

WAREHOUSE #1

20



STEPHEN CARROLL

CLAIRIN

The Spirit Of Haiti

Clairin: rum z čisté šťávy cukrové třtiny, spontánní fermentace, destilace v kotlíkovém destilačním zařízení a plněn do lahví v plné síle.



Má-li být dvacáté číslo našeho časopisu důvodem k nějakému bilancování nebo snad oslavě, to nevíme. Jedno je ale jisté: Časopis, který jsme z nouze začali vydávat v roce 2012, ještě stále existuje a to je podle nás docela úspěch. A co že jsme pro vás v tomto vydání připravili? Jednak je to původní reportáž z Filipín, zejména potom z ostrova Negros, kde se vyrábí rum Don Papa, jeden z nejpůvodnějších rumů v České republice. Majitel značky Stephen Carroll nám navíc v rozhovoru prozradí mnoho zajímavého a poodhalí nám i své plány do budoucna.

Obsáhlým tématem je také sherry, po Madeiře další fortifikované víno, jehož výrobu vám chceme trochu objasnit. Nedávno jsme začali zastupovat světoznámé sherry Lustau a jde nám o to, abyste se dověděli, že sherry není jenom sladkým dezertním vínem.

Je léto a to je čas osvěžujících drinků. Mezi ty nejoblíbenější patří bezesporu Gin & Tonic. Představíme vám obě důležité složky tohoto jednoduchého koktejlu. Jednak všechny giny z naší nabídky včetně detailnějšího představení dvou nových značek a dále také toniky, které jsou v koktejlu G&T možná tou vůbec nejdůležitější součástí. Máme za to, že i v této kategorii prodáváme to nejlepší možné zboží, a tak jsme se zeptali spolumajitele mixerů East Imperial, Kevina Law-Smitha, jestli by pro vás své toniky a jejich přednosti osobně nepopsal. Protože nás samotné zajímalo, který z nich se hodí k jakému ginu, seznámíme vás s výsledky našeho testu.

Kromě těchto témat a pravidelných rubrik vyhlásíme prvního vítěze fotografické soutěže a zastavíme se u zajímavých akcí, které jsme v Praze nedávno pořádali. Ať už to bylo české finále barmanské soutěže Diego World Class, nebo návštěva Tomase Estese, výrobce Tequily 8, měly v podstatě stejný cíl jako ten, který jsme si dali před vydáním prvního čísla našeho časopisu. Tedy vzdělávat zájemce o kvalitní destiláty a postupně tak zvyšovat úroveň jejich nabídky v barech, klubech a restauracích.

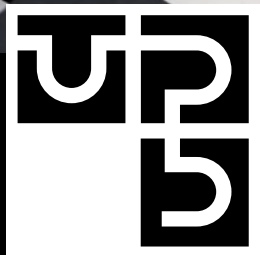
Jiří Rabel a Jakub Janeček



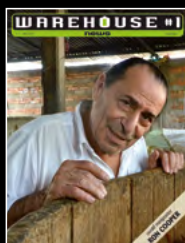
Jiří Rabel

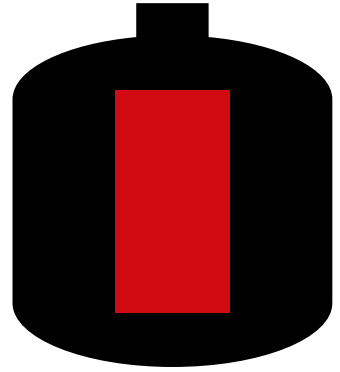


Jakub Janeček



Aktuální číslo časopisu Warehouse #1 můžete najít, prolistovat a číst také na stránkách www.warehouse1.cz, kde naleznete v elektronické podobě i všechna předchozí dosud vydaná čísla.





| | |
|-----------------------|------------|
| Negros a rum Don Papa | 10 |
| Stephen Carroll | 36 |
| Lustau | 48 |
| Scapegrace | 78 |
| Langley's | 90 |
| Gin & Tonic | 94 |
| Nemělo by uniknout... | 110 |
| Tohle by vás mohlo... | 112 |
| Drink kvartálu | 114 |
| Bulleit Biliard Bunch | 116 |
| Tomas Estes | 120 |
| Diageo World Class | 130 |
| Stephanie Jordan | 134 |
| Tomáš Melzer | 138 |
| Lost Distillery | 142 |
| Fotosoutěž | 150 |
| Culinarium | 152 |
| Sýry a vína | 160 |
| Snoubení doutníku | 168 |

FILIP

NĚKOLIK UŽITEČNÝCH INFORMACÍ

V roce 1521 objevil ostrovy dnes známé jako Filipíny Portugalec Fernão de Magalhães, který ve službách španělského krále Karla V. vedl flotilu pěti lodí, z nichž jedna, jménem Victoria, obeplula svět, a tím potvrdila domněnku, že země je kulatá. Sám Fernando de Magallanes, jak znělo jeho jméno ve španělštině, se už ale do Španělska nevrátil, protože byl na Filipínách domorodci zabit.

Od roku 1565 byly Filipíny 333 let pod španělskou nadvládou, než je vystřídali Američané. Za druhé světové války následovala okupace Japonci, která byla ukončena v roce 1945, a to americko-japonskou bitvou o Manilu, při níž zahynulo mnoho vojáků i civilistů.

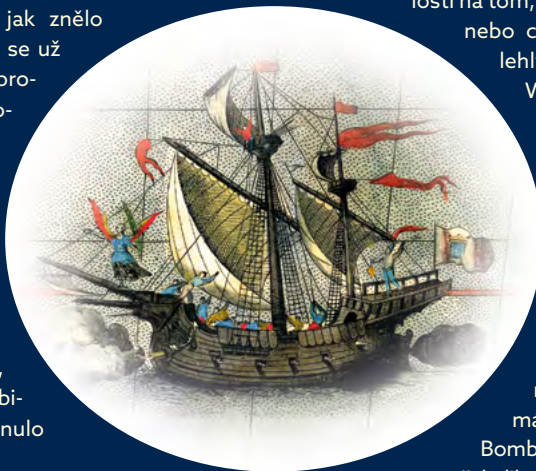
V roce 1946 získaly Filipíny nezávislost.

Filipíny jsou ostrovním státem v jihovýchodní Asii, který se rozkládá na 7 107 ostrovech v západním Tichém oceánu. Se svými 102 miliony obyvatel jsou 12. nejlidnatější zemí na světě, přičemž v uvedeném množství lidí není započteno dalších 11 milionů Filipinců, kteří podle odhadů žijí mimo svou vlast. Většina obyvatelstva (93 procent) je křesťanského vyznání, následují muslimové (5 procent) a dvě procenta se hlásí k dalším menšinovým vyznáním.

Filipíny se dělí do tří ostrovních skupin. Jsou jimi Luzon, Visayas a Mindanao.

Hlavním městem je Manila ležící v oblasti Luzon. Informace o počtu obyvatel se různí, a to nejen v závislosti na tom, jestli se uvádí vnitřní město nebo celá aglomerace včetně přilehlých okrajových čtvrtí. Podle World Population Review 2017 je to 12 milionů, respektive 21,3 milionu obyvatel. Z tohoto množství lidí a plochy, na které se Manila rozkládá, vychází, že se jedná o nejhustěji osídlené město na světě, ve kterém žije přes 42 000 lidí na čtverečním kilometru, což je bez mála jednou tolik, co v indické Bombaji, a dokonce čtyřikrát tolik než kolik se tísni v japonském Tokiu.

Největší etnolingvistickou skupinou pocházející z centrálního a jižního Luzonu jsou Tagalogové, které objevili Španělé v prosperujících osadách na březích řeky Pasig, když dobyli Manilu v roce 1571. Řečí tagalog mluví 46 procent filipínské populace a také necelý milion lidí ve Spojených státech. Název tagalog je odvozen od slov taga, což znamená řeka, a ilog, což znamená obyvatelé. V řeči tagalog se dnes vzhledem k více než tři století dlouhé španělské kolonizaci vyskytuje značný počet španělských výrazů.



DÍŇNY

Text a foto Jakub Janeček

ZE ZEMĚ PŮVODU RUMU DON PAPA.



Poloha Filipín v tajfunovém pásmu západního Tichomoří zaručuje neblahou jistotou toho, že zde každý rok udeří na dvacet tajfunů. Vzhledem k tomu, že se Filipínské ostrovy rozkládají při severozápadním vnějším okraji pacifického ohnivého kruhu, jsou navíc častým místem seismické a vulkanické aktivity.

O vulkanickou aktivitu se stará mnoho aktivních sopek, jako jsou například Mayon, Pinatubo nebo Taal. Na druhou stranu je dobré si uvědomit, že tam, kde se nachází sopečné podloží, je zpravidla velice úrodná půda vhodná pro pěstování zemědělských plodin. Nejinak je tomu na ostrově Negros, jednom z filipínských ostrovů, na kterém se k nebi majestátně vypíná dosud činná sopka Mount Kanlaon a kde se skvěle daří cukrové třtině.

Během sklizně cukrové třtiny bývají někdy využíváni i místní vodní buvoli, (*Bubalis bubalis*), kteří se v řeči Tagalog nazývají Kalabao a které Španělé přejmenovali na Carabao. Primárně byli a jsou využíváni pro orání rýžových polí, ale na ostrově Negros je najdeme i při práci na polích s cukrovou třtinou. Vzhledem k tomu, že tato zvířata nemají, podobně jako psi, potní žlázy, využívají se k práci pouze brzy ráno a později odpoledne. Po práci se obvykle nechávají zchladit v rybnících, nebo řekách.

◀ Kohouti jsou na Filipínách velice populárními zvířaty. Díky legálním kohoutím zápasům mohou totiž majitelé kohoutích šampionů vydělávat docela slušné peníze. Údajně prý v případě katastrofy muž nejprve zachraňuje svého kohouta a až potom také ženu a děti...



Vlajka Filipín byla poprvé použita filipínskými nacionalisty žijícími v exilu, když byl ještě tento ostrovní stát pod nadvládou Španělska. Poté, co se Filipíny staly v roce 1901 kolonií USA a v roce 1916 získaly omezenou autonomii, mohli Filipínci svou vlajku, s výjimkou let 1907-1919, kdy ji Američané zakázali, používat a používají ji dodnes.

Slunce a hvězdy na bílém klínu, který symbolizuje čistotu a mír, mají svobodozednářské kořeny. Osm paprsků slunce ve tvaru mečů reprezentuje osm provincií, které povstaly proti Španělům. V každém rohu bílého klínu jsou pětícípé hvězdy, zastupující tři hlavní zeměpisné oblasti země – Luzon, Visayas a Mindanao. Červený pruh ve spodní části vlajky symbolizuje statečnost a modrý, který je nahoře, vlastenectví. Zajímavostí je, že se pozice těchto barev mění, pokud je země ve válečném stavu. V takové situaci je modrý pruh dole a červený nahoře.



Když jsem se jako dítě poprvé dověděl, že má každá země svou vlajku, a začal jsem se zajímat o to, jak která vypadá, všiml jsem si asi jako mnoho tehdejších Čechů a Slováků nápadné podobnosti naší a filipínské vlajky. V tomto kontextu mě nedávno zaujal článek na <http://berwidbuquoy.blog.idnes.cz/blog.aspx?c=298474>, kde český a německý politolog a historik Jan Berwid-Buquoy vysvětluje, že podobnost obou vlajek není náhodná. Z jeho článku cituji:

„Oficiální propaganda nám naši současnou státní vlajku mlčky demonstrovala jako standartu, jenž existuje již od doby vzniku ČSR, tedy od 28. října 1918. Tato hypotéza neodpovídá historické skutečnosti. Naši původní vlajkou měla být dnešní vlajka Polska. Pro onen červeno-bílý prapor se rozhodli tehdejší naši reprezentanti nově vzniklého státu.

V letech 1918 až 1938 jsme však byli francouzským protektorátem, a tak nám francouzská vláda dané rozhodnutí zakázala a nařídila trikoloru, ve které musejí být zastoupeny barvy francouzské republiky: červená, bílá a modrá.

Francouzi trvali na trikoloru. V případě odmítnutí ze strany ČSR hrozili drastickým zvýšením reparací. Naše vlajka byla přidělena Polákům. My jsme museli přijmout francouzskou trikoloru.

Ano, naše vlajka (1918-1919) byla v červenci 1919 přidělena jako oficiální standarta Polsku. Státním praporem Polska se naše vlajka stala dnem 1. srpna 1919.

Francouzi nám nařídili vyhotovit trikoloru podle návrhu styčného amerického zpravodajského důstojníka mezi USA a francouzskou Deuxième Bureau, člena Sokola Josepha Knedelhans. Oficiální legenda uvádí: „Vynálezcem trikolorního praporu ČSR byl čecho-američan Josef Knedelhans. Tento prapor prý vlál z balkonu hotelu Plaza Hotel v New Yorku při příjezdu prezidenta T. G. Masaryka dne 25. května 1918...“

Jde o romantickou mystifikaci. Takový případ se nikdy neuskutečnil. Sledujeme-li fotografické záběry z archivu americké CIA, zcela suverénně zjišťujeme, že ve všech oknech vlají pouze červeno-bílé prapory, symbolika tehdejší české státnosti. Sám Joseph Knedelhans (1874-1956) v rozhovoru s Ing. Janem Bervidou (od doby emigrace do USA 1948 vysoký důstojník CIA) v roce 1953 v New Yorku onu smyšlenou story sám popřel.*

Dodal prý pouze filipínskou vlajku české zpravodajské službě, jako možnou předlohu od Francouzů vyžadované trikolory. Filipíny byly tehdy také americkým protektorátem (Commonwealth of the Philippines), a tak by bylo možné vlajku přizpůsobit francouzskému protektorátu Československo. Pařížská vláda doporučení přijala. Filipínský protektorátní prapor se měl stát předlohou.

Vyhotovením nové československé standarty byli pověřeni dva umělci – Jaroslav Jareš a Jaroslav Kursa. Ti se s vyhotovením prototypu moc nebabrali. Jako základ si vzali původní československou vlajku (nyní už polskou) a místo filipínského bílého klínu se sluncem tam šoupli modrý klín – a bylo to! Jareš nechal modrý klín sahat jen do jedné třetiny vlajkového prostoru. Naproti tomu Kursa obšlehl veškeré rozměry filipínské standarty na 100 procent a protáhl klín podle Filipínců skoro až do středu standarty. Francouzským generálům z tzv. „druhého oddělení“ vojenské mise v Milovicích se to moc líbilo. Kursova předloha v Praze, jinak ministr civilního letectví ČSR (1929-1938)

*Ing. Jan Bervida (1893-1962) byl v letech 1920 až 1938 prostředníkem mezi čs. vládou a Francouzskou vojenskou misí (1919-1938) v Praze, jinak ministr civilního letectví ČSR (1929-1938)



INTEGR



PROS

...A RUM DON PAPA





Rum Don Papa patří nejenom u nás v republice k těm nejoblíbenějším. Nejedná se o tradiční značku rumu, ale o relativně nový produkt z filipínského ostrova Negros. V následujícím článku bych vás rád seznámil s příběhem tohoto rumu i s místem odkud pochází, protože je to místo v jistém slova smyslu opravdu jedinečné.

Text a foto Jakub Janeček, není-li uvedeno jinak.

Rum Don Papa byl uveden na trh v roce 2012 a v Evropě byl poprvé představen na Rum Festu v Londýně v témže roce. My jsme se o něm poprvé dověděli ze dvou stran. Jednak od našeho zaměstnance Milana Londina, který se zmíněného rumového festivalu zúčastnil, a také od Milana Hávy, majitele rumového baru Rum House v Žitné ulici v Praze. Oba pánové mluvili o zajímavém produktu, se kterým by stálo za to něco podniknout, a tak jsme nakonec podnikli. Kontaktovali jsme majitele této značky, Stephena Carrolla, záhy jsme přivezli první zkušební paletu a vydali jsme se za Stephenem do Londýna. V restauraci Duke of Wellington jsme se dobře naobědvali a nad rumem Don Papa jsme začali rozebírat veškeré detaily spolupráce. Možná to pro nás nebyl ten nejučvatnější rum, který jsme kdy ochutnali, ale jedno se zdálo od samého počátku jisté. A sice, že se rum Don Papa bude zřejmě velmi dobře prodávat. Zeptali jsme se Stephena, jestli je na tuto předvídatelnou situaci dobře připraven, a nakonec jsme se dohodli na exkluzivním zastoupení pro naši republiku a Slovensko.

Nyní, bezmála pět let po zmíněné schůzce a po mnohých výpadcích dodávek, se zdá, že Stephen popularitu a prodej svého rumu možná trochu podcenil, a já jsem dostal nutkání zjistit přímo v místě původu o rumu Don Papa co nejvíce informací, na základě

kterých bych si byl schopen udělat obrázek o tom, jak to asi bude s jeho dostupností v budoucnu vypadat. Zdálo se, že vzhledem ke své 93procentní křesťanské náboženské orientaci jsou Filipíny ještě poměrně bezpečným koutem světa, a tak jsem se mohl – po dohodě se Stephenem, který podle mých požadavků sestavil podrobný itinerář – 4. dubna vypravit na cestu.

S OMAN AIR DO MANILY

Tentokrát jsem se vydal nejprve autem do Mnichova, odkud jsem dále pokračoval s Oman Air do Maskatu, tedy hlavního města sultanátu Omán, a dále se stejnými aerolinkami do Manily, hlavního města Filipín. První let trval šest hodin a druhý devět. S cestou autem a čekáním na letadla jsem v Manile na mezinárodním letišti Ninoy Aquino vystupoval po nějakých 22 hodinách cestování. Letadlo z Ománu dosedlo na runway o ¾ hodiny dříve, než bylo plánováno, a bylo poloprázdne, a tak se dá říci, že jsem byl docela opočetý. Mohl jsem tedy vyhlížet Betsy Park, která na mě měla čekat u východu z letištní haly s mým jménem napsaným na kusu papíru. Jak bylo domluveno, tak se taky stalo, a já se zhruba po dvaceti minutách jízdy autem ubytoval v hotelu Sofitel na břehu Manilajského zálivu. Po pár hodinách spánku mě Betsy opět vyzvedla z hotelu a dopravila zpátky na letiště.



● Cukrovar Victorias

● Cukrovar Hawaiian-Philippines

● SILAY

● Tana Dicang

● BACOLOD

● Destilerie Bago

● VALLADOLID

● Mambukal

● Mount Kanlaon

NEGROS OCCIDENTAL

NEGROS ORIENTAL

● DAMAGUETE

Tentokrát na mě čekali čtyři zástupci společnosti Bleeding Heart, která rum Don Papa vlastní a obchoduje s ním. Čekala tu Monika, manželka jednoho z podílníků společnosti, dále Vanessa, Cristhel a Steve Mills – původně kanadský DJ, který už má ale za ženu druhou Filipínku a žije tady již hezkou řadu let. Ten pracuje jako ředitel rozvoje obchodu s rumem Don Papa a mimo to ještě zanedlouho otevře v Manile mexickou restauraci Hacienda se zaměřením na jídlo a koktejly.

NEGROS

Pátého dubna jsme se tedy společně s tímto „Don Papa týmem“ přesunuli na ostrov Negros. Ten je čtvrtý největší z celé plejády filipínských ostrovů, ale jediný z nich, jehož hospodářství je takřka výhradně zaměřeno na výrobu cukru. Na rozloze o málo větší, než jakou disponuje Jamajka, se tady prakticky všude pěstuje cukrová třtina. Musím říct, že jsem něco podobného na svých cestách ještě neviděl. Nákladní auta a kamiony ve dne v noci svázejí sklizenou cukrovou třtinu do třinácti funkčních cukrovarů, které tady pracují od prosince do července 24 hodin denně. Filipíny patří celosvětově do první desítky výrobců cukru a na cukrovary v této zemi můžete natrefit celkem v 17 provinciích osmi regionů. Obě provincie ostrova Negros, tedy Negros Occidental a Negros Oriental, přitom zajišťují plnou polovinu filipínské produkce.

Kde se zpracovává cukrová třtina, tam se zpravidla vyrábí i rum. V tomto ohledu jsou Filipíny trochu za očekáváním. Absolutním leadrem na trhu je rum Tandhuay s historií sahající zpět do roku 1856. Od té doby tato značka změnila nejednou svého majitele. V současnosti je majitelem LT Group, Inc., což je velmi bohatý holding vlastníci jednu destilérii ve městě Cabuyao nedaleko Manily, která je schopna vyrábět 100 000 beden destilátů denně, a další právě tady na Negrosu. Vedle zhruba patnácti verzí rumu Tandhuay vyrábí LT Group také rum Boracay a dále tři druhy ginu, vodku, whiskey a brandy. Tandhuay byl, co se týká filipínských rumů, na dlouhou dobu prakticky jediným rozšířeným rumem na Filipínách. Bylo tady ještě pár menších značek, jako například La Tondeña, ale to bylo prakticky vše. Tento fakt byl také jedním z důvodů, proč spatřil světlo světa Don Papa, první ultra prémiový rum vyráběný v Sugarlandii, jak se někdy ostrovu Negros přezdívá.

Po přiletu na letiště ve městě Bacolod jsme se přesunuli do Silay na farmu Joeyho Gastona. Jeho prapředek Ives Leopold Germain Gaston, původem Francouz z Normandie, v padesátých letech 19. století dostal od španělské královny Isabely II. pověření, aby na Filipínách zavedl zemědělství. Tento muž byl podle všeho prvním, kdo na ostrově Negros začal pěstovat cukrovou třtinu, usadil se zde a za-

ložil dynastii Gastonů, kteří se později stali vlivnými a prominentními obyvateli provincie Negros Occidental. Joey Gaston tedy díky svým předkům patří k lidem, kterým se tady říká hacienderos. To jsou ti, kdo vlastní pozemky s cukrovou třtinou. Právě tady, v honosném prostředí vily Santa Rosalia, dostal Stephen Carroll koncem první dekády tohoto století nápad vyrobit první ultra prémiový rum z ostrova Negros.

Poobědváme a pak jsme se přesunuli na zahradu. Tam nám místní dělníci, pracující na sklizni cukrové třtiny, usekli stéblo této bezmála čtyřmetrové trávy, mačetou ho příslušným grifem „oloupali“ a dali nám k ochutnání asi půlmetrové kusy. Byla úžasná, sladká a šťavnatá. Autentický dezert.



Na zahradě jsme viděli staré železné mlýnské soukolí, které v roce 1857 Ives Leopold Germain Gaston začal jako první používat k mletí cukrové třtiny, z jejíž šťávy se potom vyráběl cukr. Ještě dál, na konci zahrady, se nachází zvláštní kaple, která nese název „kaple haciendy Santa Rosalia“. Tuto originální stavbu koncipovali Guillermo Gaston a jeho švagr, architekt Jerry Ascalon, podle jehož projektu byla postavena v souladu se závěry druhého vatikánského koncilu. Ten zasedal v letech 1962-1965 a jeho cílem bylo reagovat na potřeby doby. Jestliže jednou z potřeb doby bylo přiblížení církve lidu, potom se to v architektuře i vybavení této kaple podařilo dokonale vystihnout. Kapli Hacienda Santa Rosalia se také někdy říká „kaple dostavníkových kol“, protože právě stará dřevěná kola jsou zde výrazným architektonickým prvem.

Jak bylo již zmíněno, na ostrově Negros je v provozu 13 cukrovarů. Osobně jsme navštívili Hawaiian-Philippine Company, kde nás přijal ředitel společnosti Tim Benet, připomínající trochu Clintu Eastwooda. Tady jsme viděli jednak starý způsob mletí cukrové třtiny a výrobu nerafinovaného hnědého cukru, kterému se říká Mucsovado, a jednak provoz velkého cukrovaru, ve kterém denně zpracují 7 500 tun

cukrové třtiny, ze kterých se vyrobí 15 000 pytlů rafinovaného cukru. Tim Benet nám také ukázal příruční destilační zařízení, na kterém si pálí bílý rum pro vlastní potřebu.

SACADAS A HACIENDEROS

Na další den jsem se docela těšil, měl jsem totiž v plánu pořídit pár fotek na polích s cukrovou třtinou, kde pracují „sacadas“ tedy migranti, většinou z ostrova Panay, najatí na sklizeň cukrové třtiny. „Sacada“ znamená „dostat“ a takových dostávačů tady pracují desetitisíce. Negros totiž nemá dost svých pracovních sil, a tak z celkového počtu 300 000 dělníků je většina z řad přistěhovalců. Na celých Filipínách se cukrová třtina pěstuje v sedmnácti z osmdesáti provincií. Celkem se jedná o 420 000 ha polí, přičemž 200 000 ha z celkové výměry se nachází právě tady, ve dvou zdejších provinciích Negros Occidental a Negros Oriental. Vyrázili jsme poměrně brzy ráno, abychom na polích vůbec někoho zastihli. Přes den se totiž teplota mnohdy vyšplhá ke 40 °C, a to se potom moc pracovat nedá. Proto se také sklizni cukrové třtiny říká práce východu a západu slunce.

Zanedlouho jsme dorazili na místo, kde se sklízelo mačetami (jimž se zde říká espadíngy) a kde se zároveň sklizená cukrová třtina nakládala na nákladní auta. Musím říct, že se nejedná zrovna o lehkou práci. Sedm lidí dokáže na nákladák během ranní nebo podvečerní šichty naložit 10 tun sklizené cukrové třtiny, a když jsem viděl ten žebřík, po kterém běhají většinou teenageři v žabkách nebo bosí nahoru a dolů, tak potěš pánbůh. Jenom si to zkuste představit. Pěťadvacet centimetrů široká masivní fošna, po které vynášíte balíky cukrové třtiny na korbu nákladáku až do čtyřmetrové výšky a potom po ní zase sbíháte dolů...

Za japonské okupace během 2. světové války v letech 1941–1945 byli prý dělníci na polích s cukrovou třtinou nejlépe placenými silami v zemědělství. Na druhé straně hacienderos prováděli tajné sabotáže svých vlastních cukrovarů, aby japonským okupantům nepomáhali. Díky tomuto vlasteneckému přístupu se po válce zformovala z hacienderos a politiků silná politická strana orientovaná na průmysl, s názvem Sugar Block, zatímco sacadas dostávali za svou práci na polích stále méně peněz. Z někdejších 300 pesos za den práce je

dnes 130 pesos, což je zhruba 2,5 eura nebo 5 piv San Miguel.

Joey Gaston, ač sám haciendero, se stal producentem bezmála dvouhodinového dokumentu Pureza*, který v režii J. Abella nahlížel pod pokličku výroby cukru na ostrově Negros. Kromě mnoha historických faktů dostali ve filmu slovo jak hacienderos, tak mnozí sacadas, a divák si tak může udělat obrázek o tom, co všechno předchází tomu, než si v příjemném prostředí své oblíbené kavárny může osladit šálek kávy.

*Pureza neboli „Cane Purity Level“ znamená, že obsah cukru v momentě zralosti cukrové třtiny je na nejvyšší možné úrovni, což je zároveň předpokladem k nejvyššímu možnému výnosu.

Ze zralé cukrové třtiny se vyrobí cukr a vedlejším produktem při výrobě cukru je melasa. Tato tmavě hnědá hmota tužší konzistence je vlastně nezkrystalizovaným cukrem a bývá následně prodávána destilériím, které z ní destilují buď neutrální destilát s vysokým obsahem alkoholu, nebo rum.













Paní Mia Bico, master blender ultraprémiových rumů Don Papa

DESTILERIE BAGO

Destilerie Bago je situovaná v Bago City na západě ostrova Negros, 22 kilometrů od jeho hlavního města Bacolod. Jedná se o velkou destilérii, která patří společnosti San Miguel Corporation. Ta tady vyrábí řadu svých destilátů, z nichž je nejúspěšnější Ginebra San Miguel, což je místní značka ginu. Toho se ročně prodá více než 23 milionů devítilitrových beden, což z něj dělá nejprodávanější gin na světě. Kromě řady svých značek tady San Miguel Corporation vyrábí pro Stephena Carrolla i superprémiový rum Don Papa a ten byl také důvodem, proč jsem se právě do této destilerie chtěl podívat.

Ve vstupní hale mě překvapila velká tabule s uvítacím sloganem a mým jménem. Přivítali jsme se se zástupci destilerie a odebrali jsme se do zasedací místnosti, kde už na nás čekala master blenderka paní Mia Bico. Po krátkém úvodním filmu o historii a současnosti destilerie Bago jsme měli možnost ochutnat tři vzorky rumů s označením A, B a C.

Vzorek A byl rum ze sudu s označením STR, což znamená Shaved, Toasted a Recharred, s obsahem

alkoholu 61 %. Jednalo se vlastně o základ, ze kterého se vyrábí sedmiletý rum Don Papa.

Vzorek B byl rum se stejným obsahem alkoholu, tedy 61 %, s tím rozdílem, že byl nejprve na čtyři roky (od roku 2012) uložen v sudu po bourbonu a následně strávil ještě jeden rok v sudu po Fino sherry. V tomto případě se jednalo o zajímavý experiment.

Vzorek C byl rum s obsahem alkoholu 50,5 % a jednalo se o nefiltrovaný a neblendovaný rum z výjimečného sudu. Jednalo se o novou verzi rumu Don Papa.

Následně pro nás ještě paní Mia namíchala tři varianty rumů v různých poměrech mezi rумы STR a Fino sherry. (70 % vs. 30 %, 60 % vs. 40 % a 80 % vs. 20 %), z nichž poslední se mi zdál velmi zajímavý.

ZÁKLADNÍ INFORMACE O RUMU DON PAPA

Rum Don Papa se vyrábí výhradně z melasy, kterou dodávají destilerii Bago zdejší cukrovary. Melasa je vedlejším produktem při rafinaci cukru z místní cukrové třtiny. Jedna tuna melasy stojí 9-10 000 pesos = 200 eur a vyrobí se z ní asi 240 litrů destilátu.

Fermentace trvá 48 hodin a destilace probíhá na destilačních kolonách, kterých tady mají sedm. Na každé z nich je přitom možné vyrobit denně 75 000 litrů destilátu.

Z uvedeného je zřejmé, že výpadky v dodávkách rumu nejsou způsobené nedostatkem vstupní suroviny ani nízkou kapacitou destilačních zařízení. Ve skutečnosti tu existují určité dílčí problémy, jakým byl v minulém roce například bankrot jednoho z největších světových námořních přepravců kontejnerů, jihokorejského Hanjinu. Dalším důvodem výpadku může být to, v jakém množství sudů rum zraje, a také poměrně dlouhá doba zrání rumů Don Papa. Ve skladech destilerie Bago je něco kolem tisícovky sudů se zrajícími rumy. Všechny jsou určeny jen a pouze pro plnění rumů Don Papa, ale relativně malá zásoba sudů, sedmileté zrání rumů před lahvováním a rychle rostoucí zájem o tento rum celkem logicky trochu komplikují včasnost dodávek.

Ulicemi uvnitř destilerie, které mají názvy jako Integrity, Inovace nebo Kvality, se sudy s rumem určeným k plnění do lahví dopraví k molu hned za destilérií. Odtud je loď přepraví na jihovýchod od Manily do provincie Laguna, kde probíhá filtrace za studena a následné lahvování.

BĚŽNÝ ŽIVOT NA OTROVĚ NEGROS

Běžný život se na Negrosu točí kolem cukrové třtiny a výroby cukru, a tak asi nikoho nepřekvapí, že je v tomto odvětví zaměstnán velký počet lidí. Rok se tady dělí na mlecí sezónu neboli „Tiempo Galini“ a na takzvané mrtvé období, tedy „Tiempo Muerto“, což je prý pro mnohé obyvatele očištěc na zemi. Jsou to 3–4 měsíce mezi sázením a začátkem sklizně cukrové třtiny, což je zpravidla od srpna do listopadu.



Jeden z největších odběratelů cukru, filipinská Coca-Cola, začala používat jako sladidlo HFCS (High Fructose Corn Sirup), tedy kukuřičný sirup s vyso-

kým obsahem fruktózy. Jeho používání ve velkém by mohlo způsobit menší odbyt cukru, a tím pádem by mohli i někteří lidé přijít o práci. Proto bylo možné na mnoha místech ostrova spatřit plakáty proti HFCS s nápisem Killer-Cola, které mimo jiné poukazují i na to, že použitím HFCS Coca-Cola ztrácí svou klasickou chuť.

Volný čas je na Negrosu možné trávit nejrůznějším způsobem. Poměrně hodně aktivit může být spojených s přírodou. Je tady moře, jsou tu jezera, vodopády, ZOO, ekoparky, hedvábná farma a kdoví co ještě. Na mě třeba docela silným dojmem zapůsobil obyčejný život domorodých obyvatel žijících na břehu jedné z místních řek, nedaleko sopky Mount Kanlaon. Děti si tu bezstarostně hrály ve vodě, několik žen pralo prádlo a muži vedli buvoly carabao do míst, kde se mohli v řece také trochu zchladit. Ti nakonec dováděli podobně jako malé děti. Nedaleko odtud jsem potom v resortu Mambukal viděl hejna ptáků, tedy, myslel jsem si, že to jsou ptáci, ale ukázalo se, že to jsou stovky létajících velkých netopýrů, kterým se říká flying foxes neboli létající lišky.

Koho zajímá architektura a sakrální stavby, má tady možnost navštívit jednak kostel Panenky Guadalupe ve Valladolidu, jednak kapli Haciendy Santa Rosalia, o které již byla řeč, nebo může navštívit u cukrovaru ve městě Victorias chrám Sv. Josefa Dělníka známý také jako „kostel Rozhňevaného Krista“. Tato stavba je dílem českého architekta Antonína Rajmonda, mimo jiné zakladatele moderní japonské architektury. Jedná se o stavbu postavenou v letech 1948–1950, která je vůbec prvním dílem moderní sakrální architektury na Filipínách a je možné ji nalézt na prestižním seznamu „Významných kulturních památek“, který vydává Národní muzeum Filipín.

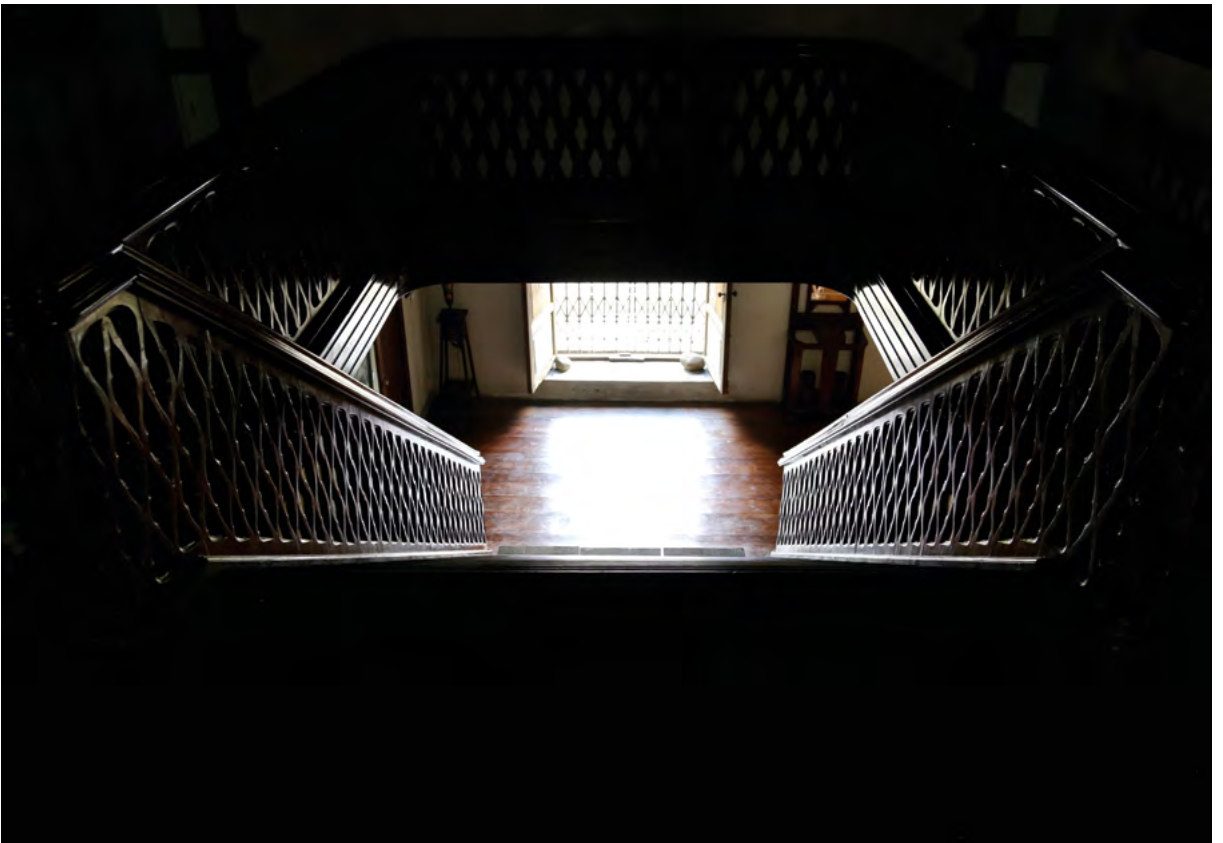
Dále je možné navštívit některé z honosných kamenných vil sugar baronů, tedy zámožných hacienderos, ve kterých se kdysi pořádaly opulentní hostiny a kontroverzní party. Jestli někdy na Filipínách byla provincie, která byla synonymem pro luxusní extravagantní životní styl, pak to byl Negros Occidental. Na konci devatenáctého století se po Silay City paničky projížděly v kočárech tažených arabskými koňmi a v roce 1966 se tady konal jeden z inauguračních bálů nově zvoleného prezidenta Marcose, na kterém údajně cukrové baronky nosily náhrdelníky a prsteny s diamanty o velikosti limetek Calamansi.

My jsme se zastavili v jedné z takových vil, která se jmenuje Tana Dicang a slouží dnes jako muzeum. Během prohlídky tohoto domu s původním zařízením na nás dýchl duch doby, kdy sugar baroni patřili k nejbohatším lidem ve společnosti. Na dobových fotografiích si nebylo možné nevšimnout provázanosti těchto lidí s nevyšší postavenými státními politiky.



Tana Dicang





JOSEPH FARM

Blížilo se poledne a dalším bodem programu byla návštěva Joseph Farm. Nevím už přesně, jak to tady běžně funguje, ale jistě je, že uprostřed krásné přírody na farmě, kde se pěstuje mnoho druhů ovoce, koření a květin, jsme měli možnost strávit pár hodin se skvělým jídlem u bazénu velkého tak akorát, abyste si mohli trochu zaplavat a svlažit rozpálené tělo během horkého dne. Jídlo bylo připravováno přímo před námi a my jsme si mohli vychutnávat místní hovězí špízy, krevety, ústřice, modré kraby, čerstvý ananas i papáju. Nápoje byly chlazené a rumu Don Papa bylo, co hrdlo ráci. Bylo to hezké odpoledne, během kterého došlo i na fotografování Don Papa signature drinků, tedy koktejlových kreací, které jsme vytvořili s respektem k místu, kde jsme se zrovna nacházeli. Čas se ale pomalu nachýlil, a byl čas se rozloučit. Don Papa team skvělých společníků se musel vrátit za povinnostmi do Manily, zatímco já jsem pokračoval na druhý konec ostrova do Damaguete, odkud jsem následující den ráno jel rychlým trajektem na ostrov Bohol.



Helikónie (Lobster Plant)



Don Papa rum



Chilli papričky



Etlingera vyšší (květ zázvoru okrasného)



Květ Banánu



Papája obecná





BOHOL

Nedávno jsem viděl dvoudílný televizní seriál o primátech naší planety. Mezi nejrůznějšími druhy opic mě zaujal maličký tvor s velkýma očima a zvláštní schopností lovit: Přesnými skoky dlouhými až 30 metrů se vrhá pro své oblíbené masité pochoutky. Byl to nártoun filipínský, pojmenovaný podle neobyčejně prodloužených nártů, které mu tyto dlouhé skoky umožňují. Jedná se o jediného striktně masožravého primáta, který se žíví převážně hmyzem, ale i pavouky, korýši a drobnými obratlovci, například ještěrkami. Toto milé zvířátko loví v noci. K tomu, aby mu skoky za potravou nevycházely naprázdno, mu pomáhají jeho speciální velké oči, které dohromady váží více než jeho mozek, a také to, že dokáže otočit hlavu o 180° na každou stranu, aniž by musel pohnout tělem.

S vědomím, že je tento přibližně 120gramový tvoreček vyobrazen na etiketě rumu Don Papa jsem začal pátrat, kde na Filipínách vlastně žije. Zjistil jsem, že i když je ostrovů s výskytem jeho poddruhů více, jeho příznivci za ním létají především na ostrov Bohol, kde se o ochranu nártounů zasazuje projekt Tarsius*.

Já jsem měl na ostrově Bohol strávit poslední tři dny svého pobytu na Filipínách, a začal jsem tedy koketovat s myšlenkou, že dáli pánbůh, možná nártouna, který je zvláště chráněným živočišným druhem, v jeho přirozeném prostředí uvidím. Pánbůh nakonec dal, ale bylo to o fous.

* Za mezinárodním projektem Tarsius, jehož cílem je výzkum a ochrana nártouna filipínského, stojí vystudovaná ekoložka a etoložka z Karlovy university v Praze, Milada Řeháková.

Nártouna si můžete i adoptovat, více informací najdete na internetových stránkách www.tarsiusproject.org.

KDYŽ MÁTE ŠTĚSTÍ VÍC NEŽ ROZUMU

Takhle se to celé seběhlo: Bydlel jsem v Beach Resortu Ananyana, což byl úžasný butikový hotýlek u moře, s vynikající kuchyní a ambientní atmosférou. Majitelkou byla Ema, velmi milá Stephenova kamarádka. Díky jejím charitativním plánům na podporu mořských cikánů kmene Badjao jsem měl možnost se za těmito lidmi podívat přímo do jejich vesnice, což byly dřevěné domky na kůlech nad vodou, spojené mezi sebou pouze dřevěnými prkny nahrazujícími chodníky. Chodit po nich byla adrenalinová zábava a vidět lidi, jejichž největším bohatstvím je možná jejich úsměv, bylo velice milé. Jejich obydlí se nacházela na stejném ostrůvku jako hotýlek, ve kterém jsem se na tři dny ubytoval. Jmenuje se Panglao a s ostrovem Bohol, pod který patří, ho spojují dva mosty. Ostrov Panglao je obklopen mnoha potápěčskými centry, ale poklidná atmosféra, která tady panuje, zřejmě brzy skončí, protože se tady už buduje mezinárodní letiště. Další kousek země, kam už se brzy nevyplatí cestovat, si tedy můžu označit na mapě světa, řekl jsem si.

Na další den jsem si chtěl půjčit auto. Ema ho objedнала a druhý den ráno jsem měl přistaven asi dvanáctimístný Nissan i s řidičem. Poté, co jsem mu vysvětlil, že bude pro nás oba lepší, když budu řídit sám, jsem se vydal na průzkum ostrova. Ostrov vedle nártounů disponuje i zvláštními kopci, které se jmenují Chocolate Mountains. Vypadají jako velké zelené kopečky zmrzliny a v určitém období mění barvu na čokoládovou. Minul jsem vesnicí mořských cikánů a přes most jsem se dostal do Tagbilaran City, hlavního města Boholu. Dále jsem pokračoval po západním



U mořských cikánů kmene Badjao







pobřeží přes vesnice Cortes, Maribojoc a Loon a tu a tam jsem narazil na policejní hlídky, které mě ale nikdy nezastavily, což jsem kvitoval s povděkem, protože jsem neměl žádný doklad o tom, že jsem si to auto půjčil. Pokračoval jsem tedy dále přes Calape a Tubigon, až jsem se přes další hlídku dostal do vesnice Clarin a musel jsem se rozhodnout, jestli pojedu dál stejným směrem na Inabangu, nebo uhnu doprava do vnitrozemí směrem na Čokoládové hory a Tarsius Sanctuary – útočiště nártounů. Protože jsem si nebyl jistý, jestli bych to mohl všechno stihnout, vydal jsem se do vnitrozemí, a jak se později ukázalo, ještě že tak. Když mě po chvíli míjel obrněný transportér a nákladák plný vojáků, ještě mi to divné nepřipadlo. Pak jsem ovšem zjistil, že se mi Ema marně snažila mnohokrát dovolat, a nakonec mě kontaktoval Steve z manilského Don Papa týmu s tím, abych se z bezpečnostních důvodů raději hned vrátil zpět do Ananyany. Pochopil jsem, že se něco děje. Udělal jsem si ještě poslední zastávku, kterou jsem si nedokázal odpustit, a tou byla návštěva nártounů. Odměnou mi byla skutečnost, že jsem několik těchto minizvířátek viděl na stromech z bezprostřední blízkosti. Cestou zpátky jsem narazil na další policejní hlídku. Tentokrát mě zastavil policista a ptal se mě, jestli jsem Američan a jestli je to auto moje. Řekl jsem, že není, ale on se o další podrobnosti nezajímal. Nezajímal se ani o to, jestli mám vůbec řidičák. Jediné, co mi sdělil, bylo, že je rád, že jsem se přijel na ostrov Bohol po-

dívat a že kdybych něco potřeboval, tak se jmenuje Piñero a je policejním důstojníkem z vesnice Sikatuna. Zeptal jsem se, co se vlastně na ostrově děje, ale řekl mi, že nic a popřál mi šťastnou cestu.

Co se vlastně dělo, jsem se dověděl až následující den od taxikáře, který mi řekl, že na ostrov dorazily tři rychlé čluny s patnácti islamisty ze skupiny Abu Sayaff, kteří se vylodili ve vesnici Inabanga, v té vesnici, před kterou jsem shodou okolností – nebo možná našeptáním andělíčka mého strážníčka – otočil volantem a změnil směr jízdy. Jak jsem později zjistil, bylo to pouze 8,5 kilometru od místa, kde se celý incident odehrával, a ti vojáci s obrněným transportérem, které jsem cestou potkal, směřovali právě tam.

Došlo k boji, ve kterém byl zabit jeden policista a čtyři vojáci a na druhé straně pět islamistů, kteří našejí turisty a pak žádají výkupné. Pokud ho nedostanou, tak s rukojmími nemají slitování, jak dokázali před dvěma lety, když usekli hlavu dvěma Kanadčanům a jednomu turistovi z Norska. Byl jsem rád, že jsem se s přáteli Islámského státu nesetkal, a byl jsem také rád, že se blížím k letišti a poletím odtud brzy pryč. Nejprve přistávaly na ploše vojenské vrtulníky, protože někteří z teroristů byli stále na útěku, ale nakonec přiletělo i civilní letadlo, pravidelný spoj do Manily. Tam jsem měl s Don Papa týmem v plánu, že poslední večer před odletem do Evropy navštívíme ještě pár místních barů, které pryč stojí za to vidět.



LIT - JAPANESE WHISKY BAR



Manila byla kdysi pojmenována po mangrovech. Ty tu možná dnes ještě někde rostou, ale my jsme se ten večer pohybovali v jiném lese, v lese mrakodrapů, které tady bez nadsázky rostou jako houby po dešti. Steve mi ukazoval fotku z roku 2011, na které byla nějaká opuštěná vojenská základna, a řekl mi, že se právě nacházíme na místě, kde ta základna ještě před šesti lety stála. Teď se všude kolem nás vypínaly do výšky moderní mrakodrapy, nalepené bez ladu a skladu jeden na druhém, a my jsme na střechu jednoho z nich měli právě namířeno. Jednalo se o Shangri-La hotel ve Fort Bonifaciu, kde měli nahoře pod širým nebem 25metrový bazén hned vedle Tiki baru at Samba. Tady nám barman Poch Ancheta, finalista zdejšího kola soutěže Diageo World Class, připravil vynikající Tiki koktejly ještě předtím, než jsme se přesunuli o pár kroků dál do restaurace, již byl tento bar vlastně součástí. Mezi mnoha kulinářskými specialitami bych rád vyzdvihl ceviche, které byly jedním slovem fantastické. Nechal jsem si zavolat kuchaře, abych mu vysekl poklonu a řekl mu, že to byly určitě nejlepší ceviche, jaké jsem kdy jedl. Sympatický kuchař Carlo Huerta měl radost a na vysvětlenou mi řekl, že pracoval dvanáct let v Peru jako maestro cevichero.



Po večeri jsme se vydali do japonského whisky baru s názvem LIT, Francise Hasegawy. Vynikající nabídka čtyř stovek verzí japonských whisky, včetně jedné Nikka whisky, která vypadala jako miniaturní destilační kotel, zrovna takový, jaký jsme dostali v roce 2014 od společnosti Diageo jako ocenění za marketingovou dokonalost.

Zajímalo mě, jaký tady používají led, protože každý pořádný japonský bar zaměstnává pracovní sílu, která speciálními nástroji obrábí kusy ledu tak, aby z nich vytvořila dokonalé koule o průměru nějakých šesti centimetrů. Barman vytáhl nerezovou nádobu plnou právě takových koulí, a já jsem věděl, že je to „TO“ místo. Nabídka, drinky, led, ale i obsluha a atmosféra, to vše tady mělo výbornou úroveň.

Vydali jsme se do dalšího podniku, tentokrát to měl být zajímavý speakeasy bar s názvem Bank Bar. Po mé nedávné indické zkušenosti popsané v předchozím čísle našeho časopisu jsem byl na tento podnik velice zvědav. Cestou mě zaujal neonový nápis Fully Booked, který svítil z druhého patra další výškové budovy. Asi nějaký hojně navštěvovaný hotel, pomyslel jsem si, když mají nápis hlásající, že mají úplně obsazeno, v rozměrném neonovém provedení. Ale chyba lávky, je to název obchodu s knihami, který upozorňoval na to, že mají k dispozici plno knih. Podle mě – super nápad!



BANK BAR

O pár ulic dál jsme vešli do samoobsluhy 7ELEVEN. Hned za vchodovými dveřmi jsme uhnuli doleva a tam byly další dveře, před nimiž stála ochranka. Ani jsem nepostřehl, jestli jsme potřebovali nějaký speciální kód, ale ochranka otevřela dveře a my jsme vešli do skladu té samoobsluhy. Já jsem stále ještě nic netušil, ale to se velice brzy změnilo, když se před námi náhle objevil velký prostor, jaký byste tady rozhodně nečekali. Vysoké stropy, obrovská projekce a slušně zásobený bar, který svou kaskádou připomínal pražský Tretter's. Dobře vybraný deephouseový set nějaké filipínské deejayky pulzoval díky skvělému sound systému tak, jak měl, a já jsem se pomalu rozkoukával. Byl to cool podnik s kýtou sušené šunky na barovém pultu, kvalitními koktejly, kuřárnou i luxusními toaletami. Jediné, co mi tady trochu chybělo, byl alespoň malý prostor, kde by se dalo tancovat. Všude byly ale pohodlné sedačky, a tak ti lidé, se kterými to šilo podobně jako se mnou, měli zkrátka smůlu. Byly tři hodiny ráno, když jsme v dobré náladě tento podnik opouštěli. Poslední póza Don Papa teamu na rozloučenou, vyzvednout věci v hotelu a rychle na letiště. Výlet na Filipíny nejen po stopách rumu Don Papa byl u konce. Bylo to dobrodružství se vším všudy, a vzhledem k tomu, že dobře dopadlo, to rozhodně stálo za to! ■





Steve, Vanessa a Betsy



Betsy, Cristhel a Steve



STEPHEN CARROLL

Stephen Carroll je pozitivně naladěný padesátník, který po letech strávených v korporátních společnostech odešel pracovat na svém vlastním projektu. Na Filipínách založil společnost Bleeding Heart Rum Company a začal vyrábět rum Don Papa.

Dne 3. května 2017 se ptal Jakub Janeček. Foto Martin Kincl.



Mohl byste nám říci, co jste dělal před tím, než jste se rozhodl mít svou vlastní značku rumu Don Papa?

Pracoval jsem pro řadu společností v tomto odvětví. Pracoval jsem pro Diageo, LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy) ve Francii, a nakonec pro Rémy Cointreau, konkrétně pro Rémy Martin cognac group v Paříži. Jednou jsem byl s několika přáteli na dovolené na Filipínách a ocitnul jsem se na krásném ostrově jménem Negros, kde jsem nikdy před tím nebyl. Znal jsem Boracay, což je něco jako místní Ibiza, znal jsem také divoký ostrov Palawan, ale Negros byl jiný. V jistém slova smyslu sofistikovanější, ale v každém případě daleko více orientovaný na cukr, než jsem si byl schopen představit. Byl jsem pozván na oběd do haciendy, která patří Joeymu Gastonovi a kde jsme se setkali i s jeho strýcem Monsignorem Gigim, jenž se právě vrátil z Vatikánu. Mluvil francouzsky, anglicky, španělsky a italsky a byl to velice zajímavý člověk.

Říkal jsem si: Bože, ten ostrov má všechno! Všechny ty plantáže, historické příběhy se zajímavými lidmi, vulkán Mount Kanlaon, guerilly někde v horách i úžasně pláže... Zároveň jsem si ale říkal, že tu vlastně není pořádný rum. Byl tam sice jeden národní, ale já jsem si řekl, že by bylo zajímavé tady jednou vyrábět high end, single island rum. Dva roky jsem to potom nosil

v hlavě. Během této doby jsem se sešel se zajímavými lidmi a byl jsem představen dvěma společnostem. Jednou z nich byl tradiční výrobce filipínského rumu Tandhuay a druhou San Miguel, výrobce piva, vlastníci na ostrově Negros destilérii Bago. Majitelé rumu Tandhuay mi sdělili, že pro mě vyrábět rum nebudou, ale San Miguel nebyl proti. V té době jsem ještě pracoval pro Rémy Martin, a tak jsem si pouze mapoval možnosti a v hlavě se mi pomalu rýsoval celý projekt.

Poté, co jsem rozvázal svůj dosavadní pracovní poměr, jsem opět odjel na Filipíny a začalo mi být jasné, že pokud ten svůj „rumový projekt“ nedotáhnu do konce, bude mě to po zbytek života trápit. Pronajal jsem si tedy v Manile malou kancelář a začal jsem na tom pracovat naplno. Nejdůležitější bylo zabezpečit rum, a tak jsem opět kontaktoval San Miguel s požadavkem nákupu vyzrálých rumů z destilérie Bago, které jsem chtěl blendovat v jihoamerickém stylu, čímž mám na mysli blendování, jehož výsledkem by měl být jemnější rum než ten drsný, kterým pro mě byl Tandhuay. V San Miguel působil velmi bystrý manažer destilérie, jenž na tom začal pracovat, a já jsem souběžně dával dohromady příběh, který je samozřejmě také velmi důležitý. Šel jsem do archivů v Manile i do místního muzea na Negrosu a zjistil jsem, že se rum na Filipínách vyráběl od roku 1850. Podivuhodné ale bylo,

že se rum nevyráběl přímo tady, na ostrově, kde byl koncentrován cukrovarnický průmysl. Tandhuay se vyráběl v Manile a potom tady byla ještě jedna značka, která se jmenovala La Tondeña.

A La Tondeña patřila komu?

Ta patřila Carlosi Palancovi, filipínsko-čínskému podnikateli, který přišel na Filipíny v roce 1884. Ten rozjel po roce 1900 malou palírnu La Tondeña, kde vyráběl i stejnojmenný rum. Dnes patří La Tondeña pivovaru San Miguel.

Většina byznysu byla původně koncentrována v okolí Manily. Potom v průběhu času vzniklo množství národních značek a ty se následně vyráběly na hlavních filipínských ostrovech. Pivovary San Miguel postavily destilerii na ostrově Negros a také Tandhuay má jednu ze svých destilerii na ostrově, odkud berou cukrovou třtinu.

A destilerie Limtuaco?

To je další společnost vyrábějící rum, ale ta má destilerii v Manile.

Limtuaco tvrdí, že jsou nejstarší destilerii na Filipínách.

Možná jsou nejstaršími výrobci, ale vyrábí všechno možné. Nejsou specializovaní na rum nebo gin, dělají celou řadu destilátů a likérů.

Na ostrově Negros jsou tedy pouze dva výrobci rumu?

Na Negrosu je spousta cukrovarů, ale pouze dvě destilerie. Půda na ostrově se obdělává od konce devatenáctého století, ale nebyl tady kapitál. Španělský král vládl na Filipínách prostřednictvím mexického místokrále a jediný kontakt se světem zajišťovaly galeony, které připlouvaly do Manily každých osmáct měsíců. Přivážely mexické stříbro a odvážely mimo jiné čínský porcelán, koření, perly, hedvábí a slonovinu. Země ale nebyla nikdy dostatečně rozvinutá. Po vyhlášení nezávislosti Mexika v roce 1821 se obchodování prostřednictvím galeon zastavilo, Španělé převzali přímou kontrolu nad Filipínami, a tak se sem dostaly i určité investice. Stále tu ale bylo málo kapitálu, a Španělé navíc poměrně rychle ztráceli moc a vliv. Chtěli si ovšem za každou cenu ponechat dvě kolonie, které měly cukr – tedy Kubu a Filipíny –, a byli odhodlaní držet pod kontrolou silné hnutí za nezávislost. Potom přišel rok 1898, kdy Spojené státy vyhlásily válku Španělsku s cílem pomoci revolucionářům na Filipínách a na Kubě, obě tyto země ale následně obsadily, aby je mohly kontrolovat. Na druhou stranu je potřeba říci, že za americké éry nastal velký boom cukrovarnického

průmyslu. V obou zmíněných zemích bylo investováno mnoho peněz do moderních mlýnů. Cukrovar Hawaiian – Philippine, do kterého jsem tě poslal, je jedním z nich, postavili ho v roce 1917.

To byla zajímavá prohlídka, kterou s námi absolvoval Tim Benet.

Rodina Tima Beneta se pohybovala v cukrovarnickém průmyslu na Havaji. Je to staromódní průmyslník, který převzal tento cukrovar s investory z Hongkongu před šesti nebo sedmi lety. Jejich byznysem je cukr, který dodávají nadnárodním společnostem, jako je Coca-Cola Philippines a Nestlé Philippines.

Já tedy musím říci, že jsem ještě neviděl ostrov, kde by se cukrová třtina vyskytovala snad všude, kam se podíváte, tak jako je to na ostrově Negros...

Ano, a to byl také důvod, proč jsem si řekl, že by bylo dobré mít rum právě odtud. Ale abych se vrátil zpět k příběhu: Když jsem byl v archivu, setkal jsem se se dvěma hlavními bojovníky za nezávislost. Samozřejmě tady byl José Rizal, jakožto vůdce odporu proti Španělům z intelektuální perspektivy, ale potom tady byli dva další, spíše bojovníci. Jedním z nich byl Onkel Bonifacio, což byl tak trochu místní Garibaldi, toho





myslím zastřelili Španělé, a dalším byl Emilio Aguinaldo. Potom tady ale byla ještě čtvrtá postava, a sice Papa Isio, muž lidu, který pracoval na plantážích cukrové třtiny a jako pasák dobytka. Byl vůdcem skupiny známé jako Babaylanes, která byla mystičtější. Její členové používali amulety, které je měly chránit před kulkami, a měli dost radikální agendu. Požadovali více sociálních reforem, chtěli odejmout část moci církvi a měli konflikty s třídou, která vlastnila pozemky. Papa Isio byl tedy tak trochu Robin Hood.

A Papa Isio pocházel z Negrosu?

On se narodil jako mnoho lidí z Negrosu, v provincii Iloilo, tedy na protějším ostrově Panay, ale usadil se a pracoval na ostrově Negros. On a členové dvou dalších rodin spojili síly a vyhnali Španěly z ostrova. Na krátkou dobu asi tři týdnů byl Negros osvobozen a stal se nezávislou republikou Negros. To bylo před tím, než přišli v roce 1898 Američané a než nastalo období pacifikace, které skončilo v roce 1901. Papa Isio se ale odmítl vzdát a byl posledním bojovníkem na ostrově, který pokračoval i v boji proti Američanům několik dalších let. Postupně ho vytlačili dále do hor, než se 6. srpna roku 1907 vzdal. Byl odsouzen na doživotí a zemřel ve staré manilské věznici Bilibid.

Jeho jméno a příběh se mi natolik zalíbily, že jsem mu svým rumem vzdal poctu.

Jak vznikla velmi pěkná etiketa rumu Don Papa?

To bylo tak: Měl jsem jméno, příběh a tým v destilérii, který pracoval na rumu. Setkávali jsme se každý týden, ochutnávali jsme vzorky a stále jsme je zdokonalovali. Po třech měsících jsme v září testovali nový produkt v Manile a v Londýně. Dopadlo to docela dobře, až na design původních etiket, které se mi nezdály perfektní. Zavola jsem tedy Stranger & Stranger a sdělil jsem jim svou hrubou představu a koncept. Jim se ta představa velice líbila, a tak mi řekli, ať jim dám měsíc a nechám je pracovat. Po měsíci jsem dostal návrh a viděl jsem, že je fantastický.

Na té etiketě se nachází podobizna Papa Isia a je tam také více či méně ukryto poměrně dost zvířat. Kolik jich tam vlastně je?

Myslím že padesát.

A všechny jsou z Filipín?

Všechny až na jedno.

Na které?

To ti nemůžu prozradit, na to musíš přijít sám.

Dobře, tak alespoň prozrad'te, kde se to zvíře vyskytuje?

Je tam jedno zvíře, které zřejmě existovalo před mnoha a mnoha lety, a jedno, které pochází, myslím, z Jižní Ameriky.

Při vymyšlení názvu vaší společnosti jste se také nechal inspirovat ve světě zvířat. Jak to vlastně bylo?

To je zábavný příběh. Původně jsem ji chtěl nazvat Bacolod Rum Company, ale když jsem přišel společnost zaregistrovat na úřad, tak jsem se dověděl, že na Filipínách není možné pojmenovat společnost podle názvu nějakého města. Zbývalo mi pouze 24 hodin, během kterých jsem se musel rozhodnout. Vzpomněl jsem si na jeden druh holuba, který žije pouze na filipínském ostrově Negros, v angličtině se mu říká Negros Bleeding Heart Pigeon, a tak jsem svou společnost pojmenoval podle něho.

Ve kterém roce jste tedy začal váš rum plnit do lahví?

Bylo to v prosinci 2012, kdy jsem měl všechny kousky té skládačky pohromadě a nechal jsem vyrobit první várku rumu Don Papa, abych viděl, jak to všechno bude fungovat. Byla to dlouhá procedura, hodně papírování, které bylo komplikovanější, než jsem předpokládal, ale nakonec jsem měl všechno hotové a 14. července 2013 jsme začali. V Bacolodu jsem pozval do jedné restaurace na hlavní ulici několik farmářů, Joeyho Gastona, jeho ženu, několik mladších farmářů a místních novinářů. Byla tam zajímavá novinářka z deníku Bacolod Sun, která měla radost z toho, že si někdo vzpomněl na Papu Isia. Říkala, že jsou na něho na ostrově hrdí, ale nikdo se o něm příliš nezmiňuje. Byl to hezký večer, kde bylo asi 40 nebo 50 hostů, a já jsem nikdy před tím neviděl nikde vypít tolik rumu během jednoho večera jako právě tam.

Jak jste tenkrát rum servírovali – čistý, nebo v nějakých drincích?

Servírovali jsme ho čistý na ledu, ale vytvořili jsme i několik zajímavých koktejlů s čerstvým zázvorem a calamansi* džusem, nebo s guava džusem a kokosovým želé.

*Calamansi džus je šťáva z citrusových plodů, které se jmenují Calamandin. Vypadají jako miniaturní limetky, ale mají šťávu zbarvenou do oranžova.

A jak to bylo dál?

Další uvedení na trh proběhlo v Manile o čtrnáct dní později. Odehrálo se v top restauraci, ve které vaří šéfkuchař Aracama z ostrova Negros. Pozvali jsme 200 lidí, včetně novinářů a bloggerů. Byla to hezká párty s lokálními celebritami, kde jsme rum Don Papa tak trochu

představili světu. Potom jsme prodali první bednu, evidovali jsme první maloobchodní a velkoobchodní odběratele a všechno to začalo.

A potom jsme se poměrně záhy sešli v roce 2013 v Londýně.

Vůbec první kontakt, který evidujeme, byl na Facebooku a byl z Prahy od nějakého blogera, který viděl náš rum na nějakých designových stránkách. Zajímalo se o to, kde by mohl náš rum získat. Napsal jsem mu, že najdeme distributora a rum se k němu dostane touto cestou. Ten člověk nás kontaktoval na Rum House a majitel Rum Housu nám řekl, že zná tebe a UPB.

My jsme se o rumu Don Papa tenkrát dověděli ze dvou stran. Jednak od Milana Hávy, majitele Rum Housu v Praze v Žitné ulici, a také od našeho zaměstnance Milana Londina, který se s rumem Don Papa setkal na Rum Festu v Londýně.

Ano, tam jsme měli malý stánek, kde jsme se potkali s francouzskými distributory, anglickými distributory a také se zájemci ze střední Evropy. Francie byla první zemí, se kterou jsme se dohodli na distribuci. Potom jsem prodal vám první paletu po telefonu a následně jsme se s tebou, tvým kolegou Jirkou a s tvým synem





sešli v londýnské restauraci Duke of Wellington, kde jsme doladili detaily další spolupráce.

Francouzský distributor předpokládal, že prodá první rok 10 000 lahví, a nakonec jich bylo desetkrát tolik, což nastartovalo dynamiku celého procesu.

Pamatujete si, že jsme se vás během naší první schůzky v Londýně ptali, jestli jste připraven na možný velký úspěch vašeho rumu a značný nárůst poptávky? Myslíte si, že jste tento předpoklad trochu podcenil, když se stává, že míváme čas od času nevykryté naše objednávky?

Je to obtížné. Na průzkumy trhu se nedá vždy jednoznačně spolehnout a já jsem upřímně takový růst nepředpokládal. Poptávka v některých zemích mě překvapila a stále mě nepřestává překvapovat. Pracujeme na tom, abychom měli do budoucna dostatečnou zásobu zrajících rumů a dobrou infrastrukturu k zásobování rostoucích objednávek. Udělali jsme pro to v uplynulých měsících hodně, a tak doufám, že to všechno zvládneme a že budeme schopni dodat zboží do všech destinací podle předpokládaných objednávek, které obdržíme od našich distributorů.

Chápu, že to není tak jednoduché, protože váš originální Don Papa zraje 7 let, takže musíte dobře plánovat také zásobu zrajících rumů v destilérii Bago...

Ano, během uplynulého roku jsme na tom hodně pracovali, abychom měli zásobu rumů pro středně dlouhé zrání. Také se snažíme zlepšit kvalitu našich sudů.

Zásoba zrajících rumů, kterou jsem viděl ve skladu destilérie Bago, je celá určena pro plnění rumu Don Papa?

Ano, veškerá zásoba zrajících rumů v destilérii Bago je naše. Je tam něco kolem 1 000 sudů a každý rok se snažíme tuto zásobu navýšit.

Originální sedmiletý rum Don Papa by měl tedy být permanentně dostupný. A jak je to s dalšími verzemi rumů Don Papa?

Další položkou je desetiletý rum Don Papa, kterého nemáme dost na to, aby byl kdykoli k mání. Proto ho lahvuujeme pouze jednou až dvakrát za rok a plníme tedy pouze jednou až dvakrát 6 000 lahví. Jedná se o takzvanou „semi permanent limited edition“. No a potom je tady nová položka, a to Don Papa Rare Cask, což je vlastně mladší rum, zrající pouze čtyři roky v jedné plněných sudech po bourbonu. Potom

ho na rok ukládáme do hluboce vypálených sudů, což dává rumu zajímavý efekt. Vedle vanilky je možné v závěru cítit i náznaky máty a eukalyptu.

Jak často budete rum Don Papa Rare Cask pouštět do prodeje?

Bude to pouze 6 000 číslovaných lahví tohoto pětiletého rumu ročně, které až se vyprodají, už nebudou k mání. Pokud bude reakce trhu pozitivní, můžeme v budoucnu dát do prodeje dalších 6 000 lahví z některého z unikátních sudů, kde již bude ale chuť odlišná, protože každý sud je jiný.

Naši zákazníci se nás často ptají na to, jak se rum Don Papa vlastně vyrábí a jestli se do něj přidává cukr, nějaký dozážní likér, nebo dokonce nějaké specifické koření. Můžete se k tomu vyjádřit?

Samozřejmě. Rare Cask je neblendovaný, nefiltrovaný rum přímo ze sudu, který je pouze naředěný vodou z původních 65 % alkoholu dolů na 50,5 %. Jsou tu stále patrné silné ovocné tóny a jedná se vlastně o srdce sedmiletého rumu Don Papa. Jedná se o něco podobného jako u whisky Johnnie Walker, jejímž srdcem je Talisker. Ovocné tóny mají na svědomí dva faktory. Jednak je to velice bohatá ovocná melasa, které se tu říká černé zlato, a potom použité sudy, jež zvýrazní ovocné a vanilkové tóny. Co se týká běžného sedmiletého rumu Don Papa, tak tam bylo cílem vyrobit jemný rum – na rozdíl od těch na Filipínách běžně dostupných, které mi připadají příliš drsné. Ve Spojených státech jsou lidé posedlí jemnými destiláty, jako jsou vodka Gray Goose nebo tequila Patrón, a já jsem si říkal, že by měl být Don Papa podobně jemný. Kdybychom vyrobili drsný destilát, tak by zřejmě zajímal pouze úzký okruh spotřebitelů.

Na chuť rumu Don Papa tedy působí více faktorů. Je to mimo jiné ušlechtilá cukrová třtina, ze které vzejde bohatá melasa a ta propůjčí výslednému rumu ovocnou chuť. Je možné nakupovat cukrovou třtinu z Thajska, kde je o polovinu levnější, ale ta nemá takový výnos. My jsme chtěli využívat místní cukrovou třtinu, protože si myslíme, že o tom ten náš rum je.

Sudy, které používáme pro zrání, jsou dvojího typu. Jednak jsou to poprvé plněné sudy po bourbonu, které v místním klimatu dodávají poměrně rychlý efekt, a potom používáme také STR sudy, tedy Shaved, Toasted a Roasted sudy. Tyto sudy z amerického dubu se původně používaly pro výrobu vína v Kalifornii. Ty byly speciálně upraveny ve Španělsku a zvýrazňují ovocné a vanilkové tóny. Potom se blenduje kombinace rumů z těchto sudů a provádí se filtrace za studena. Výsledkem je rum, který je nepatrně doslazen cukrem muscovado neboli nerafinovaným hnědým cukrem z cukrové třtiny. Jedná se

tedy o sladší, jemný, ovocný rum, který má zajímavou chuť a je dobře pitelný. Někomu se možná může zdát příliš sladký, ale nám připadá zajímavý a odlišný od ostatních.

A jak je to s kořením v rumu Don Papa?

Rum Don Papa není spiced rum, neobsahuje žádné macerované koření, všechny kořenité tóny pochází z dřeva použitých sudů.

Je rum Don Papa dobarvován?

Ano, používáme karamel ke sjednocení barevného odstínu, což dělá mnoho výrobců whisky, rumů a dalších destilátů.

Jak vám osobně nejvíce chutná rum Don Papa?

Já piji nejčastěji rum Don Papa na ledu, čímž se některé sladké náznaky eliminují. Můžu ho pít jako aperitiv, digestiv, ale i během celého večera.

Jinak mám velice dobré reference od barmanů i z tisku, že je náš rum velmi dobrý v koktejlu Old Fashioned.



Proč nepoužíváte zrání v solera systému?

Musím říci, že jsem byl překvapen, protože Filipínci jsou národem, který konzumuje velké množství brandy, ať už španělského, jako jsou Fundador a Osborne, nebo místního. Ekonomicky by tedy používání solera systému mělo smysl, ale oni to nedělají.

Když jsem se pídil po důvodu, proč se zde solera systém nepoužívá pro zrání rumů, tak zřejmě kvůli tomu, že se zde rum vždy prodával mladý. Po šesti měsících v sudu šel do prodeje, takže tu kdysi vlastně nebyla kultura zrajících rumů. Když jsem se já poprvé dostal do skladů destilérie Bago, zjistil jsem, že mají zásobu zrajících rumů, ale že s nimi nikdo nic nedělá. Sedmiletý rum se nám zdál dobře vyvážený se svými estery a vůněmi, a tak jsme ho nakonec použili pro náš originální rum Don Papa. Následně jsme si řekli, že uvedeme na trh i trochu starší rum, čímž vznikl deset let starý Don Papa, který je klasičtější, sušší a byl také velice dobře přijat spotřebiteli.

Kolik procent rumu je na ostrově Negros během zrání ztraceno odpařováním jako takzvaný Angel's share?

Vzhledem k místnímu klimatu ztrácíme 8 % rumu každý rok, což znamená, že se ho odpaří zhruba polovina. Nakonec je rum koncentrovaný a černý jako noc.

Viděl jsem ve skladu také sudy, na kterých bylo napsáno orange. Co je to za sudy?

To jsou experimentální sudy. Koupili jsme různé druhy sudů po sherry pro případný sherry cask release. Byly to sudy po Fino, Oloroso, Cream, Pedro Ximénez i Palo Cortado a náš dodavatel mi řekl, že tam má tyto čtyři sudy a že si je mohu vzít zdarma a mohu vyzkoušet, co udělají s uloženým rumem. Jsou to sudy po sherry, ve kterých byly uloženy sevillské pomeranče, tedy jejich slupky a dužina, a zanechaly po sobě velmi silnou pomerančovou vůni. Skoro jako parfém od Hermése, který se jmenuje Terre d'Orange a je velmi silný, skoro jako pomerančová esence hořkých sevillských pomerančů. Zdálo se mi to zajímavé, a tak jsme do nich na zkoušku uložili čtyři roky starý rum a jeden sud jsme naplnili 12 let starým rumem. Necháme je ještě určitou dobu zrát a uvidíme. Pokud to bude špatné, tak to bude špatné, ale pokud to bude fantastické, uděláme z toho speciální limitovanou edici.

Kde se rumy Don Papa lahvuji?

Za destilérií Bago se nachází molo, které vybíhá do moře. K němu přijede loď, která naloží sudy určené k finálnímu blendingu a odveze je do Laguny jižně od Manily, což je plavba, která trvá celý den. Poté jsou tyto sudy vyloženy v hlavní provozovně určené pro blending a lahvování. Obsah sudů se vylije do blendovacího tanku, kde se rum promíchá a zchladí na 2 °C. Proběhne filtrace za studena a po ustálení následuje lahvování na místních plnicích linkách.

Vím, že máte rád umění a že jste zorganizoval uměleckou soutěž pro limitované edice tub pro rum Don Papa. Jaká byla pravidla?

K tomuto nápadu mě vedlo více důvodů. Jednak ten, že v Manile existuje docela zajímavá umělecká scéna. Jednou o tom psali i v New York Times nebo Wall Street Journal, kde byla recenze singapurského uměleckého veletrhu. Novinář, který o tom psal, se po tom veletrhu přesunul do Manily a zmínil v tom článku, že se tu jedná o rock-and-roll v umění v porovnání se Singapurem. Psal, že ta přehlídka je fantastická a plná energie a dynamiky se spoustou kreativních nápadů.

Také jsme znali pár místních umělců, kteří měli rádi rum Don Papa, přičemž pro některé z nich to je v podstatě kulturní značka.

Řekl jsem si, že by bylo dobré uspořádat uměleckou soutěž pro filipínské umělce a nechat je, aby ztvárnili svou interpretaci designu tuby pro rum Don Papa, tak aby reflektoval Negros, známý také pod názvem Sugarlandia. Vítězný návrh bychom potom použili na limitované edici těchto obalů. První soutěž jsme měli v roce 2016 a zjistili jsme, že kvalita přihlášených děl je opravdu vysoká. Nakonec jsme vybrali čtyři vítěze a z jejich děl jsme udělali sérii limitovaných obalů. Tento rok máme jednoho výjimečného vítěze, což je dívka jménem Henrielle Pagkaliwanganová, která pojede do italské Florencie na měsíční studijní pobyt. Od 1. září potom její vítězný návrh bude dostupný na obalech v limitované sérii pro naše odběratele, aby měli něco zajímavého pro své zákazníky na závěr roku. Myslím, že umělkyně na vítězném návrhu dobře zachytila svůj pohled na rum Don Papa i na Sugarlandii.

Když se ohlédnete a promítnete si všechny obtíže, kterými jste musel projít při uvádění rumu Don Papa na trh, šel byste do toho znovu?

Ano, jsme stále na začátku. Jsem nadšený z toho, co pro nás udělali Stranger & Stranger. Pracuje se mi dobře s týmem v destilérii i s blenderkou našeho rumu a mám také radost z práce našich distributorů ve Francii, Španělsku a Německu, a samozřejmě také z vašeho týmu UPB.

V kolika zemích je zatím rum Don Papa dostupný?

Jsme zatím v patnácti zemích, převážně v západní a střední Evropě, kde se dobře daří prémiovým značkám rumů. Testujeme ale také americký trh a některé země v Asii.

Co vám přináší potěšení a co naopak obavy ve spojení s vaším podnikáním?

Na té pozitivní straně jsem nadšený z přijetí, kterého se dostalo našemu rumu. A čeho se trochu obávám, je, abychom dostali našim závazkům v souvislosti s dodávkami.

A pokud se budeme bavit všeobecně o tom, co vám přináší radost a co vám naopak dělá starosti?

Já se snažím na život dívat jenom pozitivně. ■



With all our gratitude for such a
marvellous job on Don papa in
Czech Republic.

May the spirit of Don papa live on in you
all.

Steph Curran



RUM DON PAPA je prémiový rum, který je malosériově vyráběn v destilérii Bago na filipínském ostrově Negros. Je inspirovaný revolucionářem Dionisem Magbuelasem, známým rovněž pod přezdívkou Don Papa, který na Filipínách vedl boj proti španělské nadvládě i proti američanům. Rum Don Papa vzniká tradičním postupem fermentace melasy a následné destilace v destilační koloně. Zraje sedm let v dubových sudech na úpatí Mount Kanlaon, což výslednému rumu dodává jeho jedinečnost a zajímavě to ovlivňuje jeho chuťový profil. Následně je blendován master blenderkou Miou Bico.

990 Kč



DON PAPA 10 - Limitovaná edice rumu Don Papa, vyráběného z bohaté melasy, které se na ostrově Negros říká černé zlato. Po fermentaci a destilaci v destilační koloně je tento rum na 10 let uložen do vypálených sudů, ve kterých předtím zrála americká whisky. Je lahvován při vyšším obsahu alkoholu 43 %. **1 390 Kč**

DON PAPA RARE CASK - Don Papa Rare Cask s obsahem alkoholu 50,5% zraje 4 roky v sudech po bourbonu a následně další rok v hluboce vypálených sudech. Jde o nefiltrovaný a neblendovaný rum. Lahve jsou číslovány a podepsány masterblenderkou Míou Bico. Velmi limitované množství této edice bude k dispozici v průběhu podzimu 2017.

Warehouse #1 představuje



EST. 1896

LUSTAU

FINE SELECTED WINES



LUSTAU, to je především široká škála skvělých, celosvětově uznávaných sherry. Výjimečná hodnocení a medaile z mezinárodních soutěží potvrzují Lustau jako měřítko kvality, pokud je řeč o tomto druhu fortifikovaného vína. Kromě sherry disponuje Bodega Emilio Lustau i oceňovanými brandy a vermuty, a tak jsem se nedávno vydal do Andalusie, abych vám tohoto výrobce mohl na stránkách našeho časopisu, po osobní zkušenosti, blíže představit.





HISTORIE SHERRY

Vinná réva se vyskytovala na jihu dnešního Španělska již dávno před naším letopočtem. Od středověku lidé víno z Andalusie smíchávali s brandy, aby déle vydržela v sudech posílaných na lodích do světa. Pojmenována podle města Jerez (Sherish v arabštině) a poangličtěna na „sherry“, tato vína se brzy stala jedněmi z nejocěňovanějších. V 19. století se sherry stalo velice vyhledávaným exportním artiklem především v Anglii a způsob zrání metodou solera, který byl vytvořen v tomto období, se dodnes používá.

1100 PŘED N. L.

Féničané s sebou přivezli révu a znalost zpracování vína do oblasti Xera v roce 1100 př. n. l.

138 PŘED N. L.

Existují záznamy z dob římské nadvlády nad Iberijským poloostrovem (rok 138 před naším letopočtem) dokládající zásilky z regionu Ceret do Říma. Mimo jiné „Vinum Ceretensis“.

711

Po maurské invazi roku 711 pokračovala kultivace vína v oblasti Sherish, převážně za účelem získání rozinek.

1264

V roce 1264 město opětovně dobyl španělský král Alfons X., a protože se nacházelo na hranicích s Granadou, bylo pojmenováno Jerez de la Frontera. Ferrán Ibáñez Palomino pokřtil první autochtonní odrůdu hroznů na Palomino.

1483

V roce 1483 zavedla městská rada v Jerezu první pravidla Cechu hrozinek a sklízečů hroznů vinné révy.

1492 RESP. 1521

Objevení Ameriky a Magellanova cesta kolem světa hrály důležitou roli v rozšíření sherry.

1587

V roce 1587 anglický pirát Francis Drake zaútočil na město a odvezl s sebou do Anglie 3 000 sudů sherry.

17. A 18. STOLETÍ

V 17. a 18. století začaly v regionu podnikat anglické, irské a skotské rodiny obchodníků s vínem.

1775

V roce 1775 byl zrušen vinařský cech a začala nová éra liberalismu ve výrobě a obchodování s vínem.

KONEC 19. STOLETÍ

Ke konci 19. století zasáhla region Philoxera. Vinice musely být vykořeny a znovu osázeny americkými kořeny, které jsou proti tomuto viru odolné. Na ně potom byly naroubovány místní odrůdy.

1932

Souběžně s vydáním Prvního španělského práva byla uznána jerezska Rada pro alkoholické nápoje, jakožto první svého druhu v celém Španělsku.

Z HISTORIE SPOLEČNOSTI LUSTAU

1896

Společnost Bodega Emilio Lustau s.a. založil v roce 1896 Don José Ruiz-Berdejo. Don José byl soudním tajemníkem a ve volném čase se staral o vinice na rodinném panství známém pod názvem Nuestra Señora de la Esperanza. V těchto skromných počátcích vyráběl vína, která poté prodával větším výrobcům sherry, kteří se zabývali i vývozem. Společnost vystupovala jako takzvaný „almacenista“.

1940

V roce 1940 přestěhoval Don Emilio Lustau Ortega, zakladatelův zeť, sklep do historického centra města do čtvrti Santiago, do budov, které byly součástí maurského opevnění. Společnost dále rozvíjela své podnikání coby „almacenista“, a to až do roku 1950, kdy se stala vývozcem sherry.

1980

V 70. letech minulého století společnost Lustau dále expandovala a v roce 1980 se pod vedením Rafaela Balaa zařadila mezi nejnovativnější společnosti v Jerezu. Díky jeho intuici pro dosahování nejvyšší kvality a kombinování tradic a inovací se společnost Lustau stala průkopníkem v oblasti výroby prestižního sherry.

1988

Vznikla řada sherry Solera Reserva vytvářená ze zásob vína, které se ve společnosti nahromadily od jejího počátku. Další speciální vína určená pro labužníky a nejlepší restaurace dodaly malé nezávislé sklepy nebo „almacenistas“ a v Londýně byla navržena nová lahev a prezentace odrážející kvalitu této speciální řady sherry Lustau Almacenista®. Elegantní černou lahev se svažujícími se rameny využívá výhradně Lustau a odlišuje se tak od ostatních, běžných výrobců.

1990

V roce 1990 se osud společnosti Lustau změnil a došlo ke spojení se známým španělským rodinným podnikem působícím v oblasti lihovin a likérů: Luis Caballero s.a. Tento milník v historii značky Lustau s sebou přinesl důležitou finanční podporu a možnost expanze a rozvoje.

2000

V červnu roku 2000 společnost Lustau získala šest budov s vinnými sklepy v centru Jerezu, na ulici Calle Arcos. Celý komplex čítá asi 20 000 metrů čtverečních. Tyto malebné budovy byly obnoveny do své původní slavné podoby a dnes jsou zde umístěny hlavní sklepy určené ke zrání vín značky Lustau, která vede celou divizi sherry ve skupině Caballero.

2004

V roce 2004 byla společnost Lustau poctěna titulem „Nejlepší výrobce španělských potravin“, který jí v sektoru Export udělilo španělské ministerstvo zemědělství, rybolovu a potravinářství.

2007

Společnost Lustau obdržela na IWC v Londýně následující trofeje: Fortified Wine Trophy, Fino Trophy a Oloroso Trophy.

2008

V létě roku 2008 proběhla další důležitá akvizice čtyř sherry, která jsou vlajkovými loděmi v historii vín z Jerezu – Fino la Ina, Amontillado Botaina, Oloroso Río Viejo a Pedro Ximénez viña 25. Nejenže došlo k nákupu těchto značek, ale zakoupeny byly také jejich vinné solery a criadery, čítající asi 4 400 sudů sherry.

2011

V roce 2011 porota soutěže International Wine and Spirit Competition (IWSC) v Londýně udělila společnosti Lustau titul „The Best Spanish Wine Producer“ (Nejlepší výrobce španělských vín).

2014

V roce 2014 porota soutěže International Wine and Spirit Competition (IWSC) v Londýně udělila společnosti Lustau titul „The Best Sherry Producer“ (Nejlepší výrobce sherry).

2016

The International Wine Challenge v Londýně ocenila po pěti letech (2011 a 2016) společnost Lustau Trofejí Lena Evanse za konzistenci. Lustau je tak prvním a jediným vinařstvím, které získalo tuto trofej dvakrát. Mezi nejceněnější ocenění pak patří vyznamenání „Best Fortified Winemaker“ (Nejlepší výrobce fortifikovaných vín) udělované každoročně na soutěži International Wine Challenge (IWC), které v letech 2009 až 2016 získal celkem sedmkrát v řadě enolog společnosti Lustau, Manuel Lozano. Pan Manuel Lozano, který pracoval pro Lustau od roku 1999, bohužel 25. dubna 2016 zemřel. Jeho nástupcem se stal Sergio Martínez, který po boku pana Lozana pracoval posledních 10 let a má nejlepší předpoklady úspěšně pokračovat v započaté práci.

2017

Britský odborný časopis Drinks International uveřejnil v lednu roku 2017 svůj roční barový report 2017. Ten jako každý rok přináší žebříčky nejprodávanějších a nejtrendovějších značek barového světa. Sherry Lustau je mezi top 10 značkami sherry podle hodnocení nejlepších světových barů, na druhém místě jak v prodeji, tak v trendovosti. ■

NA ZAČÁTKU JE PŮDA A VINNÁ RÉVA

V oblasti schválené pro výrobu sherry je půda bohatá na křídou a vápenec a tím pádem je zbarvena do bíla. Odráží sluneční paprsky, a tedy i horko během procesu zrání a její vysoká pórovitost v ní pomáhá udržet vlhko.

Autorizovanými odrůdami vinné révy pro výrobu sherry jsou tyto tři odrůdy bílých hroznů:

- Palomino Fino
- Moscatel
- Pedro Ximénez





CESTA DO ANDALUSIE

V pondělí 29. května jsem se vydal z pražského letiště Václava Havla přes Madrid na cestu do Jerezu. V místě určení jsem se ubytoval v hotelu Villa Jerez, který už měl zřejmě svá nejlepší léta za sebou, ale pořád se jednalo o slušný hotel s bazénem, prostorným apartmánem a vzdáleností od historického centra pouhých 15 minut chůze. Stačilo se vydat z hotelu, který se nacházel na Avenidě de la Cruz Roja doprava a na první křižovatce s Avenidou Alcal de Álvaro Domecq opět doprava.

SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Následující den jsme se Sébastienem du Tilly, zastupujícím sherry Lustau měli v plánu navštívit všechna města, která autorizovanou oblast pro výrobu sherry vymezují, tedy Jerrez de La Frontera, El Puerto de Santa María a Sanlúcar de Barrameda, protože Lustau je jediným výrobcem sherry, který má sklady se zrajícími víny ve všech těchto městech.

První místo, kam jsme se vydali bylo Sanlúcar de Barrameda, kde jsme navštívili sklep almaceneristy Manuela Cuevase Jurada, který je almaceneristou, tedy výrobcem sherry, který dodává svá vína větším výrobcům zabývajícím se i exportem, od roku 1950.

Brzy ráno nás tady přivítal José Espinar Vázquez, vinař, který má ve svých skladech 1200 sudů a dodává veškerou svou produkci sherry Manzanilla a Amontillado společnosti Lustau. Zatímco jsme se procházeli jeho sklady a tu a tam ochutnávali jeho vína, vysvětlil nám José Espinar Vázquez celý postup výroby tohoto velkého fortifikovaného vína. Ten naleznete na dalších stránkách našeho časopisu, stejně jako detailnější vysvětlení dvou zásadních fází tohoto výrobního postupu. Těmi jsou jednání biologické a oxidativní zrání a dále potom používání systému "Solera y Criaderas", tedy sestavy sudů v řadách nad sebou, ve kterých sherry zraje.

BOTY V ZAVINÁČÍCH

Nečekanou zajímavostí, kterou jsem se tady navíc dověděl bylo, že se tu boty počítají v zavináčích. Bota (sherry butt) je sud pro zrání sherry a objem těchto sudů se tady odjakživa počítal v takzvaných arrobos, tedy jednotkách s označením zavináče, které se tady používaly již dlouho před zavedením internetu.

1@ = 16,66 litru

1 sud pro zrání sherry (sherry butt) = 36@, což je 600 litrů.

V případě biologického zrání (Fino a Manzanilla) se plní sud 30@, což je 500 litrů.

Čas byl náš nepřítel a tak jsme se museli chtít, nechtě s panem Espinarem brzy rozloučit abychom se vydali do dalšího města, tentokrát do El Puerta de Santa María.



José Espinar Vázquez



SOLERA Y CRIADERAS SYSTEM

Sherry se vyrábí zejména z hroznů odrůd Palomino Fino, Moscatel a Pedro Ximénez pomocí tradičního složitého systému „solera y criaderas“, charakteristických pro tento vinařský region. Během tohoto dynamického procesu zrání jsou v pravidelných intervalech, obvykle jednoho roku, mísená vína různého stáří. Víno určené ke spotřebě se odebrá z nejnižší řady sudů nazývané „solera“. Jedná se přibližně o třetinu obsahu každého sudu ve spodní řadě, která je okamžitě doplněna vínem ze sudů v řadě bezprostředně nad ní. Ta se nazývá první „criadera“. Takto celý řetězec pokračuje až k nejvrchnější úrovni sudů, kam je doplňováno víno nového ročníku.

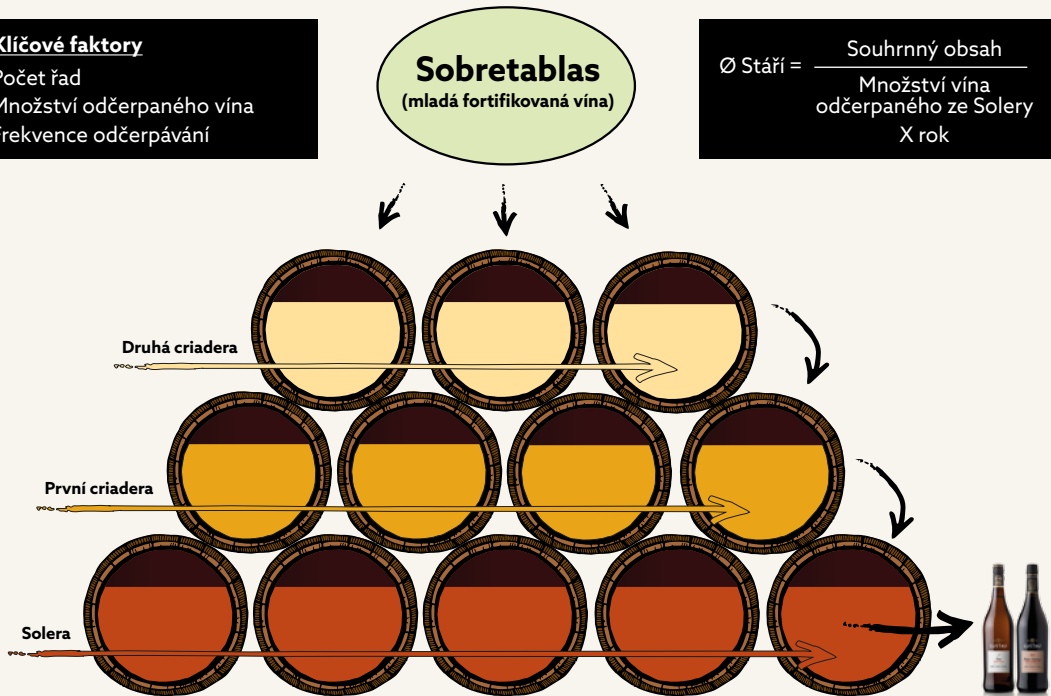
Klíčové faktory

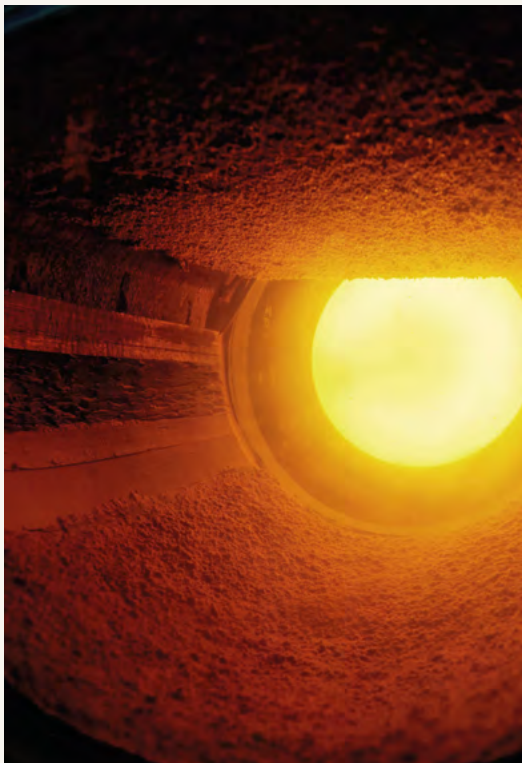
- Počet řad
- Množství odčerpaného vína
- Frekvence odčerpávání

Sobretablas

(mladá fortifikovaná vína)

$$\emptyset \text{ Stáří} = \frac{\text{Souhrnný obsah}}{\text{Množství vína odčerpaného ze Solery} \times \text{rok}}$$





BIOLOGICKÉ A OXIDATIVNÍ ZRÁNÍ

V rámci systému Solera y Criaderas probíhají dva druhy zrání: BIOLOGICKÉ zrání, kdy je sud naplněn vinným moštem jen z pěti šestin, tak aby vznikl uvnitř sudu dostatečný prostor pro interakci moštu se vzduchem a mohl se vytvořit film z kvasinek zvaný „flor“. Jedná se o zcela přírodní proces a vzniklý flor následně brání tomu, aby se víno dále dostávalo do styku se vzduchem. Nechává-li se víno zrát pod kvasinkami, je fortifikováno přidáním vinného destilátu až po ukončení zrání. Druhým typem je zrání OXIDATIVNÍ, kdy je vinný mošt fortifikován již během kvašení. Díky tomuto zásahu se flor netvoří, víno je v kontaktu se vzduchem a uvnitř sudu tak probíhá oxidace. Výsledkem těchto dvou druhů zrání jsou následující typy sherry Lustau:

MANZANILLA: Vína zrající pod pokrývkou „flor“ výhradně ve městě Sanlúcar de Barrameda, které má pobřežní mikroklima. Víno je světle žluté a vyznačuje se decentní kyselostí a aromaty připomínajícími mořský vánek. Mělo by se podávat dobře vychlazené (mezi 7 a 9 °C) k rybám, ústřicím a dalším mořským plodům. Lustau dodává na trh víno Manzanilla Papi-rusa.

FINO: Toto víno rovněž zraje biologicky, ale ve městě Jerez de la Frontera, ve vnitrozemí, nebo v El Puerto de Santa María, přičemž každé z těchto měst se vyznačuje charakteristickým mikroklimatem. Jsou

to světle zbarvená vína s pronikavými aromaty, lehká na patře a s jemnou kyselostí. Měla by se podávat dobře vychlazená, mezi 7 a 9 °C, a to jako aperitiv nebo k rybám a mořským plodům. Také výborně doplní sushi a sashimi. Lustau dodává na trh vína Puerto Fino zrající ve městě El Puerto de Santa María a Fino Jarana z Jerezu.

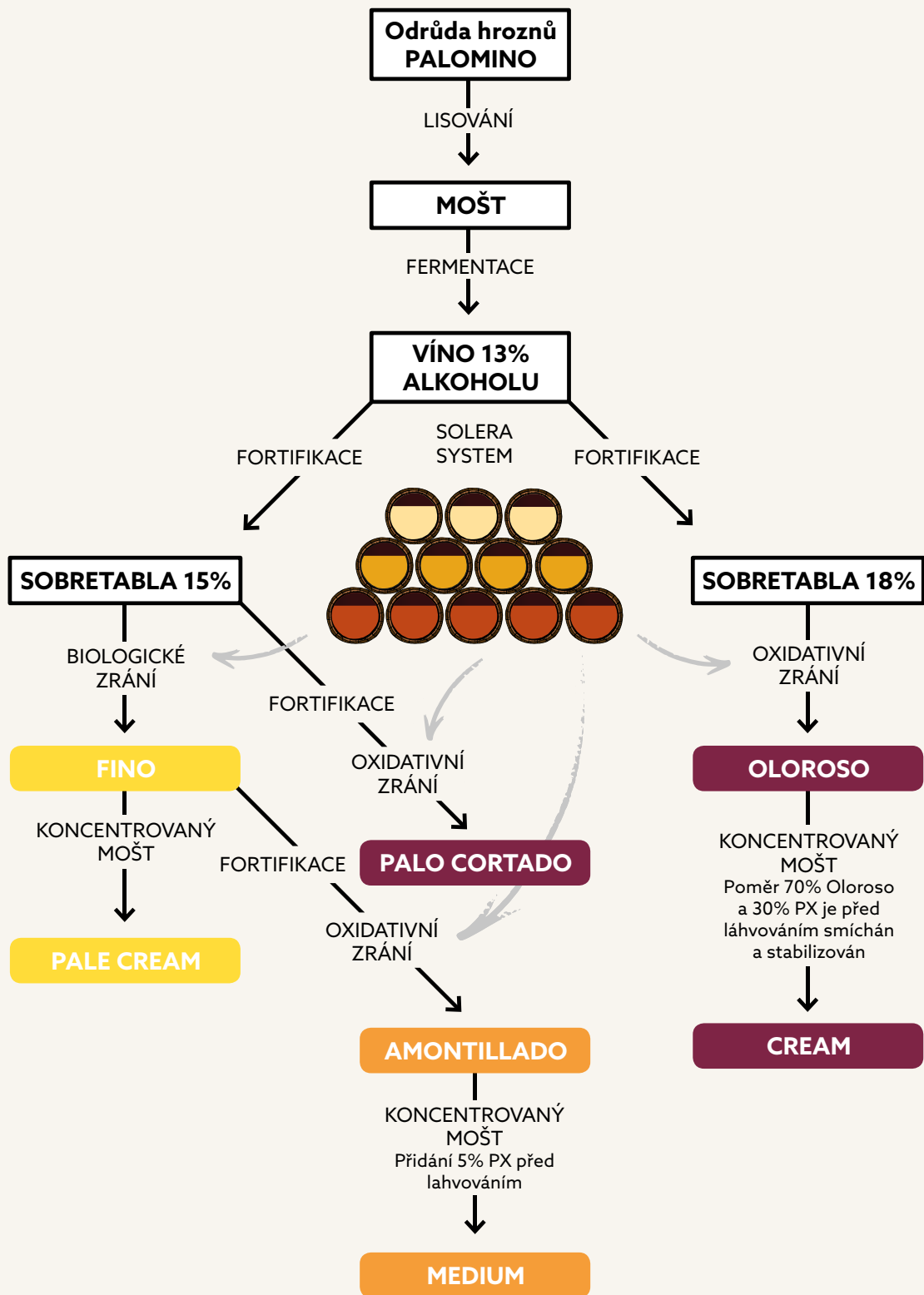
AMONTILLADO: Tato vína procházejí oběma typy zrání, nejdříve biologickým, a to asi po dobu tří let jako Fino a Manzanilla, a následně přecházejí k oxidačnímu typu zrání. Barva tohoto vína je jantarově žlutá a aromata výrazně připomínají lískové oříšky. Podává se při teplotě 14 °C se sušeným ovocem a ořechy, k vývaru, bílým masům, houbovým pokrmům, artyčokům a asijské kuchyni. Lustau dodává na trh vína Amontillado Escuadrilla a Amontillado Los Arcos.

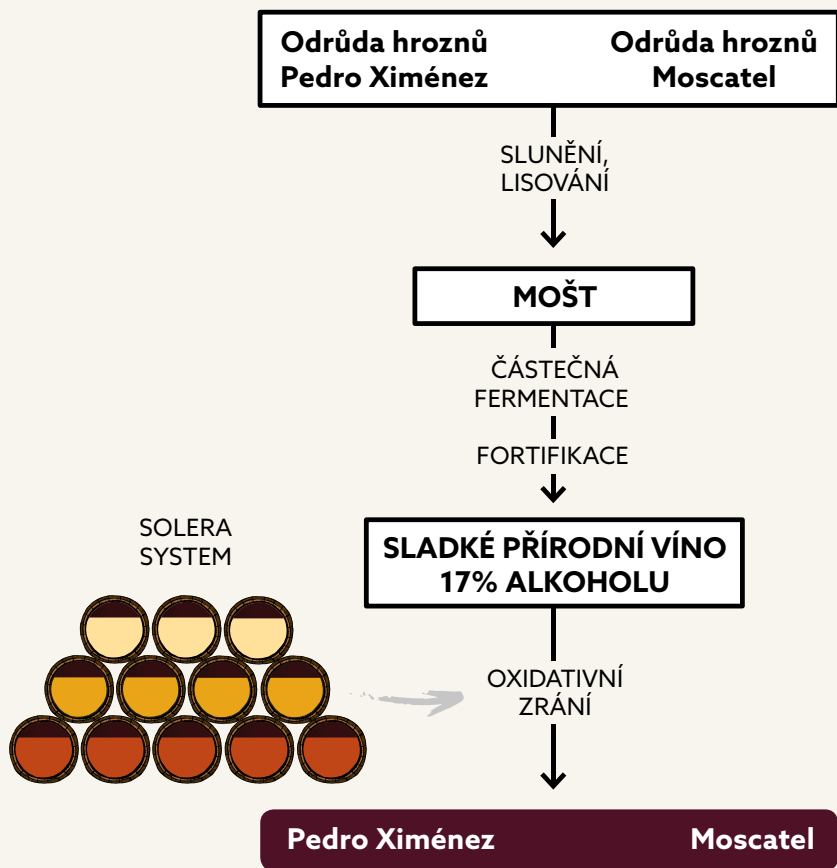
OLOROSO: Z každé sklizně vzejdou vína, která zrají výhradně oxidačním způsobem. Chuť a aroma získávají tato vína prostřednictvím kontaktu se vzduchem a dubovým dřevem, z něhož jsou vyrobeny sudy. Tato sherry mají starozlatou barvu a silná intenzivní aromata, která jsou výsledkem jejich dlouhého zrání. Skvělá jemnost se kombinuje se složitostí na patře, což vede k dlouhé dochuti. Doporučujeme podávat sherry Oloroso ke zvěřině, červeným masům, sýrům a jako digestiv. Ideální teplota je 16 °C. Lustau dodává na trh víno Oloroso Don Nuño.

PALO CORTADO: Toto jsou vína, která začínají svou pouť světem v kategorii Fino, ale vlna u nich později objeví zvláštní vlastnosti, jež víno předurčí k tomu, aby dále zrála oxidačním způsobem. V řadě Palo Cortado nacházíme bohatost typu Oloroso v kombinaci s jemným aromatem typu Amontillado. Dokonalým doplňkem těchto vín jsou sušené plody a ořechy, zralé sýry a červená masa. Toto víno by mělo být podáváno při teplotě 16 °C. Lustau dodává na trh víno Palo Cortado Península.

MOSCATEL: Jedním z nejlahodnějších dezertních vín na světě je sherry Moscatel, v němž se kombinují nezaměnitelná květinová aromata odrůdy Muškát s citrusovými tóny a velkou sladkostí na patře. Ideální teplota k podávání je 13 °C a víno se výborně hodí k ovocným dezertům. Lustau dodává na trh víno Moscatel Emilín.

PEDRO XIMÉNEZ: Toto víno se vyrábí výhradně z hroznů odrůdy Pedro Ximénez, které jsou po sklizení sušeny na slunci tak dlouho, až jsou z nich prakticky rozinky. Výsledné víno je vazké a má tmavě mahagonovou barvu. Aromata připomínají fíky a rozinky, chuť na patře je jemná a sametová s ohromnou sladkostí. Podávejte při 13 °C k čokoládě nebo tímto vínem přelijte nejlepší vanilkovou zmrzlinu. Lustau dodává na trh víno Pedro Ximénez San Emilio.





| | Alkohol | Gramů cukru na litr |
|---------------|---------|---------------------|
| FINO | 15% | <5 |
| AMONTILLADO | 18% | <9 |
| OLOROSO | 18% | <9 |
| PALO CORTADO | 18% | <9 |
| MEDIUM | 18% | 5-115 |
| PALE CREAM | 18% | 45-115 |
| CREAM | 18% | 115-140 |
| MOSCATEL | 17% | >160 |
| PEDRO XIMÉNEZ | 17% | >210 |

VYSVĚTLIVKY:

- FERMENTACE** - kvasný proces, během něhož kvasnice konzumují cukr a produkují alkohol. (Čím dříve je kvasný proces zastaven, tím více cukru zůstane a tím sladší je víno.)
- FORTIFIKACE** - zastavení kvasného procesu přidáním vinného destilátu s obsahem alkoholu 95 %.
- SLUNĚNÍ** - odrůda hroznů Pedro Ximénez se po sklizni před lisováním nechává týden sušit na slunci. Odrůda hroznů Moscatel se pouze později sklízí.
- SOBRETABLA** - mladé fortifikované víno.
- PX** - Pedro Ximénez

EL PUERTO DE SANTA MARÍA

Vydali jsme se pro tento kraj charakteristickou zvlněnou krajinou plnou slunečnic, pšenice a vinné révy směrem na jihovýchod. Celkový dojem zkazil až les billboardů po obou stranách silnice těsně před vjezdem do města. Myslel jsem si, že to horší než u nás v tomto ohledu být snad ani nemůže, ale tady to byla také docela silná káva.

Do El Puerta de Santa María jsme dorazili kolem jedenácté hodiny dopoledne, kdy slunce již docela slušně páliło. Jak už název sám napovídá, jedná se o přístavní město, má bezmála 100 000 obyvatel a nachází se u ústí řeky Guadalete do Cádizského zálivu Alantského oceánu.

V historickém centru města jsme zaparkovali u hradu Svatého Marcose, což je pevnost ze 12. století, kterou nechal vybudovat Alfonso X. „Moudrý“ na zbytcích maorské mešity na břehu řeky Guadalete. Současným majitelem je Bodega Caballero, společnost ze skupiny Luis Caballero group, kam patří i Bodega Emilio Lustau S.A.

Po prohlídce hradu nás čekala nedaleko odtud ještě jedna zastávka. Byly to sklady zrajících sherry a brandy Lustau a také kanceláře této společnosti. Přivítali jsme se tady se světovým ambasadorem Lustau, kterým je Federico Sanchez Pece. Ten byl následující hodinu naším průvodcem po místních skladech, situovaných přímo ve starém centru města. V atriu před vstupem do jednoho ze skladů tady roste majestátně vyhlížející, 300 let starý strom Drago Millenario, který je spíše k vidění na Kanárských ostrovech než na Iberijském poloostrově. Uvnitř skladu je tady vyrovnáno mnoho soler, ve kterých zrají Porto Fino, Amontillado i Oloroso. Zastihli jsme tady jednoho ze zaměstnanců, který právě odčerpával a doplňoval víno pomocí důmyslného mechanismu. Také je tady k vidění prosvětlený sud se skleněnými čely, ve kterém je dobře patrné, co znamená biologické zrání, kdy se na hladině uvnitř sudu vytvoří film z kvasinek „flor“, který zabraňuje tomu, aby se víno dostalo do kontaktu se vzduchem. Naopak na dně můžeme vidět odumřelé kvasinky „abuelos“.

V další části tohoto skladu jsme navštívili takzvanou zákristii, kde jsou do půlkruhu o poloměru nějakých patnácti metrů vyrovnané sudy, nesoucí erby španělských králů a královen.

Po této prohlídce jsme se šli podívat ještě do skladů brandy Bodega Milenario, porostlého popínovou zelení a do skladu Bodega La Banderilla, ve kterém 21. června roku 1885 slavil svůj triumf toreador Jose Campos. Banderillu, tedy 70 cm dlouhou hůlku s ocelovým harpunovitým hrotem, která se má zabodnout při koridě býkovi do svalového hrbu na šíji, tady můžeme dodnes vidět zapichnutou v jednom z trámů pod stropem.



Federico a Sébastien



Byl čas oběda a my jsme měli domluvený oběd na břehu Cádizského zálivu s Luisem Luengem Moralesem, generálním ředitelem společnosti Luis Caballero S.A. Podávaly se mořské plody a pila se Rueda Marqués De Irún z roku 2016, avěží verdejo, jehož výrobce také patří do skupiny Luis Caballero. Po obědě jsme se museli se Sébastienem opět vydat na cestu, protože nás čekala poslední zastávka, a sice hlavní stan společnosti Lustau – úžasné sklady v centru města Jerez de la Frontera.

JEREZ DE LA FRONTERA

Den byl zalitý sluncem a odpoledne během siesty bylo město příjemně vylidněné. Netrvalo dlouho a stanuli jsme před dlouhou bílo-okrovou zdí, kontrastující s modrou oblohou bez mráčku. Velké nápisy LUSTAU prozrazovaly, co se asi skrývá za fasádou. Otevřeli jsme velká vstupní vrata a vkročili dovnitř. Ocitli jsme se v atriu, ve kterém nás od slunečního žáru chránila síť porostlá vinnou révou. Dále tady byla stará studna, vchod do kanceláří a zasedací místnosti, která byla situována v prvním patře, a také další úctyhodná vrata, kterými jsme vešli do prvního ze skladů, nebo sklepů, chcete-li, zrajících vín Lustau. Tady je uložena naprostá většina sherry Lustau v 600litrových sudech vyrobených z amerického dubu, které se ve zdejší oblasti používají. Komplex vinných sklepů „Los Arcos“, postavený v devatenáctém století, zahrnuje asi 20 000 čtverečních metrů tvořených šesti samostatnými sklady určenými ke zrání vín. Ve zdejších soleších je uloženo sherry Fino, Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Cream, Moscatel a Pedro Ximénez. Jedná se o budovy připomínající katedrály s velice vysokými stropy a podlahami „albero“, kde je udržována stabilní teplota a vlhkost. Pravidelné kropení těchto hliněných podlah je dalším způsobem, jak podpořit udržení mikroklimatu, který zrající vína potřebují. V tlumeném světle pronikajícím okny dovnitř skladů skrze rustikální rolety vypadají tyto sklady spíše jako chrámy a vypít si v jejich útrobách sklenku sherry by mohlo být vcelku mystickým zážitkem. Nás ale čekala ochutnávka řady vzorků sherry, brandy a vermutů Lustau v místnosti k tomuto účelu speciálně zařízené. Ochutnávka trvala zhruba hodinu a půl a byla plná fantastických vůní a chutových vjemů, takže nám bylo jasné, že vybrat odpovídající selekci nebude vůbec jednoduché. Společnost Lustau je totiž známá velmi širokou řadou svých lahví. Tady jsou ještě další sherry a příbuzná vína, o kterých nebyla zatím řeč:

CREAM: Krémové sherry je výsledkem smísení suchého vína Oloroso a sladkého Pedro Ximénez. Vyniká bohatými a jemnými aromaty s výraznou hloubkou na patře. Dokonale se hodí k dezertům. Doporučuje se



Luis Luengo Morales





podávat je při teplotě 13 °C jako digestiv nebo ve vysoké sklence s ledem. Používají se rovněž na přípravu sherry koktejlů. Lustau dodává na trh vína Rare Cream Solera Superior a Deluxe Cream Capataz Andrés.

MEDIUM: Sherry lehce doslazené vínem Pedro Ximénez. Lustau dodává na trh sherry Medium Golden La Plaza Vieja, což je sherry Amontillado s dotekem sladkosti odrůdy Pedro Ximénez.

Dále je to od roku 1981 řada **LUSTAU ALMACENISTA**, prostřednictvím níž společnost Lustau, která sama v roce 1896 začínala jako almacেনista, vzdává hold této anonymní roli v obchodování se sherry, vytvořením velmi speciální řady vín almacেনistů Manuela Cuevase Jurada, José Luise Gonzáleze Obregóna, Juana Garcíi Jarany, společnosti Vides a Josého de la Questy.

LUSTAU SPECIALITY - Mezi speciality Lustau patří Oloroso Emperatriz Eugenia, Lustau Añada 1997, Pedro Ximénez Murillo-Centenary Selection a také

Lustau East Indiá Solera sherry, velmi unikátní krémové sherry ze starých soler, které je k dalšímu zrání uloženo na 3 až 5 let do vlastní solery. **450 Kč**

LUSTAU VORS - Vinum Optimum Rare Signatum - jsou vína s indikovaným stářím certifikovaným Radou regulující sherry, která garantuje, že tato vína zrála více než 30 let. Sem patří Lustau Amontillado, Palo Cortado, Oloroso a Pedro Ximénez VORS.

3 EN RAMA je poslední řadou sherry, která zahrnuje vína ze všech tří měst vymezujících oblast určenou pro výrobu sherry. Pro získání nejčistšího sherry společnost Lustau zavedla styl „En Rama“, což znamená, že je víno plněno do lahví přímo ze sudů, což se děje obvykle na jaře, když kvasinky známé jako „flor“ dosáhnou svého zenitu. Takto je zachován přirozený charakter sherry a výsledné víno má skvělou osobitost ovlivněnou mikroklimatem města, ve kterém zrálo. Sem patří Fino de Jerez de la Frontera, Fino de El Puerto de Santa María a Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.

Moje cesta do Andalusie byla sice krátká, zato však velice intenzivní a poučná. A jaké klenoty jsme nakonec pro vás s mým kolegou Jirkou Rabelem vybrali, to zjistíte na dalších stránkách. ■



POZOR, DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ:

Po otevření uchovávejte nedopitou láhev sherry v chladničce a poznamenejte si datum otevření.

TRVANLIVOST U SHERRY:

Fino/Manzanilla - zavřená lahev: **12 měsíců**. Otevřená lahev: **1 týden**.

Amontillado - zavřená lahev: **18–36 měsíců**. Otevřená lahev: **3 měsíce**.

Oloroso / Palo Cortado - zavřená lahev: **24–36 měsíců**. Otevřená lahev: **3 měsíce**.

Moscatel / Pedro Ximénez - zavřená lahev: **24–48 měsíců**. Otevřená lahev: **12 měsíců**.

Na rozdíl od běžných stolních tichých vín musíte sherry skladovat vertikálně. Čím méně je kyslík v kontaktu s vínem, tím lépe.





SHERRY LUSTAU SOLERA RESERVA FINO JARANA - Světle zbarvené sherry Fino Jarana zraje biologicky průměrně čtyři roky. Jde o charakteristické fino z Jerezu, které je suché, lehké a ostré, s aroma připomínajícím mandle, lehkou kyselostí na patře a plným závěrem. Podávat by se mělo dobře vychlazené, a to na teplotu mezi 7 a 9 °C. Hodí se především jako aperitiv a po otevření by se mělo skladovat v chladničce a do týdne spotřebovat! **450 Kč**

SHERRY LUSTAU SOLERA RESERVA AMONTILLADO LOS ARCOS - Sherry Amontillado Los Arcos prochází oběma typy zrání, nejdříve biologickým, a to asi po dobu čtyř let, a poté po stejnou dobu oxidačním. Díky dlouhému zrání získává plnou oříškovou chuť, na patře lehkou a jemnou, s dlouhou dochutí. Podává se lehce vychlazené při teplotě 13-14 °C. Ideální je jako aperitiv a po otevření by se mělo skladovat v chladničce a spotřebovat do tří měsíců! **450 Kč**

SHERRY LUSTAU SOLERA OLOROSO DON NUÑO - Z každé sklizně vzejdou vína, která zrají výhradně oxidačním způsobem. Chuť a aroma získávají tato vína prostřednictvím kontaktu se vzduchem a dubovým dřevem, z něhož jsou vyrobeny sudy. Tato sherry mají starozlatou barvu a silná, intenzivní aromata, která jsou výsledkem jejich dlouhého zrání. Skvělá jemnost se kombinuje se složitostí na patře, což vede k dlouhé dochuti. Ideální je jako digestiv podávaný při teplotě 16 °C. **680 Kč**



SHERRY LUSTAU SOLERA MOSCATEL EMILÍN - Jedním z nejlahodnějších dezertních vín na světě je sherry Moscatel, v němž se kombinují nezaměnitelná květinová aromata odrůdy Muškát s citrusovými tóny a velkou sladkostí na patře. Ideální teplota k podávání je 13 °C a víno se výborně hodí k ovocným dezertům. **790 Kč**

SHERRY LUSTAU SOLERA PEDRO XIMÉNEZ SAN EMILIO - Sherry San Emilio se vyrábí výhradně z hroznů odrůdy Pedro Ximénez, které se po sklizni suší na slunci tak dlouho, až z nich zbudou v podstatě jen rozinky. Toto víno prochází oxidačním typem zrání, což znamená, že zraje uvnitř sudu v kontaktu se vzduchem, a to dlouhých 12 let. Vůni připomíná fíky a rozinky, na patře je bohaté, jemné a sametové, vyznačuje se výraznou sladkostí a dlouhou dochutí. Podává se mírně vychlazené, optimálně na 10-12 °C. Hodí se k čokoládě, moučnickům a vanilkové zmrzlině, ale také k výrazným modrým sýrům. Ideální je jako digestiv. Po otevření by se mělo spotřebovat během jednoho roku! **790 Kč**

SHERRY LUSTAU SOLERA RARE CREAM SOLERA SUPERIOR - Krémové sherry je výsledkem smísení suchého vína Oloroso a sladkého Pedro Ximénez. Má bohatá a jemná aromata s výraznou hloubkou na patře. Dokonale se hodí k dezertům. Doporučuje se podávat je při teplotě 13 °C jako digestiv nebo ve vysoké sklenice s ledem. **680 Kč**



Vína sherry a nesmírná diverzita jejich chutí a stylů nabízí barmanům a mixologům celý svět možností. Zatímco mnoho z nich s sherry ve svých receptech pracuje už dlouho, někteří se do tohoto trendu zapojili teprve nedávno.

Během 19. století byla fortifikovaná vína neobyčejně populární koktejlovou přísadou. Jak se píše ve vydání Harry Johnson's Bartenders' Manual z roku 1888, koktejl Sherry Cobbler byl prý „jistě nejoblíbenějším nápojem v zemi“, tedy ve Spojených státech. Dnes vína sherry možná tak populární nejsou, bezpochyby však v rámci barmanství zažívají vlastní renesanci – a Lustau je značkou, která by neměla v žádném baru chybět.

FINO vyniká v kombinaci s jemnými chutěmi, např. s dalšími fortifikovanými a aromatizovanými víny; s vodkou, bílým rumem, bílou tequilou a obzvláště pak s ginem; s čímkoli bylinným či květinovým, např. s bezovým květem. Nejlépe chutná v drincích, které se neprotřepávají.

MANZANILLA se hodí ke stejným chutím jako Fino, plus k chutím zeleninovým – např. okurkové, celerové či fenyklivé.

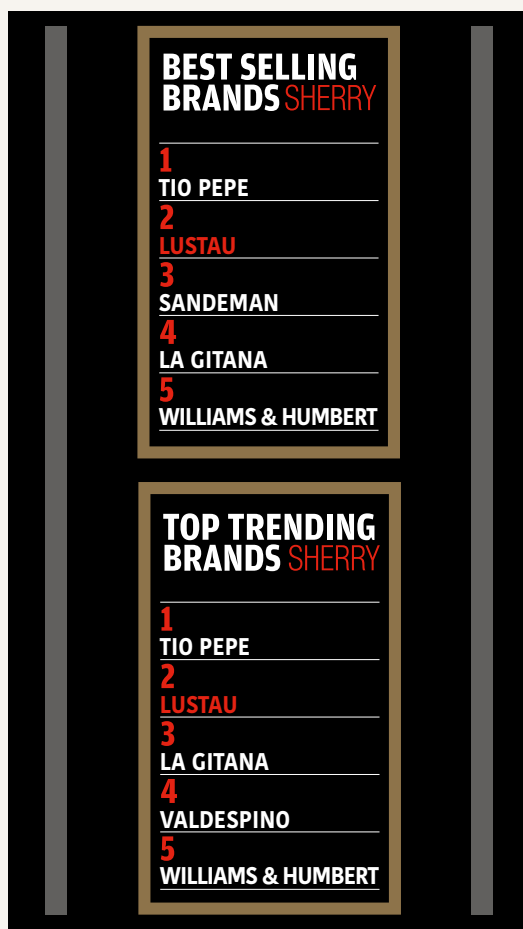
AMONTILLADO a PALO CORTADO fungují ve spojení s tequilami gold a reposado, koňakem, bourbo-

nem a čímkoli s vanilkou, toffee, karamellem či perníkovým kořením.

OLOROSO ladí s tmavými destiláty, které byly po dlouhou dobu stařené v nakouřených sudech, s nuancemi karamelu, toffee, medu, sušeného ovoce a koření. Perfektní ve spojení s whisky, stařenými rумы, tequilou aňejo a brandy.

MEDIUM a CREAM jsou sherry, která se hodí do koktejlů na bázi tmavých destilátů, obzvláště bourbonu, whisky či rumu. Dokonalá vyváženost sladké a kyselé chuti.

PEDRO XIMÉNEZ (PX) a MOSCATEL fungují v kombinaci s tmavými destiláty, především se stařenými rумы, tequilami aňejo a brandy, ve studenějších měsících. Krásně obohatí koktejl Old Fashioned nebo drinky stylu Flip. Jsou také výbornou náhradou za cukrový sirup. Používejte je ale opatrně.



V barovém reportu 2017, který vydává britský odborný časopis Drinks International, se v žebříčku prodejnosti a trendovosti v nejlepších barech světa umístilo sherry Lustau shodně na druhém místě.

Na protější straně naleznete několik tipů na to, jak se které sherry Lustau může uplatnit v koktejlech.

PATIO DE LUZ

Koktejl s sherry Manzanilla (José Gil Tamayo)
9 cl šampaňské
3 cl Manzanilla Papirusa
2 lžičce ananasového sorberu
1,5 cl grenadina

Sherry Manzanilla, ananasový sorbet a grenadinu vložte společně s několika kostkami ledu do šejkru a dobře protřepejte. Přelijte do kupetky a nakonec dolijte šampaňským.

ADONIS

Koktejl s sherry Fino, poč. 20. století
1 střík pomerančového bitters
4,5 cl Fino Jarana
4,5 cl sladký vermut

Promíchejte v míchací sklenici a přes sítko přelijte do kupetky. Ozdobte citronovou kůrou.

SHERRY COBBLER

Koktejl s sherry Amontillado, pol. 19. století
7,5 cl Amontillado Los Arcos
2,5 cl obyčejný sirup (cukr a voda v poměru 1 : 1)
1 plátek pomeranče
Malé červené bobulové ovoce

V šejkru smíchejte měsíček citronu se dvěma či třemi malými jahodami či malinami. Přidejte Amontillado, sirup, malou hrst drčeného ledu a protřepejte. Přes sítko přelijte do sklenice collins a zasypte drceným ledem. Ozdobte bobulovým ovocem a plátkem pomeranče. Podávejte se slámkou.

LUST FOR LIFE

Koktejl s sherry Palo Cortado (Joaquim Simó)
4,5 cl mezcal
2,5 cl Palo Cortado Península
2,5 cl mandlový sirup
1,5 cl ananasový džus
Špetka kaka

Protřepejte a přelijte přes sítko do whisky. Zapašete kakaem.



ARTIST'S SPECIAL

Koktejl s sherry Oloroso, Artist's Bar, Paříž, dvacátá léta 20. století
1,5 cl čerstvá citronová šťáva
1,5 cl sirup z červeného rybízů
3 cl Oloroso Don Nuño
3 cl skotská whisky

Vložte do šejkru, protřepejte a přelijte přes sítko do kupetky. Ozdobte citronovou kůrou.

EAST INDIA MANHATTAN

Koktejl s sherry Cream, Manhattan, šedesátá léta 19. století
3 cl Lustau East India Solera
6 cl bourbon
2 stříky Angostura bitters
1,5 cl citronová šťáva

Vložte společně s několika kostkami ledu do šejkru. Protřepejte a přes sítko přelijte do koktejlové sklenice. Ozdobte citronovou kůrou.

ARAWAK

Koktejl s sherry Pedro Ximénez, podle Trader Vic's Bar Guide, 1953
2 stříky pomerančového bitters
1,5 cl Pedro Ximénez San Emilio
6 cl jamajský rum

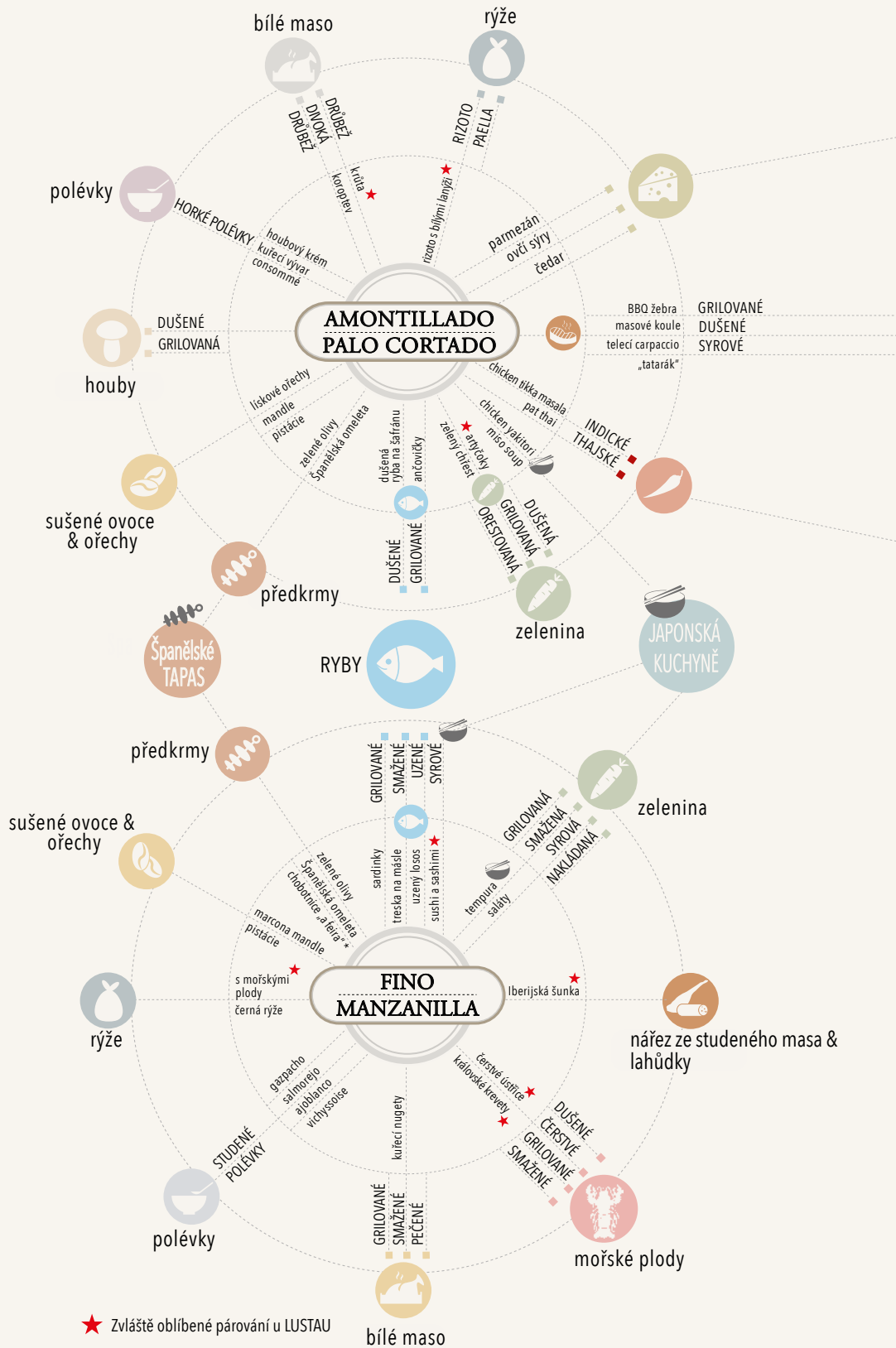
Vložte do vychlazené whisky. Přidejte velký kus ledu a zamíchejte. Ozdobte pomerančovou kůrou.

MOSCATEL SOUR

Koktejl s sherry Moscatel (David Mármol)
1,5 cl Moscatel Emilín
3 cl rozmarýnový sirup
3 cl limetová šťáva
2,5 cl bílek

Vložte společně s několika kostkami ledu do šejkru. 10 vteřin silně protřepávejte, pak přelijte přes sítko do koktejlové sklenice. Ozdobte několika kapkami Angostura bitters.

LUSTAU PÁROVÁNÍ







EST. 1896

LUSTAU

Brandy de Jerez

Brandy de Jerez je lihovina o obsahu 35 až 46 % alkoholu, která se vyrábí destilací vysoce kvalitních ovocných bílých vín a následně zraje v dubových sudech.

Proces destilace má svůj původ v pradávných pokusech alchymistů a od 3. století př. n. l. existují záznamy o používání této metody k získávání esenciálních olejů. Arabská kultura pokračovala v 10. století v používání destilace k výrobě alkoholu pro kosmetické účely, do parfémů a pro lékařské a dezinfekční potřeby a ve středověku začal být tento proces používán k výrobě lihovin.

Od 16. století existují v Jerezu záznamy o zrání lihovin destilovaných z vína, ačkoliv k nejvýraznějšímu rozvoji této činnosti došlo až v 19. století. Legenda praví, že brandy se v Jerezu začalo vyrábět v důsledku dlouhého zpoždění zásilky vinné lihoviny do Holandska, která byla uchovávána ve starých sudech, v nichž dříve zrál sherry. Během této doby se v nápoji začala rozvíjet nová aromata a jemné chutě a v anglicky mluvícím světě se tento produkt nakonec proslavil jako španělské brandy. Přesto teprve ve 20. století bylo uznáno konkrétní označení původu, a nápoj získal vlastní regulační radu.

Existuje několik faktorů, které z Brandy de Jerez dělají jedinečný produkt. Za prvé je destilátem vysoce kvalitní produkt, který má původ ve víně. Obzvláště důležitým faktorem je to, že Brandy de Jerez zraje v sudech z amerického dubu, v nichž bylo předtím po mnoho let uchováváno sherry. To, jaký styl sherry v daných sudech zrál, má dále významný vliv na aromata, která nápoj získá ze dřeva a která se v průběhu let budou rozvíjet a obohacovat. Tradiční systém zrání používaný v Jerezu a označovaný jako „Solera y criaderas“ zaručí, že tyto vlastnosti a tato kvalita se budou průběžně rozvíjet a udržovat.

Brandy de Jerez se tudíž bude vyvíjet a díky mnoha těkavým látkám získaným z původního vína spolu s esencí sherry vycházející z dubového dřeva dostane brandy charakteristickou barvu, aroma i chuť.

BRANDY DE JEREZ SOLERA RESERVA - Tři roky zraje v tradičním systému „Solera“ v sudech, v nichž bylo dříve uloženo sherry Amontillado. Barva je světle jantarová, aroma je charakterizováno elegantním dubem a kouřovým dřevem s tóny vanilky, pomeranče a sherry Amontillado. V ústech jemné, štědré a zakulacené s nádechem sladkosti; dobře vyvážené. **580 Kč**

BRANDY DE JEREZ SOLERA GRAN RESERVA - Toto brandy zraje více než 10 let ve vybraných starých sudech z amerického dubu, v nichž se po mnoho let skladovalo víno Oloroso. Mahagonová barva obsahuje starozlaté odlesky. Koncentrovaná aromata nugátu, vlašských ořechů, měkkého karamelu a karamelu. Hřejivé a jemné na patře, s dlouhým a komplexním závěrem. **920 Kč**

BRANDY DE JEREZ SOLERA GRAN RESERVA-FINEST SELECTION - Brandy Finest Selection značky Lustau zraje celých 15 let a je to směs několika různých Brandy de Jerez, která zrál v sudech, v nichž byla po předchozích 40 až 50 let uchovávána zrající sherry typu Amontillado, Oloroso a Pedro Ximénez. Mahagonová barva se zlatými tóny; aroma plné koření a čokolády se sušeným ovocem v pozadí. Dotek sladkosti vede k intenzivní chuti lískových oříšků a končí dlouhou a lehce pikantní dochutí. **1 270 Kč**



© Tereza Marková

BLANCO

WHITE

VERMUT

LUSTAU

VERMUT LUSTAU BLANCO

Lustau obnovuje tradici vermutů v oblasti Jerezu produktem, ve kterém hraje klíčovou roli sherry.

Receptura Vermutu Lustau Blanco je založena na kombinaci suchého, minerálního a jiskřivého Sherry Fino a mladého, sladkého, květinového vína Moscatel. Pro jeho přípravu se používá například hořec, pomerančová kůra, heřmánek, majoránka, rozmarýn nebo pelyněk. Ve vůni se na kvasnicovém minerálním základu prosazují květinové, citrusové a bylinné tóny. Zakončení je hořké a čisté s osvěžující ořechovou dochutí.

Elegantní, překvapivý a nenapodobitelný je charakter tohoto sherry vermutu, vyrobeného na základě prastaré receptury House of Lustau.

560 Kč



ROJO

RED

VERMUT LUSTAU

VERMUT LUSTAU ROJO

Zdejší sklep mistr opatrně vybíral vína, která použil k přípravě tohoto sherry vermutu. Jedná se o dokonalý blend dvou vín, z nichž každé zrál více než deset let uvnitř tradičního systému „solera y criaderas“: Amontillado, suché a ořechové, s charakterem. Pedro Ximénez, sladké, intenzivní a sametové.

Pelyněk, hořec a pomerančové kůry vystupují do popředí mezi deseti rostlinnými ingrediencemi vybranými pro výrobu tohoto sherry vermutu. Aby bylo dosaženo optimální extrakce rostlinných esencí, je každá rostlinná ingredience macerována odděleně. Následně jsou tyto esence „zabudovány“ do vína a směs je ponechána k uležení. Během šesti měsíců dosáhne směs požadované konzistence a umožní jak rostlinným, tak vinným vůním, aby se dokonale propojily.

560 Kč



Warehouse #1 představuje





SCAPEGRACE

PREMIUM NEW ZEALAND DRY GIN

Scapegrace je malou, mladou a nezávislou společností, která vyrábí superprémiový novozélandský gin. Svou činnost zahájila 14. února 2014 ve městě Auckland. Během krátké doby se gin Scapegrace stal vůdčí značkou v oblasti novozélandských superprémiových ginů v konkurenci takových ginů, jako jsou Hendricks, Tanqueray No. TEN, Sipsmith a The Botanist. Scapegrace je společnost odhodlaná uspět a stát se významným hráčem na poli ginu v celosvětovém měřítku.

Scapegrace = darebná, rošťácká či umíněná osoba, prostopášník či zpravidla bezskrupulózní člověk.



PŘÍBĚH

SCAPEGRACE

12 rostlinných výtažků, divokých apoštolů přírody.

Voda, získaná ze země 80 let poté, co dopadla na novozélandské Jižní Alpy.

Destilační zařízení z 19. století původně používané k výrobě whisky, nalezené náhodou v dávno opuštěné chatrči.

Toto jsou naše ingredience.

Takto si gin Scapegrace vytváří své jméno ve světě.

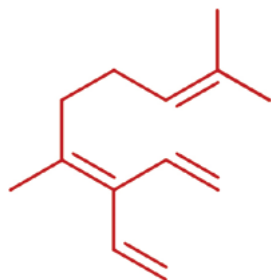
Klasicky citrusový, superjemný.

Okuste hrubou sofistikovanost.

TÝM SCAPEGRACE



Zleva doprava:
Richard Bourke, Daniel McLaughlin, Marc Neal



NAŠE FILOSOFIE

Setkávání ginu a lidí. Malosériově vyráběný suchý gin z Nového Zélandu. Spojení společnosti s řemeslným umem.

Čtyři základní kameny.



SMĚS ROSTLINNÝCH VÝTAŽKŮ

Dokonalá kombinace rostlinných výtažků, smíchaných v tajném poměru. Chuti vévodí jalovec; tóny, které se navzájem doplňují.



TRADICE SE POZMĚNILA

Nově pojatý gin, který se však vyrábí časem prověřeným způsobem. Blendovaný s vášní a destilovaný s trpělivostí po várkách v ručně tepaném, měděném destilačním zařízení „John Dore“ z 19. století.



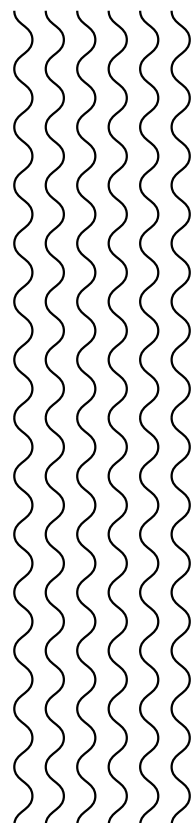
ODVAHA PŘEDEVŠÍM

Opilecká kuráž. Nezávislost, svobodomyslnost, hájení našeho přesvědčení. Vyzývání neznáma. Nespoutané osvobození od norem.



ZVĚDAVOST

Usnadňuje sociální situace. Klíč k nekonvenční události, neplánované, nepřipravené. Znovuobjevování umění společnosti.



LEDOVCOVÁ VODA JIŽNÍ ALPY NOVÉHO ZÉLANDU

Novozélandská voda je unikátní, díky své geografii.

Stejný déšť, který dopadá na Nový Zéland nyní, na něj dopadal už před tisíci lety. Neprochází skrze mraky plné výfukových plynů a výparů zemědělských chemikálií. Dopadá přímo na obrovské, rozeklané pohoří, které lemují novozélandský Jižní ostrov. Voda poté v tomto pohoří zůstane skrytá po dobu 80 let. Tak dlouho trvá, než se dostane přes všechny vrstvy sedimentu do hloubek jedné z posledních přírodních vodonosných vrstev na světě. Jen pomyslete – voda obsažená v tomto ginu byla filtrovaná přes skálu v době, kdy vašemu dědečkovi nebylo ani tolik let, kolik je vám právě teď.

Gin Scapegrace chutná čistě, protože čistý je.

PROFIL

Spasitel vaší chuti, který potěší vaše chuťové buňky. Užijte si ho, vychutnejte si ho.

SCAPEGRACE CLASSIC

VZHLED

Průzračný. Křišťálově čistý.

VŮŇĚ

Okamžitý nástup klasické vůně jalovce, následované jemnými květinovými tóny levandule a pomerančového květu. Ty střídají hlubší, zemité tóny skořicové kůry a muškátového oříšku. Buďte připraveni na přetrvávající svěží explozi chutí několika citrusů.

CHUŤ

Významná, svěží vůně s výraznou aromatickou intenzitou. Dominující jalovec, pomerančová kůra a koření. V ústech převládá chuť citrusů a jalovce. Na patře jemný, avšak výrazný zároveň. Závěr je dlouhotrvající a plné chuti.

ZAKONČENÍ

Hřejivý pocit stále prokládaný jalovcem. Překvapivě dlouhotrvající zakončení, které se vrací s vlnami pomeranče a květinových tónů. Klasicky citrusové, superjemné.

SCAPEGRACE GOLD

VZHLED

Průzračný. Křišťálově čistý.

VŮŇĚ

V popředí je pomerančový květ s nepatrnými tóny růže. Zřejmá vůně výtažků citrusů je jemná, sladká a výrazná, s lehkými pepřovými podtóny.

CHUŤ

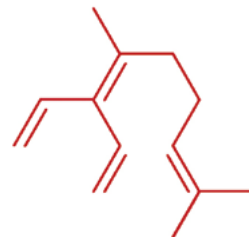
Zpočátku sladkost citrusů, které však stále vévodí chuť jalovce, s přírodními náznaky pepře. Díky vzrušujícímu přidání třetí citrusové vrstvy je gin rafinovaně komplexní.

ZAKONČENÍ

Přirozeně hřejivé zakončení dává vyniknout zemitým výtažkům. Přetrvávající chuť jalovce, suché, avšak šťavnaté sladké zakončení. Výrazná mandarinka.



ROSTLINNÉ INGREDIENCE



CITRONOVÁ KŮRA

CITRUS / ŠPANĚLSKO
Výrazná, svěží,
sladká a kyselá



POMERANČOVÁ KŮRA

CITRUS / ŠPANĚLSKO
Měkká, sladká,
osvěžující a plná chuti



SEMÍNKA KORIANDRU

SEMENA / ANGLIE
Jemná a hřejivá s nádechem
orientálního citrusu



KARDAMON

SEMENA / GUATEMALA
Povzbuzující,
s náznaky anýzu



MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK

SEMENA / GRENADA
Hřejivý, uklidňující,
sladký a kořeněný



JALOVCOVÉ BOBULE

BOBULE / ITÁLIE
Svěží, suché,
výrazné a bylinné



HŘEBÍČEK

SKVĚTY / KOMORY
Výrazný, řízný, pročišťující
a přesto hřejivý



KOŘEN ANDĚLIKY

KOŘEN / POLSKO
Výrazný, zemitý,
bylinný a sladký



KOŘEN LÉKOŘICE

KOŘEN / ITÁLIE
Přírodní sladidlo
s dřevitými podtóny



KOŘEN KOSATCE

KOŘEN / ITÁLIE
Květinový a jemný
s náznaky sladkosti



SKOŘICE

KŮRA / SRÍ LANKA
Aromatická, zemitá,
s náznaky pikantnosti



KŮRA SKOŘICOVNÍKU ČÍNSKÉHO

KŮRA / ČÍNA
Hořká, zemitá,
pikantní

SCAPEGRACE CLASSIC

Lahev, jež je hodná tekutiny, kterou obsahuje.
Skleněná, vytvořená a zformovaná, aby chránila.
Designová královna.

ČÍSLO VÁRKY

Ručně vyráběný gin
destilovaný po várkách

DISK

Niklový disk reprezentuje
kompas a počátky
ginu Scapegrace

TVAR LAHVE

Inspirovaný
starožitnou lahví na
genever z 19. století

CENA 1 250 Kč



CITÁT

Promlouvá k dalším
darebům napříč historií

ERBOVNÍ ZNAK

Filosofie ginu
Scapegrace

BARVA LAHVE

Černý odstín odráží
zářnou a pestrou
historii ginu

OCENĚNÍ

DOUBLE GOLD

2014 San Francisco Wine & Spirits
Competition

OUTSTANDING SILVER

2014 London International Wine &
Spirits Competition

SILVER

2016 London International Wine &
Spirits Competition

SILVER

2015 San Francisco Wine & Spirits
Competition



DNO

Z opačného konce světa
otočte lahev dnem nahoru,
abyste odhalili příběh
vyprávěný v průběhu času



ROSTLINNÉ INGREDIENCE



CITRONOVÁ KŮRA
CITRUS / ŠPANĚLSKO
Výrazná, svěží,
sladká a kyselá



POMERANČOVÁ KŮRA
CITRUS / ŠPANĚLSKO
Měkká, sladká,
osvěžující a plná chuti



SEMÍNKA KORIANDRU
SEMENA / ANGLIE
Jemná a hřejivá s nádechem
orientálního citrusu



KARDAMON
SEMENA / GUATEMALA
Povzbuzující,
s náznaky anýzu



MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK
SEMENA / GRENADA
Hřejivý, uklidňující,
sladký a kořeněný



JALOVCOVÉ BOBULE
BOBULE / ITÁLIE
Svěží, suché,
výrazné a bylinné



HŘEBÍČEK
SKVĚTY / KOMORY
Výrazný, řízný, pročišťující
a přesto hřejivý



KOŘEN ANDELIKY
KOŘEN / POLSKO
Výrazný, zemitý,
bylinný a sladký



KOŘEN LÉKOŘICE
KOŘEN / ITÁLIE
Přírodní sladidlo
s dřevitými podtóny



KOŘEN KOSATCE
KOŘEN / ITÁLIE
Květinový a jemný
s náznaky sladkosti



SKOŘICE
KŮRA / SRÍ LANKA
Aromatická, zemitá,
s náznaky pikantnosti



**KŮRA SKOŘICOVNÍKU
ČÍNSKÉHO**
KŮRA / ČÍNA
Hořká, zemitá,
pikantní

Scapegrace Gold je vytvářen stejnou oceňovanou kombinací rostlinných výtažků jako Scapegrace Classic, má však ještě něco navíc - „šťastný 13. výtažek“ v podobě sušené mandarinky. Díky další vrstvě citrusu může tento gin ještě více posouvat hranice mixologie a diversity.



SUŠENÁ MANDARINKA
CITRUS / MAROKO
Šťavnatý, energický citrus

SCAPEGRACE GOLD

Lahev, jež je hodná tekutiny, kterou obsahuje.
Sklenná, vytvořená a zformovaná, aby chránila.
Designová královna.

ČÍSLO VÁRKY A LAHVE

Ručně připravovaný gin
po várkách

DISK

Třpytivý zlatý disk
reprezentuje kompas
a počátky ginu
Scapegrace

TVAR LAHVE

Inspirovaný
starožitnou lahví na
generer z 19. století

CENA 1 480 Kč



CITÁT

Promlouvá k dalším
darebům napříč historií

ERBOVNÍ ZNAK

Filosofie ginu
Scapegrace

BARVA LAHVE

Černý odstín odráží
záhnu a pestrou
historii ginu



OCENĚNÍ

GOLD
2017 San Francisco Wine & Spirits
Competition

GOLD
2016 San Francisco Wine & Spirits
Competition

GOLD
2016 London International Wine &
Spirits Competition

SILVER
2015 San Francisco Wine & Spirits
Competition



DNO

Z opačného konce světa
otočte lahev dnem nahoru,
abyste odhalili příběh
vyprávěný v průběhu času

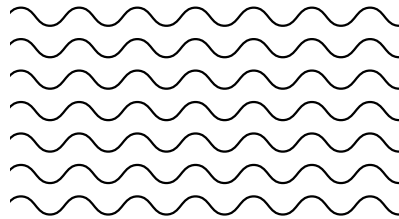
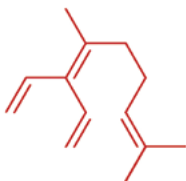
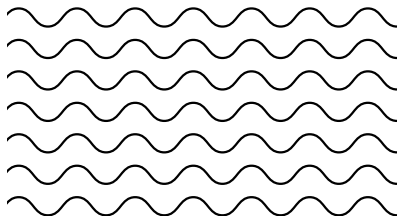


SCAPEGRACE COCKTAILS



NEW ZEALAND GIN & SODA

Scapegrace Gold Gin
East Imperial Soda Water
led, citron, rozmarýn



SCAPEGRACE GOLD CASINO

40 ml ginu Scapegrace Gold
10 ml likéru Maraschino
25 ml citronového džusu
10 ml simple sirupu
2 stříky Angostura bitters pomeranč

Protřepejte s ledem, sced'te do vychlazené koktejlové sklenice. Ozdobte jedním květem.



Scapegrace Gold Casino

GOLDEN NEGRONI

30 ml ginu Scapegrace Gold
30 ml Campari
30 ml Lustau Vermutu

Důkladně zamíchejte, nalijte na velkou kostku ledu. Ozdobte pomerančovou kůrou.



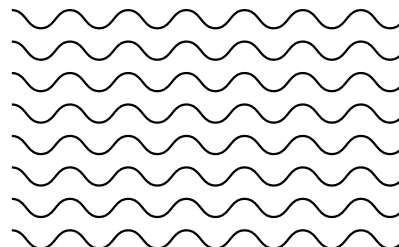
Clover Club



Golden Negroni

CLOVER CLUB

45 ml ginu Scapegrace
25 ml citronové šťávy
2 lžičky malinového sirupu/džemu
1 čerstvý bílek (vejce z volného výběhu)
Protřepejte, dvakrát sced'te přes sítko a ozdobte mrazem sušenými bobulemi.

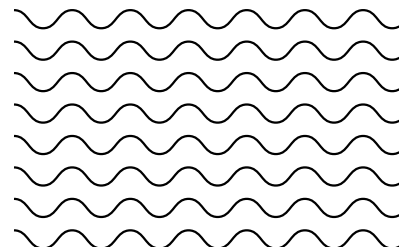


Scapegrace X Tonic

SCAPEGRACE X TONIC

30 ml ginu Scapegrace
East Imperial Burma Tonic

Nalijte gin Scapegrace na led, dolijte tonikem East Imperial Burma a ozdobte plátkem pomeranče (krvavého, pokud je jeho sezona a budete ho schopni sehnat).



LANGLEY'S[®]

E N G L A N D

L A N G L E Y S G I N . C O M

Dalšími giny, které bychom vám rádi představili, jsou britské giny Langley's No.8 a Langley's Old Tom.

HISTORIE A ÚSPĚCHY GINU LANGLEY'S No.8

Langley's No.8 je superprémiovým ginem London Dry, který poprvé uvedli na trh v roce 2013 Mark Dawkins a Peter Warren, spoluzakladatelé společnosti Charter Brands. Gin Langley's No.8 sbírá každý rok nějaká ocenění, která potvrzují jeho nesporné kvality. V roce 2013 to bylo ocenění The Spirits Business Master v kategorii superprémiových ginů. V roce 2014 následovala zlatá medaile na soutěži San Francisco World Spirit Competition a o rok později prestižní označení Great Taste a Cool Brands Award. Minulý rok (2016) byl pro Langley's No.8 opět velmi úspěšný, když získal v New Yorku na International Spirits Competition ocenění Double Gold a na stejné soutěži byl zároveň zvolen britským ginem roku. Není divu, že z toho měl Mark Dawkins náležitou radost: „Spojené království je obecně považováno za domov ginu. Vyhrát cenu za nejlepší gin Spojeného království v New Yorku, který je zřejmě nejpodstatnějším a nejvlivnějším koktejlovým městem na světě, je neuvěřitelný úspěch. Je to další potvrzení toho, čeho jsme se snažili dosáhnout s ginem Langley's No.8. Stal se tak standardním zástupcem neklasičtějšího stylu ginu, aniž by byl ohrožen jakýkoli aspekt kvality produktu.“

Minulý rok dosáhl gin Langley's No. 8 ještě jednoho úžasného výsledku, tentokrát v ikonické publikaci Spojených států – magazínu Wine Enthusiast

se zásahem 500 000 čtenářů. Kritička a reportérka zabývající se destiláty, Kara Newmanová, napsala v jeho srpnovém vydání recenzi o nejvyhledávanějších ginech na trhu a ginu Langley's No.8 udělila 93 bodů!

Tento komplexní, vyvážený gin má citrusovou, lehce nasládlou chuť s nádechem grepu a nepatrnými, příjemnými tóny bílých květů. Zakončení má citrusový a kořeněný říz.

PŘEDSTAVUJEME GIN LANGLEY'S No.8

Langley's No.8 je velice pečlivě vyvinutý gin s obsahem alkoholu 41,7 %, což byla síla osmého vzorku při finálním ochutnávání. Shodou okolností se při výrobě používá také osm vyvážených rostlinných ingrediencí, včetně plodů jalovce z Makedonie, semen koriandru z Bulharska, sladké pomerančové a citronové kůry ze Španělska, kůry skořicovníku čínskému z Indonésie a mletého muškátového oříšku ze Srí Lanky. Tento gin je přesně tím, co chcete mít v klasickém gin & toniku, a je také nejlepší volbou pro lahodný Negroni, gin punch nebo další drinky na bázi ginu.

Získaná ocenění podpořila fantastickou reputaci ginu Langley's, a tak se majitelé Charter Brands rozhodli namísto klidného spánku na vavřínech přijít s další verzí ginu Langley's, tentokrát s malosériově vyráběným ginem Langley's Old Tom.



CENA 750 Kč

LANGLEY'S[®]

OLD TOM

SMALL GIN BATCH



47% VOL.

100% GRAIN SPIRIT



70cl e



HISTORIE STYLU GINU OLD TOM

Giny stylu Old Tom, tedy sladší giny s intenzivnější chutí rostlinných ingrediencí, se vyráběly v 18. století. Za viktoriánské éry se jednalo o nejkonsumovanější typ ginu ve Spojeném království možná i proto, že do něho přidávali přírodní cukrový sirup. Ten měl v dobách ilegální produkce zajistit lepší chuť. Tento klasický styl ginu nicméně v průběhu 20. století předčily styly London Dry, a jeho obliba upadla.

PROČ PŘÁVĚ OLD TOM?

Podle legendy se název Old Tom odvíjí od nelegálních prodejí ginu na počátku 19. století.

Když bylo šílenství, které se rozpoutalo kolem ginu za viktoriánské éry, v plném proudu, vešel v platnost zákon, který požadoval, aby všichni výrobci ginu vlastnili padesátilibrovou licenci - to by v dnešní době činilo téměř 7 000 liber. Produkce ginu se stáhla do ilegality, a abyste si ho vůbec mohli dopřát, museli jste v ulicích hledat znak s černým kocourem (anglicky „tom cat“), poblíž něj vložit minci a zašepat posvátná slova „puss puss“ neboli „čič“, načež se z ocelové trubky začala linout vaše porce ginu. Tato

praktika byla napodobována po celém Londýně a pro gin se brzy ujala láskyplná přezdívka „Old Tom“.

OLD TOM V KOKTEJLECH

Koktejly „Tom Collins“ a „Martinez“ se tradičně připravují s použitím ginů stylu Old Tom. Říká se, že Tom Collins byl původně nazýván „John Collins“, ale časem svůj název pozměnil podle ginu Old Tom - o tak podstatnou složku tohoto koktejlu se jednalo. Dnes je „Collins“ jedním z nejjednodušších a nejběžnějších drinků na koktejlových menu po celém světě.

S ginem Old Tom se samozřejmě dá připravit také fantastický gin s tonikem!

PŘEDSTAVUJEME LANGLEY'S OLD TOM

Gin Langley's Old Tom s obsahem alkoholu 47 % je plněn do jantarové hnědých láhví se zašlými etiketami, což má odrážet viktoriánskou éru. Lahev Langley's Old Tom se tak dobře vyjímá mezi ostatními giny, které mají většinou čiré, modré či zelené sklo.

Cílem Charter Brands je navrátit na barové pulty ginovou klasiku v podobě ginu Langley's Old Tom, který má být prémiový, ale zároveň dostupný. ■



CENA 680 Kč

GIN &



TONIC

© Foto Martin Kindl





Léto je tady a s ním přichází také čas pro osvěžující alkoholické drinky. Jedním z nich je bezesporu Gin & Tonic. Přitom to není tak dávno, co jsme mohli zaznamenat pokles zájmu o tento jednoduchý koktejl. To, že nebyla tak široká nabídka ginů, ještě nepředstavovalo ten zásadní problém. Tím byl naopak naprostý nedostatek kvalitních toniků. Vstup do nového tisíciletí zkrátka zastihl výrobce toniků tak trochu v nedbalkách.

Text Jakub Janeček, Foto East Imperial

Obrat v této neutěšené situaci nastal až s vyvinutím soft drinků Fever-Tree, které ukázaly cestu, kudy se ubírat, mnoha dalším výrobcům, kteří se nechtěli spokojit s průměrnou kvalitou. Jedním z takových výrobců je i společnost East Imperial, která šla ještě o krok dál než Fever-Tree, když oslovila přední světové barmany a s jejich přispěním přišla v roce 2012 s řadou mixerů určených prakticky výhradně k přípravě prvotřídních koktejlů. V tomto případě se již nejedná o soft drinky jako takové, ale o ultra prémiové mixery.

Kvalitní Gin & Tonic by podle mého názoru měl být servírován ve sklenici Copa Glass, ale dobře poslouží i sklenice používaná pro servírování červeného vína. Další mou preferencí je velký kus kvalitního ledu, který se daleko pomaleji rozpouští než více malých kostek, nebo dokonce ledová tříšť, jež vám z gin toniku udělá rychle a spolehlivě nepitelnou věc. Nedávno jsem na jedné akci v Miláně dostal chuť na Gin & Tonic, a protože tam byl přívěs v barách Fever-Tree, objednal jsem si Hendrick's gin

s jejich Mediterranean tonikem. To jsem ale netušil, že dostanu tento drink do povoskovaného kelímku s ledovou tříští, cherry rajčátky a bazalkou. Jaká degradace kvalitního ginu a dobrého soft drinku! Nejen že jsem si nepochutnal, ale v podstatě jsem ani nevěděl, co vlastně piji. Náš sommiér Zdeněk Zajíc trefně poznamenal, že už tam snad chybí jenom kousek mozzareilly. To, že bych si dal repete, mě však ani nenapadlo...

S rostoucí popularitou ginů i mimo tradiční teritoria, jakými jsou Španělsko, Anglie nebo třeba Filipíny, prakticky neuplyne týden, kdy by nebyly představeny nové druhy tohoto destilátu s více či méně rafinovanými kompozicemi použitých rostlinných ingrediencí. Na trhu se objevilo i mnoho toniků, jejichž výrobci hlásají, jak jsou výjimečné, a spotřebitelům tak nezbyvá než prověřovat a ochutnávat. To, že se to nakonec vyplatí, snad nemusím zdůrazňovat. Na trhu je totiž poměrně dost toniků, které se tváří jako nezávislé a inovativní, ale jejich kvalita může často značně pokulhávat.

GIN & TONIC

test

Text: Petr Kymla a Jakub Janeček, foto: Martin Kincl

Vzhledem k tomu, že East Imperial disponuje v současné době čtyřmi druhy toniků, rozhodli jsme se s barmany Petrem Kymlou a Lukášem Hanzlem otestovat, jak se hodí k jednotlivým značkám ginů z naší nabídky. Z řady toniků East Imperial, do níž dnes patří Superior Tonic Water, Burma Tonic, Yuzu Tonic a Grapefruit Tonic, jsme se nakonec rozhodli nepoužít první jmenovaný, tedy Superior Tonic Water. Tento tonik je totiž určený především špičkovým barmanům, kteří ocení, že obsahuje pouze stopové prvky kyseliny citronové a méně než polovinu cukru oproti značkám Schweppes nebo Fever-Tree. Takoví barmani potom sobě, svým přátelům nebo svým zákazníkům dokážou namíchat dokonalý Gin & Tonic s přidáním přírodních citrusových přísad nebo sladidel, přesně podle vlastní invence, reflektující kompozici zvoleného ginu. East Imperial Superior Tonic Water totiž vznikla ve spolupráci s prvotřídními barmany a cílem majitelů East Imperial bylo připravit tonikovou vodu takovou, jaká se pila na přelomu 19. a 20. století. Pro ty z vás, kdo barmany nejste, by ale práce s tímto tonikem mohla být komplikací, a proto jsme se zaměřili pouze na toniky Burma, Yuzu a Grapefruit. Nakonec jsme obměňovali také ozdobu výsledného G&T tak, aby celkové vyznění koktejlu bylo chuťově i aromaticky co nejdokonalejší.

TADY JSOU NAŠE TIPY:

TANQUERAY – tři zástupci rodiny Tanqueray jsou jasným příkladem toho, jak každý gin vyžaduje trochu jiné chuťové partnery. Tanqueray London Dry je výsledkem trojí destilace a jeho receptura zahrnuje pouze čtyři rostlinné ingredience. Kromě nezbytného jalovce ještě koriandr, andělika a lékořiči, díky čemuž je ukázkovým zástupcem suchého stylu ginů. Tady po jednoduchosti volá také příprava G&T. Tanqueray nám nejlépe vyšel s tonikem Burma a limetou nebo citronem. Prostě klasický drink z klasického ginu...

TANQUERAY NO. TEN je oproti tomu krásně svěží a citrusový. Zatímco receptury většiny ginů obsahují pouze kůru citrusů, při jeho výrobě se používají celé plody, konkrétně bílé grepy, limety a pomeranče. My jsme se rozhodli jeho citrusové tóny ještě více podtrhnout pomocí grepového toniku a osminky růžového grepu. Výsledkem je osvěžující drink, ideální pro letní dny.



TANQUERAY RANGPUR je pojmenován po ovoci, jež tvoří důležitou součást jeho receptury. Rangpur připomíná mandarinku, je ale kyselý jako limeta a šťavnatý jako pomeranč. Citrusová složka je v ginu Tanqueray Rangpur jasně patrná a my jsme ji rozvinuli tonikem Yuzu a kůrou z limety. Zkoušeli jsme i grepový tonik, ale tato kombinace nám nešla tak dobře dohromady.



LANGLEY'S OLD TOM se jako všechny giny typu Old Tom vyznačuje nasládlou chutí. Od počátku nám bylo jasné, že spojení s ochucenými toniky nepřipadá v úvahu. Ideálním spojencem se nám stal East Imperial Burma Tonic a drink jsme na závěr zastříkli citronovou kůrou, abychom trochu stáhli sladkost destilátu. Stejnou službu koktejlu prokáže také plátek citronu.





LANGLEY'S No.8 - nedaleko Birminghamu se nachází palírna Langley's, jež se pyšní nejen dlouhou historií, sahající až do roku 1902, ale také měděným pot stilllem o objemu 4 000 litrů jménem Constance, který v roce 1917 vyrobila legendární firma John Dore & Co. Údajně jde o nejstarší kotlíkové destilační zařízení tohoto typu, které je v Anglii stále v provozu. A právě v něm se destiluje Langley's No.8, nadčasový London Dry s výrazným chuťovým profilem. Nejlépe nám tento klasický suchý gin vyšel v kombinaci s tonikem Yuzu a zástříkem pomerančové kůry. Ta patří ostatně i k jeho rostlinným ingrediencím, a tak jsme se ji rozhodli přiznat také v G&T.



ELEPHANT - afrikou inspirovaný gin Elephant patří do kategorie London Dry. Vyrábí se v Německu a z jeho prodeje mimo jiné těží i dvě nadace, jež se věnují záchraně afrických slonů. Příroda černého kontinentu se odráží i v receptuře - mezi 14 rost-

linnými ingrediencemi nechybí například africký pelyněk, lvoušek, harpagofyt, plody baobabu nebo třeba buchu. Patří k nim ale také jablko, jež výrobce doporučuje použít i do G&T. Abychom doporučený perfect serve dodrželi, smíchali jsme Elephant s tonikem Burma a ozdobili ho třemi plátky jablka Granny Smith. Špatné nebylo ani červené jablko, nicméně Granny Smith je šťavnatější a voňavější.



SCAPEGRACE CLASSIC - novozélandský gin s obsahem alkoholu 42,5 % využívá dvanácti rostlinných složek. Jalovec v ní doplňují citronová a pomerančová kůra, semena koriandru, kardamom, muškátový oříšek, hřebíček, skořice, kůra skořicovníku čínského a kořeny anděliky, lékořice a kosatce. V ústech vyznívá nahořkle a má poměrně dlouhou dochuť, a tak jsme o vhodné kombinaci s tonikem a ovocnou ozdobou museli dost popřemýšlet. Nakonec se nám jako velmi dobré jevílo spojení s grapeovým tonikem. Během této seance jsme ovocnou ozdobu vynechali, ale v létě jsou k dispozici například vyzrálé a chuťově výrazné jahody - pár plátků určitě dokáže stáhnout mírnou nahořklost drinku a krásně ho osvěžit i ovonět.



SCAPEGRACE GOLD se oproti klasické verzi liší ve složení o třináctou rostlinnou ingredienci, kterou je sušená mandarinková kůra. Jedná se o velmi výrazný, tzv. navy strength gin s obsahem alkoholu 57 %. Je proto na zvážení, zda ho na G&T vůbec použít. Mnohem víc se hodí pro koktejly, jako jsou Negroni, Martini, Old Fashioned, Tom Collins nebo Gin Fizz, popřípadě k pití v čisté podobě.

GENEROUS - francouzský gin Generous na první pohled zaujme elegantní lahví z mléčného skla, pokrytou květinovými motivy. Uvnitř se ukrývá destilát, jež byl podle jeho výrobce vytvořen tak, aby připomínal zahradu života a odrážel harmonii rozmanitých chutí přírody. Je vyvážený, jemný a svěží a zajímavě balancuje mezi ovocnými, květinovými a kořeněnými tóny. Ve vůni působí hodně květinově, v chuti za-



znívají hlavně tóny jalovce, červeného pepře, citrusů, jasmínu a černého bezu. Když se smíchá s Burma tonikem, začnou na povrch vystupovat tóny bezinky, které lze skvěle podpořit citronovou kůrou. To je podle nás rozhodně nejlepší kombinace!



BROCKMANS - k botanicals britského ginu Brockmans, jenž se destiluje ve sto let starém tradičním měděném kotli, se vedle jalovce řadí borůvky, ostružiny, kůra skořicovníku čínského, lékořice, citronová kůra, koriandr, andělíka, pomerančová kůra, mandle a kořen kosatce. Ve výsledku se vyznačuje především jalovcovými a koriandrovými tóny, jimž ovšem zdatně sekundují tóny bobulového ovoce. A právě po něm jsme sáhli také při míchání ideálního G&T. Brockmans gin jsme doplnili grepovým tonikem a na ozdobu použili maliny, které chuť výsledného G&T skvěle doplňují. Přidat lze i snítku rozmarýnu, každopádně tento drink - už jen díky sensorickému vyznění báze - nejspíš ocení hlavně ženy.



BROKER'S je gin, který byl uveden na trh koncem 90. let minulého století. Vyrábí se v tradičním měděném kotlíkovém destilačním zařízení ve 200 let staré palírně. Jeho základ tvoří obilný destilát z anglické pšenice a deset rostlinných ingrediencí: jalovec, semínka koriandru, skořice pravá, skořice cassia, odenek kosatce, kořen andělíky lékařské, muškátový oříšek, citronová a pomerančová kůra a lékořice. Jde o tradiční, lehký styl ginu s výraznou jalovcovou chutí, a tak pro nás byl jasnou volbou tonik Burma. Jen jsme se nedokázali shodnout, zda G&T následně doplnit osminkou limety, nebo citronu. Naopak jednotní jsme v názoru, že chuť drinku dokonale pozvedne střík Angostura aromatic bitters.





Est. 1830



Tanqueray London Dry Gin - 510 Kč / Tanqueray No.TEN - 790 Kč



Tanqueray Malacca Gin - 1 020 Kč / Tanqueray Rangpur - 3 200 Kč / Tanqueray Bloomsbury - 1 020 Kč



Elephant Gin - 1 020 Kč / Langley's No.8 - 750 Kč / Langley's Old Tom - 680 Kč / Generous Gin - 890 Kč



Scapegrace Classic - 1 250 Kč / Scapegrace Gold - 1 480 Kč / Broker's London Dry Gin - 390 Kč / Brockmans Premium Gin - 910 Kč



EAST IMPERIAL

TONIKY



POPISUJE

KEVIN-LAW SMITH

Narodil jsem se na Madagaskaru a jako malý kluk jsem slýchal příběhy o tom, jak oba má pradědečkové užívali chinin, aby vyžili nad malárií. Jeden z nich připlul roku 1903 do keňského města Mombasa, a jak mi vyprávěla má prababička, každé tři měsíce spolu z venkova chodili na trh a praděda si s sebou nikdy nezapomněl vzít gin, který byl součástí chininových přídělů. Můj táta mi také vyprávěl o tom, jak on se svým tátou a dědou brali dávky chininu se šťávou z cukrové třtiny, jelikož se chininový prášek v ničem jiném nerozpustí. Proto používáme zásadně tekutý třtinový cukr z Indonésie, který aromatu dodá nádech agricolu nebo araku.



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

Náš příběh tedy začíná u mé rodiny. Takže místo toho, abychom se snažili vyrábět lepší Schweppes jako Thomas Henry či Fever-Tree – stejná kyselina citronová a stejný obsah cukru – navrátili jsme se k tomu, co si má pradědečkové dávali do sklenky. Nechtěli jsme vyrobit limonádu, nýbrž původní tonikovou vodu. Vzhledem k tomu, že základem každého mixeru je voda, rozhodli jsme se najít a používat takovou vodu, která by se mohla rovnat pramenité vodě z roku 1903. Zjistili jsme, že pouze tři země na světě mohou lahvovat vodu bez filtrace či pasterizace – Finsko, Island a Nový Zéland a protože můj společník Tony Burt pochází z Aucklandu, zaměřili jsme se na možné zdroje na Novém Zélandu. Zkoumali jsme minerály obsažené ve vodě na obou ostrovech a nakonec jsme se rozhodovali mezi třemi možnými zdroji. Volba padla na Blue Springs na severním ostrově (viz. článek v časopisu Warehouse #1, číslo 17, květen 2016), odkud vodu získáváme nepasterizovanou přímo u pramene s pomocí místní firmy, která se na to specializuje.

Další nezbytnou surovinou pro výrobu toniku je chinin. Rozhodli jsme se vypátrat přesně ten chi-

nin, který byl dodáván do všech tehdejších kolonií. Komise Nizozemské Východní Indie tehdy vlastnila 95 % tržních monopolů, a tak jsme se vydali do indonéského města Bandung a dohledali chinin ze stejných plantáží, ze kterých jej získávali má pradědečkové na přelomu 19. a 20. století – jedné v Singapuru a jedné ve východní Africe.

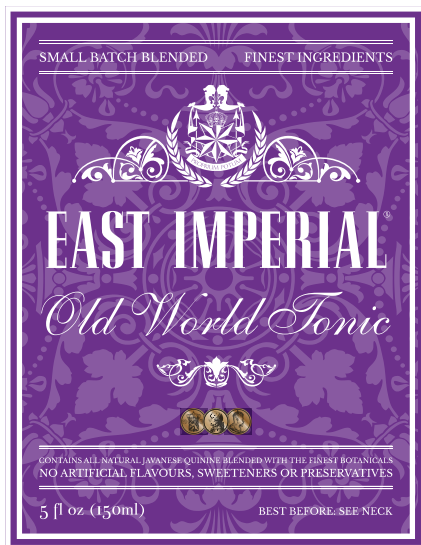
Inspiraci jsem tedy hledal v historii a původních ingrediencích. S nejlepšími destilátéry – Lancem Winterem ze St. George, Paulem Hletkem z Few Spirits, Samem Galsworthym ze SipSmith, malým týmem ze sanfranciského 209 Gin a s týmy značek Tanqueray a Bombay Sapphire – jsme pak spolupracovali na vytvoření toniků, které by dokonale podtrhly chuť jejich ginů a zároveň pokračovaly v tradici původních toniků.

Následně jsem jezdil kolem světa s onálepkovanými toniky, které jsem nechal na ochutnání v těch nejlepších barech jako Artesian, Savoy, Connaught, Death and Co, PDT či Employees Only. Když jsem zrovna nebyl na cestách, dělal jsem ochutnávky s nejlepšími barmany v Singapuru – Michealem Callahanem a Zdeňkem Kaštánkem z baru 28 HKS, Joelem Fraserem, majitelem baru Cufflink Club, a nespočtem dalších lokálních barmanů. Z dalších koutů světa pak s Tristanem Stephensonem, Jimem Meehanem (PDT) nebo Joshem Harrisem (Bon Vivants/Trick Dog). Inspirací mi byli lidé jako Jeffrey Morgenthaler, který před lety jako jeden z prvních na webu publiko-



Ricky Paiva, Kevin Law-Smith a Zdeněk „Zee“ Kaštánek

val recepty na domácí tonik, či David Arnold, který umí mistrně objasnit karbonaci, kyseliny a podstatu chuťových profilů. Byla to jedinečná cesta, která vedla ke zrodu našeho toniku Superior Tonic Water (dnes Old World Tonic) a následně také toniku Burma Tonic.



EAST IMPERIAL OLD WORLD TONIC

V prvotřídních barech, jako jsou newyorské Employees Only či PDT, preferují právě Superior Tonic Water. Nenarušuje chuť daného destilátu a nejvíce se podobá směsi, kterou měl roku 1903 ve sklence můj pradědeček, když si připravoval svůj tonik s tekutým třtinovým cukrem, práškem chininu z kůry chinovníku (ze stejných plantáží, ze kterých získáváme chinin dnes) a limetou. Tento tonik vznikl přirozeně bez kyseliny citronové, pouze s kyselinou jablečnou – zatímco většina současných toniků používá pouze kyselinu citronovou, což způsobuje svaštění rtů. Jak vysvětluje David Arnold ve své knize Liquid Intelligence: „Komerční toniky nejsou tak dobré, jak by mohly být – výrobci totiž používají pouze kyselinu citronovou. Ta chutná jen po citronech. Až po přidání kyseliny jablečné začne směs chutnat po limekách. Je trestuhodné, že ji výrobci toniku nepoužívají.“ V našem toniku používáme extrakt z thajských limet Manao, čímž mu dodáváme přírodní kyselinu jablečnou. Vyrobili jsme tento tonik ve dvou malých várkách, po dvou tisících lahvičkách, a uvedli jej na trh. Nicméně jsme zjistili, že bez kyseliny citronové zbarvuje chinin tekutinu do žluta, což je přirozený jev při oxidaci či slunečním světlem. Přestože to není škodlivé, hotely a bary odmítaly podávat žlutý tonik. Abychom zajistili, že náš tonik nezežloutne, přidali jsme do něho procento kyseliny citronové o poznání nižší, než je běžné v dnešních tonicích, které obsahují 10 % (Schweppes / Fever-Tree). Tak se zro-

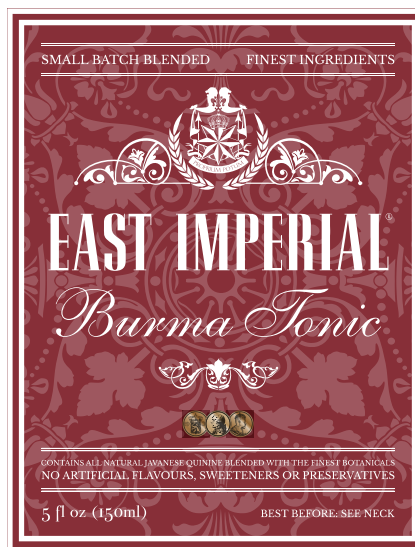
dila dokonalá vyváženost citrusových elementů našich toniků. Obsah cukru je v přímé relaci s tím, co měl můj pradědeček ve sklenici – přesně odpovídá množství cukru obsaženého v jeho 100 ml tekutého třtinového cukru z tržště. Jedná se o necelých 5 ml cukru na 100 ml, což je v porovnání se značkami Schweppes či Fever-Tree poloviční množství.

Sladkost v toniku probouzí také proces lahvování za studena, u kterého ale trvá o hodinu a půl déle promíchání přísad, v porovnání s promícháním v horké vodě. My ale nespěcháme, jde nám v první řadě o vynikající produkt.

Old World Tonic není žádná limonáda, nýbrž skutečná toniková voda, která téměř odpovídá stupňům Brix* a pH vody. Superior Tonic Water má 4 °Bx a pH 4,5, zatímco většina limonád má 9 až 10 °Bx a pH 2. (Voda má pH 7.)

*Stupně Brix (symbol °Bx) se používají při měření poměru hmotnosti cukru a vody, ve které je dané množství cukru rozpuštěno.

Old World Tonic získal svůj název podle historického putování chinovníku z Nového světa do Starého – z původních plantáží Jižní Ameriky (tehdejší Nový svět) do rukou jezuitů v Římě (reprezentujícím Starý svět) a dál východním směrem. Ten samý jihoamerický chinovník byl dále převezen na Jávou, kde si na něj holandské obchodní společnosti držely od roku 1888 do roku 1942 monopol.

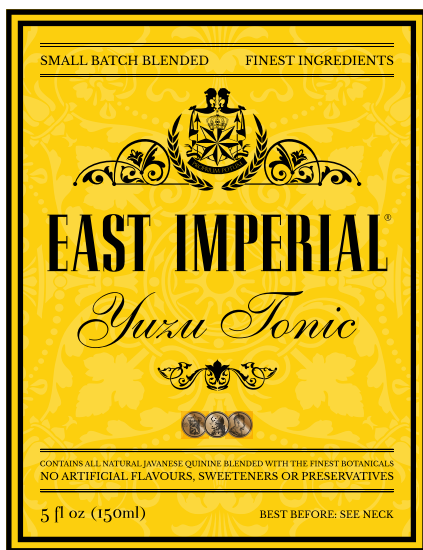


EAST IMPERIAL BURMA TONIC

Burma Tonic se zrodil brzy po vzniku Superior Tonic Water. Inspiroval jsem se tradicí a rituály své rodiny, která si do svého odpoledního toniku přidávala pár stříků bitters – což pomáhalo nejen se zažívacími potížemi, ale pokud jste si jimi potřeli kůži, odpuzo-

valy také komáry. Pomocí tohoto „Long Pink Toniku“ se vracíme zpět k tradici koktejlů Pink Gin a Long Pink Gin & Tonic, když se do koktejlů začal přidávat led. Aby se docílilo vyváženosti, byla do koktejlu jako protiváha bitters přidávána špetka cukru a obvykle také trochu více limety. Když jsme tedy vytvářeli Burma Tonic, zvýšili jsme obsah cukru v toniku Superior Tonic Water a přidali jsme tóny citronové kůry, aby se tento tonik mohl jak perfektně snoubit s ginem a bitters, tak pít samotný jako dokonalá „Indian tonic water“. Burma Tonic má nejvyšší povolený obsah chininu na trhu (83 ppm), zatímco k tomu, aby mohl být tonik označován jako „Indian tonic water“, stačí 55 ppm. Tento balanc suchého chininu, vyššího obsahu cukru a kyseliny citronové vytváří nesmírně lákavý a smělý tonik, který jakožto „šampaňské mezi toniky“, jak se mu často přezdívá, pozvedá úroveň moderních toniků. Výsledek je elegantní, protože tonik nepřebíjí chuť ginu, není příliš sladký ani kyselý. Tím se odlišuje především od toniků značek Schweppes či Fever Tree.

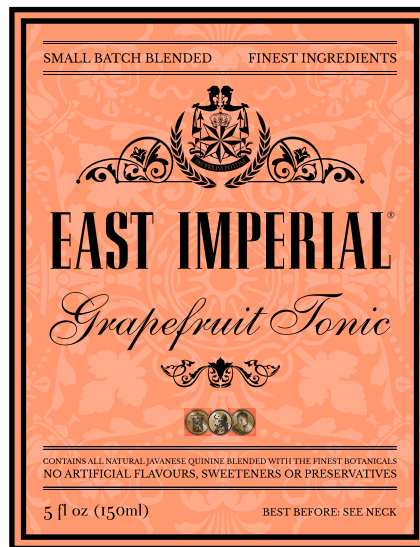
Burma Tonic dnes standardně používá většina z „Top 50 World Best Bars“ situovaných v Asii, a většina prvotřídních asijských hotelů. Jejich obliba ale roste i v top barech některých evropských zemí.



EAST IMPERIAL YUZU TONIC

Vznik Yuzu Tonic podnítily historky mého pradědečka ze Singapuru, kterého už nebavilo zdobené citronem či limetou ani používání chininu k odpuzení komárů. Když z Kóbe přijížděly příděly japonské sodovky „tansansui“, společně s nimi občas dorazilo jakési velké žluté ovoce. Chutnalo nesmírně svěže a bylo přímo magickou kombinací citronu, limety a grepu v mandarinkové slupce. Těmito příběhy byl

tedy Yuzu Tonic, favorit Lance Winterse z destilerie St. George Spirits, inspirován. Jedná se o tonik, který barmanům při výrobě koktejlů nechává volnou ruku, a to od volby destilátu až po zdobení. Mohou navrhnout položit například snítku máty anebo tonikem Yuzu dolít třeba Mojito. Jeho všestrannost je fantastická a v kombinaci s výrazně citrusovými giny, jako je například Fords či Tanqueray, vytváří svěžest, jež u klasických ginů s tonikem nemá obdoby. Pokud se použije s vodkou, bude mít „Vodka & Soda“ neobyčejnou lehkost a šmrnc. Svými citrusovými tóny se podobá toniku Fever-Tree Mediterranean Tonic, který je však v porovnání s naším Yuzu olejnatý a sladší.



EAST IMPERIAL GRAPEFRUIT TONIC

Zatím poslední v řadě našich toniků je Grapefruit Tonic, pro jehož vznik byla inspirací jednak postava Harryho Craddocka z hotelů Savoy a Dorchester a jednak má vlastní cesta, kterou jsem podnikl při stěhování ze Singapuru (pomelo) do Miami (gřep). V Miami rostou ty nejlepší grepy na světě. Jejich sladkost se liší podle toho, kdy v rámci sezony, která trvá od listopadu do května, dozrály. My, abychom docílili dokonale vyvážené sladkosti, používáme směs grepu a pomela. Jedná se o náš nejkomerčnější produkt, který je ideální k přípravě rychlého ginu s tonikem. Díky nižšímu podílu cukru a přirozenému grepovému aromatu vyniká v kombinaci s giny Tanqueray a giny typu London Dry. Skvěle se hodí také k dolití Negroni či s tequilou k přípravě koktejlu Paloma.

Naši vizi pro následující léta je rozšiřovat komunitu větší interakcí mezi destilátéry, barmany a spotřebiteli a přicházet s novými mixery, založenými na našem autentickém odkazu a tradici, které budou pro tuto komunitu inspirativní. ■



EAST



EAST IMPERIAL SODA WATER - k objevitelskému duchu, který je majitelům značky East Imperial vlastní, patřilo hledání té nejčistší vody. Volba padla na artéský pramen na Novém Zélandu, kde se ochraně životního prostředí věnuje maximální úsilí. Vysoce kvalitní voda propůjčuje East Imperial Soda Water neopakovatelnou, autentickou chuť. **30 Kč**

EAST IMPERIAL GINGER BEER - East Imperial Ginger Beer se vyznačuje přirozeností a svěžestí těch nejlepších zázvorových piv. Proces vaření trvá tři dny a používají se při něm jen vybrané druhy zázvoru z východní Afriky a východní Asie. Ve srovnání s běžným typem ginger beer má nižší obsah cukru a neuvěřitelně dlouhou zázvorovou dochuť, a tak se dokonale hodí k přípravě drinků typu Moscow Mule či Dark and Stormy. Uplatní se ale i samotný jako alternativa k alkoholickým nápojům. **30 Kč**

EAST IMPERIAL THAI GINGER ALE - East Imperial Thai Ginger Ale je první ginger ale, při jehož výrobě se používá jen přírodní výtah zázvoru, na rozdíl od mnoha moderních mixerů, které většinou obsahují jen málo přírodního zázvoru, nebo dokonce žádný. V případě East Imperial jde o zázvor z Thajska, jenž se vyznačuje mimořádně nízkým obsahem cukru. Dlouhotrvající chuť zázvoru jemně vyvažují tóny třtinového cukru a citronu. Thai Ginger Ale je mimořádně osvěžující samotný, hodí se však i pro přípravu koktejlů jako jemnější alternativa ginger beer. **30 Kč**

IMPERIAL



EAST IMPERIAL OLD WORLD TONIC – East Imperial Superior Tonic Water je moderní verzi toniku z přelomu 19. a 20. století. Není to soft drink, ale opravdový tonik a jako takový se skvěle hodí ke spojení s výraznějšími bylinnými giny nového západního stylu. Pozvolna tak totiž začnou vynikat jemně příchutě ginu, které jiné druhy toniku potlačují. Každý barman s jeho pomocí může namíchat dokonalý G&T a podle libosti do něj přidat citrusové přísady nebo sladidla. **30 Kč**

EAST IMPERIAL BURMA TONIC – East Imperial Burma Tonic představuje moderní styl toniků s přidanou kyselinou citrónovou a vyšším podílem třtinového cukru. Má nejvyšší obsah chininu ze všech na trhu dostupných nápojů. Doporučuje se k tradičním ginům, v nichž dominují citrusové tóny, ale i k londýnským ginům suchého stylu. **30 Kč**

EAST IMPERIAL YUZU TONIC WATER – yuzu je aromatické citrusové ovoce pocházející ze severní Asie, rozšířené je především v Japonsku. Vyznačuje se výraznou pikantní chutí a často bývá popisováno jako hybrid mezi mandarinkou a Meyerovým citronem. Yuzu Tonic představuje skvělý způsob, jak dodat míchaným nápojům nádech exotiky. **30 Kč**

EAST IMPERIAL GRAPEFRUIT TONIC WATER – grapefruit, jenž pravděpodobně vznikl křížením sladkých pomerančů z Barbadosu a pomela z Indonésie, byl objeven až v 18. století. East Imperial vytvořil perfektně vyvážený tonik z červeného grepu a pomela z jihovýchodní Asie, které nápoji dodává plný pomerančový charakter. **30 Kč**

NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



TURQUOISE BAY

Od výrobce rumů Arcane a Beach House je nově k dispozici rum Turquoise Bay. Vyrábí se z melasy na ostrově Mauricius a jde o blend rumů různého stáří, jehož nejstarší složkou je osmiletý destilát. Voní po karamelu a ovoci, nabízí ale také tóny dřeva. Na patře je sametový a lehký, s náznakem tropického ovoce a karamelu. Zakončení má dlouhé a krémové.

910 Kč



CONTRABANDO

Rum Contrabando vyrábí v Dominikánské republice mistr Don Pedro Ramón, jehož rodina na Kubě mnoho let provozovala cukrovar a palírnu. V polovině 20. století část rodiny emigrovala do Dominikánské republiky, kde pro výrobu rumu našla ideální podmínky a založila malou destilérii. Rum pak objevil jistý španělský cestovatel a několik neoznačených lahví přivezl domů jako dárek a připomínku chuti a vůni, které tam objevil a které ho oslovily. Protože první lahve byly do Španělska propašovány bez celní kontroly, společnost Luis Caballero S.A., která rum dnes již oficiálně dováží, jej pojmenovala Contrabando. Rum se vyrábí z melasy a zraje po dobu 5 let. Má jemné karibské aroma plné tónů sladké vanilky, čerstvého kokosu a zralého tropického ovoce, v chuti doplněné o tóny dřeva.

790 Kč



AVERNA AMARO SICILIANO

Averna je italský bylinný likér typu amaro, jenž byl původně vytvořen pro podporu trávení. Jeho pečlivě střežená receptura se zrodila na počátku 19. století v benediktýnském opatství v sicilské Caltanissettē, v roce 1868 ji však od pátera Girolama získal darem obchodník Salvatore Averna jakožto ocenění za podporu obce. Likér se vyznačuje jemným citrusovým aroma s tóny bylin typických pro Středomoří, k nimž patří myrta, jalovec, rozmarýn, šalvěj a aromatické pryskyřice. Na patře je sametově hořký, vyniká tóny pomeranče, lékořice a bylin.

390 Kč (0,7 l) / 520 Kč (1 l)



TEELING BRABAZON

Brabazon Bottling Series nese jméno Williama Brabazona, třetího hrabě z Meath, který dohlížel na dublinskou oblast Liberties v době jejího průmyslového rozvoje a první zlaté éry dublinské whiskey. Palírna Teeling dnes sídlí právě na tomto místě a její limitovaná edice přichází v době, kdy se dublinská whiskey vrací na výsluní. Series No. 1 je složena ze šesti single maltů různého stáří (2001 až 2008), které zrály či dozrávaly v různých sudech po sherry, včetně malých 220litrových sudů po sherry Pedro Ximénez a Oloroso. Whiskey má zemité aroma s tóny sušeného ovoce, pražených lískových ořechů, marmelády a připáleného karamelu. Má mimořádně plnou, nasládlou chuť s tóny červených bobulí, ořechů a karamelu a náznakem lékořice a hřebíčku. Lahvována byla při 49,5 % bez použití filtrace zastudena.

1 830 Kč

(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



GLEN GRANT 10 Y.O.

Palírnu Glen Grant v roce 1840 založili bratři John a James Grantovi. O 32 let později se do čela společnosti postavil James „The Major“ Grant, který zavedl mnohá vylepšení, jež se v palírně používají dodnes. Patří k nim velmi vysoké destilační kotle a revoluční deflegmátor, díky němuž se z kotlů dostanou jen ty nejjemnější páry. Výsledkem je lehký a zároveň komplexní destilát s jemnějším aroma. Vyznačuje se tóny sadového ovoce a sladu a jemným mandlovým závěrem. Je to jediná whisky, kterou Jim Murray ve své publikaci Whisky Bible pět let po sobě ocenil titulem Nejlepší skotská single malt (10letá a mladší). K dispozici je i krémová Major's Reserve bez udání stáří a 12 Y.O. doplněná o tóny koření.

830 Kč



DIPLOMÁTICO SINGLE VINTAGE 2002

Diplomatico Single Vintage, mimořádná ročníková edice vyráběná v limitovaném množství, přichází v novém ročníku, z rumů destilovaných v roce 2002. Destilace proběhla ve starobylém měděném destilačním kotli a v tzv. batch kettle. Jednotlivé rumy byly poté uloženy ke zrání do sudů po bourbonu a single malt whisky. Poté byly pečlivě míchány a na konci výrobního procesu byl rum uložen do sudů po prémiovém sherry, které mu dodaly závěrečný dotek. Ročník 2002 se vyznačuje omamným aroma vanilky a mandlí s náznakem žlutého melounu. Na patře je plný, s tóny vanilky, dřeva, tabáku, rozinek a karamelu. Má lehce suché zakončení a velmi dlouhou dochuť s tóny sušeného ovoce.

2 650 Kč

ZACAPA EDICIÓN NEGRA

Rum Zacapa Edición Negra je inspirován přírodou Guatemaly a temným ohněm tamních sopek. V chladném klimatu guatemalských hor pomalu zraje nejdříve systémem solera, na závěr je ale uložen do znovu silně vypálených dubových sudů po bourbonu. Díky tomu v něm zesílí dřevité, kořeněné a kouřové tóny, které Edición Negra odlišují od ostatních rumů Zacapa. V aroma se projevují karamelizované ovoce, švestky a rozinky, které jsou dokonale vyvážené jemnými kouřovými tóny. Na patře se v explozi chutí snoubí kouřové tóny s čokoládou a sušeným ovocem.

1 790 Kč (0,7 l) / 1 990 Kč (1 l)



TROIS RIVIÈRES VSOP

Ačkoli zůstává věrný stylu značky, dokonalá jemnost a delikátní plnost činí z Trois Rivières VSOP vsutku mimořádný rum, který osloví jak rumové nadšence, tak skutečné znalce tohoto destilátu. Jde o vyvážený blend rumů, jež zrály v průměru 5 let. V jeho vůni se postupně rozvíjejí lehké tóny tabáku, perníku a sušeného ovoce. Má dokonale jemnou, opulentní a výraznou chuť s náznakem sušeného ovoce, medu a koření a robustní závěr, který se z úst jen velmi pomalu vytrácí. Trois Rivières VSOP si lze vychutnat samotný nebo jako součást míchaných nápojů.

1 140 Kč



TOHLE BY VÁS MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT...



WAREHOUSE #1 UŽ OD DESETI

Náš showroom Warehouse #1 nově otevírá o hodinu dříve. Jsme tu pro vás od pondělí do pátku od 10 do 19 hodin.



ERWIN LEDER V ROLI AUGUSTUSE BULLEITA

V sobotu 8. července byl kousek od Vídně v prostředí staré továrny Erbse Buckneudorf oficiálně představen desetiletý bourbon Bulleit v rámci postupného uvádění tohoto bourbonu na evropský trh. O welcome drink s patřičným výkladem se postarali zástupci pražského AnonymouS Baru, následovala ochutnávka Bulleit Bourbonu, Bulleit Rye, a hlavně nového bourbonu Bulleit 10 Y. O. Zlatým hřebem celé akce, na které vystupovali hudebníci a tanečnice a kde jste se mohli nechat potetovat, nebo oholit, bylo představení rakouského herce Erwina Ledera v roli Augustuse Bulleita.

NOVÍ RUMOVÍ AMBASADOŘI

Naše ambadorské řady se rozšířily o dvě nové posily. Lukáš Hanzl, který mnoho let působil v renomovaném Tretter's baru, se stal součástí týmu UPB a zároveň ambasadorem značky Diplomático v České republice.

Vášek Jahn, jehož koktejly si můžete vychutnat v pražském baru La Casa Havana de la Vieja, se stal ambasadorem agricole rumů značky Trois Rivières. Pokud máte zájem o řízenou degustaci rumů Diplomático či agricole rumů Trois Rivières v podpalubí prodejny Warehouse #1, napište nám na info@warehouse1.cz. Pokud máte zájem o proškolení personálu vašeho podniku na některou z těchto značek, obraťte se na svého obchodního zástupce společnosti UPB.



© Martin Kincel



© Martin Kincel



© Jakub Janeček

VELIER OSLAVIL 70 LET EXISTENCE

Italská rodinná společnost Velier, kterou vedou bratři Luca a Paolo Garganovi, oslavila 8. května během akce s názvem Velier Live 2017 už 70 let své existence.

Každoroční prezentační akce proběhla v MegaWatt Courtu v Miláně a vedle zástupců dodavatelů destilátů z celého světa a vín Triple „A“ z Itálie a dalších vybraných zemí byla hlavní hvězdou doprovodného programu této akce jamajská mento skupina The Jolly Boys z Port Antonia, založená v roce 1945. Její zpěvák Albert Minott bohužel 30. června ve věku 78 let zemřel na verandě svého domu v Port Antoniu.

YouTube The Passenger - The Jolly Boys (3:01)



KRYŠTOF HORDINA NA ETIKETĚ CLAIRINU

Český barman Kryštof Hordina, který se účastnil historicky první soutěže o nejlepší Clairin koktejl na Haiti a vyhrál ji, je zvěčněn spolu s dalšími sedmi finalisty na zadní etiketě Clairin World Championship 2016. Jedná se o blend Clairinů Sajous, Vaval a Casimir a stojí 1 100 Kč.



© František Ortmann

DELIKVENTI PIJÍ 100% TEQUILU CABRITO

V sobotu 1. července vystoupila v Praze na Štvanici americká hip-hopová skupina Deliquent Habits v rámci Open Air Festivalu Mystic Sk8 Cup 2017. To, že má tato populární formace z Los Angeles ráda tequilu, asi nikoho nepřekvapí, že se ale o 100% agáve Tequilu Cabrito rozdělila během koncertu se svými fanoušky, bylo velmi sympatické.



HENRI GIRAUD FÛT DE CHÊNE „BY THE GLASS“

V pražském Zdenek's Oyster Baru a brněnském Retro Consistoriu máte jedinečnou možnost ochutnat šampaňské Henri Giraud Fût de Chêne Multi Vintage formou „by the glass“. Grand Cru Fût de Chêne se skládá ze 70 % z hroznů odrůdy Pinot Noir a z 30 % z hroznů odrůdy Chardonnay sklizených výhradně z vinic v Aÿ. Je to cuvée tří ročníků, které se nechává kvasit po dobu 12 měsíců v sudech z dubů argonského lesa. Krásné lahve tohoto šampaňského jsou pro zmíněné podniky dodávány dokonce s jejich vygravírovanými logy.

(Zdenek's Oyster Bar má navíc v nabídce celou řadu šampaňských vín Henri Giraud.)



Tuto nevšední kombinaci jsem připravil pro druhé semifinále Diageo Reserve World Class 2017, kde bylo zadání IS FRESH THE BEST? Měli jsme se zaměřit na sezonní suroviny a také brát ohled na životní prostředí a naši planetu. Bylo to v sezoně medvědího česneku, libečku a ostatních bylinek, ještě pořádně nic nekvetlo. Z bílého vína, křenu, libečku, meduňky, kopřivy a jitrocele jsem udělal cordial a ten následně míchal s ginem Tanqueray No.10. Koktejl jsem pojmenoval Bohemian Forest Gimlet.

Při přípravě cordialu je třeba dbát a nezapomínat na jednu zásadní věc. Použité bylinky se musí spařit - to znamená na vteřinu dát do vařící vody, hned vyjmout a vložit do studené vody s ledem. Zůstanou nám pak krásně zelené. Křen pak přidáme v podobě čerstvé šťávy a vše promícháme s vínem v termo mixéru.

Jako servis mi posloužilo uříznuté prkénko, jedlá hlína (strouhanka obarvená sépiovým barvivem) a čerstvý mech. Vše bylo dokola obehnané kameny a jako ozdobu jsem použil čerstvý heřmánek, jenž tak trochu k Tanqueray No.10 patří, neboť čerstvé květy heřmánku se při výrobě tohoto krásného ginu používají.



© Martin Kinc

© Martin Kinc

Celé zadání mi přišlo poměrně náročné, ale když se nad tím člověk zamyslí, je to pravda - nejvíc naši planetu zatěžuje uhlíková stopa. Vždyť je to hloupost, mít v baru v zimě ostružiny třeba až z Mexika...

Proto bychom se měli snažit jíst, pít a žít víc zeleně neboli víc sezonně. V každém měsíci je nějaká surovina sezonní a jsme to my kuchaři a barmani, kdo dává lidem na výběr. Zkuste to také a třeba i z druhé stránky baru nebo židle v restauraci. Možná pak při cestování zjistíte, kolik existuje nepoznaných chutí.

Na Vaše zdraví!

BOHEMIAN FOREST GIMLET

50 ml Tanqueray No. Ten

30 ml Forest Cordial

Příprava v míchací sklenici

Milan Zaleš - Bugsy's Bar „Living Cocktails“



BULLEIT
FRONTIER
WHISKEY

BULLEIT[®]
FRONTIER
WHISKEY

BULLEIT BILLIARD BUNCH

Bulleit Billiard Bunch – tak se nazývá amatérský turnaj v billiaru pod záštitou Bulleit Whiskey, který již několik let probíhá na území Vídně, Mnichova a Berlína. Letos poprvé se odehrál i u nás v České republice.

Text: Jaroslav Modlík, foto: Radek Ševců



Čtvrtého června se rozduřily kulečnickové stoly koulemi v pražském Billiard Centru MSK v Cípu, kde se utkalo 21 hráčů. Cílem této akce nebyl pouze kulečnickový turnaj, ale i utužení komunity okolo whiskey Bulleit, kterou se snaží „Bulleitman“ Jaroslav Modlík v České republice vytvářet a udržovat. Jedná se o lidi, kteří mají nadšení pro svou práci a pro dobrou whiskey. Barmani, holiči, tatéři, kuchaři, řemeslníci – všichni byli vítáni. Všichni, kdo rádi překračují svoje hranice, jak napovídá název Frontier Whiskey. Právě „Bulleitman“ Jaroslav Modlík byl pořadatelem akce. Turnaje se zúčastnili barmani z pražských cocktail barů, restaurací a klubů, ale i lidé mimo gastronomii, například od filmu. BBB probíhal celé odpoledne a hrála se klasická hra na celé a půlené koule s názvem „osmička“, kterou v úvodu turnaje představil Jan Janata, několikanásobný mistr republiky, jenž zastával roli komisaře a dohlížel na chod soutěže.

Celý průběh akce doprovázel stylovou hudbou český DJ Forrest Pine ve stylu country-rapu a navodil tak správnou atmosféru. Na Bulleit Baru měli soutěžící možnost ochutnat několik Bulleit signature cocktailů, ať už whiskey sezonní punche, nebo highballs, ale i pár vynikajících drinků z pražských barů, například L’Fleur Bar, AnonymouS Bar a Banker’s Bar. O vynikající občerstvení se postarala restaurace Špejle.

Po několika náročných kolech se čtyři nejlepší hráči utkali o první, druhé a třetí místo. Hry byly vyrovnané a losovalo se, kdo s kým začne hrát. Někteří hráči měli bohužel smůlu, že vypadli během první-

ho kola, takže nemohli své dovednosti ukázat později. Třetí příčku nakonec obsadil Nik Kugultinov a druhé místo Jan Teska z pražského Buggy’s Baru. Na první pozici se umístil a vítězem celé soutěže se stal Stanislav Bittner z restaurace a rock klubu Ojai Letňany, který na svou výhru řekl jen to, že „úterní tréninky s Vilémem Čokem u nás v klubu se vyplatily“. Každý soutěžící byl odměněn lahví a malými pozornostmi, nejlepších deset dostalo vygravírovanou kouli Bulleit na památku, druhý a třetí obdrželi věcné ceny. Vítěz soutěže Standa Bittner získal i tágo Bulleit. Tágo sloužilo jako vstupenka k účasti na finále Bulleit Billiard Bunch ve Vídni, kde naši republiku Standa reprezentoval. Proti sobě se tam postavili ti nejlepší z Vídně, Mnichova a náš jeden zástupce z Prahy. Celkově se finále zúčastnilo deset hráčů. Standa se dostal po náročném celodenním turnaji, kdy každý hrál proti každému, na třetí příčku, přičemž skončil těsně za hráčem z Vídně. Pro Standu byly hry ve Vídni složitější, jelikož se hrála „devítka“, která se hodně liší od klasické „osmičky“. Hra spočívá v zarážení koulí od jedné do devíti postupně. V této hře existuje pár fint, díky kterým se dá hra vyhrát během několika šťouchnutí, na což Standa v prvních hrách doplatil, jelikož o těchto fintačích nevěděl. Porval se ale o co nejlepší umístění a ve výsledku bral krásné třetí místo. Celkově vyhrál hráč z Mnichova, který čelil Standovi ve své první i předposlední hře a uznal, že Standa byl nejtěžším soupeřem celého turnaje.

Bulleit Billiard Bunch byla první etapa akcí Bulleit tohoto stylu v ČR a ihned po ní se začínají připravovat další. A my se těšíme!





TOMAS ESTES

Hamish Smith, zástupce šéfredaktora britského odborného časopisu Drinks International, se setkal s jedním z největších příznivců mexické kultury - Tomasem Estesem - a zjistil, že je mnohem zajímavější člověk, než by se možná mohlo na první pohled zdát.

Text: Hamish Smith, foto: Martin Kincl



Tomas Estes rozhodně nevypadá jako šampion ve wrestlingu, a přesto jím byl. Má totiž rád výzvy, vlastně je miluje – vytvářel si je a následně je překonával po celý svůj život.

„Na střední škole jsem závodně zápasil – byl to wrestling v olympijském stylu, nikoli WWE (World Wrestling Entertainment) – a pak jsem šel zápasit na univerzitu,“ říká Tomas Estes. „Zápasení pro mě bylo nesmírnou výzvou. Představte si trénovat celý rok a pak nastoupit proti někomu, kdo vás chce sundat. Sice jsem 98 procent svých zápasů vyhrál, ale pro výhru jsem to nedělal. Zápasil jsem proto, abych zápas zažil a abych ho dělal stylově. Moje techniky byly odvážné a vypadaly, že jsou nad mé schopnosti.“

To bylo před padesáti lety. Když se na to Estes dívá dnes, ve svých 70 letech, vidí v tom tento ambador destilátů z agáve a majitel tequila Ocho jisté schéma. „Když jsem byl teenager, myslel jsem si, že pro mě má největší cenu můj vlastní rozvoj. Snažil jsem se tedy rozvíjet vytvářením všemožných výzev. V šedesátých letech bylo dospívání zajímavé. Válka ve Vietnamu byla v plném proudu a pro Estese, kreativního, liberálního a hloubavého člověka, džungle indočínského poloostrova nepředstavovala zrovna nejlepší místo, kde se realizovat. „V roce 1966 probíhala sociální revoluce. Každý, kdo přišel o svá lidská práva, se jich snažil znovu nabýt. Má sociální skupina se tehdy snažila společností nějakým způsobem odvděčit. Ať už se jednalo o mírové sbory či dobro-

volnictví, chtěli jsme něčím přispět. Ze mě se stal středoškolský učitel – a trenér zápasu.“

Možná jste také měli učitele, jakým byl Estes, na kterého nikdy nezapomenete – toho férového, který měl pochopení, vyprávěl příběhy a byl pro vás inspirací. „Irský básník William Butler Yeats řekl: ‚Vzdělání není plněním džberu, nýbrž zažehnutím ohně.‘ Měl pravdu. Studium by mělo být vzrušující, posilující... Já učil studenty prvního ročníku, což pro mne bylo velice motivující.“

Tomas Estes byl sedmým rokem učitelem angličtiny v Los Angeles, když mu do cesty vstoupila další výzva. V roce 1970 odcestoval do Evropy. Sami si nejspíš uděláte obrázek o tom, co to znamená, když Estes řekne, že tehdy „poznal Amsterdam“. „Cítil jsem, že se v tom městě o sobě mnohé naučím. Chtěl jsem se tam přestěhovat, ale jakožto učitel na státní škole jsem nevěděl jak.“ Přišel na to při své další cestě, při té, jež nakonec definovala jeho další život.

„Vydal jsem se na výlet autem se svou tehdejší ženou a naším sedmiletým synem. Jeli jsme z Los Angeles po panamerické dálnici do Mexika a Střední Ameriky. Během cesty jsem přemýšlel nad tím, jak se přestěhovat do Amsterdamu. Došel jsem k názoru, že bych měl přijít s něčím, co zaplní díru na trhu: mexické jídlo. Žádný restaurant ve stylu cantiny – velký bar, moderní hudba a bouřlivá atmosféra – tam nikdo neprovozoval.“

Estesovi mexická kultura nikdy nebyla cizí. Vyrůstal na východě LA, po boku tamní mexické komunity. „Vždycky mě bavila mexická mládež a kultura. Bylo na nich něco poutavého a opravdového. Když mi bylo patnáct, přebíhal jsem hranice. Většina Mexičanů chtěla proklouznout do Států, ale já se plížil do Mexika. Tijuana byla skutečným městem hříchu. Mohl jsem pít alkohol, chodit se dívat na holky a koupil jsem si tam tehdy i vystřelovací nůž...“

NEBETYČNÝ ÚSPĚCH

S příchodem roku 1976 byl již Estes připraven sdílet svou lásku k mexické kultuře s Evropou. Prodal vše, co vlastnil, a nashromáždil tak 15 000 dolarů. „Díky pomoci přátel z Nizozemska to stačilo. Otevřel jsem si v Amsterdamu restauraci Café Pacifico. Měla nesmírný úspěch.“ V Evropě do té doby takový podnik neexistoval. Přivábil také mnoho celebrit. „Byla tam například Tina Turner nebo Debbie Harrie, zpěvačka skupiny Blondie, která jednou čekala tři hodiny na baru, než si mohla sednout.“

V roce 1982 otevřel Estes další pobočku v Londýně, v roce 1984 v Paříži, v roce 1986 v Kolíně nad Rýnem (Cafe Especial), v roce 1988 v Miláně a v roce 1997 v Sydney. Bar La Perla otevřel roku 1988 v Paříži a roku 1997 v Londýně. Estes společně se svým obchodním partnerem Philem Baylym vymyslel, navrhl a otevřel 18 podniků – všechny v mexickém stylu.



V období boomu mexického pohostinství v Evropě si Estes uvědomil, že lidé netíhnou pouze k mexickému jídlu, ale také k destilátům z agáve. „Už roku 1977 jsem do Amsterdamu dovezl první paletu mezcalu, popularitě se ale těšila především tequila.“ Destiláty z agáve začínaly být ale stále vyhledávanější. „Snažil jsem se o kategorii tequily zjistit co nejvíc. V osmdesátých letech jste se na webové stránky ještě podívat nemohli, takže jsem informace o produktech získával od daných značek anebo během svých cest po Mexiku. Objížděl jsem destilerie, ale nedá se říct, že bych chodil na exkurze – tehdy se ještě nic takového nedělalo a já byl navíc jediným návštěvníkem.“

Když jsem více porozuměl významu tequily, zjistil jsem také, jak důležitý je marketing. Ten jsem si ale dělal podle sebe. Byl jsem jedním z lidí, kteří o tequila měli dost informací, a tak jsem si řekl, že o ní můžu mluvit a psát. V osmdesátých letech jsem o tequila začal psát do odborných publikací a v tom jsem se našel. Nesmírně mě to bavilo. Tequileros neboli znalci tequily, kteří rádi četli jeden z mexických magazínů, do kterých jsem psal, s názvem 100% Tequila, vidali mé jméno. Chtěli vědět, kdo je ten chlapík, kterému otiskovali jeho články. Uvědomovali si, jakou sílu to má.“ Tomas Estes skrze své psaní budoval vlastní značku, což zvyšovalo jednak povědomí o tequila, ale také důvěryhodnost jeho barů.

V roce 2008 Estes uvedl na trh tequila Ocho, která klade důraz na odlišnosti terroirů v Los Altos neboli na vysočině mexického státu Jalisco. Barmanská ko-

munita ji sice přijala velmi dobře, ale tento úspěch si vybral i jistou daň.

Protože se Estes věnoval především tequila, musel omezit provoz svých barů. Londýnské El Nivel a La Perla byly v říjnu prodány, takže už zbývá pouze La Perla v Paříži a Café Pacifico v Londýně. „Zbavuji se právě svého podílu v restauraci Café Pacifico ve prospěch společníků. Držitelů akcií je včetně mé osoby sedm, přičemž já budu mít menšinový podíl. Chtěl jsem být i nadále majitelem baru – a součástí komunity –, ale měl jsem to udělat už tak před pěti lety.“

Tomas Estes je toho názoru, že dostatečně pohoťově nezareagoval na změnu prostředí – především na prudký nárůst nájemného. „Nepřizpůsobil jsem se té změně a navíc jsem svou pozornost upíral jinam. Stydím se to přiznat, ale už jsem se tomu neoddával naplno, už jsem neudával trend, tak jako prvních 25 let a nechal jsem ty bary tak trochu ve štychu.“

„Zabývám se teď více tequila a méně bary.“ Tomas Estes se nyní může věnovat tequila tak, jako ještě před několika lety nemohl – má svobodu, díky které se může své Tequila 8 věnovat s veškerou láskou a péčí. „Čím jsem starší, tím menší mám nutkání si něco dokazovat,“ říká. V jeho slovech je patrná jistá reflexe – vítězný císař, jehož impérium možná upadá, který si je ale vědom toho, že změnil kulturu doby, ve které žije. Na Estese, jakožto ambasadora destilátů z agáve a majitele tequily Ocho, jež jde od úspěchu k úspěchu, čekají ale jistě ještě další výzvy. ■



S Tomasem Estesem, majitelem značky Tequila 8, jsme vás prostřednictvím našeho časopisu seznámili v 18. čísle, které si můžete prohlédnout a přečíst na www.warehouse1.cz. Jedná se o chlapíka, který je jednak uznávaným ambasadorem tequila a dalších destilátů z agáve, ale také sommelierem, který jako první prokázal vliv teroáru na chuť tequila. To se mu podařilo společně s majitelem destilerie La Alteña, Carlosem Camarenou, kde se jeho Single Estate Tequila 8 vyrábí.

Vzhledm k tomu, že je v současné době Tequila 8 podle barmanů a majitelů nejlepších barů světa nejvíce v kurzu a zároveň je také druhou nejprodávanější tequilou, rozhodli jsme se tohoto zajímavého chlapíka na konci června pozvat do Prahy. Cílem bylo, aby osobně prezentoval svou značku a také, aby jakožto člověk z nejpovolanějších odpověděl pozvaným hostům na jakékoli otázky spojené s tequilou, nebo případně i s dalšími mexickými destiláty z agáve.

Náš původní rozhovor s Tomasem Estesem můžete najít ve zmíněném 18. čísle našeho časopisu, a tak jsem mu položil pouze pár doplňujících dotazů.

Jak by se podle vás měla vyrábět kvalitní tequila?

Pro mě je to především v respektu na třech úrovních. Za prvé, respekt k rostlině samotné. Starat se o to, aby byla zdravá, aby rostla přirozeně, bez oslabování

chemikáliemi, jako jsou herbicidy, pesticidy a chemická hnojiva, protože ty se dostávají do rostliny a my je následně konzumujeme. S tím logicky souvisí respekt k zákazníkům, kterým chci dát to nejlepší. A v neposlední řadě je to respekt k výrobnímu postupu, kde mi jde o to, aby byla tequila vyráběna s náležitou péčí a cílem vyrobit nejlepší možný produkt bez ohledu na náklady.

Někteří z velkých výrobců, jako například Patrón, toho dosáhli i přesto, že vyrábějí ročně 2,3 nebo 2,4 milionu devítilitrových beden tequila a neustále v prodeji rostou.

Na druhé straně existují výrobci, kteří byli velice hrdí na svůj kvalitní produkt, kterému po generace dávali lásku a péči, ale nakonec jej prodali nadnárodní společnosti. Myslím, že mohu mluvit například o tequile Sauza. V roce 1976 rodina Sauzů prodala svou značku tequila společnosti Pedro Domecq a ze značky, která byla jedinou pro rodinu Sauza, se stala jedna z mnoha, kterou měla v portfoliu společnost Pedro Domecq. Byla tedy tak trochu ztracená a netěšila se takové pozornosti, lásky a respektu. Potom Allied Breweries převzaly Pedro Domecq a vznikla společnost Allied Domecq a tak došlo k dalšímu naředení lásky a pozornosti... Allied Domecq byla totiž akciovou společností, která, jestli se nepletu, má za povinnost maximalizovat profit svých akcionářů. Když tedy padl návrh, aby se ušetřily nějaké peníze na výrobě tequila a tím se alespoň krátkodobě zvýšil profit, tak to udělali. Trochu „obrousili hrany“ a vydělali více peněz, trochu ušetřili

tady na tom a trochu na tomhle a zvýšili profit. Existují ale lidé, jako je třeba nadšenec mezi barmany Bobby Huegel, jehož houstonský Anvil Bar & Refuge v Texasu je neustále hodnocen mezi nejlepšími bary světa. Bobby je velmi inteligentní barman, který se zajímá o destiláty z agáve a otevřeně hovoří proti těm společnostem, které ztrácejí respekt a nevěnují dostatečnou péči svým produktům. Jednou jsme porovnávali tequila v San Antoniu, ještě s barmanem Johnem Garrettem, který vzal staré a nové lahve různých značek tequil, a mohu říci, že tam byly obrovské rozdíly. Někteří výrobci se sami vystavují kritice za to, že ztratili kvalitu, což je ale těžko definovatelný pojem. Řekněme, že ztratili respekt, což ale může být také těžko definovatelný pojem. Ztratili péči, hrdost a to, čemu Řekové říkají „meraki“. Je to, jako když jdeme na návštěvu k přátelům, kteří připravují večeři. Určitě v tom bude hodně meraki. Když půjdeme do restaurace, asi to bude jiné, a když půjdeme do fast foodu nebo do velké závodní jídelny, bude tam ještě méně meraki*.

Kde jste se s tím řeckým slovem meraki setkal a co vlastně znamená?

Poprvé jsem se s ním setkal v Aténách v jednom baru orientovaném na molekulární mixologii. Bylo tam možná 60 barmanů a já jsem jim vyprávěl o Tequila 8. Řekl jsem jim, že nemohu uvést, že se jedná o „craft“, „artisanal“ nebo „hand-made“ tequila, protože tato slova byla médií zneužita svým častým používáním, že již ztratila svůj význam. Co ale mohu říci je to, že je tato tequila vyrobena s nadšením, s hrdostí, péčí a láskou.

Jeden z těch Řeků tvrdil, že na to mají jeden výraz a tím je meraki. Ptal jsem se na překlad, ale význam se často trochu lišil, a tak jsem pochopil, že to slovo obsahuje všechny výrazy, které jsem uvedl. Myslím, že se to dá vztáhnout i na vaše podnikání. Hned když jsem viděl, jak děláte věci u vás ve firmě, mě to napadlo.

Měl byste nějaké zásadní sdělení pro naše čtenáře?

Řekl bych, že není jedno, co přijímáme do svého těla. Viděl jsem dnes ráno, jak opatrně vybíráš, co si dáš k snídani. Myslím, že je to ohleduplnost k sobě samým, dbát na to, co jíme a pijeme. Vzdělávejme se, informujme se online a konzultujme věci s lidmi, kterým můžeme důvěřovat. Tak jako já jsem se tě včera zeptal, jaká je nejlepší slivovice, a ty jsi mi doporučil tu od Kleinera. Mohu na tebe dát, protože ti důvěřuji, nemluvě o tom, že jsem měl možnost ji také ochutnat, což je mimochodem ve vašem obchodě skvělá věc.

Také si myslím, že by si lidé měli uvědomit, že svět inklinuje k masové produkci a globalizaci, ale že tam někde dole existují také slow food a organické potraviny bez chemikálií nebo bez antibiotik a hormonů, pokud mluvíme o zvířatech. Čím více budeme podporovat tyto výrobce zdravých slow food potravin, tím více se budou moci rozvíjet. Takže: Zajímejte se o to, co konzumujete, vychutnávejte si, co jíte a pijete, a podporujte výrobce, kteří za to podle vás stojí. ■

* Zeptali jsme se na význam slova meraki Lucie Minářové, majitelky cestovní agentury Kalimera Tours, a dověděli jsme se, že to slovo má opravdu více významů, ale že se jedná o touhu a v práci potom o zapálení.



Loma Alta blanco - 790 Kč / La Lattilla reposado - 910 Kč



TOMAS ESTES

PODPALUBÍ OBCHODU WAREHOUSE #1 – 21. 6. 2017

Jednadvacátého června jsem vyzvedl Tomase na letišti a zamířil s ním do hotelu Royal Prague, nedaleko naší karlínské adresy. Po krátké aklimatizaci jsme se přesunuli do Warehouse #1, kde se v takzvaném podpalubí od 19.30 konala první prezentace. Pozvaných hostů z řad majitelů restaurací, barmanů i privátních milovníků tequily se u nás sešlo 27.

Po Palomě, tedy welcome drinku, kterým byla 100% agáve tequila blanco s grapefruitovým tonikem East Imperial, začala prezentace krátkým filmem o zpracování agáve a výrobě tequil v destilerii La Alteña. Film byl netradičně, ale možná o to zajímavěji doprovázen vážnou hudbou symfonického orchestru. Po tomto úvodu se ujal slova Tomas Estes, který podle mého názoru svým energickým vyprávěním pozvané hosty jednoznačně zaujal. V průběhu prezentace došlo i na ochutnávku jednotlivých vzorků a následovalo poměrně velké množství dotazů, a tak se z prezentace stala profesionální diskuze o tequile.

Diskuze přispěla také k tomu, že se pozvaní hosté dověděli mnoho zajímavých detailů.

Ochutnávaly se tyto vzorky:

Tequila 8 Blanco La Latilla

Tequila 8 Blanco Loma Alta

Tequila 8 Reposado Loma Alta

Tequila 8 Añejo Single Barrel

Nejprve šlo o to, porovnat dvě blanco tequily a zjistit, jak se od sebe liší ve vůni a chuti. I přesto, že jsou od sebe ranče La Latilla a Loma Alta vzdáleny necelé tři kilometry a nacházejí se v podobné nadmořské výšce, rozdíl byl patrný. Následovalo porovnání tequil blanco (bílé) a reposado (uleželé) ze stejného ranče, aby bylo možné porovnat vliv dubového sudu po bourbonu na výslednou chuť tequily. Posledním vzorkem povedeného večera byla Tequila 8 Single Barrel Añejo s obsahem alkoholu 54 %.





TOMAS ESTES

KAVÁRNA CO HLEDÁ JMÉNO - 22. 6. 2017

Na následující den jsme pozvali hostů o poznání více, a tak bylo nutné najít odpovídající prostor, ve kterém bychom takovou prezentaci mohli uskutečnit. Volba padla na smíchovskou Kavárnu co hledá jméno a místnost v prvním patře, kterou je možné právě k takovým účelům pronajmout. Ten sál není příliš velký, ale šedesát pozvaných hostů se do něho mělo vejít a nakonec i vešlo. Horší byla skutečnost, kterou pravděpodobně nikdo nemohl dopředu očekávat, a sice to, že 22. června padne v Praze teplotní rekord, což z prezentace od 14 hodin, udělalo seanci na hranici únosnosti. Musím ocenit, že z pozvaných hostů nikdo neodešel předčasně, což svědčí jednak o slušném vychování, ale také o tom, že jak Estesova prezentace, tak také ochutnávka byly zajímavé. Někteří ze zájemců dokonce odcházeli domů s podepsanou knihou Tomase Esteše Tequila Ambassador nebo se signovanou lahví vybrané Tequila 8.

Ten den se o přípravu welcome drinku podávaného z improvizovaného baru 1203, tedy prorezavělého vraku škodovky stejného číselného označení, postaral Eduard Ondráček z pražského Bonvivant's baru.

Po skončení akce Tomas Estes ještě poskytl rozhovor časopisu Esquire a potom jsme se již vypravili do centra, kde jsme se kromě jiných zastavili v Eduardově Bonvivant's baru, který má Tequila 8 již delší dobu v nabídce, a také do Black Angel's baru na Staroměstském náměstí, kde nám Michal Duriník namíchal úžasně prezentovaný Tequila Old Fashioned s kouřem ze suchého ledu infuzovaného mezcalem. Myslím, že Tomas Estes zanechal v Praze velmi dobrý dojem, a protože jeho 100% agáve Tequila 8 máme v nabídce, můžete se o jejich kvalitách přesvědčit osobně. Případní zájemci navíc mají i poměrně velkou šanci, že si odnesou Tomasem Estešem vlastnoručně podepsanou lahev. ■





WORLD CLASS®

DO FINÁLE PŘES DVĚ KOLA

Text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Dostat se mezi top 10 národního finále soutěže World Class vyžaduje nejen barmanské dovednosti, obsáhlé znalosti a dostatek kreativity, ale také notnou dávku odhodlání a možná i trochu toho štěstí. Letos to přitom měli barmani zase o něco obtížnější než v předchozích letech. Desítku finalistů totiž určil součet bodů ze dvou semifinále, a tak soutěžící museli podat přinejmenším vyrovnané výkony v obou.

Dvě semifinále byla součástí programu soutěže World Class v České republice i v loňském roce, tehdy ale z každého z nich postoupilo do finále šest nejlepších barmanů, a tak v podstatě stačilo zazářit pouze v jednom z nich. S tím souvisí i letošní úprava pravidel. „Rozhodli jsme se uspořádat dvě semifinále a do finále poslat deset soutěžících s nejvyšším ziskem bodů, protože nehledáme barmana, který vytvoří a odprezentuje porotě jeden zajímavý drink, ale takového, který podává dobré výkony konstantně,“ říká k tomu český World Class

ambasador Petr Kymla. Poprvé byl také do semifinále umožněn přístup všem barmanům, kteří se do soutěže v prvním kole přihlásili a splnili zadání v podobě signature drinku namíchaného na zadané téma s využitím předepsaných destilátů. „Chtěli jsme dát barmanům možnost vyzkoušet si prezentaci před porotou, získat od ní zpětnou vazbu a na základě toho na sobě zapracovat. World Class není jednoduchá soutěž, každá možnost tréninku se počítá a každá dobře využitá rada vás může posunout blíž k úspěchu,“ dodává Petr Kymla.



TMAVÉ BÁZE A DRINKY KRÁSNÉ NA POHLED

První semifinále českého národního kola soutěže World Class se 19. března odehrálo v pražském baru a klubu Le Valmont. Za bar se tu postupně postavilo devatenáct barmanů a jedna barmanka, a to jak soutěžemi ostřílení borci, tak úplně nové soutěžní tváře. Kromě jediného mimopražského barmana, Marka Kadrnky z brněnského baru 1920 London, se o postup do finále rozhodli zabojovat zástupci čtrnácti pražských podniků: Petr Novotný, Martin Župina a Tomáš Melzer z Hemingway baru, Filip Jančárek a Vašek Jahn z La Casa de la Havana vieja, Marek Štochl a Jaroslav Modlík z AnonymouS, Filip Stránský a Václav Šnytr z AnonymouS Shrink's Office, Peter Bobula ze ZanziBaru, David Kawulok z Banker's Baru, Pavel Mandrla z Black Angel's, Jan Mareš z Public Interestu, Lýdia Mittúchová z Cloud 9, Tomáš Nyári z BeBop baru, Daniel Prokeš z Venue, Régis Roig-Roux z L'Fleur, Adam Smilek z Prologu a Milan Zaleš z Bugsy's.

Úkolem soutěžících bylo v časovém limitu osmi minut namíchat a prezentovat porotě ve dvou porcích drink, který vymysleli na téma First taste is with eyes, tedy takový, který zaujme na první pohled. Podmínkou zároveň bylo, že musí obsahovat výhradně tmavé báze z portfolia Diageo Reserve, tedy rum Zacapa, whisky Johnnie Walker nebo některou z řady Classic Malts, bourbon Bulleit, popřípadě tequila Don Julio Añejo, a to vždy minimálně 3 cl. Poměrně překvapivě, možná pod vlivem toho, že se globální finále World Class letos odehraje v Mexiku, devět barmanů svůj drink vystavělo právě na tequila, druhou nejčastější bází byl bourbon, který použili čtyři soutěžící.

Porota, již pro první semifinále tvořili globální ambasadorka ginu Tanqueray Stephanie Jordan a loňský rumunský vítěz Costin Gache, se v souladu se zadáním hodně zaměřila na vizuální stránku drinku a barmani se její očekávání snažili maximálně naplnit. Někteří z nich pro svou prezentaci



oblékli kostým, například Adam Smilek zvolil mexické pončo se sombreroem a Daniel Prokeš přišel oblečený jako mariachi a náčiní i ingredience si přinesl v kytarovém pouzdře. Hned dva soutěžící, Václav Šnytr a Filip Stránský, vsadili na efektní kouzelnické triky a další tři si vypomohli speciálními pomůckami – Filip Jančárek 3D brýlemi, Peter Bobula polaroidem a Tomáš Melzer ÚV světlem, pod nímž jeho původně medově zlatý drink Firefly Beauty úplně zezelenal. Na pomyslný výlet do Vietnamu vzal porotu Jaroslav Modlík, na vandr se vydali s Vaškem Jahnem a Régis Roig-Roux na ně seslal bouřku. Dívat se rozhodně bylo na co; kdo byl nejlepší, však zůstalo utajeno – pořadí totiž nebylo po prvním semifinále zveřejněno. Dnes už ovšem víme, že v něm nejvíce zaujal Régis Roig-Roux, a to s drinkem Storm in the Shadows. Druhou příčku obsadil Tomáš Melzer a třetí Filip Stránský s koktejlem Chain Reaction.

OTÁZKY KOLEM ČERSTVOSTI A ČIRÉ DESTILÁTY

Hned druhý den po prvním semifinále se barmani na semináři, jehož hlavní hvězdou byla globální ambasadorka ginu Tanqueray Stephanie Jordan, dozvěděli zadání pro druhé kolo. Téma nazvané Is fresh the best? jim prezentoval loňský český World Class vítěz Adrián Michalčík. Jelikož zadání mělo formu otázky, nabídlo dvě různé odpovědi. Pokud si na ni barmani odpověděli kladně, pro svůj drink logicky zvolili samé čerstvé a sezonné ingredience. Mohli z nich ale také udělat sirup, shrub nebo třeba džem s tím, že pro zachování konzistentní chuti a kvality drinku dají před čerstvými surovinami raději přednost takto zpracova-

ným. Drink musel tentokrát obsahovat výhradně čiré báze z portfolia Diageo Reserve, na výběr tedy bylo mezi vodkami Ketel One (včetně té s citronovou příchutí) a Cîroc, ginem Tanqueray No. Ten a tequilou Don Julio.

Na vymyšlení receptury byly tři týdny, nejpozději do 9. dubna je bylo nutné postovat na facebookový profil soutěže. Z původních dvaceti se k tomu nakonec odhodlalo pouze šestnáct soutěžících. Krátce před druhým semifinále, které 9. května hostil pražský bar L’Fleur, ze zdravotních důvodů odstoupil Marek Štochl z AnonymouS, a tak se o postup nakonec utkalo jen patnáct statečných. Na přípravu dvou porcí drinku a jejich prezentaci měli soutěžící opět pouze osm minut. Oproti prvním semifinále tequila jako báze tentokrát zlákala pouze jediného z nich, vlastně dva – Filip Stránský ji ve svém drinku v roli báze zkombinoval s ginem Tanqueray No. Ten kromě něj použilo ještě sedm soutěžících, šest jich sáhlo po vodce (tři po Ketel One Citroen, dva po Cîroc a jeden po základní Ketel One). Volba mezi čerstvými a zpracovanými surovinami byla poměrně vyrovnaná. „Měli jsme tu koktejl s mrkvovou šťávou nebo třeba s chřestem infuzovaným likérem, ale také se sirupem ze sedmikrásek a prvosenek, kopřivovým cordialem nebo například heřmánkovo-fenyklovými bitters,“ prozrazuje Petr Kymla a zároveň poukazuje na to, že se někteří soutěžící v souladu s aktuálními barovými trendy snažili držet tzv. no waste policy a využili čerstvé ingredience beze zbytku.

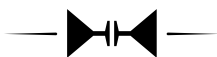
Hodnocení drinků se v rámci druhého semifinále opět ujali dva zahraniční hosté: evropský ambasador Ketel One David Beatty a Will Thompson, jenž patří do Diageo týmu, který se v rámci našeho regionu zaměřuje na rozvoj programu World Class. Oba si výkony barmanů i jejich drinky velmi pochvalovali. „Shodli se na tom, že nedostali vysloveně nepovedený drink, a ocenili, že každý barman zadané téma pojal po svém,“ shrnuje názor poroty Petr Kymla. Nejvíce je nakonec zaujal Filip Stránský s koktejlem Don’t Be Silly. V těsném závěsu za ním byli Pavel Mandrla, který namíchal drink Sort It Out, a Peter Bobula, jenž svůj drink pojmenoval The Small Step. Všichni tři také postoupili do finále, jejich jména však nezazněla v L’Fleuru, ale až druhý den v baru AnonymouS během semináře o Ketel One, který vedl David Beatty. Petr Kymla v průběhu semináře poděkoval všem soutěžícím a vyhlásil top 10, kam se kromě Filipa, Pavla a Petra dostali ještě Tomáš Melzer, Jaroslav Modlík, Tomáš Nyári, Régis Roig-Roux, Adam Smilek, Milan Zaleš a Martin Župina. ■



STEPHANIE JORDAN

Dne 23. března se ptala Bára Urbanová a fotil Michal Šula.

Prahu na jaře v souvislosti s prvním letošním českým semifinále soutěže World Class navštívila sympatická a energická Stephanie Jordan. Globální ambasadorka ginu Tanqueray se narodila v Londýně a vyrůstala v Burgundsku, pro společnost Diageo ale začala pracovat v Madridu. V roce 2011 se stala španělskou ambasadorkou Reserve portfolia. „Hledali tehdy mladou, dynamickou ženu, která by to v branži, v níž bylo plno usedlých starších pánů, trochu rozsvítila,“ vzpomíná dnes s úsměvem na jeden ze zlomových bodů své kariéry.







Jaké je tvé profesní zázemí? Která z cest tě přivedla do alkoholového byznysu?

Moje současná profese do značné míry vychází z rodinného zázemí, oba moji rodiče totiž dlouhá léta v alkoholovém byznysu pracují. Otec je Kolumbijec a matka Angličanka, seznámili se v 80. letech v Paříži. Ačkoliv táta původně vystudoval práva, věnoval se tehdy obchodování s vínem a máma zas pracovala v marketingu pro vinařskou společnost. Nejprve žili v Londýně, kde jsem se jim narodila já, pak jsme se ale přestěhovali do Francie. Rodiče dnes mají v Burgundsku vinařství – táta se věnuje výrobě a máma obchodu a marketingu. Já sama jsem vystudovala jednak mezinárodní obchodní školu, obor marketing a komunikace, jednak enologii. Absolvovala jsem také kurz WSET Diploma in Wines and Spirits, na který se lze kromě Londýna přihlásit i v několika akreditovaných centrech ve Francii.

Jak a kdy se z tebe stala ambasadorka ginu Tanqueray?

Po škole jsem v roce 2009 odletěla do Madridu a stala se tam součástí týmu mladých talentů, jimž Diageo umožňuje získávat zkušenosti v různých oblastech alkoholového byznysu. Je to velká příležitost, protože tak máte šanci zjistit, jaké jsou vaše silné a jaké slabé stránky. Po roce práce v obchodě a po dalším roce v marketingu se rozhodovalo, co se mnou dál. A jelikož jsem byla dostatečně zapálená a měla potřebné vzdělání, schopnosti i dovednosti, dostala jsem nabídku stát se ve Španělsku ambasadorkou

pro portfolio Diageo Reserve. Hledali tehdy mladou dynamickou ženu, která by to v branži, v níž bylo plno usedlých starších pánů, trochu rozsvítila. To bylo v roce 2011, o tři roky později přišla nabídka na pozici globální ambasadorky ginu Tanqueray a já ji velmi ráda přijala.

Co je dnes tvou hlavní pracovní náplní?

Žádný obecně platný job description ambasadora neexistuje, záleží na každém, jak tuto pozici pojme. Já osobně trávím hodně času v palírně a v archívech. Velkou inspirací je pro mě naše historička Joanne McKerchar. Naučila mě přemýšlet nad tím, jak lze s příběhy z minulosti, jež se vážou k ginu a k lidem kolem něj, pracovat dnes. Barů je spousta, drinků ještě víc a ani firem, které nabízejí luxusní destiláty, není málo. Jediné, co nás odlišuje, jsou příběhy. Velmi důležitá je autentická a řemeslná část výroby. Hodně času trávím také vzděláváním – zaměřuji se hlavně na barmany, ale také na zaměstnance Diagea po celém světě. V současnosti působíme zhruba na 190 trzích a máme kolem 2 000 zaměstnanců – je potřeba, aby věděli, co prodávají. Do mé pracovní náplně patří také World Class a spolupráce s marketingem, poskytují jim informace z různých trhů, třeba ohledně aktuálních trendů.

Co máš na své práci nejraději?

Upřímně? Šanci poznávat nové lidi zanícené pro stejnou věc. Je skvělé být součástí globální komunity, kterou spojuje pohostinství. Všichni dnes vyhledávají různé lokální zvláštnosti a já mám to štěstí, že mě vždycky někdo z místních může vzít za ruku a ukázat mi svoji část světa, ty nejlepší bary, restaurace, drinky a jídla, jaké zná.

Gin jako kategorie v posledních letech roste. Jak vidíš jeho budoucnost?

Je pravda, že v posledních letech přibýlo neskutečné množství značek. Některé se podle mě svými ingrediencemi pohybují už za hranicí zdravého rozumu. Běžný španělský bar má dnes v nabídce až stovku ginů. Barům a barmanům to dává velkou svobodu a otevírá to velké možnosti i jejich kreativitu. Otázkou ale je, zda už by si gin nezasloužil striktnější pravidla regulující jeho výrobu, třeba jako má whisky, nebo chráněné označení původu. Vyrosla jsem v Burgundsku, kde pravidla regulující výrobu vín platí už od druhé poloviny 19. století. Spotřebitelé mají ve výsledku záruku, že za svoje peníze dostanou odpovídající kvalitu. Domnívám se proto, že gin bude i v budoucnu dále růst, zároveň si ale dovedu představit, že vstoupí v platnost určitá regulace, kterou některé značky prostě neustojí. Každopádně současný stav podle mě není dlouhodobě udržitelný. Příliš mnoho svobody někdy škodí a nejkreativnější jsou lidé tehdy, když se musejí potýkat s určitými limity.

Jak bys představila Tanqueray někomu, kdo ho ještě nezná?

V první řadě bych dotyčnému objasnila, co je to vlastně gin a co genever, a pak bych mu vyprávěla, kdo byl Charles Tanqueray, o jeho vášni a kreativité. Určitě bych zmínila i ocenění od Drinks International a 50 Best Bars, protože to je názor barů a barmanů, a tedy něco, co si myslí oni o nás, ne my sami o sobě. Na závěr bych přidala různé zajímavé příběhy, třeba že gin byl prvním nápojem, který se pil po prohibici v Bílém domě, že Frank Sinatra měl rád Dry Martini nebo že Snoop Doggy Dogg má rád gin s džusem. Nemusí se to každému líbit, ale podobné historky jsou dnes důležité. Alkohol je spjatý se společností a vzájemně se hodně ovlivňují. No a kdybych u sebe měla lahev, samozřejmě bych mu dala Tanqueray ochutnat, určitě i s tonikem.

Kdyby gin neexistoval, který jiný druh alkoholu bys chtěla reprezentovat a proč?

Víno, protože in vino veritas – ve víně je pravda. Když se to tak vezme, fermentované nápoje jako víno, pivo, cider nebo třeba pulque jsou čistě přírodní produkty. Kvašení je přirozená věc, destilaci ale vynalezl člověk. Aby ji mohl používat, musel nejdřív vymyslet a vyrobit destilační přístroje. Člověk tak vlastně původně nebyl stvořen k tomu, aby pil destiláty, ale byli jsme stvořeni k tomu, abychom pili víno a další kvašené nápoje. A tak kdyby gin neexistoval, určitě bych se chtěla zabývat vínem.

Který drink je tvůj nejoblíbenější?

To se hodně mění... Miluju ale Martinez, hlavně z ginu Tanqueray Old Tom. Jde o chybějící linku mezi Manhattanem a Dry Martini, která mísí maskulinní prvky s takovou ženskou dochutí. Je prostě perfektní.

Barový svět je do značné míry doménou mužů. Jak se v něm cítíš jako žena?

Tuhle otázku dostávám poměrně často. Osobně se ale domnívám, že to není o tom, být nebo nebýt ženou, ale být sama sebou. Pokud si člověk věří a je dostatečně sebejistý, dokáže vše. Když má pochybnosti, nesvede nic. Hodně mě zlobí, že lidé přejímají stereotypy. Vždycky barmanům říkám: Nikdy nesudíte mé chutě, když mě neznáte, a už vůbec ne podle pohlaví. Zmínila jsem to i dnes během své prezentace a potýkala jsem se s tím i včera na soutěži, když mi jeden z barmanů předložil sladký květinový drink a okomentoval to slovy, že se ke mně jako k ženě hodí. S něčím takovým se ale nemůžu ztotožnit, protože mě sladké koktejly nijak zvlášť nechutnají. Sedím-li v porotě, měli by ke mně barmani přistupovat jako k někomu z oboru, nikoliv jako k ženě.

Tvoje práce tě přivádí na různá místa světa, a tak máš možnost sledovat různé barové trendy – které z nich jsou podle tebe v poslední době nejzřetelnější?

Trendů je spousta, jeden z nich se vztahuje k menu. Čím dál tím víc barů si uvědomuje, že nejde jen o drinky, ale také o zážitky. Přemýšlejí o tom, jak hos-

ta ovlivnit prostřednictvím příběhů, obrázků nebo třeba chuťových map. Zjišťují, že menu může být víc než jen kus papíru. Otázka vlastně je, zda je klasické papírové menu s texty pro naše smysly dostačující, zda by nemělo působit i na čich, sluch či hmat. Dalším velkým tématem je trvale udržitelný rozvoj. Přibývá podniků, které vyznávají filozofii nulového odpadu a všechny ingredience se snaží beze zbytku využít. Jejich koktejly tak patří do kategorie zero impact drinks. Londýnský bar The White Lion zase připravuje koktejly bez ledu, aby šetřil vodou, což je mimochodem další z trendů, protože i vody začíná být nedostatek. Velkým tématem je také zdraví. Do koktejlů se začínají přidávat ingredience, které kompenzují obsah alkoholu. Lidé dnes obecně pijí méně a mnozí mají různé výživové požadavky – mohou být alergičtí na lepek nebo třeba laktózu, jsou vegetariáni, nebo dokonce vegani... Nic z toho nelze ignorovat.

Včera jsi byla v porotě českého národního kola soutěže World Class. Co bys barmanům, kteří v ní chtějí uspět, doporučila?

V první řadě je to o přípravě a vyhledávání informací. Spousta jich je k dispozici na internetu, je ale dobré si z toho nepřehledného množství vybrat to, co je důležité pro ně osobně. Dost zásadní je také setkávat se s osobnostmi z alkoholové branže, navštěvovat kurzy, školení a masterclassy a klást otázky, být hodně zvědaví. Než předstoupí před porotu, měli by se ujistit, že znají své publikum. Dábel tkví v detailech – čím víc detailů o produktech i porotcích budou znát, tím větší dojem udělají. Není to jen o tom, být dobrý barman, ale být nejlepší – a být nejlepší vyžaduje spoustu tvrdé práce a odhodlání. Měla jsem možnost se setkat s globálními výherci z uplynulých let a mohu potvrdit, že se jim jejich úsilí vyplatilo. Vítězství v soutěži pro ně jednoznačně znamenalo osobnostní růst a skvěle jim nastartovalo kariéru. Když vyhraje World Class, všechno to změní...

Včera večer jsi měla možnost navštívit pražské bary. Jaký v tobě zanechaly dojem?

Žašli jsme na drink zatím jen do L'Fleuru, Bugsy's, Hemingway baru a Black Angel's a všude jsem byla velmi spokojená. Pokud vím, Praha je páté nejnavštěvovanější město v Evropě, co se však barového pohledu týče, nejen pro mě je to hned po Londýnu druhá nejlepší koktejlová metropole. Paříž se v tomto ohledu pořád teprve probouzí, v Madridu se pije hlavně gin s tonikem a Řím je taky celkem dobrý, ale s ohledem na velikost a počet obyvatel Praha jednoznačně vede. Máte tu spoustu dobrých barů.

Jaký nejsilnější zážitek si z Prahy odvážíš?

Ještě jsem toho moc neviděla, ale jedno ponaučení už jsem získala: Po centru města se nedá chodit na vysokých podpatcích! I když vlastně něco už jsem přece jen zažila: Chtěla jsem ochutnat něco lokálního, a tak jsme zašli na tankovou plzeň a nakládaný pivní sýr – obojí bylo hodně cool. ■

TOMÁŠ MELZER



Čtvrtý český vítěz World Class, Tomáš Melzer, je prý odmalička hodně soutěživý. Po vítězství, které si na své konto v červnu připsal, to ale vypadá, že soutěžení definitivně pověsí na hřebík. Není to ovšem zdaleka jediná změna, kterou plánuje – chystá se i opustit svůj domovský Hemingway Bar a vyrazit na zkušenou do zahraničí. To ale až na sklonku léta, možná dokonce na podzim. Teď je na řadě příprava na globální finále World Class v Mexiku, kde by se chtěl dostat mezi deset nejlepších.

Dne 21. června se ptala Bára Urbanová a fotil Michal Šula.

O soutěži World Class se říká, že barmanům, kteří ji vyhrají, změní život. Je to teprve dva týdny od tvého vítězství, ale přece jen – už nějaké změny pozoruješ?

Zatím mi mé vítězství život příliš nezměnilo. Pracuju pořád stejně, možná dokonce ještě víc, protože mi přibily různé aktivity mimo bar – například rozhovory nebo focení, zítra se chystám do České televize... Takže jediná změna zatím je, že mám ještě o něco míň volného času, než jsem měl dřív. Je ale pravda, že pár hostů v baru už mě poznalo a popřáli mi k vítězství, což bylo moc fajn. Na opravdové fanyanky ale pořád ještě čekám. Snad to přijde, třeba až vyjdou všechny ty články.

Jakou nejčastější otázku během rozhovorů dostáváš a na co se tě naopak ještě nikdo nezeptal?

Každý ten rozhovor byl trochu jinak zaměřený, a tak se otázky moc neopakovaly. Zaskočil mě ale třeba všeobecný podiv nad tím, jak jsem zvládl speed challenge. Letos mi totiž velmi dobře vyšla, aniž bych na ni moc trénoval. Prostě jsem si celý postup postavil v hlavě a doufal, že to vyjde. A na co se mě ještě nikdo nezeptal? Nevím, třeba na to, jestli mám přítelkyni. (smích) **A máš?** Nemám.

World Class není první velká a respektovaná soutěž, kterou jsi vyhrál. V čem je ve srovnání s těmi předchozími jiná?

World Class Competition je rozhodně těžší v tom, že se nezaměřuje na jeden jediný produkt, ale na celé portfolio Diageo Reserve. Významně tím narůstá množství informací, které se musíš v rámci teoretické části přípravy naučit. Nejde jen o destiláty samotné, ale i o jejich historii a příběhy kolem nich. Hodně různorodé jsou také mixologické disciplíny. Z toho, co jsem v minulosti zažil, se jim nejvíc blíží loňské globální finále Chivas Masters v Šanghaji, nicméně World Class je hodně náročný už v národním kole.

Trpíš po tolika soutěžích ještě pořád trémou?

Já jsem nervózní pořád, jen tomu nikdo nechce věřit, protože to na mně skoro není vidět. Určitě ale taky platí, že každá soutěž a každé další vystoupení ten strach maličko otupuje a posouvá tě kupředu.

Vraťme se k té speed challenge neboli Fast & Curious Challenge. Působíš jako velmi klidný člověk. Rozvážně a potichu i mluvíš, proto nás všechny překvapilo, jak jsi letos ve finále bravurně a s pře-



hledem namíchal šest drinků a ze šestiminutového časového limitu ti ještě 20 vteřin zbylo...

O mně si lidé myslí, že jsem klidás a možná i trochu zpomalený, a ani já sám se netajím tím, že mám na přípravu drinku raději klid. Považuji drink za velmi důležitou složku naší práce, a tak se do něj vždycky snažím investovat sto deset procent. Při současném provozu v Hemingway Baru už ale není možné si s každým drinkem vyhrávat tak jako dřív. Práce nám musí pěkně odsýpat, což není až tak těžké, když máš všechno předem nachystané a všechny ingredience a náčiní jsou na svém místě. A podobně jsem přistoupil i ke speed challenge. Abych byl upřímný, vůbec jsem za barem netrénoval na čas, jen jsem si v hlavě poskládal, které drinky a jakými technikami budu připravovat, komu je namíchám a jaké pořadí zvolím. Nezkoušel jsem dokonce ani receptury, s výjimkou jediné – Souru, který jsem v blenderu míchal Davidu Riosovi. U ostatních jsem prostě věřil, že budou fungovat, že jsou dobře vybalancované. Pár chyb jsem nakonec udělal, třeba když jsem G&T pro Mariku omylem namíchal před Davidem, ale dokázal jsem to naprosto spontánně obrátit ve vtíp, takže to vlastně nikdo ani nezaznamenal. A že jsem svým výkonem ostatní překvapil? Já jsem překvapil i sám

sebe, a to úplně maximálně. Moc jsem si na Fast & Curious Challenge nevěřil. Šel jsem do toho s tím, že mám vše promyšlené a nachystané a že už to nějak dopadne. Jsem hodně metodický člověk, a když se nestane něco, co by mě rozhodilo, plynule a včas dokončím svoji práci. V baru je to stejné – vím, kde co mám, a sahám po tom automaticky. Když pak ale někdo z kolegů nějakou věc nevrátí, kam patří, rozhodí mě. Mám zkrátka rád systém a svůj pořádek...

Navzdory tomu, že jsi své drinky pro speed challenge předem ani neochutnal, měly u poroty velký úspěch. A nejen u ní. Loňský český vítěz World Class, Adrián Michalčík, tvůj koktejl Salty Rock dokonce označil za nejlepší v letošním českém národním kole. Z čeho sestával?

Salty Rock dostal jméno podle velkého kusu soli, na který jsem ho servíroval. Sklenku jsem do mrazáku uložil i se solí, takže byla namražená i ta a jen pomalu, jak se rozpouštěla, drink ochucovala. Vybral jsem ho pro Mariku, protože se o ní ví, že má ráda Margaritu a slané drinky obecně. Nakonec jsem se ale vydal trochu jinou cestou a rozhodl se, že jí namíchám spíš variaci na Gimlet. Ten funguje se všemi bázemi, tequila nevyjímaje. Don Julio Blanco je navíc skvělá

tequila – výrazná, a přitom dobře vybalancovaná. Nabízí ovocnost agáve, je plná a zároveň jemná. Mě osobně hodně baví a v tomhle drinku obzvlášť. Mým cílem bylo dodržet chuť Margarity, a tak jsem místo pomerančového likéru zvolil pomerančová bitters, čerstvou limetovou šťávu jsem nahradil domácím limetovým cordialem a tequila zůstala v té nejčistší možné podobě, tedy ve variantě blanco. Místo slané krusty jsem do sklenky vložil tu slanou skálu. Ve skutečnosti je to hrozně jednoduchý drink a přesně takové koktejly mám rád. Neholduju složitým kombinacím, přehnaným servisům ani příliš efektním ozdobám. Věřím, že v jednoduchosti je krása. Nejdůležitější je obsah sklenky, který stačí osvěžit nějakým jemným detailem, který udělá koktejl zajímavějším – třeba kusem soli nebo speciální podložkou, k níž se váže nějaký příběh.

Salty Rock vyhrál u Adriána, ale kterému ze svých drinků jsi nejvíc věřil ty?

Hodně mě bavila práce na mexickém drinku pro disciplínu The Journey. Šlo o twist na Bloody Mary, kterou sice nepiju, ale na druhou stranu mě baví pracovat v kuchyni a tenhle svůj soutěžní drink jsem vytvářel právě tam. Inspirovala mě známá mexická omáčka mole, která kromě rajčat obsahuje spoustu různého koření, třeba badyán, hřebíček, skořici, bobkový list nebo nové koření, ale také několik druhů chilli, z nichž každé jí dodává jinou specifickou chuť. Má ale i sladké tóny, například z rozinek. Tím, co ji dělá zvláštní, je ovšem hlavně čokoláda. Ve výsledku se v mole zajímavě kombinuje sladká, kořeněná a pálivá chuť – a právě z toho jsem při tvorbě drinku vycházel. Nejdřív jsem si připravil paprikový fresh, do kterého jsem přidal všechno zmíněné koření včetně tří druhů chilli, česnek, sůl a pepř. Místo rozinek jsem použil sladké sherry a místo čokolády nadrcené kakaové boby, protože jsem nechtěl do drinku přenést těžké čokoládové tóny. To vše jsem krátce povařil a poté nechal vychladnout. Pak už jen stačilo přidat rajčatový džus a černý česnek, což je dnes v kuchyni velmi trendy ingredience. Jde o česnek naložený v balsamicu, který se následně nechá vysušit. Když ho vezmeš do ruky, má v podstatě konzistenci pasty. Je příjemně sladký, dál si ale zachovává typicky česnekovou chuť. Výslednou směs jsem nechal na dvanáct hodin odležet, aby se chuť jednotlivých ingrediencí správně propojily, a pak jsem ji scedil. Pamatuju si, že jsem to dělal kolem jedné hodiny v noci, tedy pár hodin před soutěží. Za barem už jsem přidal jen tequila a čokoládová bitters. Bohužel jsem zapomněl na limetovou šťávu. I když drink porotcům i tak chutnal, troufám si tvrdit, že s limetou by byl o level výš. Nakopla by v něm ještě další chuť. Hodně mě to mrzí, ale stalo se... Podobně zajímavé ingredience měl i český drink v The Journey. V závěru chutnal po žaludech! Použil jsem na něj totiž žaludovou tinkturu, kterou jsem měl od známého českého barmana a majitele londýnského baru Lounge Bohemia Pavla Tvaroha. Porotce Telise Papadopoulose úplně rozsekala, tak jsem mu ji daroval.

Co bude s drinky dál? Skončí spolu se soutěží i jejich životnost, nebo s nimi máš nějaké plány?

Byla by škoda, kdyby úplně zapadly. Nemyslím si ale, že by kterýkoliv z těch drinků našel své místo v příštím koktejlovém menu Hemingway Baru. Třeba na ně ale jednou dojde! Mám totiž takový notýsek, do nějž si zapisuju všechny soutěžní receptury, ale i receptury drinků, které namíchám v baru hostům na míru a z nějakého důvodu mě baví nebo zaujmou. Všechny nápady si pěkně střádám a věřím, že je opráším, až budu mít jednu vlastní bar, což je můj cíl. Z notýsku se pak stane cenný zdroj receptur. Některé z nich možná trochu obměním, ale jejich základní myšlenka zůstane stejná. Určitě bych chtěl ještě nějak uplatnit ten český drink z The Journey, musím ale z Pavla Tvaroha vymámit, jak se dělá žaludová tinktura. Ze speed challenge bych rád ještě někdy někomu v blenderu namíchal řepový Sour na Taliskeru, který jsem nazval Smoky Beets.

Na co z právě uplynulého soutěžního období nejvíc vzpomínáš? Který moment byl pro tebe stěžejní?

Takových momentů bylo víc. Po speed challenge jsem byl například v šoku z toho, že mě pochválil i Telis Papadopoulos, což on běžně nedělá, je to spíš typ rýpavého porotce. U srdce mě pak vysloveně zahřálo, když si ode mě David Rios nechal podepsat kartičku, která sloužila jako menu. Bylo to od něj hrozně hezké gesto a pro mě další fajn moment. Stěžejní byl samozřejmě také okamžik, kdy při vyhlášení vítězů Adrián zařval moje jméno. Já na soutěž nikdy nejdu s tím, že ji vyhraju. Jelikož jsem pragmatický člověk, odhadoval jsem, že bych mohl skončit mezi pěti nejlepšími, a to jsem si i stanovil za cíl. Výhra mi udělala obrovskou radost a věřím, že to bylo poznat. Nemám sice rád přehnané emoce, dokážu ale ukázat i druhou tvář, která je veselá a bláznivá.

Globální finále World Class se blíží. Už víš, co tě v Mexiku čeká? Jak se budeš na soutěž připravovat?

Detailní propozice ještě nedorazily, ale už vím, jaké disciplíny v globálním finále budou. Dva drinky si můžeme připravit předem, dva budeme vymýšlet až na místě. Jedna improvizací disciplína souvisí s kuchařskými technikami, na což se hodně těším, ta druhá nese název Cocktails at Home, předpokládám tedy, že v ní půjde o využití dostupných ingrediencí a domácího náčiní. Nad čím můžu, nad tím přemýšlím už teď – třeba nad koktejlem pro Eco Challenge. Čekám ještě na potvrzení porotců pro speed challenge, abych mohl drinky připravit na míru každému z nich, a na rozměry baru, abych si mohl všechno správně rozložit. Tentokrát už se chystám trénovat, budeme mít totiž jenom deset minut na dvanáct drinků, z čehož dva si vylosujeme až na místě. Chci mít proto perfektně zvládnutých deset drinků za osm minut, aby mi na ty vylosované zbyly celé dvě minuty. Je s nimi potřeba začít, protože když je nestihneš, tak tě diskvalifikují. Poslední disciplínu, pop-up bar, budu řešit asi až na místě. Letos do su-

perfinále místo šesti postupují jen čtyři barmani, takže chystat se na ni už teď je jako pohybovat se někde na orbitě Měsíce. Letím do Mexika s tím, že bych chtěl projít přes první cut a dostat se do top 10. Pokud se mi to podaří, budu neskutečně šťastný. Když ne, ale budu vědět, že jsem udělal všechno, co jsem chtěl, akorát to na vítězství nestačilo, tak se s tím smírím – je to pořád jenom soutěž. Když ale budu vědět, že jsem něco pokazil a právě to mi zkazilo postup, budu na sebe strašně naštvaný.

Je nějaká z disciplín, kterou by sis ve finále přál, ale letos na ni nedojde?

Jsem spokojený s tím, co tam máme. Vždycky mě bavil foodpairing, který letos ve finále chybí, ale máme tam tu improvizací disciplínu, které předchází setkání se šéfkuchařem, takže to bude alespoň trochu podobné. Docela kvituju, že se na dvě disciplíny budeme připravovat až na místě. Může mi to stejně tak pomoci jako uškodit, ale aspoň to bude zajímavější. V baru je taky potřeba reagovat na hosta, a to okamžitě. Na vymyšlení drinku nemáš měsíc, ale minutu.

Chystáš se brzy opustit Českou republiku. Kam se po tolika letech v Hemingway Baru a Cash Only chystáš?

Konkrétní cíl ještě nemám. S majitelem Hemingway Baru a Cash Only Alešem Půtou jsme se dohodli, že v červenci oficiálně skončíme a v srpnu si vezmu už jen pár směn. Paralelně s tím budu řešit své zahraniční působení. Rozhodl jsem se vyrazit do světa na zkušenou, a teprve čas ukáže, jestli mě to bude bavit, nebo ne. Po pěti letech v Hemingway Baru cítím, že se potřebuji někam posunout, vyzkoušet něco nového. Každopádně Aleš mi řekl, že mám v obou barech dveře pořád otevřené, čehož si moc vážím. Kam povedou mé další kroky, se teprve řeší. Několik nabídek mám – přicházejí jak ze západu, konkrétně z Londýna, tak z východu. Kolegové v Asii mi hledají místo v Singapuru nebo v Hongkongu, jedna nabídka přišla dokonce i z Pekingu. Zatím to nechávám otevřené, v následujících týdnech se chci soustředit hlavně na přípravu na globální finále World Class Competition, abych tam Českou republiku dobře reprezentoval a abych splnil cíl, který jsem si dal. Svoje

zahraniční působiště budu řešit až pak. Naštěstí nejsem ničím tlačенý, takže když se můj odjezd z Česka posune až na září nebo na říjen, vůbec nic se nestane. Naopak chvíle volna mi přijdou vhod – aspoň si trochu odpočinu.

Budeš ještě soutěžit, nebo se vítězstvím v českém národním kole World Class Competition tvoje soutěžní éra definitivně uzavřela?

V rámci České republiky mě už teď nejspíš čeká soutěžní důchod. Není kam pokračovat: Ve všech významnějších soutěžích už se mi podařilo dobře umístit, nebo dokonce vyhrát a World Class za tím udělal symbolickou tečku. V zahraničí bych se ale asi dalšímu soutěžení nebránil. Od malička jsem hrozně soutěživý a jen velmi nerad prohrávám. Jako dítě jsem byl dokonce strašně cholerický, vždycky jsem se dovedl pořádně vztekát, když se mi něco nepovedlo. A já myslím, že to ve mně pořád je. ■



Warehouse #1 představuje



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

PART 4 - JERICHO

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.

JERICHO DISTILLERY



© Adrian B. McMurchie

— 1822-1913 —

V údolí nedaleko města Inch se skrývají pozůstatky Jericho Distillery, která v tomto odlehleém koutě kraje Aberdeenshire prosperovala 80 let. Stála tu doslova utopená v lůně divoké přírody, chráněná kopci nejen před nejdrsnějšími projevy podnebí severního Skotska, ale i před zraky případných poutníků. Proslulý znalec whisky Alfred Barnard popsal svou pout z Glendronachu do Benachie (jak se Jericho jmenovalo po roce 1884) jako „jednu z nejdrsnějších a nejosamělejších, jaké jsme podnikli“.

Destilérii založil roku 1822 William Smith. Zvolil lokalitu, která se pro malovýrobu whisky dokonale hodila. Oblast byla už tehdy známá produkcí ječmene a okolní kopce skýtaly hojnost rašeliny. Díky nedalekému potoku Jordan Burn měla destilerie trvalý zdroj čisté vody. A odlehlost celého místa zase pomáhala podniku zůstat v utajení, aby ho nemohli sledovat zástupci berního úřadu, protože palírna zpočátku vyráběla whisky bez licence. Hlavním zdrojem příjmů bylo pro Smithe přilehlé hospodářství, ale měl ideální podmínky pro to, aby mohl vybudovat úspěšnou předindustriální destilérii.

V pozdějších desetiletích už ale byla tato izolovanost pro majitele destilerie méně praktická. K nejbližší železniční stanici v Inchi to bylo osm kilometrů, takže po celou svou existenci byla destilerie spjata s průvody dřevařských koní z Clydesdale táhnoucích káry s nákladem z podniku a zpět. Jak železniční síť v průběhu 19. století houšla, postupně propojila mnohé palírny s klíčovými centry jako Leith nebo Glasgow. Destilerie Jericho byla sice přejmenována na Benachie a úspěšně modernizována, ale doprava jejich výrobků zamrzla v předindustriální éře. Stála zkrátka na nepraktickém místě a to byl velký problém.

William Smith, který roku 1822 Jericho Distillery založil, byl velice zbožný farmář, ostatně jeho bratr působil jako kazatel v nedaleké farnosti Oyne. Produkce whisky rychle rostla a už v listopadu 1824 vyšly první inzeráty nabízející prodej „whisky z Jericho Distillery“ až v Aberdeenu:

JERICO DISTILLERY

Whisky z Jericho Distillery zakoupíte v Aberdeenu výhradně v obchodě Williama Milna, Broad Street 39.

JERICO DISTILLERY (1822-1913)

Majitelé destilerie využívali takové novinové inzeráty často. Mimo jiné si platili malé inzeráty i v Aberdeen Journal. William Smith, ač nábožensky založený, neviděl žádný rozpor mezi svými zásadami a povahou oboru, ve kterém podnikal. S nádechem ironie dokonce pojmenoval svou destilérii podle biblického města Jericho, protože tímto městem

a jeho farmou protékala říčka stejného názvu – Jordán. Celý kraj Aberdeenshire byl na počátku 19. století známý tím, že se v něm whisky páčila načerno, a je možné, že v této pokoutní výrobě byl zapojený i Smith. Až po vydání zákona zvaného Excise Act v roce 1823 se přestalo ilegální pálení whisky vyplácet. V prvních letech své existence měla Jericho Distillery řadu rysů typických pro ilegální palírny, které se postupně proměnily z podloudných podniků v ctihodné a prosperující destilerie.

Množství vyrobené whisky bylo zpočátku malé. Velice malé destilační kotle a primitivní vybavení svědčily o tom, že Jericho Distillery byla ještě nedávno tajnou, nelicencovanou palírnou. Přesto si její produkty brzy získaly značnou oblibu a prodávaly se po celém Aberdeenshiru. Destilerie bohatla, její pověst se šířila a byla v dobrých rukou – i poté, co William Smith předal řízení podniku v roce 1864 svému nevlastnímu synovi, pobočníkovi a dědici Johnu Maitlandovi.

ABERDEEN JOURNAL, 2. DUBNA 1864

William Smith, destilér v Jericho Distillery Culsalmond, tímto oznamuje, že odchází na penzi a opouští podnik, jež tak dlouho řídil. Vedení podniku se ujímá pan John Maitland, který jest s podnikem důkladně obeznámen díky mnohaleté práci tamtéž. V jeho znalosti mohou mít stávající zákazníci, jakož i obchodníci plnou důvěru. Pan Maitland by rád využil této příležitosti, aby veřejně poděkoval panu Smithovi za vedení, které mu řečený poskytoval od okamžiku, kdy jejich spolupráce započala.

John Maitland, destilér v Jericho Distillery, by rád navázal na toto oznámení a ujistil všechny zákazníky pana Smithe i veřejnost jako celek, že se vždy vynasnaží, aby jim mohl nabídnout zboží té nejvyšší kvality, za čestných podmínek a podle všech požadavků, které na něj budou vzneseny.

Maitlandovi bylo teprve 25 let, když podnik převzal, a měl s ním velké plány. Destilérii zmodernizoval a rozšířil a kvůli problematické otázce dopravy najal Williama Milna, který choval a cvičil clydesdalecké koně. Milne nařídil, aby sudy plné whisky mířily rovnou na železniční stanici v Inchi a dál na trh. Spodní část jerišské farmy byla přeměněna na společenské centrum s obchodem a hostincem. V této budově si Maitland vzal za ženu svou velkou lásku Isabel Pattersonovou, která mu později porodila pět dětí. Slibný rozvoj Jericho Distillery se však bohužel zastavil, když Maitland roku 1879 ve věku pouhých 40 let v naprosto nepříhodnou dobu předčasně zemřel. Palírna se na několik let odmlčela, dokud si ji roku 1883 nepronajali s opcí na pozdější odkup William Callander a John Graham.

DESTILERIE A FARMA V HORÁCH NAŠLA NÁJEMCE

Destilerie a farma Jericho na pozemku Shulagreen bude od Letnic na 19 let pronajata. Destilerie leží pět mil od železniční stanice v Inschi provozované společností Great North of Scotland Railway. Destilační kotle i další vybavení nedávno prošly renovací a jsou ve skvělém stavu. Snadno lze vyrobit pět set galonů týdně.

Callander a Graham byli švagři a oba se živilí obchodem. Okamžitě provedli několik změn. Přejmenovali destilerii podle nedaleké hory na Benachie, ačkoli ještě několik let prodávali whisky pod značkou Jericho. Dále přebudovali mlýn a samotnou palírnu tak, aby mohli zdvojnásobit produkci z asi sto tisíc na více než dvě stě tisíc litrů ročně. Vznikly nové sklady a také značka Benachie, která prokázala značný marketingový potenciál. Používal se chytrý slogan:

„Z BENACHIE HLAVA NEBOLÍ!“

Rozvoj destilerie Benachie přišel v desetiletí, které whisky přálo. Vznikalo hodně nových palíren a množství vyrobené whisky rok za rokem lámalo rekordy. Poslední dekáda 19. století byla dobou velkých zisků pro výrobce i blendery. Na vlně slávy se vezla i whisky Jericho – v roce 1890 se v Evening Telegraph objevil tento vtíp:

A: Co to bylo za whisky?

B: To byla Jericho.

A: Ona z Jericha pochází?

B: Ne, tam jdou ti, co jí pijí!

Po bankrotu společnosti bratrů Pattisonových v roce 1898 však celý průmysl ztratil důvěryhodnost a destilerie Benachie patřila mezi podniky postižené velkými ztrátami. Fungovala ještě v prvních letech 20. století, ale poté, co William Callander odešel roku 1913 do penze, se palírna odmlčela. Callanderův syn a dědic William mladší dál provozoval farmu, ale na provoz destilerie mu chyběly peníze, nehledě na to, že výroba byla ztrátová.

Destilerie od počátku využívala na pohon mlýnů i jiných provozů říčku Jordan Burn. Jak ale výroba rostla a přišly i první stroje, bylo zapotřebí víc vodního pohonu, než mohla říčka sama nabídnout, a tak byly vybudovány vodní nádrže. Voda z nádrží dodala víc vodní energie na pohon mlýna, takže ten mohl být v provozu déle. Pověřiví místní obyvatelé odjakživa připisovali říčce Jordan Burn mystickou moc a je pravda, že její význam pro kvalitu whisky byl nesmírný. Tato horská bystřina je přítokem řeky Ure, která se vlévá do moře nedaleko Stonehaven. Díky této křišťalově čisté vodě měla whisky jemnou

chuť, na kterou se ještě dlouho vzpomínalo. Přínos říčky byl natolik významný, že když se v roce 1920 pokoušel palírnu koupit Benachie Distillery Syndicate, byla výslovně uvedena ve smlouvě jako součást transakce.

Ječmenu bylo po ruce dost – jednak rostl přímo na farmě a jednak ho pěstovala i řada farmářů v okolí. Destilerie vyráběla slad především z odrůdy zvané Bere. Byla to tehdy při výrobě sladu nejpoužívanější odrůda, ale měla své nevýhody. Rostla na ní zrna různých velikostí, což zrovna neusnadňovalo sladování ani rmutování. Navíc v deštivých letech byla náchylná na plíseň, takže výrobci whisky platili za Bere méně než za jiné odrůdy. Bere byla proto někdy při prodeji vydávána za některou dražší odrůdu. Maitland si na to v srpnu 1869 takto stěžoval v místních novinách:

FARMÁŘŮM ABERDEENSHIRU A PŘILEHLÝCH KRAJŮ:

Niže podepsaní OBCHODNÍCI OBILÍM a SLADOVNÍCI utrpěli v uplynulých letech značné ztráty vinou rozšíření a stále běžnější praxe mlácení odrůdy Bere a jiných odrůd ječmene příliš blízko u sebe. Zdvouřile tedy žádají farmáře, aby tuto praxi OPUSTILI. Tímto rovněž oznamují, že pokud bude vegetační síla obilí snížena v důsledku svrchu popsaných praktik, niže podepsaní odmítnou takové obilí odkoupiti nebo jej koupí jen za sníženou cenu jakožto obilí snížené kvality.

WILLIAM BLACK – Devanha Distillery

HENRY OGG – Strathdee Distillery

JOHN MANSON – Glen Garioch Distillery

JOHN BEGG – Lochnagar Distillery

WALTER SCOTT – Glendronach Distillery

JOHN MAITLAND – Jericho Distillery

V počátečních letech své existence používala Jericho Distillery kombinaci planých a po domácku vyrobených kvasinek. Plané kvasinky se přenášely vzduchem a byly naprosto nepředvídatelné. Navíc špatně snášely nízké teploty okolního prostředí. Domácí kvasinky získávané z brambor a cukru zase často vnášely do nápoje nežádoucí příchutě a bývaly plné bakterií a jiných nečistot. Kvůli tomu byl v předindustriální éře proces destilace náročný a výsledky nejisté. Pokrok nastal až v roce 1881, kdy chemik Andrew Squires vyvinul pro Distiller's Company Limited tzv. vídeňskou metodu – techniku přípravy suchých kvasinek pomocí ovlivňování procesu rmutování. Výsledkem byly lehčí kvasinky, které bylo snazší převážet a ve kterých nebyly nečistoty. Ve výrobě whisky ve Skotsku to způsobilo revoluci.

Suché kvasinky byly mnohem spolehlivější než ty plané a modernizovaná palírna Benachie mohla díky nim vyrábět whisky z břečky stálé kvality. Kvalita i chuť výsledného produktu šly výrazně nahoru.

Rašeliny bylo v Aberdeenshiru, kde Jericho Distillery stála, všude dost. Když se palírna v roce 1883 prodávala, byla hojnost rašeliny dokonce jedním z prodejních argumentů. Rašelina, vzniklá tlením mechu, křovisek, listoví a vřesu, dodávala whisky zemité, dřevité tóny. V Jericho Distillery se rašelina používala ve velké míře – topilo se s ní i pod kotly. Rašelinu destilerie hojně využívala i později, kdy už nesla název Benachie. Rašelina byla jediným otopem pro sušení ječmene a zanechávala na výsledném nápoji svou nezaměnitelnou stopu. Cílem byla snaha zachovat whisky její typickou chuť, ale mělo to i prozaičtější důvody: V okolí nebyl jiného topiva dostatek, a protože s dopravou jakýchkoli materiálů to bylo komplikované, destilerie si musela vystačit především s rašelinou.

Za rmutovací kád' sloužila zpočátku malá dřevěná ručně otáčená nádrž. Pracovat s ní bylo vyčerpávající a výsledný rmut byl často hrudkovitý a cukry nedostatečně rozložené. V rámci renovace, kterou provedl roku 1860 John Maitland, se v destilérii objevila nová rmutovací kád', tentokrát železná, která se snadno čistila. Měřila přes tři a půl metru v průměru a více než metr na výšku. Měla mechanickou páku poháněnou mlýnským kolem, jejíž lopatky hmotu samočinně promíchávaly, takže se cukry lépe štěpily a vznikala kvalitnější rmut.

V roce 1830 měla destilerie šest dřevěných kvasných kádí, každá s kapacitou 4000 litrů. Velmi těžko se čistily, zvláště proto, že se používaly kvasinky mnohdy plné nečistot. Aktivita kvasinek závisela většinou na teplotě, takže doba kvašení v kádích se lišila. Také síla výsledné břečky byla různá. V Jerichu měli zřejmě v plánu připravit šest várek břečky týdně, ale kvůli nestálé kvalitě tehdejších kvasinek se v počátečních letech těžko dalo s takovým výkonem počítat. V Benachie byly kvasné kádě jen čtyři, zato měla každá kapacitu cca 13 600 litrů, takže se produkce břečky více než zdvojnásobila:

Jericho:

$6 \times 4000 = 24\,000$ litrů

Benachie:

$4 \times 13\,600 = 54\,400$ litrů

Jericho a později i Benachie se specializovaly na výrobu whisky v malých destilačních kotlích, protože s takovými kotly destilerie začínala v době před rokem 1823, kdy ještě páčila whisky načerno. I zde můžeme z porovnání kapacity kotlů vidět nárůst výroby v destilérii:

Jericho, 1830:

Kotle pro první destilaci – 1109 litrů

Kotle pro druhou destilaci – 307 litrů

V těchto kotlích vznikala nesmírně těžký, olejovitý destilát. V rámci modernizace roku 1880 zavedli Callander a Graham do výroby nové kotle:

Benachie, 1884:

Kotle pro první destilaci – 6364 litrů

Kotle pro druhou destilaci – 3209 litrů

Kapacita kotlů pro první destilaci tak narostla pětinásobně a kapacita kotlů pro druhou destilaci desetinásobně. Nové kotle pro druhou destilaci pořízené v roce 1884 měly tradiční baňatý tvar, ale vyšší krky, takže whisky Benachie byla o něco lehčí než whisky Jericho.

Zpočátku se whisky z Jericha nenechávala zrát a prodávala se hlavně v okolí. V jistém právním dokumentu z roku 1830 se uvádí, že tato whisky je „vyhlášená svou kvalitou“ a „dobře se prodává“.

Jistý inzerát uveřejněný v Aberdeen Journal však ukazuje, že své kupce už si nacházela i vyzrálá whisky:

STARÁ WHISKY Z VYSOČINY

PŘEDPLATITEL tohoto listu dává na vědomí, že kromě pestré nabídky různých druhů vína prodává i exkluzivní licencovanou WHISKY Z VYSOČINY, která vyzrávala v sudech po madeíře a sherry, což jest ten nejlepší způsob. Pro kupce, kteří by chtěli whisky posílati dál do Anglie, má vždy k dispozici k okamžitému odběru sudy o objemu 91 litrů.

William Walker, obchodník vínem a čajem a dovozce zboží všeho druhu, Union Street 59, Aberdeen.

V době, kdy destilérii vlastnil John Maitland, bylo používání sudů po sherry pro dozrávání whisky stále populárnější. Původně přitom tyto sudy sloužily jen k tomu, aby bylo v čem whisky přepravovat, ale postupně se z nich stal prostředek k vylepšení chuti whisky pro ty, kdo si jej mohli dovolit. V roce 1870 byla whisky z Jericha inzerována jako pití pro zcestovalé fajnšmekry. V aberdeenské čtvrti Pocra Quay stál hotel jménem Steam Yacht.

HOTEL STEAM YACHT, Nové molo, 13. června 1870

Alexander Ross, nový provozovatel tohoto hotelu, s potěšením oznamuje, že hotel uvedl do perfektního stavu – byly pořízeny nové postele a ubrusy, a pokoje jsou vkusně zařízené. A. R. si dovoluje hosty zvláště upozorniti na zásobu znamenité whisky Jericho, která dozrávala v sudech po sherry. Aroma a jemnost tohoto nápoje jsou vskutku výtečné. Nabízíme i další destiláty výborné chuti.



Sudy obsahující whisky z Jericha se na koňských povozech dostaly na železniční stanici v Inšchi, odkud pokračovaly vlakem do Aberdeenu.

Roku 1886 se Benachie zúčastnila národní výstavy v Edinburghu s podtitulem „Produkty stovky skotských destilérií – plně vyzrálé ve dřevě“. Je jasné, že whisky zrající v sudech po sherry získávala na oblibě, ale protože byla dražší, stále se prodávala i whisky nová. Po modernizaci měli v Benachie nádrží na destilát o kapacitě 5000 litrů, což by v dnešní době znamenalo 18 velkých sudů po sherry (280 litrů). Sklad, kde mohla whisky zrát, však měl i po rozšíření kapacitu pouze 400 sudů. Pokud budeme počítat se sezonou o délce 40 týdnů, pak se roční produkce whisky mohla pohybovat kolem 20 000 litrů, které by naplnily 733 velkých sudů. Výroba whisky tedy výrazně převyšovala skladovací kapacity, z čehož můžeme dovodit, že ještě na sklonku 19. století se značná část produkce Benachie prodávala a pila přímo, bez vyzrávání.

Odlehlost destilerie Jericho, která pro ni byla ve dvacátých letech 19. století tak výhodná, se na přelomu století stala pro Benachie naopak největším problémem. Přibývalo průmyslově stavěných palí-

ren, houštlá železniční síť a v destilériích se přecházelo z rašeliny na uhlí – Benachie se svou polohou tak byla ve 20. století ve zjevné nevýhodě. Destilerie sice měla moderní zařízení a kotle, ale jako topivo měla pouze rašelinu, na dopravu zboží jen koňské povozy a k prodeji whisky vlastně jen místní trh. Železniční stanice v Inšchi byla sice v osmdesátých letech 19. století rozšířena, ale nedochovaly se žádné záznamy o tom, že by se kdy plánovalo zavést trať k destilérii.

Benachie Distillery zůstala v soukromém vlastnictví v době, kdy začaly ve výrobě whisky vznikat velké společnosti. Všechny malé palírny se dostávaly do nevýhody, protože nemohly konkurovat nízkým cenám velkých hráčů. Nějakou dobu ještě existoval lukrativní a rychle se rozvíjející trh s míchanou skotskou, ale s bankrotem bratrů Pattisonových v roce 1898 definitivně skončilo období konjunktury. Přišla další vlna slučování palíren a mnoho menších, nezávislých destilérií zaniklo. Při výrobě míchané skotské whisky se destilát z Benachie nepoužíval,

protože se prodával prakticky jen v Aberdeenshiru, kde byl trh stále více zaplavován levnější whisky. V posledních letech své existence bojovala Benachie s klesajícími prodeji, ztrátou tržních pozic a snižujícími se maržemi. V roce 1909 byla daň z whisky zvýšena z 9 na 11 šilinků na galon a i v dalších letech rostla: V roce 1920 už dosáhla výše 72 šilinků za galon. Takový vývoj se nevyhnutelně podepsal na konkurenceschopnosti a cenách whisky Benachie, takže když William Callander odešel roku 1913 do penze, jeho syn a dědic neviděl smysl v tom, aby v rodinném podniku pokračoval.

V roce 1920 se jménem Benachie Distillery Syndicate (BDS) pokusil farmu, palírnu i licenci k pálení whisky odkoupit Lawrence McDonald Chalmers, který chtěl v Benachie obnovit výrobu whisky. William Callander mladší mu prodal farmu i destilérii, ale nikoli licenci, takže BDS pohnal věc až k civilnímu soudu, aby rozhodl, kdo je vlastníkem. Ale soud dal za pravdu Callanderovi, takže plány na obnovu pálení whisky v Benachie vzaly za své a destilerie se odmlčela navždy.

V době, kdy již byla na obzoru druhá světová válka, se ve staré sladovně v Benachie konala taneční zábava ve spojitosti s jednou svatbou. Hosté přivallili starý sud whisky Benachie, zřejmě poslední, který tehdy ještě existoval. Svatebčané protancovali celou noc, během níž obsah sudu obrátili do svých hrdel. Byli to patrně poslední lidé, kteří ochutnali lahodnou vyzrálou whisky, kterou se Jericho a později Benachie tak proslavilo.

Až do teď.

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

JERICO (1822-1913) Nether Jericho, Aberdeenshire, Highlands. Zavřela kvůli odlehle lokaci od transportních spojů.

Chuť: Ovocný koláč, mandarinky, koření a vanilka.

CENA: 1 380 Kč



FOTOSOUTĚŽ S ČASOPISEM WAREHOUSE #1

Máte dobré nápady, dobré oko a mobilní telefon se slušným fotoaparátem, nebo dokonce profi fotoaparát a baví vás fotit? V tom případě se můžete zúčastnit naší fotosoutěže.

Pravidla jsou jednoduchá. Této fotosoutěže se může zúčastnit každý, kdo zašle vlastní fotografii, jejíž součástí bude nějaká lahev zakoupená v karlínské prodejně Warehouse #1. Lahev (nebo doutník) může být na fotografii hlavním aktérem, ale není to podmínkou. Zrovna tak může vyhrát fotografie, na které bude lahev plnit vedlejší roli. Rozhodující může tedy být jak dokonalé provedení produktové fotografie, tak originální nápad, který bude na fotografii hrát prim. Porota, složená z fotografů Gábiny Fárové a Martina Kíncla a spolumajitelů společnosti Ultra Premium Brands Jiřího Rabela a Jakuba Janěčka, vybere vždy před uzávěrkou aktuálního čísla vítěznou fotografii, jež bude následně v časopise Warehouse #1 uveřejněna. Autor vítězné fotografie získá hodnotnou cenu z našeho portfolia. Pokud by se náhodou stalo, že autorovi vítězné fotografie ještě nebylo osmnáct let, musí cenu převzít v doprovodu některého z rodičů, který tím pádem dostane od své ratolesti pěkný dárek, nebo cenu uschová do té doby, než se jeho potomek dočká plnoletosti.

Fotografie zasílejte na e-mail fotosoutez@warehouse1.cz a nezapomeňte uvést své jméno, věk a telefonní číslo a adresu. Kdo chce, může svou fotografii krátce okomentovat.

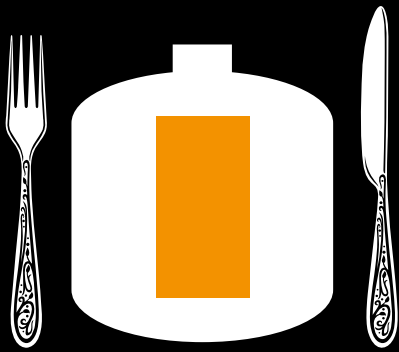
VYHLÁŠENÍ PRVNÍHO VÍTĚZE NAŠÍ FOTOSOUTĚŽE

PRVNÍM VÍTĚZEM se stal šestatřicetiletý Roman Počta z Prahy, který pořídil fotografii samospouští a tak se mohl zvětčit s lahví své oblíbené žitné whiskey Bulleit na černobílé fotografii, která rozhodně nepostrádá atmosféru. Vzhledem k tomu, že se Roman v e-mailu zmínil, že je poslední dobou fascinován agricole rummy, posíláme mu společně s gratulací i Rhum Neisson a doufáme, že se od něho v budoucnu dočkáme ještě dalších fotopříspěvků.

Na dalších místech se umístil Ital Luca Mumaca s fotografií koktejlu Last Word a lahví Charreuse Verte a Jakub Gryc z Ostravy, jehož vášní jak píše je kvalitní rum, výborný doutník a staré mafiánské filmy.

Soutěž nadále pokračuje!





CULINARIUM

PETRA PAVIČOVÁ

ŽIVOT FOOD-TRUCKERŮ V ČECHÁCH

Nejprve si objasníme, co je to food truck. „Food truck“ je auto uzpůsobené pro prodej jídla, vybavené malou kuchyňkou a výdejním okénkem, ze kterého dostanete tzv. „street food“ neboli jídlo ulice. Pod pojmem jídlo ulice si nejspíš představíte stánek na Václavském náměstí nabízející přesmažené klobásy, ale poslední trendy ukazují, že se u nás objevují nadšenci, kteří se snaží připravovat pouliční jídla jinak – z kvalitních a čerstvých surovin, s nápadem a nadšením. Často sice dělají jídla, která sice můžete najít ve fast foodech – hamburgery, hranolky či párky v rohlíku –, ale chtějí ukázat, že i toto jídlo (byť ho lidé vnímají pouze jako nezdravé) může být velmi kvalitní. A jelikož se v posledních letech trend pojízdných občerstvení, který byl doposud převážně výsadou USA, pomalu stěhuje do Evropy, zajímá nás, jak si stojí food trucky v Čechách. S tímto cílem jsme oslovili českou společnost FoodIN a její hlavní představitelku Petru Pavičovou.



Warehouse #1 interview



Prozradím na vás hned na začátku, že vaše původní profesionální zaměření vůbec nesouvisí s gastronomií. Můžete nám nastínit váš příběh? Jak jste se dostala k vaření?

Vystudovala jsem ekonomii, ale ke gastronomii jsem se dostala už dávno, a to díky manželovi, se kterým jsme si v roce 1994 otevřeli cukrárnu. Po dvou letech jsme se rozhodli, že se ještě nechceme usazovat na jednom místě, prodali ji a šli dál.

Nato jsme přijali nabídku vést novou restauraci, což pro mě byla opravdu velká škola. Zde jsme pracovali několik let. Manžel v gastronomii nadále pokračoval, ale já se vydala do světa marketingu. Následně jsem si postupně prošla oblastí reklamy, PR a ve finále zakotvila u společenské odpovědnosti, které jsem se potom v korporacích věnovala téměř 10 let. Stále jsem ale v hlavě měla myšlenku, že chci něco svého. V roce 2015 jsem proto přišla s projektem LokálněIN, který je zaměřený na podporu místních podniků. Nadále jsme ale s manželem hledali něco, co bychom mohli dělat společně, a tak jsme vymysleli FoodIN. FoodIN je koncept, ve kterém jsme vlastně propojili moji lásku k malým místním podnikům a jeho vášeň pro jídlo.

A jak se zrodila myšlenka pořádit si food truck?

To byla vlastně taková náhoda. (úsměv) Přemýšleli

jsme, jak koncept FoodIN dostat k lidem. Říkali jsme si, že se nějakým způsobem musíme dostat do nejrůznějších míst naší republiky. No a tak jsme jednoho dne přišli s myšlenkou pořádit si food truck. Nejdřív jsme chtěli nějaký starší. Potom jsme se ale rozhodli, že si necháme postavit úplně nový, který bude dle našich představ. S touto poptávkou jsme potom šli do rodinné firmy Jíša, kde je náš nápad nadchl, a tak food truck postavili.

Je nabídka food trucků v České republice vysoká, anebo naopak nestačíte uspokojovat poptávky?

Je pravda, že počet food trucků v Česku roste, ale my tím, že náš FoodIN není pouze o food trucku, ale o celém konceptu cateringu, který připravujeme z lokálních surovin, jsme se zájmem a počtem poptávek spokojeni.

Popularita street food roste a mluví se i tom, že často dosahuje velmi vysoké kvality. Jak vy vybíráte a nakupujete suroviny?

Jak jsem už říkala, náš koncept je postavený na přípravě jídel primárně ze surovin od místních farmářů, pěstitelů a producentů. Své dodavatele si tedy vybíráme mezi nimi. Našími prvními dodavateli byli výrobci, u kterých jsme sami nakupovali už dřív, anebo právě třeba i členové projektu LokálněIN. Neustále jsme

ale hledali i nové. Což samozřejmě nebylo jednoduché, ale zpětně mohu říct, že to stálo za to. Díky této naší práci se nám podařilo najít několik velice kvalitních výrobců, kteří nám v současnosti již pravidelně dodávají své výrobky. Naším klientům tak nyní můžeme nabízet řadu prvotřídních českých sýrů, výborné maso, uzeniny, paštiky, koláče a mnoho dalšího.

Z čeho byste rozhodně nikdy nevařila?

Z polotovarů, z levných surovin neznámého nebo sporného původu.

Používáte jako ingredienci i alkohol a případně jaký?

Ano, používáme, a to jak v teplé kuchyni, tak i ve studené. Při vaření rozhodně vždy sáhneme po kvalitním alkoholu. Do studených i teplých omáček velice ráda přidávám Bulleit Bourbon, pro dospělé totiž omáčka dodá ten správný „šmrnc“. (smích) A co teprve když se tato omáčka spojí s teplým masem, to je úplná paráda!

Jsou pokrmy ochucené alkoholem něčím, o co jeví lidé zájem?

Myslím si, že ano. Správně zvolený a užitý alkohol dokáže s jídlem dělat divy.

Na čem si vy osobně nejvíce pochutnáte?

Miluji dobré domácí polévky, obzvláště takové ty husté, ať už se zeleninou, nebo i s masem, rybí, houbovou, prostě všechny dobře uvařené z kvalitních surovin. Mám také ráda ryby, mořské plody a sushi. Je ale

těžké vybrat to, co mi chutná nejvíc. Mám ráda vše, co je dobře a kvalitně uvařené.

Vaříte ještě i doma, nebo vám někdo uvaří?

Já jsem u nás spíše na studenou kuchyni, té teplé vždy vládl manžel. Když jsem ještě pracovala v korporaci, tak jsem si od něj na oběd dokonce nosila i krabičky a všechny mé kolegyně mi záviděly. (smích)

Kam si chodíte pro kulinářský zážitek, když máte volno a chcete si dopřát?

Víte, že vlastně ani nevím? Volno si nejraději užívám se svými nejbližšími a přáteli, kdy si jídlo připravíme sami.

Podle čeho si vybíráte restaurace?

Ráda vyzkouším restaurace, které mi někdo doporučí. Navíc také sleduji Lukáše Hejlíka, který vždy přijde s nějakým dobrým tipem.

Kombinujete jídlo s alkoholickými nápoji?

Ano.

Co ráda pijete?

Nejraději mám víno, ale pochutnám si i na skleničce dobrého, kvalitního bourbonu.

Jaké máte přání do budoucnosti?

Přála bych si, abychom vše i nadále zvládali, FoodIN se dařilo a naši hosté byli spokojeni. ■





CULINARIUM

Warehouse #1 představuje

BÁRA SEDLÁKOVÁ

V rámci našeho Culinaria spolupracujeme s food blogerkami, které začleňují naše produkty do své kulinářské tvorby a přicházejí pravidelně s novými nápady. Jednou z food blogerek je Bára Sedláková, která se mimo jiné věnuje i psychologickému koučinku a poradenství v oblasti zdravého životního stylu. Blogování vždy bylo jejím velkým koníčkem, a proto se rozhodla, že její spojí se svojí pracovní náplní. Tak vznikl blog nazvaný „Detox chutně“, plný inspirace, tipů a receptů. Vše, co na blogu najdete, je vždy připraveno jednoduše, čerstvě a s láskou. Báru můžete sledovat nejen na blogu www.detoxchutne.cz, ale i na Facebooku a Instagramu, kde denně sdílí své recepty i další tipy pro dobrý pocit z vlastního těla. Všechny recepty od dalších přispívajících food blogerek najdete na Facebooku pod jménem Warehouse1 Culinarium.





SALÁT S HUMMUSOVÝM DIPEM

Ingredience na 2 porce:

Salát:

| | |
|-----------------------|----------|
| Jarní cibulka | 1 ks |
| Batáta | 1 ks |
| Vařený chřest | 1 svazek |
| Míchaný listový salát | 3 hrsti |
| Cherry rajčátka | 10 ks |
| Vařená kukuřičná zrna | 4 lžíce |
| Uzené tofu | 1 balení |
| Olivový olej | |
| Avokádo | 1 ks |

Zálivka:

| | |
|-------------------|----------|
| Hummus | |
| Angostura bitters | 1 lžička |
| Voda | 3 lžíce |

Postup:

Batáty nakrájejte na tenké plátky a položte je na plech vyložený pečicím papírem. Přidejte na kostky nakrájené uzené tofu. Pokapejte olivovým olejem a pečte zhruba 20 minut na 180 °C.

Rajčátka rozkrojte napůl. Cibulku nakrájejte na drobné plátky. Avokádo rozkrojte napůl, zbavte slupky a nakrájejte na tenké plátky.

Ingredience na zálivku smíchejte v misce.

Do misek rozdělte salát. Na salát nazdobte pečené batáty, tofu, avokádo, cibulku, kukuřici, rajčátka i vařený chřest. Zalijte zálivkou a podávejte.



DOMÁCÍ ZMRZLINOVÁ RŮŽE

Ingredience na dvě porce:

| | |
|---------------------|----------|
| Banány | 5 ks |
| Meruňková marmeláda | 4 lžíce |
| Grand Marnier | 4 lžíce |
| Jablko Granny Smith | 1 ks |
| Kokosový olej | 1 lžička |

Postup:

Banány oloupejte a nakrájejte na plátky. Nechte v mrazničce zamrznout.

Zmrzlé banány rozmixujte ve výkonném mixéru do textury zmrzliny.

V rendlíčku nechte rychle svařit marmeládu se třemi lžicemi Grand Marnier.

Jablko zbavte jadernice, očistěte od slupky a nakrájejte na tenké měsíčky. Ty potom na pánvi orestujte na kokosovém oleji se lžící Grand Marnier.

Do misek vložte banánovou zmrzlinu. Postupně zmrzlinu ozdobte plátky jablka do tvaru růže a polijte vychladlou marmeládou s Grand Marnier.



CULINARIUM

SÝRY AVÍNA





Hledáním správných kombinací mezi sýry a víny se zabývají odborní sommeliéri. Pro laiky však může být otázka, jaký alkoholický nápoj zvolit k jakému sýru, tvrdým oříškem a většinou se musí spoléhat na doporučení prodávajícího a jeho případné preference. Obecných doporučení a pravidel je mnoho a některá jdou proti sobě.

Například jedno pravidlo říká, že výrazné sýry potřebují výrazná vína a jiné zase, že se musíte rozhodnout, zda bude dominovat chuť sýru, nebo vína. Měli byste však vědět, že ve skutečnosti jediným pravidlem, kterým je dobré se při výběru sýru a vína řídit, je, že kvalitní víno vyžaduje kvalitní sýr a naopak. Také byste neměli zapomenout, že dokonalou chuť sýru a vína může podpořit správně zvolené ovoce anebo jádra ořechů. Při výběru je tedy nejlepší následovat své osobní chutě a řídit se vlastní zkušeností. To, co pro jednoho může být dokonalá chuťová harmonie, pro druhého nemusí být nic moc. Avšak pokud dáváte přednost inspiraci před experimenty, mohly by se vám hodit kombinace,

které pro vás společně připravili a „nachutnali“ odborníci ve svých oborech: Zdeněk Zajíc, milovník a znalec dobrých vín a head sommelier UPB, dále Jakub Janeček, odborník přes kvalitní destiláty, gastronom a majitel UPB, Jirka Nosek, expert přes objevování nových chuťových kombinací a šéfkuchař v restauraci Oyster's, a konečně Vladimír Pelikán, který zbožňuje sýry a zároveň je také prodává v prodejně Holandský kluk. V jejich nápaditých spojeních se neobjevila jen vína z nabídky UPB, ale také pivo Guinness a octová želé Gölles, zastupující ovocnou složku a dotvářející ideální chuť. Se jmény všech uvedených odborníků jste se již v rámci různých vydání našeho časopisu setkali. Novou tvář pro vás

však může být Vladimír Pelikán, kterého vám představíme v následujícím rozhovoru.

Vladimíre, řekněte nám prosím na úvod něco o vás a o tom, jak jste se dostal k sýrům.

Původně jsem z jiného oboru (bankovní sektor), ale po skončení studií jsem se začal jak privátně, tak i profesně zajímat o kvalitní potraviny. Možná to bylo tím, že mě uchvátil vztah holandských farmářů k jejich zvířatům natolik, že jsem se začal zajímat také o tradiční výrobu sýrů. Protože jsou sýry velmi bohaté na proteiny a různé minerály, staly se primární složkou mého jídelníčku a zároveň zaujaly díky pestrosti svých chutí v podstatě také pozici mého hobby.

Co vás na sýrech baví?

Na sýrech mě baví rozmanitost po všech stránkách – barvy, tvary, vůně, chutě, vzhled, původ, včetně původu mléka (ovčí, kozí, kravské), a způsob výroby.

Co je vlastně za společnost Holandský kluk?

Dá se říci, že ten pravý Holandský kluk je Frank, můj obchodní partner z Holandska. Dobře své rodiště zná a to je klíčové pro nákup sýrů z tamních farem – od farmářů, kteří chovají dobytek a vyrábí sýry tradičním a šetrným způsobem, a to jak k přírodě, tak k samotným zvířatům a sýrům. Holandský kluk je dovozcem sýrů do České republiky a prodává sýry nejen v kamenné prodejně na Letné, ale i na farmářských trzích. Moji prodejnu Holandský kluk na ulici Milady Horákové 23 vybrali občané, kteří žijí nebo se pohybují a nakupují na Praze 7, na 3. místo v anketě o nejlepší obchod v sekci potravin v rámci celé Prahy 7.

Jaké sýry vy máte nejraději a proč?

Mám asi nejraději tři roky starou farmářskou nepasterizovanou goudou a farmářský ovčí sýr. Ta gouda mě pokaždé mile překvapí, protože je vždy jiná. Tím, že je nepasterizovaná, má vždy jinou chuť. Je znát roční období, ve kterém bylo mléko, z něhož je sýr vyroben, nadojeno. Mléko je chuťově jiné, když jsou zvířata krmena senem, siláží, anebo když na pastvě spásají čerstvou trávu.

Představil byste nám sýry, které jsme společně vybrali k párování s našimi víny, pivem Guinness a Gölles želé?

GOUDA 3 ROKY: Sýr s vyšším obsahem tuku (48 %) a výrazným krémovým těstem. Jeho vůně je jemná, s lehkým oříškovým nádechem. Kůra sýra je žlutá, přičemž jak sýr stárne, nabývá tmavých tónů a začíná se drolit. Sýr se tradičně balí do voskového obalu. Vyrábí se v kolech či blocích. Čím mladší sýr, tím světlejší obal. Obal mladé goudy je světle žlutý, naopak obal staré goudy je tmavě hnědý a obal přestarlé goudy černý. Většina produkce goudy se vyrábí průmyslově, ale stále existují i malé provozy (zvláště na statcích s mléčnou výrobou), které zachovávají tradiční postup při výrobě tohoto syra. Gouda použitá k párování je právě z malého provozu.

KOZÍ STARÝ SÝR: holandský sýr starý cca 1,5 roku, typu gouda, který se vyrábí z koziho mléka.

COMTÉ: Jde o francouzský horský sýr z oblasti pohorí Jury poblíž hranice se Švýcarskem. Obsahuje asi 46 % tuků. Má jemný žlutý děrovaný střed pokrytý tvrdou kůrkou. Vyrábí se kulatý a může vážit až 70 kg. Během zrání se musí pravidelně potírat roztokem soli (morge). Jeho chuť závisí na stravě montbéliardských krav, z jejichž mléka se vyrábí. Letní sýr má převážně ovocnou chuť, naopak zimní má chuť ořechově pikantní.

MORBIÉR: Tento sýr obsahuje uvnitř proužek ekologického popela, který v době, kdy ještě nebyly ledničky, odháněl hmyz. Dnes v morbiéru najdete popel také, jedná se ale už jen o dekorativní záležitost. Tento sýr se krájí na nudličky, v nichž je vždy uprostřed vidět tmavý proužek popela. Popel vzniká spálením dřeva a jí se spolu se sýrem. Od roku 2000 má ochrannou známku AOC a název pochází z vesnice Jura z Morbiér. Obsah tuku v sušíně je 45 %. Tento sýr obsahuje jen minimální množství laktózy, takže je vhodný i pro alergiky.

BRIE: Je to plísňový sýr s velmi měkkou, krémovou konzistencí a jemným, kompaktním těstem slámové barvy a pikantní chuti. Brie se vyrábí z kravského mléka, obsah tuku se pohybuje kolem 45 % až 60 %. Nechává se zrát minimálně 4 týdny, často až 10 týdnů. Pravý brie se vyrábí ve stejnojmenné oblasti francouzského departementu Seine-et-Marne s centrem výroby v Meaux, a v části několika okolních departementů.

Jaký je rozdíl mezi pasterizovanými a nepasterizovanými sýry?

Pasterace je jedna ze základních složek technologického postupu při výrobě a zpracování mléka a mléčných výrobků, některých masných výrobků, vaječných výrobků a různých alkoholických nápojů. Podstatou pasterace je krátkodobé zvýšení teploty, které způsobí zničení nesporelujících patogenních mikroorganismů. Na rozdíl od převaření výrazněji nemění kvalitu potraviny. Při pasteraci nedochází ke sterilaci. Působení tepla musí být přizpůsobeno individuální potravíně. Čím vyšší je teplota, tím kratší je čas potřebný k usmrcení mikroorganismů. Čím vyšší je počet bakterií, tím je potřebný čas delší. Teplotní odolnost mikroorganismů ovlivňuje růstová fáze vegetativní buňky nebo spory, ale i vlastnosti prostředí (vlhkost, kyselost [pH] a koncentrace soli odolnost snižuje, přítomnost bílkovin a tuků odolnost zvyšuje). Účelem je likvidace patogenních mikroorganismů a tím zvýšení trvanlivosti potravin, ale i to, aby se zabránilo šíření nemocí těmito potravinami.

Které sýry se nejvíce prodávají?

Nejvíce se prodávají tři roky stará farmářská gouda, kozí sýr vyzrálý starý 3–4 měsíce, mladé goudy a Maasdammer (holandský ementál) z města Maasdam.

K zvoleným sýrům Zdeněk Zajíc, head sommelier UPB, vybral vína spadající do kategorie Triple „A“, a dokonce připravil párování s pivem Guinness.

DON JACOBO ECOLOGICAL

Vinařství Bodegas Corral produkující víno Don Jacobo Ecological bylo založeno v roce 1898 a nachází se v historické vesnici Navarrete v oblasti Rioja Alta ve Španělsku. Toto vinařství nabízí vynikající vína díky tradičnímu a zároveň nezaměnitelnému přístupu k celé fázi jeho výroby. Don Jacobo Ecological je mladé, ovocné a živé víno, které je mimořádně dobře vyvážené. Zraje nejprve 14 měsíců v sudech a později v lahvích. Vyznačuje se ojedinělým souladem přitažlivé barvy, lahodné chuti a sametové textury. Pro jeho výrobu se používají hrozny odrůd Tempranillo (90 %), Garnacha (5 %) a Mazuelo (5 %) z oblasti Rioja Alta.

RENOSU BIANCO

Renosu Bianco vyrábí na Sardinii vinařská rodina Dettori. Je to víno velice neobyčejné a skvělé pro ty, kdo chtějí ochutnat něco originálního a okouzlujícího. Aromatická škála je široká a komplexní, proťkaná vůní hroznů, ovocnými nuancemi, bylinkami a solí. Při ochutnání vás Renosu přesvědčí perfektní vyvážeností mezi téměř sladkou chutí, kterou lze cítit na začátku, a finálními tóny přiznávajícími i jistou slanost. Alessandro Dettori je neochvějně zavázán biodynamické filozofii, takže minimalizoval užívání sulfátů a absolutně nevyužívá komerční kvasinky nebo chemikálie. Renosu Bianco je přírodní víno, v pravém slova smyslu, a zároveň velmi ušlechtilé.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Víno pochází z vinařství Domaine De Villeneuve. Vinná réva zde roste na jílovitém vápenci s typickými „galets roulets“ na povrchu, které mají původ v době ledové a z naplavenin řeky Rhôny. Víno se vyrábí z hroznů odrůd Grenache 70 %, Mourvedre 16 %, Syrah 8 %, Cinsault 4 % a Clairette 2 %, které se sbírají výhradně ručně. Kvašení probíhá přirozenou cestou bez přidání kvasinek. Žádné zesvětlení ani filtrace.

SV. JAKOV

Sveti Jakov pochází z bílé Istrie v Krasu (Krasové pohorí), kde panuje velmi příznivé mikroklima pro pěstování vinné révy. Setkávají se zde horské a mořské proudy, které postupují proti řece Quieto. Víno je vyrobeno z hroznů odrůdy Malvazija.

SEMPLICEMENTE VINO BELLOTTI ROSSO

Vinařství Cascina Degli Ulivi se nachází na kopcích mezi Novi Ligure a Gavi a je obhospodařováno biodynamickou metodou. Vína z místní produkce pocházejí výhradně z vlastní vinné révy. Víno kvasí pouze díky vlastním kvasinkám v různých druzích nádob a doba zrání odpovídá ročníku a druhu vína. Semplicemente Vino Bellotti Rosso se vyrábí převážně z odrůdy Dolcetto Grasperossa.

GUINNESS DRAUGHT

Guinness Draught je legendární irský stout, jehož nezaměnitelná chuť je vyhledávaná po celém světě. Receptura pochází z roku 1959, kdy pivovar Guinness začal používat sycení dusíkem. Právě díky milionům malých bublinek má Guinness Draught jemnou chuť a nezaměnitelnou hustou krémovou pěnu. Je delikátně hořkosladký a vyznačuje se tóny praženého ječmene a kávy s jemně hořkým, dlouhým zakončením. Díky revoluční technologii tlakové dusíkové patrony, jež v roce 1991 získala ocenění od anglické královny, je Guinness Draught k dispozici i v plechovce a také v tomto balení nabízí stejný zážitek a hustou pěnu jako ten čepovaný.

NA JEDEN SÝR BYCHOM NEMĚLI ZAPOMENOUT A TÍM JE MOZZARELLA:

Mozzarella je mozzarella, ale u Holandského kluka ji pochopitelně nenajdete. Pro tu pravou italskou a ještě k tomu úplně čerstvou si můžete, pokud žijete v Praze a okolí, zajít do Nuslí k Marcovi a Tizianě. Ti si otevřeli výrobu s prodejnou mozzarellou nazvanou Mozzarella art, na Bělehradské ulici 11, kde vyrábí mozzarellu z českého mléka, ale s italským know-how. My jsme si tu jejich domácí mozzarellu oblíbili s cherry rajčátky, bazalkou a jablečným balsamicem od Aloise Göllese. Pokud neřídíme, můžeme si dopřát trochu italského červeného vína. Myslím, že Semplicemente Vino od Bellottiho poslouží k této kombinaci velmi dobře.

K dokonalé harmonizaci chutí sýrů a alkoholických nápojů jsme využili octová želé Gölles a XA jablečný ocet balsamico

GÖLLES OCTOVÁ ŽELÉ - MALINOVÉ, JABLEČNÉ A KDOULOVÉ

Řada octových želé Gölles představuje všestranné sladkokyselé zpestření kuchyně. Vyrábí se z jablečného, malinového a kdoulového octa a čerstvé ovocné šťávy. Jsou zahuštěné přírodním jablečným pektinem, slazené jen špetkou cukru a představují skvělou alternativu k čatni či fíkovému džemu. Poslouží jako výborný doplněk ke zralým sýrům, výrazným paštikám, ale i čokoládové pěně.

GÖLLES XA JABLEČNÝ BALZÁMOVÝ OCET BALSAMICO

Tento ocet zraje více než 20 let a během této doby putuje po menších sudech z různých druhů dřeva, jako je dub, kaštan, akát, třešeň a jasan, až nakonec dosáhne své konečné harmonické chuti. Má příjemně sladkou chuť a neuvěřitelně hutnou konzistenci.

Na následujících šesti fotografiích se můžete nechat inspirovat originálními kombinacemi sýrů, vína, piva Guinness, balsamic a octových želé od Aloise Göllese, které pro vás připravili Zdeněk Zajíc - hlavní someliér UPB, Jirka Nosek - šéfkuchař Zdeněk Oyster's baru a Jakub Janeček - spolujatel UPB.



Comte & Gölles želé jablečné balsamico & Sv. Jakov od Giorgio Claie



Kozí sýr & Gölles malinové octové želé & Don Jacobo Ecological



Morbier & Gölles želé jablečné balsamico & Renosu Bianco od Dettoriho



Gouda & Gölles XA Balsamico & Guinness draught beer



Brie & Gölles kdoulové octové želé & Chateaufort-Du-Pape



Mozzarella & Gölles želé jablečné balsamico & Semplicemente Vino Bellotti Rosso

snoubení doutníku

V dalším díle nekonečného seriálu Snoubení doutníku ochutnám nikaragujský doutník RoMa Craft CroMagnon Cranium s renomovaným fortifikovaným vínem z Andalusie zvaným sherry – nejsladším z nejsladších, ze sušených hroznů odrůdy Pedro Ximénez. To je mé dnešní sladké pokušení. Většina z nás o tomto víně slyšela nebo měla možnost jeho aroma obdivovat v chuti některých rumů či whisky.

Výrobci destilátů v poslední době doslova prahnou po využití těchto sladkostí a ovocností oplývajících sudů. Však je jejich cena také řádně vysoká. Málokdo toto víno ale ochutnal takové, jaké opravdu je, v celé jeho kráse a sladkosti. Na párování s doutníkem se již moc těším. Vzhledem k tomu, že jsme nedávno začali zastupovat světově uznávanou sherry společnost Lustau, bylo jejich víno Pedro Ximénez San Emilio jasnou volbou.

Začneme ale po pořádku. Doutník většího rozměru Gran Toro, atypicky zvaný „Cranium“ (6 × 54), bude časově trochu náročnější. Odhaduji jej zhruba na hodinu až hodinu a půl. Již nezapálený voní velmi intenzivně kávou, hořkou čokoládou a až štiplavý-

mi druhy koření. Jasná předzvěst silnějšího tabáku. Jedná se o doutník nové nikaragujské společnosti RoMa Craft Tobac Cigars. Ta vyrábí své doutníky od roku 2012 v továrně zvané „Fabrica de Tabacos Nica Sueño“, sídlící přímo v Estelí. Kvalitní tabák, nejlepší balíči a nejvyšší možná kvalita doutníků – to je motto majitelů společnosti Michaela Rosalesa a Skípa Martina. Líbí se mi, že si doutníky této společnosti na nic nehrají. Prstýnek působí na první pohled obyčejně, přesto ale většinu zákazníků, včetně mne, nakonec stejně zláká. Je zajímavě vrstven ze dvou různých průměrů a při bližším prozkoumání působí až plasticky. Samotný doutník řady CroMagnon se skládá ze znamenitého krycího listu US Connecticut

Broadleaf Maduro, unikátního vázacího listu z Kamerunu a harmonické, byť hodně výrazné náplně z vyhlášených nikaragujských regionů Estelí, Condega a malé farmy Pueblo Nuevo u hranic s Hondurasem severně od Estelí. To vše z tohoto doutníku dělá dle mého názoru ideálního partnera k takto sladkému typu sherry.

Doutník zastříhují a vnímám gramáž velmi vyzrálého krycího listu v tmavém odstínu maduro. Ten mi společně s pevností kamerunského vázacího listu dává najevo, že nedopustí ani sebemenší naprasknutí. Pomalu doutník zapalují. Krásně hoří a předvádí svou perfektní kondici. Okamžitě na sebe strhává pozornost. Je opravdu výrazné chuti. Zejména náplň o sobě dává vědět svou ostře kořenitou chutí a ligero ze zmiňované farmy bude zřejmě opravdu silné. Určitě se nejedná o doutník pro úplné začátečníky. Okamžitě si mne získává a doslova mnou prostupuje, v chuti cítím i kůrku čerstvě pečeného tmavého chleba, po chvíli tmavou hořkou čokoládu a čerstvě praženou kávu. Lehkou eleganci a nasládllost si typicky prosazuje i list vyzrálého madura. Také kamerunský vázací list „binder“ zřejmě naplňuje své chuťové předpoklady, ale ostatní jej zatím výrazněji nepouští ke slovu. Chvilí si takto užívám doutník samotný a připravuji si víno.

To by se mělo podávat v pokojové teplotě či jemně chlazené na 12 °C, ale sladkost získaná sušením hroznů je opravdu vysoká, a tak se přikláním k servování do sklenice plné ledu. To se ukázalo jako ideální. Sherry se rychle ochladilo a začalo působit svěžím dojmem. Krásně mi vždy zchladí ústa a dává zapomenout na svých 17 % alkoholu, získaných dolihováním vinným destilátem z městečka La Mancha. Krásně hutná, až sirupovitá konzistence mi vždy příjemně zneutralizuje chuť doutníku. Jitrocelový sirup, datle, kandované ovoce, sušené švestky či rozinky... To jsou atributy odrůdy Pedro Ximénez. I přes nízkou teplotu dává víno pocítit i úctyhodných 12 let strávených v systému solera. Sleduji záblesky mahagonových odstínů. Málokdo by hádal, že víno je vyrobené z bílé odrůdy. Ostatně ani jedna ze tří odrůd vinné révy schválených pro výrobu sherry není červená.

S pomalým táním ledu se dostávají i další tóny – karamelu, cedru, mandlí... Ty rozhodně nezapřou oxidativní postup při výrobě tohoto sherry. Tato nepatrná změna chuti mne vrací zpět k doutníku. Ve své druhé polovině působí překvapivě jemněji a tak se doslova napasoval na v tu dobu již značně ledem naředěné víno. Nyní vše působí až sametově. Čas jako by obrousil hrany kořeněných tónů náplně „fileru“ a naopak upřednostnil decentní nasládllost vyzrálého madurového krycího listu. Popel, tah i pravidel-

né hoření nádherně odrážejí perfektní konstrukci tohoto doutníku. Jsem rád, že jsem z šesti nabízených velikostí zvolil tu největší. Příjemně ovlivněn silou tabáku a doslova nasycen kalorickým sherry odkládám doutník k jeho poslednímu odpočinku. Myslím, že se tato forma „dezertu“ bude hodit během nacházejících letních měsíců jako sladká tečka po některé z grilovaných večeří.

Přeji vám krásné léto ve společnosti vynikajících doutníků a co největší množství nekrytých zahrádek, které nám k těmto účelům legislativa zatím ponechala.

Jan Albrecht
milovník doutníků



pravidelné přednášky spojené s ochutnávkou v „podpalubí“ obchodu

WAREHOUSE #1

Ron Zacapa Centenario / Jan Albrecht

- poodhalíte roušku tajemství legendárního rumu Zacapa, který je umístěn v Síni slávy prestižního International Rum Festivalu

Svět rumů / Zdeněk Zajíc

- vydáte se na cestu kolem světa, během které objevíte různorodost stylů a chutí rumu, nejrozmanitější kategorie destilátů

Rumy Diplomático / Lukáš Hanzl

- dozvíte se o historii, výrobě a kultuře rumu a seznámíte se s řadou lahodného venezuelského rumu Diplomático

Agricole rumy Trois Rivières / Václav Jahn

- vydáte se na Martinik a poznáte historii, výrobu a jedinečnost agricole rumů Trois Rivières

Cesta po sladových whisky Skotska / Petr Kymla

- objevíte rozmanitost Skotska a objevíte charakter a rozdíly mezi whisky z kolébky tohoto destilátu

Tradice koňaků Godet / Zdeněk Zajíc

- poznáte koňak, jak existoval před staletími, od 15. generace rodinného výrobce Godet

Akce probíhají od 18 do 20 hodin na adrese:

Sokolovská 68/105 - 100 m od stanice metra B Křižíkova

Pro informace o termínech a rezervaci volejte v pondělí až pátek mezi 10. a 19. hodinou na telefon 608 520 526 nebo pište na e-mail info@warehouse1.cz.

5P5 ULTRA PREMIUM



**PRODEJNA
ROKU 2012**

V kategorii vodky vyhrála Prodejna vlny, organizátor Janošek Filip.
adresa: **1. MÍSTO**
• kategorie: **PODÍL - SPECIÁLOVNÁ**
• prodejce: **WAREHOUSE #1, PRAHA 8**

 KB
Komerční banka

 Sokolovská
Kulturní a občanská společnost

1. Místní akční skupina
M. 1. 1. 2012

WAREHOUSE #1


Sokolovská 105, Praha 8-Karlín
100 metrů vpravo od metra Křížíkova
otevřeno: po-pá 10:00-19:00 h.



info@warehouse1.cz

www.warehouse1.cz

tel.: 608 520 526

 [warehouse1](https://www.facebook.com/warehouse1)

ESTD 1830

TALISKER™

MADE BY THE SEA



Pijte s rozumem.