl z 1 856 000 galonů v roce 1924 na 1 056 000 galonů v roce 1928. V roce 1925 fungovalo 124 destilérií, ale tento počet se do roku 1929 snížil jen na 84.

Alfred Barnard poznamenal, že destilérie byla zajímavou kombinací moderního a tradičního – důmyslné využití vody a poněkud zastaralé použití vodních kol k pohonu závodu. Bonthronneovi neměli problém s využíváním svého vlivu pro obchodní úspěchy, ale přesto znali hodnotu používání tradičních malých kotlíkových destilačních přístrojů. Ačkoliv v palírně se drželi tradic,

rychle si vybudovali pevné postavení, když se do města dostala železnice.

Destilerie Stratheden byla neobvyklá také tím, že ji nekoupila ani DCL, ani společnost Scottish Malt Distillers. Možná byla podivná destilerie v Auchtermuchty vnímána jako anachronismus, místo, které by se v době, kdy se tento obor velice rychle rozvíjel, až příliš obtížně modernizovalo.

Výzvy, s nimiž se musely palírny na počátku 20. století vypořádat, byly pro Stratheden až příliš náročné. Dva Williamovi synové převzali palírnu po jeho smrti v roce 1919, nicméně poptávka byla tak nízká, že s výrobou znovu začali až v roce 1922. Postupné zvýšení daní spolu s náklady na provoz palírny, které byly vyšší než u moderních palíren, vedly k tomu, že se marže snížily až na takovou úroveň, kdy se vůbec pokračovat v provozu destilerie snížila na minimum. Posledním hřebíčkem do rakve této destilerie byla ztráta hlavního exportního trhu, když Spojené státy v roce 1920 zavedly prohibici, která nakonec trvala celou dekádu. Palírna ukončila výrobu v roce 1924 a definitivně se zavřela v roce 1926. Sladovny se používaly až do 70. let 20. století. Celní sklady koupil v roce 1931 Arthur Bell a až do roku 1989 je používala společnost United Distillers.

Celní sklad Stratheden v ulici Distillery St. je zchátralá budova, ale protože je uvedena na zákonném seznamu budov zvláštního architektonického nebo historického významu, nemůže být zbourána.

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

STRATHEDEN (1829–1926) Auchtermuchty, Fife, Lowlands. Zavřela kvůli prohibici v USA.
Chuť: Slad, pomerančová kůra, čokoláda a rašelina.
CENA: 1 380 Kč



ARMAŇAK

Díky převorovi z Eauze a Saint Mont, mistru Vitalu Dufourovi (1260–1327), erudovanému muži víry a vášnivému nadšenci medicíny, můžeme první zmínky o armaňaku dohledat už v roce 1310, kdy byl ještě nazývaný Aygue Ardente. Tehdy Vital Dufour velebil jeho 40 předností v latině ve své knize Udržet vaše zdraví v nejlepší formě. Armaňak, který byl v 15. století nazýván Voda nesmrtelnosti s komplexní vůní a chutí, tedy existuje již po více než sedm set let!

CO JE TO ARMAŇAK?

Armaňak je francouzské brandy, jež se vyrábí z destilovaného bílého vína, zraje v dubových sudech a je plněno do láhví minimálně se 40% obsahem alkoholu na omezeném a přísně kontrolovaném území (Appellation d'Origine Contrôlée).

Výrobci armaňaku, jednoho z nejstarších francouzských brandy, věrně udržují tradiční know-how.

Armaňak je po sklizni vždy destilován během období zimy. Začíná se již v listopadu a končí 31. března následujícího roku. Po většinu této doby jsou vína destilována na kontinuálních destilačních zařízeních (95 % celé produkce armaňaku) nebo na „single column“ destilačních zařízeních s jedním sloupcem. Ta jsou vyrobena z ryzí mědi, což destilátu dodává potřebný charakter. Výsledkem je robustní destilát plného těla, podtrhující na prvním místě to, co dává příroda. U armaňaku není určena maximální síla finálního produktu, ale destilát opouští destilační zařízení s 52–72 % alkoholu.

Armaňak může být buďto směsí (několika destilátů z odlišných sudů či tzv. demi-muids, pocházejících z různých statků či sklizní), nebo se jedná o tzv. Millésime (pouze jediný rok sklizně).

Armaňak je řemeslným produktem, který ve velmi malém množství vytvářejí výrobci a vinaři z Gaskoňska. Zachovávají tradiční know-how, jež tomuto destilátu dodává bohatý a různorodý charakter.

Armaňak má mnoho tváří. Skýtá nekonečné množství možností a variací a ovládnout výrobu tak exkluzivního, vynikajícího a vyváženého destilátu trvá léta.

ARMAŇAK, TŘI TERROIRY

Appellation d'Origine Contrôlée Armagnac (dále jako A.O.C.) pochází z roku 1936 a přesně stanovuje podmínky produkce, které zaručují unikátnost a autenticitu. Armaňak se vyrábí výhradně ve třech departementech – Gers, Landes a Lot-et-Garonne – a má tři terroiry – Bas-Armagnac, Armagnac-Tenarèze a Haut-Armagnac. Tuto oblast, která má přízračný tvar vinného listu, utvářejí vinice o velikosti patnáct tisíc hektarů, z nichž je pět tisíc dvě stě hektarů určeno výhradně k výrobě armaňaku. Podnebí je zde mírné, ovlivněné Pyrenejemi.

BAS-ARMAGNAC

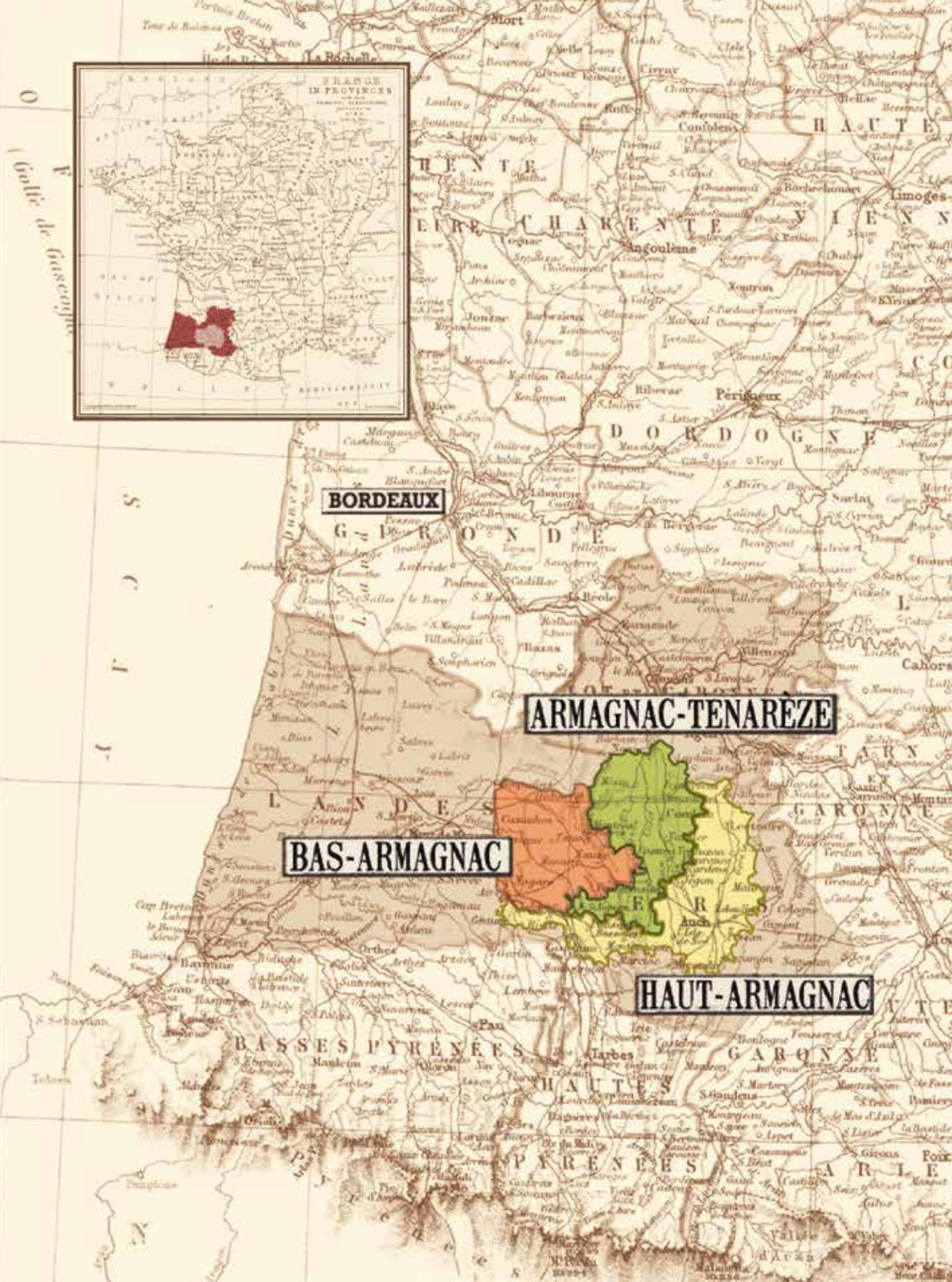
Rozkládá se na západě oblasti určené pro výrobu armaňaku, na území departementů Landes a Gers; v Landes roste réva v kyselé jílovité hlíně chudé na živiny, která obsahuje prvky železa (Les Sables fauves), v Gers pak v bahnitěm jílu (boulbènes). Tento terroir je proslulý bohatými, květinovými, ovocnými a delikátními destiláty.

ARMAGNAC-TENARÈZE

Rozkládá se mezi severozápadní částí Gers a jihem Lot-et-Garonne. Z révy rostoucí na prachovitěm jílu se získávají silné destiláty plného těla, třebaže je k dosažení toho nejlepšího, co destilát může nabídnout, zapotřebí dlouhého zrání – od dvaceti do třiceti let.

HAUT-ARMAGNAC

Rozkládá se mezi východní částí departementu Gers a malou částí Lot-et-Garonne. Toto území je díky své vápencovité a jílovo-vápencovité půdě zvané „bílý“ Armagnac. Díky vápencovým svahům je tu réva celkem výjimečná. Zdejší destiláty jsou svěží a mají se pít mladě.





TŘI HLAVNÍ PŮVODNÍ ODRŮDY HROZNŮ

Ve vytvoření dobrého armaňaku hraje nejdůležitější roli kvalita vína a vinařovy znalosti.

Nejlepší armaňaky se vyrábějí ze suchých bílých vín s vysokou mírou kyselosti a nízkým obsahem alkoholu. Ve vyhlášece armaňaku A.O.C. je zapsáno pouze deset odrůd hroznů. Nejčastěji se však k destilaci tohoto destilátu používají tři z nich:

UGNI-BLANC

Pochází původně z Toskánska (Itálie), kde je nazývána Trebbiano Toscano.

Tato odrůda je vysoce odolná vůči mrazu a dobře přizpůsobená jílovité a vápencovité půdě, takže plodí exkluzivní, vysoce kvalitní hrozny.

Odrůda Ugni-Blanc je pro výrobu armaňaku ideální – získává se z ní kyselé víno s menším obsahem alkoholu, což je excelentní k destilaci.

FOLLE BLANCHE

Tento historický druh hroznů, nazývaný také Piquepoul, převažoval za starých časů nejvíce, avšak roku 1878 byl znehodnocen mšičkou révokazem. Kvůli kultivaci na oděnků jsou tyto hrozny křehčí a hůře rostou, jsou tedy v současnosti poměrně vzácné. Z této odrůdy se získává elegantní armaňak, který je ceněný především pro své jemné a ovocné tóny.

BACO

Baco, známý také jako Baco 22A, je hybrid, který vytvořil Monsieur Baco po zkušenostech s mšičkou révokazem. Jedná se o křížence hroznů Folle Blanche a Noah, jenž je uzpůsoben především pro písčitou půdu Bas-Armagnacu, která eau-de-vie dodává plnou, jemnou a výraznou vůni zralého ovoce, a to především po dlouhém zrání. Jedná se o odolný druh, který vyžaduje méně zemědělské činnosti než jiné druhy.

OSTATNÍ DRUHY

Ostatní druhy – Colombard, Clairette de Gascogne, Jurançon blanc, Plant de grasse, Meslier Saint François či Mauzac blanc a rosé – nejsou tak obvyklé a představují pouze několik hektarů vinic vyhrazených pro výrobu armaňaku.

ARMAŇAK A KOŇAK – JAKÝ JE MEZI NIMI ROZDÍL?

Pocházejí z odlišných míst

Armaňak pochází z přísně kontrolovaného území (A.O.C.) – z kraje Gaskoňska v departementech Gers, Landes a Lot-et-Garonne v jihozápadní Francii jižně od Bordeaux.

Koňak pochází z přísně kontrolovaného geografického území (A.O.C.) – z departementů Charente a Charente-Maritime (na severu od Bordeaux).

Pocházejí z odlišné půdy

Vápenatá půda regionu Cognac dodává eaux-de-vie delikátnost, eleganci a vytříbenost, zatímco pro oblast Armagnacu typický písek, jíl, železo a tzv. boulbène vytvářejí silná, rustikální a výrazná eaux-de-vie.

Mají odlišné výrobní metody

Dané destilační metody vyhovují daným typům půdy. Armaňak se většinou vyrábí v kontinuálním destilačním zařízení či v destilačním zařízení s jednou kolonou, která produkuje silný, výrazný destilát; vyzdvihují to, co předeem nadělila příroda.

Koňak se vyrábí ve várkách za použití destilačního zařízení Charentais čili kotlíkového destilačního zařízení, které produkuje delikátní, elegantní eaux-de-vie v souladu se stylem, který jim předala půda.

Mají odlišnou filozofii

Armaňak se destiluje ve značně menším množství než koňak. Oblast Armagnacu je domovem drobných nezávislých vinařů a palírníků, zatímco koňakový business většinou ovládají veliké domy a nápojová uskupení (Hennessy / LVMH...).

Alex Kratěna, který pracoval v baru Artesian v londýnském hotelu Langham, říká: „Děláme s armaňaky speciální koktejly. Každý je úplně jiný. Jemná a aromatická brandy se hodí k citrusům, zatímco například Baron de Sigognac je nejlepší v silnějších drincích, kde destilát převládá.“

„Ať už rádi pijete cokoli, máte možnost si vybrat armaňak, který vám zachutná.“

Drinks
BY THE GLASS



Clos Martin

ARMAGNAC

PRODUIT de FRANCE

Clos Martin je od roku 2008 značkou armaňaku, která patří společnosti Marussia Beverages B.V. Tato společnost vyrábějící a distribuující vína a destiláty byla založena v roce 2005. Dnes má své vlastní distribuční síť v šesti zemích, Velké Británii, Spojených státech, Francii, Gruzii, na Ukrajině a v Rusku, a v dalších třiceti zemích využívá dobře zavedených distribučních kanálů vybraných společností.

Marussia Beverages spolupracuje úzce s výrobcí armaňaku a vybírá různé armaňaky z oblasti Bas-Armagnac, které potom nechává zrát a blenduje pro své VS, VSOP a XO a z celého regionu pro své ročníkové armaňaky. Armaňaky Clos Martin neobsahují žádná barviva, dochucovadla ani doslazovací sirupy.

Armaňak Clos Martin je oddán zachování tradičního know-how, a proto vždy vybíral destiláty pro své armaňaky vyrobené v ryzím stylu, za použití malých tradičních destilačních zařízení, aby tak byly zachyceny intenzivní květinové chutě místních hroznů.

Ta drahocenná tekutina, která zraje v tzv. demi-muids či v sudech vyrobených zejména z místních dubů, zůstává neblendovaná ve vinařských sklepech až do doby, kdy nastane čas, aby znovu spatřila světlo světa. Mimořádné destiláty, jež dodává malá skupina loajálních vinařů, zachycují charakteristické rysy Gaskoňců, které pomáhají utvářet Pyreneje – upřímnost, hrdost a velkorysost.

Clos Martin vás vezme na cestu napříč pestrostí světa armaňaku a pomůže vám objevit odlišné styly, příběhy, kořeny a ducha každého domu, vinaře či sklepmistra.

Všechny naše armaňaky Clos Martin vyjadřují pravý charakter, savoir-faire a různorodost každého gaskoňského výrobce armaňaku.

Denise, Guy a Jean Christophe jsou třemi dodavateli armaňaků pro armaňak Clos Martin.

Denise, 85 let – sklepmistr

Denise říká, že pro ni bylo vždy potěšením obojí, jak výroba, tak vychutnávání armaňaku. S jejím manželem nechávali vždy zrát armaňaky ve vlastních sklepech převážně ve svých starých šestisetlitrových sudech, tzv. demi-muids. Její sklep je plný extrémně starých armaňaků.

Guy, 70 let – palírník

„Všechno, co umím, jsem se naučil z osobních zkušeností. Pracuji při výrobě armaňaku od svých čtrnácti let. To je 56 let know-how. Armaňak je pro mne jednou z nejlepších pálenek na světě.“ Guy říká, že zdejší skvělý terroir umožňuje produkovat armaňak plného těla, který může rozvíjet nová, nádherná aroma během zrání. Mohl bych napsat knihu o armaňaku a o lidech z Gaskoňska!

Jean Christophe, 48 let – vinař

Vinař třetí generace, Jean Christophe rozhodně zná svá vína! Vybírá 25 % svých vín k destilaci, což je v současnosti docela dost. Všechny jeho vinice leží v oblasti Bas-Armagnac. „Je to můj odkaz! Armaňaky jsou zde zaozoblenější, voňavější a ovocnější než z jiných regionů. Jsou ztělesněním kvality!“

José, 58 let – Clos Martin master blender

Když José mluví o své práci, říká: „Je to především o vášni. Na své práci miluji vše. Samozřejmě produkt, ale také tvrdou práci, kontakt s různými dodavateli, komplexitu blendování a tak dále.“ Armaňak je pro něho potěšením a my jsme rádi, že si můžeme vychutnat různé blendy v řadě armaňaků Clos Martin.

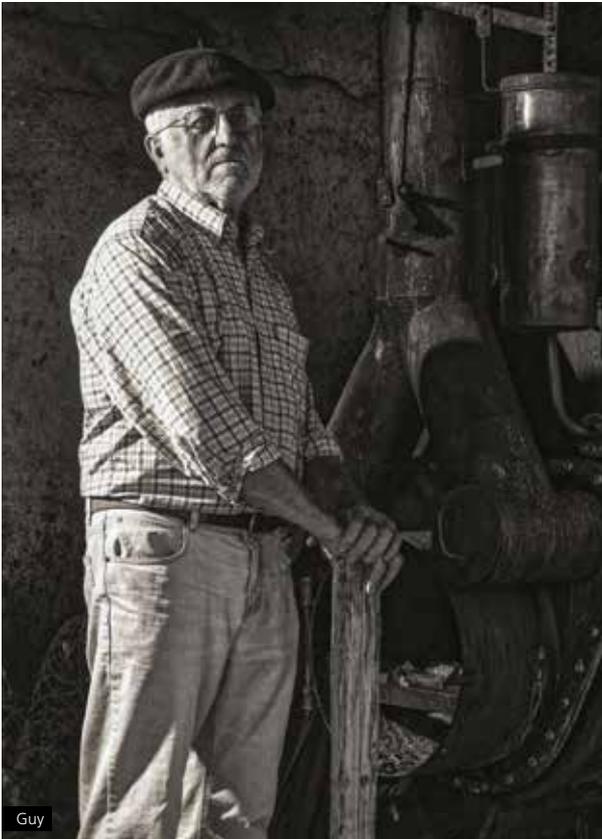
Clos Martin, l'Armagnac „par excellence“



Denise



Jean Christophe



Guy





Clos Martin VSOP a XO zrají ve sklepech mnohem déle, než je vyžadováno – VSOP minimálně osm, XO patnáct let, přestože zákon nařizuje v uvedeném pořadí čtyři a šest let.

CLOS MARTIN FOLLE BLANCHE V.S.O.P.

Pro armaňak VSOP (Very Superior Old Pale) je zákonem nařízeno zrání po dobu minimálně čtyř let. Clos Martin nechává svůj VSOP před blendováním zrát v dubových sudech nejméně osm let. Díky smíchání hroznů Baco a Ugni-Blanc je tento armaňak dokonale plný chutí ovoce, dřeva a minerálních tónů. Ideálně se pije čistý, jako drink po večeri, ale je skvělý také v koktejlech, například v netradičním Manhattanu či Vieux Carré.

Vůně: Po přivonění nabízí Clos Martin VSOP nádech zázvoru a fialky, typický pro písčitou půdu; jemnou vůni dubu a špetky sušeného ovoce.

Chuť: Elegantní chuť ovoce a jasné, výrazné zakončení. **990 Kč**

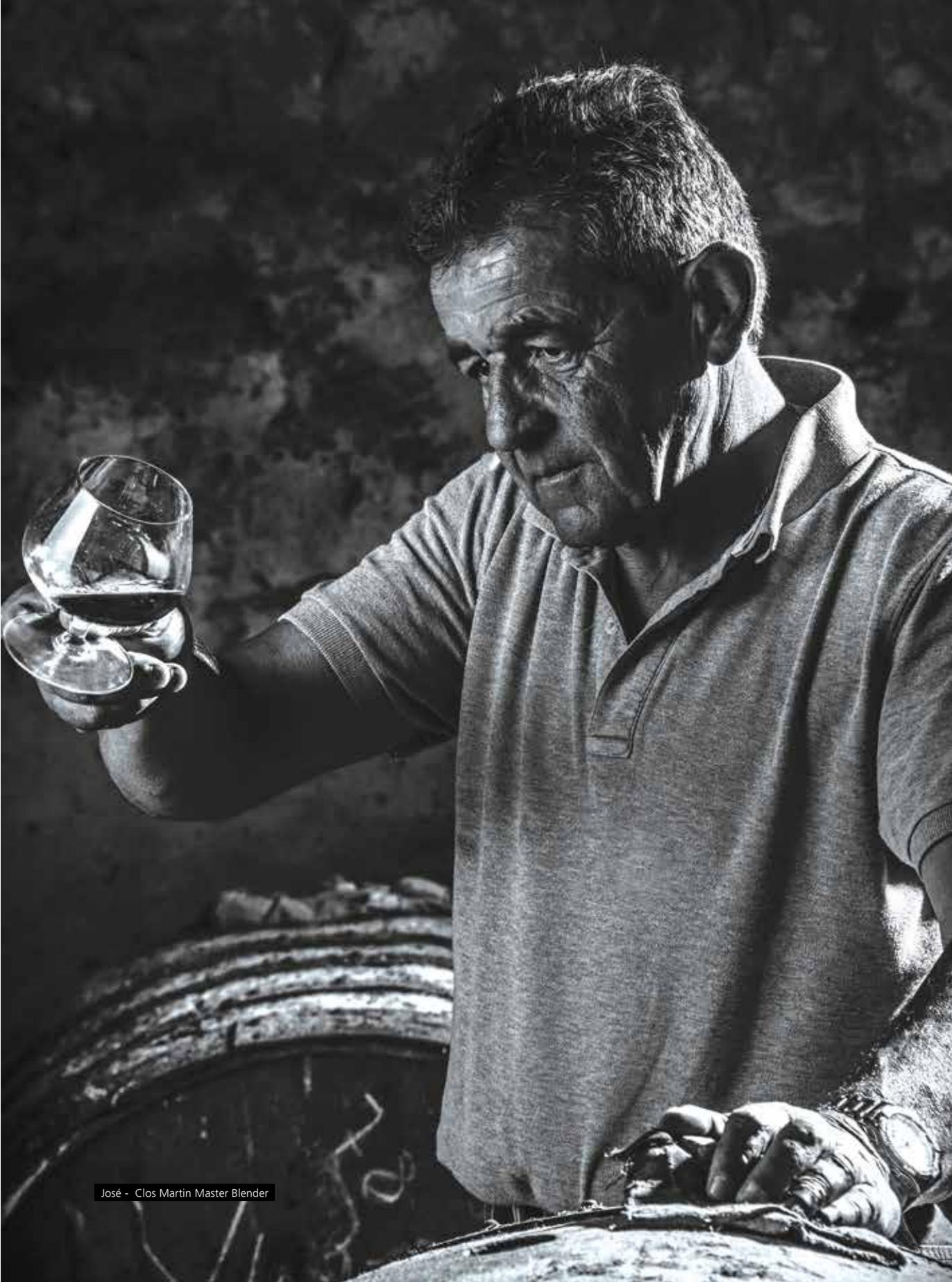
CLOS MARTIN FOLLE BLANCHE X.O.

Pro armaňak XO (Extra Old) je zákonem nařízeno zrání po dobu minimálně šesti let. Clos Martin nechává svůj XO před blendováním zrát v dubových sudech nejméně patnáct let. Díky smíchání hroznů Baco a Ugni-Blanc je tento armaňak plný a lahodný, což z něj dělá dokonale digestiv.

Vůně: Po přivonění Clos Martin XO nabízí bohaté tóny sušených švestek, jemného toffee a vanilky.

Chuť: Počáteční explozi chutí suché dubové třísliviny střídá trocha koření, následovaná suchým zakončením. **1 230 Kč**





José - Clos Martin Master Blender

Azienda Agricola LUIGI TECCE



HISTORICKÝ A TECHNICKÝ PROFIL

Jmenuji se Luigi Tecce, je mi 39 let a můj vinařský příběh začíná v roce 2003, stejně jako má dvě vína a jejich etikety, Poliphemo a Satyricon, obě I.G.T. Irpinia.

Trochu z legrace a trochu kvůli sázce a s pomocí dobrých přátel jsem se pustil do toho, z čeho se pro mě časem stalo krásné dobrodružství. Není to ale tak, že bych v roce 2003 začal dělat víno.

Můj debut sahá až do roku 1997, kdy bohužel můj otec předčasně zemřel. Před tím mě zajímaly úplně jiné věci. První roky byly přemítáním a zkoušením, aniž bych se za celou dobu někam posunul, od momentu, kdy se moje rodina začala vinařstvím zabývat, už déle než čtyři generace: jednalo se spíše o hledání ve vzpomínkách mého dětství.

Až do roku 1980, než nastal historický předěl, sociálně kritický pro Irpinii, bylo pěstování vína normální. Ale od té doby se situace radikálně změnila. Opustil jsem cestu

svých předků a hledal modernizaci za každou cenu, tak jako ostatní výrobci, což vedlo ke stále větší orientaci na zemědělské techniky a k vinařství, jež je schopné zajistit nepochybně korektní vína, ale standardní, tzv. bez duše" a bez jejich charakteristické jedinečnosti, kterou je štedrá irpinská oblast schopna poskytnout.

Moje vinice, rozkládající se na zhruba čtyřech hektarech, jsou rovnoměrně rozdělené mezi obcemi Paternopoli a Castelfranci, poblíž kampánských Apenin, v horní části Valle del Calore (údolí tepla), kde se setkáváte s denními tepelnými rozdíly. Terén se sklonem vyšším než 15 % ležící na jih je písčito-jílovitý, vápencovitý a v důsledku dávných erupcí Vesuvu bohatý na minerály. Nadmořská výška kolísá mezi 500 a 550 metry nad mořem. Veškeré procesy výroby vína nepamatují použití jakéhokoli enologického přípravku, s výjimkou minimálního množství oxidu siřičitého.

Jsem přesvědčen, že víno je především potravou a také kulturním a emočním produktem, zdravotní prospěš-

nost je pro mě prvořadým cílem. Při sledování tak nezbytného cíle jsem si mimo jiné předsevzal (a to je výzva, která mě nejvíc uvádí v nadšení) zviditelnit oblast a přiznat roční úrodu v celé její kráse, může být deštivá nebo horká a vyprahlá, prostě vykreslit její mnohočetné odstíny.

Osobně se starám o správu financí a práci ve sklepech, aniž bych měnil původ a průběh věcí, jen doprovázím po cestě.

Život je energie a hrozny jsou jí plné – a to je to, co se snažím chránit, zachovat a uzavřít do láhve v podobě vína, ušlechtilé potraviny, náboženského i kulturního symbolu, který se nesníží k tomu, aby patřil do pouhé zboží kategorie alkoholických nápojů.

Ve snaze vytvořit něco dobrého neustávám ve své práci.

Cari amici,
Sono felice che nella Città
delle Cento Torci, sia giunto il
mio VINO, gocce di sangue
mediterraneo, per scaldare il
vostro cuore.

Tante grazie a tutti!

Luigi Tecce

"Draží přátelé, jsem šťasten, že moje víno, ta kapka středomořní krve, dorazila k vám, do stovčatého města, aby zahřála vaše srdce. Mnoho díky všem!" Luigi Tecce

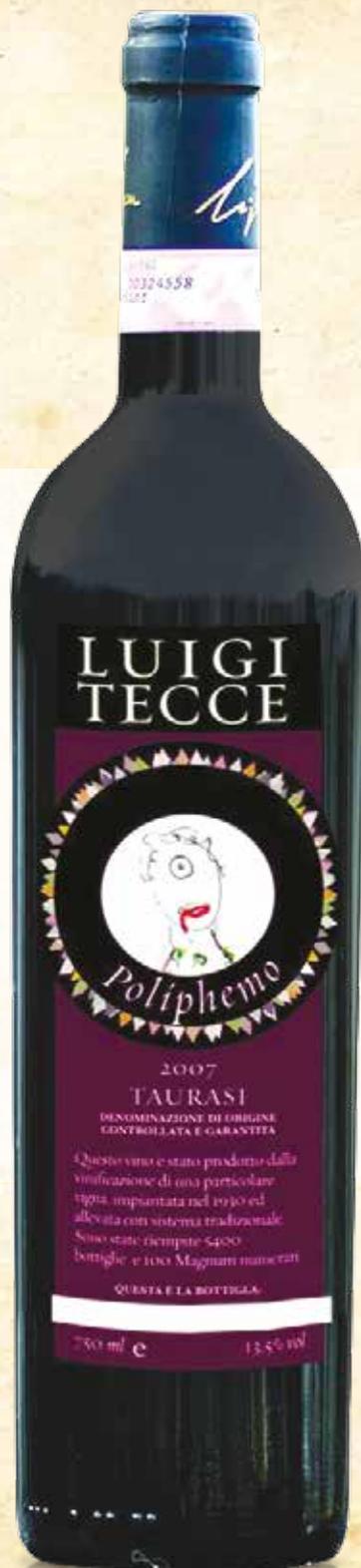
POLIPHEMO 11 TAURASI DOCG

Víno pochází z historické vinice, osázené v roce 1930 a vypěstované tradiční metodou.

Sklizeň proběhla v první polovině listopadu. Kvašení s macerací v kádích z kaštanového dřeva s ručním lisováním trvá cca 40 dní, bez regulace teploty a přidání vybraných kvasinek. Je vyloučeno použití jakéhokoli enologického preparátu.

Zrání probíhá 24 měsíců v sudech z francouzského dubu s obsahem 500 litrů, 10 měsíců v nerezových tancích a minimálně 10 měsíců v láhvi.

1 010 Kč



Warehouse #1 interview:



ARÍSTIDES GARCÍA

DUŠE FABRIKY NICKA PERDOMA

Arístides





SEÑOR ARÍSTIDES

je pro mnoho lidí osobností, která fascinuje svojí životní cestou, zkušenostmi, nevyčerpatelnou pracovitostí a naprostou oddaností. Již téměř 70 let působí ve sféře výroby doutníků. Začal pracovat jakožto velmi mladý a od té doby toho hodně dokázal. Ale to, co je na tomto muži s milým úsměvem nejpřitažlivější, je jeho vnitřní síla, láska k životu, obyčejnému každodennímu životu, jeho důstojnost a velké charisma. V současné době pracuje jako vedoucí oddělení tabákových listů v nikaragujské fabrice na doutníky Perdomo. Vysoká kvalita těchto doutníků přímo souvisí s tím, co tato osobnost vyzařuje do svého okolí: přímý postoj nehledě na svůj věk, hluboká úcta ke všemu, co dle svého přesvědčení zná a miluje, vůdcovství a pravá empatie vůči každému člověku, s nímž jedná. Díky tomu s ním lze trávit čas velmi snadno a lehce, nicméně pozor, je to návykové. Je z těch lidí, které stojí za to v životě potkat...

V Nikaragui se ptal Mario Navarro a fotografoval Jan Kiss.

Aristides se narodil v roce 1935 v provincii Pinar del Río – kolébce doutníkového průmyslu na Kubě. Pochází z venkova, z typické rodiny kubánských „guajiros“. Pojem „guajiro“ se těžko překládá do jakéhokoli jiného jazyka, neboť je to cosi natolik kubánského jako třeba doutník, rum či buben. „Guajiro“ znamená vzejít ze země, milovat přírodu, čistý vzduch, krásné ráno a barvy hor. Ty obyčejné věci, které jsme opustili v honbě za lepším životem v této době plné technologie. Aristides, stejně jako Havana, je tak trochu z jiné doby, žije jiným rytmem, který je energický a zároveň klidný. Úchvatný, nikoli však prudký. Moudrý a prostý jakékoli arogance.

Jeho pouto s doutníky vzniklo zcela přirozeně. V této části ostrova tomu ani nemohlo být jinak. Jeho otec, také guajiro, jej naučil milovat vše, co jej obklopovalo, především tabákové listy, které rostly všude kolem. Vstoupil do tohoto světa stejně jako jeho rodina a všichni kolem něj. Ve věku, kdy si kluci obvykle hrají venku s kamarády, vyvádějí hlouposti a běhají za děvčaty, Aristides trávil čas mezi školou a fabrikou na doutníky, kde pracoval jeho otec. Ale nemyslete si, že neměl žádné dětství a že by jeho vtipné vyprávění o prvních láskách bylo daleko od pravdy! Prostě a jednoduše měl čas i na to, aby byl dítětem, učil se i pracoval. Ano, život jej možná donutil předčasně dospět, avšak s velkou chutí, nekompromisností a skoro metodicky přísným přístupem začal pracovat ve svých 12 letech, aby mohl přispívat do rodinného rozpočtu. A nestěžuje si nejen proto, že není z těch, co by si stěžovali. Od samého začátku cítil, že je to jeho místo, ten fascinující svět, v němž vyrostl a dozrál ve správného muže vedle svého otce, v prostředí tabákových listů. Je o tom naprosto přesvědčen. Dívá se mi přímo do očí a s jistou nostalgii říká, že je hluboce vděčný svým rodičům za to, že mu ukázali cestu, i za hodnoty, které jej provázejí po celý život až do dnešního dne.

Poslední noc našeho pobytu v Nikaragui, po návštěvě farmy Perdomo a poté, co jsem se seznámil se všemi detaily výrobního procesu, vidím v lobby Aristida, jak hraje, jako každý správný Kubánek, domino. A v tu chvíli mě napadlo, že bych s ním mohl udělat rozhovor. Přišel jsem blíž a poprosil jej o pár minut. Souhlasil s nadšením, vstal a odešel se mnou na klidnější místo, kde jsme si mohli zakouřit a pohovořit. A tak vznikl níže uvedený rozhovor...

Milý Aristide, jaké byly tvé první roky v tabákovém průmyslu?

V tomto oboru jsem začal pracovat ještě v raném mládí, na Kubě. Ze školy do práce, z práce do školy. A snažil jsem

se to dělat dobře. Naučil jsem se poctivě pracovat, protože jsem měl velký vzor – svého otce, člověka chudého, avšak čestného. A tak jsem vyrůstal.

Když mi bylo 15 let, začal jsem pracovat jako kontrolor na třídiřně. Mým úkolem bylo vybírat tabák, rozdělovat jej podle jednotlivých tříd... Tuto funkci jsem zastával po mnoho let. Byl jsem dobrý kontrolor, neboť po vítězství revoluce na Kubě jsem se stal vedoucím třídiřny. Velmi rychle jsem se stal vedoucím jedné z těchto třídiřen. A tak, ač velmi mlád, jsem získal první odpovědnou funkci v tomto průmyslu.

Pokud vím, stal jste se dokonce kontrolorem výroby celého okresu...

Ano, jako vedoucí střediska jsem působil pár let, poté jsem byl požádán, abych co nejdříve začal kontrolovat celou tabákovou produkci v okrese San Juan v provincii Pinar del Río. Poté jsem měl na starosti San Juan a další kubánskou tabákovou oblast: San Luis. A tudíž jsem v poměrně krátkém časovém horizontu začal kontrolovat prakticky celou výrobu tabáku v provincii Pinar del Río. A jako kontrolor jsem pracoval až do 60 let, kdy jsem šel do důchodu.

Znám ten region. Měl jste na starosti poměrně velkou oblast...

Skutečnost je taková, že když jsem se staral pouze o San Juan a San Luis, bylo to o dost snazší, neboť výroba v jednotlivých okresech byla oddělena pouze ulicí (*směje se...*). Není to jako tady v Nikaragui. Tady využíváme tabák z oblastí, které jsou od sebe více vzdáleny, aby bylo možné zajistit větší různorodost tabáku co do vůně, chuti, odstínu, neboť listy rostoucí zde v Estelí nemají stejné charakteristiky jako listy z údolí Jalapa. Na Kubě je to jinak. Jediná ulice odděluje oba nejdůležitější okresy zabývající se výrobou doutníků. Listy rostou v jednom mikroklimatu. Ale když jsem kontroloval výrobu po celém Pinar del Río, to už jsem musel najezdit větší vzdálenosti, takže mi na to dali služební auto, Jeep, dokonce i řidiče...

Výborně, stal jste se skoro úřední osobou!

No... To s tím Jeepem a řidičem netrvalo dlouho. Revolucionáři začali mít problémy s pohonnými hmotami, a tak mi to zase sebrali.

A jak jste to pak dělal?

Dostal jsem motocykl. A tak jsem jezdil na motorce z jednoho místa regionu na druhé.

A tak až do vašich 60 let?

Jasně, žádný problém! Na motorce sem a tam, pěkně až do důchodu (*směje se*)... Však jsem jako kontrolor odpracoval 27 let. To je skoro celý život.

Ale tím to nekončí, že?

Ne. Když jsem odešel do důchodu, požádali mě, abych ve funkci setrval. Ale já jsem nechtěl, měl jsem své plány, chtěl jsem se jim věnovat: zasít tabák na svých pěti



pozemcích. Přes veškerý odpor a za pomoci dobrého kamaráda z ministerstva se mi podařilo odejít do penze. Asi tak rok jsem sázel tabák. Nic moc jsem z tohoto obchodu nezískal, jestli se tomu vůbec dá říkat obchod, neboť mi platili velmi málo, přesně 65 pesos za cent doutníků, což je méně než dolar za cent. Za rok jsem vyprodukoval 45 centů, takže mi zůstalo opravdu velmi málo. Ale po tomto prvním roce mne další dobrý kamarád pozval, abych odjel do Nikaraguy a tam mu pomohl v jeho firmě na doutníky v této zemi.

Nick Perdomo?

Ne. Jeho otec. Pan Nicolás Perdomo.

Takže jste se v 60 letech rozhodl všeho nechat a začít v Nikaragui nový život? Bylo těžké se rozhodnout?

Ne. Abych řekl pravdu, nebylo to tak těžké. Na Kubě mám syna a dceru, jsou již dospělí a mají svou profesi. V té době moje dcera měla již vystudovanou historii a můj syn se stal pediatrem, to znamená, že oba byli již samostatní a žili svůj život ve městě a já jsem zůstal na venkově mezi kravami, voly a tabákovými listy. Necítil jsem se naplněný, a tak jsem se s nimi sešel a pověděl jim o projektu Nicoláse Perdoma a oni mne podpořili. Věděl jsem, že zde v Nikaragui budu mít dobrou práci, budu dobře vydělávat, a dokonce bych jim mohl i vypomáhat. A tak jsem zde, v nejlepší tabákové společnosti, která v současné době v Nikaragui existuje. Získali jsme si respekt každého, kdo naši produkci ochutnal. Cítím se spokojen.

Jaký máte názor na produkci tabáku v Nikaragui?

Myslím si, že půda v Nikaragui je velmi podobná půdě v mé rodné zemi. Tabákové listy zde rostou velmi dobře. Podle mého názoru mají nikaragujské doutníky velmi dobrou kvalitu. A neříkám to proto, že bych byl nějak zvlášť chytrý, nýbrž proto, že doutníky kouřím od svých 14 let a dokážu porovnat nikaragujský tabák například s kubánským... Doutníky, které vyrábíme ve firmě Perdomo, nejsou o nic horší než jakýkoli kubánský doutník či doutník z kteréhokoli jiného místa. Aroma, hoření, chuť... To vše ten doutník má. Tady ve firmě Perdomo máme zavedenou komplexní péči a tou se může pochlubit jen málo firem z našeho oboru. Jak jste mohli v těchto dnech vidět, řídíme naše procesy od semínek až do výsledného produktu. U nás ve firmě Perdomo si sami vyrábíme i krabice na doutníky. Máme desítky kontrol jakosti v každém procesu zapojeném do výroby našich doutníků. Díky všem těmto drobným detailům si také zachováváme vášeň ke své práci. Je to skoro jako vášeň k ženě, jež vás uchvátí svou krásou či osobností... (*směje se*).

Co se týče té krásy a žen, doslechl jsem se, že tady máte partnerku.

Ano. Tady v Nikaragui mám ženu, s níž žiji už 11 let. Seznámili jsme se ve firmě ještě v době, kdy tady nebylo tolik zaměstnanců. Ze začátku to bylo složité, neboť jsem nechtěl, aby vztah mezi dvěma zaměstnanci měl nějaký vliv na práci. Snažili jsme se být co možná nejdiskrétnější, ale jak je vidět, nepodařilo se (*směje se*). Ona zde nadále pracuje, ve fabrice na výrobu krabic. Pracuje, stará se

o domácnost a máme spolu dítě, takže jsem se ve věku skoro 70 let opět stal otcem.

Pokud vím, tak vlastně žijete ve firmě, trávíte zde hodně času. Jak se vám daří věnovat čas své nové rodině?

Zde ve firmě mám byt, kde mám vše, co potřebuji. Je tam záchod, sprcha, kuchyně i televize. A někdy přes týden, když mám hodně práce, tam zůstávám. Ale třikrát až čtyřikrát týdně chodím do domku, který jsem postavil pro svou novou rodinu. To abych plnil své otcovské a hlavně manželské povinnosti... *(směje se)* Víš, jak jezdíme s manželkou do práce? Hádej... na motorce! Ano, když se mi podaří udělat veškerou práci, moje žena na mne počká u východu a na motorce mě veze domů a následující den mě zase odveze do práce.

Proč motorku řídí vaše žena?

Když jsem odjel z Kuby, nechal jsem tam svůj řidičský průkaz. A když jsem tady chtěl získat nový řidičský průkaz, řekli mi, že jsem na motorku příliš starý... Hloupost. Takže moje žena mě vozí na motorce do práce. A tak to bude, dokud neodejdu definitivně do důchodu.

Už myslíte na odchod do důchodu?

Samozřejmě. Jednou to přijít musí, že? Ještě pár let zde a konec.

Máte již za sebe schopné nástupce?

Ano, v průběhu všech těchto let jsme připravovali hodně lidí do všech oblastí i procesů. V mém oddělení jste určitě zahlédli Hamiltona. Toho jsem si vybral jako svého nástupce. Pracuje se mnou již osm let. Začínal v oddělení fermentace tabáku, zajišťoval vlhčení, všimli jsme si, že je to člověk odpovědný a pracovitý. Je velmi schopný, člověk mu něco řekne a on to ihned pochopí. A proto také má právo učit se novým věcem. A kromě toho má jednu vlastnost, která se mi velice líbí: poctivost. Občas mu musím vyhubovat, ale je to, jako bych vynadal svému synovi. Činím tak proto, aby se učil a zlepšil se ve své práci. Naštěstí si všechny mé rady bere k srdci a řídí se jimi. Zbývá mu už jen vstoupit do „kruhu důvěry“... *(směje se)*

Co je „kruh důvěry“?

To je skupina, jejíž členové společně s Nickem znají veškeré podrobnosti o jednotlivých směsích obsažených v doutnících, které zde vyrábíme. Je nás pět, ale koncem tohoto měsíce budeme čtyři, neboť Sara, vedoucí balíčků, odchází do důchodu. Hamilton si již získal moji důvěru a nemám sebemenší pochybnost o tom, že si také získá důvěru Nicka.

Rád bych vám poděkoval za vaši důvěru i za to, že jste mi umožnil zadat tolik dotazů. Doufám, že vás uvidím i příští rok, pokud přijedu do Nikaraguy.

Vždy budete vítán. Vaše skupina byla velice příjemná. Jsou určité skupiny návštěvníků, k nimž si vytvoříme bližší vztah. A s touto českou skupinou se cítím vždy velmi dobře, neboť jsou to lidé z oboru, kteří se chtějí učit a jsou velmi zvědaví. A to máme rádi, protože kde je zvědavost, tam je i zájem. Přijměte mé díky. ■



NICK PERDOMO O ARÍSTIDOVÍ

Arístides pro mě osobně, ale i pro celou naši společnost, hodně znamená. Náš věhlas nevychází pouze z výroby těch nejvyšších, nejlépe zhotovených doutníků – jsme známí také pěstováním neobyčejně výrazného, jemného, komplexního tabáku plného chutí. A za to z velké části vděčíme více než pětasedmdesátileté praxi Arístida Garcíi, jeho lásce k doutníkům Perdomo a snahám vypěstovat za každých okolností ten nejlepší tabák, ze kterého se poté vytváří náš každý doutník. Arístides je muž, kterého mám nesmírně rád a kterého si velice vážím. Je to skvělý člověk, který je mi v podstatě otcem, a já jsem mu vděčný za veškerou jeho znalost a odhodlání udělat z každého doutníku Perdomo ten nejlepší doutník, jaký je možné koupit. Pro mě znamená vše a svým vřelým vystupováním a laskavým srdcem si rovněž získal všechny naše zaměstnance.





snoubení doutníku

Slunce, písek, rozpálené pláže... Snad každý se někdy zasní a představuje si svoji přítomnost například někde v Karibiku. Letní vysoké teploty k takovému snění přímo vybízejí, a jelikož i zářijové teploty jsou překvapivě vysoké, tak si i já užívám jeden z posledních letošních „karibských“ snů. Zapaluji si doutník Perdomo Habano New Barrel Aged Robusto Sun Grown o velikosti 5,0 x 54. Má nádherný prstýnek, který okamžitě bije do očí. Ale není to jen prstýnek, který prošel v letošním roce inovací. Je to také nový přístup ke zrání a selekci tabáku. To vše mi dává rychle zapomenout na původní verzi řady Habano i na místo, na kterém se momentálně nacházím.

Na své vysněné cestě odlétám nejprve do Nikaraguy a dále pak na ostrovy Trinidad a Tobago. Nejprve přistávám v hlavním městě Nikaraguy, kterým je Managua. Zde se nijak nezdržuji a vyrážím na sever do městečka Estelí. Pravda, nejsem úplně na pláži, ale o to více je to doutníková pohádka se vším všudy. Zde se setkávám s milým chlapíkem, panem Silviem Mendozou. Na setkání dorazil se stejným doutníkem jako já, a tak i jemu přival prvních elegantních tónů, typických pro zrání typu Barrel Aged, vyloudil spokojený výraz ve tvá-

ři. Pan Silvio je jedním z nejdůležitějších lidí ve společnosti Perdomo. Jeho specializací je vypěstovat pro tuto tabacaleru ten nejlepší tabák. To znamená vyprodukovat semínka, z nich sadbu, pro tu zajistit nejideálnější podmínky na každé jednotlivé manzaně (místní měrná jednotka 2,7 ha, což u této společnosti představuje přibližně 91 800 rostlin) a nakonec po sklizni tabákové listy řádně ošetřit a prosušit v curing burns. U našeho dnešního doutníku mi vysvětluje, jak jsou jednotlivé kroky důležité. Největší odlišnost byla ale tabáku dnešního

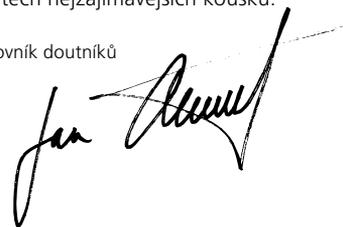
doutníku dodána teprve během následného zrání. Fermentace byla prodloužena na dobu účtyhodných šesti let a krycí listy tohoto odstínu Sun Grown byly selektovány a uloženy ještě na následných 10 měsících do sudů po americké whiskey, boubonu. Do filleru jdou listy ze všech tří věhlasných nikargujských regionů. Názvy těchto regionů Jalapa, Condega a Estelí jsou proto uvedeny na již zmiňovaném ringu (prstýnku).

Doutník si neustále říká o moji pozornost a udivuje mne svojí středně plnou intenzitou prostoupenou zemitostí a kořenitostí. Co mi ale dokazuje pobyt v sudech po bourbonu, je takové sametové až hedvábné „balení“ celé výsledné chuti. Toto balení již dobře znám z mnoha vyhledávaných edic Double Aged 12 Year Vintige a Small Batch, u kterých jsou pro zrání listů využívány stejné sudy. Vychutnávám si krásnou nezaměnitelnou chuť tohoto doutníku, sleduji, jak krásně rovnoměrně hoří, jak si udržuje popel, a pomalu se spokojeně loučím se Silviem. Je totiž čas se napít.

Z Managuy odlétám na Trinidad a Tobago a naproti mi z městečka Laventille do Port of Spain přichází master blender rumů Angostura John Georges. S sebou přináší lahev s názvem 1824, což je kromě názvu tohoto rumu zároveň i rok vzniku stejnojmenné společnosti. Bez otálení mi nalévá z krásného, zcela nového typu lahve a já si k doutníku konečně dopřávám rum. Karibská atmosféra v mé představivosti vrcholí. Rum je vynikající a okamžitě zesiluje intenzitu zážitku. Není to rum vyrobený zcela podle tradičních postupů v bývalých britských koloniích. Jeho jemnost a lehkost totiž přiznávají kontinuální destilační zařízení. Použité sudy již ale s tradicí sympatizují. Stejně jako krycí list doutníku zrál totiž i tento blend rumů v sudech po americké whiskey, zvaných First Fill Bourbon Cask, a poležel si v nich poměrně dlouhou dobu. Nejmladší část tohoto blendu se může pyšnit 12letým zráním. V ústech jako by tyto sudy použité během výrobního procesu obou dnešních aktérů táhly za jeden provaz. Přes graduující intenzitu snoubení je cítit jemné náznaky vanilky, cedru, zesilující kořenitost, ale také zřetelné tóny melasy poměrně nahořklé a zároveň medové. Chuť se mi zdá známá z třtinového cukru v kvalitě Muscovado. Nechávám se kouřem i rumem doslova prostoupit. Je znát, že rum je přece jen vyššího stáří. Jeho dlouhotrvající perzistence prodlužuje i chuť doutníku. Ten se již dostal do své druhé poloviny a příjemně zvýraznil svoji intenzitu. U kořene jazyka graduují tóny hořké čokolády, mandlí a koření... To ale vždy vzápětí neutralizují tóny melasy a medu a ohnisko chuti přesouvají zpět do celých úst. Nemám nic, co bych rumu, doutníku či svému snění mohl vytknout. Děkuji panu Georgesovi a v duchu se s ním loučím dalším douškem rumu Angostura 1824.

Doutník měl naprosto precizní konstrukci, krásně hořel, táhl, držel popel... Zatím je v naší nabídce pouze v dnešní velikosti Robusto, ale již se těším, až objednáme i větší rozměry. Ty čekají na dostavbu nového walking humidoru v prostorách naší prodejny. Ten bude realizován již zanedlouho po vydání tohoto čísla našeho časopisu, a tak se již moc těším na společné chvíle strávené při výběrech těch nejzajímavějších kousků.

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

SP5 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



TEQUILA
MARACAME

MAGIC, UNIQUE, PERFECT

www.maracame.com
www.pijsozumem.cz

