

WAREHOUSE #1

24



JAKE BURGER



NIKKA WHISKY
ニッカウヰスキー

NIKKA DAYS



A máme tady jedno malé jubileum. Čtyřicetileté číslo časopisu Warehouse #1 je totiž již dvacátým, na jehož obálce můžete vidět některou z osobností naší branže. Tentokrát je to Jake Burger, palírník, jenž sestavil originální recepturu ginu Portobello Road. I proto právě této značce věnujeme v aktuálním čísle značný prostor. Když už jsme u těch britských ostrovů, nelze se divit, že se v rámci cestopisu podrobněji zastavíme ještě u cenově i chuťově velmi přístupné single malt whisky Singleton of Dufftown.

S ohledem na nové pojetí časopisu bychom vás rovněž rádi upozornili na to, že tímto číslem počínaje se budete na stránkách našeho periodika setkávat vedle již zavedených rubrik i s některými novými. Seznámit se jejich prostřednictvím můžete s detailnějším pohledem na jednotlivé kategorie, s historií slavných barů a jejich koktejlů, s vlivem filmového průmyslu na svět prémiových destilátů i s trendy, které přicházejí a které jsou podle našeho názoru na vzestupu. Osobně vždy oceňuji, že vám můžeme představovat jednotlivé tváře výrobců i dalších lidí, kteří stojí za našimi značkami. O to významnější se nám zdá fakt, že k nám počátkem února do Prahy přijel Luca Gargano prezentovat jamajské rumy Hampden Estate. Po 265 letech od založení stejnojmenné destilérie se totiž jedná o první vyzrálé rumy z produkce této palírny. Hampden Estate je tedy další značkou, s níž vás důkladněji seznámíme, neboť o slova tohoto rumového znalce zkrátka nemůžete přijít. Na rumové téma navazuje mimo jiné také první kolo prestižní barmanské soutěže World Class, která již zná prvních osm finalistů.

Pro ty z vás, koho stejně jako nás fascinuje propojování světa kávy a destilátů, je poté bezpochyby velkým lákadlem rozhovor s Martinem Hudákem a fotografie šálku kávy v jeho ruce na straně 113, která toto propojení skvěle ilustruje. S tímto tématem se pojí i reportáže ze soutěží World Coffee in Good Spirits, která se uskutečnila v brazilském Belo Horizonte, a Barista roku 2019, která proběhla v pražské Pragovce. Od kávy je to následně už pouhý krok k pokrmům, kdy se opět v Culinariu soustředíme na různé pochoutky, mezi nimiž vyniká například kombinace světa barbecue a prémiových destilátů od Daniela Govoniho. Jak už tomu u nás bývá zvykem, máte před sebou řádky plné osobností a jejich rozmanitých příběhů.

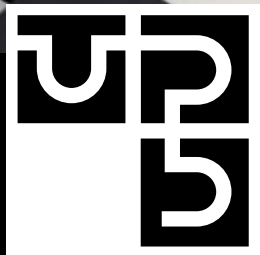
Jiří Rabel a Jakub Janeček



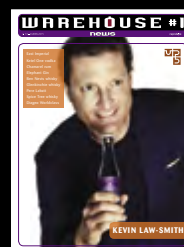
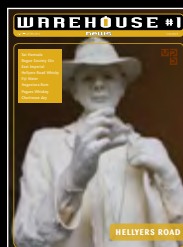
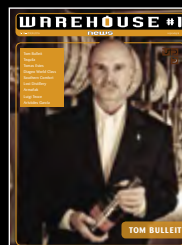
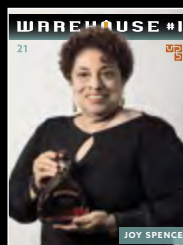
Jiří Rabel

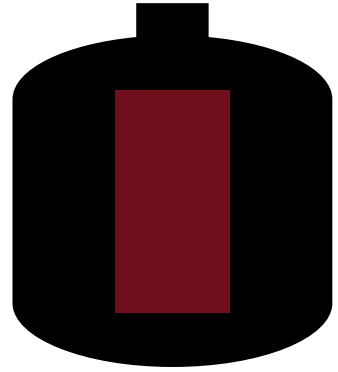


Jakub Janeček



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.





Aperitiv	6
Gin a výlet za Portobellem	16
Jake Burger	24
Singleton of Dufftown	42
Luca Gargano v Praze	56
Hampden Estate	60
American Bar hotelu Savoy	76
Bary Mnichova	82
World Class	86
Tomáš Palička	92
Bitters	98
Campari Entering Red	106
Martin Hudák	110
Coffee in Good Spirits	116
Barista roku 2019	122
Culinarium	128
Daniel Govoni	130
Snoubení doutníku	136



APERITIV

Text: Tomáš Mozr, foto: Anna Postníková

Ačkoli se může zdát, že hovořit v případě aperitivu o nějakém trendu je čirý nesmysl, protože konzumace chuť povzbuzujících nápojů má tradici sahající až do dob starověkého Říma, přesto si nelze nevšimnout určitých dlouhodobých tendencí, kdy se tento druh nápojů opět dostává do popředí. O tom, že se aperitiv jako fenomén znovu vrací na scénu, svědčí nejen loňská knižní novinka s názvem *Aperitif: A Spirited Guide to the Drinks, History and Culture of the Aperitif*, ale hlavně rostoucí zájem konzumentů o tuto kategorii a zdravý životní styl všeobecně.



CRODINO

FRANCESCO CARLINO
BREVETTATO
1875

Pít aperitivu se pokládá za ryze evropskou záležitost, přičemž pod tímto termínem se zpravidla rozumí menší alkoholický nápoj, který se podává patnáct až dvacet minut před začátkem jídla. Jeho hlavním účelem je zpříjemnit dotýcnému čekání na pokrm a povzbudit u něj při daném společenském setkání chuť k jídlu. Původ slova aperitiv je pak možné hledat v latinském výrazu aperire (otevírat), jelikož už ve starověkém Římě bylo zvykem přidávat do vína pelyněk a různé další byliny, aby se trávicí trakt připravil na požitky z nadcházející hostiny. Na vliv aperitivů upozorňoval v 5. století i asketa Diadochos z Fotiké, který vyzýval k umírněnosti v popíjení těchto nápojů. Nicméně skutečný převrat v konzumaci aperitivů nadešel až na přelomu 18. a 19. století, kdy hlavní zásluhy bývají připisovány Italům a jejich kultuře, v níž se zrodily tradiční evropské vermuty i jiné hořkosladké nápoje, mezi něž se později řadí také ikonická značka Campari. Postupem času se tento trend uchytil v módních kavárnách v Římě, Janově, Florencii, Miláně, Turíně či Benátkách a nejspíše od poloviny 19. století se ve velké míře rozšířil i do Francie a dalších zemí. Vždyť právě z francouzského aperitivu přejala čeština do své slovní zásoby výraz aperitiv.

Ve 20. letech minulého století, kdy ještě převládalo určité přesvědčení o blahodárných účincích alkoholických nápojů, pomohla vysoká popularita koktejlů etablovat kulturu konzumace chutí povzbuzujících nápojů do té míry, že dodnes patří koktejly jako martini nebo negroni mezi absolutní klasiky. „Člověku se totiž nabízí specifický moment, kdy buď končí pracovní den, nebo teprve začíná večer, k jehož ozvláštňení není potřeba mít příliš mnoho ingrediencí. V Itálii se vždy doma najde kousek sýra, olivy či nějaký ten chleba. Na aperitivu oceňuji především jeho efekt nabalující se sněhové koule, protože s každým douškem máte větší a větší chuť k jídlu, která vás většinou dostihne do deseti minut,“ říká Milan Zaleš, Campari Brand Ambassador.

Při bližším pohledu na téma aperitivu jakožto stimulačního nápoje můžeme najít dokonce solidní vědecké studie, podle nichž se vskutku jedná o fyziologický proces. Existuje totiž několik významných faktorů, které připadají v úvahu – od hořké chuti přes profil alkoholu, jenž čistí jazyk, až po vliv bublinek nebo cukru na absorpci alkoholu v lidském těle. Zvláštní pozornost je v tomto směru věnována bublinkám, které se řadí do kategorie lehčích aperitivů. Mezi nimi vyniká v posledních letech zejména spritz, jehož vznik sahá podle legendy k rakouským vojákům, obchodníkům, ale i diplomatům, kteří během svého pobytu v severní Itálii hojně popíjeli víno v místních tavernách. Jelikož však na ně bylo příliš silné, museli si jej údajně upravovat stříkáním vody, aby lépe vyhovovalo jejich jazyku zvyklému na ryzinku. Nově přichozí hosté si tak náhle začali objednávat tzv. spritzen wine, třebaže oficiální označení Spritzer bylo uznáno až v roce 1961. Na po-

čátku všeho byl sice spritz pouhou kombinací bílého či červeného vína s perlivou vodou, nicméně první změna přišla zkraje 20. století s rozmachem sifonové lahve. Větší dostupnost perlivé vody totiž vyvolala enormní zájem mezi rakouskou šlechtou, která si zčistajasna mohla a chtěla dopřát méně alkoholický drink s nezbytnou noblesou. Tuto vznešenost posléze vystihuje náhled Milana Zaleše, kdy se s nadcházejícím jarem nechal inspirovat italsko-francouzskou tradicí. Výsledkem je tak Le Grand Spritz, jenž přináší svěží kombinaci pomerančového likéru Grand Marnier, prosecca Gancia Brut a prémiového nealkoholického aperitivu Crodino. Perfektní souhra jednotlivých složek se v tomto koktejlů zdá být o to neslýchanější, že žádná z nich nevyčnívá a harmonicky se při konzumaci projevují jedna po druhé.

NA SUCHU

Ve zprávě britského statistického úřadu z roku 2016, vztahující se ke spotřebě alkoholu, se objevil nespočet pozoruhodných údajů, z nichž se například dozvídáme, že v posledním týdnu nepilo více než 40 % dospělých jedinců, z nichž dokonce necelých 21 % nepije alkohol vůbec. Ve srovnání s rokem 2005, kdy toto pozorování začalo, se jedná o dvouprocentní nárůst. Vyjma zdravotních, náboženských, ekonomických či bezpečnostních důvodů tudíž můžeme sledovat dlouhodobou proměnu společenského myšlení, kdy hlavní hybnou silou je nastupující generace, která daleko více než dříve zohledňuje zdravý životní styl i pracovní omezení spjatá s kocovinou.

Suchý únor je za námi, a proto se nabízí menší zhodnocení. Česko sice nezaznamenává takové výkyvy jako Velká Británie, v české statistice z let 1989–2017 si však znovu můžeme všimnout poklesu průměrné spotřeby alkoholu v přepočtu na jednoho obyvatele. V roce 2005 byla údajně spotřeba s více než 188 litry alkoholu na svém maximu, přičemž v předloňském roce klesla konzumace o necelých 18 litrů alkoholu. Vysvětlením může být, že lidé pijí méně a kvalitněji. Na druhou stranu se nabízí i to, že u velké části společnosti jsou primární volbou nealkoholické nápoje, které v barech obvykle plní roli alternativy k běžným alkoholickým nápojům. Vynikající alternativu k tradičním aperitivům pak představuje nejkonzumovanější aperitiv v Itálii s názvem Crodino. Jeho příběh se váže k roku 1964 a oblasti Piemontu, konkrétně k obci Crodino v italské provincii Verbano Cusio-Ossola. Ona typická hořkosladká chuť poskytuje možnost vychutnat si jej různými způsoby. Můžete jej pít čisté, ale také se sodou, tonikem nebo čerstvou pomerančovou šťávou. V současnosti je Crodino dostupné v nezaměnitelných 10cl lahvičkách ve dvou variantách – Biondo, jež láká spíše na snoubení bylin, koření a dřevěných kůr s pomerančí, a Rosso, které trpkou vůní krvavého pomeranče pouze umocňuje chuťový prožitek. ■



LE GRAND SPRITZ

40 ml Grand Marnier Cordon Rouge

80 ml Gancia Prosecco Brut

100 ml Crodino

Postup: přímo do skla – naplňte sklenici ledem, dávkujte všechny ingredience a promíchejte. Závěrem do nápoje vložte pomerančovou kůru

Ozdoba: plátek pomeranče

Koktejl Grand Spritz namíchal ambasador značky Campari, Milan Zaleš.

NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



ARRAN 21 Y.O.

Jednadvacetiletý Arran je dlouho očekávanou, zatím nejstarší whisky z palírny Arran, která zrála na stejnojmenném ostrově dlouhých 21 let. Tento single malt s obsahem alkoholu 46 % byl vyroben v limitovaném množství 9 000 lahví, ale zároveň je trvalou součástí řady, přičemž další várka se bude lahvat na konci roku 2019. Jak je typické pro whisky značky Arran, i tato verze zrála v kombinaci sudů po bourbonu a po sherry. Delší doba zrání se postarala o výjimečnou eleganci a komplexitu. Jde o plnou whisky s aroma hořké čokolády a jemného koření, které se projevuje v příjemné nasládlé chuti, spolu s tóny hořkého pomeranče a citrusů.

10 350 Kč



YELLOW SNAKE A ANACAONA

Série „Signature“ Rum Collection od výrobce Odevie představuje rumové DNA těch nejlepších regionů, které mají dlouhou tradici výroby tohoto destilátu. Po rumu Turquoise Bay z ostrova Maurícius doplnili řadu další dva. Druhý pochází z Jamajky a je pojmenován podle chráněného hroznyšovce jamajského (Jamaican Yellow Boa).

Třetí pochází z Dominikánské republiky. Anacaona, v tainštině „zlatá květina“, byla náčelnicí indiánského kmene Taíno, původních obyvatel ostrova Hispaniola, na kterém se dnes nachází Dominikánská republika. Anacaona žila v 15. století, ale dodnes je oslavována pro svou krásu, inteligenci a nadání pro poezii.

910 Kč

CRODINO

Legendární nealkoholický aperitiv Crodino byl uveden na trh v roce 1964. Vyrábí se ve městě Crodo v Itálii. Receptura je založena na místní pramenité vodě, ve které se louhují vysoce kvalitní byliny, koření, dřevo a kořeny, které jsou dodávány z celého světa. Všechny ingredience se míchají dle původní tajné receptury. Extrakt je ponechán 6 měsíců k odpočinku a až poté se z něj stává tento aperitiv.

CRODINO ROSSO

Má trpké aroma krvavého pomeranče v závěru s lehce nahořklou tříslovinou poskytující výjimečně osvěžující chuťový zážitek.

25 Kč



TI ARRANGÉS DE CED'

Rhum arrangè, doslova „naaranžovaný rum“, má své kořeny na ostrovech Réunion, Maurícius, Madagaskar a na ostrovech Francouzských Antil. Jedná se o rum, respektive likér na jeho bázi, který je ochucený ovocem, kořením a rostlinami či jejich kořeny, které v něm jsou macerovány. Typickým prvkem těchto rumů je lahev, ve které jsou „naaranžovány“ ingredience použité při maceraci. Čerstvé, přirozeně uztřelé ovoce, prémiový agricole rum z oblasti Francouzských Antil (Martinik, Guadalupe) a exkluzivní sirup z cukrové třtiny – to jsou tři klíčové ingredience likéru Ti Arrangés de Ced', jejichž tvůrcem je Cédric Brément. K dispozici jsou verze: Ananas Victoria, vanilka s makadamovými ořechy, mango s mučenkou, citron se závěrem a pomeranč s citronem.

790-890 Kč



(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)

VERITAS

Rum Veritas s obsahem alkoholu 47 % představuje výsledek spolupráce renomovaných značek Foursquare, Hampden a Velier. Veritas je blendem bílých rumů z tradiční Coffeyho destilační kolony z palírny Foursquare na Barbadosu a rumů vyrobených na destilačních kotlících se dvěma křivulemi v palírně Hampden na Jamajce. Spolupráce vznikla pod taktovkou Luky Gargana u příležitosti oslav 70. výročí společnosti Velier a výsledek je vsutku mimořádný. I když jde o nestařený rum, je mimořádně aromatický. Projevují se svěží tóny exotického ovoce, citrusové kůry a cukrové třtiny. Rum není filtrovaný, a proto není úplně bezbarvý, a nepřidávají se do něj žádná aditiva.

790 Kč



COMPASS BOX THE STORY OF THE SPANIARD

Tato whisky s obsahem alkoholu 43 % je vyrobená výhradně ze single maltů z Highlands, které zrály v kombinaci amerických, evropských a francouzských sudů, přičemž většina z nich předtím obsahovala španělské sherry (48 %) nebo červené víno (25 %). Název odkazuje na jednoho staršího Španěla, jenž kdysi ve vesnici na jihu Španělska zasvětil Johna Glasera, později zakladatele značky Compass Box, do tajů španělského sherry. Jedná se o plnou, jemnou a bohatou whisky s tóny citrusové kůry, červeného vína a koření. Zakončení je dlouhé s náznaky vanilkové panna cotty, zralých bobulí a třešní.

1 380 Kč



NIKKA DAYS

Tato whisky je jemným, delikátním blendem obilných whisky a lehce nakouřených sladových whisky, pocházejících z destilérií Yoichi a Miyagikyo, ve kterých se whisky značky Nikka vyrábí. Jedná se o whisky bez udání stáří, která svým jemným ovocným profilem potěší jak laiky, tak i znalce. Doporučuje se čistá nebo v koktejlech a hodí se i k lehkým jídlům. Nikka Days má ovocný, jemný profil. V aroma se projevují bílé květiny, pomerančové květy, hrušky a citrusy. Chuť je jemná a nechá vyniknout tóny cereálií, sladu a pražených ořechů. V závěru jsou patrné sušené meruňky, slad a vanilka.

1 010 Kč



EAST IMPERIAL ROYAL BOTANIC TONIC

Royal Botanic Tonic je výsledkem partnerství mezi East Imperial a Královskými botanickými zahradami Kew, které se nachází v Londýně na pravém břehu řeky Temže. Royal Botanic Tonic je počtou botanikům, badatelům a ohromnému přínosu, který Botanické zahrady Kew během své 250 let dlouhé tradice znamenaly pro svět. Tonik se vyznačuje osvěžujícími tóny bezového květu, kyselostí červeného grapefruitu a hořkostí chininu z kůry chinovníků pěstovaných v ekologickém zemědělství v oblasti Batavia na Jávě. Ideální je v kombinaci s giny disponujícími květinovými tóny (např. Tanqueray No. TEN, Generous Gin, Elephant Gin a dalšími), snítkou šalvěje a kůrou grapefruitu.

40 Kč



ARTURO FUENTE HEMINGWAY SIGNATURE

Tvar Hemingway Perfecto je nepochybně jedním z nejnáročnějších tvarů na výrobu. Spojení dominikánské náplně a vázacího listu Hemingway® s vybraným krycím listem African Cameroon má dokonalou stavbu i hoření a produkuje husté obláčky bílého dýmu s plným aroma. Sám Carlos Fuente Jr. říká: „Výroba opravdového doutníku Perfecto si žádá skutečného mistra. Už jako dítě mě fascinoval tvar a náročné řemeslné umění, jehož jsou doutníky Perfecto odrazem. Když jsem v osmdesátých letech 20. století přijel do Dominikánské republiky, řekl jsem si, že bychom měli tento tvar doutníků oživit, abychom zachovali toto staré umění, tradici a řemeslo.“

290 Kč



TOHLE BY VÁS MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT...



DALŠÍ PRESTIŽNÍ CENY PRO ZNAČKU DIPLOMÁTICO

Rum Diplomático jakožto první představitel této kategorie získal ocenění Spirit Brand of the Year udělované každoročně v rámci Wine Star Awards, které zaštiťuje proslulý časopis Wine Enthusiast. Oceňovány jsou především společnosti i jednotlivci, kteří svou vizi ovlivňují celé odvětví vín a destilátů, což bezesporu Diplomático splňuje. „Bylo vybráno nejen pro svou vrcholnou kvalitu, ale také pro své vůdčí postavení ve vzdělávání milovníků destilátů ve způsobech, jak míchat prémiový rum i jak jej pít samotný,“ říká editor a publicista časopisu Adam Strum. Pro tuto nezávislou rodinnou společnost se tedy jedná jak o vyjádření, že značka Diplomático má v rumové kategorii své absolutně výjimečné místo, tak o uznání jejich dlouhodobého úsilí, kdy se podílí na ochraně komunity a ekosystému obklopujícího destilérii.

Rum Diplomático Reserva Exclusiva získal na soutěži Rum & Cachaca Masters 2019, kterou pořádá mezinárodně uznávaný časopis a webový portál The Spirits Business zaměřený výhradně na destiláty, zlatou medaili v kategorii superprémiových tmavých rumů.



IDEAS ARE BULLETPROOF

V březnu otevřel své dveře třetí podnik pod hlavičkou AnonymouS. Již jeho název, odkazující na film V jako Vendeta, značí, že patří do stejné rodiny, zároveň ale přichází se zcela jiným konceptem. Zaměřený je na americký jižanský styl, který spojuje s českými a sezonními prvky. Jde o první podnik v České republice, který je zaměřený na kvalitní pokrmy v moderním pojetí, čepované pivo, výběrovou kávu a dokonalé koktejly, přičemž všem dává stejnou váhu. Díky menší nabídce položek klade důraz na 100% kvalitu všech surovin jak v kuchyni, tak za barem a jejich profesionální zpracování. A přátelskou atmosféru k tomu. Nachází se v Jungmannově ulici 11, tedy na stejné adrese jako AnonymouS Shrink's Office.



... PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE



KURZY COFFEE & SPIRITS V DOUBLESHOTU

Spojení kávy a destilátů se těší čím dál větší oblibě i zájmu, a proto budou v březnu zahájeny ve spolupráci s pražírnou výběrové kávy Doubleshot kurzy věnované přímo tomuto tématu. Součástí kurzu bude úvod do historie snoubení kávy a alkoholu a představení kávy jako suroviny, regionů, kde se pěstuje, a rozmanitosti chutí. Dojde samozřejmě i na výrobu několika koktejlů. Kurz povedou oceňovaný barista Ondřej Hurtík a barový historik Tomáš Mozr.

Bližší informace budou zveřejněny na webových stránkách www.doubleshot.cz.



ANGLIE PŘEKONALA POČET SKOTSKÝCH DESTILERIÍ

Podle informace odborného časopisu Drinks International dosáhl počet anglických destilérií poprvé v historii vyššího počtu, než kolik jich má Skotsko. Z celkového počtu 361 palíren ve Spojeném království jich bylo minulý rok 166 v Anglii a 160 ve Skotsku. Zajímavý je také pohled na nárůst počtu destilérií. V roce 2010 se nacházelo v Anglii pouze 23 palíren, což v porovnání s minulým rokem a 166 palírnami znamená, že 58 % všech nově otevřených palíren ve Spojeném království za posledních 8 let připadá na Anglii. Výkonný ředitel Obchodní asociace vín a destilátů Miles Beale k tomu řekl: „To, že v Británii roste počet destilérií, nemají na svědomí pouze výrobci oceňovaných ginů, ale také vynikajících anglických a velšských whisky.“

NEJPRODÁVANĚJŠÍ A NEJVÍC TRENDY ZNAČKY PRO ROK 2019

Renomovaný odborný časopis Drinks International zveřejnil po roce opět svůj barový report. Zástupci 127 nejlepších barů světa z 38 zemí v něm hodnotí, které značky jsou nejprodávanější a které jsou nejvíce trendy. Tyto žebříčky částečně odpovídají tomu, co vidíme i na našem trhu. Vzhledem k povaze zúčastněných barů lze ale vysledovat i trendy, které se k nám teprve dostanou. V žebříčcích se umístila řada značek, které najdete v našem portfoliu. Nejvýraznější je to u rumů, což odráží současnou oblíbenost této kategorie. Nově se v desítce nejvíce trendy značek umístily značky Angostura, Foursquare a překvapivě i haitský Clairin. Za zmínku stojí pozice dalších menších značek. Mezi mezcaly stále vede Del Maguey, pisco Demonio de los Andes poskočilo o několik pozic výš, stálicemi zůstává Lustau v sherry, East Imperial mezi toniky, Fiji mezi vodami a Nikka jako královna světové whisky. V All-Time Leagues, tedy výběru značek, které se za posledních 9 let umístily nejčastěji na nejvyšších místech, se umístil gin Tanqueray, vodka Ketel One, rum Zacapa, tequila Don Julio a Campari.



VAŘÍME S GRAND MARNIER V LABORATORIU

Ve spolupráci se školou vaření Laboratorio se 25. 4. bude konat první kurz vaření s chutí a vůní slavného likéru Grand Marnier. Stejně jako kurzy Rum na talíři, Men in the Kitchen a Ladies with Cocktails in the Kitchen povedou i tento kurz šéfkuchař Martin Kortus a World Class ambassador Petr Kymly. Můžete se těšit na komplexní menu s krásnými surovinami té nejvyšší kvality, jako jsou argentinské krevety, prvotřídní foie gras či kachna na pomerančích, a samozřejmě i nejslavnější dezert s Grand Marnier, Crêpes Suzette. Kurz se koná ve škole vaření Laboratorio v Praze na Starém Městě, Krocínova 3. Pro více informací a rezervace navštivte web Laboratorio: laboratorio.lacollezione.cz





Pomalou se ocitáme na přelomu zimy a jara, kdy stále ještě hledáme hřejivé tóny skotské whisky, ale zároveň už cítíme touhu po osvěžení. Inspirací pro koktejl mi byly právě tyto rozporuplné pocity z postupně mizejících chladných rán a prvních sluncem zalitých dnů, které si spojuji i s okouzující skotskou oblastí Speyside.

Vzhledem k ambivalentnímu pohledu jsem se rozhodl jít tak trochu proti proudu a nenechat se svazovat žádnými limity. Výsledkem je moderní spojení hedvábné, bohaté chuti osmnáctileté whisky The Singleton of Dufftown s vyváženou kořenitou chutí dánského aquavitu, v němž dominují tóny kopru a kmínu. Čerstvá šťáva z jablek odrůdy Granny Smith následně společně s cordialem z pečeného ječmene dodává nápoji svěžest a zároveň jemnou sladkost

s tóny karamelu. Na závěr se do popředí dostávají květinové tóny heřmánku obsaženého v Bittermens Boston Bittahs. Chuť drinku se tudíž přelévá od zimních tónů kopru a kmínu přes svěžest čerstvých jablek až k letnímu profilu, v němž vyniká zralé ovoce, karamel a heřmánek.

Mým cílem bylo vytvořit anglosaský koktejl plný různých vlivů, který bude určen pro širší spektrum



© Martin Kincel

© Martin Kincel

hostů. Ti se díky koktejlu mohou lépe seznámit s oblastí Speyside, známou také pod označením Zahrada Skotska. Název drinku Speysider poté již primárně odkazuje na whisky The Singleton of Dufftown, která bývá označována za jednoho z nejtypičtějším zástupců whisky v dané oblasti, v níž se soustředí více než polovina skotských palíren. Pokud bych tedy měl volit strany, pak bych se přiklonil k té, kde stojí Speysider.

SPEYSIDER

- 30 ml Singleton 18 Y.O.
- 15 ml Aalborg Dild Aquavit
- 25 ml čerstvé šťávy z jablek Granny Smith
- 10 ml cordialu z pečeného ječmene
- 2 stříky Bittermens Boston Bittahs

Brun

Matěj Brunovský – The Banker's Bar



GIN

Warehouse #1 cestopis

A VÝLET (NEJEN) ZA PORTOBELLEM

Text: Jakub Janeček, foto: Jakub Janeček a Pavla Hájková

Na světě se v současnosti každým dnem uvádí na trh mnoho nových značek destilátů, jejichž tvůrci se snaží pro svou ratolest nalézt alespoň kousek místa na výsluní popularity. Vzhledem k přesycenosti trhu a nepříliš velké ochotě zákazníků zkusit něco nového se ale tato snaha jeví jako stále obtížnější. Situace, kterou popisujeme, se netýká pouze jedné kategorie, ale pokud bychom z těch všech měli jednu v poslední době často skloňovanou vybrat, asi bychom museli zmínit kategorii ginů.

V naší republice je sice oblíbenost ginu ještě stále tak trochu ve stínu popularity rumů, ale toho, že se giny začínají objevovat jako houby po dešti, si nelze nevsimnout. Posuďte sami. V Praze již pár let existuje v hotelu Motel 1 na Poříčí bar s názvem Gin Express, který má dnes v nabídce kolem padesátky ginů. Ještě větší výběr má v našem hlavním městě Gin & Tonic klub v Navrátilově ulici, který se může pochlubit 270 druhy tohoto destilátu a padesáti variantami toniků, ze kterých vám jsou zdejší barmani údajně schopni namíchat až 6400 unikátních Gin & Toniků.

V Olomouci můžete zavítat do ginového baru 47 Opic, který pojmenoval Marek Šenkapou po ginu Monkey 47. V Brně se zase nachází podnik 7 hříchů, pojmenovaný podle sedmi dezertů, které tu mají v nabídce. Ve skutečnosti se jedná o propletenec různých provozů, od cukrárny až po „speak easy“ bar. Už v café baru, do kterého vejdete z Jakubské ulice, je na policích odhadem patnáct druhů ginů, ale to není zdaleka všechno – v gin baru v patře tohoto propletence je ginů v nabídce kolem tří stovek, a jak jsme se tady dověděli, tak by toto číslo v průběhu letošního roku rádi ještě zdvojnásobili. Vzhledem k rychlosti, s jakou přibývají značky z různých koutů světa, používající nejrůznější ingredience, se jim to snad může i podařit. Čím ale chtějí tyto značky zaujmout zákazníky, aby se z nich nestala pouze více či méně nákladná dekorace jednotlivých barů?

Některé giny mají tradici, jiné mohou mít například zajímavé složení nebo luxusní lahev. Některé se mohou pyšnit významnými oceněními v oboru nebo mohou věnovat část z každé prodané lahve na dobročinné účely. A potom je tady také jeden, jehož tvůrci se vydali cestou vzdělávání zákazníků. Tou značkou je Portobello Road, a tak jsme se vypravili tentokrát do Londýna, abychom sebe i vás mohli s touto značkou podrobněji seznámit.

Cesta do Londýna měla tentokrát ještě jeden důvod. Můj syn Kuba aka Smack 1 tady natáčel filmové sekvence pro jeden ze svých nových klipů a navíc jsme měli díky jeho přátelství s Tomášem Satoranským, rozehrávčem basketbalového týmu Washington Wizards, volné vstupy na zápas NBA proti New York Knicks.

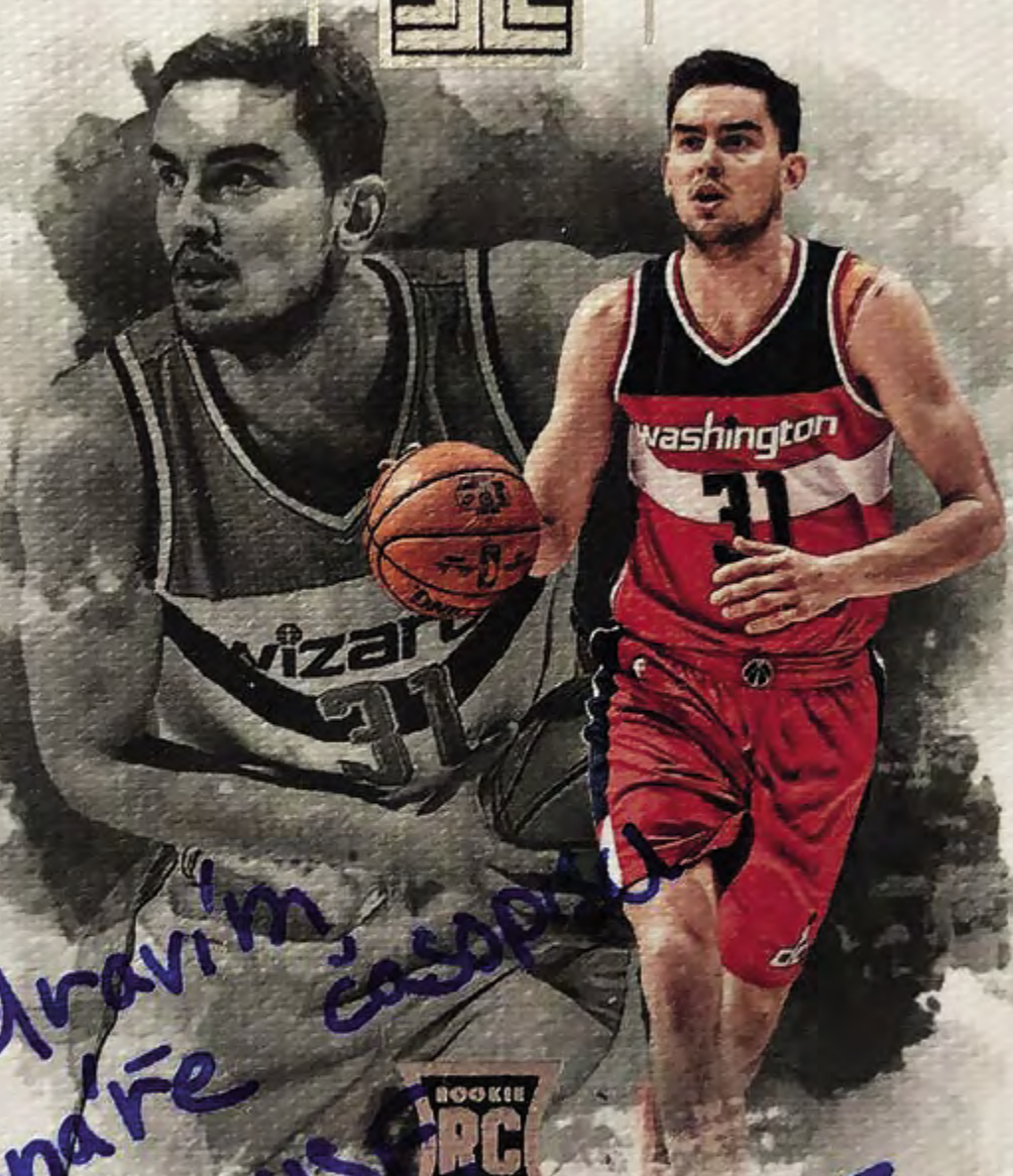
 **YouTube** : Smack One - Flush - Ft. Marger (3:18)

Sedmnáctého ledna jsme odletěli z Prahy s British Airways na londýnské letiště Heathrow, načež jsme se podzemkou, někdy jedoucí i nad zemí, dostali na Portobello Road poblíž Notting Hillu, obytné oblasti

s domky a zahrádkami z viktoriánské doby. Tady, kde se odehrávají tradiční pouliční trhy, skýtající možnost sehnat snad cokoli, si výrobci ginu Portobello Road pronajali rohový dům, ve kterém zřídili svůj hlavní stan. Vešli jsme s přítelkyní Pavlou Hájkovou do dveří, na kterých bylo napsáno Distillery, a octli jsme se u mini recepcie, u níž jsme si vyzvedli kartu od rezervovaného ubytování. Náš pokoj se nacházel ve druhém patře zmíněného roháku a kromě postele a našeho otevřeného kufru se do něj už prakticky nic jiného nevešlo. Pravda, byl sice trochu malý, ale jinak velmi sympatický. Byla tu hezká okna s pěkným výhledem a nechybělo ani barmanské nádobíčko a lahev ginu Portobello, abychom si mohli namíchat koktejly podle našeho gusta. Výbavu pokoje doplňoval gramofon s deskami The Smiths, Cure, Mighty Lemon Drops, Charlotte Gainsbourg nebo Davida Bowieho. Nutno podotknout, že nás od mizerného zvuku našťestí vysvobodil přenosný reproduktor Bose, který si vozím pro jistotu vždy s sebou, a celkem slušná diskografie v mém telefonu.

Blížil se večer a s ním i basketbalový zápas v londýnské O2 aréně, kam jsme se přesunuli pomocí nejstaršího metra na světě, které tady bylo otevřeno již v roce 1863. Pasažérů přibývalo úměrně tomu, jak jsme se blížili místu konání. V zastávce North Greenwich nacházející se na Greenwichském poloostrově, v těsné blízkosti arény, už bylo pořádně husto. Dav se sunul pomalu, ale jistě do haly a já jsem byl tak zaujatý billboardy s Tomášem Satoranským jakožto jednou z ústředních postav zmíněného zápasu NBA, že jsem si ani nevšiml, jestli a jak je tady zvyrazněn fakt, že parkovištěm před halou prochází nultý poledník, podle kterého se odvozují časová pásma po celém světě. Během samotného zápasu, který sledovala vyprodaná O2 aréna, jsem myslel na to, jak úžasný úspěch to pro osmadvacetiletého rodáka z Prahy musí být, hrát a prosadit se ve věhlasné NBA vedle všech těch černošů, kteří se s basketbalovým míčem v ruce snad již narodili. O tom, že to Tomáš umí, nemusel diváky v hale dlouho přesvědčovat. V zápase měl jednu z nejlepších statistik a nakonec se mohl se svými spoluhráči radovat z vítězství. I když jeho Wizards skoro po celý zápas tahali za kratší konec, vyhráli nakonec po strhujícím závěru technickým košem po nedovoleném bloku soupeře 101:100. Pokud by někoho zajímaly ceny občerstvení v hale, tak mohou jenom konstatovat, že pět průměrných piv a dva hot dogy stojí po vrácení zálohovaných kelímků na naše peníze patnáct set.

Jestli jsem množství lidí před zápasem nazval davem, tak po zápase to byl megadav, ze kterého jsme se při představě nekonečného čekání na volné metro raději oddělili a vydali jsme se zpátky do hotelu taxíkem.



Zdravim
čtenáře
WAREHOUSE
#1



[Handwritten signature]

TOMAS SATORANSKY
WASHINGTON WIZARDS

D

THE DISTILLERY

HOME OF

NO 1 PORTOBELLO ROAD 171
LONDON DRY GIN



Proud Purveyors

OF

LONDON
SPIRIT



PB 186 RD

VICTUALS & LODGINGS





PORTOBELLO ROAD GIN NO.171 s obsahem alkoholu 42 % představili světu tři barmani a restauratéři Ged Feltham, Jake Burger a Paul Lane roku 2011. Původně ho vyrobili pro svůj londýnský koktejlový bar Portobello Star na Portobello Road 171, poptávka byla ale taková, že ho nakonec začali i exportovat a nad zmíněným barem zřídili muzeum, mapující londýnskou historii ginu. Tak vznikl jedinečný „Ginstitute“, dnes druhé nejmenší muzeum Londýna a jedno z mála uznávaných edukačních center ginu na světě, kterým již prošlo více než 45 000 návštěvníků. Z původního baru Portobello Star se Ginstitute i hlavní stan ginu Portobello přestěhovaly v roce 2016 o pár domů dál na Portobello Road 186, kde vznikl zcela nový čtyřpatrový „gin palace“ moderní doby.

Původní recept tohoto ginu obsahuje toskánský jalovec, koriandr, kořen kosatce, anděliku, lékořici, kůru hořkých pomerančů z Haiti a Maroka, kůru španělských citronů, skořicovou kůru z jihovýchodní Asie a muškátový oříšek, které jsou před destilací po dobu 24 hodin naloženy do destilátu z anglické pšenice.

Vzhledem k vysoké poptávce a nízké kapacitě kotlů v Ginstitute se destiluje tento gin v destilérii Thames, kde na něj dohlíží Charles Maxwell – představitel deváté generace masterů distillerů a bývalý předseda starodávného cechu londýnských palírníků Worshipful Company of Distillers.

Gin Portobello Road byl tedy vyroben barmany, díky čemuž má mezi nimi ohromnou fanouškovskou základnu a prodává se ve stovkách britských barů. Zároveň si našel své místo i ve specializovaných prodejnách s destiláty a v obchodech, jako jsou Waitrose a Selfridges.

Portobello Road získal jako jediný z ginů London dry v soutěži Global Gin Masters 2015 v prémiové kategorii nejvyšší ocenění „Master“!

Na následující den jsme měli domluvenou schůzku s Tomem Coatesem, brand ambasadorem ginu Portobello Road, a Jakem Burgerem, spolumajitelem této značky. Jake Burger je zároveň mistrem palírníkem, a proto jsem se s ním již předem domluvil na rozhovoru pro náš časopis. Ten byl ale naplánován až na druhou hodinu odpolední, a tak jsme měli dopoledne trochu času prozkoumat dům, ve kterém jsme byli ubytováni, včetně jeho okolí. O patro níž pod naším pokojem byl španělský tapas bar Gintonica, který

měl v nabídce přes 100 ginů. V přízemí, hned vedle recepce, se dalo vejít do baru s názvem Resting Room, který od 11 hodin nabízel skvělé britské jídlo, pivo a koktejly, a dokonce se tam nalévaly některé destiláty přímo ze sudů umístěných nad barovým pultem. Byly tady například sudy tequily Herradura, exkluzivního blendu portorikánského rumu Don Q, nebo bourbonu Woodford Reserve. Fasádu na nároží domu zdobilo grafické ztvárnění dávající všem na vědomí, že se v této budově nachází domov ginu Portobello.



TOM COATES, brand ambasador ginu Portobello, a jeho top 5 ginových barů nebo barů, kde z ginu ve Spojeném království připravují prvotřídní koktejly. První čtyři podniky v pořadí se nachází v Londýně a pátý ve skotském Edinburghu.

1) BAR PORTOBELLO DISTILLERY (i když se zdráhal a zdálo se mu to trochu neuctivé ke konkurenci)

2) AMERICAN BAR V HOTELU SAVOY

3) SCARFES BAR HOTELU ROSEWOOD

4) GRAPHIC BAR V SOHU

5) BRAMBLE BAR & LOUNGE

Nasnídali jsme se na protějším rohu ulice v sympatickém podniku s názvem Joe & The Juice. Na výběřtady měli šest druhů luxusních sendvičů s kuřetem, krůtou, tuňákem, španělskou šunkou a avokádem, které obsahovaly ještě spoustu dalších vychytávek jako mozzarella, rajčátka, jalapeños, tabasco nebo pesto. Dále jsme si mohli vybrat ze dvou jogurtů s jahodami, kokosem a granolou, šesti druhů šejků, spoustou fresh džusů se zajímavými názvy jako Joe's AMG (Apple, Mint, Ginger), Pick me up, Sex me up, Young blood nebo Stress down a samozřejmě skvělé výběrové kávy. Byl to zkrátka hodně příjemný podnik, jehož atmosféru podtrhovala milá obsluha a skvělá muzika.

Venku na křižovatce právě hrál kolemjdoucím za pár drobáků nějaký chlápek s kytarou, který by klidně mohl dělat reklamu kdysi velmi populárnímu undergroundovému vydavatelství Rough Trade, jehož obchod jsme později objevili v podstatě hned vedle Ginstitutu.

Bylo krásné, i když trochu chladné ráno zalité sluncem a my jsme se vypravili ulicí Portobello Road plnou prodejců směrem k Notting Hill Gate. Cestou se mi vybavila slova popěvku z filmu Kouzelná slečna Priceová z roku 1971:

*„Portobello Road, Portobello Road,
tam můžete bohatstvím věků plout.*

*Vše, co lze vystavit a k máni nabídnout,
se prodává z trakařů na Portobello Road.*

To, po čem toužíte, najdete na Portobello Road.“

Vypadalo to, že slova o Portobello Road, která zazněla v tomto filmu, mají stále platnost, a tak jsme cestou k Notting Hill Gate koupili historickou mapu světa z roku 1857, mapu měsíce vytištěnou na plátně a ve starožitnostech ještě barmanský šejkr ze třicátých let a několik porcelánových hrníčků.

Když jsme se vraceli zpátky, tak už na křižovatce před naším hotelem vystřídal kytaristu nějaký hráč na steel pan z trinidadu, jehož charakteristický zvuk nás doprovázel až do Gintonica tapas baru v 1. patře, kde už na nás čekali Tom Coates a Jake Burger. Od Toma Coatese jsme vyzvěděli jeho pořadí nejlepších pěti ginových barů ve Velké Británii a rozhovor s Jakem Burgerem mohl začít.

 **YouTube : London's first Gin hotel, The Distillery (1:04)**



Warehouse #1 interview



JAKE BURGER

Dne 18. 1. 2019 se ptal Jakub Janeček, fotografovala Pavla Hájková

Jake Burger je spolu s Gedom Felthamem a Paulem Lanem spolumajitelem značky ginu Portobello Road. Je mistrem palírníkem v Ginstitutu, kde vzniklo kromě původní receptury Portobello Ginu No.171 i mnoho dalších limitovaných edicí tohoto ginu. Není tedy divu, že se především kolem výše zmíněného točil i náš rozhovor.



Jak byste popsal popularitu ginu tady v Anglii během posledních deseti let?

Za posledních 10 let se toho hodně změnilo. Když jsme před více než sedmi lety vytvořili Portobello Road, ve světě ginu bylo jen pár značek. Teď jich je mnohem víc, a tak je dnes v Británii ve velkoobchodech k dispozici snad 300 značek, a nemusí se ani jednat o specializovaný velkoobchod. Takže ze stavu, kdy existovalo deset, maximálně patnáct známých ginů, jsme se dostali do bodu, kdy jsou jich stovky, které se pravidelně prodávají.

Máte na mysli giny z celého světa?

Ano, z různých částí světa, ale odvětví destilace se dramaticky změnilo také ve Spojeném království. Ohromná spousta značek pochází odsud a každá dělá něco trochu jinak. Kromě tradičního stylu London Dry se vyrábějí giny, jejichž výrobci používají nějaký speciální rostlinný výtažek anebo – což je stále silnější trend, hlavně v posledním roce – přidávají ovocné příchutě, třeba rebarboru nebo černý bez. Gin zažívá doslova obrození. V Británii je to vlastně návrat na výsluní, protože tady lidi vždycky gin milovali a vypadá to, že se k té lásce zase vrací.

Máte také pocit, že k tomuto boomu přispěl před lety zrod toniků Fever-Tree?

Ano, určitě to pomohlo. Byly tu sice Schweppes, Britvic a potom ty levné značky ze supermarketů, ale když se objevilo Fever-Tree, začalo celé kategorii dominovat. Myslím, že to byla součást renesance ginu. Další věcí bylo, že se změnilo předpisy, což usnadnilo novým značkám vstup na trh. Do té doby to bylo tak, že licenci k destilaci ginu získal pouze ten, kdo dal záruku, že dokáže vyrobit miliony litrů ročně... Po nástupu minipivovarů ale přišla změna. Vláda chtěla napodobit jejich úspěch i v odvětví destilace, a tak upravila předpisy. První výrobce, který z toho tenkrát těžil, byl Sipsmith a tím se dala celá scéna nezávislé produkce ginu do pohybu.

Který tonik považujete za nejlepší do kombinace s vašim ginem?

Důležité je, aby se jednalo o prémiový tonik. To je naše doporučení. Se staršími značkami mám jeden velký problém, a to ten, že jsou dost často doslazované sacharinem nebo aspartamem. Já si prostě myslím, že všechna umělá sladidla jsou pro Gin & Tonic příliš sladká. Fever-Tree je na rozdíl od nich vlastně docela suchým tonikem. Dobrý je podle mě také 1724, který někdy používáme.

 **YouTube**: You've probably been making Gin & Tonic ... (1:16)

A co East Imperial?

East Imperial jsme v posledních letech dost používali, ale přestali jsme, protože změnili distributora.

To je škoda, protože se jedná o velice kvalitní toniky. Podle britského odborného časopisu Drinks Interna-

tional je tonikem číslo jedna v top 50 barech světa Fever-Tree, pak Schweppes a potom East Imperial. Je tomu tak podle vašeho názoru i tady v Anglii?

Pravděpodobně ano.

Vraťte se ale k vašemu ginu. V čem je podle vás gin Portobello Road výjimečný?

Víte, když jsme se rozhodli vyrobit svou značku ginu, neměli jsme ambice přijít s nějakou výjimečnou skladbou rostlinných výtažků nebo dělat něco úplně jiného než ostatní. Chtěli jsme, aby náš gin odpovídal kategorii London Dry. V té době se výrobci v téhle kategorii předháněli, kdo do ginu přidá divnější ingredience, ale to nebyl náš cíl. Prvních sedm z našich devíti ingrediencí jsou jalovec, koriandr, kořen kosatce, andělíka, lékořice, pomeranč a citron. Vzhledem k naší dlouholeté barmanské minulosti nám šlo o to, aby měl náš gin Portobello Road tu správnou univerzální chuť, která bude dobře fungovat v klasických drincích. Aby se dal dobře míchat s martini, ale aby měl zároveň delší dochuť, pikantnější, trochu výraznější, takovou, která by se prosadila i v koktejlu Negroni, kde bude soupeřit s výraznými chutěmi. Proto jsme jako poslední dvě ingredience použili skořicovou kůru a muškátový oříšek, které dodávají našemu ginu tu pikantní dochuť, kterou lidé, jak se ukázalo, přímo milují.

Minulý rok zorganizoval Class Magazine pro barmany velký test destilátů různých značek napříč kategoriemi, do kterého jsme se zapojili. Nejdříve asi 50 předních barmanů udělovalo hodnocení ve slepém testu, potom se porotci dověděli ceny a měli hodnotit destiláty z pohledu cena/výkon. Nakonec se dověděli, o které značky se jedná, a měli dát hodnocení z hlediska designu a využitelnosti. V testu jsme získali tři zlaté medaile a vyhráli kategorii ginů. Ohromně nás to potěšilo, protože jsme se snažili vyrobit gin pro barmany a v tomto prestižním testu jsme dostali uznání právě od nich.

Když jste zmínil design – musím říct, že se mi hodně líbí. Podle mého názoru je to čistý, klasický „old school“ design etikety.

Jo, přesně tak, jako by náš gin existoval již dlouhou dobu.

Opravdu dobrá práce. Kdo pro vás tu etiketu udělal?

Je to práce Toma Kennedyho, Američana, který žije ve Švédsku. Nezabývá se primárně designem obalů, ale spíše typografií, takže písmo, které na etiketě používá, sám nakreslil. Strávil nad tím moře času, a pokud jde o kvalitu práce, nikdo ho nepředčí. Náš gin Navy Strength dělal také on. Přišli jsme za ním a zeptali se ho: „Hele, Tome, udělal bys pro nás modifikaci naší etikety?“ A podívejte se na jeho práci: Udělal pár drobností, přidal pár detailů spojených s námořnictvím, jako například kormidlo, a já myslím, že to dopadlo zase velmi dobře.

Mně se líbí ten váš červený lev, jehož hlavu máte i na fasádě domu.

Jo, ten je docela dobrý, že jo?

Platí pro výrobu ginu nějaká obecná pravidla, která se musí dodržovat? A jsou některé ingredience, jako třeba jalovec, při výrobě ginu povinné?

Některá pravidla platí a jsou správná, jako například předpisy ohledně výroby ginu typu London Dry, které podle mě v současnosti opravdu fungují. Kvalita destilátu, který používáme, je jasně daná, stejně jako to, že ho můžeme ochutit jen tak, že ho znovu destilujeme spolu s přírodními ingrediencemi. A jednou z těchto ingrediencí musí být jalovec, který navíc musí v chuti převládat.

A to platí pro všechny giny?

Ano, pro všechny typu London Dry, kdy se musí používat přírodní jalovec, žádný výtažek nebo příchutě... Takže tahle pravidla jsou dobrá. V jedné oblasti jsou ale pravidla myslím příliš nejednoznačná, a sice v tom, kde je hranice mezi tím, co je gin, destilovaný gin a London Dry. Rozdíly mezi ginem a destilovaným ginem jsou totiž tak nepatrné, že tohle rozdělení je samo o sobě k ničemu. V poslední době roste obliba pink ginů a ginových likérů. Některé z nich jsou docela fajn, s tóny rebarbory, jahody, maliny a dalších. Nejsou to všechno špatné giny. Ale jsou i takové, kterým by se podle mého názoru vůbec nemělo říkat gin, protože ani nemají příchutě jalovce – prostě jen chutnají po jahodách nebo malinách. V konečném důsledku to máte spotřebitele, zákazníky, kteří si budou kupovat něco, co má chutnat jako gin, ale nechutná tak. Nebo si začnou myslet, že takhle gin chutnat má, a pak, když si koupí skutečný gin, jim třeba nebude chutnat. Jakmile se zákazníci nevyznají v tom, co je co, odcizíme se jim a začneme je ztrácet. Takže já myslím, že všechny tyto ginové likéry, barevné giny, ovocné giny – nebo jak jim budeme říkat – potřebují jasná pravidla.

A ty předpisy, o kterých mluvíte – ty platí jen v Británii, nebo se týkají celého světa?

Jsou to evropská pravidla, ne jen britská. I dovozcí z oblastí mimo Evropskou unii podepisují, že s nimi souhlasí. Takže můžete mít opravdu jistotu, že to je gin London Dry, což je jasně definovaná kategorie,



respektovaná po celém světě. Samozřejmě nevím, jak se toho všeho dotkne brexit. To by byla docela jiná debata a do té bych se raději nepouštěl.

Takže ten jalovec musí být povinně v ginech London Dry, nebo ve všech ginech?

Měl by být ve všech, ale řekněme, že se tenhle předpis nijak důsledně nedodrzuje. To máte jako s ginem typu Old Tom. Není zrovna jednoduché kategorii Old Tom definovat, a tak každý výrobce může svůj výrobek nazvat, jak uzná za vhodné. Případně na etiketu napíše pouze Old Tom a vypustí slovo gin a je to. Technicky vzato, pokud se jedná o gin, tak by jalovec stále měl být hlavní ingrediencí. Víte, já si nemyslím, že je to něčí vina, prostě to tak je, protože přišla záplava nových značek a lidé se snaží přijít s něčím novým, snaží se hledat skulinky v pravidlech, která jsou vždycky trochu

pozadu. Lidé, kteří o předpisech rozhodují, si nad tím nejdřív musí sednout a promyslet, co s tím.

Dočetl jsem se, že čas od času připravujete edici s nějakou speciální ingrediencí. Četl jsem třeba o ginu Portobello Road s chřestem.

Vlastně děláme každý rok dvě speciální limitované edice. Jedna z nich se jmenuje Local Heroes, kterou vždycky připravujeme ve spolupráci s jedním z „hrdinů“ z některého z našich klíčových trhů a snažíme se vytvořit něco neotřelého. Tu první jsme udělali ve spolupráci s restaurací, která sídlí jen asi dvě minuty pěšky od nás. Jmenuje se The Ledbury a pravidelně se umísťuje v žebříčku padesáti nejlepších světových restaurací. Vaří tam úžasně! Po prvním lokálním hrdinovi, jímž byl Brett Graham z Ledbury, byl dalším italský šéfkuchař Carlo Cracco, jehož restaurace v Miláně měla v té době dvě michelinské hvězdy. Carlo je také porotcem v italské verzi televizní soutěže MasterChef, takže je v Itálii docela populární osobností. Tihle dva hrdinové navrhli některé opravdu zajímavé přísady. Třeba Brett použil zelenou olivu, kořen pampelišky, list mandarinky, čekanku...

A opravdu jste vyrobili gin se všemi těmi ingrediencemi?

Ano, vyrobili jsme gin se všemi těmihle rostlinnými výtažky plus několika tradičními, jako je jalovec, a naplnili jsme jím tisíc lahví.

Každá speciální edice má tisíc lahví?

Původně jsme udělali opravdu jen tisíc lahví, Brett si ale ten gin tak oblíbil, že ho pro jeho restauraci exkluzivně vyrábíme pořád.

Pod názvem Local Hero?

Ano, Local Heroes No 1.

A která příchutě z těch, které už jste vyrobili, je podle vás nejlepší? Nebo byla podle vás překvapivě dobrá?

Tak zrovna tahle byla výborná. Brett přišel s krabicí různých ingrediencí ze svojí restaurace a zkoušeli jsme spoustu variant. Třeba červenou řepu vařenou v hlíně, která ale moc nefungovala. Taky se zeptal, jestli můžeme vyzkoušet prasečí krev, ale to jsme nakonec usoudili, že destilovat nebudeme. Jak jsem již řekl – ty, které fungovaly, jsme použili: zelenou olivu, čekanku, kořen pampelišky a list mandarinky.

Ale to asi nebyly všechny ingredience?

Kromě zmíněných i jalovec, koriandr a lékořice. Přesně už si to nepamatuju. Pokud jde o Carla Cracca, ten navrhl příchutě jako Timut pepř z Nepálu, který voní trochu jak grep, když ho rozlomíte, listy perily křovité z Japonska, opečené mango... samé zajímavé věci. Tak to byli první dva „Local Heroes“ a letos se přidají další. Tentokrát už to nebudou šéfkuchaři. Jeden z nich bude slavný muzikant, který si rád dá na baru dobrý drink. Jeho recept jsme ještě nezveřejnili, a kdybych

vám ho teď prozradil, náš člověk přes PR mě zabije. Sledujte ale naše webovky.

Takže každý rok přicházíte s něčím novým?

Každý rok. Jen loni jsme Local Heroes nedělali, protože jsme pracovali na Navy Strength.

A jak se jmenuje ta druhá speciální edice vašeho ginu se kterou každý rok přicházíte?

Ta se jmenuje Director's Cut, kde jsme také docela odvázní. První z nich byl z chřestem a u toho druhého jel Ged Feltham, náš velký šéf, do Irska, kde vykopal rašelinu a tou jsme pak nakuřovali ingredience, než prošly destilací.

Zajímavé, a další verze?

Je tam taky čaj Lapsang souchong a chipotle (uzené papričky jalapeños). Destilovali jsme to k 350. výročí velkého požáru Londýna, který tu řádl v roce 1666. Bylo to docela příhodné, protože vznikl úžasný kouřový gin. Možná nejoblíbenější Director's Cut byl ten třetí, což byl pechuga gin.

Tedy mexická inspirace ve výrobě ginu?

Ano, původ je v Mexiku u výroby mezcalu. Vezme se várka mezcalu, která se znovu destiluje s přísadkou čerstvých ingrediencí, bylinek a koření. Do krku kotle se dají kuřecí nebo krutí prsa (pechuga znamená ve španělštině „prsa“). My jsme vždycky měli rádi Mexiko a jejich pálenky, a tak jsme vyrobili první pechuga gin na světě a udělali jsme párty dole ve sklepě, mariachis hráli tady na rohu. Pozvali jsme dolů všechny přátele, přidali jsme do kotle 13 dalších přísad jako jablka, hrušky, švestky, maracuju, rýži a hnědé koření, k tomu dvě a půl kila krutích prsou a potom jsme to velmi pomalu destilovali. Nakonec jsme měli docela slušnou párty.

 **YouTube** : Raw turkey gin - Portobello roads secret ... (3:48)

To zní velmi dobře. Mimořádně kolik lahví limitované edice Director's Cut obvykle plníte?

Zatím jsme každý rok udělali tisíc lahví, tak jako u edice Local Heroes. Letos podle mě určitě vyrobíme víc Local Heroes, protože dostáváme spoustu objednávek od fanouškovské základny toho muzikanta.

... A kolik let se vlastně věnujete destilaci?

Kolik let už destiluju? Projekt Portobello jsme společně rozjeli před devíti lety a tehdy jsem si koupil svůj první malý kotel Copernicus. Byl jsem v podstatě samouk...

Znamená to, že jste byl barmanem a do toho jste ještě destiloval?

Nějakou dobu jsem to zkoušel skloubit, dělat obojí, ale dneska už se za bar postavím jen hodně zřídka. Pořád ještě sice sestavuju koktejlová menu pro bary a občas do toho trochu mluvím, ale každopádně za barem teď už nebývám, začínám na to být starý.

Bylo těžké dostat povolení k destilaci v centru Londýna?

Když jsme se snažili získat licenci k destilaci na původní adrese, kde byl bar Portobello Star, tak to snadné nebylo. Tehdy zrovna začínala renesance ginu, takže v roce, kdy jsme požádali o licenci, udělalo totéž asi pět dalších společností. Přitom rok předtím to byly jen dvě. A ještě o rok dříve požádali o licenci pouze výrobci ginu Sipsmith a ti byli první po několika desetiletích! Takže když jsme žádali o licenci, stala se z toho úplná noční můra. Volali jsme na úřad Her Majesty's Revenue and Customs, který má ve Spojeném království licence na starosti, odtud jsme dostali poštou formulář k vyplnění, jenže to bohužel nebyl ten správný. Tak jsem tam volal a trvalo hodinu, než jsme vůbec někoho, kdo by nám poslal ten správný formulář, dostali k telefonu. Nakonec trvalo celé týdny, než jsme dostali správné formuláře. Poslali jsme je vyplněné zpátky a oni řekli, že se s námi brzy spojí. Následně řekli, že se na nás přijdou podívat a udělají inspekci, a už jsme o nich neslyšeli. Zavolali jsme tam a oni řekli: „Jo, pořád se to zpracovává.“ Potom, asi po pěti měsících, nám prostě přišla obálka. Otevřeli jsme ji a neuvěřitelné se stalo skutečností...

Ptám se na to, protože například destilace v centru Dublinu byla zakázána celých 125 let, než dostala povolení destilerie Teeling v roce 2015. Tady v Anglii jste asi neměli tak striktní nařízení týkající se destilace ve městech jako v Irsku?

Tady naštěstí předpisy neurčují, že k destilování musíte vybudovat celou průmyslovou zónu, což je pro nás dobré. Tím pádem není zas tak neobvyklé objevit palírnu na frekventovaném místě v srdci města. My zkrátka určitě nejsme jediní, kdo má palírnu v husté městské zástavbě, a naši zákazníci oceňují, že máme kotle přímo tady, v sídle společnosti.

Co je podle vás zásadní nebo nejdůležitější při výrobě ginu?

Asi neřeknu nic nového – koupit kvalitní líh, který musí být neutrální, to je důležité.



Neutrální, to znamená s 96 % alkoholu?

Přesně tak. Je to myslím 96,4 procenta. Vzpomínám si, že když jsem ještě dělal barmana, dávno před tím, než jsem začal přemýšlet o destilaci ginu, povídal jsem si s Desmondem Paynem, což je master distiller Beefeateru. Je to můj idol, skvělý člověk, který zřejmě vyrobil za život víc ginu než kdokoli jiný na světě. A už tehdy mi Desmond řekl, že byste v ginu London Dry neměli cítit ani líh, ani vodu, ale jenom rostlinné výtažky. Takže ingredience jsou klíčem ke všemu. Proto je tak důležité začínat s neutrálním lihem, což myslím většina výrobců v Anglii dělá. Vlastně je to napsané i v předpisech pro výrobu ginu London Dry, že výchozí surovina musí být tak čistá a neutrální, jak to jen lze. Pro výrobu některých ginů z Nového světa, hlavně amerických, ale i řemeslných ginů z jiných

části zeměkoule, se mnohdy používá líh destilovaný v kotlíkovém destilačním zařízení nebo takový, který těch 96,4 procenta nemá.

A co si o tom myslíte?

Některé nechutnají vůbec špatně, ale jak už jsme o tom mluvili, tyhle giny prostě potřebují vlastní, jasně definovanou kategorii. Můžeme ji nazvat třeba „new world gins“ nebo „spirit light gins“, to už je zkratka jedno, ale některé z těch ginů chutnají spíše jako Jenever nebo giny starého stylu.

Vám osobně Jenever chutná?

Piju ho málokdy, ale když si ho dám, chutná mi. Vlastně ho ale ani mezi giny nepočítám. Abych se vrátil k původní otázce, kromě kvalitního neutrálního alkoholu hrají zásadní roli ingredience prvotřídní kvality. Pro mě je kotel taková hračka, takže si hrajeme, zkoušíme nové věci a objevujeme cesty, které před námi ještě nikdo neprobádal.

Ukázal byste nám potom kotel, na kterém destilujete?

Jestli se zúčastníte večerního kurzu, tak je dole v Ginstitutu uvidíte. Dnes už tady máme tři měděná kotlíková destilační zařízení. Copernicus I a II s obsahem 30 litrů a také jeden větší kotel, kterému říkáme King Henry s obsahem 400 litrů. Na těchto zařízeních vyvíjíme naše nové produkty, destilujeme na nich všechny limitované edice, o kterých již byla řeč, a také na nich destilujeme giny pro hosty Ginstitutu. Originální verze Portobello Road No.171, kterou jsme vyvinuli v roce 2011, se již nějaký čas kvůli omezené kapacitě našich kotlů destiluje podle naší exkluzivní receptury v palírně Thames Distillers, kde na produkci dohlíží jejich master distiller Charles Maxwell.

A kolik lahví ginu Portobello Road ročně prodáte?

Můžeš se podívat sám, protože jsou všechny číslované. Na lahvích klasického Portobella najdeš tady dole na etiketě takové malé červené číslo. Každá lahev má svoje unikátní. Dole v muzeu vám ukážu lahev číslo jedna, kterou tam máme vystavenou. Zrovna teď před Vánoci jsme překročili docela pěknou hranici, když jsme vyrobili milionou lahev.

Už milionou?!

Ano. Tohle je například lahev číslo 953 747.

Za sedm let?

No jak se to vezme, začali jsme v listopadu 2011. Takže už vyrábíme osmým rokem. Prodeje jdou docela strmě nahoru – polovina těch prodaných lahví připadá na poslední dva roky.

Abychom to shrnuli, tak bychom si mohli říct, co tady v budově vlastně všechno máte. Je tu bar v přízemí, destilerie, ubytování...

Dva bary, destilerie, muzeum Ginstitutu, obchod, soukromá jídelna a tři pokoje pro hosty.

Váš druhý bar, ve kterém právě sedíme, se jmenuje Gintonica tapas bar. Chápu to správně, že jím vzdáváte hold španělské kultuře podávání Gin & Toniku?

Jasně. My jsme chtěli, aby gin obrazně řečeno koloval téhle budově v žilách, ale šlo nám taky o to, aby různé její části odrážely různé části historie ginu. A v moderní době je pochopitelně právě Španělsko hnací silou prudkého nárůstu jeho oblíbenosti. A tady na West Endu je navíc dost početná španělsky mluvící komunita.

Musím říci, že jste tady vybudovali úžasné věci na to, že jste tady v nájmu.

Ta nemovitost nám nepatří, to je pravda, ale tak je to skoro se všemi budovami v Londýně, zvláště v téhle čtvrti. Máme ale smlouvu na opravdu dlouhodobý pronájem. Budovu vlastní jeden trast, protože původní majitel zemřel a trastu ji odkázal. Dlouhá léta tady byl pub, takový trochu zanedbaný a ošuntělý. Já jsem šel jednou náhodou kolem a zjistil, že okna jsou zabílená a podnik zavřený. Lidí v sousedství říkali, že tam asi bude nějaký supermarket, luxusní byty nebo tak něco, jenže na budově viselo oznámení, že patří trastu a že chtějí ujistit své zákazníky, že případně dalšímu nájemci dají podmínku, aby prostory dál sloužily jako hostinec, bar nebo něco podobného.

To pro vás byl dobrý signál, ne?

Přihlásili jsme se jako zájemci, ale nedělali jsme si velké naděje, že bychom uspěli, protože proti nám stály mnohem větší společnosti, než je ta naše.

Takže jste museli být trastu asi dost sympatičtí...

Ještě než jsme předložili naši nabídku, řekli zástupci toho trastu, že si rozhodně nepřejí z toho místa udělat nějakou luxusní rezidenci, že chtějí, aby tam vzniklo něco zajímavého pro místní komunitu, něco, co pomůže vyprávět příběh toho místa a té budovy. Vylíčili jsme jim náš záměr a jim se líbil. Takže se teď snažíme ten závazek naplnit. V plánu máme ještě pořádání kurzů o destilátech z agáve. Snažíme se rozšiřovat nabídku, protože v tuhle chvíli je sice Ginstitut obrovsky populární, gin jako kategorie roste, ale my si uvědomujeme, že gin nemůže exponenciálně růst donekonečna. Tak se snažíme spojit jednotlivé příběhy související s destiláty a zůstat etalonem našeho odvětví, autoritou v oblasti vzdělávání spotřebitelů.

A kolik lidí už za ta léta Ginstitutu navštívilo?

Obvykle obsloužíme tak 200 až 250 hostů týdně a o Vánocích ještě víc, klidně 400. Dohromady prošlo naším Ginstitutem něco přes 45 000 lidí.

To už je úctyhodné číslo. Takže gratuluji a děkuji za rozhovor.

Děkuji, rád jsem si s vámi popovídal. ■



790 Kč

Gin Portobello Road se vyhýbá trendu obskurních a neobvyklých ingrediencí a namísto toho je poctivým blendem pouhých devíti rostlinných přísad.

V chuti disponuje velkorysou dávkou jalovce podpořenou charakterem čerstvých citrusů, rozvíjejících se použitím muškátového oříšku do hřejivého pepřového závěru.

Nejllepší je servírovaný s prémiovým tonikem a grapefruitovou kůrou.



The Finest Address in Gin

WWW.PORTOBELLOROADGIN.COM



NÁVŠTĚVA GINSTITUTU

Poté, co jsme ukončili rozhovor, nás vzal Jake dolů do Ginstitutu, jehož součástí je malé muzeum, ve kterém nám ukázal některé ze zajímavých exponátů. Kromě první lahve ginu Portobello Road, verze Portobello Navy Strength a speciálních edicí, o kterých byla řeč v rozhovoru, je tady řada dalších historických lahví ginů stále existujících i již zaniklých značek. Na jedné polici mají vystavené různé lahve, které podobně jako Portobello Road mají na etiketě červeného britského lva. Dále tu narazíte například na různé lahve ginu Plymouth nebo ginu Gordon's, a tak je toto mini muzeum zajímavé i co do grafického vývoje etiket. Některé lahve jsou zajímavé i sdělením na etiketách, jako například Unsweetened Gin od společnosti Geo Morton z Dundee, na jehož etiketě se třemi kocoury se píše, že se jedná o zaručeně čistý gin, destilovaný na nejmodernějších přístrojích, jenž je hodnotným stimulantem pro játra a ledviny. Dále na etiketě stojí, že je vyrobený zejména pro konzumaci v horkém klimatu. Z dalších exponátů bych se zmínil ještě o kompletní řadě lahví Pimm's Cup 1 až 6, čítající gin, whisky, brandy, rum, žitnou whisky a vodku, nebo o úžasně vizitce legendárního autora profesora Jerryho P. Thomase z roku 1882 a jeho knížkách Bartenders Guide z roku 1887 a How To Mix Drinks z roku 1862, které jsou tu také vystaveny.

To už byl ale čas se s Jakem Burgerem rozloučit, protože ho ještě čekaly další povinnosti. Musím říci, že to je fajn chlapík, který je zapálený pro věc, kterou má rád, a s takovými lidmi bývá většinou příjemné setkání.

Před námi byl poslední střípek do mozaiky Portobello Road a tím byla speciální lekce o ginu, kterou si může po zaplacení vstupného projít každý zájemce o tento destilát. Tříhodinová edukativní seance je určena maximálně pro 15 lidí, kterých se ujme některý z přednášejících, jenž seznámí posluchače s historií samotné destilace a poté podrobně i s barvitou historií ginu až po současné obrození. Přednášející, který zároveň supluje roli barmana, namíchá nejprve welcome drink, v našem případě martini, a dále míchá drinky během celé lekce. Posluchači tak nesedí „na sucho“, ale mají možnost posoudit, jak chutná Portobello Road s tonikem, jak v Bloody Mary a jak v koktejlu Red Snapper. Po této první části se celá skupina přesune do jedné ze dvou místností sousedících bezprostředně s destilérií. Nemohou si tak nevěšmout dvou menších měděných destilačních kotlíků Copernicus I a Copernicus II a jednoho většího kotle s objemem 400 litrů. Na nich se tady destilují všechny limitované edice ginů Portobello Road. V místnosti, kde se účastníci opět usadí, tentokrát kolem velkého stolu, se následně seznámí s destilací i s ingredience-

mi, které se při výrobě ginu používají, a budou si moci pod vedením lektora namíchat do jisté míry svou vlastní kompozici ginu podle svých chuťových preferencí. Na stole jsou v uzavíratelných sklenicích k dispozici jednotlivé ingredience, s jejichž vůní, chutí a projevem ve výsledném destilátu jsou postupně všichni posluchači seznámeni.

Jsou tu čtyři základní, které obsahuje naprostá většina ginů – jalovec, semínko koriandru, andělika a kořen kosatce. Z nich je v poměru 40 % jalovce, 10 % koriandrového semínka, 3 % anděliky a 3 % kořene kosatce namíchán základ každé lahve, do které si účastníci kurzu mohou podle svého uvážení pod vedením instruktora nadiktovat dalších až sedm ingrediencí v určitých poměrech.

Padesát šest procent obsahu lahve bylo tedy známo a zbylých 44 % jsme si měli sami doplnit. Na výběr byly rostlinné složky, které dodávaly suchost, kořenitost, nebo citrusovost. Kromě nich tu byly ještě další ingredience, zařazené v kategorii „zvláštní“.

Suchost dodávají: ženšen, pelyněk, lékořice – tu prý používá hodně výrobců, protože dodává suchost, ale neovlivňuje chuť. Dále sem byl zařazen neslazený černý čaj Yorkshire gold, který je prý vhodný do citrusového profilu ginu, a uzený čínský čaj Lapsang souchong, s podobnou chutí jakou mají whisky z Islay.

Kořenitost zajistí: cejlonská skořice, kasie, což je kůra severoamerického skořicovníku, černý, červený a bílý pepř, muškátový oříšek a také samotná membrána muškátového oříšku.

O citrusové tóny se postará: růžový grapefruit, citron, chutnající jako limoncello bez cukru, limetka, hořký pomeranč, připomínající chuť marmelády s Cointreau, a citronová tráva, která, aby fungovala, k sobě prý potřebuje vždy alespoň jeden další citrus.

Mezi zvláštní ingredience byly zařazeny: chřest, který je prý fascinující, růže, heřmánek, disponující květinovými medovými tóny, kardamom, fenýkl s chutí sambuky a semínka celeru.

Abyste vůbec bylo možné namíchat každému gin podle jeho přání, jsou na policích rozestaveny skleněné nádoby s čirými destiláty jednotlivých ingrediencí. Z nich potom přednášející dávkuje pomocí kohoutku určitá procenta podle přání každého z posluchačů a svého erudovaného uvážení tak, aby pokud možno nebyl žádný ze zamýšlených ginů již dopředu vzhledem k nevhodným poměrům požadovaných složek v podstatě nepitelný.

Když budu mluvit za sebe, tak mou chuťovou preferencí je citrusový profil ginů. Mám rád Tanqueray Malacca a Rangpur a také Scapegrace Gold, a proto jsem se rozhodl zbylých 44 % doplnit větším po-

dílem citrusových složek. Použil jsem tedy růžový grep a limetku. Z ostatních jsem vybíral následovně: suchost jsem chtěl dodat pomocí lékořice a uzeného čínského čaje Lapsang souchong, kořenitost pomocí kasie a membrány muškátového oříšku a ze zvláštních ingrediencí mě zaujaly celer a kardamom. Výsledný gin si měl každý pojmenovat podle svého, a tak jsem mu dal název Ultra Premium. Namíchání takové osobní lahve má každý návštěvník Ginstitutu již v ceně vstupenky, která stojí 120 GBP, ale pokud by si ho chtěl v budoucnu opět dopřát, stačí do Ginstitutu poslat e-mail s příslušným názvem ginu, zdejší zaměstnanci vyhledají jeho kompozici v počítači a za 40 GBP ho pošlou kamkoli na světě.

Ještě se sluší říci, že lektor naší skupiny Pete Kendall odvedl skvělou práci. Jeho řeč i gesta připomínaly spíše herecký výkon než suchou přednášku. Navíc dokázal věci dobře vysvětlit a ještě k tomu míchal výborné koktejly. Odcházeli jsme plni dojmů. Realita totiž předčila naše očekávání a nám bylo jasné, že pokud majitelé značky Portobello Road neztratí tah na branku, nemusí se o budoucnost své ratolesti příliš obávat.





LONDON CITY

Po prohlídce Ginstitutu jsme si z recepce nechali zavolat taxík, který nás měl odvézt do hotelu Dorset City. Za minutu stál před domem luxusní mercedes jezdící pro Uber, naložili jsme náš těžký kufr, do kterého přibily čtyři nové lahve, a dali jsme se do pohybu. Rychlou jízdou jsme se asi za 40 minut přesunuli do moderní čtvrti Londýna, ve které se nachází výškové budovy, včetně známého mrakodrapu s přezdívkou Okurka od slavného architekta Normana Foster. Tuto čtyřicetipatrovou stavbu, vysokou 184 metrů, ocenila Královská britská společnost architektů jako nejlepší budovu roku 2004. V této čtvrti se nachází i další mrakodrapy s přiléhavými přezdívkami, a tak zde spatříte například devadesátimetrovou Plechovku šunky, stodevadesátimetrový Skalpel, 155 metrů vysokou Vysílačku, 224 metrů vysoké Struhadlo na sýr i nejvyšší zdejší stavbu – 288 metrů vysoký mrakodrap The Pinnacle, kterému se přezdívá Chaotik. Většina z těchto staveb slouží jako kancelářské budovy, ve kterých

pracuje celkem neuvěřitelných 300 000 lidí. Hotel Dorset City se nachází od Okurky, co by kamenem dohodil, ale jak se později ukázalo, v blízkém okolí bylo možné obdivovat i podstatně starší stavby, jako například All Hallows by the Tower, nejstarší chrám v Londýně s historií sahající zpět do roku 675, ve kterém byla v roce 1926 pod původní klenbou objevena římská dlažba ze 2. století! Samozřejmě se tady nachází také dostatek restaurací a barů, jako je například The Trinity Bell, kde mají v nabídce 52 ginů i privátní ginovou místnost.

Zmíněný čtyřhvězdičkový hotel, ve kterém jsme bydleli, byl na slušné úrovni, což se ale nedá v žádném případě říci o snídani, kterou tady hostům nabízí prostřednictvím švédských stolů. Nekvalitní ovocné džusy, špatná káva, míchaná vajíčka snad postrádající žloutek a sušené švestky, na kterých byste si mohli vylámat zuby, to bylo velmi nemilé překvapení, a tak nás našťěstí zachránila nedaleká pobočka řetězce rychlého zdravého občerstvení Pret A Manger, kterou v Praze marně již řadu let vyhlížíme.



DELICIOUSLY ELLA, MURALS OF TIBET A TERMINI

Po snídani a fotografování zmíněných mrakodrapů jsme se s Pavlou vydali metrem z Adalgate Station na Oxford Street, nedaleko které měla Pavla v plánu navštívit bistro Deliciously Ella britské food bloggerky Elly Woodwardové, jejíž blog každý měsíc navštíví dva miliony čtenářů z celého světa! Ella svoji popularitu vybudovala na svém životním příběhu, kdy ji z těžké nemoci vyléčila změna stravy. Je propagátorkou přírodních surovin a její recepty jsou většinou rychlé, nenáročné, a především báječně chutnají. Dvoupatrové bistro bylo narvané k prasknutí, což svědčí o velké popularitě této bloggerky, ale také o tom, že stále více lidí zajímá zdravý životní styl. Po lehkém obědě jsme se vydali pěšky do Soha, na koktejl Negroni do baru Termini, což nám doporučil spoluvůrce našeho časopisu Tomáš Mozr. Po cestě jsme se zastavili v knihkupectví Taschen, připomínající, spíše galerii než obyčejný obchod s knihami, které nabízelo, kromě dalších pěkných titulů, jeden opravdu mistrovský kousek: limitovanou edici knihy nástěnných maleb z Tibetu

Murals of Tibet od Thomase Lairda. Na 498 stranách této publikace se můžete seznámit s úžasnými mistrovskými díly buddhistické kultury. Jedna kniha o rozměru 50 × 70 cm vyjde v přepočtu na zhruba 300 000 korun a je vlastnoručně podepsaná Jeho Svatostí 14. dalajlámou. My jsme měli to štěstí, že jsme si ji mohli libovolně dlouho prohlížet – a stálo to za to!

Zanedlouho jsme dorazili do Soha, kde jsme nejprve minuli stále ještě fungující bar Garlic & Shots, ve kterém bratři Olssonovi v době největší slávy vodky Black Death servirovali panáky této vodky, nejrůznějšími ingrediencemi ochucené snad na 100 různých způsobů, a potom jsme se propletencem úzkých uliček přiblížili k baru Termini. Bylo asi pět hodin odpoledne a bar na Old Compton Street číslo 7 byl plný. Pravda, míst tady bylo sotva dvacet, ale po chvíli se něco uvolnilo na baru, což je pro nás asi stejně nejoblíbenější místo v podobných podnikcích, a tak jsme tato místa s radostí přijali. Dali jsme si jednu ze čtyř verzí jejich domácího Negroni a Mezcal Negroni s mezcallem Vida, na který jsem měl zrovna chuť. Byly opravdu výtečné, ale dlouho jsme se tady nezdrželi, protože naší další zastávkou byl American Bar hotelu Savoy, barová legenda, ve které léta dělal šéfbarmána Erik Lorincz a my jsme tam ještě nikdy nebyli. Tento nedostatek měl být ale brzy odstraněn.





AMERICAN BAR HOTELU SAVOY

Pravda je, že už když se blížíte k hotelu Savoy, dýchne na vás Luxus sám. Nevím přesně, co tento pocit navozuje – jestli architektura, použité materiály, osvětlení, název, nebo snad kombinace všeho zmíněného – ale to, že vstupujete na ne úplně obyčejné místo, je vám jasné od samého začátku. Na pochybách vás nenechají ani zaparkovaná auta (Jaguar, Range Rover, Bentley), skleněná kašna s tekoucí vodou a portýr v dobře padnoucí uniformě. Vstoupili jsme dovnitř a dali jsme se doleva směrem k American Baru. Bylo sice úplně plno, ale dlouho jsme nečekali a místo se pro nás opět našlo. Byli jsme uvedeni k malému stolků, vzali jsme do rukou koktejlové menu a přečetli jsme si předmluvu. V té se mimo jiné píše o tom, že díky impresariovi divadla Savoy, jímž byl Richard D'Oyly Carte, který otevřel tento hotel v roce 1889, zůstalo toto místo propleteno s uměním ve všech jeho rozmanitých formách. V roce 1980 rozhodl tehdejší generální manažer Willy Bauer a legendární šéfbarmán American Baru Peter Dorelli, že budou zdi tohoto baru ozdobeny černobílými fotografiemi od Terryho O'Neilla, zachycujícími významné osobnosti. Také tam bylo napsáno, že tyto fotografie byly inspirací pro vytvoření aktuálního koktejlového menu.

Listovali jsme dál a každý jsme si vybrali jeden koktejl podle svých představ. Pavla si jakožto brand manažerka rumů Diplomático vybrala koktejl s názvem Life and Times, inspirovaný fotografií zachycující režiséra a herce Johna Hustona a herečku Avu Gardner. Ten totiž obsahoval rum Diplomático Mantuano, umeshu, bílé portské, rozmarýnovou medovou vodu a tonik. Já jsem zase neodolal pokušení ochutnat koktejl s Mastichou, který byl postavený na bourbonu Woodford Reserve a kromě zmíněného likéru obsahoval ještě Cynar, dřevité bitters a nakuřený ginger ale. Pro kompozici tohoto drinku byla inspirací fotografie Clinta Eastwooda začteného do novin ve svém karavanu během natáčení westernu „Joe Kidd“. Když už se to celé v American Baru točilo kolem fotografií, dodal jsem si odvahy a požádal jsem jednoho z barmanů, zda bych si mohl vyfotit nového šéfbarmána, kterým se stal po Eriku Lorinczovi Maxim Schulte, v akci. Bylo mi vyhověno, a tak si Maxima můžete prohlédnout zrovna při práci se Skinos Mastichou, řeckým likérem z ostrova Chios, o kterém vám přineseme více informací v příštím čísle našeho časopisu.

A jaké že ty drinky byly? Jedním slovem fantastické, a to bez přehánění.

Náš čas vyhrazený pro návštěvu Londýna se chýlí ke konci, poslední noc v hotelu Dorset City, snídaně tentokrát pro jistotu „à la carte“ a potom už rychle do podzemky, abychom se dostali včas na letiště. Stanice metra Adalgate byla od našeho hotelu vzdálená jen pár metrů, odtud jsme jeli 13 zastávek Circle Line na South Kensington a dalších 13 Jubilee Line na terminál 5 letiště Heathrow. V odbavovací hale tohoto letiště nás od jedné přepážky British Airways poslali k jiné, u které se ale ukázalo, že tam vlastně nemáme co dělat, že tam odbavují pouze piloty a letušky. Paní za přepážkou byla ale velmi milá a říkala, že to nevádí. Potom se pozastavila nad váhou našeho zavazadla. Řekl jsem jí, že tu nadváhu zaplatím, a ona že ne, že to nelze. Nabídl jsem tedy, že ten kufr ještě otevřu a dám jí lahev ginu Portobello, kterou stejně nepotřebuji, protože jich máme v Praze ve skladu docela dost, a že tím tu váhu snížíme. Ona ale že ne, že je v práci a že je všechno v pořádku. Mrzelo nás, že si tu lahev nevzala, protože jsme na tak milou osobu u odbavení na letišti dlouho nenarazili, ale kufr už zmizel na dopravním pásu. Poděkovali jsme, občerstvili jsme se v Pret A Manger a po chvíli už jsme seděli v letadle do Aberdeenu.



Nový šéfbarmán Maxim Schulte





ABERDEEN A CESTA DO ROTHES

Do skotského Aberdeenu jsme přiletěli 20. ledna a cestou pro naše zavazadlo jsme se na stěnách chodeb dočetli několik zajímavostí o tomto městě i o některých jeho významných rodácích. Docela nás překvapilo, co a kdo všechno se s tímto žulovým městem a jeho blízkým okolím pojí. Posuďte sami:

- *Aberdeenská univerzita, která byla založena v roce 1495, je třetí nejstarší skotskou univerzitou a pátou nejstarší ve Spojeném království.*
- *První písemný záznam o hře, při které je míč přehráván od hráče k hráči za účelem dosažení gólu, pochází z knihy z Aberdeenu z roku 1633.*
- *Aberdeen Journal, který vychází od roku 1747, je nejstarším deníkem ve Velké Británii.*
- *Pneumatiku vynalezl Robert Thomson ze Stonehavenu* v roce 1845.*

* Stonehaven a jeho historický přístav jsou od mezinárodního letiště v Aberdeenu vzdáleny 27 kilometrů.

- *„Kmotr tropické medicíny“ sir Patrick Manson se narodil v Oldmeldrumu* v roce 1844. Jeho práce vedla k objevu, že malárii přenáší moskyti.*

* Oldmeldrum a famózní destilerie whisky Glen Garioch se nachází 16 kilometrů od mezinárodního letiště v Aberdeenu.

- *Sir David Gill, rodák z Aberdeenu, pořídil v roce 1868 první fotografii Měsíce.*

- *Časopis Forbes založil místní rodák, novinář B. C. Forbes v roce 1917.*
- *Samolepicí obálka byla poprvé vyrobena v Aberdeenu.*
- *Fotbalový stadion Pittodrie v Aberdeenu byl prvním stadionem ve Spojeném království, který měl všechna místa opatřená sedáčkami.*
- *Mezi věhlasné rodáky z Aberdeenu patří architekt Archibald Simpson, fotbalista Denis Law, golfista Paul Lawrie nebo zpěvačky Emeli Sande a Annie Lennox.*

Na letišti jsme si vypůjčili auto, kterým jsme se měli dostat do Dufftownu a následně do vesnice Rothes, kde jsme měli rezervovaný pokoj v hotelu Station. Protože jsme ale nemuseli spěchat, zastavili jsme se na skok v centru Aberdeenu, abychom věděli, jak to tady vlastně vypadá. Pavla i já jsme tu už sice několikrát byli, ale vždy pouze na letišti, ze kterého jsme rychle spěchali do některé z destilerii v oblasti kolem řeky Spey.

SPEYSIDE

Tato oblast obklopená ze tří stran Skotskou vysočinou se rozkládá kolem řeky Spey. Nachází se zde více než 50 aktivních destilerii, které produkují přes 60 % celkového objemu skotských single malt whisky. Není divu, že se této oblasti často říká Golden Triangle neboli zlatý trojúhelník.

Řeka Spey je více než 160 kilometrů dlouhá. Vytéká ze stejnojmenného jezera na střední vysočině, teče seve-



rovýchodním směrem a ústí do zátoky Moray. Jedná se o nejrychleji tekoucí skotskou řeku a rybáři v ní loví lososy a pstruhy.

V oblasti Speyside se nachází Roseisle, největší destilerie ve Skotsku, otevřená v roce 2009. Jejich 14 destilačních kotlů dokáže vyprodukovat ohromujících 12,5 milionu litrů za rok. Byla postavena pro společnost Diageo, která používá zde vyrobený destilát do svých blendů.

Samotné přístavní město Aberdeen je třetím největším skotským městem, leží na východním pobřeží u Severního moře mezi řekami Don a Dee a kromě přívlastku „žulové“, protože jsou tu z granitu postaveny snad všechny historické stavby, nebo „stříbrné“, protože se tak šedá žula někdy na slunci hezky leskne, bývá ještě označováno jako „hlavní naftové město Evropy“, protože tady od 70. let, kdy byla objevena ropa v Severním moři, sídlí mnoho těžařských společností.

Toto město je také mnohonásobným vítězem různých soutěží městské květinové výzdoby, která zde jenom pro představu čítá na dva miliony růží, jedenáct milionů narcisů a tři miliony krokusů. Škoda že jsme tady byli v zimním období, takže tuto květinovou oázu si můžeme opravdu pouze představovat. Během dvou hodin, které jsme v Aberdeenu strávili, jsme se byli podívat na některých významných

místech, jako jsou Castlegate, Union Street nebo Marischal College. Měli jsme v plánu ještě kávu ve vyhlášeném místním bistru Foodstory a večeři v michelinské restauraci Moon Fish, bohužel jsme ale ani na jednom místě nepochodili, protože jsme na kávu přišli moc pozdě a na večeři zase moc brzy. Nakonec jsme si řekli, že to nevádí, protože tady zřejmě nejsme tentokrát již naposledy.

Začalo se stmívat a z Highlands, tedy ze Skotské vysočiny, kde jsme se nacházeli, to do oblasti Speyside, kam jsme měli namířeno, bylo podle navigace necelé dvě hodiny jízdy. Vydali jsme se na cestu zasněženou krajinou a přes Dufftown jsme se dostali až k hotelu Station v Rothes. Tento nedávno zrenovovaný hotel se stal na další tři noci naší základnou. Kromě velmi pěkného pokoje tady byl i pub/bar a restaurace a ještě takový lounge bar, což byla místnost, jejíž čelní zeď zdobilo mnoho až po strop vyrovnaných lahví z různých palíren whisky. Na protější straně byl zase barový pult, pod nímž bylo z mědi vyrobených 60 tvarů destilačních kotlů, které používají destilerie v okruhu 50 mil od tohoto hotelu. Není divu, protože tento hotel patří Richardovi a Heather Forsythovým, z rodiny výrobců stejnojmenných destilačních kotlů. Ve vitrině vedle baru byl zastoupen i jiný alkohol než whisky, a tak nějak tematicky se převážně jednalo o gin.

Na další den jsme si naplánovali návštěvu destilerie Dufftown ve stejnojmenném městě, abychom vás mohli seznámit s jednosladovou whisky Singleton, kterou jsme nedávno začali v naší republice zastupovat.



DUFFTOWN DISTILLERY

Dufftown, „hlavní město sladové whisky“, je od Rother vzdálen pouhých 12 kilometrů. V současnosti se tady nachází šest funkčních destilérií, z nichž Glenfiddich, Balvenie a Kininvie patří společnosti William Grant & Sons a nápojovému gigantu Diageo zase Mortlach, Glendullan a právě Dufftown.

Welcome to



DUFFTOWN

The malt whisky capital



shops

Warehouse #1 představuje





THE SINGLETON™
Single Malt Scotch Whisky

 YouTube : Episode 5 - Share a taste of the Singleton of Dufftown (4:03)

Warehouse #1 interview





Bylo pondělí jednadvacátého ledna a v Dufftown Distillery na nás čekal Ervin Trykowski, brand ambassador whisky Singleton, a Rune Molvik, ředitel Speyside South Group společnosti Diageo, který pod sebou má mimo jiné i tuto palírnu. Společně jsme ji prošli, pořídili jsme nějaké fotografie a začali jsme si povídat. Vznikl tak rozhovor, jehož zkrácenou verzi si můžete přečíst.

Dne 21. 1. 2019 se ptal Jakub Janeček, fotografoval Jakub Janeček a Pavla Hájková



je všude. V neděli jsem zrovna seděl u oběda s otcem jednoho mého kamaráda. Tenhle chlapík, který dělá průvodce účastníkům zájezdů mi říkal, že se potřebuje dovědět více o whisky a ptal se mě, kterou palírnu by měl v různých regionech navštívit. Jmenoval různá místa a v každém z nich byla v dosahu nějaká palírna společnosti Diageo. Takže my vždycky říkáme, že máme své destilerie ve všech čtyřech koutech Skotska - na Vysočině, v oblastech vřesovišť, na východním pobřeží, na západním... Všude najdete některou z nich. V téhle zemi prostě nikdy nejste příliš daleko od některé z našich destilerii.

Ve kterých z těchto destilerii se vyrábí whisky mající v názvu Singleton?

Rune Molvik: Jsou to Glen Ord Distillery, kde se vyrábí řada single malt whisky Singleton of Glen Ord, která je určená pro asijský trh, dále Glendullan Distillery, kde se destiluje řada single malt whisky Singleton of Glendullan, která je určená pro americký trh, a tady v Dufftown Distillery se destiluje řada single malt whisky Singleton of Dufftown, která je určená pro evropský trh.

Kolik destilerii skotské whisky vlastní v současnosti společnost Diageo ve Skotsku?

Ervin Trykowski: Kolik jich máme? Je jich 28 nebo 29, přijde na to. Já říkám spíš 29, protože máme jednu experimentální palírnu u stáčírny v Levenu. Dá se říct, že v současnosti máme v provozu 29 destilerii. Dvanáct z nich je otevřených veřejnosti a nabízejí i ubytování a zbylá jsou jako to, které jste dnes navštívil. Máme

Můžete krátce charakterizovat whisky Singleton z těchto palíren?

Ervin Trykowski: Dobře. To, co spojuje jednotlivé whisky z „rodiny“ Singleton, je jejich jedinečná svěžest a ovocitost. Jedná se o přístupné whisky, jež jsou v základu vždycky ovocné s pikantními tóny. Singleton of Glen Ord má nejplnější chuť, v níž převažuje evropský dub, jen s dotykem amerického, u Singleton whis-



ky z Glendullanu je naopak převažující americký dub a jen dotyk toho evropského a konečně Singleton of Dufftown představuje perfektní balanc mezi americkým a evropským dubem. A právě ten se prodává na vašem trhu, což je skvělé, protože má ty svěží ovocné tóny, které jsou tak lahodné v chuti. Prostě kdybych měl Singleton of Dufftown popsat jedním slovem, bude to „mňam“. Americký dub dodá tóny vanilky, karamelu, pražené kukuřice a koření. Evropský zase bohaté ovocné tóny, třísloviny a bohatší barvu. Můžeme tam cítit oba prvky s tím výtečným ovocem na začátku. Jsou prostě hrozně dobré, opravdu hodně výrazné, neobyčejné, lahodné.

Dá se tedy říci, že je to ideální whisky pro někoho, kdo se rozhodne objevovat skotské single malty?

Ervin Trykowski: Stoprocentně, protože je velice přístupná. Dát si Singleton z Dufftownu je zkrátka ten nejlepší způsob, jak začít.

Je pravda, že původní whisky Singleton pocházela z destilérie s obtížně vyslovitelným názvem Auchroisk?

Ervin Trykowski: Ano, když došlo k fúzi z J&B, byla Singleton of Auchroisk jednou z jejich značek. Problém ale byl v tom, že se ten název složitě vyslovuje, nejen ve světě, ale dokonce i v samotném Skotsku. Záměrem u Singletonu je, že to má být přístupná cesta do světa sladové whisky – takže ze všeho nejdřív potřebujete název, který se dá snadno vyslovit. Lidé nejsou rádi, když vypadají jako blbci. Nikomu se nechce říkat: „Dám si ten... no, jak to jen vyslovit... Auchroisk.“ Tohle lidé řešit nechtějí. Dufftown je hlavním městem sladové whisky a tohle je palírna, která nese jeho jméno. Takže lidé, kteří se seznamují se světem whisky, na Dufftown brzy narazí. A když si do Googlu zadají „hlavní město sladové whisky“ nebo „Dufftown“, hned na ně vyskočí tahle značka.

A kde se palírna Auchroisk vlastně nachází?

Rune Molvik: Je to mezi Rothesem a Keithem, takovou slabší půlhodinku jízdy odsud.

Whisky Singleton of Auchroisk už se tedy nevyrobí.

Rune Molvik: Ne, už ne. Dnes se tam vyrábí klíčové složky mnoha značek patřících Diageu, jako jsou například J&B, Johnnie Walker nebo White Horse. Whisky z této palírny se používají hlavně do blendů.

Takže se dnes v této palírně žádá whisky nelahuje?

Rune Molvik: Část produkce se tam lahuvuje pod názvem Flora and Fauna Auchroisk. Tento single malt se vyrábí proto, aby lidé, kteří v palírně pracují, mohli mít a ochutnat doma svůj produkt. Takže Auchroisk vlastní lahve má, ale není to příliš známá destilérie. Taková je spousta palíren. Máme v portfoliu úžasné single malty, ale hlavní složkou našeho byznysu – a světa skotské whisky obecně – jsou blendy. Celkem 93 procent všech whisky, které vyvážíme z této země, jsou blendy, takže prostě potřebujeme palírny, které odvádějí tu černou práci. Auchroisk funguje skvěle, vypadá to tam jako v 70. letech a stojí za to to vidět. Teď má ale Singleton tři kmenové destilérie a Auchroisk mezi nimi není.

Od jakého roku se Singleton v těchto třech kmenových destilériích vyrábí?

Rune Molvik: Singleton se znovu rozběhl v roce 2006.

Používáte pro potřeby destilérie vodu z řeky Fiddich, která teče kolem ní?

Rune Molvik: My máme vodu z řeky Dullan, která se do ní vlévá, a její různé prameny v místních horách, z nichž bereme vodu, a tak je to už léta.

Máte ji jen pro sebe?

Rune Molvik: Ano, o svůj zdroj vody se s nikým nedělíme. I uprostřed léta máme vždycky dost vody. V létě byla možná trochu teplejší, ale nikdy nepřestala téct.

Ervin Trykowski: A to je neuvěřitelné, protože místní podnebí se dost otepluje. Lidé si dobře pamatují třeba jedno léto, kdy jsme museli na čas dokonce přerušit výrobu v palírně Glen Ord, protože jsme neměli vodu, a když není voda, nemůže se whisky vyrábět. A to má přitom Glen Ord v oblasti dvě velká jezera... Tady ale běžela palírna pořád.

Rune Molvik: Ano, Dufftown nikdy výrobu přerušit nemusel. Mortlach ano, ale ne proto, že by voda



vyschla, ale protože byla moc teplá, takže s ní už nebylo možné dostatečně chladit kondenzátory.

A řeka Fiddich se potom vlévá do řeky Spey?

Ervin Trykowski: Ano, vlévá se do Spey. Když si to vezmete, máte v jednom povodí destilerie Dufftown, Mortlach, Glendullan, potom dál po proudu Glenfiddich a další. Všechny ty destilerie odtud berou vodu, kterou využívají k různým účelům, hlavně k chlazení. My ji třeba nevyužíváme i k výrobě rmutu a tak.

A odkud máte slad?

Ervin Trykowski: Máme čtyři sladovny v Diageo a to nám stačí. Máme sladovnu Port Ellen na ostrově Islay a Glen Ord – ty dodávají pro Glen Ord a pro výrobu rašelinných whisky – a potom máme Burghead, což je naše zdaleka největší sladovna, a také sladovnu u naší destilerie Roseisle, která leží asi půl hodiny odsud.

Takže odebiráte od sladovny Roseisle?

Ervin Trykowski: Ano, a také od Burghead. Od nich bereme náš vlastní, vesměs skotský ječmen.

Jak dlouho u vás trvá proces kvašení?

Erwin Trykowski: Sedmdesát pět hodin, což je hodně. Je to o nějakých 29 hodin víc, než by bylo nutné. Ale my často zdůrazňujeme, že nevyrábíme whisky tou nejlevnější nebo nejsnazší metodou. Nám jde o to, udělat přesně takovou whisky, jakou chceme. Proto máme taky na lahvích lososa plovoucího proti proudu. Vytváříme takový chuťový profil, aby vyhovoval koncovým zákazníkům.

Máte tady šest destilačních kotlů. Zkusil byste je nějak ve stručnosti popsat?

Rune Molvik: Myslím, že naše kotle jsou ve srovnání s jinými poměrně malé, například Glendullan nebo Glen Ord mají větší. Takže ty naše vyrábějí v menších várkách, ale zase běží pořád. Je to celé o kontaktu s mědí. Destilát prochází kondenzátorem rovnou do dochlazených, takže tam je reflux, je tam to povídání s mědí, jak tomu říkáme... A podle mě je právě to, co se děje s vřepary, klíčem k výsledné chuti zdejšího Singletonu. Mezi

jednotlivými várkami nemáme velké pauzy. Kotle běží prakticky nepřetržitě, takže jsou pořád zahřáté a je tam opravdu dlouhý kontakt výparů s mědí.

Ervin Trykowski: To je to, co dělá Singleton Singletonem. Prostě se snažíme vyrobit whisky, která bude přístupná širšímu okruhu zákazníků, a proto ji nevyrábíme tím nejsnazším ani nejlevnějším způsobem. Když zahříváme kondenzátory, musíme je vyměňovat mnohem častěji než například u výroby Glen Ord. V současnosti jsou to každé dva roky, což není levná záležitost. Jenže kdybychom naši whisky nevyráběli tak, jak ji vyrábíme, nechutnala by nakonec tak, jak chceme.

Rune Molvik: Náš způsob výroby konstantně ztenčuje měď. Proto musíme poměrně často vyměňovat zařízení a na tak malém prostoru, jaký tady máme, je to je docela obtížné.

Jak dlouho vám tedy každý rok zabere údržba?

Rune Molvik: V průměru tak ty čtyři týdny, ale záleží na okolnostech – může to být víc i méně.

A sudy nakupujete od místního bednářství Speyside Cooperage?

Rune Molvik: Snažíme se pracovat s vlastními sudy. Ale když jich nemáme dostatek, můžeme nějaké pořídit i zvenčí, nicméně převážně využíváme vlastní.

Ervin Trykowski: Myslím, že v současnosti je ve Skotsku nedostatek sudů, takže je nemůžeme vždycky pořídit tam, kde bychom chtěli. Naštěstí máme nejmodernější bednářství v průmyslové oblasti v Cambusu mezi městy Glasgow a Perth, do kterého jsme investovali 10 milionů liber. Nedávno jsme do tohoto provozu investovali další dva miliony, a tak se nám stále více daří udržovat v dobrém stavu sudy, které už máme. V současnosti používáme sudy, z nichž některé už jsou víc než sto let staré. Spoustu sudů plníme v nejprůmyslovější části Skotska, takže není moc pravděpodobné, že bychom sudy nakupovali v horách, ale tím nechci říct, že se to nemůže stát.

Plníte tady v Dufftownu whisky do sudů, nebo ne?

Rune Molvik: Ne, společnost Diageo plní whisky do sudů pouze v palírně Lochnagar.



Ervin Trykowski: Když vyrábíte whisky, ať už jednosladovou, nebo blendy, potřebujete mít k sudům snadný přístup. Jenže na druhou stranu nikdo nechce, aby krásné scénérie skotského venkova hyzdily spousty velkých skladů. Takže dneska už prakticky všichni velcí výrobci mají sklady v průmyslových oblastech velkých měst.

Je ve Skotsku hodně výrobců sudů?

Ervin Trykowski: Jeden je v Keithu, Isla Cooperage, takový malý, nezávislý výrobce, dál je tu zmiňovaný Speyside Cooperage, další se jmenuje Fishers Cooperage v Parkheadu kousek za Glasgow a pak je tu velký výrobce, který se jmenuje Camlachie Cooperage. Bude jich určitě víc, tohle jsou jen ty, o kterých vím.

A kolik nových sudů ročně potřebujete?

Rune Molvik: Tady je výrobní kapacita tak šest milionů litrů. Záleží na tom, jaké sudy máte. Nejprve musíte snížit procenta alkoholu u nového destilátu na sudovou sílu a pak destilát umístit do sudů s obsahem 200 až 500 litrů.

Kolik let nejdéle Singleton zraje?

Ervin Trykowski: Nejstarší klasickou edicí je 42letý Glendullan a 41letá whisky Singleton of Glen Ord.

A jak je tomu v případě whisky Singleton of Dufftown?

Erwin Trykowski: Chystáme se nějakou hodně vyzrálou uvést na trh, ale ne v nejbližší době. Nejstarší, jakou zatím prodáváme, má 25 let. Před pár lety jsme uvedli na trh speciální edici, 38letý Glendullan, a jedna whisky z destilerie Dufftown měla 28 let – to byla taky speciální edice a momentálně je nejstarší.

Rune Molvik: A taky nejstarší, jakou jsem já ochutnal.



Ervin Trykowski: Ale hodláme ji o dost překonat.

Stojí za chuťovým profilem Singletonu of Dufftown master blenderka Maureen Robinsonová?

Ervin Trykowski: Maureen je naší master blenderkou již více než 40 let. Pracuje na všech Singletonech a hodně cestuje po světě. Odvádí pro nás výbornou práci. Navíc je jako encyklopedie – ví všechno o každé éře a každé palírně, zná každý příběh. A právě to je to, co spousta lidí, kteří se zajímají o whisky hledá. Baví je ty příběhy. Chtějí poslouchat o té malé destilérii v městečku Dufftown nebo o té destilérii na západním pobřeží... Patří to k tomu objevování, takže je úžasné, když máte někoho s takovým přehledem jaký má Maureen.

Maureen Robinsonová ale asi není jedinou vaší blenderkou? S takovým portfoliem musíte mít přece blenderů víc, nebo se plētu?

Ervin Trykowski: Pokud vím, teď jich je dvanáct. Pracují jako tým a míchají všechny naše sladové whisky a blendované whisky. Sídli v průmyslové části Skotska a tam analyzují jednotlivé sudy. Na skotské je úžasná jedna věc: Pijí ji lidé na celém světě, a přitom samotné Skotsko má jen 5,5 milionu obyvatel. Nejsme velká země, a přesto odsud vychází takové globální odvětví, jako je skotská whisky! Jenom my v Diageu jsme minulý rok prodali čtyři sta milionů lahví.

Čtyři sta milionů?!

Ervin Trykowski: Ano a to všechno musí projít rukama blenderů, kteří všechnu tu práci musí udělat vlastním nosem. To je fascinující, protože jim nepomáhá žádný počítač ani stroj, který by jim říkal, jak co namíchat. V tuhle chvíli má Diageo 11 milionů sudů a oni je všechny vezmou, roztřídí, smíchají a výsledkem je produkt, který je rok za rokem na pravo stejný. Naši blenderi jsou zkrátka superhvězdy ve svém oboru.

Jak často sem Maureen přijíždí? Jezdí vůbec do Dufftownu?

Rune Molvik: Moc často ne.

Je to proto, že máte sudy uskladněné jinde?

Rune Molvik: My máme část sudů i tady, o to nejde, ale technicky její práce probíhá tak, že jí posíláme vzorky.

Ještě bych se rád zeptal, kdo je vlastně Craig Wilson, který je vyobrazen na etiketě Malt Master Selection.

Ervin Trykowski: Doktor Craig je jedním z odborníků, kteří pro nás pracují. Je to skvělý člověk. Patří vlastně do našeho týmu blenderů. Má doktorát v oblasti pivovarnictví a palírnictví. Je to neuvěřitelně inteligentní chlap a stojí za řadou whisky, jako je Glen Ord a některé další skvělé blendy, které vyrábíme, a samozřejmě i za Malt Master's Selection Singletonu z Dufftownu, té speciální edice, u které si opravdu vyhrál s použitím sudů. Podařilo se mu to, co děláme teď v Dufftownu, ten skvělý mix amerického a evropského dubu, ale použili tam i sudy, ve kterých předtím zráló víno, což dodalo whisky ještě větší ovocitost. Takže to byl vlastně jeho projekt, a proto je také jeho podpis na etiketě. Craig Wilson patří mezi naše... nechci říct mladší... ale v podstatě ano, mezi ty mladší blendery. Převzal teď řadu velkých projektů, které právě probíhají, a vede si dobře.

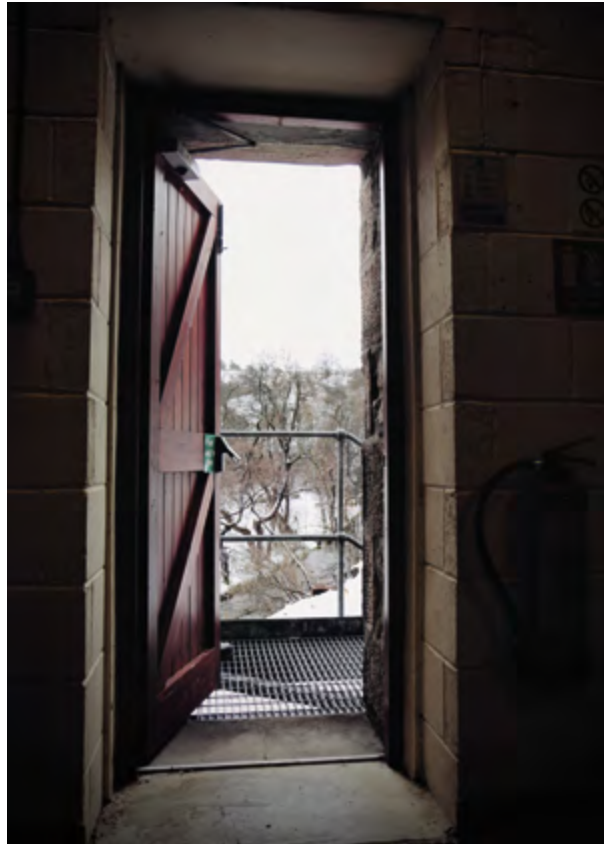
Kolik lidí tady v Dufftown Distillery pracuje?

Rune Molvik: Vlastně jen deset lidí plus manažer Eddie a náš skvělý správce. No a můžete v podstatě počítat i mě.

Ervin Trykowski: Je to tu více méně ruční výroba. Když mluvíme o Singletonu, říkávame, že se vyrábí řemeslně, dělají ho lidé, ne stroje. Tohle není nějaká továrna, kde stisknete tlačítko a vyrobí se whisky. Tady všechno řídí lidský zrak, cit, čich a dotyk. Lidé, kteří zde pracují, už jen po zvuku, který vydává kotel, poznají, že ve výrobním procesu něco nehraje. Všechno to stojí a padá s lidmi.

Rune Molvik: V podstatě kdybyste se chtěl naučit vyrábět whisky, doporučím vám, ať jdete pracovat k nám. Tady se to naučíte, protože musíte opravdu porozumět celému procesu vzniku whisky. Ne jen stisknout tlačítko a nechat nějaký počítač, ať to udělá za vás. Musíte jít a spousta věcí osobně manuálně udělat. Celou směnu se tady musíte dobře soustředit. ■







THE SINGLETON OF DUFFTOWN TAILFIRE – Tailfire, Sunray a Spey Cascade jsou whisky nové generace bez udání stáří. Ideální jsou na ledu, v jednoduchých mixech, ale i v koktejlech. Názvy odkazují na rybářskou tradici v oblasti řeky Spey, protože Sunray a Tailfire jsou označení pro typy rybářských mušek používaných při lovu lososů. Tyto edice se již nevyrábí, ale v omezeném počtu je u nás ještě najdete. Živá Tailfire zrálá převážně v sudech z evropského dubu po sherry. Je plná chuti, v úvodu s tóny sladu a zelené trávy, poté se naplno projeví čerstvé ovoce, červené bobule a sladká vanilka, v zakončení lehce vysušující dřevitost. **830 Kč**

THE SINGLETON OF DUFFTOWN SUNRAY – elegantně hedvábná Sunray zrálá převážně v amerických sudech po bourbonu. Má jemnou, medovou, intenzivní chuť s tóny jablek, vřesu, vanilky, dřeva a kokosu. **830 Kč**

THE SINGLETON OF DUFFTOWN SPEY CASCADE – zrabe ve starých evropských sudech po sherry a amerických sudech po bourbonu. Je to whisky nové generace bez udání stáří. Je jemná, vyvážená, zprvu vysušující, následně ovocná a kořeněná. **830 Kč**

 **YouTube** : Singleton "The Singleton of Dufftown" | Left Post Productions (0:54)

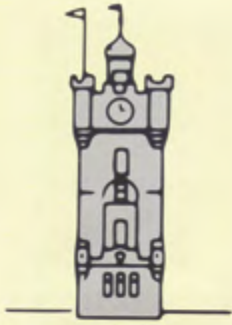


THE SINGLETON OF DUFFTOWN 12 Y.O. je jemná, přirozeně plná whisky, která se vyznačuje nasládlými ovocnými tóny a přetrvávající příjemnou hřejivostí. Tato whisky je držitelem 23 ocenění včetně zlaté ze Scotch Whisky Masters 2014, zlaté ze San Francisco Spirits Competition 2017 a ocenění Best Speyside Malt v kategorii 12 let a mladší z World Whiskies Awards 2012. **830 Kč**

THE SINGLETON OF DUFFTOWN 15 Y.O. je elegantní, vyzrálá whisky s nasládlou ovocností, plným tělem a kořeněným suchým závěrem. Tato whisky získala 16 ocenění včetně zlatých medailí ze Scotch Whisky Masters 2015 a International Spirits Challenge 2012. **1 270 Kč**

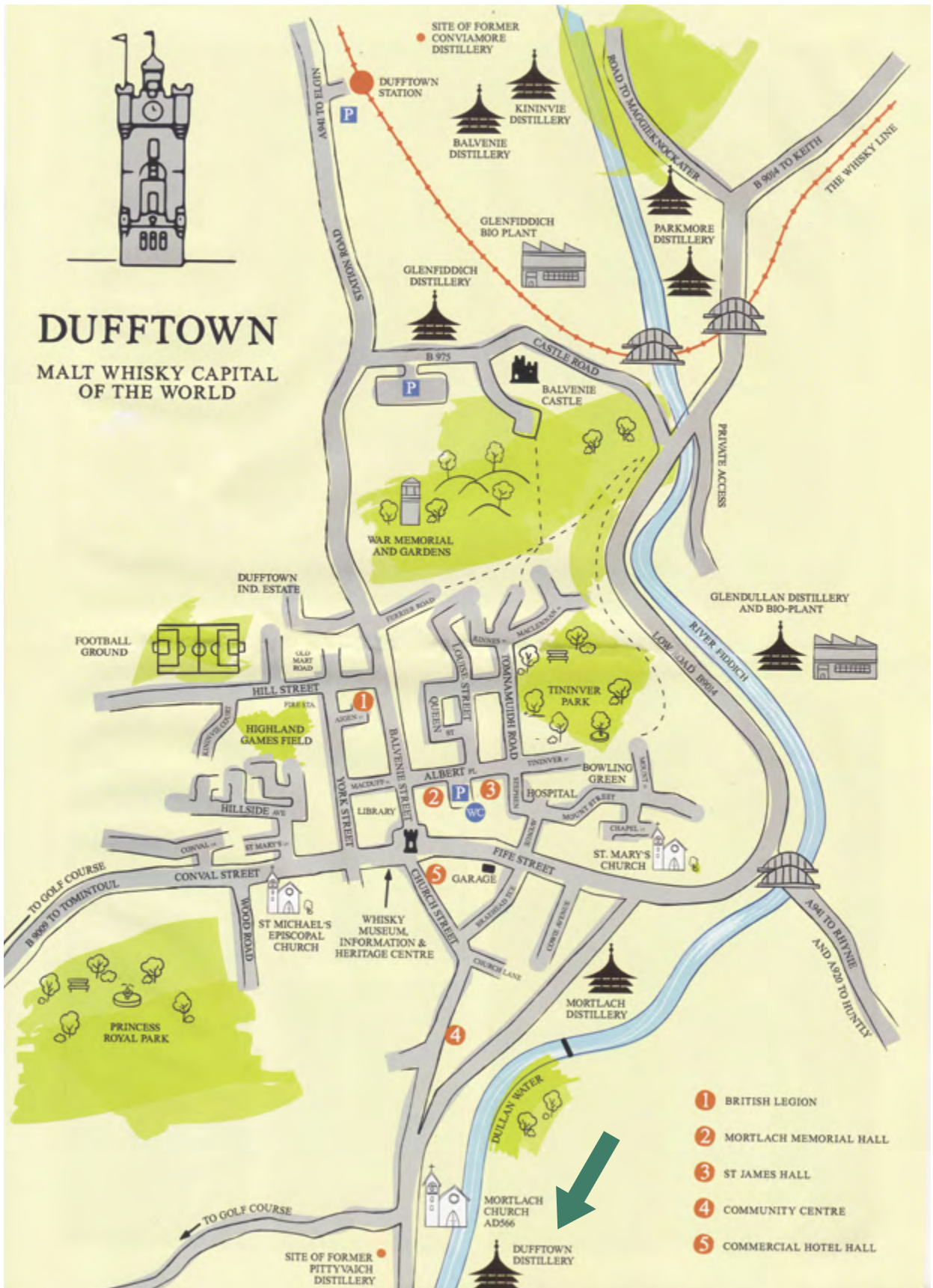
THE SINGLETON OF DUFFTOWN 18 Y.O. má hedvábnou a bohatou chuť s tóny nasládlého zralého podzimního ovoce a bobulí, které jsou vyvážené suchostí ořechů a koření. Tato whisky získala v roce 2015 devět ocenění včetně zlatých medailí ze Spirits Selection by Concours Mondial De Bruxelles, The Internationaler Spirituosen Wettbewerb a Scotch Whisky Masters. **1 840 Kč**

 [YouTube](#) : February's Dram: Singleton of Dufftown 18 Year Old (1:01)



DUFFTOWN

MALT WHISKY CAPITAL OF THE WORLD



- 1 BRITISH LEGION
- 2 MORTLACH MEMORIAL HALL
- 3 ST JAMES HALL
- 4 COMMUNITY CENTRE
- 5 COMMERCIAL HOTEL HALL



Poté, co jsme se s Ervinem Tyrkowským a Runem Molvikem rozloučili, vydali jsme se do zhruba 300 metrů vzdáleného centra Dufftownu. Městečko působilo celkem ospalým dojmem. Bylo jasné, že tu nejsme v sezoně, která obvykle nabízí daleko více možností kulturního i společenského vyžití, většinou spojeného s tím, co toto městečko proslavilo po celém světě – tedy s whisky. Vlevo od proslulé věže s hodinami, která stojí nahoře na Balvenie Street, jsme pod názvem Dufftown Glassworks objevili na Conval Street otevřenou kavárnu. Tu vedou Alison a Mark Williamsovi, moc příjemní lidé, ze kterých bylo cítit, že jsou duší tohoto podniku, v němž kromě kávy prodávali také dorty a umění.

O vzniku Dufftownu se traduje takové úsloví, a sice že: „Řím byl postaven na sedmi kopcích a Dufftown na sedmi destilačních kotlích.“ Právě tím je zřejmě inspirovaný i název restaurace Seven Stills, která se nachází na opačnou stranu od zmíněné věže na Fife Street číslo 30. Tato restaurace nabízí skotskou kuchyni s francouzským twistem, piva místních řemeslných pivovarů, přes 200 single maltů i skotské řemeslně vyráběné giny. Bohužel však měla, stejně jako mnohé další zdejší podniky, až do jara zavřeno. Pokud se sem tedy budete chtít vypravit, cestujte

raději od jara do podzimu, kdy se budete moci vydat například na Dufftown Distilleries Walk, tedy procházku po dufftownských destilériích, podle vašeho výběru, buď standardní, rozšířenou, čokoládovou, nebo požitkářskou s „food pairingem“, anebo se projet vláčkem The Whisky Line, provozovaném Keith & Dufftown Railway, a objevovat tak zemi sladových whisky tímto způsobem. Zkrátka v sezoně tady toho na vás čeká daleko víc, včetně různých festivalů, dudáckých vystoupení a samozřejmě ochutnávek whisky. Podle našeho názoru Dufftown a jeho okolí určitě stojí za návštěvu.

Cestou zpátky do Rothes jsme se zastavili v bednářství Speyside Cooperage, ze kterého vám ještě tento rok přineseme podrobnější reportáž, a pokračovali jsme dále do vesnice Craigelachie, kde má John Dewar & Sons svou palírnu, která dnes patří společnosti Bacardi. My jsme ale tentokrát nejeli do destilerie, ale do restaurace Copper Dog situované v hotelu Craigellachie. Hlad už jsme měli značný a skotská krémová rybí polévka Cullen s uzenou treskou, bramborami a cibulí byla fantastická. Už ani nevím, co jsme si objednali jako hlavní chod, ale zato si pamatuji názvy některých drinků, které tady mají v nabídce. Byly to například Wasabi Snapper, Susan – The Retired Pornstar, Shut Up & Take My Money nebo nealkoholický Bye Driver! Po pozdním obědě jsme se šli ještě projít po náspu bývalé železniční trati a já jsem se snažil najít bar, do kterého jsme před lety v zimě pozdě večer vstoupili s mým společníkem Jirkou a s Honzou Albrechtem a byl z toho nezapomenutelný zážitek, kdy nám místní rodáci uvolnili místo na baru a my jsme si s nimi potom povídali u krbu, zatímco nás obsluhoval sympatický starý barman. To místo jsem nakonec našel, jmenovalo se Fiddichside Inn a bylo také zavřené. Jak jsem se později dověděl, tak se ten starý pan barman a majitel v jedné osobě jmenoval Joe Brandi a k velkému smutku zdejších obyvatel nedávno zemřel. Bylo jasné, že toto místo, lidé, které jsme tu tenkrát potkali, i sám Joe Brandi budou dál existovat už jenom v našich vzpomínkách.

Do hotelu Station jsme se ten den vrátili dost pozdě. Kuchyně již byla zavřená, a tak jsme vzali zavědek dezertem a whisky. Passion fruit Crème brûlée nemělo chybu, stejně jako whisky ze zdejší palírny Glenrothes. Co do počtu destilérií tato vesnice za Dufftownem zase tolik nezaostává. Jsou tady čtyři. Glenlivet, Glen Grant, Glen Spey a Glenrothes, a když k tomu připočteme ještě věhlasného výrobce kotlů Forsyth a tento úžasný hotel, tak má milovník whisky i tady rozhodně co obdivovat. Než jsme šli spát, dali jsme majitelce hotelu paní Forsyth lahev ginu Portobello Road, aby mohla rozšířit svou sbírku ve vitrině vedle baru, a tím se náš ginovo-whiskový výlet nejen za Portobellem symbolicky pomalu uzavřel. ■

LUCA GARGANO





V PRAZE

V únoru se v Praze zastavil uznávaný rumový expert Luca Gargano, aby pozvaným hostům prezentoval vyzrálé jamajské rumy Hampden Estate. A podle očekávání to stálo za to.

Text: Jakub Janeček, foto: Marin Kincl



Zveme Vás na ochutnávku
jedinečných jamajských rumů
Hampden Estate,
kterou povede rumový expert
Luca Gargano osobně.



Úterý 5. 2. od 13:00 a 16:00
Kasárna Karlín - bazén
Prvního pluku 20/2, Praha 8

Na začátku února jsme měli tu čest a zároveň i potěšení přivítat v Praze velkou postavu světa rumu, našeho kamaráda Lucu Gargana, který se o destiláty z cukrové třtiny zajímá už od svých 18 let, kdy začínal jako brand manažer rumů Saint James u společnosti Spirit SpA. Od roku 1983, kdy vstoupil do dnes již jeho italské distribuční společnosti Velier, dosáhl mnoha pozoruhodných úspěchů, z nichž bychom rádi alespoň některé připomněli. V roce 2000 koupil podíl v guyanské destilerii Demerara Distillers, což mu umožnilo plnit rupy z jejich fantastických zásob. Možná si někteří z vás vzpomenou na rupy Diamond, Uitvlugt, Albion, Enmore Skeldon a další, dnes již sběrateli vyhledávané rupy, nebo na rupy ze sudů, které našel v roce 2004 ve skladech uzavřené trinidatské destilerie Caroni, které odstartovaly dnešní „Caroni-mánii“.

V roce 2006 začal s mistrem destilace Giannim Capovillou na karibském ostrově Marie Galante destilovat svou vlastní značku agricole rumu, nazvanou výstižně Rhum Rhum.

V roce 2012 objevil a uvedl na trh Clairin, haitský bílý rum, který v té době sotva někdo kromě samotných Haitanů znal. Minulý rok, po šesti letech, které od té doby uplynuly, byl Clairin v hodnocení britského odborného časopisu Drinks International zvolen barmany top barů ze třiceti osmi zemí šesti světových kontinentů desátou rumovou značkou, která je nejvíce v kurzu!

V roce 2013 vytvořil Luca novou rumovou klasifikaci, známou dnes jako Garganova klasifikace, kterou přijaly nejdůležitější světové destilerie. V roce 2015 byl Luca Gargano na mezinárodní rumové konferenci v Madridu zvolen největším expertem světa rumu a v roce 2016 během britského Rum Festu i nevlivnější rumovou osobností roku.

Luca Gargano tentokrát přijel do Prahy osobně prezentovat další klenot – jamajské rupy Hampden Estate, první vyzrálé rupy z této destilerie, které byly po 265 letech její existence uvedeny na trh.

Pro místo konání akce jsme vybrali bývalý bazén Kasárna Karlín, který má velmi podobnou atmosféru jako zmíněná palírna. Zájem byl obrovský, a tak jsme nakonec zorganizovali prezentace dvě, pro zhruba dvě stovky hostů. Připravili jsme jamajské dekorace, naši barmani namíchali skvělý welcome drink a samotná dvojakce mohla začít.

Luca je velmi emotivní a zapálený člověk, který navíc disponuje ohromnými znalostmi, takže jeho řeč byla strhující a velmi přínosná zároveň. Podle ohlasů pozvaných hostů se jednalo o nezapomenutelný zážitek a rupy Hampden Estate s obsahem alkoholu 46 i 60 % stojí rozhodně za pozornost.

Na následujících stránkách vám přinášíme veškeré vyčerpávající informace o destilerii i rumech Hampden Estate, aby těm z vás, kdo jste se prezentací nemohli zúčastnit, nic neuteklo. ■



sociation, bylo stále aktivních pět proslulých palíren – Hampden, Long Pond, Vale Royal, Cambridge a Georgia. Cambridge a Long Pond se v roce 1945 spojily v jednu; o deset let později se k nim připojila také Vale Royal. Destilerie Georgia roku 1939 lehla popelem a nikdy svou činnost znovu neobnovila. Tradice rumů z oblasti Trelawny tak dodnes přežívá díky palírnám Hampden a Long Pond.

NEPŘETRŽITÁ ČINNOST JIŽ OD ROKU 1753

Přesné datum založení Hampden Estate je nejasné, což platí o všech karibských společnostech, které zahájily činnost v 18. století. Rozhodně se však jednalo o období mezi lety 1742 a 1760. U vstupu do budovy „Great House“ na pozemku Hampden Estate je psáno: „Circa 1753“. Vzhledem k absenci spolehlivých údajů je proto právě tento rok pokládán za rok, v němž společnost vznikla.

Plantáž a palírna Hampden Estate byla zpočátku vlastněna původem skotskou rodinou Stirlingů a specializovala se na pěstování cukrové třtiny a na výrobu cukru a rumu z ní. Již kolem roku 1767 naplnila za jeden rok 122 dřevěných sudů, jinými slovy vyprodukovala více než 50 000 litrů rumu, které vyvážela do Anglie a Skotska.

Roku 1852 společnost koupil George McFarquhar Lawson. Byl to právě on, kdo vyvinul metodu výroby rumu z Trelawny a vyráběl tak ty nejaromatičtější rumy s vysokou hladinou esterů, které se záhy staly proslulými po celém světě.

Po jeho smrti zdědil roku 1875 Hampden Estate jeho synovec Dermot Owen Kelly-Lawson. Palírna byla ve vlastnictví této rodiny až do roku 2002 – finanční nesnáze ji tehdy přinutily destilérii prodat jamajské státní společnosti Sugar Company of Jamaica Ltd.

Roku 2003 byla činnost plantáže ukončena a nadále tak byla v provozu pouze palírna. Roku 2009 získala Hampden Estate (společně s palírnou Long Pond) od vlády společnost Everglades Farms Ltd. rodiny Husseyů.

Husseyovi pokračovali v tradičních výrobních postupech, kterými Hampden za staletí své existence proslul. Navíc zavedli praxi stažení odlišných stylů rumu vlastní výroby.



V loňském roce 2018, po 265 letech od zahájení provozu, začala destilerie své stažené rumy konečně prodávat.

POZNEJTE HAMPDEN

Pár kilometrů od státní silnice, která spojuje město Ocho Rios se zátokou Montego Bay, se rozléhá „pravá“, autentická a rurální Jamajka. Z městečka Falmouth se pak do osady Wakefield dostanete po celkem příšerné silničce. Na ni navazuje nedlážděná cesta hustě lemovaná bambusy, jež vede podél pozůstatků původního cukrovaru, který ukončil činnost roku 2001. Za ní už čeká alej palem královských, která vede k budově z konce 18. století s názvem Great House, nejpřepychovějšímu sídlu majitelů destilerie v celém Karibiku. Je obklopená přímo pohádkovou tropickou zahradou a stojí hned vedle palírny a malého návštěvnického centra.

Při vchodu do destilerie se vrátíte zpět v čase a s trochou nadsázky by se dalo tvrdit, že se ocitnete v palírně, o které snad sní každý znalec rumu. Tzv. Boiling House je budova zasvěcená fermentaci. Má podlahu a cestičky ze dřeva, po jejichž stranách stojí tucty kónických dřevěných kádí. V nich probíhá kvašení, které trvá dva týdny a dochází k němu díky přirozenému výskytu kvasinek v prostorech Boiling House.

V části areálu, kde je rum destilován, stojí čtyři kotlíková destilační zařízení. Nejstarším je kus z dílny firmy John Dore, nejnovějším pak kus od společnosti T&T z Jižní Afriky. Vedle hlavní budovy se nacházejí sklady určené ke stažení rumu a velká nádrž, která figuruje ve výrobě vlastního stoprocentního třtinového octa. Ten je do destilátu přidáván ve fázi fermentace a dodává rumu Hampden jeho jedinečné a nezaměnitelné aroma.



HAMPDEN ESTATE disponuje vlastním zdrojem pramenité vody, využívá divoké fermentace a know-how výroby high ester rumů. Destiluje na kotlíkovém destilačním zařízení, nechává své rumy zrát v tropickém podnebí a nepřidává do nich cukr, barviva ani nic podobného.

PRAMENITÁ VODA

Již od svého založení získává společnost Hampden na veškeré potřeby spojené s výrobou rumu vodu z pramene, který se nachází čtyři kilometry jižně od palírny. Roku 1760 byla u pramene vybudována kamenná hráz, která vodu zadržuje. Vždy se jí říkálo „přehrada Hampden“. Do destilerie je voda odváděna sítí kanálů (ty jsou dnes částečně nahrazeny potrubím), což je stěžejním aspektem jedinečné osobitosti rumu Hampden.

DIVOKÁ FERMENTACE

Kvašení rumů Hampden je pro kohokoli, kdo dokáže ocenit kouzlo a tajemnost procesu, jenž přetváří mouku v chléb, hrozny ve víno a fermentovanou cukrovou třtinu v rum, jako splněný sen. Alkohol zde kvasí v dřevěných kuželovitých kádích, jejichž latě vypovídají o běhu času. Proces spouští „divoké“ kvasinky, které se přirozeně nacházejí a rozmnožují v prostorách, kde probíhá proces fermentace.





Po osmi až patnácti dnech fermentace je tzv. dead wash (zápara – tekutina po zkvašení, jež je připravená k destilaci) v kádích ponechána po další dva týdny, během nichž dochází k dodatečné bakteriální fermentaci. Díky tomu se ve fázi destilace vytváří specifická, vysoká míra esterů, typická pro rumy Hampden.

UMĚNÍ VYSOKÉHO PODÍLU ESTERŮ

„Rumy z Trelawny“ se zrodily v této konkrétní oblasti Jamajky ke konci 18. století.

Hampden Estate zachoval tradiční proces výroby po staletí a předal jej dvěma posledním přežívajícím destilériím, které se ho nadále drží. Metoda, během níž je vyráběn rum s vysokou hladinou esterů, je značně komplikovaná. Fakt, že byla vyvinuta v dobách, které předcházely moderní vědě, v dobách, kdy se dalo spolehout pouze na zkušenosti a pozorování, vyvolává úžas.

Destilérii Hampden Estate samostatně navštívili mimo jiné rumový expert Richard Seale a uznávaný mistr destilace Gianni Capovilla, jež byli fascinováni výrobním procesem zdejšího rumu.

Rumy z Trelawny patří již od konce 18. století, kdy vznikly, mezi nejdražší na trhu.

VÝLUČNĚ KOTLÍKOVÉ DESTILAČNÍ ZAŘÍZENÍ

Klasickým jamajským kotlíkovým destilačním zařízením je tzv. Double Retort (česky „dvojitá křivule“).

Hampden Estate patří mezi poslední aktivní palírny, které k výrobě svých rumů používají diskontinuální destilační proces dodnes. V současnosti pracují se čtyřmi funkčními kotlíkovými destilačními zařízeními.

Nejstarším z nich je John Dore, který byl instalován roku 1960 a pojme 2 000 galonů, tj. 7 560 litrů. Díky svému imponujícímu „labutímu“ krku si vysloužil přezdívku „slon“. Dalším je Vendome. Ten je v Hampden Estate od roku 1994 a obsáhne 5 000 galonů, tedy 18 900 litrů. Nachází se na kryté verandě a jako jediný z destilačních zařízení palírny stojí přímo u polí cukrové třtiny, která destilérii obklopují.

Třetím je destilační zařízení Forsyth, rovněž s obsahem 18 900 litrů, který byl instalován v roce 2010.



Roku 2016 se k těmto třem kotlíkovým destilačním zařízeními přidalo čtvrté, z dílny jihoafrické společnosti T&T, jež pojme dalších 18 900 litrů.

Destilační proces tady trvá kolem sedmi hodin a výsledný rum obsahuje zhruba 82 % alkoholu.

TROPICKÉ ZRÁNÍ

Hampden vždy prodával své rumy evropským a americkým obchodníkům, a to s odlišnými znač-



kami, které indikovaly jejich rozdílný podíl esterů.

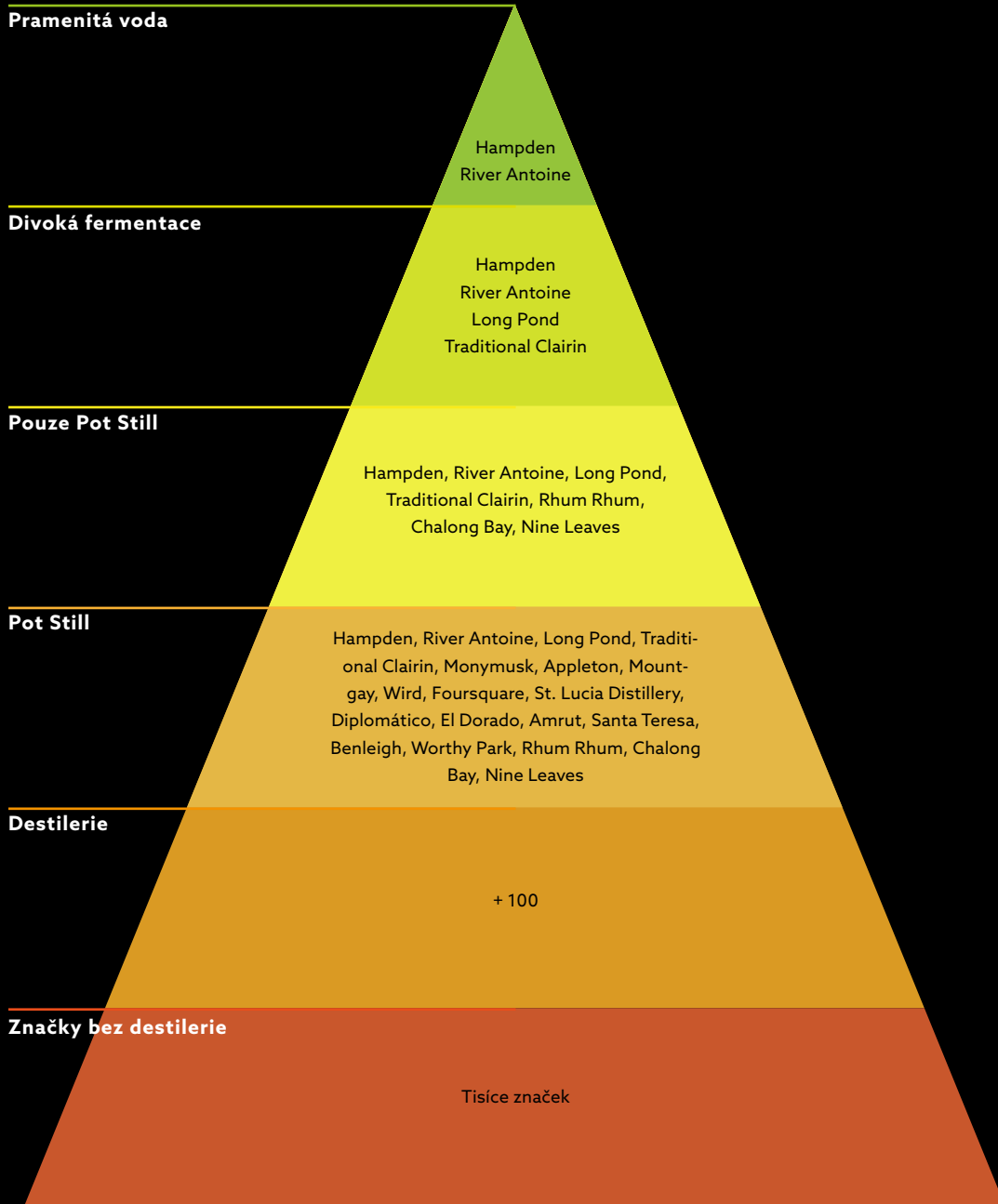
Až po akvizici destilerie rodinou Husseyů v roce 2009 se rumy vyráběné v palírně Hampden začaly ukládat ke zrání. Nejstarší sudy s rumem pocházejí z roku 2010.

Saření probíhá ve 190litrových sudech po bourbonu. Společnost jich v současné době vlastní 2 700.

BEZ PŘIDÁNÍ CUKRU A BARVIV

„Single rumy“ společnosti Hampden Estate jsou vyráběny, stařeny a lahvovány bez přidání jakýchkoli aditiv. Žádný přidaný cukr, taniny, karamel či glycerin. Pouze zcela nefalšovaný, autentický rum, jenž neobsahuje nic umělého.

Tyto rumy potvrzují, že znamenitý rum nepotřebuje kosmetické úpravy, aby potěšil náročné znalce. ■



PYRAMIDOVÝ TEST

Na světě existují tisíce značek rumu, ale pouze něco málo přes sto palíren, které vyrábějí a lahvuji své vlastní rumy. Kotlíková destilační zařízení a destilační kolony pak vlastní jen málo přes dvacet z nich a ještě méně jich může prohlásit, že pracuje výlučně s kotlíkovým destilačním zařízením, které umožňuje destilaci po várkách. Jen hrstka z tohoto tuctu při výrobě využívá přírodní kvasinky a ještě méně z nich při tom používá pramenitou vodu. A právě mezi rumy vyráběné tímto způsobem patří Hampden. Vyrábí se za pomoci pramenité vody a přírodní fermentace, výlučně za použití kotlíkových destilačních zařízení. Staří v tropických podmínkách a neobsahují žádný cukr.



HAMPDEN

ESTATE

PURE SINGLE JAMAICAN RUM



1 500 Kč



1 960 Kč

Obě verze vyzrálých jamajských rumů Hampden Estate zrály 8 let v tropickém klimatu a nebyly nijak „vylepšeny“ přidáním cukru, karamelu nebo čokolí jiného. Obě verze, jak Hampden Estate s obsahem alkoholu 46 %, tak verze Overproof s obsahem alkoholu 60 %, se pijí čisté, ale jsou velmi příjemné i s ledem nebo v prvotřídních koktejlech. Overproof je například vynikající v rumové verzi koktejlu Old Fashioned.



VÝSLEDKY BĀDÁNÍ V HISTORII, PRODUKCI A DALŠÍCH REÁLIÍCH HAMPDEN ESTATE

Průzkum vedla a zprávu sepsala Marina Delfosová v červnu 2018

ČASOVÁ OSA

1739 Konec první maroonské války (Trelawny Town ve farnosti St. James a nedaleké údolí Queen of Spain). To může vysvětlovat, proč před tímto rokem nebylo území, kde dnes sídlí Hampden, příliš zalidněné.

1742 V Jamajské národní knihovně se nachází mapa města Canaan ve farnosti St. James. Na kartotéčním lístku je uvedený rok, ale na mapě samotné je setřený. Podle lístku má mapa zachycovat i Canaan Estate a Hampden Estate, ale Hampden je z mapy vystřížený. Vyplývá z ní však, že Robert Stirling vlastnil 1 217 akrů z 1900akrového pozemku Richarda Bathe, který sousedil s parcelou Jacoba Mowatta na východě a Williama Galea na severu. Dohledáno v Jamajské národní knihovně.

1751 Robert Stirling obdržel 300 akrů země ve farnosti St. Ann podél silnice do Moneague. Dohledáno v Jamaica Archives.

1755 Mapa Jamajky ukazuje objekt na pozemku dnešního Hampdenu - označuje ho názvem y' Valley Estate a jako jeho majitele uvádí jistého Sterlinga (příjmení Stirling se tehdy někdy zapisovalo s „e“ místo „i“). Připojený Gazetteer (oficiální vládní seznam zeměpisných názvů) uvádí, že na pozemku se pěst-

ovala cukrová třtina. Dohledáno v Jamajské národní knihovně a na internetu. Část seznamu je připojena k této zprávě.

1757 ? Tento rok označuje Alan Karras ve své knize „Sojourners in the Sun: Migrants in Jamaica and the Chesapeake 1740-1800“ jako rok založení Hampden Estate. Neuvádí však, odkud tuto informaci čerpal. Robert Stirling obdržel 1000akrový pozemek v St. Mary (kde vznikl Frontier Estate). Pro Hampden se po několik let objevují záznamy o úrodě. Dohledáno v Jamaica Archives.

1760 ? Tento letopočet jako rok založení Hampden Estate uvádí George Palmer ve své knize „Montego Bay: its People & its Lodge“.

1762 Patrick Stirling a John Stirling dostali každý 300 akrů půdy ve farnosti St. James v rámci rozdělování 15 000 akrů, které Koruna přislíbila novým přistěhovalcům. Na tomto pozemku později vyrostl Content Estate (zapsáno v červnu 1763). Dohledáno v Jamaica Archives.

Appleton Estate vyprodukoval 46 velkých sudů cukru a 39 sudů rumů (makulář č. 4, arch 11, 1763-1766).

1763 V listopadu 1763 zemřel Robert Stirling Esq. (nar. v září 1715) z Hampden Estate a Frontier Estate.

1764 Potvrzena poslední vůle Roberta Stirlinga Esq.

Mapa St. James a Trelawny uvádí: „Tento nákres zobrazuje několik pozemků, zakreslených kvůli řešení sporu ohledně hranic pozemků Hampden a Phoenix.“ Dohledáno v Jamažské národní knihovně.

Na této mapě je na místě, kde se dnes nachází Great House a továrna, uvedeno jméno Kier, což byl název rodových statků Stirlingových ve Skotsku. Toto jméno je několikrát zmíněno i v záznamech o úrodě.

1767 Z tohoto roku pochází první dochované záznamy o úrodě z Hampden Estate (farnost St. James) a Frontier Estate (farnost St. Mary), které patřily zesnulému Robertu Stirlingovi Esq.

1770 Z určitých částí farností St. James a St. Ann byla vytvořena nová farnost Trelawny.

1793 Zemřel John Stirling. Byl pochován na soukromém hřbitově v Hampdenu.

1795 Začala druhá maroonská válka (trvala od července 1795 do března 1796), kterou rozpoutali Maroonové z města Trelawny nedaleko Hampdenu. Bylo by zajímavé zjistit, jaký dopad měla válka na produkci cukru a rumu. Jamajce hrozí útok ze strany Francie.

1834 Otroci získávají větší práva. Zaveden učňovský systém.



1838 Osvobození otroků.

1844 Ve výkazech z března 1844 je jako vlastník Hampdenu s 1 919 akry pozemků uveden Archibald Stirling.

1852 Ctihodný George McFarquhar Lawson zakoupil Hampden od Williama Stirlinga za 2000 liber (informace pochází z knihy „The Stirlings of Kier: and their family papers“ od sira Williama Fräsera). William Stir-



ling se narodil v březnu 1818 a byl to syn Archibalda Stirlinga (narozen v srpnu 1769, zemřel r. 1847) a Elizabeth Maxwelllové.

1854 Ctihodný George McFarquhar Lawson zakoupil pozemky jižně od Hampdenu od Magnuse Samuela (makulář č. 913, arch 223). Vyplyvá z katastrální mapy Trelawny, získané z Národního pozemkového ústavu, divize průzkumu a mapování.

1875 Ctihodný George McFarquhar Lawson zemřel a byl pohřben na soukromém hřbitově v Hampdenu. Pozemky zdědil jeho vnuk Dermot Owen Kelly, který přijal jméno Dermot Owen Kelly-Lawson. Zkratka DOK je možná odvozena právě od Dermot Owen Kelly.

1932 K podpoře jamajských rumů byla založena společnost Spirits Pool Association Ltd. (Jamaica), která je ve společném vlastnictví všech palíren na Jamajce.

1948 V palírně Worthy Park omezili po dohodě se Spirits Pool Association produkci, aby se snížil vyráběný objem jamajského rumu. Po druhé světové válce totiž panovala nadprodukce.

2001/2002 Cukrovar Hampden byl uzavřen a úrodu sezony 2002/2003 už nezpracovával. Podle výroční zprávy cukrovarnického průmyslu z roku 2003 „trpěla továrna vysokými provozními ztrátami, protože výroba nebyla efektivní, a cena za modernizaci by byla neúnosná“. Třtina z plantáží Hampdenu se napříště zpracovávala v Long Pond (firma Trelawny Sugar Company).



RODINA STIRLINGŮ Z KIERU A CADDERU, SKOTSKO

- Sir James Stirling zdědil statky svého otce a ujal se baronství Kier v roce 1694, když mu bylo 15 let. Byl to jakobita (hnutí jakobitů podporovalo katolický rod Stuartovců při jejich nárocích na britskou korunu) a byl za své zapojení do snah učinit ze Stuartovců vládnoucí rod v Anglii uvězněn.
- James Stirling pojal za manželku Marione (z rodu Stuartů), která mu povila 22 dětí. Někteří z jeho synů se stali kupci v Indii a na Jamajce. Ti z jeho synů, kteří se vydali na Jamajku, se snažili dobýt úspěch a slávu v pěstování cukrové třtiny a výrobě rumu. V tomto oboru získali slušné jmění díky výnosům z pozemků a díky přidělování půdy státem.
- Archibald Stirling, Jamesův syn, strávil dětství a mládí na Jamajce a poté, co vydělal určitý obnos peněz, se vrátil do Skotska. Odtamtud finančně podporoval obchody svých bratrů, hlavně Roberta.
- Poslední člen rodiny Stirlingů, který žil v Hampden Estate, byl John Stirling, jenž na Jamajku přicestoval se svým mladším bratrem Archibaldem, aby se zde naučil pěstitelství. Byli to synovci Archibalda Stirlinga staršího. John zemřel v raném věku 23 let a je pochován na soukromém hřbitově v Hampden Estate.
- Statky Stirlingů ve Skotsku i na Jamajce zdědil Johnův synovec, syn jeho bratra Archibalda. Nakonec roku 1852 prodal Hampden Estate ctihodnému Georgi McFarquharovi Lawsonovi.

MAJITELÉ (stručný přehled)

RODINA LAWSONŮ/KELLY-LAWSONŮ A McFARQUHARSONŮ

- Ctihodný George McFarquhar Lawson se aktivně zapojoval do politiky, byl příslušníkem saintjameského pluku, funkcionářem soudů v St. James a Trelawny a svobodným zednářem a roku 1847 se tak jako jeho otec stal správcem farnosti St. James (měl titul custos rotulorum). Hampden Estate zakoupil v roce 1852.
- Jeho jediný syn zemřel ve věku pěti let a jeho dcera Carey se roku 1862 provdala za jistého Patricka Josepha Kellyho z Irska. Jejich syn Dermot Owen Kelly zdědil Hampden Estate.
- George McFarquhar Lawson zemřel v roce 1875 a odpočívá na soukromém hřbitově v Hampden. Někdy kolem roku 1875 Dermot Owen Kelly přijal na přání otce své matky rovněž příjmení Lawson.
- Dermot se kolem roku 1895 oženil s Charlottou Matildou Smithovou (či Smythovou) z Edinburghu. Narodily se jim tři děti, ale oba synové zemřeli mladí – jeden padl v bitvě u Ypres a druhý na následky posttraumatické stresové poruchy, kterou si přinesl rovněž z války. Dermot Owen Kelly-Lawson zemřel v roce 1934 a je pochován na soukromém hřbitově v Hampden.
- Dědicem Hampden Estate se tak stalo zbylé dítě Dermota Owena Kelly-Lawsona a jeho ženy Matildy, jejich jediná dcera Ena Barbara. Vzala si G. A. Raymera Farquharsona, s nímž měla dvě děti, Johna a Margaret. Zemřela v Britské Guyaně roku 1957, rok před svou matkou Matildou, a byla uložena k odpočinku na soukromém hřbitově v Hampden.



ZÁZNAMY O ÚRODĚ

- Zdá se, že jednotlivé „estates“ neboli statky měly povinnost každoročně podávat zprávu o velikosti úrody. Většinou vyplňovaly záznamy o úrodě mezi lednem a březnem následujícího roku.
- Hampden patřil do farnosti St. James, dokud nebyla v roce 1770 vytvořena z částí farností St. James a St. Ann nová farnost Trelawny. Hampdenské záznamy o úrodě ale byly i předtím někdy zahrnuty do výkazů v Trelawny místo St. James.
- Výkazy o velikosti úrody zpravidla začínaly nějak takto: „Množství cukru a rumu vyprodukovaného v Hampden Estate... atd.“
- V letech 1856-1857 (makulář č. 96), 1859-1862 (makulář č. 97) a 1865-1867 (makulář č. 98) záznamy o úrodě chybí.
- Objevuje se pojem „Hhds of Sugar“, přičemž „hhds“ byla zkratka pro hogsheads neboli velké sudy. Jeden takový sud cukru mohl vážit 360 kg, ale

klidně také 680 kg. Jistý přispěvatel na stránce historum.com napsal, že „sudy hogshead se vyráběly v mnoha různých velikostech v závislosti na měrné hmotnosti materiálu, který v nich měl být uložen nebo přepravován. Vždycky se však dělaly tak, aby je dokázali zvládnout a přemístit dva až tři muži (dělníci v docích, lodníci, skladníci apod.)“

- Další zkratkou je T - „tierce“ čili 200litrový sud (tercka). Byl asi o třetinu menší než hogshead.
- Výraz „tun“ označoval váhu 240 galonů, tedy 1 091 litrů, a používal se jako jednotka objemu tekutin. Pro představu - typický sud vína má objem jedné osminy této „tun“.
- Zkratka „puns.“ značila „puncheons“ neboli duté míry. Dutá míra měla objem třetiny „tun“, tedy 318 litrů.
- „Hhds of Rum“ značí hogsheady rumu - každý znamenal čtvrtinu „tun“.
- „Tierce“ (tercka) = polovina duté míry (puncheon) a osmina „tun“.

ROK	HHDS CUKRU / VÁHA	DUTÉ MÍRY RUMU / OBJEM	MÍSTO URČENÍ A POČET	DUTÉ MÍRY PRODANÉ / REZERVOVANÉ V MÍSTĚ	
1767	322 hhds	122 d. m.	Londýn - 6 Bristol - 2 Glasgow - 2	2 + 24	
1768	266 hhds / 203 444 litrů	140 d. m. / 69 576 litrů	Nejsou údaje	Nejsou údaje	
1769	228 hhds / 164 932 litrů	91 d. m. / 45 224 litrů	Nejsou údaje	Nejsou údaje	
1770	194 hhds / 149 449 litrů	91 d. m. / 45 751 litrů	Nejsou údaje	Nejsou údaje	
1771	221 hhds + 3 barely / 168 979 litrů	95 d. m. / 1 bečka / 49 883 litrů	Glasgow - 1 Bristol - 1 Londýn - 7	10 d. m. - v místě	
1772	196 + 5 T + 3 barely / 164 932 litrů	82 d. m. / 44 201 litrů	Londýn - 5 Bristol - 4 Glasgow - 1 (A. Stirling)	2 d. m. - statek	
1773	171 hhds / 92 950 litrů	91 d. m. / 49 347 litrů	Londýn - 5 Bristol - 1	17 d. m. - v místě 1 hhd + 1 d. m. - statek	
1774	225 hhds + 4 bečky / 170 143 litrů	51 d. m. / 26 908 litrů		48 d. m. - v místě 3 d. m. - statek	
1775	204 hhds / 153 756 litrů	51 d. m. + 1 bečka / 28 944 litrů	Londýn - 8 Bristol - 4 Glasgow - 1	33 d. m. - v místě 3 d. m. - statek	
1776	170 hhds + 2 tercky / 129 814 litrů	40 d. m. / 21 107 litrů	Londýn - 10 Bristol - 3 Glasgow - 2	86 d. m. - v místě 3 d. m. - statek	
1777	183 hhds / 139 216 litrů	32 d. m. / 15 993 litrů	Londýn - 5 Bristol - 4 Glasgow - 3	94 d. m. - v místě 3 d. m. - statek 1 d. m. - běloši 1 d. m. - černoši	
1778	207 hhds + 3 barely / 162 545 litrů	115 d. m.	18 dodávek. Všechna místa určení zůstala	52 d. m. - v místě 9 d. m. - statek	
1779	177 hhds + 5 tercek + 4 barely / 138 024 litrů 3 hhds pro plantáže	48 d. m. + 1 hhds / 25 076 litrů	Londýn - 11 Bristol - 4 Glasgow - 2	44 d. m. - v místě 4 d. m. - statek	

	CELKOVÉ PRODEJE	VÝKAZ ODEVZDAL	POZNÁMKY
	Nejsou údaje	Gilbert Mathison	v: 1B/11/4/5 str. 70. Hampden označen jako „někdejší majetek zesnulého Roberta Stirlinga Esq“. Zahrnuje i Frontier.
	Nejsou údaje	Gilbert Mathison	v: 1B/11/4/5 str. 139. Gilbert Mathison, jeden z vykonavatelů a správců zesnulého Roberta Stirlinga Esq. Zahrnuje i Frontier.
	Nejsou údaje	Gilbert Mathison, pěstitel z Kingstonu	v: 1B/11/4/5 str. 190. Psáno jako „Hamden“. Započítána i úroda z pozemku Roberta Stirlinga „Frontier“ v St. Mary.
	Nejsou údaje	Gilbert Mathison, jeden z vykonavatelů a správců určených závětí	v: 1B/11/4/6 str. 33. Bylo prodáno rovněž 40 krav a 7 mladých koní. Frontier Estate není zmíněn.
	Nejsou údaje	Patrick Stirling	v: 1B/11/4/6 str. 183. P. Stirling je aktivním vykonavatelem vůle Roberta Stirlinga Esq.
	Nejsou údaje	Patrick Stirling, správce	v: 1B/11/4/7 str. 14. P. Stirling pracuje jako správce pro Archibalda a Jamese Stirlingovy, kteří žijí ve Velké Británii.
	Nejsou údaje	Patrick Stirling	v: 1B/11/4/7 str. 184. Byli prodáni rovněž koně, klisny a jeden býk.
	874 liber, 14 šilinků a 9 pencí	Walter Murray, soudní náměstek vrchního soudu	v: 1B/11/4/7 str. 258. 3 bečky cukru dodané Archibaldu Stirlingovi a jedna Patricku Stirlingovi.
	7250 liber, 5 šil. a 13 pence vč. prodeje zásob 6026 liber, 10 šil. a 3 pence	John Stirling, správce	v: 1B/11/4/8 str. 15. 1 hhds pro plantáže. Bečka rumu Williamu Stirlingovi.
	5936 liber, 5 šil. a 3 pencí vč. prodeje v místě	Robert Lang, správce	v: 1B/11/4/8 str. 117. Do Bristolu nedodán žádný rum. 2 hhds pro plantáže.
	6713 liber, 8 šil. a 9 pencí vč. prodeje zásob	Robert Lang, správce	v: 1B/11/4/8 str. 153. Nově zmíněny i pozemky Archibalda Stirlinga.
	Nejsou údaje	George McLachlan, správce	v: 1B/11/4/9 str. 88. Advokáti - James Stothert a Robert Drummond.
	Nejsou údaje	George McLachlan, správce	v: 1B/11/4/9 str. 153. Poprvé je ve výkazu zahrnut Kier v Trelawny. Advokáti - James Stothert a Robert Drummond. Viz příložená mapa z r. 1764.

ROK	HHDS CUKRU / VÁHA	DUTÉ MÍRY RUMU / OBJEM	MÍSTO URČENÍ A POČET	DUTÉ MÍRY PRODANÉ / REZERVOVANÉ V MÍSTĚ
1780	273 hhds / 189 893 litrů	40 d. m. jen do Londýna	Londýn – 8 Bristol – 6 Glasgow – 2	146 d. m. – v místě 6 d. m. – statek 2 – A. Stirling
1829	332 hhds + 45 T	111 d. m. + 25 hhds + 12 beček	Nejsou údaje	Nejsou údaje
1834	116 hhds + 57 T + 1 pro plantáže	57 d. m.	Nejsou údaje	3 d. m. – statek
1843	63 hhds + 9 T + 5 barelů	33 d. m.	Nejsou údaje	1 d. m. – statek
1844	43 hhds + 7 T + 5 barelů (prodeje v místě)	7 d. m.	Nejsou údaje	Nejsou údaje
1878	23 hhds + 2 barely (7 hhds a 5 barelů v místě)	40 d. m.	Glasgow – 3 (Stirlingové) Londýn – 1	4 d. m. – v místě 1 d. m. – statek
1879	87 hhds + 4 barely	75 d. m.	Londýn – 7	15 d. m. – v místě
1880	53 hhds + 2 barely	36 d. m.	Nejsou údaje	8 d. m. – v místě
1881	23 hhds + 4 barely	22 d. m.	Nejsou údaje	Nejsou údaje

DALŠÍ ZAJÍMAVOSTI

• Planters Society (Sdružení pěstitelů) – zdá se, že toto sdružení určovalo ceny rumu. Následuje výňatek z Cornwall Chronicle & General Advertiser:

Trelawny, 29. ledna 1789

Tímto OZNAMUJEME, že se bude konati setkání Planters Society, a to v domě pánů Bookera a Balfoura, adresa Martha Brae Point, v pondělí devátého února, kde se očekává účast všech pěstitelů, obchodníků, kapitánů obchodních lodí atd., aby stanovili cenu a dopravné rumu a také cenu jedné duté míry pro letošní rok. Z nařízení WILLIAMA ACKERSALLA.

• Soupisy majetku – z inventáře zesnulého Roberta Stirlinga Esq. (č. 44 z roku 1764, arch 106 – Jamaica Archives) vyplývá, že vlastnil černošského otroka, který pracoval jako distiller.

SPIRITS POOL ASSOCIATION

• Podle jejích webových stránek „se Hampden ze všech palíren nejvíce drží tradic... a dokáže vyrábět rumy s více než 2 500 estery“.

• Dále se tam ještě uvádí: „Nikde na světě nevzniká tak pestrá paleta rumů jako na Jamajce – od velmi lehkých rumů s velmi málo estery až k těžkým, tradičním rumům kontinentálního typu. Na Jamajce se vyrobí až padesát milionů litrů rumu ročně.“

	CELKOVÉ PRODEJE	VÝKAZ ODEVZDAL	POZNÁMKY
	Nejsou údaje		v: 1B/11/4/10 str. 24. Výkaz podán pro Hampden a Kier.
	Nejsou údaje	John Green?	v: 1B/11/4/68 str. 2.
	Nejsou údaje	John Hayes, správce. Lawrence Hislop, právník Archibalda Stirlinga a dědiců Roberta Stirlinga	v: 1B/11/4/77 str. 55. Otroci získávají určitá práva. Zaveden učňovský systém.
	Nejsou údaje	John Hewan, správce	v: 1B/11/4/88 str. 8. 5 barelů cukru prodáno v místě.
	Nejsou údaje	Thomas Evitt, správce	v: 1B/11/4/89 str. 201. John Pierce, právník Archibalda Stirlinga Esq. Podnik prodává Logwood.
	Nejsou údaje	Henry M. Purchas, správce	v: New Series č. 1, str. 26. Hampden se potýká s nadměrnými zásobami. O vlastníkově žádná zmínka.
	Nejsou údaje	Henry M. Purchas, správce	v: New Series č. 1, str. 79. O vlastníkově žádná zmínka.
	Nejsou údaje		v: New Series č. 1, str. 134. Příjmy plynuly i z pronájmu pozemků a pastvin a z poplatků za průchod mul.
	Nejsou údaje	Henry Martin Purchas, správce	v: New Series č. 1, str. 179.

HAMPDEN SE NEZMĚNIL

Líčení H. H. Cousinse

„... Přivoňte k rumu Hampden označenému jako ‚ananasová příchuť‘, pak k rumu Ettingdon ‚ovocná příchuť‘ a nakonec k rumu Cave Valley ‚máselná příchuť‘ – a pochopíte, jak moc se od sebe kvalitou a aromatem liší ‚vyšší étery‘. Přijde mi, že westmorelandské rumy jako celek se vyznačují neobvykle velkým poměrem ‚vyšších éterů‘ oproti octovému éteru [ethyl-acetátu]. Každý typ jako by se v tomto ohledu vyznačoval nějakou zvláštností.

Tato oblast bádání je ohromná a dosud neprozkou-

maná, ale podle toho, co se mi podařilo zjistit z prvních chemických studií a díky vlastnímu pečlivému výzkumu, soudím, že neobvyklý charakter rumů z Westmoreland tkví v přítomnosti oněch žádoucích vyšších éterů. Po chemické stránce toho o nich zatím příliš nevíme, ale spokojuji se zde s výsledky experimentů provedených odborníky z Londýna – Fiat Experimentum in corpore vile –, kteří došli k závěru, že právě vyšší étery utvářejí ‚tělo‘ a ‚charakter‘ našich nejkvalitnějších rumů...”

Z knihy Instructions for making High-Ether Rum, vydáno na Jamajce r. 1906. Autor: H. H. Cousins

AMERICAN BAR HOTELU SAVOY



Warehouse #1 Epos





Je 17. prosinec 1925. Londýn již opustily mrazivé chvíle z počátku prosince, a zatímco v příštích dnech se bude hovořit o tom, jak designérka a příležitostná hollywoodská herečka Natacha Rambová požádala po dvouletém manželství v Paříži o rozvod s tehdejším sexsymbolem Rudolphem Valentinem, na levém břehu řeky Temže v hotelu Savoy se odehrála změna, kterou většina lidí považovala za samozřejmou, ještě než se stala. Tou událostí byl nástup Harryho Craddocka na pozici šéfbarmána American Baru hotelu Savoy.

Text: Tomáš Mozer, foto: Savoy a archiv autora

ŽENA ZA PULTEM

Vezměme to ale popořadě. Píše se rok 1889 a na londýnském Strandu vyrostl první opravdový symbol luxusu - hotel Savoy. Za zrodem slavného hotelového komplexu stáli mimo jiné šéfkuchař a restaurátor Georges Auguste Escoffier a manažer César Ritz. Tito dva Francouzi pomáhali v počátcích majiteli Richardu D'Oyly Cartemu. Z hlediska nápojové gastronomie byl hlavním mezníkem hotelového provozu rok 1893, kdy byla gentlemanům zpřístupněna tzv. smoking and biliard room, ze které po náležitém zdokonalování prostoru vzešel v roce 1898 American Bar, za nímž se jako první šéfbarmán pohyboval Frank Wells. Toho o pět let později vystřídala Ada „Coley“ Colemanová, která tak zaujala místo první a doposud jediné šéfbarmanky v historii American

Baru. Ostatně výskyt žen za barovým pultem, které obsluhovaly hosty a připravovaly míchané nápoje, byl do jisté míry velmi netradiční. Ženy totiž měly zpravidla zakázaný či alespoň omezený přístup do baru, což bylo v některých amerických státech dokonce legislativně ošetřeno tím způsobem, že ženy především neměly právo vlastnit ani provozovat gastronomicky zaměřený podnik.

Příběh Ady Colemanové však překypuje strhujícími momenty, kdy jí po smrti jejího otce zřejmě sám Richard D'Oyly jako rodinný přítel nabídl práci v hotelu Claridge's, který spadl společně s hotelem Berkeley do skupiny hotelů Savoy. V něm začala nejdříve pracovat v květinářství, odkud se následně přesunula za bar, kde podle svých slov potkala obchodníka s vínem jménem Fisher, jenž ji zasvětil



do onoho tajemství, jak držet šejkr a připravovat koktejly. Když jí poté Rupert D'Oyly Carte, který převzal po otcově smrti vedení, navrhl přesun za bar v hotelu Savoy, Ada neváhala a roku 1902 nastoupila v American Baru. Jelikož na rozdíl od své služebně starší kolegyně Ruth Burgessové věděla, jak správně připravovat koktejly, přičemž vymýšlela i vlastní receptury, získala si na svou stranu velkou část hostů a vzbuzovala dojem, že právě ona je šéfbarmankou. To se stalo realitou pouhý rok po jejím přesunu do Savoye. Během více než dvaceti let, kdy servírovala nápoje takovým osobnostem, jako byl spisovatel Mark Twain nebo herec a producent sir Charles Henry Hawtrey, pro něž „Coley“ umíchala věhlasný Hanky-Panky Cocktail, tak Ada Colemanová obsadila pozici miláčka médií a ikony britského barového světa. To změnil až elegantní „americký“ barman Harry Craddock, jenž zahájil své působení v American Baru 20. září 1921.

ÚTĚK PŘED PROHIBICÍ

Harry Craddock byl americký občan britského původu. Narodil se v severoanglickém Burleigh a zpočátku se měl stát úředníkem, což mu vzhledem k jeho pozici šestého ze sedmi dětí dávalo podle tehdejších měřítek nejlepší vyhlídky k obživě. Nicméně Harry Craddock chtěl od života více, a proto odjel do Ameriky, kde se časem dostal za barový pult a naučil se umění amerických míchaných nápojů, které v současnosti známe pod obecným označením koktejly. Příběh o jeho cestě za bar, kdy pracoval jako číšník v hotelu Hollenden v Clevelandu a pouze v danou chvíli zaskočil za barmana, se stal ve 20. letech velmi oblíbeným tématem médií. Během svého pobytu ve Spojených státech stihl Craddock projít řadou prestižních míst, jako byly hotel Knickerbocker či Hoffman House, kde rovněž 16. ledna 1920 „oslavil“ začátek americké prohibice. Jakmile dospěl zákaz rekreační konzumace alkoholu i do tradičně „mokrého“ New Yorku, bylo Craddockovi jasné, že se musí vrátit zpět. Požádal proto o americký pas a vydal se pod záminkou navštívení rodiny do Anglie.



Po nástupu do Savoye nevědomky zaujal se svým americkým přízvukem, pasem i tréninkem v oblasti míchaných nápojů okamžitě pozici koktejlového krále. Postupně začal s vytvářením vlastních koktejlů a reagoval na aktuální trendy, což dokládá kupříkladu koktejl The White Cargo, pojmenovaný po úspěšné divadelní hře, kterou uvedl Leon Gordon na West Endu v roce 1923. I kvůli tomu se v Londýně rychle stával barmanem číslo jedna, jak dokazuje poznámka z roku 1924, podle níž si dokonce nový londýnský starosta sir Alfred Bower příležitostně, navzdory svým obchodům s vínem, odskočí na své každodenní procházce do Savoye na jeden z amerických koktejlů Harryho Craddocka.

Rostoucí návštěvnost a obliba American Baru, především u americké klientely, však nejspíše vyvinula tlak na Ruperta D'Oyly Carteho, který se musel rozhodnout, zda zachová ryze britský fenomén, jímž byla žena připravující míchané nápoje, nebo zda vyhoví preferencím newyorských hostů a obmění styl obsluhy. Po čtyřech letech a 88 dnech svého působení v Savoyi tedy Harry Craddock nahradil Adu Colemanovou v roli šéfbarmana, čímž se prakticky přes noc ještě znásobila jeho popularita do takové míry, že se proměnil v celebrity srovnatelnou s hvězdami z pláten hollywoodských filmů. Důkazem této slávy budiž jeho vosková figurína, jež byla v muzeu Madame Tussaud instalována počátkem listopadu 1927.

Harry Craddock ovšem zanechal stopu v dějinách barové kultury zejména skrze svou publikační činnost. V říjnu 1928 shledal Craddock, že již disponuje sbírkou dvou tisíc koktejlových receptur, přičemž nedlouho poté jej oslovilo vedení hotelu Savoy s dotazem, zda by ze své sbírky nemohl sestavit knihu. Odpověď se svět dozvěděl v roce 1930, kdy vyšel svazek The Savoy Cocktail Book, čítající necelou polovinu všech jeho tehdejších receptur. Tato kniha se ve své době, i díky značné popularitě samotného autora, stala bestsellerem a zůstává jím v odborných kruzích dodnes. Vroucně byla přijata obzvláště bohémskou skupinou mladých aristokratů označovaných jako Bright Young

Things. Craddock v knize stanovil několik základních pravidel o používání ledu, přístupu k ingrediencím, metodách přípravy a zásadách konzumace těchto nápojů, kdy zdůrazňoval, že „obsah nápoje se má vypít, jak nejrychleji to je možné“.

Jakožto význačná osobnost britské barové scény nechyběl v roce 1934 ani při založení odborné barmanské organizace United Kingdom Bartenders Guild, kdy se stal jejím prvním prezidentem, třebaže z této funkce po necelém roce na vlastní žádost odstoupil. Vzhledem k tomu, že se Craddock těšil ve 30. letech nesmírné úctě a jako šéfbarmanovi American Baru mu nic nechybělo, zdá se jeho následné rozhodnutí přinejmenším překvapivé. Dne 3. února 1939 se totiž objevil novinový titulek oznamující odchod Harryho Craddocka ze Savoye. Slavný barman se rozhodl po necelých osmnácti letech přesunout za bar v hotelu Dorchester. Snad potřeboval změnu, nebo ho k tomu možná vedl fakt, že v době druhé světové války šlo o jednu z nejlépe střežených a nejbezpečnějších budov v Londýně, protože v ní pobývala řada vysoce postavených politiků, ale to už je trochu odlišná kapitola.

GREEN PARK

Po Craddockovi následuje celá řada významných šéfbarmanů, mezi nimiž byly takové silné osobnosti jako Eddie Clark, Joe Gilmore nebo Peter Dorelli, který do Velké Británie utekl před povolávacím rozkazem do armády a kterého údajně nelze nemít rád. Navzdory nespočtu legend, které třímaly šejkr na pozici šéfbarmana American Baru, tím pro nás zdaleka nejzajímavějším jedincem se může zdát slovenský rodák a globální vítěz World Class Cocktail Competition z roku 2010, Erik Lorincz, jenž v loňském roce opustil toto místo po osmi letech, aby si splnil svůj sen a otevřel si vlastní podnik. Ovšem podobně jako jeho předchůdci, i Lorincz přispěl k odkazu American Baru, kam ostatně občas zavítá i britská královna Alžběta II., když se nechal inspirovat skutečností, že některé z nejslavnějších koktejlů všech dob byly pojmenovány podle určité geografické oblasti. A tak vznikl Green Park.

Půjdete-li od Savoye po Strandu k Trafalgarskému náměstí a dáte se rovně ulicí The Mall, přibližně za deset minut stanete na rohu zelené oázy jménem Green Park. Tento původně bažinatý hřbitov pro malomocné z blízké nemocnice Saint James's byl poprvé ohrazen jako park v 16. století za vlády Jindřicha VIII. Nicméně královským parkem byl prohlášen až po více než sto letech v roce 1668 a majetkem koruny zůstává dodnes.

Koktejl nesoucí název londýnského parku vytvořil Erik Lorincz v roce 2011 jako reakci na legendární White Lady, jejímž autorem nebyl opět nikdo jiný než Harry

LINIE ŠÉFBARMANŮ AMERICAN BARU

FRANK WELLS 1889–1903

ADA „COLEY“ COLEMANOVÁ 1903–1925

HARRY CRADDOCK 1925–1939

EDDIE CLARK 1939–1942

REGINALD „JOHNNIE“ JOHNSON 1942–1954

JOE GILMORE 1954–1975

HARRY „VIC“ VICCARS 1975–1981

VICTOR GOWER 1981–1985

PETER DORELLI 1985–2003

SALIM KHOURY 2003–2010

ERIK LORINCZ 2010–2018

MAXIM SCHULTE 2018–



Craddock. Spojení Tanqueray No. Ten, čerstvé citronové šťávy, cukrového sirupu, celerových bitters, bílku a bazalky se na první pohled sice může jevit jako o poznání komplikovanější než ona tradiční „bílá paní“, kombinující pouze čtyři ingredience, výrazná zelená barva však jasně evokuje vybranou lokalitu a vyrovnanost chuťových složek následně potvrzuje, proč v současnosti patří Erik Lorincz mezi světovou barmanskou elitu. Třebaže je dnes velice obtížné prosadit, aby se nějaký koktejl stal novodobou klasikou, kterou nejenže znají barmani i hosté po celém světě, ale zároveň není nikterak náročné daný drink připravit, abyste jej běžně našli v nespočtu barů mezi položkami na nápojovém lístku, Erik Lorincz dovedl využít souhru všech proměnných. Dokázal, že klasická receptura může vzniknout i nad rámec teorií, že vše, co pijeme, již pil dávno někdo před námi. Vždyť přece stačí dobrý ná-

zev, velká špetka tradice, strhující příběh, perfektní chuť a kouzlo osobnosti, jež se při popíjení v American Baru hotelu Savoy přirozeně násobí. ■

GREEN PARK

45 ml	Tanqueray No. Ten
30 ml	čerstvé citronové šťávy
15 ml	cukrového sirupu
3 stříky	celerových bitters
1 střík	bílku
4 lístky	čerstvé bazalky

Postup: Vše protřepete v třídílném šejkru, poté scedíte přes double strain a servírujete do předem vychlazené koktejlové sklenice. Není třeba ozdob.

Jeden večer

BARY MNICHOVA

Třebaže máme všichni díky Oktoberfestu spojenou bavorskou metropoli spíše s pivem než s koktejly, byla by chyba, kdybychom opomíjeli tamní barovou scénu. Toto třetí největší město v Německu disponuje skvělou polohou, kdy to mají místní obyvatelé kousek do Alp a jen pár hodin k moři do Itálie či Chorvatska. Dlouhodobě se navíc Mnichov objevuje v první desítce měst s nejlepší životní úrovní, což se přirozeně odráží i na lokální barové scéně.

Text: Tomáš Mozr, foto: Tomáš Mozr a Anna Postníková



Praha, 8. únor 2019. Je tři čtvrtě na osm ráno a já už netrpělivě sedím v autobuse, který mne za nějakých pět hodin vysadí v Mnichově. Je to od nás v podstatě „za rohem“ a letenka vám příliš času neušetří, nemluvě o tom, že cenově se právě vyplatí spíše autobus nebo pohodlnější a rychlejší cesta autem. Pravděpodobně jako řada jiných koktejlových nadšců jsem při cestách v minulosti mnohokrát zavítal převážně do Berlína, a to nejen na Bar Convent. Do Berlína mne tehdy vedl můj výzkum a dodnes s radostí vzpomínám na setkání s berlínskou barovou historičkou Beatou Hindermannovou, která zastává pozici šéfbarmanky v tamním Victoria Baru. To je ale jiná kapitola. V Mnichově jsem osobně nikdy nebyl, třebaže jsem se již dvakrát tváří v tvář setkal s legendárním barmanem Charlesem Schumannem, který v této bavorské metropoli provozuje již desítky let celý barový komplex. Hodně jsem četl a málo viděl, a tak mi nezbývalo než to napravit.

Přijíždím krátce před půl druhou odpoledne, rychle se ubytuji a vyrážím do města. Trasu mám už naplánovanou. Počasí mi přeje, a tak to беру přes historické centrum, kde na Mariánském náměstí s nejstarším mariánským sloupem v Evropě chvíli obdivuji starou, ale hlavně novou radnici. Odtud mířím ke své první zastávce, kterou představuje Goldene Bar, za nímž stojí oceňovaný německý barman a výrobce šejkrů a vlastních bitters, Klaus St. Rainer. Tento bar je situován v rámci tzv. Domu umění a leží trochu stranou historického centra. Vstup do něj je z jižní části Anglické zahrady, v níž se dá dle průvodců dokonce surfovat bez ohledu na počasí. Bar má otevřeno už od deseti dopoledne, a tak čekám nenápadnou kavárnu, která se postupem času promění ve strhující bar. Vcházím za deset minut šest a odpovědí na pozdrav je mi vlažně přijetí ve stylu sedněte si, kam je libo. Procházím dlouhou chodbou do hlavní části, usedám a okamžitě si na zdi povšímnu ikonické pečeti ginu Tanqueray. Plný očekávání obdržím menu, které disponuje pouze kávou, pivem, vínem a spirity, a proto se přirozeně ptám po koktejlovém lístku. Kyselý obličej od obsluhující slečny s růžovými vlasy s průpovídou, že koktejly se servírují až od šesti hodin, mi sice napovídá, že to nebude zrovna aspirant na bar roku, ale nehodlám to vzdát. Rád počkám a objednáвам si Haus der Kunst Cocktail, v němž se pije gin Tanqueray No. Ten, čerstvá citronová šťáva, cukr, šampaňské a navrch přijde espuma s příchutí Gin&Tonic. To vše je zasypané prachem z Campari. Tato variace na French 75 chutná opravdu skvěle a já pomalu začínám chápat, proč tento bar figuruje mezi těmi nejlepšími v Mnichově.



Ve snaze dostat svému cíli, že si v každém baru dám jen jeden drink, abych jich stihl co možná nejvíce, se posouvám do dalšího baru. Na seznamu tentokrát figuruje Schumann's Bar, který se v loňském roce umístil na 43. příčce v žebříčku The World's 50 Best Bars. Přesun netrvá ani deset minut a procházím přes malý bar zvaný Schumann's Camparino do hlavní části, kde se to již hemží muži v bílém. Nemám rezervaci a při pátečním provozu jsem opravdu šťastlivcem, že se najde místo. Bar je sice poloprázdný, ale stoly jsou osázeny kartičkami rezervací. Opět si během velmi krátké chvíle uvědomím, že místní výzdoba odpovídá rčení, že v jednoduchosti je krása. Na stěnách nenajdete jediný obraz, světlo je tlumené, pohyb osob v baru nečekaně elegantní a v pozadí hraje jazz. Obrátím oči k baru, který září ve vši té karmínově červené kolem jakousi uklidňující modří evokující proslulou mořskou hladinu u nějakého ostrova v Karibiku. Pohotový personál, který je doslova kontrastem k předchozí zkušenosti, si vyslechne mou objednávku. Buñueloni. Opakuji dvakrát, abychom si správně porozuměli. Tato aperitivní kombinace od slavného španělského filmového režiséra Luise Buñuela, kdy se dle jeho slov jedná o plagiát klasického Negroni, v němž je Campari nahrazeno Carpanem, očividně patří k méně žádaným položkám. Má vysoká očekávání nejsou zklamána. Drink má suchý profil a perfektní balanc. Neodolám a vybírám v menu napěchovaném klasickými koktejly ještě jednou. Dám si Charles Daiquiri, o němž jsme na podzim se Schumannem mluvili. Je lehce kyselejší a kromě tradičních ingrediencí v podobě cukru a limety se v něm zrcadlí světlý i tmavý rum, a hlavně pomerančový likér, jehož tóny jsou patrné od samého počátku.



Přestože nerad, odcházím a pokračuji do údajně prvního ryze amerického baru v Německu s názvem Pusser's New York Bar. Tento podnik s výrazným žlutým neonovým nápisem se nachází v ulici Falkenturmstrasse a zdá se vcelku nenápadný. Vítá mne útulný, dřevem obložený bar v anglosaském stylu. Při příchodu chvilku strnule hledím vzhůru na loď visící ze stropu a z transu mne vysvobodí až číšník, který se mne ptá, jestli mám rezervaci. Zatímco sám pro sebe kleji, jak jsem podcenil návaly spojené s koncem pracovního týdne, ačkoli málokde v Mnichově vyžadují rezervaci, s milým úsměvem jsem poslán o patro níže „do podpalubí“. Nikde ani noha, třebaže jsou stoly znovu osázeny kartičkami s rezervacemi. Přijmu místo vedle klavíru. Na moment se rozhoduji, zda mám okusit místní Painkiller, který nabízejí ve třech variacích s obsahem od čtyř do osmi centilitrů Pusser's rumu – zřejmě podle toho, do jaké míry člověk potřebuje utiřit bolest. Kvapem však měním názor a zkouším Sir Charles Punch, jenž se skládá z Pusser's rumu, portského vína, likéru Grand Marnier a stříku pomerančové kůry. Obsluhující barman s věkem přes padesát by byl v některých dnešních trendy podnikcích považován za vysloužilce, nicméně v této situaci zapůsobil spíše jako vlivný rádce. Netrvá to dlouho, podnik se plní lidmi a za klavír usedá postarší pán, který neváhá a okamžitě rozpožhybuje své ďábelsky rychlé prsty. Hlavou mi proběhne teskná myšlenka o tom, jak výjimečné je vyslechnout si v současnosti v baru opravdu nenucený koncert, který nikterak neruší hovor, a přesto je natolik pronikavý, že v některých pasážích slova, věty i celé myšlenky utichají, aby se zaposlouchaly do kouzelných tónů hudebního doprovodu.



V mezičase však stále přemýšlím nad tím, že tento bar funguje již od roku 1974, nicméně Charles Tobias získal práva k výrobě originálního Pusser's rumu přidělovaného na palubách britského královského námořnictva až v roce 1979. Jaké tedy bylo původní jméno baru? Mou pozornost upoutá barová kniha, vydaná majitelem Billem Deckem při 40. výročí od založení podniku. Ptám se barmana, zda bych si ji mohl prohlédnout. Bez váhání souhlasí a já se při následném listování seznamuji s příběhem zpravodaje amerických leteckých sil a rádiového dýdžeje, Billa Decka. Celý koncept vzešel totiž nejen z absence kvalitních koktejlových barů v Mnichově, nýbrž i z přátelství s Andym MacElhonem, synem proslulého barmana a pozdějšího majitele pařížského baru na 5 Rue Daunou, Harryho MacElhona. V roce 1974 tak Bill Deck založil další „pobočku“ Harry's New York Baru. Prohlížím knihu dál a narazím na dopis od Tobiase, v němž vzpomíná na jejich první setkání v 80. letech, když se snažil prorazit s Pusser's rumem v Německu. Byl to právě Deck, kdo mu tehdy pomohl. Jejich přátelství poté v roce 1993 navíc zpečetil tím, že bar přejmenoval na Pusser's New York Bar.

Nadšeně knihu kupuji a mířím do údajně velmi oblíbeného baru The High. Cesta do Blumenstrasse mi zabere něco málo přes deset minut. Je kolem půlnoci a před barem vidím pěkný hlouček lidí. Někteří kouří, ale dost jich také jen postává a nahlíží dovnitř. Dostat se dovnitř našťastí není problém. Tento menší bar, který svou květinovou výzdobou dělá čest názvu ulice, v níž sídlí, je jednoduše řečeno jakási nudle, ve které je patřičně živo. Skoro by se dalo

říct, že tu je hlava na hlavě. Přesto si mne barman všiml a já si mohu objednat lokální specialitu s názvem Basilisc. Jak už jméno napovídá, základem je extra velká porce bazalky, gin Tanqueray, citronová šťáva, broskvový likér a olivový olej. To vše míří do mixéru a za okamžik přistane koktejl přede mnou. Ve všech ohledech bych chuť i vzhled drinku přirovnal k tekutému pestu a je mi jasné, že to bude asi ten typ koktejlu, který si buď zamilujete, nebo na něj navždy zanevřete. Podle barmanových slov se prý tajemství skrývá ve správném poměru oleje a broskvového likéru. Ačkoli jsem to neplánoval, tento bar byl nakonec mou poslední zastávkou. Zajímaly mne sice ještě další místa jako Bar Gabányi, za nímž stojí výrazný Stefan Gabányi, nebo Circle Bar od Cihana Anadolglu, který sklídl již v prvním roce své existence řadu ocenění, kdy byl kupříkladu vyhlášen jako nejnovativnější bar v Německu, nicméně k jejich návštěvě už mi nezbývaly síly, a tak budu mít alespoň i při příští návštěvě Mnichova co objevovat. ■

GOLDENE BAR je otevřen sedm dní v týdnu, a kromě neděle a pondělí funguje od deseti dopoledne do dvou ráno. Najdete jej na adrese Prinzregentenstrasse 1, na jižním okraji oblíbené Anglické zahrady.

Telefon: +49 89 54804777

SCHUMANN'S BAR se nachází na Odeonsplatz 6-7, kdy do něj lze vstoupit jak z rušné ulice, tak z klidnějšího parku Hofgarten. Otevřený je každý den a navštívit jej můžete od pondělí do pátku od osmi ráno do tří v noci, případně o víkendy od šesti večer do tří v noci.

Telefon: +49 89 229060

PUSSEY'S BAR je situován na Falkenturmstrasse 9 a hostům je přístupný každý den od šesti večer do tří ráno. Jedinou výjimkou se zdá být neděle, kdy bar otevírá až od sedmi večer.

Telefon: +49 89 220500

THE HIGH patří k oněm trendy podnikům, jejichž otevírací doba má své limity. V neděli a v pondělí je tedy na Blumenstrasse 15 zavřeno. Od úterý do čtvrtka má poté otevřeno od osmi večer do jedné ráno, což se v exponované dny v pátek a v sobotu prodlužuje až do třetí hodiny ranní.

Telefonní číslo není nikde uvedeno...





WORLD CLASS®

WORLD CLASS UŽ MÁ PRVNÍCH OSM FINALISTŮ

Text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Květnovým finále vyvrcholí v pořadí šestý ročník prestižní barmanské soutěže World Class v České republice a jeho vítěz pak poletí na mezinárodní klání do skotského Glasgow. Než se tak stane, je potřeba vybrat z přihlášených barmanů a barmanek tucet nejlepších. Hned osm finalistů, oproti loňským šesti, vzešlo z prvního kola, které probíhalo od listopadu do února. Letošní ročník je jiný také v tom, že všichni soutěžící mají určenou stejnou povinnou bázi a nemohou si z portfolia Diageo Reserve vybrat svoji oblíbenou značku. Pro první kolo padla volba na rum Zacapa Centenario 23.

Šestý ročník soutěže World Class v České republice odstartoval už 19. listopadu loňského roku úvodním seminářem, který hostil pražský bar Oblaca. Podnik situovaný v Žižkovské věži, jenž nabízí impozantní výhled po okolí, nebyl zvolen náhodně – vše se totiž točilo kolem guatemalského rumu Zacapa Centenario 23, jenž dozrává „nad oblaky“, ve warehousech nacházejících se v nadmořské výšce 2 300 metrů. O den později se stejný seminář konal v brněnském Abzacu, jenž slouží jako vzdělávací centrum České barmanské asociace. Plán byl v obou případech v podstatě identický: seznámit barmany a barmanky z různých koutů republiky se zadáním pro první

letošní kolo a poskytnout jim inspiraci k vymýšlení soutěžního koktejlu. Prvního úkolu se ujal český ambasador World Class Petr Kymla, toho druhého hned tři osobnosti z barového světa: Tomáš Mozr, Ondra Hnilička a Pavel Tvaroh. Jelikož mezi přítomnými byli i úplní soutěžní nováčci, Petr Kymla nejprve krátce představil portfolio Diageo Reserve a shrnul dění předchozích ročníků soutěže. V Praze mu s tím pomohl loňský český vítěz Milan Zaleš, který svým barmanským kolegům mimo jiné kladl na srdce, že je důležité vytrvat. „World Class je běh na dlouhou trať, a tak to nevzdávejte hned po prvním nezdaru,“ řekl a čerpal při tom z vlastní zkušenosti – on sám se totiž

WORLD CLASSICZ



zúčastnil všech pěti ročníků a vítězství mu několikrát uniklo jen o malý kousek.

Následovalo představení rumu Zacapa zaměřené na jeho historii i výrobu a pak už se slova ujali pozvaní hosté. Zatímco si barový badatel a historik Tomáš Mozr připravil prezentaci na téma Evoluce rumových koktejlů, barman pražského Hemingway Baru Ondřej Hnilička si nachystal několik doporučení, na co se při vymýšlení soutěžního koktejlu zaměřit. Barmanům a barmankám například doporučil, aby si o rumu Zacapa zjistili i méně známá fakta, která jim pomohou se odlišit od ostatních, aby se zaměřili na jeho chuťový profil a pokusili se jej invenčně rozvinout, a to třeba i za pomoci moderních metod přípravy koktejlů. Ty, jak se mohli všichni přítomní na vlastní oči přesvědčit, bravurně ovládá hlavní host úvodního semináře, barman a majitel londýnského baru Lounge Bohemia Pavel Tvaroh. Z rumu Zacapa Centenario 23 nejprve připravil Sour v podobě pěny doplněné o rumovo-medový gel, jenž se servíroval v keramické nádobě připomínající hnízdo divokých včel a včelou se také zdobil. Nápad na druhý drink odkazoval na pašování rumu do Velké Británie, během něž sudy nezřídka přišly do kontaktu s mořskou vodou, která ovlivnila jeho chuť. Aby se dal pít, přidávala se do něj směs bylin, octa a někdy i ovoce, čímž vznikl shrub. Jeden takový připravil i Pavel, a to mimo jiné z hlodače, který ve vlni obdobně jako Zacapa nabízí kokosové tóny, a morušového octa. Smíchal ho s rumem a k servisu použil lasturu, kterou ovoněl slanou aromatickou mlhou.

TŘIATŘICET SOUTĚŽNÍCH VARIACÍ

Až do takových experimentů jako Pavel Tvaroh se ale barmani v prvním kole soutěže pouštět nemuseli. Jejich úkol byl o poznání jednodušší: „Zadání pro první kolo šestého ročníku soutěže World Class bylo podle mého názoru velmi variabilní a barmanům poskytovalo širokou škálu možností. Soutěžní koktejly měly být inspirovány Guatemalou jakožto zemí původu značky Zacapa, příběhem a výrobou tohoto rumu nebo třeba historií rumu obecně a rumovými koktejly. Šanci uspět tak dostaly i nové tváře, jichž se na úvodní semináře dostavilo poměrně dost,“ domnívá se Petr Kymla. Ze seminářů si barmani a barmanky kromě spousty informací a inspirace odnesli také lahev rumu Zacapa Centenario 23 a na vymýšlení své receptury dostali více než šest týdnů – uzávěrka byla stanovena až na 2. ledna 2019. Na facebookovém profilu soutěže se k tomuto datu sešlo třiatřicet drinků v podání barmanů či barmanek reprezentujících dvaadvacet podniků ze tří českých (Praha, Litoměřice a Český Krumlov) a dvou moravských (Brno a Olomouc) měst. Na jejich hodnocení došlo na přelomu ledna a února, kdy soutěžící přímo v jejich do-

movských barech navštívila odborná porota. Tentokrát v ní usedli jedni z nejpovolanějších – tři vítězové soutěže World Class v České republice Milan Zaleš, Tomáš Melzer a Vítězslav Cirok. „Při hodnocení se soustředili na drink samotný, ale také na kreativitu barmanů, volbu relevantních ingrediencí, zajímavý servis, pohostinnost, znalost produktu a celou řadu dalších aspektů,“ vysvětluje Petr Kymla.

Znalost produktu a jeho provázání na samotný drink se kupodivu ukázaly být jedním ze slabých míst soutěžících barmanů. „Někdy je méně více. Často se stávalo, že barmani chtěli říci tolik věcí, že se do toho zamotali a to důležité nakonec neřekli vůbec nebo ne s potřebným důrazem. Prezentaci je potřeba si lépe rozplánovat a nezapomenout na klíčové informace o produktu. Barmani by je vždy měli říkat tak, jako bychom je nikdy předtím neslyšeli. I přesto, že je jako porota za večer slyšíme mnohokrát, zazníť musejí,“ naznačuje možnosti, jak se napříště zlepšit, Milan Zaleš. Víta Cirok jeho slova jenom potvrzuje: „Nejčastějším neduhem byla nedostatečná prezentace značky, její historie a spojení s konceptem drinku, ale také chybějící znalosti o soutěži jako takové. Dále byl problémem také špatný balanc koktejlu a narazili jsme i na špatně zvolené ingredience nebo překombinované drinky,“ říká. Prostor pro zlepšení vidí i Tomáš Melzer. „Soutěžícím barmanům nápady rozhodně nechybějí, spíše naopak, měli by je ale propracovat více do hloubky a zaměřit se na detaily. Když chtějí nějakou ingredienci, ozdobu, skleničku nebo jiný servis použít, měli by vědět proč a svoji myšlenku dotáhnout až do konce,“ doporučuje.

PRVNÍCH OSM FINALISTŮ

Tomáš Melzer na druhou stranu ocenil invenci barmanů a ochotu pustit se za hranice tradiční mixologie. „Jsem rád, že se soutěžící nebáli experimentovat. Řada z nich se zaměřila na domácí ingredience, ať už infúze, cordialy, sirupy nebo vermuty, objevilo se i několik fermentátů a jeden drink byl klarifikovaný,“ vypočítává. Příběhy svých drinků pak barmani vystavěli především kolem typických guatemalských produktů či mayské kultury, inspirovali se ale také osobností master blenderky rumu Zacapa Loreny Vásquez. Úkolem porotců bylo vybrat z třiatřiceti barmanů pouhých osm, jejichž drinky, prezentace, barmanské dovednosti, kreativita, pohostinnost i znalosti je přesvědčily nejvíce. Největší počet bodů v součtu všech hodnocených aspektů nasbírali pražští soutěžící Anna Postníková z AnonymouS, Jan Vlašák z Cash Only, Régis Roig-Roux a Jan Šebek z baru L’Fleur a Peter Bobula a Pavel Mandrla z Black Angel’s a kromě nich Robert Weis z českokrumlovské Apotheky a Tomáš Nyári z litoměřické restaurace Capra.



Pavel Tvaroh

„Anička Postníková nám hned první den hodnocení vyčarovala úsměv na tváři. Se svým premiérovým vstupem do soutěže si poradila skvěle – naservírovala nám tak výborný koktejl sladkého charakteru, že bych si ho s chutí dal znovu, a to nejsem fanoušek tohoto typu drinků. Pochválit musím i Honzu Vlasáka, který nám předvedl proteinovou klarifikaci a ve svém drinku dosáhl netradičního spojení chutí. Trošku mu sice ulítl balanc, ale koncept a techniky byly na vysoké úrovni. Pavel Mandrla a Peter Bobula vsadili na poměrně jednoduché, ale skvěle vybalancované drinky. Navíc jejich prezentaci hezky a vtipně pojali,“ zdůvodňuje hodnocení poroty Víta Ciroka a dodává: „Výborný výkon předvedl i Tomáš Nyári a pochválit musím také své barové kolegy Régise a Honzu. Na obou bylo znát, že jsou dobře připravení, a jejich drinky byly super.“

S BULLEITEM DO DRUHÉHO KOLA

Účast v květnovém českém národním finále ovšem ještě není ztracena ani pro ty, kdo v prvním kole nespěli nebo nenašli dostatek odvahy se do něj přihlásit. V pražském multifunkčním prostoru Truhlárna Karlín se 5. března opět za účasti zajímavých hostů, k nimž kromě Tomáše Melzera či Bulleitmana Jaroslava Modlíka patřili barista pražírny Coffee Source Jan Škeřík a mistr výčepní z pražského Lokálu Hamburk

Tomáš Krčmář, uskutečnil seminář uvozující druhé kolo soutěže. Tentokrát se vše ponese ve znamení whiskey, konkrétně bourbonu Bulleit. Už teď se tedy můžeme těšit na zajímavé drinky na jeho bázi. A jaké doporučení má pro jejich budoucí tvůrce český vítěz World Class z roku 2015? „V soutěžním koktejlů se nutně nemusí objevovat spousta domácích ingrediencí – naopak, méně je více! Je také lepší použít jednu skvělou techniku, která se v drinku projeví a udělá ho jiným, než vymýšlet zbytečné složitosti a dělat si to komplikovanější, než je nutné,“ říká Vít Cirok.

Svůj pohled na dosavadní průběh soutěže připojuje i ambasador World Class: „Z mého pohledu je vždy skvělé vidět soutěžící za jejich domovskými bary, kde se cítí nejpříjemněji. Logisticky je to sice náročnější, protože je potřeba cestovat někdy i na velké vzdálenosti, nakonec jsme ale s našimi porotci všechno skvěle zvládli. Jsem rád, že u toho byli všichni tři, protože každý z nich má svůj názor a chuť. Poděkování si zaslouží také barmani, kteří naši soutěžní výzvu přijali. Těm, kdo se zatím do finále neprobojovali nebo se dokonce prvního kola ani nezúčastnili, bych rád připomněl slova světově uznávaného barmana Alexe Kratěny, že nelze vyhrát soutěž, do níž se nepřihlásíte, a příklad Milana Zaleše, kterému to vyšlo až na pátý pokus. V letošním finále jsou pořád ještě čtyři místa volná, takže směle do toho – začínáme nanovo!“ uzavírá Petr Kymla. ■



Zleva doprava: Jan Vlasák / klečící Jan Šebek / Anna Postníková / Peter Bobula / Pavel Mandrla / Regis Roig-Roux / Robert Weis (Tomáš Nyáři na fotce chybí)





TOMÁŠ PALIČKA

Dne 4. ledna se ptal Tomáš Mozz a fotografovala Anna Postníková

Ve dnech 14. a 15. prosince proběhlo otevření již etablovaného baru Bonvivant's CTC, který se přemístil na zbrusu novou adresu v Mánesově ulici na pražských Vinohradech, a to konkrétně do čísla 55. Snad nevědomky, díky kompletnímu přesunu baru, se zařadil po bok slavnějších barů jako například Harry's New York Bar, jenž se v roce 1911 stěhoval ze vzdáleného New Yorku až do Paříže. Tentokrát šlo o transfer v rámci jednoho města, což však dané situaci nikterak neubírá na významu, jak osvětluje barman a zároveň majitel tohoto podniku Tomáš Palička.



Ono znovuootevření doprovázelo poněkud hektické období, v němž jste mohli namísto welcome drinku ochutnat bonbony od Pavla Tvaroha, které se polykaly i s obalem, anebo jste mohli zvolit méně tajuplnou variantu v podobě punče z Averny, prosecca, granátového jablka a čerstvé pomerančové šťávy. I proto jsem se rozhodl vyzpovídat Tomáše Paličku až v prvních dnech nového roku, kdy konečně utichnou oslavné dělobuchy a takřikajíc dosedne první prach.

Co vás vedlo k tomu, že jste se přestěhovali?

To je velmi často kladená otázka. Zjednodušeně řečeno, šlo o komplikace s nájemní smlouvou ve starém prostoru, která nebyla prodloužena.

Jak dlouho jste hledali nový prostor?

Abych pravdu řekl, tak nový prostor už jsem měl předem schválený. Dostal jsem totiž nabídku od Pavla Tvaroha, která zazněla v legraci přibližně rok zpátky. Nicméně ve chvíli, kdy jsem tušil, že přijde nějaký problém, jsem ho vzal za slovo.

Jak probíhal samotný přesun ze starého do nového?

Přesun trval zhruba měsíc, přestože jsme se v podstatě za sedm a půl dne dokázali vystěhovat, demontovat i odstěhovat všechny věci a vyčistit prostor v Bartolomějské ulici. Nejvíce času nám zabralo řešení všeho ostatního na naší nové adrese. Dával se dohromady nábytek, ale také elektroinstalace, voda, kanalizace – prostě všechny ty blbosti, které nejsou vidět, a přitom stojí nejvíc peněz.

Čím to, že neprobíhaly nějaké první realizační práce a úpravy už před výpovědí smlouvy?

Zpočátku to byly jen myšlenkové pochody, protože stále nebylo jisté, co by se dělalo s novým prostorem, pokud by nám prodloužili smlouvu. Ve finále jsme dostali výpověď s tříměsíční lhůtou, což znamenalo, že jsme museli prostor opustit do konce října. Měl jsem tedy takřka tři měsíce na to, aby se realizoval projekt na nábytek, podle kterého se přemýšlelo, jak se nám sem vejdou věci ze starého prostoru. Byl čas na to, začít malovat, opravovat nějaké věci, rozvrhnout potřebné rozvody vody atd.

Na první pohled je patrné, že nové Bonvivant's vznikalo s myšlenkou evokovat v hostovi už od příchodu do dveří zdání starého podniku. Nešlo si však nevsímnout, že při otevírače scházela dříve ikonická podlaha. Kam se poděla?

To mne trochu mrzí. Jak tomu ale bývá, vždycky se něco malinko pokazí. V našem konkrétním případě to byl předvánoční termín otevření, což nám komplikovalo jednání s jednotlivými řemeslníky – primárně s truhláři a gastrem. Ve výsledku jsme totiž hledali řemeslníka, který by nám dodělal část barového displeje za trochu střízlivějších finančních podmínek, než které panují v předvánočním shonu. Abych ale odpověděl na otázku, pak máš samozřejmě pravdu. Cílem bylo, aby člověk při příchodu do první místnosti získal pocit, že je ve starém Bonvivant's v Bartolomějské ulici. Ten bar je opravdu přetažený celý s tím, že je navíc prodloužený, aby za ním vznikl větší prostor, neboť za bývalou barovou stanicí nebylo dost místa.



Díky tomu bylo pochopitelně potřeba nechat vyrobit novou část displeje, kdy přibyl například středový panel se spoustou úložného prostoru. Za pět let ovšem člověk nastřádá řadu věcí a navzdory přesunu do většího bylo nezbytné hodně třídit. Abychom zachovali dojem starého Bonvivant's, zachovali jsme stejné barvy na stěnách, nicméně u podlahy, která je rovněž dominantním prvkem, jsme věděli, že by takto velký prostor nevypadal dobře, kdyby byl provedený celý v kostkách. Naneštěstí jsme nestihli při otevření ani to málo, protože podlaha musí schnout minimálně 20 hodin v neprašném prostředí, což bylo v tomto případě úplně nereálné. Kvůli instalaci nábytku, který je na míru, tady byla prakticky mobilní truhlárna. Co se nám ale podle mého povedlo, je strop, který se nám podařilo kompletně přetáhnout ze staré adresy. Některé kazety se vyčistily a některé jsem měl v záloze ve skladu. Ve srovnání se starým stropem je ten nový navíc lépe položený a musím říct, že kluci si s tím skutečně hodně vyhráli.

První místností to ale nekončí, že?

To ne, pak se prochází kolem kuchyně, která se bude ještě lehce předělávat v rámci designu. Opět se některé věci zpozdíly a prozatím chybí třeba plexisklo, které by mělo být namontováno kvůli hygieně apod. Záměr byl takový, aby si procházející člověk připadal jako ve skutečné kuchyni, vedle které jsou dveře od chladicího boxu, do něhož by nikoho nenapadlo vejít. Nicméně když je otevřeš, tak se ocitáš ve druhé místnosti, která má stejné barvy jako staré Bonvivant's, jen jsou hozené do pruhu, což má evokovat jistou návaz-

nost, ale zároveň i to, že už jsme o krok dál. Člověk je trochu mimo rušnou část baru a nabízí se mu větší míra soukromí. Poslední místnost je potom diametrálně odlišná. My jí říkáme Bonvivant's Lounge, což má rovnou několik důvodů. Je to odkaz na Pavla Tvaroha, který nám prostor přenechal, včetně několika křesílek pro štěstí. Mimo to se jedná o prostor typu salonku, jenž je určen VIP rezervacím, prezentacím a řízeným degustacím. Prostor je oddělený pohyblivou stěnou, takže host, který je u nás poprvé, nemusí tento salonek vůbec postřehnout. Výmalba prostoru je následně zcela jiná, protože jsme chtěli vzbudit dojem výjimečnosti a pohodlí. Nutno říct, že vše je zároveň ručně malované, což byla doslova titěrná práce. Uprostřed salonku se pak nachází stůl z parket, přičemž se jedná o ty samé parkety, které jsou na zemi, což má navodit dojem, že kus podlahy byl pouze vytažen do výšky. To znásobuje i fakt, že jde o naši jedinou místnost s parketovým podložením.

Nikdy jsme to spolu neřešili, ale proč má Bonvivant's tak decentní výzdobu? Nechtěli jste ve větším prostoru dát možnost vyniknout třeba i nějakým obrazům?

Jsem toho názoru, že bar má být co nečistší i ve výzdobě, protože když člověk sedí nad drinkem, tak má vnímat to, co je teď a tady. Má si užívat atmosféru, soustředit se na přátele, s nimiž je v baru, a nepřemýšlet nad skrytým významem obrazů.

Jak koukám na menu, které bylo hostům k dispozici při otevření, hned mi oči sklouznou k výraznému

zapojení Averny. Proč jste zvolili zrovna toto amaro?

Já se vůbec netajím tím, že mám blízko k Itálii. Pracoval jsem tam nějakou chvíli, mám tam konexe k člověku, jehož rodina provozuje bar už po osm generací, a amara prostě miluji. Shodou okolností se nabízelo propojit naše znovuotevření s nějakou značkou, přičemž jsem měl navíc to štěstí, že díky tomuto krásnému amaru jsem mohl poznat, jak tato kategorie vzniká. Zároveň to vychází z myšlenky rozšířit zde do budoucna Amaro Experience, což bychom rádi podpořili i dalšími značkami v našem portfoliu.

Narazil jsi na tvou cestu do Itálie a na program Amaro Experience. Co si pod tím mám představit?

Ve své podstatě je to úžasná cesta s možností nahlédnout do prostředí, odkud celá tato kultura pochází, což ti umožňuje lépe pochopit skutečnost, že bez amara se tam lidé vlastně ani nenají. Má to opravdu dalekosáhlou tradici, kdy Italové při jídle vážně nespěchají. Dají si sklenku vína podle toho, k čemu se to hodí. Takže k mořským plodům nebo rybě to bude sklenka bílého, k těžším těstovinám nebo masu to bude zase sklenka červeného. Nikdo nepřemýšlí tak, že bude třeba celý večer pít jen bílé, naopak oni myslí na to, co s čím bude nejlepší, aby si to jednoduše maximálně užili. Po večeři následuje klasický digestiv v podobě cafe corretto. A co Amaro Experience ukazuje? To jsou podrobnější věci, díky nimž můžeš nahlédnout přímo do destilerie. My jsme byli například v Brauliu, kdy v italských Alpách sbíráš bylinky přímo pro ten daný produkt, což je nádherné. Vedle tebe stojí lidé, kteří ti říkají, jak ty bylinky vypadají, jak fungují, jestli je můžeš jíst, nebo ne a proč se používají v tom daném amaru. Další přidanou hodnotou je, že se potkáš se spoustou barmanů, kteří jsou víceméně stejní „magori“ jako ty. A jsou kolikrát ještě víc udivení než ty sám, protože od nás je Itálie relativně kousek, ale ty tam můžeš potkat lidi ze Singapuru, z Koreje i dalších míst z celého světa. Co se týče Amaro Experience, v životě jsem po organizační stránce nezažil nic lepšího. Každý moment byl vyplněn programem, ale zároveň jsme si mysleli na to, že jsou tam pracující lidé, kteří potřebují buď něco vyřídit, nebo si trochu oddechnout. Když jsi šel na pokoj, vždy jsi našel nějaký dárek a já do teď nechápu, jak to dělali. Já osobně mám třeba alergii na syrová rajčata – a samozřejmě jsem měl jídlo vždy bez rajčat. Zároveň mám po letech v Itálii averzi k těstovinám, ale bylo mi hloupé to uvádět. Nicméně jsem to před někým zmínil a očividně se to prokeclalo, protože jsem pak celou dobu měl na výběr různé alternativy.

Na menu k otevření se objevují osvědčené klasiky jako Provence Cocktail či Endless Summer, ale co ty ostatní koktejly? Jaký je jejich příběh?

Sicilian Negroni je odrazem toho, že máme amara rádi. Použili jsme v něm bergamotovou esenci, kterou si dělám jednou do roka. Otočím se za kamarádem do Gargana, natrhám si tam své bergamoty a nechám z toho udělat esenci. V tomhle případě tedy bylo Campari infuzované bergamotovou esencí. Výsled-

kem je hodně citrusové Negroni. Na druhou stranu House Spritz je naší reakcí na klasiku, která se skládá z vymixovaného Aperolu a mučenkové šťávy, které se podlévají suchým tonikem. A pak jsme na menu měli upravený Paperplane, kde se místo Montenegra dávala Averna, a fungovalo to strašně dobře.

V rámci menu se objevilo také jídlo. Šlo o nějaký food-pairing s vybranými koktejly?

Nešlo o foodpairing, jídlo bylo v menu navíc jako doplněk. Kromě toho jsme na každý stůl servirovali caponatu, což je velmi tradiční pokrm a nesmí chybět na žádném italském stole. Dále tam byly grissini, miska oliv a rajčat – veskrze klasické aperitivo.

Opětovné otevření probíhalo ve dvou dnech. Čím se jednotlivé dny lišily?

První den byl vyloženě jen na pozvánky. Jednalo se o lidi z branže, tedy z barového průmyslu, a chtěli jsme to mít klidnější, což se bohužel nestalo, protože tady v ten pátek ještě v pět hodin běhali kluci s vrtačkama, řezačkama a vysavačem a já jsem byl na zhroutení. Druhý den už byl normálně promovaný, kdy si rezervaci mohl udělat v podstatě kdokoliv, ačkoli jsme věděli, že přijdou hlavně lidé, kteří nás znají, a zároveň jsme pozvali osoby, které nemohly v pátek. Víceméně ale bylo otevřeno jako každý jiný den a programově to bylo oba dny stejné, kdy v našem Bonvivant's Lounge působil Pavel Tvaroh se svým menu a měl tady řízenou degustaci pěti drinků, za což jsem mu nesmírně vděčný.

Ty už jsi naznačoval, že to bylo teprve zahřívání kolo a že by se měl uskutečnit grand-opening na světový den koktejlu, což je 13. května. V čem bude to oficiální velké otevření jiné?

Jiné bude v tom, že my jsme prostě museli otevřít. Nikdo si pravděpodobně nemůže dovolit budovat bar půl roku, když má nějaké závazky, takže otevřít se muselo co nejdříve. Zároveň se mnou přešel celý starý tým, v což jsem ani nedoufal, že se povede, a mám z toho velkou radost, protože je to možná i známka toho, že dělám něco malinko dobře. K tomu jsme nyní přibrali šestého člověka do týmu, Jana Weisse, který nám v současnosti doplňuje ten hexagon, kolem něž se točí vše v našem baru. A teď, když se spolu bavíme, nám zbývá pár měsíců na to, abychom bar dopilovali podle týmových představ, protože chci, aby kolegové mohli realizovat své nápady a pracovalo se jim tady zkrátka dobře.

Znamená to tedy šest drinků na menu a smlouva na šest let?

Šest drinků by na menu být mělo. Ty jsi uhodl správně. A smlouva je tentokrát na delší dobu než jen pět nebo šest let, takže můžeme s klidem budovat a do grand-openingu ještě doladit vše potřebné – od prostoru přes filozofii podniku až po jednotlivé detaily každodenního provozu tak, aby se to hostům líbilo. ■





BITTERS

Text: Tomáš Mozr, foto: Anna Postníková

Kategorie tak zvaných „hořkých“ se zdá velmi široká, jelikož lze do ní skrze chuťový profil řadit nespočet produktů, které jsou obvykle založené na maceraci různých hořkost navozujících surovin, ať už se jedná o byliny, kůry, či jiné botanicals. Nicméně budeme-li hovořit o koktejlových bitters, nemáme tím na mysli ani starobylé elixíry z rukou mnichů, alchymistů nebo ranhojičů, ani zdánlivě moderní likéry a amara. Řeč je o aromatických a výrazně hořkých tinkturách, jež navzdory pochybnostem některých odborníků můžeme označit za jakési barové koření, za takovou sůl nebo pepř, kdy stačí špetka, ba pouhý střík, a všechno se rázem změní.



O nepostradatelnosti bitters pro koktejlovou kulturu nemůže být ani na moment pochyb. Vždyť už v první doposud známé písemné definici koktejlu ze dne 13. května 1806 popsal Harry Crosswell, editor týdeníku *The Balance and Columbian Repository*, koktejl jako „posilující nápoj složený z různých lihovin, cukru, vody a bitters“. Co bychom si ale měli představit pod posledně jmenovaným termínem bitters?

Podle Adama Elmegiraba, současného výrobce bitters a autora knihy z roku 2017 věnované danému tématu, lze prý tu nejhodnější definici najít už v publikaci z roku 1897 s názvem *The Standard Manual of Soda and Other Beverages: A Treatise Especially Adapted to the Requirements of Druggist and Confectioners*, kde se píše, že bitters „jsou vyrobeny extrakcí hořkých a aromatických drog ve směsi alkoholu a vody, k níž se někdy přidává malého množství cukru či sirupu“. Poněkud obsáhleji pojal vysvětlení český odborník František Jettonický ve druhém díle *Vzdělání číšníka a hostinského* z roku 1929, kde uvedl, že „tresti jsou podstatnou částí různých aromatických a chuťových látek v podobě víceméně koncentrovaných lihových roztoků, obsahujících ovocné a rostlinné výtažky, silice, estery, organické kyseliny a jiné aromatické součástky. Jejich účelem jest aromatizovati různé pochutiny a poživatiny a dodati jim současně s charakteristickou vůní i určitou příchutí.“ Pokud budeme dále uvažovat v souladu s platnými předpisy, pak shledáme, že problematice bitters se věnuje směrnice Evropského parlamentu č. 110/2008, podle které jsou bitters hořké lihoviny s převládající hořkou chutí, vyrobené aromatizací lihu zemědělského původu přírodními nebo přírodně aromatický-

mi látkami. Ve zkratce tak můžeme bitters definovat jako velmi intenzivní hořké lihoviny, tinktury a esence výrazné chuti, vůně i barvy, které slouží převážně jako modifikátory při přípravě míchaných nápojů. Jejich stupňovitost se různí a sahá od téměř nepatrného množství až k 60 procentům a uloženy bývají většinou v malých lahvičkách o objemu kolem 0,1 litru. Navzdory názvu je ale nutné si připomenout, že třebaže mají bitters výrazně hořkou chuť, nedodávají vždy zákonitě koktejlu hořkost, nýbrž spíše jemný a komplexní profil.

PO KAPKÁCH Z HISTORIE

Hořká chuť je odnepaměti spojována s dvěma faktory – buď značí suroviny, které jsou nepoživatelné, nebo naopak poukazuje na ty, jež mají v omezeném množství více než příznivý vliv na lidský organismus. Vždyť čím je člověk starší, tím více inklinuje ke konzumaci hořkých nápojů i jídla. Příkladem budiž spotřeba kávy, piva, whisky, brandy, tmavé čokolády nebo třeba kapusty u starších lidí. Rozsáhlé výzkumy kladou důraz rovněž na různé hořké látky jako naringin, který najdeme v grapefruitu, quercetin, obsažený v černých olivách a tmavé hořkosladké čokoládě, či epicatechin, jenž je součástí ostružin i zeleného čaje. U všech těchto látek bylo prokázáno, že působí jako antioxidanty a kupříkladu snižují pravděpodobnost vzniku rakoviny. A proč to všechno zmiňují? Odpověď tkví právě v hořké chuti, kterou lidé již po staletí spojují s léčivými účinky. I proto můžeme hledat počátky bitters mezi lékaři a lékárníky.

Za průkopníka v této kategorii lze označit Thomase Sydenhama, který byl ve své době přezdíván „anglic-

ký Hippokrates“. Ten propagoval své hořké tinktury jako zaručený lék na dnu, tedy onemocnění posti-
hující obzvláště zástupce elit. Kromě evidentně lé-
čivých účinků si úspěch u movité klientely získaly
dané bitters zejména díky tomu, že se konzumova-
ly společně se sladkým bílým vínem z Kanárských
ostrovů, které bylo v Británii v 17. století extrémně
populární. V jeho šlépějích krácel další výrobce, kte-
rým byl londýnský lékárník Richard Stoughton, jenž
se proslavil v roce 1690 se svým Elixir Magnum Sto-
machicum. Kolem tohoto výrazně hořkého elixiru
vznikají náležitě zmatky nejen díky dalšímu názvu
Great Cordial Elixir, ale hlavně kvůli faktu, že jeho
bitters získaly patent až v roce 1712. O jejich rozšíře-
ní i marketingových dovednostech Stoughtona nás
ovšem ujistí historik David Wondrich, podle něž
byly jeho reklamy všude, poněkud více pak
ve sportovních rubrikách, kde zmiňoval jejich dobrou
chuť i pozitivní vliv na zažívací potíže a table s ko-
covinou, což byly údajně toho času mezi obyvateli
Londýna dva nejaktuálnější zdravotní problémy. Ko-
lem roku 1750 se podle Brada Thomase Parsonse,
autora knihy Bitters: A Spirited History of a Classic
Cure-All with Cocktail and Formulas, dokonce obje-
vují záznamy hovořící o míchání bitters se zapálenou
brandy, v níž se rozpouštěl cukr. Technicky vzato tu-
díž můžeme podotknout, že Británie znala koktejl už
v polovině 18. století. Nicméně byly to až Spojené
státy, které povznesly koktejly k výšinám a pomohly
bitters, aby se proměnily z patentované medicíny
v nepostradatelný modifikátor.

ANGOSTURA

Jak je patrné z dosud nejstarší definice koktejlů,
hořké tinktury a esence měly v míchaných nápojích
své podstatné místo. Nelze se proto divit, že v první
polovině 19. století začala vznikat řada značek ori-
entovaných primárně na výrobu bitters. Tou prav-
děpodobně nejslavnější na světě je Angostura, jejíž
historie se začala psát v roce 1824, když se Johann
Gottlieb Benjamin Siebert, německý doktor a záro-
veň muž sloužící pod pruským maršálem Blücherem
v bitvě u Waterloo, pustil do výroby aromatických
bitters. Než se však dostaneme k tomu, jak dr. Sie-
bert přijel v roce 1820 do Venezuely jako hlavní chi-
rurg v armádě Simóna Bolívara a poprvé vyrobil své
Amargo Aromatico pro zubožené vojáky v blízkém
městě na řece Orinoko, které se dnes nazývá Ciudad
Bolívar, zdá se vhodné připomenout příběh klíčové
ingredience těchto bitters. Touto surovinou je kůra
z rostliny *Cusparia febrifuga*, jež je obecně známější
podle názvu onoho přilehlého městečka Angostura.
Právě zde objevili v 17. století katalánští mniši, kteří
do Nového světa dorazili společně se španělskými
kolonizátory, příznivé účinky této kůry a přenesli své
znalosti do Evropy, kde zájem o toto odhalení kva-

pem narůstal. Přínos na rozšíření povědomí o kůře
z Angostury, je ve Velké Británii připisován lékární-
kovi jménem William Thomas Brande. Za necelou
dekádu poté dosáhla obliba kůry takového rozsahu,
že bylo do Evropy jen v roce 1797 dovezeno přibližně
20 000 kg oné vzácné kůry.

Nepříjemná rána pro novou komoditu přišla v roce
1803, když v Hamburku zemřelo po požití odvaru
z kůry Angostury malé dítě. Tento případ prošetřo-
val městský lékař Johann Jacob Rambach, který se
domníval, že daný odvar se skládal ze dvou typů kůr,
a to z pravé Angostury, ale také z tzv. hadího dřeva,
jehož kůra je kvůli obsahu strychninu vysoce toxic-
ká. Nepatřičné a nedůsledné zacházení s nákladem
Angostury tehdy zapříčinilo, že celá jedna obrovská
vářka byla promíchána s tímto druhým typem kůry
a následně rozšířena do celé Evropy. To vedlo mimo
jiné až k zákazu dovozu Angostury do rakouské mo-
narchie, neboť až do roku 1837 se nikomu nepodařilo
potvrdit původní Rambachovo podezření. Tou do-
bou byly už ale Siebertovy aromatické bitters známy
nejen na nedalekém Trinidadu, nýbrž také v Anglii.

V roce 1850 odešel Siebert z armády do důchodu,
a mohl se tak naplno věnovat obchodu s bitters.
S nástupem jeho synů do byznysu se změnil i název
společnosti na Dr. J. G. B. Siebert & Hijos. Mezi syny
vyčníval hlavně Don Carlos Siebert, popisovaný v ro-
dinných záznamech jako bonviván věhlasný svým
stylem i způsoby, který představil Angostura Aro-
matic Bitters na světových výstavách a udělal tak jeden
z prvních kroků k tomu, že značka nakonec získala
své ikonické postavení. Smrt dr. Sieberta na počátku
70. let byla ale teprve první zvěstí o měnících se po-
měrech. Rostoucí politická nestabilita v zemi vedla
v roce 1875 Siebertovy syny k rozhodnutí přesunout
výrobu na Trinidad, kde společnost funguje dodnes.

O významu Angostury svědčí kupříkladu to, že spo-
lečnost je dlouhodobým výhradním dodavatelem
aromatických bitters britských panovníků, i to, že
Angostura tvoří součást klasických koktejlů jako Old
Fashioned, Manhattan, Champagne Cocktail nebo
Pink Gin. Za skutečný přelom lze ovšem považovat
soudní pří s Abbott's Bitters, kdy se tyto dva výro-
ci střetli ve sporu o užití slova „Angostura“ v názvu.
Když Abbott prohrál, musel s nemalými výdaji od-
stranit slovo Angostura z etiket i reklam, nemluvě
o tom, že Siebertova Angostura se náhle stala první
volbou. Z této rozepře se Abbott's Bitters nikdy zcela
nezpamatovaly a špatná obchodní bilance dostihla
značku koncem 40. let minulého století, což vedlo
k jejímu zániku v polovině následující dekády.

Za jeden z pozoruhodných aspektů Angostura Bitters
je možné označit onu příliš velkou etiketu, která je
dnes v podstatě obchodním artiklem sama o sobě.



200 mile

ANGOSTURA Bitters
PRODUCT OF TRINIDAD & TOBAGO

ANGOSTURA
Bitters



ANGOSTURA
Bitters

Pochopitelně se k tomu váže hned několik příběhů, mezi nimiž vynikají dvě teorie. Podle té první, trochu prostší, jde o důsledek uvolněného karibského přístupu, kdy byla na lahev nalepena špatná etiketa a tento problém nebyl zkrátka nikdy vyřešen. Podle té druhé se jedná o nedorozumění mezi člověkem odpovědným za objednávkou lahví a člověkem odpovědným za tisk etiket. Ať je tomu jakkoliv, pomyslný problém s nadměrnou etiketou zůstává i po více než sto letech charakteristickým atributem značky.

KLENOT Z ROYAL STREET

Pokud budeme mluvit o bitters v konkrétnějším měřítku, znenadání se dostaneme ze stovek značek k hrstce přeživších. Pravda, mohli bychom mluvit o Boker's Bitters nebo Hostetter's Stomach Bitters, které byly v polovině 60. let 19. století natolik oblíbené, že Hostetter byl prý schopen prodat více než 6000 lahví denně, nicméně žádné se v toku času nevyrovňají těm, které vytvořil lékárník Antoine Amédée Peychaud. Tento pozdější přistěhovalec se údajně narodil v roce 1803 v Saint-Domingue, kde jeho rodina vlastnila kávovou plantáž. Tato oblast byla ovšem po úspěšné třináctileté vzpouře otroků prohlášena v roce 1804 za nezávislou republiku Haiti, z níž podle záznamů uprchlo například jen v roce 1809 do New Orleans cca deset tisíc lidí. Mezi nimi zřejmě figurovala i rodina Peychaud, třebaže bližší podrobnosti prozatím nejsou známy. Jistý podíl by na tom mohla mít rovněž skutečnost, že jméno Peychaud nepatřilo v New Orleans mezi výjimečná, což potvrzují údaje z neworleanského Ředitelství obchodu, v němž bylo v roce 1861 evidováno celkem devět obchodníků s tímto jménem. Jedním z nich byl mimo jiné lékárník A. A. Peychaud, sídlící na adrese Royal Street č. 437 ve French Quarter.

V obecnou známost ale Peychaud vešel až od roku 1834, kdy otevřel vlastní Drug and Apothecary Store, v němž později vytvořil a prodával léčivé tonikum pod názvem American Aromatic Bitter Cordial. Jakožto lékárník totiž disponoval rozsáhlými znalostmi léčivých bylin. Netrvalo dlouho a zdokonalil rodinný recept, přičemž výslednou formuli s jemným aroma s nádechem višní, hřebíčku a muškátového oříšku začal v roce 1838 prodávat ve své lékárně. Neváhal a své bitters dokonce inzeroval v místních novinách. Úspěch ovšem slavil především díky míchání aromatických bitters s cukrem a dvojitou dávkou brandy, což podle soudobých svědectví servíroval v kalíšku na vejce o velikosti dnešního jiggeru, jež se říkalo coquetier, nebo snad pomůcku ale spoň používal k odměřování. V tomto směru se prameny rozcházejí. Tak či onak to dalo vzniknout legendě o tom, že právě termín coquetier vedl ke

vzniku slova cocktail, což je s ohledem na to, že první psaná definice koktejlu pochází z roku 1806, očitivně nemožné.

Na rozšíření Peychaud's Bitters participoval kromě několika lokálních kavárníků i Sewell Taylor, dovozce koňaku Sazerac de Forge et Fils, jenž se rozhodl vzít recepturu a servírovat drink ve svém nově otevřeném The Merchants Exchange Coffee House. Paradoxem se zdá být fakt, že podle Wondriche se navzdory značné popularitě koktejlu Sazerac jeho složení většinou limitovalo na brandy a jakékoliv bitters, které byly po ruce. Kdyby to však byla pravda, neusiloval by Thomas H. Handy, který byl dříve zaměstnán v Taylorově obchodu s dováženými produkty a následně převzal i Sazerac Coffee House, o koupi značky Peychaud's Bitters. Zřejmě byl přesvědčivý, neboť roku 1873 prodal lékárník Handymu výhradní práva na výrobu bitters a na jeho doporučení svůj podnik zavřel, aby s Handym posléze vstoupil do nového byznysu jako obchodní partner. Velkým zásahem do jejich podnikání bylo nejprve působení phyloxery vastatrix, parazitující na kořenech vinné révy, což se odrazilo v dovozu koňaku, zásadnější událostí ale byla Peychaudova smrt, která jej zastihla koncem června roku 1883. Handy se pak snažil najít různá východiska. Našel nového obchodního partnera, ba přejmenoval oblíbené léčivé kapky na Handy's Bitters. Naneštěstí pro něj neměla změna názvu valný efekt. Vrátilo se tedy původní označení a ještě před koncem století Handy umírá. Leč se značkou Peychaud's Bitters to nijak zvlášť neotřásl, naopak můžeme dokonce říct, že tyto bitters jako jedny z mála prošly americkou prohibicí bez výraznější újmy. To ostatně deklaruje i bohatě ilustrovaná brožura Peychaud's New Orleans Cocktails od Johna Helda Jr., která byla vydána v roce 1935. Vyjma Sazeracu v ní najdete receptury nejen na známější koktejly jako New Orleans Gin Fizz, Manhattan či Pink Lady, ale i na méně protřelé kombinace jako Mardi Gras Cocktail, La Louisiane nebo The Hacha Cocktail, v němž se snoubí gin i žitná whiskey rovným dílem, zatímco je doplňuje střík Peychaud's Bitters. U tohoto drinku se doporučuje po šejkrování počkat dvě minuty, aby si koktejl odpočinul a vaše touha po něm vzrostla.

VSTRČÍ NOVÝM CHUTÍM

Přestože každý produkt představuje unikát, můžeme bitters rozdělit víceméně do dvou skupin. Tu první reprezentují tzv. aromatické hořké, jejichž chuť je postavena primárně na bylinách a koření, zatímco druhou skupinu zastupují ovocné bitters, kam spadají i další příchutě jako rebarbora, celer, čokoláda nebo čaj, ačkoli to z názvu explicitně nevyplývá. Určitý průlom v této druhé kategorii způsobilo úsilí koktej-



lového nadšence a autora řady publikací Garyho Regana, jenž začal experimentovat s výrobou vlastních bitters ve chvíli, kdy nemohl najít adekvátní pomerančové bitter pro klasické koktejly. Nechal se tudíž inspirovat knihou *The Gentlemen's Companion* od Charlese H. Bakera Jr., která vznikla v roce 1939. Vlastní předpis na *Regan's Orange Bitters No. 4* se tak objevil roku 1998 v publikaci *The Book of Bourbon*. Regan ale rychle pochopil, že to ještě není ono, a jeho nespokojenost vedla k *Regan's Orange Bitters No. 5*. Recepturu na tuto variantu sdílel se svými čtenáři v kultovní knize *The Joy of Mixology*. Finální verze s číslem šest se na trh dostala ve spolupráci se Sazerac Company v roce 2005, přičemž na americkém trhu se údajně jednalo o první nové bitters po více než padesáti letech. Jednoduše řečeno, ledy se pohnuly a lavina utrhla. Od té doby se totiž vynořila řada nových výrobců a reakce na sebe přirozeně nenechaly dlouho čekat. V roce 2008 tak došlo na dlouho očekávané uvedení pomerančových bitters od Angostury.

HOŘKÝ BOOM

Díky koktejlové renesanci na přelomu tisíciletí se vzedmula vlna zájmu o bitters, vytvořila poptávku a mnohé podnikla k tomu, aby zkusili své štěstí s jejich přípravou. Jak ve své knize deklaruje Adam Elmegirab, výroba bitters se zdánlivě jednoduchou pouze jeví. Ačkoli se daný proces u jednotlivých značek liší převážně v maličkostech, skutečná receptura většiny z nich je tajemstvím. Příkladem budiž, že originální recepturu na *Angostura Aromatic Bitters* zná jen pět lidí. Budete-li se však pokoušet o vlastní výtvar,

pak vězte, že vše začíná pečlivým výběrem základních surovin – koření, kořenů, kůr, bylin, ovoce i dalších složek. Navzdory širokému výběru koktejlových bitters na českém trhu totiž převládají preference některých barů vytvářet vlastní. Princip je prostý: Na rozdíl od průmyslového zpracování, kdy se využívají různé metody, je domácí výroba založena hlavně na intenzivní maceraci vybraných ingrediencí. Výsledek poté ovlivňují tři hlavní proměnné faktory: činitel hořké chuti, příchut' a druh použitého alkoholu.

Každodenní ožehavou otázkou v oblasti bitters ale není výroba, nýbrž jejich dávkování. Kvůli své intenzivní chuti se do koktejlů přidávají v množství menším než malém, a to buď z originální lahvičky, nebo z pipety či speciální stříkací lahve. Jak ovšem správně odhadnout množství?

V receptuře se v drtivé většině případů setkáte s výrazem *dash*, což v překladu znamená střík. Jenže kolik přesně je jeden střík? Najdou se názory, podle nichž se jeden střík rovná 4–6 kapkám (*drops*), na druhou stranu lze postřehnout tvrzení, že *dash* je $\frac{1}{4}$ čajové lžičky. David A. Embury ve své knize *The Fine Art of Mixing Drinks* uvádí, že jeden střík představuje 10 kapek. Očividně se zdá, že co člověk, to úhel pohledu. I proto záleží v první řadě na vašich osobních zkušenostech, jelikož dokud neznáte chuť konkrétního typu koktejlových bitters nebo chování používaného média, ať už jde o lahvičku od výrobce nebo univerzální stříkací lahev, jejichž rychlost průtoku se může diametrálně lišit, není styl vašich koktejlů ničím jiným než neustálým hledáním míry na cestě k dokonalé chuti. ■

THE HOUSE OF
ANGOSTURA®
EST. 1824

THE WORLD'S BEST...

USE THE BEST.
ANGOSTURA® BITTERS, SERVED
BY THE WORLD'S BEST BARS.





CAMPARI

RED

Diaries

EVERY COCKTAIL
TELLS A STORY

A photograph of a crowd of people at a party, with a large amount of red confetti falling from the ceiling. The scene is dimly lit, with some light sources creating a hazy atmosphere. The confetti is scattered throughout the frame, creating a sense of movement and celebration. The people in the crowd are mostly in silhouette or partially lit, looking towards the camera or each other.

Warehouse #1 Hollywood

ENTERING RED

Text: Tomáš Mozi, foto: Campari

„Pokud máš zvědavou duši, pak se vydej za červenou...“ Tuto tajupně znějící radu vyslechne hlavní hrdinka od barmana s chraplavým hlasem v novém krátkém filmu z cyklu Campari Red Diaries. Média už zkrátka neslouží výhradně jako prostředek k pobavení nebo předání mravoučného příběhu, ba naopak stále efektivněji dokážou ovlivňovat každodenní rozhodnutí člověka na jeho cestě životem. A co vy - máte zvědavou duši?



Pátého února letošního roku měl premiéru krátký, dvanáctiminutový film *Entering Red*, za jehož vznikem stojí úspěšný italský režisér Matteo Garrone. Vzhledem k tomu, že jeho filmy sklidily v minulosti už řadu ocenění na filmových festivalech v Berlíně či v Cannes, nezdá se tato volba příliš překvapivou. Po filmech *Killer in Red* a *The Legend of Red Hand* se jedná o třetí snímek v pořadí. Filozofie ovšem zůstává v podstatě stejná. Nadále platí, že každý film i koktejl vyprávějí určitý originální příběh, přičemž použité ingredience odkazují na různá místa, vzpomínky, pocity, zkušenosti a znalosti. Jednotlivé projekty z produkce Campari *Red Diaries* tak divákovi přinášejí unikátní směs kreativního vyjádření. Zatímco v předešlých kampaních zářily osobnosti jako Clive Owen, Uma Thurman nebo Zoe Saldana, tentokrát vsadili tvůrci na mladou herečku kubánského původu, Anu de Armas, kterou v roli tajemného cizince doplňuje Ital Lorenzo Richelmy. Vedlejší roli zde ztvárnilo město Milán coby sídlo značky. Film svou poetičností zůstává věrný započatému stylu, v němž se navzdory různým režisérským přístupům celý cyklus nese, a v nezávislé formě tak rozvíjí vztah mezi kinematografií a daným ikonickým italským nápojem.

Entering Red otevírá rychlý střih, kdy je nejprve k dispozici pohled na kostky ledu padající do sklenice typu Old Fashioned, který vzápětí střídá nalévání bitteru Campari, po němž následuje záběr na klubovou zpěvačku vystupující společně s dvěma kytaristy. Součástí přítomného publika je i nadšená Ana a obdivně hledí na pódium. Její pozornost však upoutá pohledný cizinec, jenž po chvíli zmizí. Přichází jakési intermezzo v podobě promíchání nápoje s charakteristickou červenou barvou. Náhle jsme opět u hlavní hrdinky. Je po koncertu a ona hovoří se zpěvačkou, skládá jí komplimenty a zmiňuje, že by jednou také ráda zpívala. Načež se dozvídá, že je vše o vášni.

Zpěvačka přijímá koktejl, odchází ke stolu, kde již čeká onen neznámý muž a pokládá na stůl prsten. Poté opouští bar. Střih. V záběru je Red Hand, jeden z anonymních barových profesionálů, jejichž mýtu byl věnován předešlý film. Red Hand dává gin, který symbolizuje duši koktejlu Negroni. První fáze cesty uplynula. Ana si navléká prsten s označením N100 a zvědavost ji přenáší do ulic Milána. Ačkoli se zprvu zdá ztracená, propadá cizincově kouzlu a nechává se vést. Střih. Red Hand nyní dává červený vermut, reprezentující mysl koktejlu Negroni. Druhá fáze cesty za poznáním je kompletní. Na základě výzvy k objevení dokonalé rovnováhy prochází Ana kolem Camparino Baru v Galerii Viktora Emanuela II., míjí věhlasný milánský dóm a následně se během jízdy autem proměňuje v „lady in red“. Střih. Red Hand nalévá Campari, srdce koktejlu Negroni. Třetí a základní element je na svém místě. Ana je již plně provázena moudrostí Red Hands a díky prstenu vstupuje na utajený večírek, kde míří k baru ve tvaru pomerančové spirály, čímž odkazuje na slavný plakát Spiritello od italsko-francouzského malíře Leonetta Capiella. Příběh se uzavírá, když ochutnává Negroni. Dává tím průchod své vášni. Sen je splněn a ona znenadání stojí na tom samém pódiu, na které v úvodu obdivně hleděla, a tentokrát je to ona, kdo zpívá píseň 3 000 miles, která se tak nese filmem od začátku do konce.

Film *Entering Red*, na jehož realizaci se výraznou měrou podílela společnost J. Walter Thompson Milano, je dostupný na oficiálním Youtube kanálu Campari a vzhledem k jeho délce si na jeho sledování rozhodně nemusíte vyhradit celý večer. A pokud jste neviděli předešlé snímky, nezapomejte, jedná se pouze o volné pokračování a další pomyslnou pozvánku do červeného světa značky Campari, která vás vyzývá k oslavám letošního stoletého výročí koktejlu Negroni, o němž nepochybně ještě mnohé uslyšíme. ■



CAMPARI

IT'S JUST ANOTHER STEP IN THE

R



MARTIN HUDÁK

Otázky Martinovi kladl Ondřej Petrus z pražírny Doubleshot v listopadu v brazilském Belo Horizonte, kde probíhalo mistrovství světa v soutěži Coffee in Good Spirits, foto: Daniele Massacci

Dne 25. ledna se slaví Mezinárodní den irské kávy, a pokud jde o tento nápoj, pravděpodobně není povolanejší osoby, než je Martin Hudák, několikanásobný finalista a mistr světa v Coffee in Good Spirits 2017, soutěže, jejíž důležitou součástí je příprava irské kávy. Martinova kariéra začala v prešovském Dublin Cafe, což je taková malá velká líheň slovenských baristů a barmanů. Poté se přestěhoval do Londýna, kde pracoval ve světoznámém American Baru hotelu Savoy. V současné době žije v Austrálii, kde se věnuje konzultantské činnosti, pražení kávy a nově otevřenému baru Maybe Sammy.



Ahoj Martine, děkuju, že sis na nás udělal čas i přesto, že máš plný program. Aktuálně moderuješ v Belo Horizonte na mistrovství světa ve velké kávové show, moderuješ mistrovství světa Coffee in Good Spirits a mistrovství světa Cup Tasters. Jak ses k tomu dostal?

Po mém vítězství v Budapešti mě zástupci soutěže Coffee in Good Spirits požádali, abych jim pomohl se stage managementem v rámci příštího mistrovství světa. Souhlasil jsem, protože je mi tato problematika známá a blízká, a tak se mi podařilo dostat do organizační části tohoto mistrovství. Mojí prací byla v podstatě kalibrace porotců. Během dvou dní jsem jim představoval reálné scénáře, které by se mohly odehrát během kol, jež během soutěže probíhají. Připravoval jsem porotě co nejlepší a nejchutnější drinky, aby se dostala do obrazu a byla připravena na to, co může očekávat od soutěžících.

Je porota sestavená pouze z řad kávových profesionálů?

Není. Včerejší část soutěže byla Spirit Bar, což je taková kategorie nebo část soutěže, která je uvolněnější a odehrává se v reálném baru. Soutěžící zde musí reagovat opravdu jako barman a vytvořit nejvíce drinků. Proto jsme požádali o vytvoření pozic „head judge“ a „taste judge“, kteří mají za úkol kontrolovat, aby soutěžící dodržovali pravidla. Také jsme si pozvali profesionální a celosvětově známé barmany a šéfkuchaře odtud z Brazílie, abychom získali i jiný pohled od profesionálů z koktejlové a kulinářské branže.

A všichni tedy hodnotí dle oficiálně daného formuláře?

Ano, přesně tak. Tito porotci prošli oficiálním tréninkem, aby věděli, jak hodnotit podle pravidel a legislativy World Coffee in Good Spirits Championship.

To je novinka poslední rok?

Ne, je to novinka poslední tři roky. První rok to bylo v Šanghaji v Číně v roce 2016, kde to nebylo moc dobře zorganizované a chyběl reálný bar. Následující rok v maďarské Budapešti, kde jsem také soutěžil, to už s reálným barem bylo. Je to opravdu příjemná vsuvka do této soutěže. Barista dopředu neví, co bude připravovat a jestli to do limitu 6 minut pod takovým tlakem vůbec stihne. Co bude připravovat, se dozví až losováním značky destilátu, který pak musí použít ve svém drinku.

Od jakého roku se účastníš světových soutěží Coffee in Good Spirits?

Začal jsem v roce 2013. Byl jsem čtyřikrát na mistrovství světa a celkově sedm let v Coffee in Good Spirits v rámci Slovenska. Sedmkrát jsem se pokusil to vyhrát, čtyřikrát jsem vyhrál na slovenském národním mistrovství. V roce 2013 v Nice ve Francii jsem byl šestý, v roce 2014 v Melbourne v Austrálii druhý a už se to blížilo k tomu prvnímu místu, ale v roce 2016 v Šanghaji jsem skončil opět druhý. Po-



tom v roce 2017 v Budapešti se mi konečně podařilo vyhrát.

Mohl bys porovnat Coffee in Good Spirits Nice 2013 a Belo Horizonte 2018, pokud jde o úroveň akce po stránce organizační, kvalitativní a soutěžní?

Rapidně to jde nahoru. Opravdu neskutečný rozdíl a pokrok. Nejen v oblasti organizace, ale také kvůli obrovskému přínosu soutěžících. Já osobně musím říct, že v roce 2013 bylo Coffee in Good Spirits ještě v plenkách ve srovnání s dnešní úrovní soutěže. Já sám jsem tenkrát pořádně nevěděl, co chci na soutěži vlastně dělat. Dnes jsem z pohledu moderátora viděl neskutečnou úroveň všech soutěžících z celého světa. Soutěžící začínají dbát na další elementy soutěže, nejen na kávu, ale také na barmanskou techniku, nástroje, které používají, kvalitu ledu a pohárů.

Včera jsem si všiml, že hodně soutěžících používalo neobvyklé náčiní jako například Birdy shaker od Erika Lorinze nebo japonský shaker Koriko. To rozhodně dříve v Coffee in Good Spirits k vidění nebylo. Právěpodobně i investice do přípravy je větší. Jde to vůbec bez sponzorů?

Jde to i bez sponzorů, ale doma pak můžete očekávat hádky, jelikož to musí jít z domácího rozpočtu. Já jsem to částečně zvládl i bez sponzorů. Sice mě podporoval SCA Slovakia Coffee Association, ale káva, alkohol, další suroviny a drahé náčiní šly více méně z mojí vlastní kapsy. Jedna soutěž vychází v nákladech okolo 3 000 až 4 000 eur.

Všiml jsem si, že to nejsou úplně nejlacinější položky. Jaký alkohol se vlastně používá?

V letech 2014 až 2016 byl hlavním spirit sponzorem Grand Marnier, tedy francouzský pomerančový likér na bázi koňaku. To je dosti komplikovaná ingredience pro kávové drinky, protože je sladký, zároveň má v sobě vysoké množství alkoholu a výraznou pomerančovou chuť. Minulý rok v Budapešti jsem navrhl, aby se oslovily jiné firmy, a proto jsme tam měli možnost vidět Jensen's gin od malé londýnské destilerie nebo tchajwanskou whisky Kavalan. Letos máme opět gin, tentokrát Beefeater, dále whisky Chivas Regal a lokální rum Cachaça. Myslím, že širší portfolio umožňuje soutěžícím si s drinky více vyhrát.

Odbočím od soutěží a rád bych se vrátil k tvé osobě. Ty jsi začínal v Prešově v Dublin Cafe, řekl bych v porodnici pro baristy, z níž vzešlo nejedno slovenské jméno koktejlové nebo kávové scény. Z Prešova jsi odešel do Londýna, kde jsi zakotvil v American Baru, ale po třech letech ses rozhodl opět odejít, a to do Austrálie. Co vlastně děláš v Austrálii?

Všichni si myslí, že v Austrálii se jenom opaluju, chodím surfovat a bojuju s pavouky, hady a žraloky. Realita je tomu opravdu dost podobná. Je tam skoro stále krásné slunečné počasí, a navíc Sydney je v dobré lokalitě. Můžeš nasednout do auta a za chvíli jsi na odlehlejší pláži, kde si připadáš jako na nějakém opuštěném

ostrově. Užívám si tam společenský život, ale zároveň se snažím si oddechnout. Odešel jsem z Londýna, protože jsem po třech letech cítil, že jsem docílil všeho, čeho jsem mohl. Pracoval jsem v nejlepší baru v Evropě i ve světě, vyhrál jsem Coffee in Good Spirits a po tom všem jsem si uvědomil, že nejsem šťastný. A to byl velký šok, protože jsem 7 nebo 8 let čekal, až Coffee in Good Spirits vyhraju. Myslel jsem, že to bude ten vrchol a přinese mi to štěstí. Jenže to bylo přesně naopak. Já jsem byl nešťastný, protože jsem nevěděl, co dál. Kam se pohnout. Neměl jsem další výzvu. Ano, samozřejmě, vždy je co zlepšovat. Ale cítil jsem, že nevím, kudy dál. Takže novou výzvou se stal odchod do Austrálie, na opačný konec světa. Chtěl jsem se dostat někam, kde mě nikdo nezná, a začít od nuly. A to doslova. Je to země známá tím, že úroveň kávy i baristů je vysoká, a právě proto jsem chtěl odjet právě tam, abych si to v hlavě nějak srovnal a zkusil s nimi poměřit síly. První věc, kterou jsem udělal, bylo otevření vlastní firmy, která se jmenuje The Spiritual Coffee, což je propojení spiritu a kávy spojené s rituálem kávových koktejlů. Moje firma je založená na celosvětovém konzultování, takže pomáhám kavárnám a barům, aby lépe zpracovaly alkohol a kávu, a také trénuji soutěžící na mistrovství světa. Největší pozornost však věnuji samotné kávě. Začínám pražit vlastní kávu, spolupracovat s farmáři. Třešničkou na dortu by měla být moje vlastní kniha, kterou mám rozepsanou. Kromě toho otevíráme bar Maybe Sammy s partou velmi zajímavých osobností, které také pocházejí z výjimečných hotelových barů jako například Artesian v Londýně nebo Lobster Bar v Hongkongu. My říkáme, že to bude první pětihvězdičkový hotelový bar bez hotelu. Hotel bar minus hotel. Takže nemáme rozpočet velké korporátní společnosti, ale máme hlavní základy pohostinnosti a také vytříbené chutě, abychom mohli zákazníkům nabídnout hotelový servis, aniž bychom byli hotel. To je tedy moje druhá práce. A třetí práce je Mr. Black, krásné australské kávové šilenství v lahvi, první australský kávový likér. Snažíme se donést světu kvalitní kávový likér, který je méně sladký a více v něm dominuje kávová chuť. Byl jsem osloven, abych se zhostil globální role coffee ambasadora a vzdělával lidi po celém světě. Takže mám tyhle tři práce a do toho se snažím opalovat na zmíněné pláži.



Takže si připijeme. *cink* Malé reklamní okénko: Můžu potvrdit, že ten Mr. Black je velice zajímavý. Všechny kávové likéry, které znám, jsou hrozně přeslazené. Ale tohle je opravdu dobré a hořké pití. Neměl bych obavy ho použít do Negroni, Americano, s tonikem...

Ano, přesně tak. Chceme přinést kvalitní kávový produkt bez toho, aby byl velmi sladký, ale aby tam byla zvýrazněna chuť kávy, kterou my sami pražíme.

A jaké druhy kávy používáte?

Aktuálně používáme druhy Columbia, Keňa a Papua-Nová Guinea, ale stejně jako například whisky blendeři, kteří musí umět reagovat na sezonnost obilí, které může být rok od roku jiné, a musí umět vyvážit chuť, aby byla stále stejná, tak i my se nebráníme tomu, používat jiné druhy kávy.

Ty jsi momentálně na soutěži Coffee in Good Spirits jako moderátor, ale vím, že jsi i pomáhal některým soutěžícím. Jak něco takového probíhá?

Pomáhal jsem soutěžícím z Japonska, Kostariky a Austrálie. Teď nedávno jsem připravoval jednoho známého mistra světa z Thajska na Coffee in Good Spirits v jeho národním kole, které se mu podařilo vyhrát a teď letí do Berlína. A jak to probíhá? Já si myslím, že jsem si za ty roky na světové scéně vybudoval kredit a soutěžící ve mě mají důvěru. Kromě toho, že jim pomáhám online, kdy opravdu dennodenně odpovídám na otázky z různých koutů světa, tak i pokud má někdo dostatek prostředků a může mě pozvat do své země, realizuji dvoudenní trénink u něj doma. Trénoval jsem hodně lidí, osobností z kávové a alkoholové scény, a ukazoval jim kariérní cestu do soutěže Coffee in Good Spirits. Tento rok mám trénovat kluky, kteří budou brzy soutěžit, a nemůžu se dočkat, co nám předvedou.

A ty za nimi přímo na tréninky létáš?

Ano, je velice důležité, abych byl na daném místě a strávil s nimi minimálně dva dny. Nejde totiž jen o samotný trénink, ale i o osobnostní propojení, pochopit se, být na jedné vlně. Po tréninku můžeme jít na nějaký ten drink, na večeři a stále si neformálně povídat. Pro mě je důležité, aby soutěžící byl nejen profesionál, ale také krásná lidská bytost. Chci, aby si to užil, aby tam dal ze sebe všechno. Já se z těch lidí snažím vytáhnout jejich potenciál, který vidím.

Proto se ptám, protože tím pádem musíš do roka obletět svět několikrát kolem dokola, ne?

Od roku, kdy jsem odešel z hotelu Savoy, jsem navštívil 35 zemí, což bylo okolo 52 letů. Takže sice žiju v Austrálii už čtyři měsíce, ale kvůli cestování jsem tam strávil teprve měsíc. Ale mně to vůbec nevadí, protože létání miluju. Není to pro každého, ale já to mám rád, protože když létám, můžu dělat věci, na které nemám nikdy čas, jako třeba spát nebo se dívat na filmy. Je škoda, že letecké společnosti nestíhají filmy obnovovat, protože už se trochu začínám nudit.

Nedávno v Berlíně jsi pomáhal s kávovými koktejly Mariánu Plajdičkovi v Happy Baristas a vše jste stavěli na rumu, což není zrovna tvoje oblíbená záležitost. Poviš nám o tom něco?

S Mariánem jsme kamarádi a já miluju jeho bar Happy Baristas i celý jeho tým. Když za mnou Marián přišel s byznys nabídkou, že chtějí začít dělat kávové koktejly a že jsem jediný, kdo ví, jak to dělat, tak jsem se ho nejprve zeptal, jaké mají nápady. Říkal, že to celé chtějí postavit na rumu, který já osobně moc nemusím i přes to, že jsem byl na Kubě na mistrovství světa, kde byly jen koktejly z rumu Havana. Jen zkrátka rum není můj favorit. Já jsem spíš na whisky, gin, amaro, ale na rum moc ne. Takže to každopádně byla výzva, ale nakonec jsme vytvořili 10 kávových drinků založených na rumu.

Jelikož jsem tam byl, tak jsem měl možnost některé ochutnat. A byl jsem překvapený, protože většinou když někde mají kávové drinky, tak chuť dohánějí cukrem. Můj nejoblíbenější drink je Campari Soda nebo Americano, prostě mám rád více hořké a spíše bylinkové věci. Takže pro mě jsou běžné kávové koktejly nepitelné, pokud jsou hodně sladké. Byl jsem překvapený, když jsem ochutnal koktejl, kde byl myslím rum s kešu. Už si nepamatuju název, mohl bys mi ho připomenout?

Ano, máš na mysli Don't Be Nuts, ve kterém je rum Diplomático, domácí banánový sirup, trošku vermu-tu a celé to je dotažené tonikem Cold Brew Cashew.

Byl opravdu skvělý. Dal jsem si ho, i když jsem mu moc nevěřil. Ale nakonec musím říct: klobouk dolů, skvělá práce.

Děkuji.

Dále by mě zajímal tvůj názor, když porovnáš londýnskou a australskou scénu. Jak vnímáš australskou výběrovou kávu a evropskou výběrovou kávu?

Já na to mám velmi dobrou a srozumitelnou odpověď. Představ si, že jsi v superkvalitní kavárně v Praze a ta úroveň je vysoká, ale mezi kvalitními a méně kvalitními kavárnami je tam obří propast. Ale v Austrálii se tahle propast velice zmenšuje. To znamená, že když přijdeš v Austrálii do jakékoliv kavárny, tak dostaneš kvalitní a správně připravenou kávu a ani nemusí být výběrová. V Čechách nebo na Slovensku to tak bohužel nefunguje. Musíš jít do kavárny, která má výběrovou kávu, aby sis pochutnal.

A čím myslíš, že to je? Komoditní scénou?

Komoditní scéna se zlepšuje. Snaží se dohnat výběrovou kávu a nebojí se vývoje a investice do tréninků. Ale na druhé straně Austrálie není silná v oblasti filtrované kávy. Možná v Melbourne ano, ale v Sydney určitě ne. V tom je zase lepší třeba Praha.

Mám otázku, kterou klademe úplně všem. Co dělá Martin Hudák, když nepracuje?

Tak to je krásná otázka. Snažím se věnovat rodině, mým nejbližším, protože upřímně za ty roky není čas být s rodinou a já si uvědomuji, že to pro ně musí být těžké stejně tak jako pro mě. Kromě rodiny jsem velký fanoušek knih, takže jich mám spoustu a díky nim jsem možná také tak výřečný. Moje slovní zásoba jde z těch knih, protože neustále paměť a slovní zásobu trénuju. To mám asi i po otci a hrozně mě baví historie a vše, co souvisí s muzei, galeriemi a architekturou. Rád navštěvuji starožitnictví a předělávám staré věci na nové a pak jimi obdarovávám blízké.

Takže jsi vlastně domácí kutil?

Ano a k tomu začínám vařit. Před osmi měsíci jsem se dal na veganství. Je zde více limitů, protože nemůžeš používat širokou škálu produktů, jako je maso, mléko a tak dále, takže tě to vlastně nutí rozvíjet fantazii. Všichni si myslí, že vegani jí jenom saláty a jiná jednoduchá jídla, ale je to přesně naopak. Člověka to nutí vymýšlet jiné alternativy a vytvářet třeba lasagne bez masa veganskou cestou.

Máš nějaké doporučení pro baristy, kteří by se třeba chtěli přihlásit do Coffee in Good Spirits, ale nemají na to odvahu a tolik si nevěří?

Velmi jednoduché. Můžou si mě najít na Instagramu pod jménem martin_hudak a napsat mi zprávu. Jestli mají s něčím problém, ať jsou upřímní a nebojí se mi napsat. Já milerád odpovím a poradím. Nemusí se ničeho bát! Ve výsledku je to zábava a zkušenost. A k tomu můžou něčeho dosáhnout.

Moje poslední otázka na závěr. Kdybys měl vybrat tři místa v Evropě, kam se rád vracíš - ať už na koktejl, kávu, nebo jídlo -, která města nebo země by to byly?

Tak určitě by to byla Praha, protože tam mám vzpomínky na začátky mé kariéry, kdy jsem se účastnil různých soutěží. Jezdával jsem tam žlutým expresem a trvalo to někdy až 16 hodin. Krásné vzpomínky. Já Prahu miluju a mám tam plno kamarádů. Praha má svoje kouzlo. Takže Praha je na prvním místě. Na druhém místě určitě Florencie v Itálii nebo celkově Toskánsko - je to část země, kam se v budoucnosti hodláme přestěhovat a žít tam. A jako třetí místo v Evropě? Já jsem viděl mnoho zemí a nechci to zjednodušeně vybírat, abych někomu křivdil. Ale byl jsem mile překvapený z Barcelony, kterou jsem nedávno navštívil. Opravdu, Barcelona má svoje kouzlo, a dokonce až takové, že připravuju překvapení pro svého otce, že si tam uděláme výlet na tři čtyři dny, budeme pít sherry, zajdeme si na fotbal a strávíme nějaký ten čas spolu jako otec a syn. Takže Barcelona, Florencie a Praha jsou místa, kam se rád vracím.

Super. Martine, já ti děkuju za tvůj čas. Teď jdeš asi zpátky moderovat, čeká tě ještě šest hodin, že? Takže jsem rád, že jsem tě stihl ještě předtím, než přijdeš o hlasivky. Držím palce při moderování a hodně štěstí v Austrálii.







WORLD COFFEE IN GOOD SPIRITS

Text a foto z cest: Ondřej Hurtík, foto ze soutěže: Georgia Thomé

V srpnu loňského roku proběhlo české mistrovství v přípravě kávových koktejlů neboli Coffee in Good Spirits. Tento ročník byl pro nás soutěžící velmi zajímavý především kvůli podpoře Ultra Premium Brands, díky které mohli soutěžící použít jakékoliv destiláty z portfolia UPB. Tím se nám otevřely nevídané možnosti. Já sám jsem například poprvé používal v soutěži citronovou vodu Ketel One, kterou bych se dříve neodvážil vybrat. Ale to jste si konec konců mohli přečíst v minulém čísle.



PŘÍPRAVA NA SVĚTOVÉ FINÁLE

Příprava na listopadové mistrovství světa v brazilském Belo Horizonte nemohla začít o moc dříve, než jsme se dozvěděli, které sponzorské spirity je povinnost v soutěžních drincích použít. Říkal jsem si, že téma Brazílie vynechám, protože je to předvídatelné a bude ho používat každý druhý. Uvažoval jsem i o tom, že bych použil drinky z českého mistrovství a jen je dotáhl na vyšší úroveň. Když jsem se ale konečně dozvěděl povinné složky, volba drinků byla jasná. Hlavní složkou pro všechna kola byla „nečekaná“ Cachaca – Gouveia Brasil 44. Udělal jsem si menší průzkum brazilských drinků, protože variaci na caipirinha jsem opravdu dělat nechtěl. Co mě zaujalo, byla Batida (obvykle studený ovocný drink), Quentao (tradiční teplý drink na způsob punče) a Rabo de Gallo (blízký příbuzný negroni). Zbývalo tedy jen vhodně zakomponovat kávu a vše spojit v jednu prezentaci. Rozhodl jsem se pro téma lokálnosti a používat ingredience typické pro Brazílii. Mé drinky byly založené na jedné konkrétní kávě z brazilského města Venda Nova. Leč těsně před odjezdem jsem zjistil, že nám tato káva v pražírně už došla a další brazilské kávy jsou teprve na cestě. Začal jsem chvíli zmatkovat. Co jako budu dělat? Pak jsem se uklidnil – vždyť jedeme do producentské země a budeme tam akorát na konec sklizně. Měli jsme naplánovaný týdenní výlet spojený s degustací čerstvých sklizní a výběrem káv pro naši pražírnu. A naštěstí náš partner, Felipe Croce z projektu Fazenda Ambiental Fortaleza, vlast-

ní mimo jiné i pražírnu kávy. Nebylo tedy nic snazšího než na místě vybrat vhodnou kávu a nechat si ji upražit. Skvěle to zapadalo i do mého konceptu lokálnosti a sezonnosti. Proč vozit kafe 10 000 km tam a zase zpět, když si ho mohu vybrat na místě? Čerstvěji a lokálněji to už prostě nejde! V tu chvíli mě napadlo, že to tak udělám se všemi ingrediencemi. Však ono bude na místě vše čerstvější a chutnější a dva týdny cestování by asi ingredience stejně nepřežily. Zabalil jsem si tedy jen všechny potřebné propriety a nádobí a s sebou nevezl jedinou ingredienci.

CESTOVÁNÍ ZA BRAZILSKOU KÁVOU

Přistáli jsme v São Paulu, kde jsme strávili tři dny. Měli jsme jen dva úkoly: několik cuppingů (degustací) za účelem výběru kávy na samotnou soutěž a výběr káv, které jako pražírna nakoupíme. Vybrat kávu na soutěž tak těžké nakonec nebylo, protože jsme přijeli čerstvě po sklizni. Felipe připravil vzorky dle mých požadavků na chuťový charakter. Vybrali jsme nejvhodnější kávu a dohodli jsme se na způsobu pražení. Následující den jsme vzorky přečhtnali a zvolili finální verzi. Od té chvíle jsem měl s čím soutěžit! Další náplní našich dní v São Paulu bylo poznávat chuť Brazílie. K tomu není vhodnějšího místa než Mercado Municipal, tržiště plné čerstvého ovoce, masa a restaurací. Poprvé jsem tak měl možnost ochutnat plod kešu, tedy tu ovocnou část, a ne jen samotný ořech, a pět druhů banánů, čtyři odrůdy manga nebo různé druhy mučenky. Co vám budu povídat, Brazílie je opravdu na chuť bohatá země. Udělal jsem si představu, jaké



banány zvolit na sirup a jak pracovat s kešu ovocem, a nakoupil jsem koření jako červený pepř a skořiči.

Naší další zastávkou bylo na několik dní město Venda Nova do Imigrante, kde náplní naší práce bylo vybrat kávy pro pražírnu a navštívit farmáře, od kterých kávu nakupujeme. Měl jsem zde i zázemí na výrobu všech potřebných ingrediencí, takže jsem rána trávil v kuchyni. Při návštěvě místní jídelny jsme ucítili vůni svědčící o tom, že se tu vaří nejen vynikající jídlo, ale i cachaca, a tak jsme náhodou objevili skvělou destilérii, která byla schovaná ve stodole. Každý den, plný degustací kávy, jsme ukončovali sklenkou vychlazené Catuaby. Drink, jehož základem je kůra stromu Catuaba, která se louhuje v cachace, červené víno, káva a zázvor. Drink je to tak lahodný, že jsem se rozhodl jeho variaci použít v samotné soutěži.

Z Venda Nova jsme se vydali na několik set kilometrů dlouhou cestu, kterou vám zpříjemňují zpomalovací prahy zhruba každých 500 metrů, do místa konání samotné soutěže. Cestou jsme se ještě zastavili na jeden den v nádherné oblasti Caparaó, kde sídlí několik farem, odkud pravidelně nakupujeme kávu. Jestli si představujete farmáře jako vetché staříky, tak jste na omylu. Jeden je dlouhovlasý surfař a další motorkář a rocker, který svým kávovníkům hraje po večerech na kytaru. Od jeho kamaráda jsme dostali další brazilský poklad: dva litry domácího vína z jabuticaby, ovoce podobného červené révě, jehož chuť je lehce natrpklá. Rozhodně přišlo vhod, teploty zde totiž v noci klesají až k jednotkám stupňů.

Následující den jsme dorazili do Belo Horizonte, kde se rozjel pravý soutěžní kolotoč – sehnat poslední vybavení, projít akreditací, absolvovat mítink, trénink a ochutnávku drinků a vyladit poslední detaily.

PRŮBĚH SOUTĚŽE

Světové mistrovství se skládá ze tří kol, respektive ze dvou. První kolo má dvě části – Spirit bar a základní kolo. A pak následuje kolo finálové. Celá soutěž, s výjimkou Spirit baru, probíhá obvykle v rámci velkého kávového veletrhu pořádaného World Coffee Events. Spirit bar se pak koná první večer v nějakém baru ve městě konání celé akce.

SPIRIT BAR

Spirit bar je v soutěži relativně novinka. Poprvé se objevil před třemi lety, aby se soutěž trochu přiblížila praxi a prověřily se schopnosti soutěžících v prostředí reálného baru. Soutěžící si před svým pětiminutovým přípravným časem hodí kostkou, která určí, na jaké bázi bude drink připravený. V letošním ročníku to byl London Dry gin Beefeater, Cachaca Gouveia Brasil 44 a Chivas Regal 12 y.o. Po hodu kostkou si soutěžící musí nachystat všechny potřebné propriety na bar, za kterým v životě nestál. A v průběhu šesti minut připravit kávu potřebnou na drink a umíchat dvě porce vlastního nápoje. Musí popsát, jakou kávu a proč zvolil, jaké chutě daná příprava z kávy vyzdvihne a jak funguje s ostatními ingrediencemi, a celkově představit nějakou ideu celého drinku.

V předchozím ročníku jsem měl na toto kolo připraveny tři různé drinky, zbytečně komplikované a na každý zvláštní servis. Je však rozdíl cestovat dodávkou do Budapešti nebo letecky do Brazílie s 10denním cestováním skrz půlku země. Zvolil jsem tedy variantu jednoho drinku, v němž půjde použít různý destilát jako základ a jen k němu upravím poměr ostatních surovin.

Spirit bar probíhal v Café 104, krásném a velkorysém industriálním prostoru v centru Belo Horizonte. Samotný barový pult už však tak velkorysý nebyl. Vměstnat tam ještě propriety a připravit kávu v aeropressu vyžadovalo notnou dávku akrobacie. Ale co už, všichni mají podmínky stejné a je důležité ukázat schopnost adaptace na různé prostředí. To se mi, myslím, vcelku povedlo. Vylosoval jsem si Beefeater a na jeho základu připravil Banana Batidu:

20 ml Beefeater

20 ml kokosového mléka

10 ml limetové šťávy

20 ml banánového sirupu

40 ml silné filtrované kávy a cold brew z brazilské kávy

1 střík Angostura bitters

Připravit kávu v aeropressu, všechny ingredience vyšejkrovat, nalít na led a zdobit sušeným banánem.

Časový limit jsem stihl tak tak. To už je můj problém – moc se vybavuji a u toho pracuji pomaleji. Každopádně celý večer se nesl v pohodovém duchu. Koukat na ostatní soutěžící, bavít se se starými známými kolegy z celého světa a popíjet u toho drinky... Jsem rád, že tato disciplína do programu přibyla. Dělá to soutěž náročnější, ale zároveň je to takové odlehčení.

PRELIMINARY ROUND

V tomto kole soutěžící připravují dva koktejly po dvou porcích. Jeden drink musí být teplý a druhý studený. V obou musí být přítomna povinná složka, v tomto roce to byla již zmíněná Cachaca Gouveia, a minimálně jeden drink musí být na bázi espressa. To vše je třeba stihnout v časovém limitu 10 minut a opět s celkovou prezentací připravených drinků. Hodnotících kritérií je mnoho, nejen samotná chuť a harmonie drinku, ale i vizuální stránka, komerční aplikovatelnost, technická náročnost, čistota a preciznost provedení a v neposlední řadě i samotná prezentace a pohostinnost.

Ve svém vystoupení jsem se rozhodl prezentovat chuť Brazílie skrze své drinky. A abych si to neudělal moc lehké, měl jsem připraveno vícero koktejlů, abych se během soutěžního času mohl zeptat porotců na jejich preference a mohl tak zvolit pravý drink

právě pro ně. Tím jsem se chtěl přiblížit reálnějšímu světu kavárna a barů, kde se také hosta ptáme na jeho preference. Vše probíhalo dobře až do chvíle, kdy mi nechtělo z lahvičky vytéct zatuhlé kokosové mléko. Nikdy se mi to v soutěži ani v tréninku nestalo. Nakonec jsem ho nějak vytřepal. Od té chvíle jsem začal trochu zmatkovat, ale dokázal jsem to vcelku ukočírovat. Vyšejkroval jsem všechny ingredience, nebo jsem si to alespoň myslel, a začal drink lít na led. Liji, liji a říkám si, že je to nějaké světlé. Ve zlomku sekundy mi to došlo – vždyť tam není kafe! To je v kávové soutěži trošku problém. :-) No nic, vše slít zpět do šejkru, přidat kávu, připravit čistou sklenici a znovu přešejkrovat. V tento okamžik mi proběhlo hlavou, že je to v háji, a věděl jsem, že finále se mi každou vteřinou vzdaluje. A také že vzdálilo. Po tomto kole pro mě soutěž samotná skončila.

FINÁLE

Nejlepší šestice po sečtení bodů z prvního kola postupuje do finále. Ve finálovém kole se připravují dva drinky. Jeden dle vlastní volby a jeden společný pro všechny – irská káva, královna všech kávových koktejlů. Ač to zní jako jednoduchá disciplína (káva, cukr, whiskey a smetana), najít kombinaci, která bude harmonická a lahodná, tak snadné zase není. Jiná whiskey bude fungovat s promyté zpracovanou kávou z Etiopie a jiná s brazilskou naturální kávou. Nejste omezeni pouze na irské whiskey, ale volit můžete whisky z celého světa. Moje oblíbené volby jsou Nikka from the barrel nebo například Bushmills Black Bush.

Do finále jsem se bohužel nedostal. Ale o to více jsem si ho mohl užít jako divák. Ve finále se utkali soutěžící z Velké Británie, Itálie, Ukrajiny, Jižní Korey, Řecka a Austrálie. Musím říct, že to byla symfonie. Jeden za druhým. Uvědomil jsem si, jak se ta soutěž za poslední roky ohromně posunula. Baristé mají vytríbenou techniku a zvládají složitější barové postupy, barmani mají hluboké znalosti o kávě a zvládají její přípravu bravurně. Dlouhé roky byl hlavním sponzorem soutěže pouze Grand Marnier. Nic proti tomuto výtečnému likéru, ale začalo to soutěžící hodně svazovat. Mnozí ho přidávali jen minimální množství, aby vyhověli pravidlům. Tento rok byly mnohé prezentace hluboce navázané na samotný původ kávy. Tady bych vyzdvihl především vystoupení Dana Fellowse z Británie a Manose Mamakise z Řecka, kteří se zaslouženě umístili na prvních dvou příčkách. Klobouk dolů, pánové!

POZVÁNKA NA ČESKÉ MISTROVSTVÍ

Kdyby vás lákalo zkusit kombinaci dobré kávy s prémiovými destiláty, dovolte mi, abych vás pozval do Ostravy, kde bude ve dnech 13. a 14. dubna probíhat české mistrovství v Coffee in Good Spirits. ■



Warehouse #1 Coffee & Spirits

Victoria Arduino

since 1905

Paw
liczka
BISTRO PET PUNK

PRAGOVKA
BARISTA
ROKU 2019
BREWERS CUP
16-17.2.



ČERSTVÝ BOBY
★ KAFEKRÁMEK ★

TECHNICKÁ PODPORA BREWERS CUP

SIMONELLI

Sage

ULTRA PREMIUM BRANDS

WAREHOUSE #1

xmechanics

MEGGLE

společnost
výběrové
kávy

1/5

1/5

PRAGOVKA

gastro.cz

PRODUCTION

COFFEE & SPIRITS BAR

Text: Tomáš Mozr, foto: Jiří Salík Sláma

Ve dnech 16. a 17. února se letos zaplnily prostory Pragovky milovníky kávy. Konal se totiž dvoudenní festival Barista roku, který přivábil jak profesionální baristy, tak všechny další příznivce výběrové kávy. Návštěvníci zde mohli ochutnat nejen prvotřídní kávu či kávové koktejly, ale mohli se také zúčastnit různých seminářů, cuppingů nebo workshopů, přičemž jeden z nich byl výhradně zaměřený na téma snoubení kávy a alkoholu.

Třebaže soutěž Coffee in Good Spirits, která se dlouhodobě soustřeďuje na spojení kávy a alkoholu, rezonuje vcelku silně napříč kavárenským prostředím, zdá se, že podobně jako jsou někdy barmani a barmanky plní nejistoty před zkušeným baristou při přípravě espressa – nedej bože, kdyby měli seřizovat mlýnek –, stejně tak občas ztrácí sebevědomí i ostřílení baristé, když přijde řeč na koktejly. Výjimku v tomto směru pochopitelně tvoří irská káva, kterou baristé zpravidla zvládají mnohem lépe než samotní barmani. Nicméně potvrzením onoho nedostatku jistoty budiž hojný zájem o přibližně dvouhodinový praktický seminář Coffee&Spirits, jehož hlavním účelem bylo seznámit účastníky s historickým kontextem obou komodit, kdy se osudy kávy a alkoholu velmi často proplétaly, ukázat jim současné trendy v oblasti kávových koktejlů, a především je naučit základní barové dovednosti při přípravě klasických i signaturních receptur jako Espresso Martini či Bulleit Brew. Závěrem se prostřednictvím stručného výkladu letitého barmana a brand ambasadora značky Diplomático, Lukáše Hanzla, mohli přítomní účastníci workshopu dozvědět o ryze české inovaci – rum Diplomático Reserva Exclusiva je servírován společně s čokoládou od Daniela Syrového. Ostatně přednášku o zrození tohoto servisu a párování čokolády se spirity mohli návštěvníci z úst známého chocolatiera vyslechnout v neděli od tří hodin odpoledne.

Navzdory výraznému zájmu o tento workshop z řad baristů musíme podotknout, že cestu si na něj našla také laická veřejnost a zástupci obce barmanské, kteří naopak projevíli touhu dozvědět se více o využití

kávy. Od složení jednotlivých skupin se odvíjel jak důraz na vybrané aspekty, kdy se seminář věnoval buď více problematice kávy, nebo naopak spíše chuťovému profilu daných spiritů, tak i na doplňující dotazy, jejichž rozmanitost se pohybovala od tradiční práce za barem až po využití regionálních káv.

Jako zajímavý paradox se jeví fakt, že ačkoli je tequila v současnosti údajně „mrtvá“, jak tvrdí zlí jazykové, nejoblíbenějším koktejlem semináře se obecně pro svou svěžest stala Coffee Paloma, v níž dominuje příchutí agáve, grepu a jemného cold brew. Přestože si po ochutnání tento drink získával široké sympatie, z odpovědí přítomných účastníků zaznívaly zkušenosti, že by si jejich hosté koktejl na bázi tequily v drtivé většině nevybrali. Návštěvníci festivalu však byli zvědaví a plně otevření novým možnostem, o čemž vypovídají i zástupy lidí na baru Coffee&Spirits, kde mohli okusit další kávové koktejly jako například Cappuccino Gin Gimlet.

Kromě zvýšené pozornosti věnované prémiovým destilátům dychtili návštěvníci samozřejmě po poznávání nových káv, o čemž svědčila značná účast na cuppingu. Ve srovnání s akcemi pro barmany je o to pozoruhodnější, že touha po vědění v kávovém světě nevysychá ani se nepřepaluje, a pouze platí ono okřídlené sousloví, že „bůh“ je v každém detailu. Ačkoli se to tudíž zdá neuvěřitelné, i po třetí kávové vlně a koktejlové renesanci očividně vstupujeme do nového věku, v němž se svět kávy a svět prémiových destilátů doslova prolou. ■

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 Kincla a spolumajitelů společnosti Ultra Premium Brands Jiřího Rabela a Jakuba Janečka, 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 TŘETÍHO KOLA NAŠÍ FOTOSOUTĚŽE

Vážení přátelé, dalším vítězem, tentokrát již pátého pokračování naší fotosoutěže se stal Šimon Gregar z Prahy, který nám poslal svou fotografii s textem vysvětlujícím, že magická síla ruky Campari Red Hand byla objevena ve Strašnicích...

Vítězi blahopřejeme a posíláme zaslouženou odměnu.

Ostatním děkujeme za zasláné fotografie a těšíme se na další příspěvky do naší kreativní soutěže.

Soutěž nadále pokračuje, tak neváhejte a fotte!



1. místo



CULINARIUM



SIMONA MACHUROVÁ

Text: Pavla Hájková, foto: Simona Machurová

Za názvem „Sima peče sladkosti“ se skrývá Simona Machurová, kterou nejspíše znáte z našeho facebookového profilu Warehouse #1. Se Simonou jsme začali spolupracovat předloni, potrpí si totiž na chuťově výrazné a kvalitní destiláty a stejně jako já zastává názor, že i kapka nekvalitního alkoholu může pokazit jemné chutě sladkého výtvaru. Nikdy nezapomenu na chuť jejich dokonalých Chartreuse makronek, jejichž recept je v našem časopisu č. 21. Nyní vám však představíme recepty, které jsou jednodušší, a tak se vám budou lépe zkoušet.

Simona byla odmalíčka ráda v kuchyni a čím více jí maminka zapojovala, tím více ji to bavilo. Postupně dostávalo pečení přednost před klasickým vařením. V době, kdy byla Simona na mateřské do-

volené, přišla výzva v podobě makronek. Ty jsou velmi náročné na přípravu i pečení a jen málokomu se podaří vyrobit makronky napoprvé. I Simona s tím nějakou dobu bojovala, ale nakonec přišla na všechny ty figly a makronky se jí podařily. S přicházejícími zakázkami se rozhodla, že do původního zaměstnání se už nevrátí a bude se věnovat pouze cukrářské výrobě. Svoji firmu pojmenovala jednoduše a trefně „Sima peče sladkosti“ a mlsné jazyčky uspokojuje již pátým rokem. Za tu dobu napekla tisíce makronek, stovky tartaletek, desítky dortů a mnoho dalších sladkostí. Pokud budete chystat nějakou slávu anebo si jen tak budete chtít osladit život, určitě ji kontaktujte přes její stránky www.simapecesladkosti.cz. Rozhodně nebudete litovat. Upeče vám dezert snad z jakéhokoliv produktu UPB.

PAVLOVY PUSINKY

INGREDIENCE

- 4 bílky
- 200 g cukru moučka
- 1 lžička vinného octa

Nejprve vyšleháme bílky se špetkou soli a pak po lžících zamícháváme cukr. Nakonec do pevného sněhu vmícháme lžičku octa. Na plech pokrytý pečicím papírem vytváříme cukrářským sáčkem věnečky nebo lžící tvarujeme kopečky, které navrchu promáčkeme. Vložíme plech s pusinkami do trouby vyhřáté na 120 °C a teplotu hned stáhneme na 90 °C. Pusinky dle velikosti sušíme 1-2 hodiny. Hotové jsou, když jdou z plechu lehce sloupnout. Poté, co pusinky vychladnou, je namáčíme v hořké čokoládě, kterou si rozehejeme v mikrovlnce nebo ve vodní lázni.

INGREDIENCE NA KRÉM

- 250 g mascarpone
- 100 g smetany ke šlehání
- 30 g kakaa
- 15 ml Grand Marnier

Do vyšlehané smetany zamícháme mascarpone, kakao a Grand Marnier. Krém nastříkáme na pusinky a dozdobíme kandovanou pomerančovou kůrou.

LEHKÝ JARNÍ DORT

INGREDIENCE NA KORPUS

- 3 vejce
- 50 g rozpuštěného másla
- 80 g cukru krystal
- 80 g polohrubé mouky

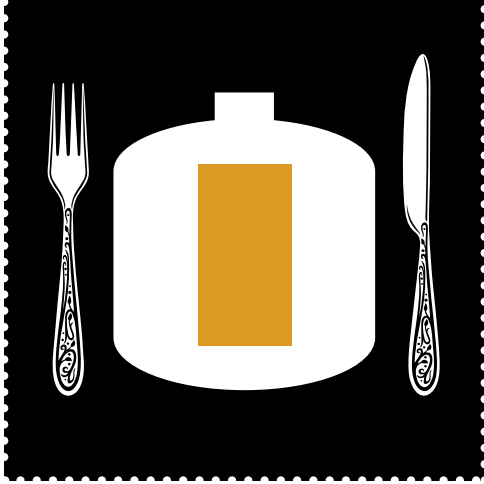
Ušleháme žloutky s cukrem, přidáme máslo a mouku a nakonec lehce vmícháme ušlehané bílky. Těsto nalejeme do dortové formy a pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 45 minut.

INGREDIENCE NA KRÉM

- 250 g mascarpone
- 200 g cream cheese
- 100 g smetany ke šlehání
- 80 g cukru moučka
- 20 ml pálenky Fassbind

Ušleháme smetanu, následně vmícháme mascarpone a cream cheese. Přidáme cukr podle chuti a nakonec likér. Upečený korpus si podélně rozřízneme na tři části. Spodní část umístíme na talíř, pokropíme likérem, pomážeme krémem a na krém rozložíme čerstvé maliny. Přiklopíme druhou částí a postup zopakujeme. Dověříme poslední částí, kterou také pokropíme likérem, pomážeme krémem a ozdobíme ovocem podle chuti, bylinkami a květinami.





CULINARIUM

DANIEL GOVONI

Dne 23. 2. 2019 se ptala Pavla Hájková, fotografoval Josef Dvořák

Evropský mistr v barbecue Daniele Govoni a michelinský šéfkuchař Matteo De Carli již nějakou dobu provozují v Praze restauraci zaměřenou na barbecue. Jmenuje se „Maso je Maso“. V restauraci si můžete pochutnat na prvotřídních steacích a burgrech z výběrového masa. Nejlepší z nejlepších – i tak by šlo popsat tento barbecue koncept, který najdete na Vinohradech v Belgické ulici. Jejich základní filozofií je příprava steaků a burgerů z nejlepších mas, připravených na prvotřídním keramickém grilu tím nejpopovlaňejším evropským mistrem v grilování Danielem Govonim. A samozřejmě k nejlepším masům patří i nejlepší destiláty. Více se dozvíte v následujícím rozhovoru s Danielem Govoni a v jeho receptech.



maso je
maso
STEAK & BURGER
Dantele Govani
Pitmaster



Pane Govoni, z vašeho jména není těžké odvodit, že jste z Itálie. Zajímalo by mě ale, odkud přesně. Kde jste vyrůstal?

Jsem skutečně stoprocentní Ital. Pocházím ze severu, narodil jsem se v Boloni, kde jsem také vyrůstal a žil 31 let.

Ovlivnila italská kuchyně styl vašeho vaření? Barbecue je spojované spíš s Amerikou či Austrálií...

Italská kuchyně mě nepochybně ovlivnila a zároveň celá moje italská rodina, protože vlastnila restauraci nedaleko Boloně. Strávil jsem v podstatě svoje dětství v kuchyni a tam také vznikl můj vztah k vaření. Doma jsem se i naučil být zvědavý a pátrat po nových a jiných metodách. S BBQ jsem se seznámil skrze ces-

tování, které mi otevřelo cestu k rozmanitým chutím světa.

Jak vás napadlo zaměřit se právě na BBQ?

Chtěl jsem si rozšířit obzory, a tak jsem kdysi absolvoval mezinárodní kurz hodnocení BBQ, kde jsem ochutnal nejlepší barbecue vůbec. Automaticky jsem si položil otázku, jestli bych byl schopný udělat stejně dobré, ne-li lepší, a tak jsem začal sám soutěžit a barbecue se stalo mou vášní.

Jak dlouho je barbecue vašim oblíbeným stylem vaření?

Letos to bude šestý rok.

Jak jste se stal evropským mistrem barbecue? Přípravoval jste se na tuto soutěž dlouho?

Hodně trénuji, občas i třikrát nebo čtyřikrát týdně. Na zahradě mám nejméně 15 grilů. Má žena už vůbec není žebírka, protože jsem je v roce 2016 připravoval 48× během osmi měsíců, abych se připravil na soutěž v italském městě Brescia. Tehdy jsem poprvé uspěl – vepřové mi přineslo zlato, žebírka stříbro a celkově jsem skončil na čtvrtém místě. Následujícího roku jsem poprvé vyhrál ocenění Reserved Grand Champion v Rakousku.

Vím, že jste nezačínal jako kuchař, živil jste se jiným povoláním. Co vás přimělo ke změně profese?

Já jsem původně architekt, ale po čtyřech letech, co jsem žil v České republice, jsem začal pracovat jako šéfkuchař. Plně jsem si uvědomil, že vaření mě táhne víc, že mě dělá šťastným, a tak jsem šel do toho. Celé to souviselo s mou vášní pro soutěže v BBQ. Jak jsem již zmiňoval, má žena už nechtěla jíst má žebírka, a protože jsme nechtěli plýtvat jídlem, rozhodli jsme se pořádat doma BBQ večeře. Hosté hradili pouze s jídlem spojené náklady. Mělo to úspěch. Současně s tím jsme dostali několik nabídek na catering a účast na různých street food festivalech. No a časem se z tohoto koníčku stalo mé zaměstnání.

Litoval jste někdy této změny? Pochybujete někdy o tom, že je BBQ to, čemu byste se chtěl věnovat?

Nikdy. Vaření pro mou rodinu, přátele a klienty mě stále velmi motivuje. Obzvláště tehdy, když se mi povede je překvapit nebo nadchnout tím, co jedí. Moje práce mě strašně baví, neustále objevuji nové chutě, koření, nové kombinace a techniky. Dokud bude možnost se dále vyvíjet a kam růst, má vášeň mě neopustí. A podle mého názoru bude prostor pro zlepšení vždy.

Co máte na své současné práci nejraději?

Nezmírně mě baví pozorovat klienty, když poprvé ochutnají mé jídlo a otevře se jim celý svět dosud ne-

objevených chutí. Jsem strašně rád, když se ke mně vracejí a když se mi povede vzbudit v nich nadšení pro barbecue.

Co byste vzkázal lidem, kteří přemýšlejí o podobné radikální změně svého dosavadního života?

Určitě bych jim doporučil, aby rozhodnutí neuspěchali. Aby se pořádně zamysleli, co je skutečně naplňuje a po čem opravdu touží. Až potom je dobré jednat. Také bych jim poradil, aby měli velkou trpělivost a byli připraveni na to, že před úspěchem si nejspíš projdou i mnoha nezdary. Já se s takovými neúspěchy potýkal první tři nebo čtyři roky.

Mohl byste našim čtenářům poradit, jak by mohli s BBQ začít doma? V jakých bodech je naprosto zásadní nechybovat?

Jistě. Má první rada zní: Nechávejte poklop zavřený. Je to BBQ, ne grilování. Dalším důležitým bodem je mít v grilu vždy jakési „bezpečné místo“, kde je teplota nižší. Hodně lidí při BBQ přidává příliš mnoho uhlí, rozpalují gril na moc vysokou teplotu a nakonec se kvůli tomu maso spálí a vysuší. Když se poklop neotvírá, teplota uvnitř se rozloží mnohem efektivněji. Je třeba mít vždy na paměti hlavní pravidlo BBQ: Když se díváš, nevaříš.

Jaké ingredience lze používat k marinování? Prozdíte nám nějakou tajnou radu nebo trik, díky nimž vytvoříte nejlepší marinádu?

Marinády se připravují především při grilování. Když děláte BBQ, používáte spíš jen mix koření. Protože se věnuji spíš BBQ než grilování, obvykle nemarinuji. Když grilujete velké steaky, marináda stejně prostoupí nanejvýš pěti milimetry masa, takže to pro mě prostě nemá smysl.

Používáte při vaření nebo při přípravě masa alkohol?

Ano, velmi rád používám při vaření vybrané destiláty, které dodají čerstvému či vyzrálému masu další vrstvy chuti. Alkohol používám samozřejmě také často v dezertech.

Můžete nám říct, jaké recepty s alkoholem máte nejradši?

Vysoký roštěnec, který jsem pro vás dnes připravil. Aroma rumu maso prostoupí a vytváří tak explozivní chuť v každém soustu.

Jakou kategorii destilátů máte nejraději nejen pro účely vaření, ale i pro běžnou konzumaci?

Velmi rád mám rum. Všechny jeho styly, od těch sladkých, kořeněných až po suché romy, které připomínají whisky. Se sklenkou dobrého rumu po náročném pracovním dni se vždy spolehlivě uvolním.



Co máte s vaší novou profesí aktuálně v plánu?

Po skvělé zkušenosti z restaurace Maso je Maso bych se rád zaměřil na budoucnost a pořádně se do práce ponořil. Další projekt bude v centru města, Steakhouse wine & spirit. Chtěli bychom tak do České republiky dostat neobvyklá masa, úžasnou selekci vín a díky spolupráci s Ultra Premium Brands také exkluzivní destiláty.

Máte nějaká velká přání či sny, které byste letos rád proměnil ve skutečnost?

Loni jsem neměl čas na soutěžení, takže bych se letos zase rád účastnil několika soutěží v BBQ, abych nasbíral nové zkušenosti a utkal se s těmi nejlepšími týmy v Evropě, potažmo na celém světě. Mým snem je samozřejmě vyhrát evropský šampionát. ■



BATTUTA DI MANZO

INGREDIENCE:

- hovězí filet
- tekutá kouřová sůl
- čerstvé plátky fialových brambor
- vločková sůl
- černý pepř
- olivový olej
- krutóny chleba

POSTUP:

Hovězí filet umístěte mezi dva olejem potřené pečicí papíry. Propracujte filet masovým tenderizérem, dokud nezískáte stejné, milimetr silné plátky. Odstraňte vrchní papír a postříkejte plátky tekutou kouřovou solí, a položte je na talíř předehřátý na 55 ° C. Naspřejte na maso bourbon Bulleit, posypejte vločkami soli, pepřem, krutóny a čerstvými klíčky a fialovými brambory předtím napařenými 12 minut a 3 minuty smaženými.





RIBEYE STEAK USUŠENÝ V RUMU ANGOSTURA 1919

INGREDIENCE:

- Ribeye steak Scottona
- směs čerstvých bylinek (tymián, rozmarýn, koriandr)
- papriky
- žluté brambory a fialové brambory
- sýr mozzarella
- parmezán
- olivový olej
- tymián
- česnek

POSTUP:

Na čistou bavlněnou utěrku položíme směs bylinek a na ně umístíme roštěnec Scottona. Utěrku zavážeme a povrch utěrky navlhčíme rumem Angostura 1919. Maso umístíme do lednice Dry Aging, aby uzrálo. Ob den povrch navlhčíme rumem Angostura 1919, takže aroma prostoupí dovnitř masa. Maso takto necháme zrát 2-3 týdny. V den podávání masa si připravíme bramborové lasagne.

Nakrájejte brambory na 2mm plátky a vařte je v páře 12 min. S ještě horkými plátky tvořte lasagne, střídá-

ním plátků brambor různých barev, sýru mozzarella, parmazánu, soli a pepře. Poté, co vytvoříte alespoň 8 vrstev, umístěte lasagne na pečicí papír a pečte v troubě rozehráté na 180 °C alespoň hodinu.

Umyjte papriky, usušte je a umístěte přímo na žhavé uhlíky. Otáčejte papriky každých 8 minut, tak aby byly opečené z obou stran. Upečené papriky dejte do nádoby a překryjte fólií. Po 15 minutách vám půjdou papriky snadno oloupat a očistit od semínek. Poté nakrájejte papriky na centimetrové plátky, a ještě je opékejte na pánvi s olivovým olejem, česnekem a tymiánem po dobu 5 minut.

Připravte si maso. Odkrojte z roštěnce prvních 5 mm, které se nebudou servírovat. Okamžitě uvidíte krásně mramorované maso. Dejte na povrch trochu soli a olivového oleje a grilujte na litinové grilovací desce při 200 °C po dobu 1 min. – 30 sekund na každé straně. Použijte stopky, abyste tam maso nenechali déle. Poté, co budou obě strany zkaramelizované, umístěte maso na talíř a zakryjte alobalem. Nechte maso odpočívat 8 min. Po uplynutí doby vraťte maso na barbecue gril a po dobu 1 minuty prohřívejte na požadovanou teplotu: 52° / 53° pro úpravu medium rare, 48° pro rare, 58° pro medium. Steak položte na talíř, přidejte olivový olej, sůl, Kampot papriky a lasagna brambory.



snoubení doutníku

V minulém čísle jsme se společně vypravili navštívit velikána tabákového průmyslu, společnost Arturo Fuente z Dominikánské republiky. V jejich fabrice jsme začali tím nejlepším a ochutnali jsme jejich klenot, doutník z řady Fuente - Fuente Opus X. Dnes se do této Tabacalery vedené „Carlitem“ Carlos Fuentesem Jr. vrátíme, abychom se společně přesvědčili, že i nižší cenové kategorie doutníků této značky jsou excelentní a osobité a že jsou právem označovány za jedny z nejlepších na světě.

Arturo Fuente Rosado Sungrown Magnum R 54, svým rozměrem největší z nabídky této značky v našem humidoru, je pro nadcházející jaro na zahrádkách, balkonech a terasách jako stvořený. Opět bude po zimní odmlce dosti klidu a času na to, si takový doutník řádně vychutnat a užít. A tak jsem sáhl právě po této velikosti o rozměrech 6"1/2 x54, což odpovídá velikosti Toro. Jako většina portfolia této značky je i tato vitola opatřena tradičním, nezaměnitelným „fuentovským“ prstýnkem s důstojným logem, ve zlatavě červe-

ném provedení. Ten se krásně vyjímá na tmavším odstínu krycího listu, označovaném jako colorado. Opatrně doutník vyjímám z typicky dekorovaného cedrového boxu a vychutnávám si nádherné aroma, která se z tohoto malého prostoru naplněného dalšími čtyřiadvaceti kusy line. Rázem se mi vybaví nezapomenutelná vůně truhlárny, ze které tyto boxy pocházejí. V tomto ohledu je společnost Arturo Fuente absolutně soběstačná a truhlárna je součástí krásné Tabacalery ve městě Santiago de los Caballeros na severu Dominikánské republiky.

Doutník má tradičně dobrý tah a krásně hoří. S představením své chuti ale jako by v úvodu ospale váhal. Teprve s narůstající teplotou se začíná chlubit a předvádět v celé své kráse. Nezaměnitelný krycí list Rosado Sungrown, zrající 8-10 let, svojí silou perfektně reprezentuje vulkanickou půdu v Ekvádoru a svojí krémostí potom typ sazenic tabáku původem ze Sumatry. Když k tomu připočteme čistě dominikánskou náplň (filler) a vázací list (binder), výsledkem jsou nezaměnitelné tóny exotického dřeva, pražených ořechů, zemitosti a o něco později i kůže a krémové nasládlosti. Samozřejmě záleží na každém z nás, v jakém jsme rozpoložení, co jsme jedli a jak jsme v daný moment schopni chuť vnímat. Já jsem se uvelebil po obědě na sluníčku, v klidu si vychutnávám přivaly kouře a užívám si vzpomínky na nedávnou návštěvu této společnosti. S chutí tabáku se vracím na Chateau de la Fuente a přilehlé plantáže u městečka Boneo. Ty se nachází zhruba na půli cesty mezi hlavním městem Santo Domingem, kde má rodina Fuentových reprezentativní, krásný cigar club a show room, a již zmiňovaným městem Santiagu de los Caballeros, kde probíhá veškerá výroba. Pro milovníky doutníků jsou takové vzpomínky návratem do ráje. To se pak tabák krásně vychutnává a to je také nejvyšší čas se něčeho dobrého také napít.

K dnešnímu doutníku jsem přibral „do party“ rum od společnosti Rossi a Rossi z Itálie. Většinu lidí ihned napadnou známé peruánské rumy Millonario, ale kromě nich disponuje tato společnost také unikátní kolekcí Rum Nation, rumů z věhlasných rumových destinací, které dotváří k obrazu svému ve svých skladech v italském Turíně. A tak si z krásné lahve označené logem typickým pro tuto rumovou kolekci nalévám 21 let starý, původem panamský rum a nechávám oba aktéry, ať se navzájem představí. Rum okamžitě převzal iniciativu, jako by mi chtěl vynadat, že jsem s ním dnes počítal až jako s druhým v pořadí. Prosazuje svoji intenzivní chuť a sladkost tak typickou pro vyzrálé rumy španělského typu a zřejmě nikoho nenechá na pochybách, že zral uváděných 21 let. Pro Fabia Rossiho přivedl tento rum na svět Don Francisco Fernandez (Pancho), tvůrce rumů Auténtico Nativo a mnoha dalších, člověk, který zasloužil rumu v Latinské Americe celý život. Fabio a jeho společnost nechali rum dozrát dle svých představ, a jak Fabio sám říká, jedná se o jeden z klenotů celé jeho dosavadní výroby, na který je náležitě hrdý. Rum, jako stvořený pro dnešní slunečný den, obohacuje chuť tabáku o tóny medu, čokolády, rozinek, datlí, černého čaje a mnoho dalších, které vystávají na patře propojením dnešních aktérů... Díky krátké rumové dominanci po každém napití se může zdát, že uváděná intenzita chuti tabáku Medium je spíše Light to Medium (Mild to Medium). Tím se tato kombinace stává ideální napříč celým spektrem kuřáků.

Pomalou se blížím k prstýnku a je mi zcela jasné, že je bude potřeba sundat a v kouření pokračovat. Popel i po absolutním vychladnutí krásně drží a je potřeba jej skoro odlamovat. Také krystalky v něm stvořené z tabákových olejů signalizují jejich větší koncentraci. Chuť krásně gradovala a kouř nebyl nijak agresivní ani v závěrečné části po odstranění prstýnku. Doutník nemůže zklamat ani nejnáročnější kuřáky, ba naopak. Svoji kvalitu neprezentuje pouze během kouření, ale i před zapálením a po dokouření. Však také získal 92 bodů a umístil se v top 25 doutnících roku 2011 podle časopisu Cigar Aficionado.

Doufám, že se většina z vás stejně jako já ještě nenechala odradit nepříjemnou legislativou spojenou s tabákovými výrobky a že si tento zážitek v brzké době také dopřejete, eventuálně dopřejeme společně na některém z doutníkových večerů. ■

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.

UPS ULTRA PREMIUM



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

[f](#) warehouse1



UNMISTAKABLY

Tanqueray

FOUR PERFECTLY BALANCED BOTANICALS, SINCE 1830