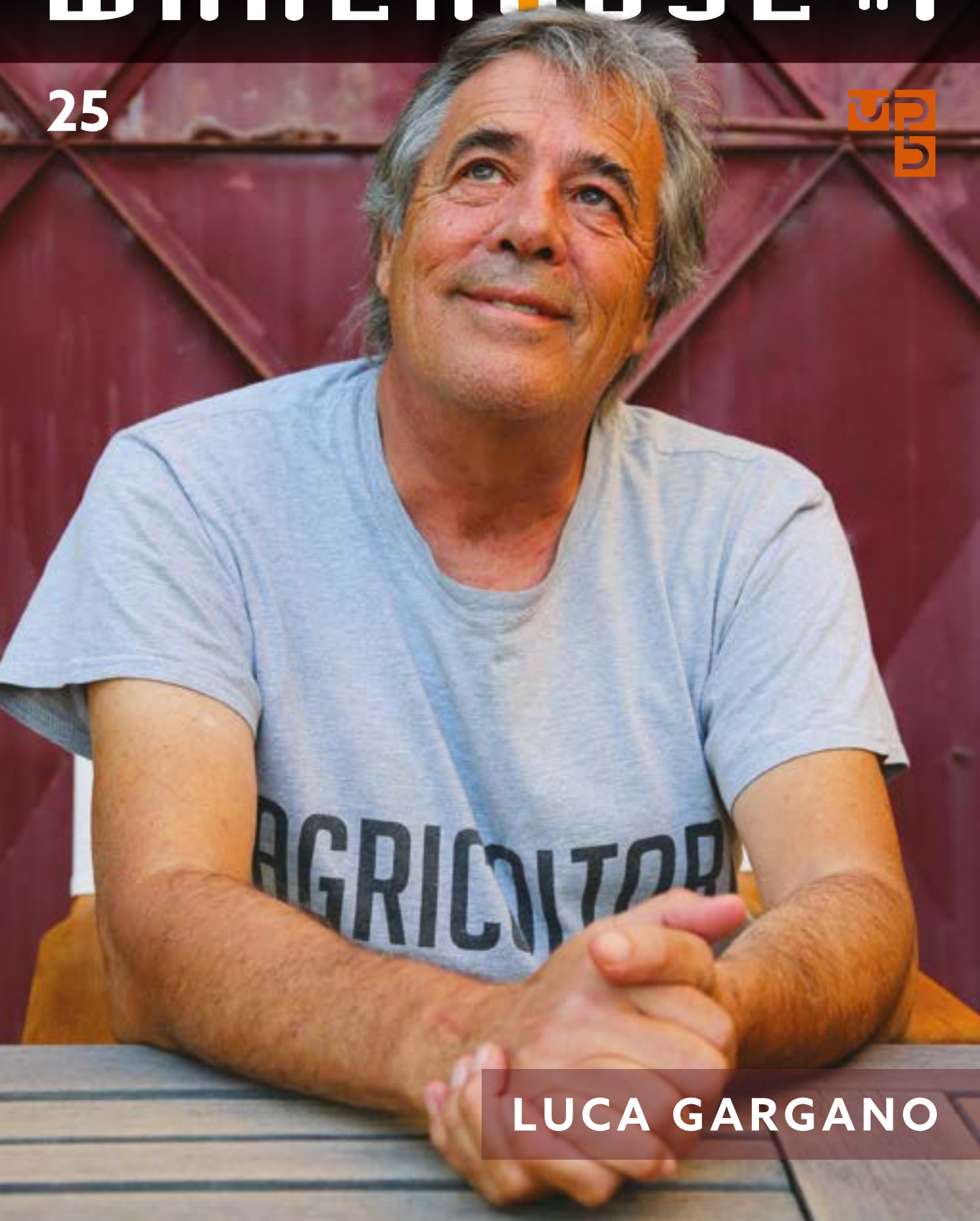


WAREHOUSE #1

25



LUCA GARGANO



MORE
MALT

MORE
CHARACTER



pijsrozumem.cz



DISCOVER
DIFFERENT

Na titulní straně pětadvacátého čísla našeho časopisu je Luca Gargano, náš obchodní partner a zároveň jeden z našich nejmilejších kamarádů. Jeho zasněný pohled kamsi nahoru s typickým šibalským úsměvem podle nás naprosto přesně vystihuje jeho osobnost vizionáře, který ale již mnohokrát prokázal, že je schopen měnit své sny v realitu. Osobnost jsme vlastně nazvali i rubriku, ve které vám Luca představí to, jak se seznámil s opravdovými víny a co ho vedlo k založení kategorie Triple "A". Tento článek doporučujeme každému, kdo má rád víno. Vzácně jsme se totiž v redakci shodli, že pokud někdo po přečtení tohoto příběhu bude pokračovat v pití konvenčních vín, tak mu už asi skutečně není pomoci.

Při přípravách tohoto čísla jsme se často v různém kontextu zamýšleli právě nad vizionářstvím a idealisticko-vizionáři, díky nimž se mnohé může měnit a posouvat kupředu. Mohou se aktivovat lidé, mohou se plnit náměstí a pláně a třeba může dojít i k tolik potřebným proměnám ve vedení našeho státu. A možná se může stát to, že si v budoucnu ve větší míře lidé raději připlatí a budou jíst a pít méně, ale zato kvalitněji.

V tomto čísle bychom vás kromě jiných zajímavých materiálů rádi upozornili na jedinečný řecký Skinos Mastiha Spirit, vyráběný z pryskyřice řečiku lentišku na ostrově Chios i na opravdová vína Assyrtico a Chiotiko z vinařství Ariouos ze stejné destinace v Egejském moři. Představíme vám destiláty italské rodinné společnosti Bonaventura Maschio, včetně ginových sprejů Puro+, pomocí kterých si můžete dotvářet své drinky podle svých nebo zákaznickových preferencí.

Letní měsíce jsou tady a s nimi i čas lehčích osvěžujících drinků, jako je například Gin & Tonik, nebo Paloma. A protože nám Kevin Law-Smith sdělil mnoho zajímavých informací, týkajících se mixerů East Imperial a Tomáš Mozr tematicky navázal s informacemi o Ginech kategorie London Dry, mohly by pro vás být užitečné i tyto informace. Kromě toho vás zavedeme do Harry's baru v Benátkách, do zajímavých podniků v Brně i v Aténách a budeme vás informovat také o oslavách 100 let koktejlu Negroni, nebo o výletu vlakem za novými rummy Diplomático.

Nebude chybět ani rubrika Coffee & Spirits a Culinarium, ve které vám představíme Stánu Mutlovou a její Punk-RockCakes, kurz vaření s Grand Marnier, nebo rozhovor se spolujednateli brněnské restaurace Atelier. Zkrátka dalších 188 stránek časopisu Warehouse #1 je tady a my doufáme, že pro vás mohou být užitečnou inspirací.

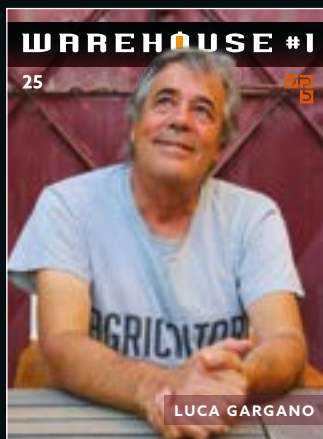
Jiří Rabel a Jakub Janeček



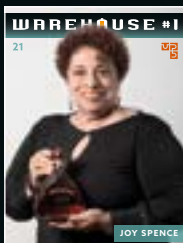
Jiří Rabel

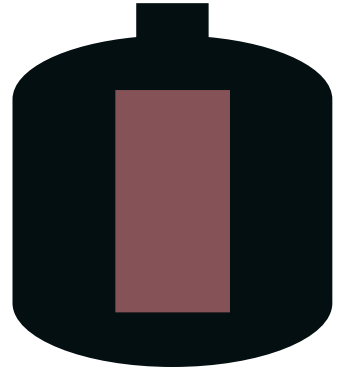


Jakub Janeček



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.





Highball	6
Frilli a noc v Montalcinu	20
Chios a Masticha	26
Bary Atén a OZ bar Chios	40
Bonaventura Maschio	58
Harry's bar a Bellini	74
Brno	80
Cocktail International	90
World Class	94
Tomáš Nyári	100
Campari N100	104
Diplomático	110
Kevin Law-Smith	118
London Dry Gin	128
Mad Men	140
Coffee & Spirits	144
Luca Gargano	152
Ariousios	162
Culinarium	168

HIGHBALL

Text: Tomáš Mozr, foto: Anna Postníková

Pod pojmem trend se obecně rozumí určitá forma směřování či tendence spíše dlouhodobého procesu změny. S ohledem na tento fakt možná zní pošetile uvažovat o kategorii highballů jako o trendu. Vždyť některé kombinace jako Gin & Tonic, Cuba Libre, Moscow Mule, Screwdriver nebo Scotch & Soda patří k osvědčeným barovým evergreenům, zatímco o jiné kombinace jako Campari Soda, Horse's Neck, El Diablo či Paloma kolikrát nikdo neprojevil zájem klidně celé měsíce i roky. Je pravda, že příčin byla celá řada, nicméně připustíme, že z velké části se zkrátka pozornost upínala jiným směrem. Nejprve bylo potřeba koktejlové renesance, aby se barmani opět mohli vrátit k řemeslné práci, přičemž odtud byl už pouhý krok k tomu nechat se strhnout vášní k pompézním přezdobeným barokním servisům. Highbally však znamenají nový klasicistní směr, v němž dochází k oslavě jednoduchých, a přesto dostatečně rafinovaných tříslložkových koktejlů.

Skupina delších míchaných nápojů zvaných highballs má zpravidla složení, v němž figuruje kombinace libovolné lihoviny či fortifikovaného vína a nápoje syćeného oxidem uhličitým, přičemž za nejvýznamnějšího zástupce celé skupiny lze zřejmě považovat skotskou whisky se sodou. Tomu ostatně nasvědčuje i fakt, že se toto spojení v pramenech zpravidla vyskytuje přímo pod názvem highball. Samotný termín přitom dodnes zůstává poněkud záhadou. Na jednu stranu se vysvětlení váže k vlakům v době páry, kdy mohl highball označovat kulatý plovák ve

vodní nádrži, podle něhož strojvedoucí určoval, zda je vlak připraven vyrazit, případně se mohl termín vztahovat na kulaté signální značení podél kolejí, jímž se dávalo na vědomí, zda je trať volná. Na druhou stranu se nabízí daleko prostší výklad termínu. Koncem 19. století se zkrátka užívalo slovo ball v bar-manském slangu jako termín pro jakoukoli sklenici, a delší nápoj si tudíž žádal speciální přívlastek.

Pokud bychom se chtěli vydat po stopách první kombinace skotské whisky se sodou, pravděpodobně bychom se ocitli na přelomu 18. a 19. století, tedy velmi



záhy potom, co v roce 1767 anglický chemik Joseph Priestley objevil metodu infuze vody oxidem uhličitým, za což díky své později napsané vědecké práci získal dokonce medaili Londýnské královské společnosti nauk. Ačkoli bychom mohli vyjmenovat řadu jeho předchůdců experimentujících s oxidem uhličitým, mezi nimiž by byla i taková jména jako například Henry Cavendish, skutečný počátek sody se váže právě k tomuto objevu a následnému vědeckému popisu vyvolané reakce. Třebaže se Priestley nesnažil tento proces komerčně prodávat, netrvalo dlouho a jeho podnět inspiroval nespočet podnikatelských záměrů. Sycená voda byla totiž považována za zdraví prospěšnou, stejně jako v té době alkohol. Ne nadarmo jí proto jeden z prvních masových výrobců jménem Johann Jacob Schweppe inzeroval na konci 18. století ve třech variantách sycení: 1. vodu pro jídelní stůl k úlevě od bolestí s trávením; 2. vodu pro pacienty postižené poruchou ledvin; a 3. vodu pro nemocné trpící zvýšeným nitrobřišním tlakem v oblastech močového měchýře či ledvin. Nenechte se ale unést romantickou představou, tehdejší kvalita sody nebyla příliš valná. Navzdory enormní popularitě a zvýšené poptávce po této sycené vodě nebyla kapalina ani tak čistá, ani tak chutná, jako je tomu v současnosti. Naopak vynikala mírně slanou příchutí, která se do vody dostávala z používaných chemikálií. Brzy se tudíž objevily různé byliny a jiná dochucovadla, jež daný efekt trochu mírnila a zároveň podporovala renomé léčebného nápoje. Navzdory relevantním domněnkám o tom, že whisky a soda byla oblíbeným spojením konzumovaným v průběhu 19. století v britských golfových klubech, s jistotou můžeme říct, že highball a první písemné záznamy o něm se poprvé objevují až v 90. letech 19. století. Emeritní barman a autor řady barových příruček Alexander Mikšovic sice uvádí předpoklad, že za vznikem highballu stála osobnost Bradleyho Martina a velká recepce ve Spojených státech, jež se měla odehrát mezi léty 1890 až 1895, je však nutné podotknout, že o této domněnce žádné jiné prameny nerefekují. Naopak lze najít prohlášení barmana Patricka Gavina Duffyho, který vícekrát uvedl sám sebe jako primárního autora. Ve své knize *The Official Mixer's Manual* z roku 1934 doslova napsal: „Byl jsem to já, kdo přinesl v roce 1895 Highball do Ameriky.“ Opravdové důkazy jsou ale lehce sporné, neboť v *New York Times* se můžeme už v roce 1927 dozvědět o tom, že se měl daný koktejl připravovat v bostonském podniku Adams House, kam v roce 1894 přišel anglický herec E. J. Ratcliffe, který si objednal skotskou se sodou. Časem snad opravdu věřil ve svou invenci a možná, že stejně jako Jerry Thomas v případě koktejlu Tom & Jerry, se Duffy stal spíše šikovným propagátorem highballu.

První reálné zmínky bychom tak našli v příručce *The Mixologist* od Chrise Lawlora, kde je v roce

SCOTTISH HORSE'S NECK

50 ml Singleton of Dufftown 12 Y.O.

150 ml East Imperial Thai Ginger Ale

1 kapka Angostura Aromatic Bitters

Postup: přímo do skla – naplňte sklenici ledem, postupně dávkujte všechny ingredience a promíchejte. Poté ozdobte.

Ozdoba: citronová kůra

Koktejl Scottish Horse's Neck namíchal Singleton ambassador Kryštof Hordina.





1895 drink záhadně uveden pod jménem Splificator, v článku v New York Times z roku 1899, kde koktejl poprvé nese označení Highball, a především v novém vydání *New & Improved Bartender's Manual* od Harryho Johnsona, kde autor v roce 1900 navrhuje použít středně velkou sklenici, určenou většinou na fizy a známou jako highball. Následně ji naplní krystalicky čistým ledem, skotskou a ledově vychlazenou vodou z Vichy přidávanou k nápoji ze sifonu.

S PROUDEM NEBO PROTI PROUDU

Na počátku 20. století poté zažívala whisky se svou zlatou érou, přičemž s rodící se japonskou whisky kulturou se tomuto koktejlu dostalo zvláštní a ještě hlubší pozornosti, kdy v jeho prospěch hrály jak sociální, tak zdravotní i ekonomická hlediska. Velkou měrou se k jeho rozšíření přičinil Shinjiro Torii, zakladatel značky Suntory, když v 50. letech 20. století zakládal po celém Japonsku údajně tisíce Torys Bars, které nabízely žízňivým vyšším úředníkům pečlivě připravené highbally v poměru 1 díl whisky vůči 3 dílům sody. Pro svou podporu dokonce tato firma v 80. letech instalovala do podniků tzv. highball machines, které přímo míchaly whisky se syčenou vodou a bylo možno je servírovat stejně jako točené pivo. Jak uvádí uznávaný barman a ambasador Nikka Whisky Stano Vadrna: *„Chť současné japonské mladé generace je obdobně jako v minulosti nakloněna tomu pít Whisky Highball. Osobně učím barmany ptát se na preference hosta, zda si dají neperlivou či perlivou vodu. Suntory tlačí Highball, protože to patří k dědictví jejich značky. Já věřím, že více záleží na bázi whisky, což se projevuje i na práci dnešních japonských barmanů, kteří do highballu přidávají třeba i kousky citrusových kůr nebo mátu podle charakteru použité whisky. Ať už tedy host preferuje mizuwaru nebo klasický highball, rozhodně v této kategorii vidím celosvětovou budoucnost.“* To ostatně potvrzuje i prohlášení renomovaného novináře a autora řady barových titulů, Roberta Simonsona, který počátek loňského srpna odstartoval prohlášením, že nadchází sezona highballů. Zčásti však v tomto ohledu lze mluvit pouze o zpomalené reakci, neboť již v roce 2012 otevřel oslavovaný německý barman Joerg Meyer svůj Boilerman Bar, který se tak stal zcela prvním podnikem zaměřujícím se výhradně na servis highballů. V jeho šlépějích částečně vykročil i londýnský Black Rock Bar, za nímž stojí světoznámý barman a autor barových bestsellerů Tristan Stephenson. Na rozdíl od Meyera ale Stephenson dopřál této kategorii pouze část menu, v němž každému highballu přidává neobvyklou ingredienci, a tak se v některých případech můžete setkat s pylem z fenýklu, s kokosovo-citronovou solí či slazeným rýžovým vínem.

Zatímco klasický highball chvílemi mizel v ústraní, aby se s ještě větší pompou vždy vrátil, jeho pomyslný vzdálený bratranec Horse's Neck se teprve dere zpět z hlubin zapomnění, kam se v 60. letech nečekaně odebral. Nealkoholická kombinace zázvorové limonády, ledu a citronové kůry, známá jako Horse's Neck se údajně poprvé objevila 1. září 1895 v deníku Fort Wayne Journal v americké Indianě, přičemž ještě před koncem 19. století je možné zaznamenat jak typickou variantu s brandy, někdy též uváděnou jako Horse's Collar*, tak zřejmě originálnější verzi s žitnou whiskey. Ono přidání báze se rovněž odrazilo v názvu, kdy se začal nabízet tzv. Horse's Neck with a Kick. Časem se ovšem onen „kopanec“ z názvu vytratil, jelikož většina konzumentů preferovala alkoholickou variantu. Svůj vrchol koktejl zažíval od počátku 30. let, kdy si zahrál ve filmech jako *The Captain Hates the Sea*, *Top Hat* apod., až do konce 50. let 20. století, kdy mezi jeho velké přívržence patřili zejména důstojníci britského námořnictva, kteří tento koktejl přijali jako náhradu za tradiční Pink Gin. Symboliku uniformovaných mužů, kteří mají u stevardů zpravidla na výběr mezi koktejly Gin & Tonic či Horse's Neck, pak vystihl i slavný spisovatel Ian Fleming, když jeho agent James Bond popíjel dvojitou brandy se zázvorovou limonádou, kterou vyplňoval své čekání v letištním VIP salonku v knize *On Her Majesty's Secret Service*. „Ve světě whisky ale stále panuje mnoho předsudků. Málokdo si uvědomuje, že whisky je skvělé pití na léto a nepatří jen před krb k dlouhým zimním večerům,“ zdůrazňuje Kryštof Hordina, ambasador značky Singleton. I proto doporučuje okusit osvěžující Scottish Horse's Neck, v němž se snoubí ovocné tóny dvanáctileté whisky Singleton s jemnou štiplavostí East Imperial Thai Ginger Ale, které navrch podpoří pár kapek Angostura Aromatic Bitters.

Ať už proto volíte tradiční highbally nebo se pokoušíte o nějaký více či méně sofistikovaný twist, nezapomínejte na to, že pomineme-li led, tak tato kategorie má většinou maximálně tři ingredience, a to včetně ozdoby. Důvod je prostý, trojka je magické číslo. Vidíme ve třech rozměrech. Stačí tři "striky" a jste venku ze hry. Tři jsou strany trojúhelníku. Jako školáci se nejprve učíme tři věci: číst, psát a počítat. Vždyť takřka všechny nejslavnější koktejly se skládají ze tří surovin. Jak tedy říká proslulý barman Eduard Ondráček při prezentaci koktejlu Averna Shakerato: *„Ne dvě, ne čtyři, ale tři!“* Tři – to je kouzlo okamžiku a trend, který nevyprchá. ■

*Spojení brandy, zázvorové limonády, ledu a dlouhé citronové kůry pojmenované jako Horse's Collar můžete najít v deníku Mansfield News z roku 1900.



NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



CIHUATÁN NAHUAL

Rumy Cihuatán jsou ručně vyráběny ve stejnojmenném údolí v El Salvadoru, v jediné palírně, která se v této malé zemi nachází. Je poháněna obnovitelnou energií, kterou čerpá z vylišaných zbytků cukrové třtiny. Blend Nahual obsahuje tři rumy ze soukromé sbírky destilérie: lehký 14letý, intenzivní 12letý a elegantní ročníkový 11letý. Vyrobeno bylo jen 6 336 lahví.

1 700 Kč

MIRACIELO

Antigua byla původním hlavním městem Guatemaly. Léta po založení město postihlo zemětřesení, v jehož důsledku se zřítily stropy několika klášterů. Zůstaly neopraveny a tato pomyslná „okna do nebes“ ohromují návštěvníky dodnes. A právě to posloužilo jako inspirace názvu rumu Miracielo („¡Mira, cielo!“ = „Podívej, nebesa!“). Rum se vyrábí podle staré receptury ze speciálních zásob, pomocí macerace ovoce a koření, včetně vanilky, čerstvých švestek a rozinek, jejichž kombinace evokuje chuť dezertů městečka La Antigua.

790 Kč



WHITLEY NEILL HANDCRAFTED DRY GIN

Byl vytvořen Johnnym Neillem, který se při jeho výrobě inspiroval tajemnou krásou jihoafrické domoviny své ženy. Johnny Neill je přímým potomkem dlouhé linie palírníků, jejichž odkaz sahá stejně daleko do historie jako kořeny baobabů, afrických „stromů života“, jehož plody tomuto ginu dodávají charakteristický citrusový nádech. Ten je vyvážen mochní peruánskou, která se rovněž vyskytuje v Africe, a je doplněn o sedm dalších rostlinných ingrediencí: jalovec, koriandr, kůru skořicovníku čínského, kosatec, andělika a pomerančovou a citrónovou kůru.

10 350 Kč



LONG POND 15 Y.O. 2003 TEQA

Tento rum s obsahem alkoholu 63 %, pochází z jamajské palírny Long Pond, která patří mezi poslední palírny, které udržují tradici výroby mimořádně aromatických rumů. Vzniká za pomoci divoké fermentace, kotlíkové destilace, tropického zrání, bez přidaného cukru či jiných přísad. Na Jamajce zrál dlouhých 15 let a má velmi vysokou hladinu esterů (mezi 1 200 až 1 300 gramy na hektolitr čistého alkoholu).

5 640 Kč

VALE ROYAL 12 Y.O. 2006 VRW

Rum Vale Royal s obsahem alkoholu 62,5 % se vyrábí v palírně Long Pond ve stylu, který používala dnes již neexistující palírna Wedderburn. Jde o rum s vysokým obsahem esterů, při jehož výrobě se pracovalo s tradiční dlouhou dobou fermentace. V jamajských podmínkách zrál 12 let. Jde o rum s mimořádně komplexními tóny ovoce, květin a koření. Velmi plný, klasický charakter zdůrazňuje širokou paletu aromat a chutí.

3 910 Kč



(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



BOODLES BRITISH GIN

Název inspiroval vyhlášený londýnský Boodles Club, založený již roku 1762. Mezi jeho hosty patřily i významné osobnosti jako Winston Churchill či Ian Fleming. Pálenka z britské zimní pšenice je znovu destilovaná v měděném kotli Carter Head, ve kterém jsou nad výpary uloženy rostlinné ingredience. Je to například muškátový oříšek, šalvěj a rozmarýn, které nejsou ve světě ginu úplně běžné. Boodles neobsahuje žádné citrusy, protože už samotní tvůrci ginu počítali s tím, že další vrstvu chuti a připadnou kyselost dodá drinku kousek čerstvé limety či citronu.

610 Kč



GODET COGNAC SINGLE CRU 22 Y.O. GRANDE CHAMPAGNE

Godet Single Cru odráží odlišný terroir jednotlivých oblastí regionu Cognac. Nahrazuje dřívější edici Réserve de la Famille. Tento koňak byl vyroben výhradně z hroznů oblasti Grande Champagne, ze kterých vzniká květinová a delikátní eau-de-vie, která má velký potenciál ke zrání. Dlouhých dvacet dva let zrání dalo vzniknout koňaku, který je minerální a krémový, velmi rafinovaný a komplexní. Je to skvost, který potvrzuje, proč jsou hrozny oblasti Grande Champagne tak žádané.

5 180 Kč



ARTURO FUENTE DON CARLOS PERSONAL RESERVE

Tento doutník velikosti Robusto byl posledním počinem Dona Carlose Seniora. Je to velmi speciální doutník. Doutník při jehož výrobě je používán jen speciální tabák z osobních výběrových zásob rodiny Fuente. (Krycí list: African Cameroon, vázací list: Dominikánská republika, náplň: Dominikánská republika). Doutník má jedinečnou chuť a je zcela ve shodě se slovy Dona Carlose Seniora: "My dream wasn't to be the biggest, it was to be the best."

530 Kč



THE SEXTON SINGLE MALT

Jednosladová whiskey The Sexton je symbolem měnícího se Irsku. Zrodila se ze spojení tradiční výroby irské whiskey a moderního experimentování s jejím zráním. Sladový ječmen je třikrát destilován v měděném kotlíkovém destilačním zařízení a následně je na 4 roky uložen do vybraných sudů po sherry oloroso. Krátká doba zrání je záměrná; výsledkem je whiskey s intenzivní chutí ovlivněnou sherry, která je však stále jemná, lehká a květinová.

750 Kč



ANGOSTURA CASK COLLECTION NO. 1 OLOROSO SHERRY

Angostura No. 1 Oloroso Sherry je nejnovější rum s cenami ověřené edice Cask Collection. Jde o blend nejvýznamnějších rumů destilerie, starých 6–22 let, pečlivě vybraných na základě jejich komplexity a mimořádného aromatu, které byly na dalších devět měsíců uloženy do sudů po sherry oloroso. Těto limitované edice bylo vyrobeno jen 16 200 lahví.

2 650 Kč

TOHLE BY VÁS MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT...



Stefano Trabison a Pierpaolo Ruta



AVERNA - SICILIAN NIGHT IN VIENNA

V polovině května proběhla ve Vídni Averna - Sicilian Night. Aníž bychom museli cestovat až na Sicílii, měli jsme možnost zažít sicilskou atmosféru, ochutnat sicilskou kuchyni, a hlavně si vychutnat výborné koktejly ze sicilského amara Averna. Večerem nás provázel rakouský ambassador Averny Stefano Trabison, který míchal skvělé koktejly z Averny, včetně toho, který je v Rakousku tím nejoblíbenějším, tedy Averna Sour. Jednotlivé koktejly byly doplněny párováním Averny a čokolády, k němuž opatřil výklad Pierpaolo Ruta, který v čokoládové výrobě Bonajuto v sicilském městě Modica ručí za kvalitu.



DEGUSTACE NEJSTARŠÍHO LAHVOVANÉHO RUMU APPLETON ESTATE 50 Y.O.

Na konci března proběhla v krásných prostorách pražské restaurace Mánes naprosto ojedinělá událost, a to ochutnávka padesátiletého rumu z produkce jamajské palírny Appleton Estate. Degustaci nejstaršího lahvovaného rumu na světě vedl ambasadorka značky Robert Polo. Účastníci degustace měli vedle již zmíněného padesátiletého skvostu možnost vychutnat si i Appleton třicetiletý a limitovanou edici master blenderky Joy Spence, která byla vyrobena k jejímu dvacátému výročí v této funkci - Joy Anniversary Blend.



DON PAPA A EXTRAVAGANTNÍ VEČER V MASKÁCH

Po Londýně, Milánu, Římu a Madridu se i Praha stala další metropolí, v níž měla 14. listopadu stovka hostů možnost navštívit znovu Sugarlandii, reprezentující bájný filipínský ostrov Negros, na němž se pěstuje jedna z nejsladších cukrových třtin na světě. Večírek, v jehož průběhu se návštěvníci skryli za tajemnými maskami od britské umělkyně Charlotte Tilley, se nesl v magickém duchu právě filipínské džungle uprostřed Prahy a to, jak díky limitované edici Don Papa, tak skrze zkušenost s tvorbou vlastních originálních děl z kožesin, třpytek, atlasových stuh, flitrových přívěsků, per a peříček, které si poté návštěvníci mohli odnést domů.

... PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE

WAREHOUSE #1 NA RUMFESTU

V Praze ve Žlutých lázních se 18. května 2019 konal již šestý ročník Rumfestu. Letošní ročník tohoto rumového svátku navštívilo téměř 1 500 fanoušků, k ochutnání bylo představeno více než 200 rumů od 20 vystavovatelů a proběhlo osm seminářů, včetně finále barmanské soutěže. Pod záštitou Warehouse #1 jsme představili vybrané zástupce bílých a tmavých rumů, které u nás najdete. Z bílých to byly rumy Angostura, Botran, Diplomático a Trois Rivières, které byly prezentovány i v koktejlech, a to v rámci konceptu Mojito is not dead, jenž představoval čtyři odlišná moderní pojetí tohoto legendárního koktejlu. Za zmínku stojí čepovaná verze, kdy byla směs rumu, mátovo-limetového cordialu a vody točena přes výčepní zařízení, které jej ochladilo a karbonizovalo.

Z tmavých rumů byly představeny rumy španělského i britského typu – Millonario 10 Aniversario Cincuenta, Don Papa Rare Cask, Auténtico Nativo 15 Y.O., Appleton Rare Blend 12 Y.O. – a zcela nový spiced rum Miracielo.

Letošní rok reprezentoval UPB také rumový expert spolupracující s předními rumovými značkami (Millonario, Rum Nativo), charismatický Mario Navarro, který přednášel na téma: Bílý nebo tmavý rum? Vždy vám nabídne zajímavý zážitek! V přednášce se zaměřil na různé kultury rumů, vysvětlil, co je pro kvalitní rum důležité a na co bychom se při jeho výběru měli zaměřit.



CO SE LETOS PILO V KARLOVÝCH VARECH?

Po dobu konání MFF Karlovy Vary byl luxusní hotel Quisisana Palace domovem pro ELLE Beauty Lounge, pop-up studia krásy, jež hostilo celebrity z červeného koberce. Zážitek umocnily vynikající koktejly: ikonické Campari Milano, ve kterém se dokonale prolínají chutě Campari, brusinkového džusu, prosecca a máty; Raspberries of Dufftown, delší osvěžující drink z hedvábně jemné whisky Singleton, citronové šťávy, lychee likéru, malin a máty; a Cardamom Daiquiri, osvěžující variace na tradiční koktejl z Diplomático Planas, kardamomového cordialu, kokosové vody, zdobený kokosovými lupínky a citronovou kůrou. A pro ty, které všechny koktejly světa nelákaly, byl připraven i poctivý Bulleit Bourbon.



SINGLETON DESIGN BLOK

UPB se stalo se svými značkami oficiálním partnerem projektů Designblok, Grand Design a Křehký Mikulov. Všichni milovníci designu a architektury se tak na těchto akcích budou moci setkat s originálními bary značek Tanqueray, The Singleton of Dufftown a Don Papa. Poslední zmíněný, tedy Křehký Mikulov, se již uskutečnil. Návštěvníci zde měli možnost poznat skotskou single malt whisky Singleton, která byla představena (na whisky) netradičním způsobem, který je značce vlastní - „proti proudu“. Pro tuto příležitost připravil brand ambasador značky Kryštof Hordina spolu s loňským World Class vítězem Milanem Zalešem speciální letní, osvěžující ovocný koktejl Raspberries of Dufftown. Tento koktejl ale letos určitě nevidíme naposledy. Pokud se chystáte na Designblok nebo Grand Design, těšíme se na vás!



Když jsem tento drink vymýšlel, říkal jsem si, že léto už je za dveřmi, a zároveň trochu snil, kde bych chtěl být. Podstatnou část většina z nás stejně stráví v Česku, nicméně kam dál, kam člověk vyrazí za exotikou? Ukazatelů na barovém displeji jsem našel celou řadu, ale tou destinací, která mne nakonec inspirovala a očarovala, se staly Filipíny.

Mou základní myšlenkou při vytváření koktejlu Save the Tarsius bylo spojení Filipín a České republiky, přičemž velká část celého konceptu, podobně jako samotný název koktejlu, se vztahuje k aktivitám české organizace paní doktorky Milady Řehákové. Ta dlouhodobě působí na Filipínách, kde se zabývá ochranou malého a velmi ohroženého primáta, nártouna filipínského, který je obecně znám spíše jako Tarsius.

I proto jsme se posléze u nás v Bugsy's Baru rozhodli tento projekt podpořit tím, že z každého prodaného drinku zasíláme na projekt dvacet korun, jimiž chceme pomoci se záchranou tohoto vzácného druhu.

Pro vybrané snoubení Filipín a České republiky jsem zvolil kombinaci rumu Don Papa, jenž pochází z ostrova Negros a svou sladkou cukrovou třtinou zcela



© Martin Kinc



© Martin Kinc

vystihuje exotickou lokalitu ležící v jiho-východní Asii, a českých blum, z nichž jsem udělal domácí marmeládu. Ačkoli jsem zkoušel i různé další kombinace, je to právě chuť blum a rumu Don Papa, co činí tento drink zcela unikátním. Letní svěžest, lehkost a snadnou pitelnost propůjčují koktejlu ještě čerstvá limetová šťáva a kapka sirupu z pampelišek, které se přímo nabízely ke zpracování na konci jara. Aby bylo posléze dosaženo rovnováhy, přidal jsem ještě Angostura Aromatic Bitters. Všechny ingredience se dávkuje do šejkru, a jakmile je vše řádně protřepáno, koktejl je přelítý na tříšť do broušené sklenice, v níž vynikne jeho lákavá barva.

SAVE THE TARSIVS

- 50 ml Don Papa
- 20 ml čerstvá limetová šťáva
- 10 ml pampeliškový sirup
- 2 stříčky Angostura Aromatic Bitters
- 3 barové lžíce domácí marmelády z blum

Ondřej Císař – Buggy's Bar

Warehouse #1 cestopis

OFFICINA COSTR. INDUSTRIALI

FRILLI

(SIENA) S. GIMIGNANO - ITALIA

ANNO 1970

NO 31

10031





FRILLI A NOC V MONTALCINU

Text: Jakub Janeček

Na začátku roku jsem se vypravil do Itálie, abych navštívil výrobce destilačních zařízení Frilli, od kterého bychom tento rok rádi instalovali měděný destilační kotel v Českém Krumlově. Zatím sice neurčený pro destilaci, ale k dekoraci jednoho z interiérů nově vznikajícího penzionu s názvem Ultra Premium Apartments, který bychom rádi na podzim v tomto středověkém městě otevřeli. Původně jsme chtěli destilační kotel české výroby, ale vzhledem k nízké výrobní kapacitě a extra dlouhé dodací lhůtě společnosti Janča nakonec volba padla na tradičního výrobce destilačních kotlů z Toskánska.



Pan Aurelio Barbieri, v současnosti většinový vlastník společnosti Frilli

V mém nabitém programu se otevřelo pouze jedno vhodné okénko pro schůzku s manažerem exportu Simone Martinim, a tím byl čtvrtek posledního ledna. Cesta byla náročná, protože ani Simone nemá čas na rozdávání a vzhledem k tomu, že v pátek prvního února odlétal s rodinou na Kubu, bylo potřeba dorazit na místo již kolem poledne. Z Českého Krumlova jsem se tedy vydal na cestu už v půl druhé ráno, abych bezmála tisíc kilometrů dlouhé putování přes Brenner zdolal včas. Cesta ubíhala podle plánu a tak jsme nakonec se Simonem mohli zasednout v Baru Dell'Orso ve vesnici La Colonna, pod opevněným středověkým městem Monteriggioni k obědu. Jako předkrm jsme si dali toskánskou specialitu Crostino Nero, vynikající kousky něčeho, co připomínalo mleté maso v úžasně ochuceném sósu. Základem této lahůdky servírované na krajíčku chleba není ale maso, nýbrž vepřová játra. Představte si, jak to asi muselo chutnat, když játra v mém jídelníčku místo obyčejně vůbec nemají, a tady jsem si dal ten předkrm ještě jednou. Následovala Tagliata s rukolou a parmezánem a jako dezert potom toskánské sušenky Cantuccini, které jsme si namáčeli ve Vin Santu, tedy v dezertním víně s obsahem alkoholu

17-18 %. To je mimochodem také vynikající chuťové propojení.

FRILLI

Společnost Frilli Impianti byla založena v roce 1912 v Poggibonsi v provincii Siena bratry Frilliovými. Cesare, Francesco a Giovanni už v roce 1914 vyrobili první průmyslové měděné destilační zařízení.

Na konci 60. let se změnila struktura i název podniku na Frilli Costruzioni Industriali S.p.A. V té době byla exportována první destilační zařízení, především do Francie a Španělska. Vzhledem k energetické krizi v průběhu 70. let společnost Frilli rozvíjela své technologické znalosti a registrovala své vlastní patenty, což nakonec vedlo k navýšení výroby a exportu i na jiné kontinenty.

V 90. letech došlo k vnitřní reorganizaci a ke změně vlastníků společnosti Frilli, která od té doby patří šesti podílníkům, z nichž majoritním se stal Aurelio Barbieri, jehož rodině dnes patří 75 % společnosti. Sedmdesátník Aurelio Barbieri je již v důchodu, ale stále společnost Frilli řídí. Kdo vedení podniku převzme, není jisté, i když se celkem logicky nabízí jeho dvaatřicetiletý syn Jurij, který ve Frilli pracuje od svých pěti let.



Pan Euro Frilli, kterému je dnes 80 let, je ještě stále konzultantem, ale není již majitelem společnosti

Manažer exportu Simone Martini mi vysvětlil, že se Frilli specializuje na destilační kotle a kolony pro výrobce alkoholu. Nemají žádný katalog ani ceník, protože vždy pracují na míru. Tak tomu bylo v minulosti, kdy mimo jiných vyrobili i kotle s obsahem 15 m³ (což odpovídá zhruba 10 000 litrům) nebo dva kotle s obsahem 10 a 9 m³ pro bratry Teelingovy*, a je tomu tak i dnes, kdy vyrábějí destilační kotle do Spojených států, Austrálie i Turkmenistánu.

*Viz časopis Warehouse #1 číslo 15, strana 32

V praxi to tady chodí tak, že zákazník zadá svou představu, co chce na svém budoucím destilačním zařízení destilovat, kolik dnů v týdnu chce, aby zařízení bylo v chodu a kolik litrů by za tu dobu chtěl vydestilovat. Z těchto údajů potom vzejde kapacita kotle. Pět lidí následně nakreslí a připraví plány a další podle nich ty kotle postaví. Mají tady dvě dílny. Menší, ve které pracuje 5 lidí na výrobě menších kotlíkových destilačních zařízení a na repasování již použitých zařízení, a větší, ve které pracuje 20 lidí na výrobě větších destilačních přístrojů cylindrického tvaru až do 50 m³. Frilli vyrábí i kontinuální destilační kolony, což je jejich hlavní byznys. Jenom pro představu, kotle dělají ročně zhruba 1–5 milionů eur obratu, zatímco kolony 10–15 milionů. V současné době mají poptáv-

ku na kotle do Irska pro destilaci whiskey a do Austrálie, kde na nich chtějí vyrábět rum.

Italský trh je prý již 30 nebo 40 let „mrtvý“ kvůli striktním předpisům nepřejícím destilaci, a tak zde pro Itálii vyrábí pouze malá kotlíková destilační zařízení s obsahem 300 až 500 litrů.

V Itálii vyrábí kotle pouze dva výrobci, Frilli a ještě jeden výrobce na severu země. Kotle velkých rozměrů se ale v Evropě vyrábí pouze tady a ve Skotsku, u firmy Forsyth.

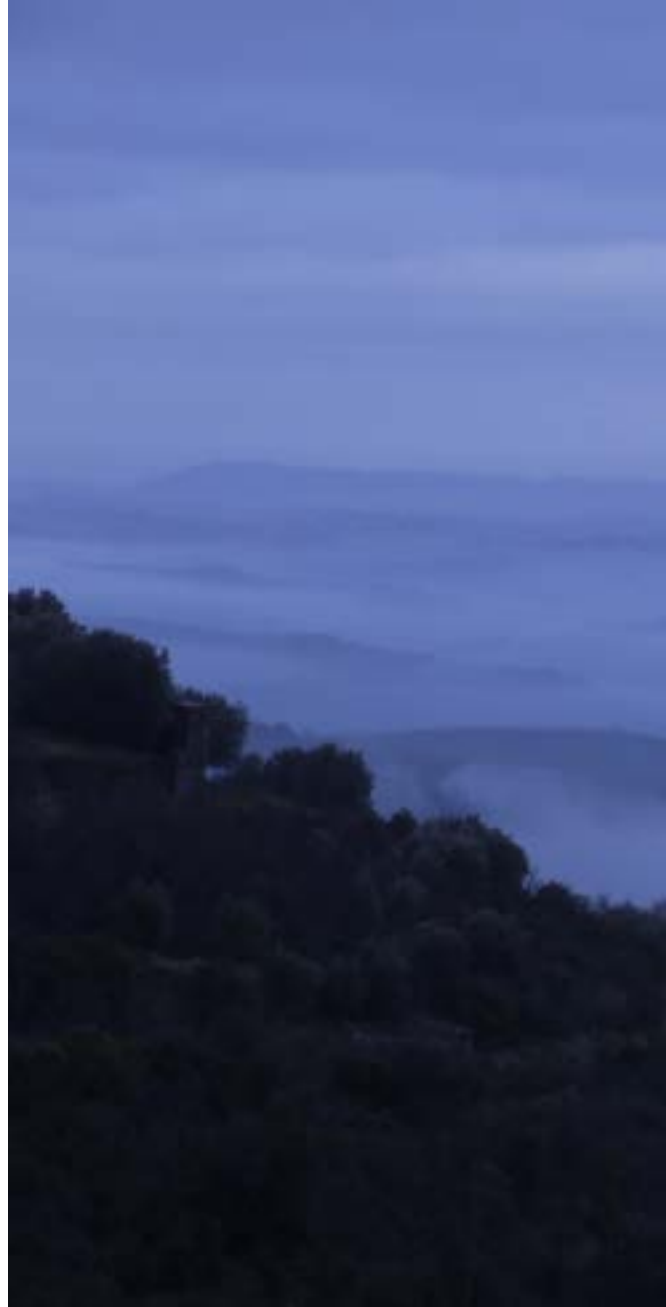
Předal jsem Simonemu plány s kótami, podle kterých by se měl náš měděný kotel vyrobit, chvíli jsem si popovídal i s majoritním vlastníkem panem Barbierim a potom už byl čas se vydat opět na cestu.

NOC V MONTALCINU

Padla na mě únava. V Toskánsku byl kupodivu všude sníh a já jsem se rozmýšlel, kam se vydám složit hlavu. Siena je neskutečně krásné město, do kterého je ale omezen vjezd autem a já jsem neměl chuť řešit hromadnou dopravu do centra. Vydal jsem se tedy směrem k Montalcinu, dalšímu skvostu Toskánska, opevněnému městu na hoře tyčící se nad neopakovatelnou zvlněnou krajinou typickou pro tento italský region. Když jsem konečně vystoupal nahoru,




začalo opravdu dost hustě pršet. Vlastně přšlo tak, že jsem si nedokázal představit, že se půjdu projít do centra a někde si najdu nějaký útulný hotýlek. No co, nejsem v rodišti věhlasných vín odrůdy Brunello poprvé a asi ani naposledy, a tak jsem se rozhodl, že pojedu dál a někde pod kopcem si najdu ubytování na nějakém statku, který se zabývá agroturismem. Určitě nebude takhle intenzivně pršet věčně a navíc se dá většinou přijet a zaparkovat až u domu... Takhle nějak jsem přemýšlel, když jsem projel kamennou bránou na druhém konci města, do které jsem se se svým novým Range Roverem jen tak tak vešel. Kopec se celkem prudce svažoval a zatím ještě asfaltová cesta byla docela úzká. Zanedlouho jsem minul stájového kolegu, tedy Range Rover Discovery, který byl zapadnutý takzvaně „na bříše“ ve škarpe. Pomyslel jsem si, co ten tady asi dělal? Ale více pozornosti jsem tomu nevěnoval. Cesta se změnila na nezpevněnou a pršet stále nepřestávalo, navíc byl podvečer, a tak jsem neměl moc času na to, abych si nějaké potencionální ubytování na jednu noc mohl z venku nejprve „ošacovat“. Cestou jsem minul dvě stavení uprostřed vinic a u jednoho z nich jsem zahlédl nějakou ženskou postavu. Pokračoval jsem ale dále z kopce dolů. Po obou stranách se v příkopech valila voda, na bahnité cestě ležel sníh a já jsem se nemohl dočkat, až uvidím vjezd na nějakou hlavní silnici. Místo toho jsem ale za pravotočivou zatáčkou uviděl vlevo u cesty starý strom, jehož kořen zužoval průjezd natolik, že jsem chvíli zaváhal, jestli tudy vůbec projedu. Nakonec jsem projel, ale horší bylo překvapení, které mě čekalo za další mírnou zatáčkou. Tím nemilým překvapením byla totiž zamčená železná závora. Bylo jasné, že tudy cesta nevede a bylo nutné se vrátit. Hned se mi vybavil ten bludný kořen a příkop s valící se vodou na druhé straně cesty. Situace byla o to horší, že se nebylo kde otočit, a tak nezbývalo než se pokusit opustit toto místo couváním. Velmi opatrně jsem projel kolem zmíněného stromu, malinko jsem přidal a v tom se moje těžké auto sklouzlo dvěma bočními koly pod okraj levého příkopu. Bylo nutné obhlédnout situaci zvenku. Dveře ale nešly otevřít, protože jim v tom bránil nějaký balvan ukrytý v ostružinovém trní. Musel jsem tedy ven dveřmi u spolujezdce. Přes panel, který odděluje obě přední místa jsem sotva přešel, otevřel jsem dveře a ocitnul jsem se na zasněžené, blátivé cestě. Situace nebyla nejrůžovější. Za autem byl strom a před předním kolem větší kámen a betonová roura svádějící vodu za normálních okolností z jedné strany cesty na druhou. Teď se voda valila jak v ní, tak mimo ni, a to na obou stranách. Opět jsem vlezl do auta, ale abych se dostal opět za volant, aniž by bylo všechno od bláta, bylo nutné se zout. Pomalu jsem se snažil rozjet a překonat kámen před předním kolem. Na rozblácené cestě se ale auto opět sklouzlo a ještě více se přiblížilo balvanu vedle předních dveří.



Internetové spojení nebylo dostupné, a tak jsem se vydal pomoc hledat pěšky. Začalo se stmívat. Došel jsem k prvnímu ze stavení, které jsem před chvílí minul. Žena, která mi otevřela, se mě zároveň zeptala, jestli jsem tudy před chvílí náhodou nejel v tom Roveru kolem. Odpověděl jsem, že ano a že jsem uvíznul ve škarpe, a zeptal jsem se, jestli nemá lopatu. Naštěstí měla, a když mi ji dávala, řekla mi ještě, že její manžel s Roverem také uvíznul o kousek výš směrem do města...

Nakonec se mi po boji s nepřízní počasí a několikeré úpravě terénu před předními i zadními koly podařilo auto vyprostit a ještě kus couvat, než jsem se mohl



otočit a pokračovat již o něco pohodlněji popředu, abych mohl vrátit půjčenou lopatu. Na otázku, co mám dále v plánu, jsem té paní odpověděl, že se přes město vrátím zpět a budu si někde hledat ubytování, načež mi odpověděla, že se můžu nejprve zastavit za jejím manželem, že prý mají hotel v centru Montalcina a že tam mohu přespat. Zanedlouho jsem otevřel dveře hotelu Il Giglio a zeptal se pána na recepci, jestli to je on s tím zapadlým Discoveryem. Odpověděl, že ano, a tak jsem mu převyprávěl svou historku a on, že tam u nich je problém, že se tam v podobných případech žádné vyprošťovací auto ani nedostane. Trošku jsem pookřál a po sklence Brunella jsem se konečně odebral do postele.

Ráno sice pokračovalo zimní počasí, které bych tady v Toskánsku sotva očekával, ale po včerejším dobrodružství už se zdálo všechno růžové. I hoteliérovo auto se za pomoci nějakého zemědělce s malým traktůrkem nakonec podařilo vysvobodit. Po snídani jsem se vydal zpátky směrem na Sienu. Když jsem uviděl u sjezdu z dálnice název vesnice La Colonna, nedalo mi to, abych se ještě jednou nezastavil v baru Dell'Orso, kde jsme den před tím se Simonem obědvali, a abych si nekoupil úžasné Crostino Nero s sebou. Takovou lahůdku by přece měla ochutnat jakožto šéfkva rubriky Culinarium i moje přítelkyně Pavla. ■





Warehouse #1 představuje

CHIOS A MASTICHA

Text a foto: Jakub Janeček

Na řeckém ostrově Chios se traduje stará legenda, pojednávající o tom, že když byl zatvrzelý Ayios Isidoros veden Římany na popraviště, tak v agonizující bolesti celou cestu plakal a slzy, které dopadaly na zem, se proměňovaly ve vonící mastichu. Takto si zdejší obyvatelé vysvětlují skutečnost, proč pryskyřice stromu řečíku lentišku (*Pistacia lentiscus*), který roste i na jiných místech ve Středozeří, produkuje tak kvalitní mastichu pouze tady. Místní lidé věří tomu, že je to dar od patrona ostrova – Ayiose Isidorose.



Eugene Delacroix - Masakr na Chiu

CHIOS

Chios patří mezi jedenáct hlavních ostrovů, opravdových perel v Egejském moři. Prvními kmeny, které osídlily tento ostrov, bývají označovány Pelasgoi a Kares, o jejichž přítomnosti z let 6000–5000 před Kristem můžeme nalézt zmínky na severu ostrova v jeskyni Agio Galas (svaté mléko), nedaleko stejnojmenné vesnice.

Kolem roku 1100 před naším letopočtem dorazili na ostrov Jónové, významní obchodníci a námořníci své doby. „Arousios“, vynikající víno z ostrova Chios, putovalo do všech možných oblastí tehdy známého světa. Amfory z ostrova Chios byly nalezeny na různých místech Středozeří i v Egyptě a na pobřeží Černého moře.

Kolem roku 512 před naším letopočtem podlehl ostrov tlakům na rozšíření Perské říše. Po porážce Peršanů v bitvách u Salaminy a u Platají byl z Chiosu vyhnán perský guvernér a ostrov vstoupil do Atického námořního spolku. Následovala doba druhého rozkvetu, která skončila až peloponéskými válkami a přidáním se ostrova ke Spartě. Tím začalo období nestability.

Administrativa Byzantské říše (395–1453 n. l.), považovala Chios za strategicky důležité místo, a tak byly v této době postaveny na obranu ostrova hrady Chios a Volissos. Četné památky z této doby se dochovaly dodnes, jako například ranně křesťanské baziliky Agios Isidoros nebo Agios Vasileios a také další kostely a kláštery. Klášter Nea Moni z 11. století je považován za nejdůležitější byzantský klášter a monument, který je evidován světovou organizací UNESCO v katalogu monumentů Světového kulturního dědictví.

Chios se v letech 1346–1566 stal kolonií republiky Janovanů, kteří ovládali ostrov a systematicky organizovali kultivaci a obchod se zdejší jedinečným produktem - mastichou. Byla zesílena obranyschopnost ostrova, zejména v regionech produkujících mastichu na jihu Chiosu. Vesnice Mesta, Pyrgi, Olympoi a Kalamoti, stejně jako hrady a rozhledny, jsou dobrými příklady obranné architektury. Nicméně ani ta nezabránila tomu, aby si ostrov podmanila v letech 1566 až 1912 osmanská říše. Produkce mastichy zajistila ostrovu četná privilegia, což vyústilo v rychlý rozvoj obchodu a námořnictví. Chios rozvinul obchodní vztahy s důležitými obchodními centry kolem Středozeří a Černého moře, Marseillí, Terstem, Oděsou i Alexandrií.

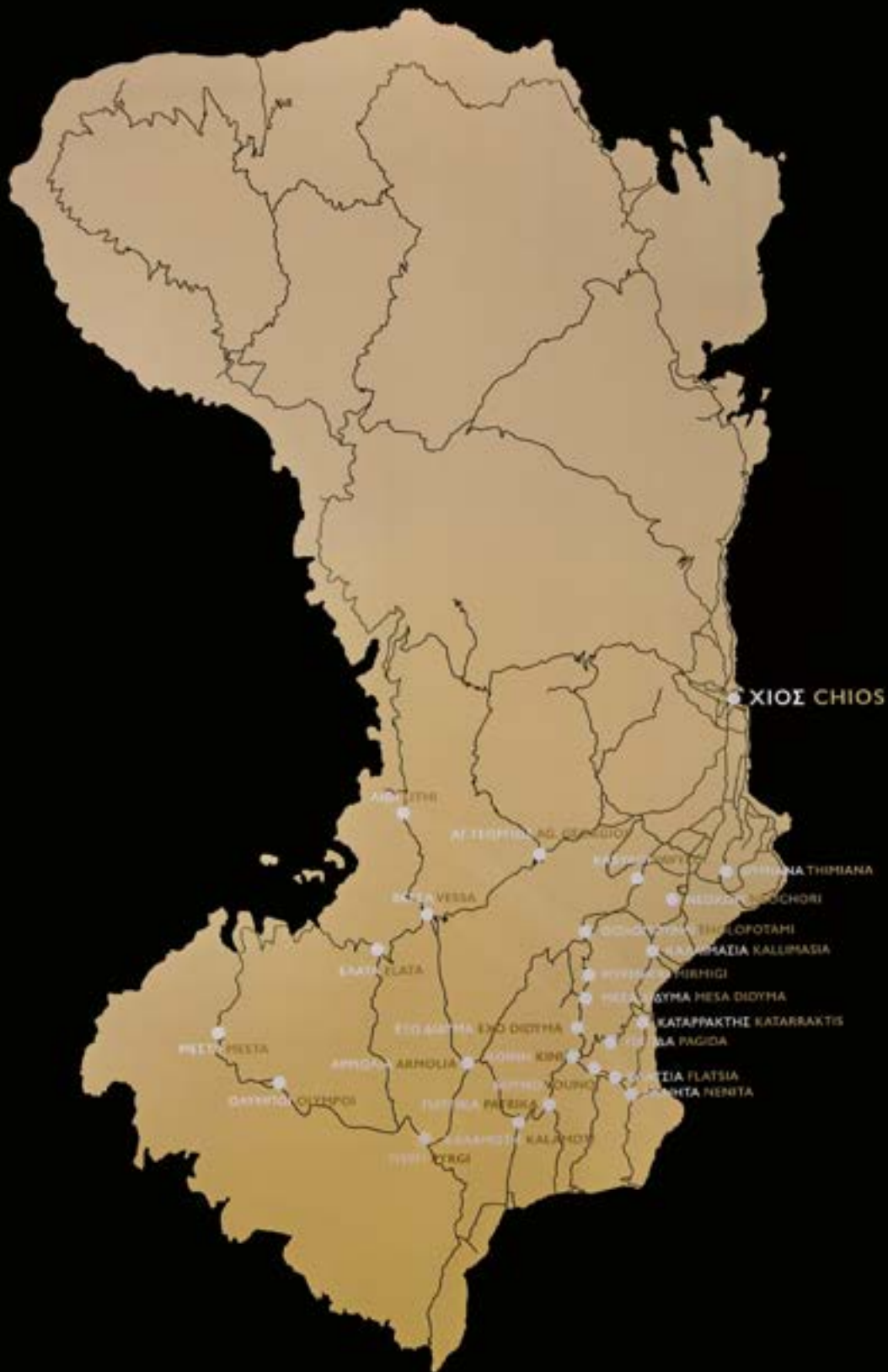
V roce 1822 došlo během řecké revoluce k neúspěšné vzpouře proti osmanské říši, která vyústila v katastrofu, kterou zachytil Eugene Delacroix na svém slavném obraze „Masakr na Chiu“. Kopie tohoto obrazu od řeckého malíře Evangelose Ioannidese je vystavena v Byzantském muzeu ve městě Chios v osmanské mešitě z poloviny 19. století.

Na jaře 3. dubna roku 1881 zasáhlo Chios silné zemětřesení, které téměř zcela rozbořilo stejnojmenné hlavní město. Teprve roku 1911 byl ostrov znovu osídlován Řeky a v roce 1912 se stal součástí Řecka.

MASTICHA

Za osmanské nadvlády se ostrovu říkalo Sakiz Adasi, což znamená „ostrov lepidla“. V té době prý měla masticha cenu zlata a za krádež mastichy byl viník na příkaz sultána popraven. Během zmíněného masakru po neúspěšné vzpouře v roce 1822, ušetřil sultán obyvatele oblasti Mastichochoria, kteří pak měli pro něj i jeho harém zajišťovat dodávky této zázračné hmoty.

Dnes se v jižní části tohoto ostrova v oblasti Mastichochoria nachází 24 vesnic, ve kterých mastichu sklízí a zpracovávají. Masticha Chiu je Evropskou unií uznána jako chráněné označení místa původu. Masticha byla využívána již ve středověku zejména pro vonný dech a bělicí účinky na zuby. V současnosti se s ní pracuje v potravinářském průmyslu, lékařství a kosmetice. Používá se při přípravě mastí na ekzémy, popáleniny a omrzliny. Bylo prokázáno, že dokáže absorbovat cholesterol a snižovat krevní tlak. Při dlouhodobém užívání zabíjí bakterii způsobující žaludeční vředy, gastritidu a zánět dvanáctníku. Masticha se používá k ochucení masa, mořských plodů, jako přísada do kávy, koláčů i cukrovinek a vyrábí se z ní žvýkačky, olej, mýdla, zubní pasty, ale také likéry. ■



SKINOS MASTIHA SPIRIT

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

Není tomu tak dávno, co jsme začali distribuovat Skinos Mastiha Spirit, tedy třicetiprocentní likér vyráběný ze smůly stromů řečíku lentišku, které rostou na řeckém ostrově Chios. Ne tedy že by tyto stromy nerostly i na jiných řeckých ostrovech, nebo v nedalekém Turecku a na dalších místech ve Středozeří, ale zpracování jejich pryskyřice pro nejrůznější účely se věnují pouze tady na ostrově Chios, přesněji jenom v jeho jižní části. Smůla právě zde rostoucích stromů má totiž unikátní specifické vlastnosti, díky nimž byla odedávna velmi ceněna. Její jedinečné vlastnosti jsou důsledkem specifického mikroklimatu a vulkanického podloží, které se zde nachází.

 **YouTube : Skinos Mastiha Spirit (1:28)**

 **YouTube : Mediterranean Cocktails - Thanos Prounarus (1:55)**





Já jsem se o mastiše poprvé dověděl od našeho rumovo-vinařského učitele, kterým je Luca Gargano. Ten mi pastilky zmíněné smůly nabídl při jednom z našich prvních setkání v Janově s tím, že se jedná o prastarého předchůdce žvýkaček. Zvláštní, ale pro mě osobně velice zajímavou chuť mastichy jsem si okamžitě oblíbil, a když jsem měl příležitost, mastichu jsem si vždy koupil. Buď přímo v Řecku, nebo v řeckém obchodě Greek Corner v Praze na Francouzské ulici a v současné době přes stránku www.masticha.cz.

Když nám Luca Gargano během naší březnové schůzky prezentoval některá nová Triple "A" vína, byla mezi nimi i přírodní vína z vinařství Ariousios. Bílé Assyrtiko a červené Chiotiko Krasero. Tato vína nám zachutnala, a tak to byl další důvod, proč se na ostrov Chios vypravit. V té době jsem již měl předjednanou schůzku s Demetre Steinhauerem, duchovním otcem a distributorem Skinosa Mastiha likéru, která se měla uskutečnit koncem května. Luca, který oba výrobce zná a navíc ostrov Chios miluje, projevil zájem letět se mnou. Nejprve tomu, že by se to mohlo podařit mnoho nenavědčovalo, protože Luca chtěl letět pětadvacátého, což z vážných důvodů nebylo možné. Uznejte sami, šestadvacátého hrála Slavie derby se Spartou, po kterém opět, po dlouhých 77 letech získala double, tedy dvě trofeje najednou. Jednu za vítězství v lize a druhou za vítězství v poháru a u toho jsem samozřejmě nemohl

chybět. Luca, který je velkým fanouškem FC Janov, nejstaršího fotbalového klubu v Itálii toto dobře chápe, a tak jsme se nakonec sešli v Aténách v hotelu Sofitel až 27. května před půlnocí. To už jsem měl za sebou schůzku s Demetre Steinhauerem, který mě zasvětil do toho, jak se masticha sklízí, a provedl mě výrobou svého Skinosa Mastiha likéru.

ZÍSKÁVÁNÍ MASTICHY

Celý proces získávání mastichy začíná na konci května a končí koncem srpna. V tomto období se nejprve musí pod stromem dokonale zamést. Tomuto procesu říkají místní obyvatelé „vyčistit stůl“. Potom pod strom nasypou mramorový prášek, aby slzy mastichy nedopadaly na zem, ale právě do tohoto prášku. Masticha tak bude čistší a případné nečistoty se snáze odstraní. V tomto období chodí obyvatelé vesnic na jihu ostrova každých osm dní ke svým stromům řečiku lentišku a nařezávají jejich kmen i některé větve. Postupují odspodu nahoru a cílem je, aby strom začal pouštět pryskyřici. Během této sezony se jedná zhruba o 1 200 zářezů na každém ze stromů. Z jednoho stromu se takto získá přibližně 200 gramů mastichy, což reprezentuje 20–25 lahví mastichy. Poté co je strom takto zraněn, začne slzet. Proto se těmto stromům říká také plačící stromy a vytékající pryskyřici slzy mastichy. Po dopadnutí na zem masticha následně trochu ztvrdne a je





Farmář Giorgios Fytillis

sbírána a v ručním sítu separována od kousků větviček, listů a podobných nečistot. Potom se odváží do vesnic, kde je nutné ji pořádně očistit. Nejprve se dá do nádrží se slanou vodou, ve kterých se masticha usadí na dně, zatímco nečistoty vyplavou na hladinu. Potom se masticha vyloví a kousek po kousku se pomocí nožů ještě dočišťuje. Celková produkce mastichy čítá asi 1,5 milionu kousků mastichy ročně, z čehož vyplývá, že je čištění časově poměrně náročný proces. Mastichu čistí ženy, které se schází a společně se věnují této činnosti. Povídají si a často si také zpívají. Jedna z písní zní také v muzeu mastichy, které se nachází na jihu ostrova. Veškerá sklizená masticha musí být následně prodána asociaci pěstitelů mastichy. Tato asociace kontroluje jak kvalitu, tak také ceny. Kdo následně chce něco z mastichy vyrábět, musí si ji koupit od asociace.

VÝROBA LIKÉRU SKINOS

Nápad vyrábět Skinós likér pochází z roku 2004, kdy se Demetre rozhodl redefinovat tuto kategorii. Do té doby existovalo několik výrobců, kteří produkovali mastichový likér, ale žádný z nich nepoužíval destilaci. Namísto toho pouze míchali olej z mastichy s alkoholem a cukrem. Demetreho záměrem ale bylo se odlišit a vyrobit opravdový destilát z mastichy. Spojil se s výrobcem Metaxy a dohodl se s ním, že pro něho bude mastichu destilovat. Hledali nejvhodnější



Žena se sítou používaným k čištění mastichy. Kalamotousaina Chios 1930–50.





Demetre Steinhauer v nově se rodícím návštěvnickém centru v Aténách

způsob, jak toho dosáhnout, a nakonec ho našli. Celý proces tedy začíná macerací. Používají se pouze ty nejlepší, čerstvě sklizené kousky mastichy nakoupené od asociace pěstitelů. Ty se nejprve naloží do 96procentního alkoholu, kde se nechají macerovat zhruba měsíc. Masticha v alkoholu povolí stane se z ní něco, co bych přirovnal konzistenci k rozteklému smaženému sýru, zároveň dojde k infúzi alkoholu. Před destilací je obsah alkoholu zředěn vodou na 36 %.

Destiluje se 8-10 hodin v měděném kotlíkovém destilačním zařízení s obsahem 700 litrů a na jednu várku je zapotřebí 15 kg mastichy. Používá se pouze srdce destilátu (70 %). Hlava (10-15 %) a ocas (15-20 %) se nepoužívá, ani se znovu nedestilují. Výsledkem je destilát s obsahem alkoholu 76 % disponující příjemnou, překvapivě nasládlou chutí. Následně je přidávána voda a třtinový cukr 20 % (= 20 gramů na 100 ml). Ve srovnání s některými jinými likéry to není tak mnoho. Běžně se u likérů používá 25-35 %. Například Drambuie, Baileys, Disarrono nebo Southern Comfort mají 28 %. Následně se tento likér nechá asi měsíc odpočívat, než je filtrován a lahvován. Na celý proces dohlíží master distiller Metaxy Panagiotis Kostakis se svým týmem, který musí po každé várce vyčistit destilační kotel. Náročnost čišťení je mimochodem asi hlavním důvodem, proč se tak málo výrobců zabývá destilací mastichy. ■



Masticha v 96% alkoholu připomíná svou konzistencí rozteklý smažený sýr



Panagiotis Kostakis

Warehouse #1 představuje

*Již více než 3 000 let sbírají lidé žijící
na řeckém ostrově Chios v Egejském moři
pryskyřici stromu řečíku lentisku.*

*Řecký učenec Hippokrates, otec moderní
medicíny, používal mastichu
k léčení. Římští císaři věřili, že má
mystickou léčivou sílu a v Byzancii
byla pokládána za přepychové zboží.*

*Na světě není moc destilátů
s takovým odkazem.*



SKINOSTM
Mastiha Spirit

CENA 640 Kč

Warehouse #1 Zkušenosť



BARY ATÉN A OZ BAR CHIOS

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



Když jsem připravoval výpravu na ostrov Chios, rozhodl jsem se, že se cestou zastavím i v Aténách. O tamní barové scéně jsem toho moc nevěděl a po pravdě řečeno jsem ani příliš neočekával. Znal jsem sice Thanose Prunaruse, majitele vyhlášeného rumového podniku Baba Au Rum, se kterým jsem se seznámil ve Venezuele během návštěvy v destilérii vyrábějící rupy Diplomático, ale to bylo víceméně všechno...



ATÉNY - PART 1

Před cestou jsem se inspiroval v mé oblíbené příručce Where Bartenders Drink, která uvádí na 400 stranách tipy na nejlepší bary světa. Nalistoval jsem Řecko a poznamenal jsem si, že bych se mohl kromě Thanosova rumového království Baba Au Rum podívat do některého z následujících barů: 360°, 42 Bar, Seven Jokers, The Clumsies, CV Distiller a The Gin Joint. Poté, co jsem se rozloučil s Demetre Steinhauerem, majitelem značky Skinos Mastiha Spirit, jsem se metrem přesunul na stanici Monastiraki, nedaleko které jsem se měl sejít v restauraci na střeše hotelu A For Athens s Mariosem Karantzase. Marios pracuje pro Demetrehu a zdejší barovou scénou zná jako málokdo. Ideálnějšího parťáka pro první kontakt s ní jsem si ani nemohl přát. Vystoupil jsem z metra a ocitl jsem se na náměstí ve staré části Atén. Na protější straně jsem zahlédl nápis A For Athens, a tak jsem se vydal tímto směrem. Vlevo jsem si všiml nápisu 360°, a tak bylo jasné, že první z podniků, které jsem měl na seznamu, nebude nutné hledat. Výtahem jsem se dostal do restaurace na střeše hotelu. Ač bez rezervace, byl jsem číšníkem uveden ke stolu. Výhled byl vskutku impozantní. Akropolis jako na dlani. Úžasný a nečekaný pohled stál opravdu za to. Během čekání na Mariose jsem ale nedostal

ani sklenku vody, natož že bych byl dotázán, zda si něco budu chtít objednat. Asi to tak bylo správně, protože Marios říkal, že bychom mohli jít jinam, kde by mohlo být jídlo o poznání lepší. Tato zkušenost mi trochu připomněla lisabonský Rooftop Bar s podobně úchvatným výhledem a podobně špatnou obsluhou, o kterém jsem se zmiňoval ve třiadvacátém čísle našeho časopisu. To už jsme se ale ulicí plnou taxíků, autobusů a mopedů proplétali k podniku s názvem Senios. Ten se nacházel velmi blízko a ještě k tomu v pěší zóně, což bylo velmi příjemné. Objednal jsem si lehký oběd z menu, inspirovaného tradicí a čerstvými sezonními produkty od místních malých organických výrobců a k pití jsem si poručil Skinos Spritz s růžovým šumivým vínem a bergamotem. Mariose jsem během pozdního oběda nebo brzké večere informoval, které podniky jsou na mém "wish" listu, a tak jsme se hned po jídle a lahodném drinku vydali navštívit první z nich. Jednalo se o zmiňovaný Baba Au Rum, který byl vzdálen co by kamenem dohodil. Bylo ještě brzy, a tak byl podnik v podstatě prázdný a nebyl tady ani Thanos, který dával nějaký master class v Bělehradu. Prý tu bude koncem týdne, a tak jsem měl alespoň naději, že se potkáme v pátek večer, před mým návratem do Prahy. Dali jsme si Barbarella Cocktail s Diplomático Mantuano rumem a vydali jsme se k dalšímu baru v pořadí. Tím



Elias Stergiopoulos

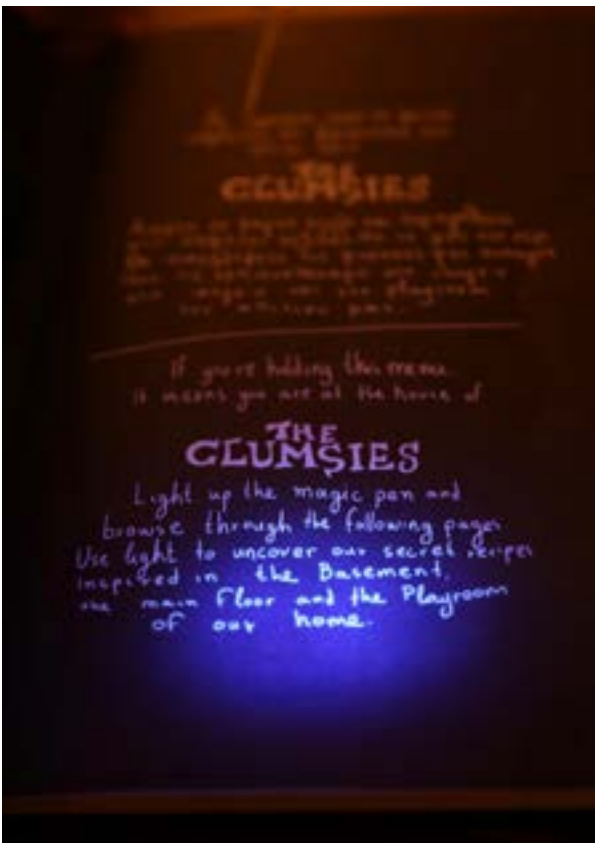




Stavros Patoucheas - The Clumsies

byl jen pár ulic vzdálený The Clumsies, bar, který byl otevřen v roce 2014 pod vedením dvou národních vítězů barmanské soutěže Diageo World Class, jenž se v roce 2015 umístil na 22. místě mezi 50 nejlepšími bary světa. Tady se nás ujal barman jménem Stavros, který nás ještě před tím, než nám namíchal osvěžující drinky, provedl tímto dvoupatrovým podnikem, jehož součástí je i laboratoř v patře a v podzemí i místnost pro prezentace a masterclassy. Tady jsem poprvé ochutnal i perlivou vodu s mastichou, nazvanou Mastiqua. Rozloučili jsme se se Stavrosem, který prošel také školou v baru Baba Au Rum a který měl opravdu srdce na dlani, a namířili jsme si to k dalšímu cíli. Tím byl The Gin Joint. Nevelký podnik na nároží, který měl velmi slušnou nabídku ginů. Tady jsem si objednal můj oblíbený Scapegrace Gin a potom jsem ještě požádal o Gin & Tonic. Trochu jsem byl překvapen, že se barman ani nezeptal z jakého ginu bych si ho přál a namíchal mi do longgové sklenice s množstvím ledu Bombay Sapphire Gin se Schweppesem. Opravdový zážitek s Gin & Tonic si sice představuji jinak, ale budiž. Jak se zdálo, tady koho chleba jí, toho píseň zpívají... Znovu jsme se vydali do ulic starého města a já musím říci, že to tady opravdu žilo a barů tady bylo požehnaně. Prošli jsme nějakou pasáží, kde jsem zahlédl na jednom z barů decentní světelnou reklamu Athens Fine Drinking,

World Class preferred bar, která kolemjdoucím sděluje, že tady disponují destiláty společnosti Diageo a že tady umí připravit koktejly na světové úrovni. O kus dál byl podnik s názvem Gulliver a ještě o kousek dál Seven Jokers, naše další zastávka na procházce po barech uvedených ve zmiňované publikaci. Podnik to byl velmi pěkný, ale Marios pouze pozdravil personál s tím, že se sem třeba ještě vrátíme později. Tak to prý ostatně dělají i barmani jiných aténských podniků poté, co zavrou a jdou na poslední drink po práci. Kromě toho jsem chtěl, aby mi Marios ještě ukázal zbývající podniky, které jsem chtěl navštívit. Bar CV Distiller jsme pro tentokrát z itineráře vyřadili. Nenačází se totiž ve starém centru, kde se mi tolik zalíbilo, a delší přesun taxíkem do tohoto vyhlášeného whisky baru se mi ten den nechtělo absolvovat. Šli jsme tedy do baru 42, pojmenovaném podle odpovědi na „Poslední otázku života, vesmíru a všeho“ ze Stopařova průvodce galaxií od Douglase Adamse. Jedná se o bar na vysoké úrovni, který ale podle Mariose trochu postrádá ducha, a tak jsme šli zase dál. Minuli jsme Low Profile Whisky Bar, The Bank Job a bezpočet dalších, ale to už bylo načase se vydat zpátky na letiště do hotelu Sofitel, kde jsem se měl před brzkým ranním odletem na ostrov Chios setkat s Lucou Garganem. Cesta metrem na letiště trvala přes hodinu, a tak jsem měl dost času si sesu-





Giorgos Stamatelopoulos – OZ Bar

mírovat, co jsem vlastně všechno viděl, koho potkal a jaké z toho mám dojmy. Došel jsem k závěru, že to, co jsem během několika málo hodin viděl, rozhodně předčilo mé očekávání. Řekl bych, že to v centru Atén co do barové kultury vypadá, jako kdybyste si představili Stodolní v dobách největší slávy, ale na trochu vyšší úrovni a doplnili byste ji o nejlepší pražské koktejlové bary. Byl jsem nadšen a těšil jsem se, že se tady ještě cestou zpátky z Chiosu zastavím. Rád bych se totiž potkal s Thanosem a zašel bych ještě jednou i na drink do Clumsies.

Hotel Sofitel na aténském letišti zklamal mé očekávání, jestli jsem vlastně nějaké vůbec měl. Pokoj, ve kterém jsem se po přeletu z Vídně ubytoval, byl tmavý, s žádným výhledem a i přes to, že jsem nakonec dostal o chlup lepší, ve vyšším patře s výhledem na ranvej, rozhodl jsem se, že už se do něho na zpáteční cestě nevrátím.

OZ BAR - CHIOS

Brzy ráno jsme museli být na letišti, abychom stihli let společnosti Aegean na trase Atény – Chios. Nelidské vstávání v půl páté ráno mohlo pravděpodobně za to, že si Luca v odbavovací hale nebo v někde v kavárně zapomněl iPad. Všechno ostatní už proběhlo našťástí bez komplikací. Na letišti v Chiosu jako by

se zastavil čas. Po ranveji jsme se procházeli pěšky a zaměstnanec AVISu na nás čekal s rezervovaným autem na nezaplatněném letištním parkovišti s neomezeným parkováním.

Odjeli jsme do Kambosu, osady ležící v nížině, na východním pobřeží, asi 3 kilometry od letiště. Tady se nachází úžasné, pro řecké ostrovy netypické stavby, za jejichž původem a rázem můžeme hledat Janovany, kteří tady ve 14. století stavěli v zahradách stavby, které byly později v 17. až 19. století přebudovány na venkovské usedlosti bohatých obchodníků ostrova. Rozsáhlé sady pomerančovníků a mandarinkovníků jsou tady ukryty za vysokými zdmi, které je chrání před prachem a větrem a zároveň zajišťují soukromí místních obyvatel.

Ubytovali jsme se u paní Demitry, kterou znal Luca z jeho minulých návštěv ostrova. Byla to velmi milá starší dáma, která nám připravila vynikající Triple "A" snídani. Vajíčka od slepic, které běhají venku, ovčí sýr od jejích ovcí, řeckou kávu i mandarinkovou marmeládu a čerstvě vymačkaný mandarinkový džus z plodů jejího sadu. Osobně mandarinky miluji, ale tuhle neuskutečnou chuť si pamatuji jenom z dětství, kdy byly mandarinky k dostání pouze na Mikuláše, a z Mexiko City, z ovocného baru Canada. Jaký paradox, že se zde kilogram tohoto úžasného ovoce vykupuje za 10 euro centů, takže nikomu z místních pěstitelů ne-



David Ogutu – OZ Bar



stojí za to je sklízet, a tak si obyvatelé ostrova v místních obchodech kupují mandarinky z Brazílie.

Luca, který je osobně zainteresován ve vinařství Ariousios na severu ostrova, sem letěl vlastně jenom proto, aby mě seznámil s paní Demitrou a s majiteli vinařství Ariousios. Strávili jsme společně na ostrově jen nějakých 24 hodin, ale něco mi říkalo, že to zřejmě nebylo naposledy. Poté, co Luca odletěl přes Řím domů do Janova, jsem se setkal s Dimitrisem Georgoulisem, spolujeditelem místního koktejlového baru OZ bar. Dimitris, sám také barman, je velmi čínorodý podnikatel, kromě baru v centru hlavního města provozuje se svými obchodními partnery ještě OZ Catering, bar na pláži OZ Bay a provází také zájemce edukativním programem s názvem Masticha experience. Takovým zájemcem jsem byl i já, a tak jsme se nejprve byli podívat na to, jak se sklízí masticha, potom jsme se zastavili v muzeu mastichy a večer jsme se sešli u něho v OZ baru. Ten byl otevřen v roce 2012 a je to pravděpodobně nejlepší koktejlový bar na ostrově. Zdejší barmani za sebou mají také řadu úspěchů, které jsou tady připomenuty na zdech pasáže, kterou se do tohoto podniku přichází. Tak například Iakovos Kostantas se umístil jako druhý v národním kole Angostura Cocktail Challenge v Aténách v roce 2016 s koktejlem pojmenovaným Dee Bah Bah. Ten obsahoval doutníkem infúzovaný rum Angostura Reserva, slaný karamel, Noilly Prat Dry Vermouth, Angostura Orange Bitters a jako ozdobu čokoládu s příchutí čaje matcha. Ten samý barman skončil dokonce na prvním místě v newyorském finále soutěže Nikka Perfect Serve 2017, kde použil ve svém koktejlu tajnou ingredienci, kterou bylo saké, vařené s houbami shitake a křupavou slaninou. Na počest jeho vítězství tady jejich koktejlové menu nese název Ichi-go itchi-e, což lze z japonštiny volně přeložit jako „jedno setkání, tady a teď“.

O tom, že tady Dimitris zaměstnává šikovné barmany, svědčí i třetí místo v mezinárodní soutěži Skinos Mediterranean Cocktail Challenge 2017 v Aténách, které získali dva barmani, Giannis Milliotis & Giorgos Stamatelopoulos s koktejlem La Sentinella. Ten měl složení Skinos Mastiha Spirit, pinie, Campari, Noilly Prat Dry Vermouth, semínka mastichy, slaný olivový nálev a čerstvou středozemní bazalku. Jako ozdobu použili citronovou pěnu s příchutí mastichy. Dimitris mi vysvětlil, že jeden z barů, které tady v OZ baru jsou v provozu, bude brzy pojmenován masticha bar a budou na něm servírovány likéry z mastichy a v rámci Masticha experience se zde budou také provádět ochutnávky na slepo.

Ještě by se slušelo vzpomenout na černého barmana Davida Ogutu z Keni, který mi ten večer připravil výborný koktejl se Skinos mastiha likérem a šafránem, kořením králů, a nakonec i Mixalise Neamonitakise, který se specializuje na třetí kávovou vlnu.



Excelsior Rockfellas

ATÉNY - PART 2

Důležitým kritériem pro výběr hotelu při návratu do Atén bylo to, aby byl v centru, nedaleko metra Monastiraki. Den před odletem do Prahy jsem se tedy ubytoval v hotelu Astor. Bylo kolem půl třetí odpoledne, když jsem se dostal na pokoj. Napsal jsem Demetremu, jestli zajdeme na večeři a padl jsem do postele, abych si trochu odpočinul. Blížila se šestá hodina a zpráva od Demetremu nepřicházela. Slušně mi vyhládlo, a tak jsem se oblékl s tím, že půjdu na večeři sám. V tom mi volá Demetre, že je právě na letišti a že se vrací z Českého Krumlova, kde byl jakožto distributor Budvaru v Řecku na setkání se zástupci pivovaru. Říkal, že mi něco chce ukázat a že se sejdem v devět v marině Zeas v restauraci Hams & Clams. Měl jsem ještě chvíli času, a tak jsem se cestou zastavil na aperitiv do Clumsias a na smlouvané místo jsem přijel po bezmála hodinové jízdě taxikem. Jednalo se o středozemní restauraci specializující se na ryby a mořské plody. Seděli jsme v otevřené části, kde vál příjemný váněk a odkud byl pěkný výhled na kotvící jachty. Večeře, přírodní víno ze Španělska i koktejly se Skinou Mastihou byly vynikající, probrali jsme možnosti

podpory Skinosu v naší republice a dlouho jsme si povídali o cestování. Nakonec jsme se zastavili naproti v klubu Excelsior Rockfellas, kde měli nad barem dvojsmyslný neonový nápis "In Cash We Trust". Zřejmě tady dávali přednost hotovosti před platebními kartami, ale určitě měli také rádi Johnyho Cashe, jehož portréty tady zdobily celou zeď pod tímto nápisem. Byl to našlápnutý bar s výbornou muzikou, ale protože jsem brzy ráno odlétal zpět do Prahy a bylo již po půlnoci, rozloučil jsem se s Demetrem, zastavil si tágo a vydal jsem se zpět do centra. Bylo půl druhé, když jsem naposledy nakoukl do podniku Baba Au Rum, abych se podíval, jestli tam náhodou není Thanos. Moc jsem tomu nevěřil a o to více jsem byl překvapen, když jsem ho v jeho rumovém království našel. Objali jsme se, dal jsem si drink a krátce jsme si popovídali. Říkal, že věděl od barmanů, že jsem v Aténách a že mě čekal. Pochválil jsem mu jeho menu lístek, jeden jsem dostal na památku a nedlouho potom jsem se vydal uličkami starého města zpátky do hotelu. Na dostatečný spánek to nevypadalo, spíše jsem měl obavy, jestli na budík ve 4.50 vůbec budu reagovat. Nakonec jsem se po mikrosnánku probudil, stihl jsem první ranní metro na letišti a v 10 ráno už jsem byl zase zpátky v Praze. ■



Thanos Prunarus - Baba Au Rum



Baba Au Rum signature cocktail



CO ŘÍKÁTE NA SKINOS?

Text: Tomáš Mozz, foto: Anna Postníková

O tom, že jsme našli koktejl obsahující Skinos Mastiha Spirit v Londýně v legendárním American baru hotelu Savoy, jsme psali v minulém čísle našeho časopisu, stejně tak se s ním můžete ale setkat kromě velkého množství řeckých i v mnoha barech třiceti zemí, do kterých je v současnosti distribuován. V newyorských barech Avia-ry nebo Employees Only, v singapurském Atlasu, v Central Station v Bejrútu nebo na Kypru v baru Lost + Found. U nás už se Skinos Mastiha Spirit začíná také objevovat, a tak jsme se rozhodli trochu vyzpovídat barmany z podniků, kde s ním pracují, aby nám zodpověděli tři jednoduché otázky a rovnou doporučili nějaký ten koktejl. Ptali jsme se tedy čtveřice ve složení: Vítězslav Cirok z baru L' Fleur, Martin Tomášek z baru Parlour, Filip Neufuss z Bonvivant's CTC a Vladimír Čech z The Banker's baru.





Vítězslav Círok – L'Fleur

Čím vás likér Skinos Mastiha zaujal?

Setkal jsem se s ním před třemi lety. Přišel mi velmi zajímavý jak z hlediska výroby, tak historie. Používali jej tehdy tři až čtyři barmani z přibližně dvaceti soutěžících na World Class Cocktail Competition v Bulharsku. Zároveň vím, že se s ním hodně pracuje v Řecku a Izraeli. I proto jsme jej brali jako určitou tajnou ingredienci do sezonních drinků.

Jak se vám s ním pracuje?

Používáme tento likér velmi rádi. Především díky jeho specifické a zároveň decentní chuti. Skvěle pracuje ve spojení s bílým vínem, kterému dodává netradiční chuť. Bohužel jej nelze použít do výraznějších drinků, protože často snadno přebije bázi.

Jak jej nejčastěji servírujete?

Samostatně o likér není příliš zájem, takže jej využíváme hlavně v rámci drinků. Osobně jsem byl velmi rád, že je u nás již k dostání a nemusíme jej shánět kdoví kde.

Summer Forrest

25 ml cordial ze smrkových výhonků
 35 ml Skinos Mastiha
 15 ml verjus
 50 ml soda na doplnění

Ozdoba: čerstvé mladé jehličí

Pozn.: Při vytváření drinku jsem se nechal inspirovat stromovím.





Martin Tomášek – Parlour

Čím vás likér Skinos Mastiha zaujal?

Je jiný a má vývoj. Běžně máte k dispozici celou řadu likérů, ale Skinos Mastiha je jedinečný tím, že vám doplňuje paletu chutí o nový rozměr.

Jak se vám s ním pracuje?

Pracuje se nám s ním dobře, nicméně jde o velmi vyprofilovanou věc, která má svůj specifický účel. S největší pravděpodobností se nikdy nebude prodávat masově, pokud se to nezačne nabízet s tonikem, ale to není zrovna náš styl.

Jak jej nejčastěji servírujete?

Nabízíme jej lidem, kteří rádi experimentují. Většinou jej nabízíme jako parádní „zeleninový“ drink, ale nikdy jej nepoužijí více než polévkovou lžící, abych zachoval balanc.

Jednorožcovo dilemma

43 ml Tanqueray Bloomsbury
13 ml Skinos Mastiha
20 ml Lustau Fino Sherry Jarana
4-8 ml Campari

Ozdoba: není třeba...

Pozn.: Receptura není o nás, ale o tom, po čem člověk zrovna touží... Kdo jsem já, abych lidem diktoval, co mají pít.





Filip Neufuss (vlevo) – Bonvivant's CTC

Čím vás likér Skinos Mastiha zaujal?

Zaujal mne především svou specifickou vůní a chutí, protože pryskyřici člověk jen tak v něčem nenajde, a v neposlední řadě mne fascinuje historie mastichy.

Jak se vám s ním pracuje?

Není to vždy jednoduché, jelikož se nehodí do všeho, někdy stačí pár kapek a změní to chuť. Mastihu volím, když chci udělat ten drink úplně jiný a často po něm sáhnou hlavně, když mám na baru spíše náročnější hosty.

Jak jej nejčastěji servírujete?

Využíváme jej převážně do míchaných nápojů. Spousta lidí říká, že jim to připomíná kopr, nicméně pro mě je to spíše vůně lesa. Já jsem ho osobně používal například při soutěži Chivas Masters, kdy ve výsledném drinku vynikal natolik, že jej dokonce jeden z porotců obdivoval jako velmi zajímavou a netradiční ingredienci.

Touch of Greece

40 ml Pisco Demonio de los Andes

20 ml Skinos Mastiha

20 ml vaječného bílku

20 ml čerstvé limetové šťávy

5 ml cukrového sirupu

Pár kapek domácích bitters z pražených kakaových bobů a melasy.

Ozdoba: střík citronové kůry a zahřáté bobkové listy

Motto koktejlu: „Neusni na vavřínech.“





Vladimír Čech – The Banker's

Čím vás likér Skinos Mastiha zaujal?

Má velmi netradiční chuť. Upřímně řečeno ho tu vlastně máme již od otevření, ale dlouho jsme si nebyli jistí, jak s ním přesně pracovat. Na řadu tak přišel až při tvorbě třetího menu.

Jak se vám s ním pracuje?

Vcelku dlouho trvalo, než jsme jej správně uchopili a těžko se nám pro něj hledalo uplatnění. V tuto chvíli si jej dají spíše lidé, kteří chtějí něco netradičního.

Jak jej nejčastěji servírujete?

Servírujeme jej výhradně jako součást drinku, přičemž úspěch má například v kombinaci s tonikem, nebo po něm občas sáhneme, když chce host neobvyklý drink na míru. Občas lidem dáme na vyžádání ochutnat, aby jej dokázali lépe identifikovat.

Birch

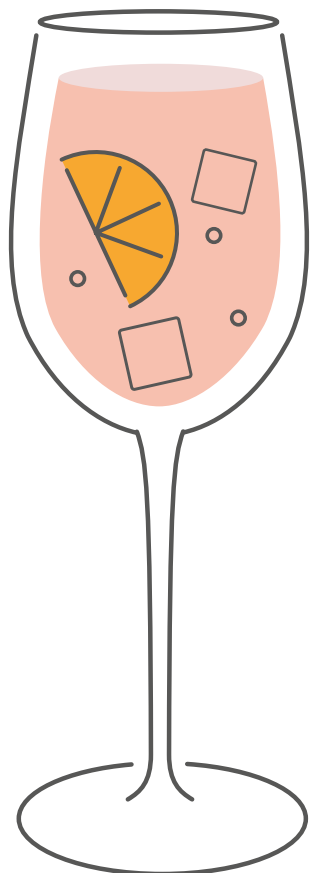
50 ml Plymouth Gin
50 ml březová voda
15 ml Skinos Mastiha
20 ml supasawa
10 ml cukrového sirupu
1 lžička bezinkového cordialu
6 kapek aroma trávy

Ozdoba: březová kůra

Pozn.: Díky čiré barvě jsou hosté často překvapení, koktejl připomíná spíše sklenici vody, nicméně chuťově je velmi plný.



INSPIRACE K PŘÍPRAVĚ DALŠÍCH VELMI JEDNODUCHÝCH DRINKŮ SE SKINOS MASTIHA SPIRITEM



GREEK SPRITZ

Sklo: Balloon Glass

- 40 ml Skinoss Mastiha Spirit
- 20 ml vermut (Ideálně Otto's Athens)
- Grapefruit Soda East Imperial

Postup: Postupně dávkujte do sklenice s ledem všechny ingredience a jemně promíchejte.

Ozdoba: grapefruitová kůra nebo kousek grapefruitu

SKINOS TONIC

Sklo: Collins nebo Highball

- 50 ml Skinoss Mastiha Spirit
- East Imperial Yuzu Tonic

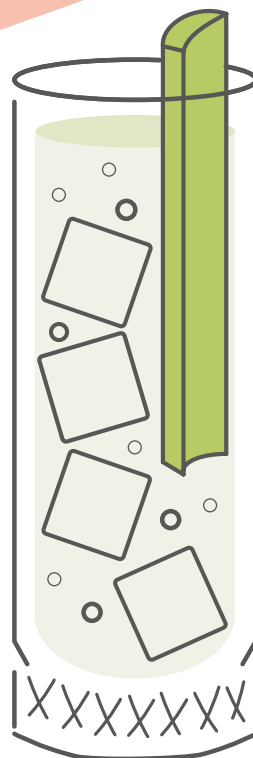
Postup: Do sklenice s ledem nalijte Skinoss, dolijte Yuzu Tonikem a jemně zamíchejte.

Ozdoba: kousek řapíkatého celeru

SKINOS SHOT

Sklo: Panákové

Nalijte vychlazený Skinoss Mastiha Spirit do skleničky a servírujte s měsíčkem mandarinky.

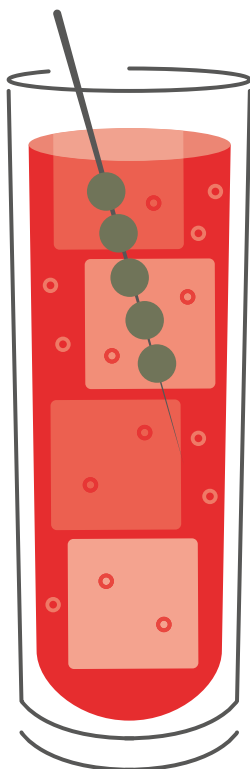
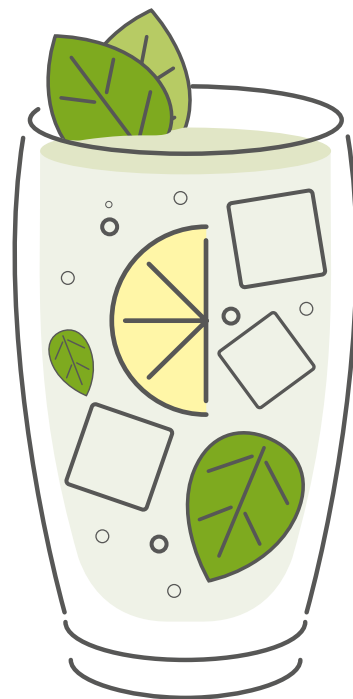


THE MED

Sklo: Highball nebo Collins

- 6 čerstvých bazalkových lístků
- 50 ml Skinos Mastiha Spirit
- 20 ml čerstvé citronové šťávy
- 50 ml cukrového sirupu
- Soda Water East Imperial

Postup: Jemně pomačkejte muddlerem bazalkové lístky se stroužky citronu na dně sklenice. Přidejte Skinos Mastiha Spirit, případně citronovou šťávu a cukrový sirup. Naplňte sklenici do poloviny ledovou tříští a zamíchejte. Přidejte další ledovou tříšť a dále promíchejte. Doplňte sodou zamíchejte a servírujte s brčkem.



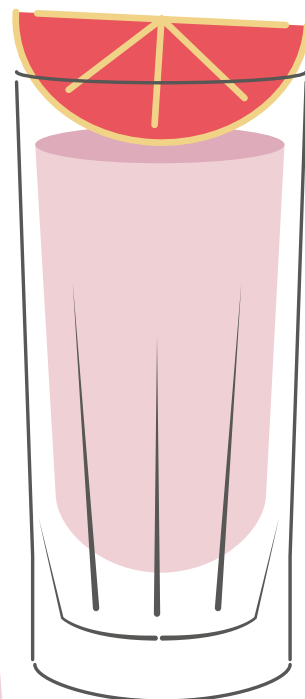
SPARKLER

Sklo: Collins

- 40 ml vermutu (ideálně Ottos Athens)
- 15 ml Skinos Mastiha Spirit
- 10 ml Campari
- East Imperial Tonic Water

Postup: Nalijte první tři ingredience na led, zamíchejte a dolijte tonikem East Imperial.

Ozdoba: vychlazené kapari na párátku, nebo citronová kůra



SKINOS PALOMA

Sklo: Collins nebo Highball

- 50 ml Skinos Mastiha Spirit
- 10 ml čerstvá limetková tráva
- Grapefruit Soda East Imperial

Postup: Na led nalejte Skinos, přidejte limetkovou šťávu a dolijte Grapefruit Sodou. Zamíchejte a vložte osminku grapefruitu.

Ozdoba: osminka grapefruitu nebo případně osolený okraj sklenky

Warehouse #1 představuje



BONAVENTURA MASCHIO

Text: Jakub Janeček a společnost Bonaventura Maschio, foto: archiv společnosti Bonaventura Maschio

Rodinná společnost Bonaventura Maschio je renomovaným výrobcem Grappy a dalších destilátů z italského Gaiarine. Zástupce tohoto výrobce jsem potkal minulý rok na Bar Conventu v Berlíně, kde jsme se dohodli, že je přijedu navštívit. To se také na jaře tohoto roku stalo, a protože jsem byl mile překvapen tím, co jsem u nich v destilerii i mimo ni viděl, dohodli jsme se na vzájemné spolupráci. Rád bych vám tedy alespoň v krátkosti tuto zajímavou společnost představil, abyste věděli, kdo za ní stojí a co od jejich destilátů můžete očekávat. Myslím, že rozhodně stojí za pozornost.



PŘÍBĚH RODINY MASCHIŮ

Příběh rodiny Maschiů se začal psát na konci 19. století v italské komuně Cison del Grappa, mezi břehy řeky Brenta a vrcholky hory Grappa, kde obdělávala půdu a vyráběla grappu na svém přenosném destilačním kotli. Tento symbol Maschiů a jejich nepřerušované rodinné tradice si přivezla z cest po Rumunsku a Maďarsku. Antonio Maschio zahájil rodinné podnikání nedaleko štěrkového koryta řeky Piave. Podnikatelský punc a konkrétní podobu dal však jeho umění destilace až jeho vnuk Bonaventura na počátku 20. století.



HODNOTA NEFALŠOVANÉ VÁŠNĚ

Veliká rodina se společnou vášní. Více než sto let a pět pokolení. V tradici, již založil pradědeček Antonio, dnes pokračuje Italo se synem Andreou a dcerou Annou. Společně se starají o podnik, který vždy nacházel základní, autentické hodnoty v poctivé práci, důkladném výzkumu a kvalitě, a kladl si jeden hlavní cíl: ukázat světu krásu a znamenitost italského destilování. Vedle rodiny Maschiů vyrostly celé generace vinařů, palírníků a enologů, které pojí touha po inovacích a kvalitě v každém aspektu kreativního a výrobního procesu.



UNIVERSITÀ DI
SCIENZE GASTRONOMICHE

SEDE DIDATTICA

LEARNING CENTER



NEJEN UMĚNÍ DESTILACE

Jak v rodinných tradicích, tak v umění destilace Maschiů hrál vždy fundamentální roli cit a silné emoce. Vášně a touha po vědě a sdílení. Neustálá pozornost a sledování evoluce chutí. Umění a dovednost, čistá, nezkažená příroda, nutkání objevovat, jedinečnost, jednoduchost. To vše tvoří svět společnosti Bonaventura Maschio. To vše reprezentuje ji a především její produkty se vší rozmanitou, unikátní intenzitou, která je jim vlastní.

Společnost Bonaventura Maschio je členem Associazione Nazionale Distillatori (Italská asociace destilátérů), aktivním členem A. I. S. (Italská asociace someliérů) a zasloužilým členem Associazione Amici dell'Università di Scienze Gastronomiche (Asociace přátel Univerzity gastronomických věd), založené asociací Slow Food. Je držitelem certifikátu UNI EN ISO 9001:2015 a aktivně spolupracuje s katedrou vědy potravin na Univerzitě v Udine.

GAIARINE

Provincie Gaiarine se kdysi nacházela v srdci střední Evropy. Dnes je ve středu tzv. severovýchodu - jedné z nejzajímavějších oblastí Itálie, jak z ekonomického, tak z kulturního hlediska. Zde, mezi řekami Piave a Tagliamento, se rozléhají vinice Maschiů.

PRIME ACQUAVITE D'UVA

Historický mezník společnosti přišel v 80. letech 20. století, kdy se za vedení Itala Maschia zrodily vinné destiláty řady Prime Uve, které jsou plněny do láhví opatřených typicky benátskou keramickou miniaturou.

„Prime je sen, který se konečně stal skutečností. Už dlouho jsem chtěl vytvořit destilát, který by oplýval stejnými emocemi a aromaty jako do té doby jedině ta nejvěhlasnější italská vína. Abych toho dosáhl, navázal jsem úzkou spolupráci s dalšími výrobci, se kterými jsem nějaký čas trávil daleko od domova. Ujistil jsem se, že budou do mé destilerie dodávat jejich nejlepší hrozny pouze pár hodin po jejich sklizni. Po získání destilátů jsem postupně sledoval, jak zrají v sudech - v těch samých, do kterých byla předtím uložena příslušná vína, aby původní duch každého hroznu zůstal nedotčený.

- Italo Maschio

BRUNELLO DI MONTALCINO - CASTELLO BANFI

Barva: jantarová

Vůně: elegantní, připomínající lesní plody

Chuť: dlouhotrvající s náznaky tabáku a lékořice

Dochuť: plná se znatelnými tóny malin **4 260 Kč**

ZIBIBBO DONNAFUGATA - PANTELLERIA

Barva: průzračná

Vůně: vytříbený perzistentní buket

Chuť: jemná se sladkými tóny sušeného ovoce

Dochuť: plná a elegantní **4 260 Kč**





GRAPPA 903 BARRIQUE

Tato grappa s obsahem alkoholu 40 %, plně odráží velkou osobnost a mistrovství Bonaventury Maschia. Jedná se o dokonale vyvážený destilát ze směsi slupek různých hroznů, destilovaných na měděných destilačních přístrojích. Po destilaci zraje Grappa 903 Barrique nejméně šest měsíců v barikových sudech, které jí dodávají delikátní kořeněnou vůni s tóny zralého ovoce a nezaměnitelnou jemnou a dlouho trvající chuť.

Grappa 903 je nejprodávanější grappou v italských barech a restauracích.

710 Kč

HOLD BONAVENTURU MASCHIOVI

Bonaventura Maschio se narodil v roce 1903, ale vzhledem k tomu, že na matrice udělal chybu a napsali jako rok narození 903, použili jeho potomci letopočet tak, jak byl zapsán, dokonce i stejným typem písma na etiketě této grapy.

Dokonalá kombinace rovnováhy, harmonie a struktury. Grappa s jednoznačnou osobností, věnovaná muži, který předal společnosti Bonaventura Maschio nejen své jméno, ale také svůj osobitý styl. Jeho výzkum a metody jsou dodnes považovány za baštu destilačního umění nejen v Itálii, ale po celém světě.



LA GRAPPA
903
BARRIQUE

LA GRAPPA
903
BARRIQUE



BONAVENTURA
MASCHIO



ANDREA MASCHIO

Nejmladší z rodu Maschiů, současný mistr palírník Andrea Maschio je opravdovým mistrem destilace, což prokázal i stvořením prvotřídních ginů. První z nich, Barmaster Gin, vzdává hold barmanskému řemeslu.

BARMASTER GIN

Bílá košile, červené kšandy, tělo nakloněné nad barový pult a ruce, které se rychle pohybují. Led ve sklenici, další led v mixovací sklenici, gin, potom další destilát, který má být promíchán (vyšejkrován) s nonšalancí. Led se rozpustí, ruce procedí drink přes sítko. Barové míchátko se pohybuje ve sklenici s rychlými a přesnými pohyby.

Citronový twist: prsty zmáčknou citronovou kůru, aby získaly esenciální olej

Finální dotyk, červená třešnička.

Ruce odpočívají, košile je dokonalá, Barmaster Gin je verzatilní a dodává přesně to, co se od něj očekává, v jakémkoli novém experimentu kombinování chutí.





BM

THE BARMASTER GIN

100 ml | WHAT IS A BAR WITHOUT A BARMASTER | 42.9% vol.



BARMASTER GIN je mistrovským blendem destilátu a rostlinných výtažků, mezi kterými vynikají specifické italské složky, jako je jalovec, koriandr a citrusové plody.

Jak již bylo zmíněno, společnost Bonaventura Maschio, vzdává názvem i vyobrazením na etiketě, hold mistrům barmanského řemesla. Zároveň jim pro jejich práci dává k dispozici příjemný, intenzivní, harmonický gin s obsahem alkoholu 42,9 %, který je ideální bází pro přípravu klasických koktejlů, jako je například Negroni, Gimlet nebo Gin & Tonic.

980 Kč

Gin na sebe v průběhu věků vzal nespočet podob. Jeho podstata nicméně tkví v jediné ingredienci – v plodech jalovce. Andrea Maschio se rozhodl navrátit k nefalšovanému ginu. Gin Puro je podle našeho názoru gin v jeho nejryzejší čisté podobě.

Ginem Puro the One chtěl Andrea Maschio nabídnout gin, který dá největší prostor představivosti, kreativitě a chuťovým preferencím těch, kteří rádi experimentují a netradičními spojeními chutí a vůní vyjadřují vlastní osobitost a dovednost.



GIN PURO THE ONE - 56,3 % alkoholu

Směs ingrediencí, jako jsou plody jalovce, koriandr a mix citrusů, které se louhují a destilují. Výrazně strukturovaný Gin Puro je překvapivě jemný gin s přístupnou chutí.

Vůně: komplexní, svěží, citrusová a rafinovaná.

Chut': plná, výrazná, překvapivě jemná, zároveň silně strukturovaná.

CENA 1 210 Kč



Kromě ginu s obsahem alkoholu 56,3 %, vyrobeného z jalovce, koriandru a speciálně vybraných citrusových plodů, jsou v nabídce společnosti Bonaventura Maschio i čtyři stejně silné giny pod názvem PURO+. Tyto giny jsou vyrobeny rovněž z jalovce a koriandru, ale každý z nich má třetí složku nalaďenou jinak. Jedna je květinová, druhá bylinková, třetí citrusová a čtvrtá kořeněná. Vzhledem k tomu, že jsou tyto giny plněny do 200mililitrových lahviček s rozprašovačem, je velice jednoduché a efektní dotvořit jakýkoli Gin & Tonic podle vaší invence, nebo přání zákazníka. Stačí pár zástříků a nevšední chuťový zážitek je hotov.

O společnosti Bonaventura Maschio vás budeme zřejmě brzy opět informovat. ■



JAPANESE DREAM

Poezie třešňových květů, které se ze stromů pomalu snášejí k zemi a také lotosů, jež se elegantně vznášejí na vodní hladině...

SPRING IS IN THE AIR

Nechte se probudit svěží vůni plnou energie a vitality, která vám připomene vzrušující příchod jara.

WAITING FOR THE SUN

Jeho výrazná středomořská aroma evokují vůni květů pomeranče a citrusových hájů. Zavřete oči a odpočítejte si na březích Středozemního moře.

BABY DON'T CRY

Jeho kořeněné tóny vás pomyslně přenesou na rozpálené bílé písky exotických pouští. Vydejte se na dobrodružnou cestu po stezkách, kterými ve starověku putovalo koření z Asie do Evropy.

CENA ZA VŠECHNY ČTYŘI VERZE 1 320 Kč

HARRY'S BAR A BELLINI COCKTAIL

Text: Tomáš Mozr, foto: Věra Rokytková a archiv Harry's baru

Je 3. září roku 1943. Přes Messinskou úžinu se začaly přepravovat jednotky 8. britské armády pod velením polního maršála Bernarda Montgomeryho, aby tak odstartovaly nečekaně pomalý postup na sever Itálie. Benátské loděnice v té době představovaly pro mocnosti Osy nesmírně důležitou logistickou cestu. Po narušení železničních tratí i silničních komunikací byly totiž jedinou zásobovací cestou, odkud plynula německým vojákům dostatečná podpora. Třebaže si ale musely Benátky počkat na osvobození ještě necelé dva roky, jméno maršála Montgomeryho zde zdomácnělo, tedy alespoň v tamním Harry's Baru.



HARRY'S
BAR



V DOBRÉ VÍŘE

Ačkoli všichni znají a obdivují pařížský Harry's New York Bar, který také v minulosti poměrně úspěšně zkoušel rozšířit své působení mimo francouzskou metropoli, budeme-li hovořit o Harry's Baru v Benátkách, je na místě podotknout, že tyto dva bary nemají kromě podobného názvu vůbec žádnou spojitost, přestože i benátský Harry's Bar expandoval za hranice Itálie.

Vcelku malý bar o rozloze 45 metrů čtverečních a s přibližně třiceti místy k sezení je situován kousek od náměstí sv. Marka, na adrese Calle Vallaresso 1323. Most, přes který můžete v současnosti snadno přejít z nábřeží Riva degli Schiavoni, tehdy ještě neexistoval, což bylo vnímáno jako výhoda, protože do něj zavítají skuteční barovní hosté, nikoli zvědaví kolemjdoucí. Harry's Bar byl otevřen 13. května 1931 barmanem Giuseppem Ciprianim. Velký podíl na otevření nového baru měl nicméně mladý Američan Harry Pickering, jenž pocházel z Bostonu. Jeho rodinu trápila ona mladická nerozváženost a nadměrné pití, které prý hraničilo až s příznaky rané fáze alkoholismu. Měl se proto připojit ke své tetě, která si toužila zavzpomínat na staré dobré časy z přelomu 19. a 20. století, jež zažila na cestách v New Yorku, San Franciscu, Londýně, Pa-

říži a Římě. Ačkoli primárním cílem jeho cesty měla být abstinence, s marnotratnou tetou mohl získat maximálně odstrašující příklad. Ta totiž zpravidla pila dvojitý bourbon s citronovou limonádou a ráda začínala den na hotelové terase s výhledem na Grand Canal, zatímco popijela aperitiv v podobě jedné či dvou lahví Chianti. Jejím zvykem bylo vyrazit po obědě na jeden nebo dva drinky do baru, aby se jí odpoledne lépe spalo a aby nemusela čekat příliš dlouho, než začnou všechny večerní radovánky. Po několika měsících se ovšem Harry Pickering se svou tetičkou rozkmotřil. Údajně si vydržovala nákladného milence. Ať už tomu bylo jakkoli, hádka vedla k tomu, že se teta z hotelu odhlásila a nechala Harryho zcela bez prostředků. Ten sice stále chodil do baru v Bellevue hotelu v San Remu, ale objednával si stále méně a méně koktejlů, až se ho Cipriani zeptal, co se děje. Ač nerad, Pickering mu vysvětlil, že je na dně a že se již nemůže spoléhat na podporu rodiny. V otázce lokality a data se prameny rozcházejí. Některé z nich uvádějí, že k tomu došlo v zimě roku 1927, když Cipriani pracoval v baru Bellevue hotelu v San Remu, zatímco jiné hovoří o baru v benátském hotelu Europa, kam Cipriani nastoupil v létě roku 1928. Hlavní se však zdá být především barmanovo rozhodnutí, že zoufalému hostovi půjčí peníze. Cipriani totiž nabídl Pickeringovi částku

10 000 lir, což v té době byla částka asi 500 dolarů. Harry Pickering je s povděkem přijal a vrátil se zpět do Spojených států. Minulý měsíce a Cipriani o Harrym nic neslyšel, dokonce mu nepřišlo ani poděkování poštou, což by dávalo smysl, pokud k dané půjčce došlo v hotelu Bellevue, odkud se barman záhy přesunul do jiného působiště. Navzdory všem okolnostem ale Cipriani stále věřil, protože Harry Pickering měl prý tvář čestného člověka, třebaže ani taková tvář neměla v době hospodářské krize příliš velký význam. Jednoho studeného únorového rána v roce 1931 však Pickering vešel do baru hotelu Europa, aby si objednal drink, poděkoval a vrátil Cipriani, co mu dluží. Aby dostatečně vyjádřil svůj vděk přidal k dlužným 10 000 lir ještě dalších 40 000, aby si Cipriani mohl otevřít vlastní bar. Ten jej poté na znamení díky pojmenoval Harry's Bar.

BELLINI

„V koktejlových kruzích se bohužel často stává, že pokud je nějaký bar slavný pro jeden drink, většinou bývá v jeho přípravě buď slabší nebo absolutně silný,“ píše novinář Robert Simonson. Harry's Bar to není pouze obyčejné místo s dalším koktejlem do zápisníku, je to spíš lekce toho, jak má být bar veden, i toho, že když máte vizi, měli byste se jí klidně tvrdohlavě držet. Ačkoli měl bar hned po svém otevření velký úspěch, již v průběhu 30. let se ukázalo, že tento podnik je fašistům trnem v oku. Pravidelnými zákazníky byli totiž bohatí Židé, bohémové a homosexuálové, což se bohužel po přijetí rasových zákonů jevílo jako naprosto nepřijatelné. Cipriani byl tak povinen umístit na dveře upozornění, že v daném podniku nejsou Židé vítáni. Nikdo ale neřekl, na které dveře to má zavěsit, a proto místo, aby nápis vyvěsil na vstupní dveře, umístil ho nad dveře od kuchyně, kam je obecně nepovolaným vstup zakázán. Ať už je člověk Žid, nebo ne.

Vzhledem ke strategické poloze Benátek není divu, že za druhé světové války to byli právě žizniví námořníci, kdo tvořil hlavní klientelu baru. Jakmile však válka skončila, věci se vrátily do starých kolejí a koktejly opět proudily k řadě slavných osobností, mezi nimiž bychom mohli hledat kupříkladu herce Charlieho Chaplina, režiséry Alfreda Hitchcocka a Orsona Wellese, spisovatele Evelynu Waughu, Ernesta Hemingwaye či Trumana Capoteho, skladatele Colea Portera a nespočet dalších. Upneme-li ovšem pozornost na okamžik k poválečné éře, dozvídáme se z knihy Harry's Bar: The Life and Times of the Legendary Venice Landmark, kterou napsal syn zakladatele baru Arrigo Cipriani, jak vznikl koktejl Bellini: „Při vytváření toho, co dnes známe jako Bellini Cocktail, se můj otec v roce 1948 nechal inspirovat benátským malířem z 15. století jménem Giovanni Bellini. Neměl jsem toho času





BELLINI

100 ml suchého prosecca (např. Gancia Prosecco D.O.C. Brut)

50 ml čerstvého pyré z bílých broskví (Biancona di Verona)

Postup: Původní receptura si žádá pyré z bílých broskví, obecně známých jako Bianca di Verona. Důležitým upozorněním však je nepoužívat mixér, jelikož pyré by se mělo vytvořit pouhým rozmačkáním.

Do vychlazené sklenice tedy nejprve dávkujte pyré a pomalu jej dolijte suchým proseccem. Jemně promíchejte. Není třeba ozdob.

vůbec tušení, že ona růžová záře, kterou můj otec tolik obdivoval v jedné z Belliniho maleb, se stane inspirací pro jeho slavný koktejl... Broskve jsou běžně k dostání po celé Itálii od června do září a můj otec měl zálibu v těch bílých. Jeho záliba šla tak daleko, že vlastně pořád přemýšlel, zda neexistuje způsob, jak tuto kouzelnou vůni a chuť přeměnit v nápoj, který by mohl nabízet v Harry's Baru. Experimentoval proto s čistými bílými broskvemi a přidával prosecco. Ti, kdo ochutnali, vítali nápoj s velkým nadšením. Pojmenoval ho tedy jako Bellini."

Přestože zní romantická představa o nápoji velmi věrohodně, podle některých pramenů to nebylo zas tak idylické. Kombinace suchého bílého šumivého vína a zvláštního italského druhu broskví, vyznačujících se zploštělým tvarem a aromatickou bílou dužinou, totiž byla prý v baru k dostání už ve 30. letech. Nicméně název Bellini a prodej koktejlu pod tímto názvem započal až v roce 1948, po tom, co Giuseppe Cipriani navštívil výstavu onoho renesančního italského malíře. Zprvu byl nápoj podáván pouze během čtyřměsíční broskvové sezony. V kuchyni pracovali speciálně najatí zaměstnanci, jejichž jediným úkolem bylo vymačkat z ovoce šťávu a ručně jej rozdrtit. Řešením problému, kdy byl koktejl výhradně sezonní nabídkou, byl až nápad jednoho francouzského podnikatele, který si drink velmi oblíbil a poradil Cipriani, aby pyré zmrazil, a měl jej tak do zásoby po celý rok. Mezinárodní klientela baru se následně koktejlů postarala o světové renomé.

S ohledem na specifický druh broskví, které jsou v některých částech světa obtížně k dostání, můžeme také narazit na několik variací jako Puccini, kde broskve nahrazuje mandarinková šťáva, Rossini, v němž se objevuje jahodové pyré, nebo Tintoretto, kde roli broskvového pyré opět přejímá čerstvá šťáva, tentokrát z granátového jablka. Někdy můžete narazit též na domněnky, že spojení čerstvé pomerančové šťávy a šampaňského, známé pod názvy Mimosa či Buck's Fizz, se řadí k twistům na Bellini. Opak je ale pravdou, jelikož Mimosa má svůj vlastní a o něco starší příběh.

MONTGOMERY MARTINI

Pokud se člověk pohybuje v barovém světě dostatečně dlouho, zákonitě jej napadne, zda vůbec existuje nějaký drink, který Ernest Hemingway neochutnal nebo o němž by nenapsal alespoň pár řádek. V zimě v letech 1949 a 1950 pobýval Hemingway v Benátkách. Netrvalo dlouho a zařadil se mezi stálé hosty Harry's Baru. Měl zde rezervovaný vlastní stůl a poměrně záhy se spřátelil s Giuseppem Ciprianim, u něhož si objednával nadmíru suchá Martini. Připustíme-li, že hlavní otázkou je v případě Martini vyváženost ginu a vermutu, zjistíme, že to bývá suchost, oč tu běží. V Harry's Baru si tak návštěvníci mohli kromě koktejlu Bellini a populárního Carpaccia, dopřát také velmi suchá Martini, kde bylo obvykle deset dílů ginu k jednomu dílu vermutu. Hemingway si ale potrpěl na tzv. Montgomery Martini, která byla připravována v poměru ginu k vermutu 15 : 1. Alespoň tak si to v Harry's Baru v Benátkách objednával postava plukovníka Richarda Cantwella v románu Přes řeku a do lesů, který během svého pobytu v Benátkách Hemingway dokončoval a který posléze vyšel v roce 1951. Bar byl ovšem oblíbeným místem nejednoho spisovatele, a proto nepřekvapí, že byl jmenovitě



Ernest Hemingway

zmíněn například ve druhém a doplňujícím vydání románu *Brideshead Revisited* od Evelyn Waugh, zatímco v prvním vydání byl bar nazýván ještě jednoduše jako *English Bar*, který je často vyhledávaným místem ústředních postav Charlese Rydera a Sebastiana Flytea.

V dnešní době je *Harry's Bar* součástí globální značky, jenž se váže ke jménu Cipriani. V roce 2001 jej italské ministerstvo kultury dokonce prohlásilo za národní kulturní památku. V New Yorku posléze vede rodina Ciprianiových celkem tři restaurace, cestovní agenturu a cateringovou společnost. Mimo to mají pobočky v Buenos Aires a další najdete pochopitelně v Benátkách. Nabízejí taktéž vlastní edici těstovin, omáček, olivových olejů i kuchyňského vybavení. V roce 2007 však byla ve Spojených státech rodina Ciprianiových odsouzena za daňové úniky. V roce 2012 pak podle odhadů činily dluhy společnosti sumu přesahující 6 milionů eur, což vedlo k prodeji baru investiční skupině *Blue Skye* se sídlem v Lucembursku. Třebaže není osud tohoto baru z pohledu rodinného byznysu zrovna příznivý, nic to nemění na tom, že zdejší místo na konci ulice *Calle Vallaresso* má své nezaměnitelné kouzlo, které dodnes poukazuje na odkaz dobré víry v lidskou slušnost i kreativitu jednoho barmana. ■



Warehouse #1 Víkend



BRNO

Text: Jakub Janeček

... a jak to vypadá v moravské metropoli se zajímavými podniky, výběrovou kávou, přírodními víny a kulturou dobrého jídla...



V polovině května jsme se vypravili do Brna na koncert HVOB. Při té příležitosti jsme si řekli, že se trochu podíváme, co se v této moravské metropoli děje. Brno máme rádi. Já jsem tady ještě za bolševizmu byl dokonce na vojně. Pomáhal jsem stavět úkryty pro stíhačky, a kromě bizarních příhod jako vystřižených z Černých baronů jsem se na vycházkách snažil nadýchat čerstvého vzduchu setkáními s kulturou i zajímavými lidmi. Později, když jsme se s naší společností účastnili veletrhu Salima, jsem přijel se svou dcerou Sárrou z Prahy parním vlakem ulicemi Brna až na brněnské výstaviště. Za Lužánkami jsem zažil koncert Suicidal Tendencies i 44 000 fotbalových fanoušků, kteří se v roce 1996 přišli podívat na zápas proti Slavii. Zažil jsem začátky baru Mescalito, restaurace Hacienda Mexicana i klubu Fléda. Během všech těch let jsem se tady seznámil s mnoha zajímavými lidmi, z nichž někteří jsou dodnes mými kamarády. Do Brna se zkrátka vždy rád vypravím, a nejinak tomu bylo i tentokrát.

A Brno opět nezklamalo! Přijel jsem v pátek v odpoledních hodinách na takzvaný Zelňák, kde jsem měl rezervován pobyt v Grandezza Luxury Palace hotelu. Vystoupil jsem z auta a jako bych se ocitl v oáze klidu uprostřed města. Ubytoval jsem se a vydal se na nádraží, vyzvednout mou přítelkyni Pavlu, která se z časových důvodů vydala do Brna vlakem. Brněnské nádraží, které se nakonec asi přece jen bude přemísťovat, disponuje krásnou hlavní budovou, a tak bude zajímavé sledovat, co se z ní a také v ní nakonec stane.

Pomaloučku se blíží čas večere, a tak jsme se cestou na koncert zastavili na rychlou večeři v restauraci Retro Consistorium. Nutno říci, že jak candát s chřestem, tak rizoto z pečených paprik s fava fazolkami, čeda-

rem a šalvějí byly opravdu skvělé. Škoda, že si zde zatím k tak dobrému jídlu není možné dát skleničku přírodního vína...

To už se ale blížila osmá hodina, a tak bylo nutné vypravit se na hrad Špilberk, na jehož prvním nádvoří se měl uskutečnit koncert vídeňské elektronické skupiny HVOB (Her Voice Over Boy). Z Retro Consistoria to nebylo daleko, prošli jsme kolem vyhlášeného speak easy baru Super Panda Cirkus a parkem jsme se dostali nahoru, kde se na stejnojmenném kopci hrad Špilberk nachází. Hrad byl založen moravským markrabětem a později i českým králem Přemyslem Otakarem II. a jeho součástí je i bývalá věznice, ve které byl mimo jiných vězňů legendární český loupežník Václav Babinský. Také tady můžete obdivovat v Královské hradní kapli s vysokými gotickými okny neobyčejné vitráže podle výtvarného návrhu Stanislava Libenského a Jaroslavy Brychtové. Počasí organizátorům akce přálo a koncert se povedl. Ještě cestou dolů do města jsme slyšeli přídávky a potkávali skupinky lidí, kteří se na koncert nedostali, a tak v přilehlém parku koncert HVOB alespoň poslouchali.

Když někdo jede dělat reportáž o nočním životě v Brně, tak většinou zmiňuje BKN (Bar Který Neexistuje), jeden z prvních podniků „nové vlny“ brněnských koktejlových barů, a Super Panda Cirkus, patřící stejným majitelům. My jsme se chtěli ale podívat i do dalších míst, o kterých se toho ještě tolik nenapsalo. Prvním takovým podnikem je Jekyll & Hyde, který se nachází v ulici Josefská č. 7. Jeho spolumajitel Martin Durek, který také prošel jako barman BKN, se nám věnoval opravdu tak, jak bychom si představovali, že se má barman o svého hosta starat. Ne příliš vtíravě, ale se vši pozorností a úsměvem. Představil nám způsob, jakým si tady



Martin Durek



© Petr Viděňský



Číslo 8. Dotyk - dřevo



Číslo 5. Vůně - hutná



Vítek Šober, Kryštof Vítek a Martin Durek, společně s Martinou Konečnou spolumajitel baru Jekyll & Hyde

můžeme objednávat drinky, v případě, že bychom byli hraví nebo nevěděli, co si konkrétně chceme dát. Byli jsme zvědaví, a tak jsme dostali jakousi dřevěnou ruletu se dvanácti přihrádkami, ve kterých bylo umístěno dvanáct různých artefaktů. Následně jsme mohli zatočit kolem a dát si koktejl toho čísla, na kterém se zastavila kovová kulička, nebo si objednat koktejl podle artefaktu, který se nám z nějakého důvodu mohl líbit, nebo podle receptury, kterou jsme si mohli přečíst. Přečetli jsme si tedy receptury a dali si číslo 5, který obsahoval Averno, a číslo 8, což je koktejl postavený na Mezcalu Gusano Rojo. Na Martina jsem dostal doporučení jakožto na člověka, který má zájem o menší zajímavé značky, a tak by se tady již brzy mohly objevit některé z našich pálenek z Islandu nebo z Řecka.

Vzhledem k tomu, že nás zajímá i káva a drinky kombinující kávu a destiláty, vypravili jsme se následující den ráno do kavárny Momenta Café, která se nacházela hned vedle našeho hotelu. Místa venku byla bohužel obsazena, a tak jsme vzali zavděk snad posledními dvěma volnými židlemi, které se nacházely uvnitř. Dostali jsme pěkně servírovanou výběrovou kávu s trochou vody k jejímu zapití, grapefruitový fresh a výbornou ovesnou kaši. Přírodní vína v nabídce nemají a z míchaných drinků s kávou dělají pouze Bailey's flat white a Irish coffee. V nabídce mají Gin & Tonic, ale šejkrované drinky s kávou prý z časových důvodů nedělají... Škoda, asi ještě nevědí, že některé z nich nejsou o mnoho složitější než právě zmíněný Gin & Tonic.

Byla sobota ráno a přímo před kavárnou na Zelném trhu se odehrávaly trhy. Tady si můžete pořídit čerstvé ovoce, zeleninu, bylinky, vajíčka, květiny nebo si koupit Božský kopeček, výbornou veganskou zmrzlinu prodávanou z autentické růžové trojkolky. Pořídil jsem tu pár fotografií a potom jsme se vypravili za Petrem Vídeňským a jeho rodinou. S nimi se znala Pavla ještě z doby, kdy bydlela na Letné, kde tou dobou Petr se svou ženou Magdou pobýval. Vídeňák, jak Petrovi všichni říkají, spoluzakládal Flédu a dnes má produkční společnost, která organizuje nejrůznější akce. Už léta pořádá například Vaňkovka Fest a aktuálně také Cocktail International, což je akce, na které se naše společnost začátkem června podílela. Dohodli jsme se, že se večer po barech půjdeme podívat společně.

Před takovou procházkou je ale dobré se trochu najít, a tak jsme se zastavili v restauraci Atelier Milana Bukovského. Bylo tři čtvrtě na tři, tedy čtvrt hodiny před pauzou. Naši pozdní žádosti o jídlo ale milý personál vyhověl, a tak jsme si mohli vychutnat opravdový chuťový zážitek. Chřest s kaviárem

a králičí ragú se snad nejlepší bramborovou kaší na světě. Nadchlo nás to natolik, že jsme se rozhodli věnovat Atelieru prostor v Cullinariu tohoto čísla.

Chleba, který pro Atelier peče Roman a Steven z padesát let starého kvásku od jeho babičky, byl vskutku top. Tmavá popraskaná kůrka působila sympaticky a chleba byl tak dobrý, že jsme si raději ještě jeden koupili s sebou. Atelier nás potěšil i tím, že se jeho vinný list skládá z 95 % z přírodních vín.

Nejen jídlem a pitím živ je člověk, a tak jsme se opět zastavili nakrmit také duši. Tentokrát v brněnském loretánském kostele. Úchvatný stánek v centru Brna, jehož součástí je kopie Mariina původního domku z Nazaretu, jenž byl roku 1294 dopraven do Loreta v Itálii. Po světě bylo postaveno mnoho Loret, uctívajících poutní místo Loreto, pannu Marii a její původní stavení. Tu zdejší začali stavět v roce 1716 a v roce 1719 byla posvěcena arcibiskupem olomouckým. Zajímavostí je, že se zde nachází socha Panny Marie přivezené roku 1718 přímo z Loreta. Celý loretánský kostel, který lemují ulice Minoritská a Jánská, byl i se Svatými schody dokončen v roce 1726.

To už byl ale čas na kávu. Další z kaváren, na které jsme dostali tip od Ondřeje Hurtíka, se nacházela nedaleko, na Kapucínském náměstí č. 12. Jmenuje se Monogram Espresso Bar. Káva byla výborná a Irish Coffee ucházející. Pokud by použili místo Tulamorky irskou whiskey Bushmills Black Bush, tak jak to udělal Ondra Hurtík během naší firemní konference, tak si troufám tvrdit, že by mohl být výsledek ještě o poznání lahodnější.

Z Kapucínského náměstí jsme se vrátili do horní části Zelného trhu, kde se nachází Elsner Bistro a Elsner Bufet Simony Elsnerové, která spoluvytvořila s Jankem Martinkovičem známý Koishi restaurant. Po deseti letech se jejich cesty rozešly a Simona založila vlastní projekt zaměřený na práci s lokálními surovinami a tradičním řemeslem. V Elsner bufetu si můžete zakoupit kváskový chléb z bio mouky z jejich vlastní pekárny, která se nachází ve dvorním traktu, kde je mimochodem i příjemné posezení pod vertikální zahradou. Bufet dále nabízí k rychlému občerstvení prvotřídní sendviče, zákusky a řadu delikates, které vznikají v rámci menu vedlejšího bistra. Jejich Rillettes nebo Králičí fáš jsou vyhlášené, i když podnik existuje teprve něco málo přes půl roku.

Koncept stojí na myšlence „vše z našeho domu“, a hlavně „beze zbytku“. Dovnitř vstupují základní suroviny v co nejvyšší kvalitě a vše, co tu sníte nebo nakoupíte, je vytvořeno od základu ve zdejší kuchyni, pekárně či cukrárně. V bistro, kde si můžete třeba už k snidani k ovocnému koláči nebo vejci Benedict dát sklenku přírodního šumivého vína, připravují také pravidelné degustace přírodních vín



Tým Ateliero Milana Bukovského a Jakuba Zatloukala Škaroupka, 2. a 3. zleva



Loretánský kostel

© Jakub Janěček





Simona Elsnerová před svým královstvím

pod vedením samotných moravských vinařů. Zajít si sem můžete na kohouta na víně, kohoutí prsa na pšeničném chlebu nebo chléb Elsner s farmářským tvarohem a smoothie. Večer potom na víno s degustačním setem jejich studené kuchyně.

Co se kávy týče, tak tady vsadili na jednu kartu a připravují filtrovanou výběrovou kávu. Batch brew teče po celý den jak v bistro, tak v bufetu.

Na další místa už jsme šli s Petrem Vídeňským společně a začali jsme na stejné adrese, kde se nachází Elsner Bistro, tedy na Zelném trhu č. 10. V průchodu tohoto domu je vchod do klubu Slast a ve třetím patře je potom Anybody Hotel. Oba podniky patří stejnému lidem jako BKN, Super Panda Cirkus a 4 pokoje. Slast – farec. koktejl. art je propletenecem různých podzemních prostor, ve kterých se nachází Lounge bar, kuřárna „šíši“ (farec) a vlastně i galerie. Záměrem bylo, aby každý prostor ztvárnil jiný umělec. A tak tady zanechali svou výtvarnou stopu například Timo nebo Erika Voith. Vše je zajímavě nasvíceno a možná vás překvapí svou rozsáhlostí.

Anybody Hotel je zase zajímavým konceptem ubytování bez klasické recepce s recepčním. Jedná se o zážitkový role play hotel pro dva, kde se hoteloví hosté na chvíli stávají někým jiným. Buď přes internet, nebo na dotykovém displeji umístěném přímo

v průchodu domu si můžete vybrat jeden z deseti pokojů inspirovaných filmy ze 60. let. Celé to ovládají tablety, které mění barvy osvětlení interiérů a spouštějí celou hru. Více na www.anybody.cz.

Dalším z řady podniků, které jsme navštívili, byl Spirit Bar Coffee & Cocktails Filipa Netušila, který od roku 2003 pracoval v Londýně v Mezza baru v bývalém legendárním Marquee clubu. V Brixtonu později otevřel s přáteli karibskou restauraci Veranda bar & Restaurant, kde vařil Anthony Cumberbatch, který byl vyhlášen v roce 2006 nejlepším karibským kuchařem ve Spojeném království. Jakožto držitel michelinské hvězdy poskytoval tréninky v londýnském hotelu Savoy a vařil i pro Micka Jaggera a George Clooneyho. Poté, co se Filip vrátil z Londýna zpět do Brna, rozjel bar Runway a v roce 2014 otevřel Spirit Bar, který má opravdu ducha, a to jsme ho neviděli s vyhlášeným pianem, které někdy slouží jako stůl a jindy zase jako záložní bar ve chvílích, kdy je tady hlava na hlavě. Zmíněné piano jsme ten den viděli až ve Vaňkovce, kde z něho míchali barmani Spirit Baru koktejly návštěvníkům galerie v rámci Burger festu, který probíhal v její těsné blízkosti. Burgery tady měly vynikající – od přespolních, které reprezentoval například Bob's Burger z Frýdku Místku, tak samozřejmě i od místních jako například z restaurace Nok Nok, nebo od



Slast - farec. koktejl. art



Anybody hotel



Slast - farec. koktejl. art

pozdějších vítězů celé akce, lidí z baru Pablo Escobar.

Z Vaňkovky jsme se vypravili zpět do centra a cestou jsme navštívili klub Bajkazy, což je cykloservis, bar a malý koncertní sál v jednom. Zrovna se tady připravovala nějaká punková kapela z Vídně a vypadalo to, že by to později večer mohla být celkem slušná jízda.

Dalším místem, které stojí za zmínku, jsou 4pokoje, podnik, který naleznete na Vachově č. 6 nebo na nápaditých stránkách www.miluju4pokoje.cz. Tady jsme si vypůjčili i charakteristiku podniku, která docela sedí: Představte si ložnici, ve které právě snídá Marilyn Monroe. Pracovnu, kde si Kennedy před zrcadlem nacvičuje: „Ich bin ein Berliner.“ Elvisovu zkušebnu. Taneční sál, ve kterém se u tyče krouží Madonna. Máte to? A co vidíte? My vám to řekneme: 4pokoje. Chcete snídat v devět večer? Chcete obědvat šampaňské? Chcete párty a pracovní schůzku zároveň? Chcete asijský bûček a české tofu? Berlínské limonády z Brna a termix z vesmíru? Navíc tam všímavému oku Pražáka neuniknou na strop namontované panely, které zná z pražského metra. Kdo tam nebyl, neuvěří.

Hned vedle čtyř pokojů je Wolfgang Store, hodně fresh obchod s lokálně vyráběnou unisex módou, kterou si v Praze můžeme koupit v Benediktské ulici 5 na Starém městě. Po dalších pár desítkách metrů jsme se usadili v Rotor Baru v Dvořákové ulici č. 12. Tady disponují chutnou kávou z několika evropských pražírén, naturálními víny a samozřejmě mnoha lahvevi destilátů a likérů, z nichž vám mohou namíchat prvotřídní koktejly. Také tady mají luxusní stoleček hned za dveřmi, nad schody, které vedou přímo k baru. Z této strategické pozice můžete sledovat jak dění na baru, tak také na ulici před ním. Barmanky nám na přání vyšekrovaly espresso s Tanqueray ginem a Averna sour a my jsme mohli pokračovat dále. Prosmýkli jsme se kolem narvaného BKN a kolem Alohy a Shot Baru až na Jakubské náměstí. Tady je také řada podniků, jako například Na Stojáka, Malej Velkej nebo La Vida Loca. My jsme se ale zastavili v podniku s názvem Forky's. Ten založil před třemi lety Luboš Vidlička jakožto veganskou restauraci, kterou by si zamilovali i masožravci. S názvem mu pomáhal náš průvodce Petr Vídeňský se svou ženou Magdou. O tom, že to udělali dobře, svědčí i to, že je o tento koncept zájem i mimo Brno. Forky's tak můžete najít i v Praze ve Veleslavínově ulici č. 10 nebo v Trnavě na Slovensku. Brzy by se měla otevírat restaurace Forky's dokonce ve Vídni a zájem je přý i z Velké Británie, Spojených států nebo Austrálie.

Ve Forky's si můžete dát burgery, wrapy, asiabowly i superbowl a různé další speciality, jako například

veganská žebírka s hořčicí, křenem, kozími rohy a kysaným zelím. Připraví vám tady také základní koktejly, jako je Gin & Tonic, Tequila Sunrise, Daiquiri a další. Můžete si dát pivo, víno, prosecco, ale i Diplomático nebo Millonario rum, Tanqueray gin, Averna, Bulleit, a dokonce i Grappu Punto G.

Platit přiměřené peníze za velmi chutné věci tady můžete s klidným svědomím a s radostí, protože část profitu Luboš Vidlička se svou ženou posílá na účely, které se týkají ochrany zvířat a ekologických projektů.

Z Forky's jsme se vydali nahlédnout do podniku s názvem 7 Hříchů, o kterém jsme vás informovali v minulém čísle našeho časopisu v článku s názvem Gin a výlet nejen za Portobellem. Dali jsme si Rangpur gimlet a Scapegrace tonic a pokračovali jsme do dalšího, ten den již posledního místa s názvem Nest. Jedná se o showroom designu, a slouží jednak jako kancelář, ale dá se i pronajímat na různé firemní akce. Jeho součástí je úžasná terasa s rozlohou odhadem 100 metrů čtverečních a s výhledem na Špilberk i na okolní domy ve středu města. Petr, který měl od Petra Buriana, majitele tohoto hnízda, klíče, nám tady připravil z jeho zásob několik rumových drinků. Simona Elsnerová přinesla vynikající zákusky a potom jsme se již rozloučili a plni dojmů jsme se vydali zpátky do hotelu Grandezza.

Druhý den před odjezdem jsme se cestou na parkoviště ve Špalíčku zastavili na kávu v Urban Café Skog, kde mají kromě sympatického designu a výběrové kávy i slušný výběr destilátů, ale když jsem projevil zájem o šekrovaný drink s kávou, tak nám bylo řečeno, že barman chodí až na šestou večer... Tak dlouho jsme opravdu čekat nemohli, a tak jsme se vypravili ještě do posledního místa, které jsme cestou z Brna navštívili. Jednalo se o kavárnu Industria Coffee. Industria je otevřený tvůrčí prostor pro sdílení výtvarného a divadelního umění. Také se věnuje oblasti gastronomie a přípravě výběrové kávy. Industriu tvoří kavárna Industria Coffee, galerie Industria Art a divadelní platforma Industria Stage. Tuto kavárnu nenaleznete v centru. Často se sem lidé, tak jako my, dopraví autem a možná i proto zde drinky s alkoholem zatím nepřipravují. Filtrovaná káva od bronzového finalisty Brewers Cupu Baristy roku 2019 byla ale fantastická.

Co říci závěrem? Především to, že jsme se v Brně cítili opravdu velmi dobře. Sice jsme neviděli všechny podniky, které jsme měli v plánu navštívit, jako například Pablo Escobar, Pitkin klub, May Day, Air Café, Cubana nebo Jean Paul's restaurant, ale určitý obrázek o podnicích v Brně i celkové atmosféře v tomto sympatickém městě jsme si udělali. Naše resumé je, že Brno žije a my jeho návštěvu můžeme všem vřele doporučit. ■



Pavel Weis - Spirit Bar

© Jakub Janeček



Čtyři pokoje

© Jakub Janeček



© Forky's



© Jakub Janeček



Filip Netušil - duše Spirit Baru

© Petr Viděnský

COCKTAIL INTERNATIONAL 2019

Text: Lukáš Horák, foto: Monika Hlaváčová, není-li uvedeno jinak

V sobotu 8. června zažilo Brno netradiční gastronomickou událost. Ačkoli si už Brňané zvykli na festivaly jídla, akci, která ve velkém představila svět míchaných nápojů od jeho kořenů až po aktuální trendy, dosud nezažili. Festival Cocktail International 2019 ukázal, jak chutné, barevné a uvolňující je poznávat nové kombinace chutí z rukou našich i zahraničních profesionálních barmanů.



Warehouse #1 Událost





OD NÁPADU K NEJVĚŠÍ KOKTEJLOVÉ UDÁLOSTI V BRNĚ

Brno se v posledních letech dostalo do celosvětového povědomí díky rychle se vyvíjející gastro-scéně. Svě místo si zde víc a víc získává i mixologie – tedy příprava míchaných drinků. Luxus mnoha různých koktejlových barů však v Brně není dlouho. Ještě před necelými osmi lety uměla brněnská gastronomie nabídnout povětšinou nemoderní koktejly z 80. let, které jsou v barmanské kultuře považovány za temné období. Právě v této době se začínají objevovat nápady na otevření nových koktejlových barů s nabídkou elegantních klasik i aktuálních možností. Každý z otevřených barů se udává vlastním směrem. Hosté konečně začínají dostávat na výběr. Ale svět koktejlů je obrovský. A právě myšlenka, jak většinovému publiku představit co nejvíce možností, které kultura míchaných nápojů nabízí, vedla zakladatele brněnského Spirit Baru, Filipa Netušila, k nápadu na velký koktejlový festival.

TŘETÍ A NEJVĚŠÍ ROČNÍK

V minulosti už festival Cocktail International seznámil Brno se svými menšími verzemi. První se uskutečnila v roce 2013 ve venkovních prostorách Restaurantu Pavillon, druhá v srpnu 2016 v budo-

vě Janáčkova divadla. Ale až letošní ročník v plném rozsahu splnil všechno, co si při svém vzniku předsevzal. Díky spojení Filipa Netušila (Spirit Bar) s Petrem Videňským (vidensky.com) a v neposlední řadě velké podpory velkoobchodu Makro, společnosti Ultra Premium Brands, Galerie Vaňkovky a dalších partnerů vznikla jedinečná akce, která představila krásu a dobrodružství koktejlového řemesla.

DVANÁCT BARŮ

Letošní Cocktail International se blýsknul nabídkou dvanácti barů. Svoje drinky však nepřijely předvést jednotlivé bary z Brna. Dvanáct unikátních barových stanic návštěvníkům představilo drinky ze stěžejních období či určujících typů barů, které obsluhovali barmani z Česka, Slovenska, Velké Británie či Itálie. Kromě klasik ze zlatého období koktejlů své nápoje nabízely Aperitivo bar, Caribbean & Polynesian bar, Contemporary bar, Fassbind bar, Champagne & Prosecco bar, Absinthe bar, Coffee bar, Female Power bar, Spirit Bar Truck či DIY bar, na kterém si mohli hosté vyzkoušet některý z koktejlů sami připravit.

Kromě jedinečných drinků mysleli organizátoři i na skvělé jídlo, které návštěvníkům připravovala obsluha stánků baru Pablo Escobar, který pravidelně vyhrává burgerové soutěže, veganské restaurace Forky's, nebo cateringu Red Piranha s neodoaltelnou nabídkou asijských dobrot.

SKUPINA N.O.H.A., ZNÁMÍ DJOVÉ A BARMANSKÁ SOUTĚŽ

Kromě bohatého gastro-programu nabídl Cocktail International 2019 také kulturní nálož. Hudební program podtrhl barevnost festivalu a pozitivní taneční rytmy chuť experimentovat. Přes den vystoupili brněnští DJs Kurt Cobalt, Andrea Fiorino a se svým live setem producent Tom Holíč. Headlinerem festivalu byla populární skupina N.O.H.A., která kombinuje world music s elektronickými žánry. Rozpumpované publikum v noci ještě rozproudil zkušený DJ Mehdi. Celým večerem provázeli stand-up komička Adéla Elbel a herec Jakub Uličník.

V rámci Cocktail International 2019 byla i vlastní soutěž barmanů, kterou vyhrál Pavel Hladný z brněnského Rotor Baru a jako hlavní cenu získal výlet do švýcarské destilérie Fassbind – prémiové značky ovocných pálenek, které do České republiky dováží právě Ultra Premium Brands.

Cocktail International 2019 ukázal, že míchané nápoje a prémiový alkohol v české gastronomii získaly nedílné místo. A zejména že navštěvování barů a prochutnávání se spektrem chutí různého druhu není záležitostí vyšších tříd, jak by se mohlo zdát, ale vždycky bylo, je i bude pro všechny – stačí otevřít mysl a naladit chuťové pohárky. ■



Vítěz soutěže Pavel Hladný - Rotor bar



© Petr Videnský



© Petr Videnský



© Petr Videnský





WORLD CLASS®

WORLD CLASS MÁ ŠESTÉHO ČESKÉHO VÍTĚZE

Text: Bára Urbanová, foto: Michal Šula

Na začátku bylo dvanáct finalistů, na konci mohl být ale jen jeden vítěz. O tom, kdo z tuctu barmanů či barmanek se stane šestým vítězem soutěže World Class v České republice, rozhodovaly 30. května čtyři soutěžní disciplíny. Prověřily jejich znalosti, barmanské dovednosti, kreativitu, sensorické schopnosti, umění improvizace a také rychlost. Nejlépe si v konečném součtu všech hodnocených aspektů vedl Tomáš Nyári, jehož působištěm se po několika pražských hotelových barech vloni na podzim stala litoměřická restaurace Capra.

Finalisté šestého ročníku soutěže World Class byli i letos vybíráni na základě dvou semifinálových kol. Z prvního kola, v němž se míchaly drinky s rumem Zacapa Centenario 23 inspirované Guatemalou, značkou Zacapa, jejím příběhem a výrobou, nebo obecně rumem a rumovými koktejly, už na počátku roku postoupilo osm soutěžících. Porota se na základě hodnocení přímo v domovských barech přihlášených barmanů a barmanek rozhodla pro Aničku

Postníkovou z AnonymouS, Petera Bobulu a Pavla Mandrlu z Black Angel's, Jana Vlasáka z Cash Only, Régise Roig-Roux a Honzu Šebka z L'Fleur, které na finálovou osmičku doplnili dva mimopražští barmani, Robert Weis z českokrumlovské Apotheke a Tomáš Nyári z litoměřické restaurace Capra. Proměnit druhou soutěžní šanci v postup do finále barmani a barmanky dostali na začátku dubna v pražském podniku Ideas are Bulletproof. Tentokrát bylo jejich



Horní řada zleva: Robert Weis jr., Jan Zlámaný, Jan Šebek, Régis Roig-Roux, Anna Postníková, Pavel Mandrla, Peter Bobula a Tomáš Nyáří
 dolní řada zleva: Marek Adam, Matěj Brunovský, Jan Vlasák a Viktória Čarnogurská

úkolem namíchat porotě drink na bourbonu či žitné whiskey Bulleit, zakomponovat do jeho receptury ještě kávu nebo pivo (popřípadě slad či chmel) a do servisu zahrnout nějaký „finishing move“, který koktejl po aromatické, chuťové nebo vizuální stránce posune na novou úroveň. Ve finále zbývala už jen čtyři místa, a tak se bojovalo o hodně. Účast v něm si svým drinkem a jeho prezentací nakonec vysloužili Viktória Čarnogurská z Hemingway Baru, Matej Brunovský z The Banker's Baru a Honza Zlámaný z Mibis Bar & Lounge plus mimopražský soutěžící Marek Adam z brněnských 4Pokojů.

PRVNÍ DEN V BRAŠNÁŘSTVÍ JEŠTĚ NA POHODU

České národní finále soutěže World Class bylo naplánováno na 29. a 30. května. Letos poprvé se ale všechny soutěžní disciplíny soustředily do jediného dne. Ten první, středa 29. května, byl pojatý spíš jako teambuilding. „Rozhodli jsme se letos trochu změnit mechaniku soutěže. Tři disciplíny, jimiž museli projít všichni finalisté, probíhaly najednou, takže jsme ušetřili spoustu času, který jsme mohli využít jinak. První den jsme díky tomu měli možnost pojmout jako určitou odměnu pro soutěžící barmany a barmanky za jejich energii a čas, které

přípravám na soutěž a účasti v semifinále věnovali,“ vysvětluje český World Class ambasador Petr Kymla a dodává: „První den jsme se po poledni sešli v prostorách Warehouse #1, kde proběhlo úvodní přivítání a také se zde servíroval welcome drink. Následoval přesun na tajné místo, přičemž většina finalistů si pořád ještě myslela, že je vezu na první challenge. Naším cílem ale bylo Brašnářství Tlustý & spol., kde už na nás čekal Bulleitman Jaroslav Modlík s koktejlem na bázi bourbonu Bulleit. Pro soutěžící jsme měli nachystaný workshop, v jehož rámci si vyrobili blok s koženým přebalem, do něhož si vyrazili logo World Class. Do programu jsme také vložili malou soutěž na postřeh a rychlost, jejíž výsledky se ale do finálového hodnocení ještě nezapočítávaly. Vyhrál ji Honza Šebek a jako odměnu si odnesl lahev Talisker Distillers Edition.“ První den uzavřela společná večeře v restauraci Mlýnec, kde se soutěžící měli možnost poprvé setkat s porotou, která měla i letos mezinárodní složení. Zatímco Secret Challenge bodovali někdejší globální World Class vítěz David Rios a předloňský český vítěz Tomáš Melzer, hodnocení disciplíny Tartan Tiki se ujali evropský ambasador vodky Ketel One David Beatty a loňský český World Class vítěz Milan Zaleš.

PROVĚRKA ZNALOSTÍ A SENZORICKÝCH DOVEDNOSTÍ

Kulisou pro soutěžní část českého národního finále World Class se ve čtvrtek 30. května stal nedávno otevřený Moon Club situovaný v Dlouhé ulici v centru Prahy. „Vhodné prostory pro letošní finále jsme hledali hodně dlouho. Na Moon Club padla volba pro jeho polohu v centru Prahy, navíc jde o nový neokoukaný prostor, který je neskutečně variabilní. Díky tomu jsme si mohli dovolit soutěžit na třech místech najednou, což celé finále zrychlilo a dodalo mu větší dynamiku,“ zdůvodňuje tuto volbu Petr Kymla. Všechny tři soutěžní disciplíny odstartovaly kolem 11.30 hod. a barmani je absolvovali rozdělení do skupin po čtyřech. V jednom z menších salonků v patře pro ně byl nechystaný písemný test spolu s prověrkou jejich sensorických dovedností. Test sestával z padesáti otázek, z nichž polovina byla zaměřená primárně na značky z portfolia Diageo Reserve a ta druhá na historii destilátů nebo koktejlů obecně. Stejně jako ostatní soutěžní disciplíny probíhal v angličtině, jelikož i ta je pro účast v globálním finále potřeba. Barmani a barmanky museli znát odpověď třeba na to, odkud pochází jalovec používaný na výrobu ginu Tanqueray, kde se destiluje Ketel One nebo kolik kukuřice v procentech obsahuje receptura bourbonu Bulleit. Z historie destilátů a koktejlů je potřeba mimo jiné otázka, kdy přesně v USA skončila prohibice nebo kdo vymyslel grog. Málodko z nich naopak zaváhal s odpovědí, ve kterém baru Ernest Hemingway rád popíjel své Mojito. Další ceně body mohli nasbírat díky slepé degustaci, tentokrát však neochutnávali destiláty, ale ovoce a zeleninu. S nasazenými speciálním brýlemi, přes něž nebylo naprosto nic vidět, měli identifikovat hrušku, mango, borůvku, řapíkatý celer, fenykl, grep, řepu a cuketu. Jakmile udělali chybu, dál už nemohli pokračovat. Čtyři z finalistů se překvapivě nedostali ani přes první vzorek. Nejlépe si vedl Pavel Mandrla, který poznal šest vzorků a zastavila ho až řepa. Právě on se také stal vítězem této části soutěže, následován Peterem Bobulou a Tomášem Nyárim.

TLAK ČASU A SUROVINY UKRYTÉ V BOXU

„Slepý test ovoce a zeleniny se ukázal být jedním z nejtěžších úkolů, před něhož jsme letos finalisty postavili. Schválně si to ale vyzkoušejte a zjistíte, že poznat se zavázanýma očima, co právě ochutnáváte, není až tak jednoduché,“ říká Petr Kymla a doplňuje: „Obdobně náročný je podle mě ale i mystery box, u něhož soutěžící dopředu nevědí, co je čeká. Musejí poměrně rychle zareagovat přímo na místě, využít svých zkušeností a nesáhnout hned po první surovině, která jim přijde pod ruku.“ Naráží tím na Secret Challenge, jež našla místo u hlavního baru Moon



Pavel Mandrla - Black Angel's

Clubu a prověřila schopnost finalistů improvizovat. V okamžiku, kdy před ně byla postavena dřevěná bedna, která obsahovala maliny, jablka, papriku a řapíkatý celer, čerstvý tymián, kopřivu a petržel, sušený heřmánek, chmel a levanduli, ze sladidel med a řepný cukr a z kyselých složek verjus a kyselinu citronovou, jim začal běžet časový limit 40 minut. Jen tak málo času měli na to, aby vymysleli osvěžující long drink na bázi ginu Tanqueray No. Ten, jehož receptura musela obsahovat přinejmenším dvě ingredience z bedny a celkem maximálně pět surovin. Na prezentaci koktejlu Davidu Riosovi a Tomášovi Melzerovi pak dostali ještě minut pět. „Trochu mě překvapilo, že i když v bedně byla nachystaná celá škála ingrediencí, soutěžící volili hlavně celer, tymián a med. Byl jsem i rád, že téměř nikdo nesáhl po malinách, protože to je trochu prvoplánové, ale třeba čerstvou kopřivu považuji za fajn ingredienci s velmi specifickou chutí, po níž bych já skočil hned,“ popisuje směr úvah většiny barmanů Tomáš Melzer, jehož spolu s Davidem Riosem svým výkonem a prezentací nakonec nejvíce zaujali Régis Roig-Roux, Viktória Čarnogurská a Jan Šebek. Régis svůj drink namíchal ze 40 ml ginu Tanqueray No. Ten, 30 ml tymiánovo-levandulového cordialu a 60 ml grepového toniku East Imperial.



SKOTSKÁ WHISKY S DOTEKEM EXOTIKY

Na třetí z finálových disciplín, Tartan Tiki, se soutěžící mohli předem připravit. Jejich úkolem bylo vymyslet na bázi whisky Talisker 10 y. o. nebo Singleton 12 y. o. moderní twist na libovolný klasický tiki koktejl, a propojit tak tradiční skotský destilát s exotickým světem tiki. Na jeho namíchání a představení porotě dostali jen sedm minut, což ne všem stačilo. Malinko přetáhl třeba Peter Bobula, jenž se svůj drink rozhodl na závěr „tikifizovat“ hrou na basovou kytaru, a to pomocí melodie od poslední havajské královny Liliuokalani. Jeho barový kolega Pavel Mandrla zase vsadil na zajímavé ingredience, když do svého koktejlu zakomponoval „dešťovou“ vodu, kterou připravil s využitím směsi bylin včetně vřesu či bodláku. Cestou jednoduchosti se vydal například Jan Vlasák, který porotě předložil asijskou kuchyní inspirovaný twist na Piña Coladu, ale také Jan Šebek, jenž desetiletou whisky Talisker zkombinoval s klarifikovaným pomerančovým džusem a fermentátem ze speciální odrůdy bílých jahod, které chutnají po ananasu. Jako ozdobu použil okrájený malý ananas zamražený v ledu. Porota jeho drink vyhodnotila v rámci Tartan Tiki Challenge jako druhý

nejlepší, předstihl ho pouze Tomáš Nyári se svým koktejlem Tiki by the Sea. Třetí místo si za svůj drink kombinující whisky Talisker se šťávou z grilovaného ananasu, čerstvě vymačkanou šťávou z limet, závorovou šťávou, cukrovým sirupem a champagne, již podávala ovoněnou absintem ve spreji, vysloužila Viktória Čarnogurská. Od Milana Zaleše se zároveň dočkala pochvaly za prezentaci, jelikož do ní jako jedna z mála neváhala zakomponovat tiki rekvizity včetně bůžků, věnců, bubínku a ukulele.

O CELKOVÉM VÍTĚZI ROZHODL SOBOJ S ČASEM

Na základě výsledků ze všech tří soutěžních disciplín bylo z tuctu finalistů vybráno pět postupujících: Jan Vlasák, Jan Šebek, Viktória Čarnogurská, Tomáš Nyári a Régis Roig-Roux. Jejich jména zazněla už kolem páté odpoledne, o vítězi šestého ročníku soutěže World Class v České republice se mezi nimi však v Moon Clubu rozhodlo až pozdě večer, už za přítomnosti pozvaných hostů. Ti mohli v průběhu večera mimo jiné zavítat také do Singleton zahrady, kde pro ně byla nachystaná netradiční degustace whisky Singleton of Dufftown 12 Y. O. pod vedením Kryštofa Hordiny, anebo si na památku udělat pár snímků ve fotokoutku. Poslední disciplínou náročného soutěžního dne byla stejně jako v loňském roce Speed Challenge. Pětice finalistů postupně předstupovala před diváky, a hlavně před tříčlennou porotu, kterou tvořili David Beatty, David Rios a Milan Zaleš, a během šesti minut museli namíchat šest předem zadaných koktejlových klasik, popřípadě své osobité twisty na ně. Stihli to všichni, nejvíce bodů ale opět nasbíral Tomáš Nyári, druhý byl Régis Roig-Roux a třetí Honza Šebek. Na vyhlášení celkového vítěze, jehož se v roli dosavadního držitele titulu nejlepšího českého World Class barmana ujal Milan Zaleš, došlo až kolem půl dvanácté. Stal se jím jeden z těch zkušenějších soutěžících – Tomáš Nyári. „Všech dvanáct finalistů bylo skvěle připravených, nechyběla jim kreativita, dovednosti ani znalosti. Jsem moc rád, že mezi nimi byly kromě zkušených a soutěže ostřílených barmanů také nováčci, kteří se navzdory svému mládí rozhodně nenechali zahanbit. Finálová pětka byla hodně silná, každému se povedlo něco jiného. Tomáš předvedl nejvíce konzistentní výkon, Tartan Tiki a Speed Challenge dokonce vyhrál. Bylo na něm znát, že se letos na soutěž opravdu pečlivě připravoval,“ komentuje soutěžní dění World Class ambassador Petr Kymla a doplňuje: „Tomáše nyní čekají přípravy na globální finále, které proběhne v září v Glasgow. Na zadání zatím ještě čekáme, k dispozici by mělo být na začátku července, jsem si ale skoro jistý, že v něm bude nějaký úkol spojený se skotskou whisky. Teď ať si ale náš nový World Class vítěz hlavně odpočine.“



TOMÁŠ NYÁRI

Dne 31. května se ptala Bára Urbanová a fotografoval Michal Šula

Chcete-li ochutnat drink z rukou šestého českého World Class vítěze, budete se muset vypravit do Litoměřic. Právě zde, v restauraci situované v malebném hotelu Salva, Tomáš Nyári před více než rokem zakotvil, aby byl blíž rodině, kterou má v Ústí nad Labem. Hotely a bary v nich jsou mu, zdá se, osudem. Za dvanáct let své barmanské kariéry vystřídal už čtyři, včetně toho současného ještě pražský Hilton, Alcron a Four Seasons. Kontakt s barmanskou komunitou Tomáš udržuje například prostřednictvím soutěží. To je nyní korunováno velkým úspěchem – vítězstvím v českém národním kole Diageo Reserve World Class. „Je to vlastně úplně nejvíc, čeho může barman na soutěžním poli dosáhnout,“ říká.

Jak dlouho se věnuješ barmanství a proč sis vybral právě tuto profesi?

Barmanství se věnuji už dvanáct let. Dá se říct, že v podstatě od prvního ročníku na střední škole. V Ústí nad Labem jsem studoval obor kuchař – číšník, a právě tam jsem se k barmanské profesi dostal. Celé to odstartoval barmanský kurz, od jehož absolvování jsem věděl, že chci být barmanem, že je to přesně to, co bych chtěl v životě dělat.

Dlouhá léta jsi pracoval v hotelových barech v Praze. Co ti to dalo?

Dalo mi to strašně moc. Naučil jsem se vše od úplných základů, jako jsou disciplína, znalosti o produktech a umění správně využívat i ostatní provozní střediska, až po komunikaci s hosty a vymyšlení drinku jim na míru. Úplně prvním hotelovým barem, v němž jsem pracoval, byl Cloud 9 v pražském hotelu Hilton. Přijali mě jako barbacka, ale už po třech měsících jsem



dostal možnost postavit se za bar. Strávil jsem tam dva a půl roku a naučil se všechno, co se dalo. Pak přišla nabídka z Hemingway Baru a já se rozhodl posunout dál. Zůstal jsem tam ale nakonec jen rok, protože se mi naskytla možnost pracovat v hotelu Alcron a dát spolu s kolegy Honzou Martiníkem a Jakubem Slabou trochu dohromady tamní Be Bop Bar. Nastavili jsme tam tehdy koncept moderních koktejlů, který z klasického lobby baru udělal podnik, jenž se na TripAdvisoru dlouhodobě drží na předních místech. Byla to úžasná zkušenost, ale po necelých čtyřech letech jsem cítil, že potřebuju změnu, že se potřebuju dál rozvíjet a učít novým věcem. Zároveň jsem dostal nabídku pracovat v hotelu Four Seasons, a tak jsem na ni kývl. Byl jsem tam rok a moc mě to bavilo, pak ale nastaly určité změny, které mi nevyhovovaly, a tak jsem se rozhodl odejít.

V současné době pracuješ v restauraci Capra v Lito- měřicích. Proč ses rozhodl pro změnu a jak tě práce na malém městě uspokojuje?

Hlavním důvodem pro změnu byla rodina, která je pro mě na prvním místě. Mám dvě malé děti a kvůli velkému časovému nasazení v práci a neustálému dojíždění z Prahy do Ústí nad Labem, kde žijeme, jsem s nimi trávil málo času. Rozhodl jsem se proto přesunout blíž k domovu. Z možností, které se nabízely, jsem si vybral pozici šéfbarmána v restauraci Capra v poměrně novém litoměřickém grandhotelu Salva. Změna je to velká. Na malém městě je trochu jiná situace než v Praze, nemůžeme se spoléhat tolik na turisty, ale možná o to víc si můžeme všimnout, co děláme, vyhrát. Pro mě je to jiné i z pohledu pracovní náplně. Mám teď ještě větší zodpovědnost za chod celého baru. Od vymýšlení nového menu přes proškolení personálu a komunikaci s dodavateli až po řešení případných stížností. Vedle toho samozřejmě také stále pracuji za barem a snažím se o to hlavní, aby od nás hosté odcházeli spokojeni. Zároveň se snažím sledovat trendy a zůstat v kontaktu s barmanskou komunitou, a to třeba i účastí na barmanských soutěžích.

V čem si myslíš, že spočívá přínos barmanských sou- těží?

Osobně mám hned několik důvodů, proč rád chodím na barmanské soutěže. Jednak se tam vidím s přáteli, které jinak prakticky nemám možnost potkat, jednak tam mám možnost sledovat moderní trendy. Je to také skvělá příležitost se profesně posouvat dál a vydat ze sebe to nejlepší. Cením si rovněž zpětné vazby od renomované poroty.

Vítězství v Diageo Reserve World Class je zatím tvým největším soutěžním úspěchem. Na kolikátý pokus se to povedlo a kam nejdál ses v předchozích roční- cích dostal?

Letos jsem se soutěže World Class zúčastnil už počtvrté. Doposud jsem se v národním finále pokaž-

dé dostal mezi dvanáct nejlepších, až do letošního roku jsem se ale zatím nikdy neprobojoval do Top 5.

Jak dlouho ses na finále připravoval a v čem tvoje pří- pravy spočívaly?

Vzhledem k tomu, že jsem postoupil už z prvního semifinále, jehož výsledky se vyhlášovaly na začátku března, dá se říct, že jsem se připravoval bezmála čtvrt roku – prakticky hned od zjištění, že jsem ve finále. Přípravy asi jako u všech spočívaly ve vyhledávání informací a rozšiřování znalostí. Od okamžiku, kdy jsme se dozvěděli zadání, také ve vymýšlení receptury pro soutěžní disciplínu Tartan Tiki a v tréninku na Speed Challenge. Tu jsem trénoval hodně, nechtěl jsem nic podcenit.

Ze které disciplíny jsi měl největší obavy a na kterou ses naopak těšil?

Obavy jsem měl ze Secret Challenge, jejíž zadání zůstávalo do poslední chvíle tajemstvím a bylo jasné, že si na nás český World Class ambassador Petr Kymla vymyslí něco zajímavého. Nervozitu ve mně vzbuzoval taky znalostní test, který tentokrát z velké části připravoval barový badatel Tomáš Mozr, a tak jsme vůbec netušili, jaký styl otázek zvolí. Těšil jsem se na Speed Challenge, v jejímž rámci je potřeba připravit skvělé drinky, ale zároveň na ně máte málo času, a tak si musíte opravdu dobře rozmyslet, co a kdy budete dělat.

Jaký drink jsi namíchal v rámci Secret Challenge a jak jsi při jeho vymýšlení uvažoval?

V zadání bylo, že musíme připravit long drink na bázi Tanqueray No. Ten a minimálně dalších dvou surovin, které jsme měli k dispozici v mystery boxu, a předložit ho porotě, v níž byli David Rios a Tomáš Melzer. Nechal jsem se inspirovat drinkem, který jsme měli na lístku v Hemingway Baru v době, kdy jsme tam s Tomášem oba pracovali. Byl to kopřivový Gimlet a mně strašně chutnal. Pro svůj soutěžní drink jsem ale ke kopřivám přidal ještě heřmáněk, který je jednou z bylinek v ginu Tanqueray a v koktejlu krásně vyzdvihuje jeho chuť. Z kopřiv a heřmánku jsem připravil cordial, jako kyselou složku jsem použil verjus a na závěr jsem koktejl, který jsem nazval Nettle Fizz No. 10 ještě doléval yzuz tonikem. Byl to takový lehký, svěží a nízkalkoholický drink na léto.

O čem byl tvůj koktejl pro soutěžní disciplínu Tartan Tiki?

Drink Tiki by the Sea byl prakticky celý inspirován mou návštěvou palírny Talisker a věcmi, které mě tam potkaly. Jako bázi jsem si tudíž zvolil whisky Talisker 10 Y. O. Při vymýšlení receptury mě napadlo připravit gravlax, ale tentokrát ne z lososa, jak je běžné, ale z ananasu. K němu jsem pak přidal ještě mandarinky a yzuzu a vytvořil jsem gravlax fruit mix, který do drinku vnášel celou škálu chutí, od sladké ovocné přes kyselou až po lehce nahořklé tóny. A jelikož palírna Talisker se nachází jen pár metrů od moře a slaná chuť se k její whisky krásně hodí, jako třetí ingredienci jsem zvolil Vincentku.



A jaké drinky sis připravil pro Speed Challenge?

Zadání znělo, že musíme pro porotu během šesti minut připravit šest koktejlů. Musely to být buď koktejlové klasiky, nebo naše twisty na ně. I ve Speed Challenge se ale dostávají body za kreativitu, takže nelze nic podcenit. Stejně jako ostatní jsem mihal Old Fashioned, Rob Roy, Bloody Mary, Tommy's Margaritu, Negroni a Daiquiri, přičemž každý z nich jsem nějak zajímavě upravil. Na Old Fashioned jsem například použil bourbon Bulleit infuzovaný lanýží v kombinaci s domácím datlovým sirupem a pomerančovými bitters. V Bloody Mary jsem zase zkombinoval vodku Ketel One s mixem ze žlutých cherry rajčátek, koriandru, kardamomu, bazalky a okurky, celé dochucené solí, pepřem a citronem.

Jaké byly tvoje pocity bezprostředně po vyhlášení a jaké jsou teď s odstupem času?

Bylo to něco neskutečného. Milan Zaleš vyhlásování naschvál natahoval, takže jsme všichni byli hodně nervózní. Osobně jsem tipoval, že vyhraje Honza Šebek nebo Régis, takže když zaznělo jméno Tomáš, v první vteřině jsem přemýšlel, kdo z Top 5 se tak ještě jmenuje. Jakmile zaznělo moje příjmení, dostavila se neskutečná euforie a nadšení. Ten pocit se dá opravdu jen velmi těžko popsat.

Teď, s odstupem času, cítím navíc ještě obrovskou zodpovědnost a považuji to za čest, že se jako World

Class vítěz můžu postavit vedle takových barman-ských legend.

Co pro tebe výhra v této soutěži znamená? Domníváš se, že ti může nějak změnit profesní život?

Znamená pro mě strašně moc. Je to vlastně úplně nejvíc, čeho může barman na soutěžním poli dosáhnout. A jestli mi to nějak změní profesní život? O tom jsem pevně přesvědčen.

S jakými plány a ambicemi pojeděš na globální finále do Skotska?

V první řadě se chystám opravdu poctivě a zodpovědně postavit k přípravám na globální finále. Času není nikdy dost, ale na tohle si ho určitě rád udělám. No a ve Skotsku se chci se vším poprat co nejlépe, byl bych rád, kdyby se mi podařilo navázat na skvělé výkony mých předchůdců.

Co bys vzkázal těm, kdo by chtěli v podobné soutěži také uspět?

Ať se nebojí a jdou do toho! Asi to nevyjde hned napoprvé, ale to vůbec nevadí. Už jen ta zkušenost ze semifinále vás posune dál. Ostatně, podívejte se na mě nebo na Milana Zaleše – prostě to chce se nevzdávat a zkoušet to znovu a znovu. Bude to od vás vyžadovat hodně píle a tvrdé práce, ale ta zkušenost za to určitě stojí. ■

CAMPARI



N100

ONE HUNDRED YEARS OF

N100

Text: Tomáš Mozr, foto: Radomír Ševců

Jeden koktejl, deset barmanů a sto let. Ano, řeč je o kulatých oslavách ikonického koktejlu Negroni, jenž je díky svému snadno zapamatovatelnému poměru častokrát považován za jeden z nejdemokratičtějších míšených nápojů na světě. Nejsou to však pouze jednotlivé ingredience, dávkované stejným dílem, co činí tento koktejl výjimečným. Je to zejména směs noblesního příběhu, nezaměnitelné hořkosladké chuti, ověřené časem, a zdánlivě prosté přípravy. Není tedy divu, že koktejl Negroni stále přitahuje pozornost a stává se fenoménem o tisíci variacích.

Negroni, to je životní styl i kulturní element, kterému za poslední století podlehla nejedna osobnost. Příkladem budiž herečka Audrey Hepburnová, jež servírovala Negroni ve svém provizorním domě při natáčení filmu Prázdniny v Římě. Stejně tak koktejl Negroni propadl i spisovatel Ernest Hemingway, který jej uvedl nejen ve své knize *Across the River and into the Trees*, ale pojmenoval po tomto drinku rovněž jednoho ze svých devíti psů. Ostatně dokonce proslulý James Bond si jej ve sbírce *For Your Eyes Only* dopřeje, když se v povídce *Risico* snaží získat důvěru a respekt u svého protivníka. Není tudíž žád-

ným překvapením, že Negroni v barech představuje podle statistik druhý nejoblíbenější koktejl na světě, přičemž v 19 % případů je přímo číslem jedna. Jaká je ovšem jeho cesta do dějin barové kultury? A proč si můžeme být tak jistí, že slaví stoleté výročí?

Řadu odpovědí na tyto otázky nám poskytuje Luca Picchi, šéfbarmán Café Gilli ve Florencii a přední odborník na koktejl Negroni, který tomuto tématu věnoval již dvě knihy: *Sulle tracce del Conte: la vera storia del cocktail „Negroni“* (Po stopách hraběte: pravdivý příběh koktejlu Negroni) a *Negroni cocktail:*

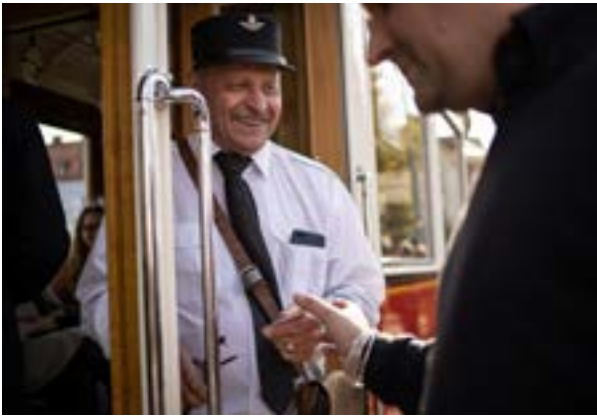


Una leggenda italiana. Podle jeho více než dvacetiletého výzkumu můžeme podotknout, že Negroni pochází z Florencie a tím, kdo jej má na svědomí, byl italský hrabě Camillo Luigi Manfredo Maria Negroni. Tento aristokrat vedl kosmopolitní a pohnutý život s pověstí kovboje z Divokého západu, gamblera z New Yorku a elegána z Milána. V letech 1899 až 1904 žil ve Spojených státech, kde nejprve na středozápadě vyhledával různá dobrodružství a poznal bezútesný život, který je potřeba osvěžit v místních tavernách, aby se posléze přesunul do New Yorku, tehdejší hlavní světové koktejlové metropole. Když se v roce 1905 vrátil do Itálie, zaměřil primárně do rodné Florencie, kde převážně žil až do své smrti. Třebaže se většinou uvádí, že Negroni vzniklo v Caffé Casoni mezi lety 1919 a 1920, Luca Picchi se zdá v tomto směru díky nalezeným účtům z kavárny skálopevně přesvědčený. Z jeho bádání totiž jasně vyplývá, že se to odehrálo v roce 1919, když mladý barman Fosco Scarselli vyřizoval netradiční objednávku hraběte. Ten ho žádal, aby v jeho koktejlu Americano, které bylo v té době velice populární, použil namísto sody gin, aby tím nápoj získal na síle. Samozřejmě se můžeme dohadovat, zda jej k danému rozhodnutí vedl anglický původ jeho matky či bohaté newyorské zkušenosti, kdy si ve Spojených státech zřejmě zvykl na vyšší míru alkoholu. Ať tomu bylo jakkoli, netrvalo to ani dva roky a kok-

tejl se rozšířil jak po celé Itálii, tak za jejími hranicemi. K jeho rozšíření napomohla právě nejen osobnost vzdělaného a kreativního hraběte, jenž byl už údajně na počátku 20. století jedním z pěti lidí, kteří uměli řídit automobil, nýbrž do značné míry se na slávě koktejlu podepsal také vliv futurismu a slabosti jeho představitelů pro Negroni. Potvrzení situace přichází navíc nečekaně z londýnské čtvrti Chelsea, odkud přišel v roce 1920 dopis od přítelkyně Frances Harpurové, která při psaní hraběti vyjádřila pochybnost, že skutečně nemůže uvěřit tomu, že hrabě Camillo byl schopen vypít za jeden den více než dvacet Negroni. Jak je však patrné z archivu rodiny Bentivoglio, kde je hrabě Negroni vyfocen s oblíbeným koktejlem, drink byl tehdy ještě servírován v mnohem menší sklenici a bez ledu, díky čemuž lze říct, že z hlediska způsobu podávání se mu dnes asi nejvíce blíží londýnský bar Termini.

MATOUČÍ MINULOST

Nic však není tak jednoduché, a proto můžeme narazit na tvrzení Noëla Negroni, které prolétlo barovým světem před deseti lety. Podle jeho slov byl totiž jediným a pravým vynálezcem koktejlu Pascal Oliver, korsický generál, hrabě z Negroni, a především jeho předek. Poněkud nečekaně tak tímto výrokem zasačil vznik koktejlu dokonce mimo Itálii. Pascal Oliver





Negroni se narodil v roce 1829 a ve věku osmnácti let se připojil k francouzské armádě, kde po 44 letech završil svou kariéru v hodnosti brigádního generála. Drink založený na vermutu měl podle vlastních slov v dopise bratrovi prezentovat v důstojnickém klubu Lunéville v Saint Louis, což byla francouzská kolonie v západní Africe, v níž Pascal Oliver sloužil mezi lety 1855 až 1865. V širším kontextu zdrojů se posléze vynořují domněnky, že koktejl vznikl při příležitosti jeho svatby v roce 1857, což sice dává jistou možnost pro koktejl na bázi vermutu, ale zcela popírá elementární složku, tedy Campari, neboť tato značka byla založena až v roce 1860.

S ohledem na zrod Campari se vyskytly kritické názory o pravosti zmiňovaného dopisu. Proto se Noël Negroni vydal do Afriky, kde hledal potvrzení své teorie. Jeden z afrických zdrojů, doktorka Maurice Ousselin, deklaruje vliv jistého francouzského kapitána Negroni na její předky a vzpomíná na svého strýce a jeho vyprávění o nápoji zvaném Negroni. Jiným zdrojem je vzpomínka místní barmanky jménem Saly, jejíž pradědeček v Senegalu vlastnil kolem roku 1860 textilní továrnu a byl blízkým přítelem mnoha francouzských důstojníků. Jedním z nich měl být rovněž kapitán Negroni, který mu na důkaz jejich přátelství daroval koňské sedlo. A právě

tento kapitán měl údajně na své svatbě vymyslet koktejl z ginu, Campari a vermutu.

Teorii o Pascalu Oliverovi podporuje též článek v korsických novinách z 2. února roku 1980, kde se píše, že tvůrcem klasického koktejlů byl očividně Pascal Negroni, který koktejl poprvé prezentoval v předvečer první světové války v důstojnickém klubu v St. Augustine v Paříži. Nicméně sláva může být jen jedna a jak se Pascal Oliver Negroni dostal v předvečer války do Paříže, když zemřel v roce 1913, je už pouze záhadou. Ať už se nám totiž líbí jakákoliv verze, zdá se ta italská věrohodnější a pragmatičtější, a to i z hlediska chuťového vývoje nápoje. Ten bývá stanoven na obměně nápojů Torino-Milano a Milano-Torino, přičemž ve druhém jmenovaném již figuruje sladký červený vermut, Campari i pomerančový twist. Odtud je pak poměrně snadný krok k Americanu s typicky americkým zvykem v podobě přidání sody, kterou měl hrabě Negroni prozřetelně vyměnit za gin.

OSLAVA STA LET

Ačkoli ty opravdové globální oslavy v obecném hledisku směřovaly až na tzv. Negroni Week, který odstartoval 24. června, nelze se nezmínit o prvních lokálních připomínkách, jakými bylo výjimečné promítání krátkého dvanáctiminutového filmu Entering

Red, o němž jsme vás více informovali v minulém vydání Warehouse#1 č. 24. Kromě speciální premiéry v Divadle Rokoko měli 11. dubna hosté možnost se rovněž alespoň na okamžik cítit, jako kdyby sami byli součástí filmu, když se na místo přesouvali historickou tramvají. Cesta pro ně tak byla stejně tajuplná jako pro hlavní hrdinku filmu, jelikož obdrželi pouze lístek s časem a místem odjezdu.

Po zhlédnutí filmu pokračovaly následné první oslavy 100 let Negroni v kavárně Rokoko, kde již mohly započít rozsáhlé diskuze nad jednotlivými aspekty filmu – kdo si všiml patřičných odkazů z minulosti, kolik jste napočítali Red Handů nebo jak na vás působilo tvůrčí zosobnění koktejlu, kdy se tři ingredience proměnily na tři lidské komponenty: duši, mysl a srdce. Pochopitelně se tedy nabízí myšlenka, že obdobně jako člověk nemůže existovat bez srdce, ani Negroni není zcela úplně bez Campari. Pro večerní pokračování přichystal ambasador značky Campari Milan Zaleš speciální menu o pěti koktejlech, mezi nimiž byly čtyři klasické receptury i jedna ryze vlastní s názvem Happy Birthday, Negroni! Svou variaci první český Red Hand postavil kromě ginu a Campari především na pomerančovém likéru Grand Marnier a vermutu infuzovaném pomerančovo-zázvorovým čajem. Vskutku lákavá nabídka pro každého, kdo chce vyrazit za červenou září.

RED HANDS

Jednou z důležitých součástí slavnostního večera bylo 11. dubna také pasování deseti nových barmanů, kteří se ujmou své nové role tzv. Red Hands. Jako poznávací znamení jim byla předána typická červená rukavice. Vybráno bylo do této vysoce prestižní role devět barmanů a jedna barmanka z předních českých barů. Z pražských zástupců tak můžeme jmenovat Annu Postníkovou z AnonymouS Baru, Tomáše Paličku z baru Bonvivant's CTC, Erika Rosemberga z Bugsy's Baru, Ondřeje Hniličku z Hemingway Baru, Miloše Danhelku z baru L'Fleur, Jana Mareše z Martinez Baru a Jiřího Pácalta z Tretter's New York Baru. Brno poté reprezentuje Milan Bukovský z Atelier Bar & Bistro, zatímco Český Krumlov zastupuje Robert Weis z koktejlového baru Apotheke a nedalekou Žlutou ponorku v Českých Budějovicích naopak Miroslav Pavel. Těchto deset talentovaných barmanů dostalo jednoduchý úkol připravit svou vlastní variaci, kterou by chtěli ocenit nejen tradici koktejlu Negroni, nýbrž mu též dát osobitý směr a vyhlídku do budoucnosti, protože co Negroni, to osobnost. Unikátním příkladem budiž legendární vyjádření, že variací na Negroni je tak velké množství, že prý pro pravé Negroni existuje tzv. prstový index, což spočívá v promíchání koktejlu prstem toho, kdo jej vyrábí, čímž je zaručeno, že do jednoho z nejlepších koktejlů v historii obtiskl alespoň kousek ze sebe. ■



Warehouse #1 událost



DIPLOMA

MAŠINÁŘSKÁ
FABRIKA
PRAHA

DIPLOMATICO

Issued by the  Railroad Company

DIPLOMATICO

ULTRA PREMIUM BRANDS A MAESTRO RONERO ROMU DIPLOMATICO
NÁS S POTĚŠENÍM ZVE NA CESTU ZA SPOLÉČNÝM OCHUTNÁNÍM MIMORÁDNÉ ROČNÍKOVÉ
EDICE DIPLOMATICO SINGLE VINTAGE 2005 A NOVÉ ŘADY DISTILLERY COLLECTION NO. 3

DIPLOMATICO Railroad.
Prague Masarykovo Nádraží
20/5 2019 18h25

Check to be detached by conductors only.

WAREHOUSE #1

YŠTUP NA ZÁBLADĚ GUEST LISTU. POZÁNKA JE NEPŘENOSNÁ.

5167
First Class.

M

TICKET

NETOŽENÍ
PLATBY
V
K
M
P
R
A
H
E

Original Price
2,500 Kč



PLNOU PAROU VPŘED

Text: Pavla Hájková, foto: Jakub Červenka, není-li uvedeno jinak

Představení dalších novinek značky Diplomático se mělo uskutečnit již po půl roce od uvedení poslední ročníkové edice Single Vintage 2004. Možná si řeknete, že je to trochu brzy, ale příznivci rumů Diplomático jsou vždycky zvědaví, s čím novým jejich oblíbená destilerie přijde, a také jakým způsobem jim tyto novinky budou představeny. Nejinak tomu bylo při uvedení nové edice rumu Diplomático Single Vintage 2005 a třetí verze Distillery Collection. I když seznámení s novinkami, tentokrát ve znamení páry, proběhlo poněkud dobrodružnějším způsobem, než jsme původně očekávali.

Se způsobem uvedení novinek Single Vintage 2005 a Distillery Collection jsme si popravdě začali lámat hlavu již během loňské akce ve Winternitzově vile. Lidé se bavili, téměř všichni oblečení v kostýmech z 30. let, v kulíšách „běžové princezny“, jak se Winternitzově vile přezdívá, a já jsem s Lukášem Hanzlem (Diplomático brand ambasador) a s Lukášem Houbou (projektový manažer Aerofilms) řešila, jaký zážitek připravíme příště, abychom naše věrné zákazníky překvapili zase něčím novým. Vnímali jsme, že se

30. léta našim hostům zamlouvají, což se projevilo na kreativité při volbě jejich kostýmů, a chtěli jsme jim atmosféru této doby nabídnout i příště. Hovořili jsme o tom, že by bylo zajímavé a přínosné více naše hosty seznámit s ikonickou postavou značky Diplomático, Donem Juanchem Nietem Meléndezem, který byl velkým cestovatelem a milovníkem kvalitních nápojů. Jak jinak představit velkého cestovatele, který neúnavně hledal nové procesy zlepšení výroby destilátů a vždy se vracel domů obohacen nejen znalostmi,



ale i s novými přírůstky do sbírky ušlechtilých nápojů, než cestou. Tak se zrodila myšlenka, že na příští akci budeme cestovat. Zanedlouho poté přišel Lukáš Houba s nápadem vypravit se na cestu vlakem taženým parní lokomotivou. Jelikož má společnost Aerofilms přehled o nepřeberném množství lokací, brzy jsme se, po obhlédnutí Uhelného mlýna se skvělou dispozicí přímo na trati, shodli, že se stane cílem naší cesty. Celou výpravu jsme se navíc snažili chystat v duchu rčení proslulého čínského filozofa Konfucia, že „důležitý není cíl, ale cesta“. I proto jsme záměrně drželi cíl cesty v tajnosti, aby si lidé cestu užívali a nesoustředili se na cíl. Jediná indicie, kterou všichni dostali, byl dress code ve stylu 30. let, tentokrát s cestovatelským doplňkem, místo a čas odjezdu a také kdy a kam se vrátíme. V pondělí 20. května jsme se po šesté hodině večerní začali scházet na peroně Masarykova nádraží. Mezi cestujícími nechyběli – vedle našich zákazníků – také novináři, zástupci globálního marketingu značky Diplomático, a dokonce ani Maestro Ronero Nelson Hernández, který k nám přiletěl až z daleké Venezuely. Atmosféra byla od začátku nezapomenutelná. Myslím, že nejen já, ale i ostatní, jsme se cítili jako v nějakém dobovém filmu. Na peroně se u parní lokomotivy s dnes již starožitnými vagony shromažďovali džentlmeni ve starodávných oblecích, s cylindry, hůlkami a někteří s lodními kufry, doprovázeni krásnými dámami v šatech či kostýmcích, často s klobouky, ozdobnými čelenkami, dokonce jsem v něčích rukou zahlédl i kulaté cestovní kufříky na kloboučky. Při obdivování některých kostýmů jsem se poměrně často od jejich nositelů dozvěděla, že šaty či propieřty mají po svých prapříbuzných a že konečně nastala příležitost je trochu provětrat. Pro ty, co nic takového nepodědili, jsme nachystali ve spolupráci s fundusem Barrandovských studií možnost zapůjčení kostýmu za odborné asistence kostýmního servisu. Vlak opouštěl Masarykovo nádraží v 18.35. Pro zpříjemnění cesty a zahnání hladu byly k dispozici obložené bagetky z restaurace Špejle a k řemeslně vyrobené tmavé čokoládě XC, podávané přímo z rukou čokoládového alchymisty Dana Syrového, si každý mohl vychutnat Diplomático Reserva Exclusiva. Možná byste neuhodli, kdo celou cestu ručně přikládal uhlí do topeniště a místo pohodlného cestování si dal trochu do těla? Byl to Jakub Janeček, spoluvlastník společnosti Ultra Premium Brands, který si vzal za své, že naše zákazníci do Uhelného mlýna bezpečně doveze. Cesta však nebyla úplně hladká. Pár set metrů od lokace se na trati zasekla málo používaná výhybka a nebylo možné pokračovat vlakem dále. Asi si umíte představit, že nervy všech organizátorů byly napjaté jako špagáty. Telefony se žhavily, běhalo se do Uhelného mlýna a zpátky, ale rychlé odstranění problému nebylo jisté ani po příjezdu dalších železničářů. Rozhodli jsme se tedy, že se vypravíme pěšky. Do cílové lokace to bylo nějakých 300 metrů, ale bohužel po náspech a kole-



jších, s čímž se potýkaly především dámy na vysokých podpatcích. Ve mně byla malá dušička. Co na to řeknou naši zákazníci? Byl naplánován velkolepý příjezd přímo před vchod Uhelného mlýna, a najednou jsme místo deseti kroků, kterými bychom se dostali do kýžené budovy, škobrtali po kolejích. Pozitivismus mi však zpátky dodali všichni kolem. Drtivá většina cestujících se nenadálou situací bavila a považovala tuto komplikaci tak trochu za dobrodružství na cestách. Zaslýchla jsem, že cestujeme opravdu autenticky a že bez této malé chybičky by zážitek z vlaku neměl barvitost, pro kterou na tuto cestu nikdo



nezapomene. Naštěstí jsme se všichni dostali do Uhelného mlýna v pořádku. Po osvěžení welcome drinkem a porozhlédnutí se po citlivě zrenovovaném industriálním prostoru pocházejícího z 30. let, jsme oficiálně přivítali naše zákazníky a poděkovali jim nejen za jejich přízeň, ale i za zkoušku věrnosti, kterou s námi prošli v „zaseknutém“ vlaku. Následně se zahájila ochutnávka pod taktovkou Maestra Ronera Nelsona Hernándezze, která započala připomenutím si podstaty a chuti již uvedených variant Distillery Collections No. 1 a No. 2, pokračovalo se ochutnáním nové Distillery Collections No. 3 a vše vyvrcholilo degustací poslední ročníkové edice Single Vintage 2005.

Tím však večer plný zážitků nekončil. Najednou se jeden z barmanů začal chovat podivně. Nejenže rozbil sklo, ale ještě drze vyskočil nahoru na bar a začal zpívat. Po obrovském prostoru Uhelného mlýna se díky jeho zvučnému barytonu rozléhala Papagenova árie, během níž se snažil zpěvák „zalíbit“ přítomným dámám. Rozdával jim květiny a roztomilým, ale průhledným způsobem se snažil s nějakou z nich blíže seznámit. V tom ho však přerušil Leporello se svou árií, během které odhaloval všechny Papagenovy zálety. Nejenže o nich zpíval, ale promítal i fotografie žen, které byly jeho milenkami. V momentě, kdy se Papageno začal s Leporellem prát, vystoupila se svou árií Královna noci. Objevila se nečekaně, pompézně nasvícená, v okně prvního patra. Řekla bych, že to byl moment největšího překvapení, kdy jsme všichni s úžasem sledovali, jak se dostává dolů, kde celé vystoupení vyvrcholilo společnou árií smíření se s Papagenem, snad nejnámějším duetem z celého Dona Giovanniho. Po vystoupení Run OpeRun, projektu, za kterým stojí skupina profesionálních umělců, jež spojuje nadšení pro operu a klade si za úkol rozšířit tento hudební žánr mezi lidi do jejich běžného života, nás bavil svými hudebními sety DJ Jakub Benda – moderátor pořadu Werk v rádiu Wave.

Harmonii kulturní vystřídala harmonie chutí. Delikátní maso, nakládané několik dní před akcí panem Danielem Govonim, oceněným evropským Mistrem v barbecue, se doslova rozpadalo a vy jste v jednotlivých částech objevovali nové a nové chutě. Pod pokličku pana Govonihho jsme se pokoušeli nahlédnout v minulém čísle našeho časopisu, kdy ještě pracoval pro restauraci Maso je Maso. Nyní se však chystá otevřít si svoji novou restauraci, jak jinak než zaměřenou na maso, a to na Praze 1, ve Vejvodově ulici č. 8. Jmenuje se MeatEater Steak & Wine. Po gurmánském zážitku jsme se odebrali zpět do vlaku, do kterého jsme naskočili oněmi deseti kroky, jelikož byl přistaven přímo před Uhelným mlýnem. Po usazení jsme se odvádali poklidně cestě, dokud nás nevytáhl kolega do poštovního vagonu, sloužícího jako „cigar“ klub, kde hrál harmonikář Jan Kašpar na akordeon. Atmosféra zde byla neuvěřitelná. Připodobnila bych ji ke scéně



z filmu Titanic, kde se hlavní hrdinové dostanou do podpalubí, kde se zpívá, tančí a všichni se náramně baví, zatímco se loď potápí. Problesklo mi hlavou, že by snad, nedej Bože, mohlo i toto cestování špatně dopadnout, ale nakonec se obava z vykolejení vagonu nenaplnila. Sice to uvnitř v oparu doutníkového kouře vřelo, zběsile se tancovalo a tlouklo se hůlkami do dřevěného stropu vagonu, ale vláček to ustál a všechny zúčastněné dovezl spolehlivě zpátky do Prahy. Rozveselení a plní dojmů se všichni odebrali ke svým domovům a kdo ví kam ještě. No a já si už zase lámou hlavu nad tím, čím vás překvapíme příště... ■



© Jakub Janeček

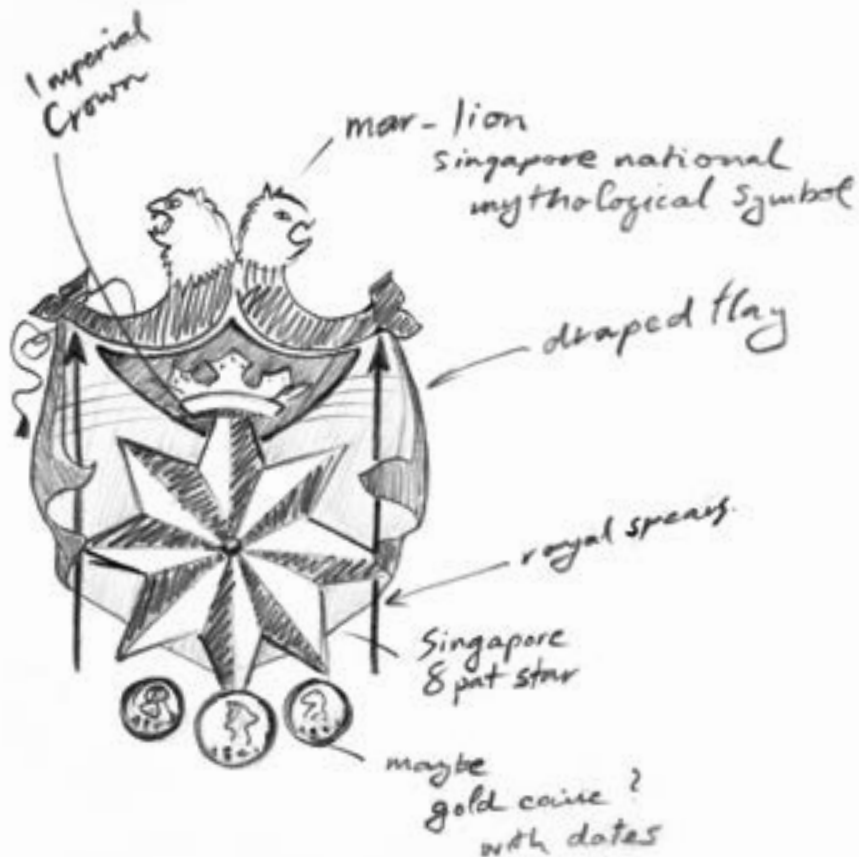


© Jakub Janeček

KEVIN LAW-SMITH

Ultra premiové mixery East Imperial jsme začali dovážet do naší republiky v roce 2015. Ve stejném roce jsme ve 13. čísle informovali o kvalitách této značky čtenáře našeho časopisu, jednak v obsáhlém materiálu a také prostřednictvím rozhovoru s Kevinem Law-Smithem, zakladatelem a spolumajitelem této novozélandské značky. Dnes, čtyři roky od uvedení East Imperial na světové trhy, jsme požádali Kevina o krátké shrnutí filozofie, která stojí za jeho značkou, zhodnocení uplynulého období a informaci o tom, jak si jeho značka v současné době vede.





EAST IMPERIAL

Superior Beverages

POČÁTKY EAST IMPERIAL

Naše cesta začala s jednoduchou myšlenkou: Chtěli jsme vytvořit to, co měli ve svých sklenkách mí pradědečkové ve východní Africe a východní Asii na přelomu 19. a 20. století.

Poté, co jsme s mým obchodním partnerem Tony Burtem sestavili v roce 2011 business plán, rozhodli

jsme se pro název East Imperial a na jaře 2012 jsme pracovali na prvních návrzích našeho loga, které nakonec nakreslil Luke McArthur, náš vedoucí výtvarník. Inspirovala ho loga padesátých a šedesátých let a také vlajky bývalých kolonizovaných zemí, které se později osamostatnily - Singapuru, Keni a dalších.

VYSVĚTLENÍ NÁZVU EAST IMPERIAL

EAST

– Pro slovo "EAST" byly inspirací příběhy naší rodiny a tradice východní Afriky a východní Indie. Receptury našich mixerů se zrodily kolem roku 1903 ve Východní Indii (anglicky East Indies), a zároveň v indonéské provincii Východní Jáva (angl. East Java), kde se původně zakládaly plantáže chinovníku. Propojují světy dvou mých dědečků, z nichž jeden žil ve východní Africe a druhý ve východní Asii (Singapur). Z těchto oblastí dodnes čerpáme veškeré ingredience.

– Kromě toho slovo východ zachycuje dobrodružného ducha raných objevů.

– Východ je také domovem toniku a Gin & Toniku.

IMPERIAL

– Slovo „IMPERIAL“ v názvu firmy je odvozeno od dřívějšího označení pro India Pale Ale (zkráceně IPA), která bývalo „Imperial“ Pale Ale, a od dřívějšího označení pro India Tonic Water, která bývalo „Imperial“ Tonic Water. Oba názvy jsou odvozeny od původního použití v Indii a od výrobního procesu IPA, jež původně ke stabilizaci vyžadoval větší množství chmele kvůli dlouhým cestám ze Spojeného království do Indie a extra porci chininu kvůli oblastem postiženým malárií.

– Termín Imperial reprezentuje čiré odhodlání odolat tvrdým změnám a přitom si zachovat silný cit pro historii, tradici a souvazečnost.

– Slovo Imperial také odkazuje na císařský – neboli „imperiální“ – dvůr Číny, kde se chinovník, známý jako „jezuitský prach“, na počátku 16. století zpracovával.

– Imperial je naším prostředkem, jak vrátit zpátky autentičnost originálnímu indickému toniku.*

*Aby mohl být tonik pravdivě označen jako Indian Tonic Water, musí obsahovat minimálně 55 ppm chininu – East Imperial obsahuje povolený limit 83 ppm.

CO MŮŽEME NALÉZT V LOGU EAST IMPERIAL

MORŠTÍ LVI: Mytická stvoření symbolizující vzestup Singapuru – Napůl lvi a napůl mořské panny.

VLAJKY: Reprezentují vlajky Východoafrického protektorátu a Průlivových osad.

KORUNA: Císařská koruna krále Eduarda VII. – Král a císař od roku 1901 do 1910. Bylo to ve stejné době, kdy žili předkové zakladatele společnosti ve východní Africe a východní Asii.

NÁMORŇNÍ HVĚZDA: Symbol průzkumu. S osmi cípy navíc představuje v Asii symbol štěstěny.

PROPRIUM POTUM: Latinský výraz pro intenzivní nápoj – uznání za intenzivní vliv, který měl originální tonik na světovou historii. (Nakonec použito místo mincí).



Mezitím jsem sháněl totožné ingredience, od chinovníku až po cukr. S mým práškem chininu smíchaným s třtinovou šťávou jsem pak šel do baru 28 Hong Kong Street a odtud jsem pokračoval dál, od baru Death and Co. v New Yorku po anglickou destilérii St. George. Vytvořil jsem několik prototypů s rozdílným podílem cukru – 2, 5 a 8 mg (nakonec jsme se rozhodli pro 5 mg). Na tomto projektu jsem úzce spolupracoval s Michaelem Callahanem a potom také se Zdeňkem „Zee“ Kašťánkem.

V září 2012 jsme v Singapuru založili společnost East Imperial PTE LTD a po roce testování a hledání jsme uvedli na trh Superior Tonic Water. Původní název „Superior Tonic Water“ jsme nakonec změnili na Old World Tonic. Když se totiž tento tonik začal prodávat v obchodech, lidé, kteří byli zvyklí na moderní verze toniků, byli jeho chuťovým profilem a nízkým obsahem cukru a kyseliny citronové zaskočení. Zvolili jsme tedy název Old World, abychom upozornili na to, že se jedná o opravdovou, původní tonikovou vodu.

S pomocí barmanů a palírníků jsme tedy vyrobili Old World Tonic, Burma Tonic, reprezentující velmi elegantně modernější chuť toniku, Soda a Mombasa Ginger Beer, na kterém jsme pracovali společně s Deanem Calhanem a Romanem Fultonem ze singapurského baru 28 HKS. Tyto mixery jsme vyrobili, abychom vzdali hold odkazu našich předků autentickou řadou nápojů, které definovaly éru průzkumů a objevů tak, jak jsme ji znali z rodinných příběhů v době, kdy předkové bojovali s malárií ve východní Africe a východní Asii. Nešlo nám o to, abychom vytvořili lepší Schweppes, jako Fever-Tree nebo Thomas Henry, se stejným obsahem kyseliny citronové a se stejným obsahem cukru. Nechtěli jsme vyrobit soft drink, ale original tonik takový, jaký pili naši předkové v roce 1903.

Se stejnou filozofií jsme v létě 2015 vyrobili Thai Ginger Ale a o rok později potom Yuzu a Grapefruit Tonic.



První export jsme realizovali v březnu 2014 do Dubaje, Česká republika následovala na jaře roku 2015.

NÁSTUP KONKURENCE A PODSTATA POŘÁDNÉHO GIN & TONIKU

Konkurence explodovala se značkami, jako jsou London Essence, Double Dutch, Erasmus Bond, 3 cents a mnoha dalšími, ale přesto málokdo může říci, že ochutnal pořádný gin & tonik, většinou se jedná spíše o „tonik s ginem“ – drink, ve kterém byl gin upozaděn převládající chutí toniku.

Jádrem každého ginu je jalovec, dále pak chuť převažujících „rostlinných složek“ (jako jsou semínka,

bobulovité plody, kořeny, ovoce, byliny), které se gin od ginu liší. Podle toho pak vyberete vhodný tonik. Ten má totiž podpořit chuť jalovce a daných „rostlinných složek“. Pokud se vám podaří zvolit ten pravý tonik, potom s vybraným ginem splyne a pozvedne chuť rostlinných přísad, potažmo daného destilátu. Nechá ho hrát prim a odkryje přitom krásy destilace. Takovou má tonik hrát roli.

Olej s vodou smíchat nelze. Oleje s tonikem jsou pro sebe však jako stvořené – chinin, který tvoří bázi toniku, na sebe díky své chemické kompozici váže oleje vylučované obsaženými rostlinnými výtažky. Je to dokonalá synergie.

Namíchat dobrý gin s tonikem je umění, které v zásadě připomíná architekturu. Jde totiž o proporce – ideální poměr ginu, toniku a finálního dozdobení. Toniku by měl drink obsahovat 50–150 ml – naše 150ml lahvičky jsou podle nás proto ideální. Jakmile si uvědomíte, že se každý koktejl skládá z několika dílů, začnete více vnímat poměry jeho ingrediencí. V takovou chvíli chcete mít po ruce dokonalý mixer, se kterým vytvoříte dokonalý drink.

Mixery East Imperial neobsahují tolik cukru a kyseliny citronové jako mixery jiných značek. Právě kvůli tomu se totiž v koktejlech často ztrácí chuť destilátu. Pokud používáte East Imperial, můžete do drinků přidávat nejrůznější čerstvé šťávy, aniž byste se museli bát, že bude výsledek kvůli nevhodně zvolenému mixeru přeslazený nebo překyselený. Naše produkty navíc obsahují čerstvé oleje, které pomáhají vytvářet vynikající giny s tonikem.

Kromě toho existuje také dokonalé spojení toniku a kávy – chinovník, jehož kůra je zdrojem chininu v toniku, pochází ze stejné třídy, řádu a čeledi jako kávovník.

MIAMI

Poté, co jsme se zúčastnili v roce 2014 Tales of the Cocktail, jsem se přestěhoval do Miami, abych byl blíže jednomu z nejdůležitějších trhů pro rozvoj značky. Ve Spojených státech i jinde na světě milují pravdivý příběh, který za naší značkou East Imperial stojí, ale za mnohé nicméně vděčíme početné komunitě světových barmanů milujících autentičnost a kvalitní čisté ingredience.

Od samého počátku jsme spolupracovali s mnoha mixology z různých zemí, s nejlepšími bary v Sin-

gapuru, jako je Manhattan v hotelu Regent – světová trojka – nebo 28 Hong Kong Street. Nedávno se otevřela singapurská pobočka amerického baru Employees Only, takže náš tonik pije i Steve Schneider, jeho spolumajitel a provozovatel. V hotelu Mandarin Oriental v Hongkongu zase Jim Meehan otevřel pobočku PDT (Please Don't Tell) a dnes používá mixery East Imperial v New Yorku.

Díky velkým událostem, jako je festival Tales of the Cocktail, Bar Convent Berlin, singapurský Cocktail Week nebo třeba World's 50 Best Bars a Asia's 50 Best Bars, se setkáváme se spoustou lidí ze všech možných koutů světa. Úžasná je také koktejlová konference Chicago Style. Takže podpora našich produktů ze strany barmanů a světa F & B (food & beverage) je v Americe velká. To nám samozřejmě naši práci usnadňuje, nicméně prosadit se ve Státech rozhodně není hračka a dostat se k velkým distributorským firmám jako Southern Glazer's Wine & Spirits nebo Breakthru Beverage není snadné pro žádnou značku. Řekl bych, že ani pro giganta, kterým je nápojářský koncern Diageo. Stejně jako jinde ve světě se však v USA začíná zvyšovat poptávka po lepším, kvalitnějším zboží – a to nám hraje do karet.

Čtyři roky jsem žil v Miami, z toho jsem tři strávil tím, že jsem bušil na dveře Breakthru, dokud mě nepřijali. Naše produkty jsem osobně dodával do hotelů jako Soho House a COMO, do všech barů, které projevily zájem. Nikdy to není lehké. Nesmíte se bát, nemůžete polevit, musíte státy procestovat křížem krážem. Ta práce vás musí bavit a jednat s lidmi stejně tak.

Chris Hundall – Food & Beverage manager – Soho House Group US:

„Používali jsme mixery Fever-Tree do té doby, než se staly supermarketovou značkou. Potom jsme vyzkoušeli Q Tonik, ale měli jsme příliš případů, kdy lidé vraceli tonik kvůli chuťovému profilu. Značka East Imperial i její chuť je daleko kvalitnější.“

Ian Henderson – Metropolitan Como Hotel Miami:

„V našem ginovém baru máme Fever-Tree pro hosty, kteří se ptají na tuto značku, ale vystaveny máme pouze toniky East Imperial, protože jsou nejlepší pro giny, které nabízíme.“



NOVÉ PRODUKTY A ZAMĚŘENÍ DO BUDOUČNA

Naše spolupráce s Královskými botanickými zahradami v Kew, za kterou jsme moc rádi, začala už v roce 2004. Tehdy jsem v Kew žil a v zahradách zkoumal chinovník a chinin. Náš nový East Imperial Royal Botanic Tonic je podle nás jedním z předních produktů našeho portfolia.

Naším dalším dlouhodobým projektem je 100% přírodní grapefruitová soda, kterou jsme se společně s Jimem Meehanem snažili vyvinout už od roku 2014. Nejtěžším úkolem bylo vytvořit správný balanc přírodních šťáv a olejů a udržet přesný stupeň karbonace. To nám zabralo celé čtyři roky. Znovu



Jim Meehan s koktejlem Banks Rum 5 Island Flamingo

Jim Meehan o toniku East Imperial:

"The Best Tonic Water Ever" – nejlepší tonik všech dob.

ZPÁTKY V ASII

Je nám ctí oznámit novou spolupráci s Jamie He, kterou jsme najali jako brand ambasadorku East Imperial pro Asii. Působí v Pekingu a dříve pracovala jako manažerka Janes and Hooch, jednoho z nejlepších čínských barů vůbec. S její pomocí jsme byli schopni uspořádat festival East Imperial Gin Jubilee ve třech čínských městech s oficiální podporou hotelů Four Seasons a Edition a vést přes třicet odborných seminářů po celé Číně, na kterých barmanům ukazujeme, jak používat mixery a jak míchat koktejly s nízkým obsahem alkoholu, včetně ikonického G & T.

V následujících letech bychom se chtěli nadále soustředit především na asijský trh, ale také na Spojené státy a další spolupráci s Ultra Premium Brands, jedním z našich nejlepších odběratelů.

Rozhodně nezůstáváme stát na místě, nová Kenya kola by na sebe neměla nechat dlouho čekat. ■

JIM MEEHAN

Světově proslulý barman, novinář a autor knihy The PDT Cocktail Book. Vítěz Spirited Awards 2009 za nejlepší koktejlový bar na světě. Vítěz ocenění Nadace Jamese Bearda 2012 za výjimečný barový program.

musím říct, že spolupráce s Jimem a její výsledek je něco, na co jsme skutečně hrdí. Naše grepová soda je pravděpodobně ta vůbec nejlepší na trhu, a když ji smícháte se správnou tequilou nebo bílým rumem, dostanete neuvěřitelně dobrý drink.

Grepovou sodu jsme představili v ikonickém baru PDT v hongkongském hotelu Landmark Mandarin Oriental a v baru singapurského Mandarin Oriental, kde ji ochutnali jedni z předních barmanů a ředitelů z oblasti F & B.

Jim Meehan o Grapefruit Sodě East Imperial:

„Společně s Kevinem Law-Smithem jsme naslepo testovali dva tucty grapefruitových sod z celého světa, než jsme se vydali na naši cestu za vytvořením něčeho, co je podle našeho názoru tím nejlepším na trhu. Myslím, že jsme vyrobili grapefruitovou sodu, která je lahodná sama o sobě, perfektní v Palomě (nepotřebujete limetu, abyste zredukovali sladkost nápoje, tak jako je to nutné u ostatních značek) a ještě k tomu takovou, která uspokojila mou osobní misi a tou bylo najít dokonalou grapefruit sodu pro můj signature rumový drink Banks Rum 5 Island Flamingo.“



Paloma – East Imperial Grapefruit Soda s tequilou



Let your Spirit shine through
Ken La Smith





EAST IMPERIAL



SODA WATER - karbonizovaná pramenitá voda z pramene Blue Spring na Novém Zélandu.

OLD WORLD TONIC - jedná se o klasickou, pravou tonikovou vodu, tak jak chutnala před 100 lety.

TONIC WATER (Původně Burma Tonic) - prababička si na východě Afriky přidávala do toniku bitters, tak jak to dělávali v legendárním klubu Pegu v Barmě, kde vymysleli Pink Gins a Long Ping Gins. Pár kapek nám pak dávala na krk proti komárům. Tento tonik reprezentuje velmi elegantně modernější chuť toniku.

YUZU TONIC - inspirací pro East Imperial Yuzu Tonic bylo pradědečkovy vyprávění. Když pracoval v Singapuru, jednou za čas prý z Japonska dostal společně s dodávkami vody i citrusové plody yuzu.

GRAPEFRUIT TONIC - když jsem žil v Miami, grapefruity rostly všude kolem. Inspirovalo mě také vyprávění o „zakázaném ovoci“, jak se grepy původně nazývaly.



ROYAL BOTANIC TONIC – tento tonik byl vyvinut ve spolupráci s KEW, královskými botanickými zahradami v Londýně na počest jejich objevitelské práce.

THAI GINGER ALE – zkušenost z Thajska. Inspirace kvalitou tamního cukru, citronové trávy a limet.

GINGER BEER – inspirace nápojem, který si má rodina vyráběla na počátku 20. století v Mombase. Když jsme žili v Nairobi a Mombase, pili jsme to každý den.

GRAPEFRUIT SODA – dlouho očekávaná Grapefruit Soda vznikla ve spolupráci s věhlasným barmanem newyorského PDT Jimem Meehanem. Čekání se vyplatilo, protože se jedná o bezkonkurenční nápoj a mixer tohoto typu. Úžasná je s rumem, tequilou ale i samotná.





Warehouse #1 Fokus

LONDON DRY GIN

Text: Tomáš Mozt

Klasifikace ginu se v současnosti může zdát poněkud ošidnou záležitostí, obzvláště uvážíme-li, že nástup nového ginového šilenství, označovaný též někdy jako „španělská ginová chřipka“, má na svědomí enormní nárůst producentů jalovcové pálenky, díky nimž jsme nuceni přemýšlet nad tím, co ještě lze považovat za gin - obzvláště když každý nový výrobce zdůrazňuje, že právě on přistupuje k tvorbě ginu nadmíru osobitě. Pokud se však řeč stočí na téma nejtypičtějšího stylu ginu, většina moderních konzumentů okamžitě začne mluvit o London Dry. Co ale o tomto stylu skutečně víme? Kde se vzal? Jak se dostal do popředí? Jaká jsou specifika jeho výroby a kteří producenti ginu se hlásí ke klasické chuti?



Třebaže značné množství autorů sleduje vývoj určitého destilátu podle chronologického vývoje, což lze bez sebemenších pochyb považovat za rozumné, náš pohled je poněkud netradiční, jelikož hledíme na kategorii ginu z pozice konzumenta. Osobně totiž považuji za nejlepší nejprve vědět, co mohu považovat za perfektní základ, než se vydám objevovat jednotlivé zajímavosti onoho komplexního světa ginu, jenž dnes představuje jednu z nejrychleji rostoucích kategorií.

ZÁKLADNÍ RÁMEC

Gin je zpravidla nestařená lihovina s minimálně 37,5 % alkoholu, přičemž legislativa primárně rozlišuje mezi ginem, který vzniká redestilací organolepticky vhodného lihu zemědělského původu s bobulemi jalovce a další směsí, jejíž jednotlivé ingredience se označují jako botanicals, a ginem, jenž vzniká výhradně aromatizací vhodné lihoviny jalovcem, a to prostřednictvím olejů a dalších esencí. Pod pojmem botanicals se sice ukrývá poměrně široké spektrum bylin, koření a ovoce, jejich květů, listů, semen, plodů, kořenů i kůry, ovšem je potřeba mít na paměti, že mezi všemi těmito přísadami by měl dominovat právě jalovec, protože při výrobě ginu představuje jedinou povinnou složku.

V rámci definování ginu však musíme přihlížet k patřičnému stylu, kdy můžeme například narazit na volně klasifikovaný Distilled Gin, na „sladký“ Old Tom či suchý London Dry, ale také na zeměpisně vymezené giny jako Plymouth nebo Xoriguer ze španělského ostrova Menorca, a zapomínat nesmíme ani na genever, jenž reprezentuje holandského předchůdce ginu, který se do určité míry odlišuje jednak ve výrobě a jednak ve výběru surovin. Zůstaneme-li ovšem ještě na okamžik u základů výroby, pro výsledný produkt jsou stěžejní tři komponenty – neutrální destilát, vyvážená směs botanicals a kvalitní voda. Ačkoli je možné najít po celém světě řadu výrobců, kteří dávají přednost základnímu destilátu vyrobenému ze surovin typických pro danou oblast, v obecné rovině můžeme podotknout, že neutrální destilát může být vyroben z jakékoli zkvasitelné zemědělské suroviny, přičemž nejčastěji se používají obilniny, tedy pšenice, sladovaný a nesladovaný ječmen, žito nebo kukuřice. Výsledkem je tudíž lehký a aromaticky i chuťově velmi čistý destilát z kontinuální destilační kolony s vyšším procentem objemového alkoholu, který by měl podle směrnice EU dosahovat 96 % alkoholu. Při detailnějším pohledu nicméně zjistíme, že drtivá většina producentů si vlastní neutrální destilát nevyrábí a raději jej získává od dodavatelů. Daný zvyk, jak deklaruje koktejlový historik

a autor nespočtu publikací Jared Brown, má přitom jasný historický základ. Hlavní motivací pro nákup neutrálního destilátu byly vysoké daně. Již v roce 1736 můžeme najít zmínku o tom, že daň za destilaci činila 50 liber ročně, zatímco dalších 50 liber dotčený zaplatil za rektifikaci destilátu, na jejímž konci se teprve zrodil gin. Navzdory tomu, že prvotní ekonomické pohnutky výrobců byly ryze pragmatické, postupem času se uplatnilo zvykové normativní opatření, podle něhož je ve Velké Británii i v Nizozemsku zakázáno rektifikovat či redestilovat líh na místě, kde vznikl. Ten je totiž dopraven do gin distillery, kde následně probíhá jeho aromatická a chuťová úprava na konečný produkt.

PROMĚNA GINU I JEHO PODNIKŮ

Kořeny London Dry se vážou k technologickým inovacím, které se ve společnosti zvolna etablovaly již od první poloviny 19. století. Zásadním krokem na cestě ginu k jeho slavnějším zítřkům bylo zdokonalení umění destilace, čemuž napomohl objev kolonového destilačního zařízení. Destilační kolona sice proces jako takový nijak výrazně nezměnila, ale značně přispěla ke zvyšování kvality a k industrializaci celého odvětví. Za zřejmě prvního vynálezce, který dané zařízení vyvinul a nechal si jej v Belgii v roce 1813 patentovat, můžeme označit Francouze jménem Jean-Baptiste Cellier Blumenthal. Koncem dvacátých let 19. století poté rozvinul své úsilí o udělení patentu rovněž Robert Stein, na jehož práci navázal irský celník Aeneas Coffey, který celé zařízení nejen vylepšil a zefektivnil, ale mimo jiné na svůj výtvar získal 5. února 1831 i patent, díky čemuž se po úspěšném otestování o rok později nesmazatelně zapsal do dějin destilace.

Kontinuální kolona umožňovala při relativně nižších nákladech výrobu většího množství obilného destilátu, který byl silnější a chuťově neutrálnější než ten z periodických destilačních kotlů, které bylo potřeba před každou destilací čistit. Na rozdíl od nich obsahuje kontinuální kolona několik perforovaných desek, které během destilace odvádějí vodu a aromatické substance. To mělo za následek, že gin vzešlý z této metody byl pochopitelně čistší a výrazně sušší než do té doby vyráběné nasládlé produkty, neboť v podstatě veškerý cukr byl fermentován. Výhodou tohoto nového stylu, jenž později vešel ve známost jako London Dry, byl i fakt, že už nebylo nutné používat tak vysoké množství botanicals, které měly ginu dodat patřičný charakter a přehlušit nežádoucí chuť i aroma alkoholu.

Zdá se též nezbytné věnovat pozornost době, v níž jsou ony technologické inovace implementovány do života společnosti. Na počátku 19. století se napříč Británií začínají objevovat první ginové paláce, které

se vyskytovaly téměř ve všech větších či menších městech. Žádné se však nevyrovnaly oněm velkým palácům postaveným v Londýně ve 20. a 30. letech 19. století. Vždyť 14 největších londýnských paláců v době svého největšího rozkvětu obsloužilo týdně přes půl milionu hostů, a v průběhu úspěšného večera si takový podnik dokonce mohl vydělat až jednu guineu za minutu, což v přepočtu na dnešní poměry odpovídá necelým 60 000 korun. Z krátkodobého hlediska tak byly ginové paláce fenomenálním úspěchem, z dlouhodobého úhlu pohledu byly ovšem velkým fiaskem, jelikož proměnily zážitek z konzumace alkoholu v jednoduchý mechanický akt, během něhož mohly být obslouženy stovky lidí za hodinu.



Revolučnost i úspěch ginových paláců byl založen na několika prostých principech: nízké platy, nízké ceny a vysoké prodeje. De facto sen každého obchodníka. Prostor byl vybaven dlouhým pultem, který se v té době už řadil mezi etablované prvky ve spoustě obchodů a hospod. Marně byste zde ale hledali židle k sezení. Cílem bylo obsloužit co nejvíce zákazníků, kteří údajně pro tento účel vcházeli jedněmi dveřmi a odcházeli druhými. Žádný host se nezdržel příliš dlouho, což potvrzuje i skutečnost, že se prý každou minutu otevřely dveře a někdo vešel dovnitř a někdo zase zmizel ven.

Masivní rozšíření těchto ginových zařízení ovšem nepramení z nečekáného obchodního prozření, nýbrž z legislativního opatření. Roku 1825 totiž došlo



ke snížení daně uvalené na lihoviny bezmála o třetinu. Následkem toho vzrostla meziročně konzumace ginu o více než polovinu na 7 400 000 galonů. Na rozdíl od tradičních pubů, ginové paláce údajně nedělaly takové společenské rozdíly a s nadšením přijímaly také chudou pracující třídu. Pro její získání tyto paláce nabízely široké slevy, kdy kupříkladu poskytovaly pivo za nižší cenu než v běžných hospodách. Aby si však mohl člověk dopřát pivo za nižší cenu, musel si k tomu objednat rovněž gin. Odpovědí na rozvoj ginových paláců byl Beer Act z roku 1830, který umožnil takřka komukoli koupit si levně licenci pro prodej piva. V následujících osmi letech lze proto po celé Velké Británii evidovat až 45 000 nových public houses, což znamená, že se každý den otevřelo cca 15 hospod.

Ginové paláce proto musely nějakým způsobem reagovat. Řešení představoval technologický pokrok. Nejenže na přelomu 20. a 30. let 19. století dochází k uplatnění nových destilačních metod, díky nimž je získán destilát vyšší kvality, ale využívalo se i dalších inovací, které byly náhle dostupnější. Příklady budiž takové vychytávky, jako byly například plynové lampy, broušené sklo či zrcadla vyrobená ze stříbrného skla. Právě tyto prvky působily dojem konstantní přítomnosti světla, ať už ve dne či v noci, a lákaly zvědavé zákazníky. Ve své podstatě nebylo cílem ginových paláců vytvořit si stále hosty, nýbrž ustavičně lákat nové kolemjdoucí. Ani udržování vztahů v těchto palácích nepatřilo k běžné součásti podni-

ku, vše se zkrátka omezovalo čistě na finanční transakci, ať se jednalo o poměr mezi zaměstnavatelem a zaměstnancem, nebo obsluhou a zákazníkem. Jednotliví hosté spolu obvykle nemluvili, ačkoli to bylo možná zapříčiněno spíše tím, že převážná část hostů byli imigranti, kteří si byli vzájemně cizí a pořád se teprve sžívali s prostředím velkoměsta.

Třebaže ginové paláce byly údajně přístupné komukoli, nezřídka mohl člověk narazit na poměrně pestrou škálu podniků. Jejich diferenciaci vycházela obvykle hlavně z architektury a pojetí prostoru, kdy se na jejich zbudování většinou podíleli i renomovaní stavitelé, jako byli George Maddox a William Inwood. První a jeden z nejznámějších paláců, Thompson and Fearon's, byl situován na Holborn Hill a byl navržen a postaven Johnem Buonarottim Papworthem v letech 1829 až 1832. Běžným zvykem investorů bylo koupit tehdy již fungující public house a přeměnit jej v ginový palác. Takováto proměna měla prý v průměru vyjít přibližně na tři tisíce liber, přičemž záznamy napovídají, že vybavení interiéru se posléze vyšplhalo až na dvojnásobek přestavby. V roce 1839 byste poté mohli v Temperance Journal zároveň objevit odhad, že cena obyčejného ginového paláce vycházela na dva tisíce liber, zatímco honosnější podniky mohly stát až 10 000 liber a víc, což nám poskytuje více než dostatečnou představu o míře prestiže daných podniků, ale také o tom, nakolik výnosným byznysem takový gin palace musel být, když se někdy i takto enormní počáteční investice vrátila v plné míře. Není proto divu, že byste ve 40. letech 19. století jen v oblasti Londýna napočítali kolem 5 000 ginových paláců.

VZESTUP NA VÝSLUNÍ

Vrátíme-li se na okamžik v čase k roku 1830, můžeme s nadšením evidovat úsilí Charlese Tanqueraye, jehož příběh jsme vám už v různých variantách několikrát představili na stránkách našeho časopisu Warehouse#1. Vzhledem k tomu, že Tanqueray London Dry patří k oněm nejtýpičtějším zástupcům celé kategorie, kdy je dokonce dodnes svými konkurenty nazýván Rolls-Roycem mezi giny, nelze nechat jeho nesmírný vliv bez povšimnutí. Charles Tanqueray se narodil 27. března 1810 jako šestý ze čtrnácti dětí Edwarda Tanqueraye a Frances Elizabeth Avelingové. Rozsáhlá rodina, jejíž kořeny sahaly k francouzským hugenotům, nicméně hrála v jeho podnikání významnou roli. Ačkoli měl původně po absolvování prestižní londýnské školy St. Paul's nakročeno na dráhu duchovního, zájem o experimenty v oblasti chemie převýšil, a tak založil dvacetiletý mladík společně se svým starším bratrem Edwardem Bloomsbury Distillery, která na soudobý Londýn disponovala velice kvalitním zdrojem vody. O osm let později,



když byla značka stále ještě v počátcích, otevřeli bratři obchod v čísle 3 na londýnské Vine Street, díky čemuž se více přiblížili společenské smetánce, která tvořila základ jejich klientely.

V případě ginu Tanqueray London Dry se to sice zdá skrze jeho pravidlo čtyři, kdy je čtyřikrát destilován a je v něm použito čtyř botanicals (jalovec, koriandr, andělíka a lékořice), poměrně jednoduché, opak je ovšem pravdou, jelikož jeho přesun z anglické metropole do skotského lihovaru Cameronbridge provázelo několik nesnází. Tou zdaleka nejzásadnější byl tamní vodní zdroj, který měl odlišný profil od té z Londýna. Řešením se ukázalo být využití dvou různých typů vody, kdy ta první je získávána z hlubokých vrtů v areálu nové palírny, zatímco ta druhá je původem demineralizovaná voda napodobující charakter původního anglického zdroje.

Když v září roku 1865 Charles Tanqueray umíral, bylo to v době, kdy se gin už postupně stával sofistikovaným nápojem. Éra mnohdy diskutabilní kvality ginu zmizela a slova londýnského starosty Henryho Winchestera, že v ginových palácích buď „musí být velice špatný gin, nebo velice malé sklenice, jinak není možné vydělat,“ se náhle rozplynula jako pára nad hrncem, ba dokonce i zvyk ředění ginu, jenž se ustálil v 18. století, časem odezněl. Na scénu se zvolna prodralo nové širší uplatnění ginu v tzv. amerických míšených nápojích, které dnes známe spíše pod termínem koktejly. Jednotlivé druhy ginu se začínají

výrazněji odlišovat a ty nejlepší britské giny putují přes Atlantský oceán, kde je svým žíznivým hostům servírovali barmani ve vyhlášených podnicích. O tom, jak rychle pronikal London Dry do barového světa, si můžeme udělat vcelku jasnou představu na základě studia soudobých barových příruček a průvodců. Třebaže údajně věhlas i obliba tohoto stylu ve druhé polovině 19. století stále stoupaly, ani Jerry Thomas ve své knize z roku 1862, ani Harry Johnson ve svém manuálu z roku 1882 daný druh neuvádějí, a pokud již explicitně zmiňují nějaký styl, pak dávají přednost ginům typu Old Tom či Holland, který odkazoval na genever. Až na počátku 20. století se začíná blýskat na lepší časy, když se v příručce *The World's Drinks and How to Mix Them* od Williama T. Boothbyho již vyskytuje šest receptur, které si žádají dry English gin. Ostatně jak také jinak připravit Dry Martini nebo Gibson. Rostoucí popularitu chuť povzbuzujících koktejlů následně potvrzuje i statistika, z níž je patrné, že obliba sušších francouzských vermutů dosahovala takových rozměrů, že se jejich prodej jen za první dekádu 20. století dokonce ztrojnásobil z 25 000 na 75 000 prodaných beden.

V témže desetiletí, a to konkrétně v roce 1902, byla v hrabství West Midlands poblíž Birminghamu založena místními hospodskými destilérie, která byla pojmenována Langley podle své lokality v městečku Oldbury. Cíl hospodských, kteří přeměnili bývalý pivovar ve fungující palírnu, byl prostý – přivydlát si na tehdejší popularitě ginu, což je s ohledem na dnešní rozmach všelijakých výrobců ginu zcela pochopitelné. Navzdory počátečnímu úsilí se však podstatnější rozkvět palírny spojuje až s rodinou Palmerů, kteří značku Langley koupili v roce 1920 a vlastní ji dodnes. Ačkoli v roce 2009 postihl velkou část starších budov požár, pořád bychom v této destilérii našli šest unikátních, plně funkčních destilačních kotlů, z nichž ale pouze tři slouží pro výrobu ginu. Tím zdaleka nejznámějším je měděný pot still se jménem Constance a objemem 4 000 litrů. Vyrobila jej v roce 1917 legendární firma John Dore & Co., což z něj činí nejstarší kotlíkové destilační zařízení daného typu, jenž je v Anglii stále v provozu. A právě v Constance se destiluje Langley's No. 8, za nímž stojí Mark Dawkins a Mark Crump, kteří se v roce 2011 na výrobě tohoto nadčasového ginu s Langley's dohodli. Podrobněji jsme vás o něm informovali ve 20. čísle našeho časopisu. Pro pořádek se ale hodí zdůraznit, že číslo osm odkazuje nejen k osmi použitým botanicals, mezi nimiž lze postřehnout například jalovec z Makedonie, koriandr z Bulharska, muškátový oříšek ze Srí Lanky či kůru španělských sladkých pomerančů a citronů, nýbrž se váže k síle osmého vzorku při finálním ochutnávání, který byl s objemem alkoholu 41,7 % vyhodnocen jako ideální. V neposlední řadě by nám



rovněž nemělo uniknout, že je ve zdejší palírně umístěn relativně nový destilační kotol o kapacitě čítající 10 000 litrů, který se díky své velikosti řadí k vůbec jednemu z největších zařízení vyrábějících gin.

VE SVĚTĚ GENTLEMANŮ

Ačkoli první světová válka neměla na prodeje ginu nikterak zásadní vliv, přesto opět tento jalovcový destilát získal trochu navrch, když v té době byla uzákoněna povinnost ukládat whisky, a případně i další destiláty, k minimálně tříletému zrání. Gin tudíž znovu získal díky svému nestaženému charakteru drobnou výhodu, což se později značně projevilo v průběhu americké prohibice. Pomineme-li na moment vodou ředěný a nespočtem botanicals aromatizovaný bathtub gin, můžeme si též povšimnout skutečnosti, že žízňiví Američané byli za kvalitní britský gin kolikrát ochotni zaplatit vskutku vysoké sumy. Patříčným projevem enormní obliby suchého ginu lze vnímat prostřednictvím prohibičních koktejlů, jakými byly kupříkladu Last Word, Bee's Knees nebo Gin Rickey, pro něž měl prý slabost slavný gangster Al Capone.

V Americe bychom ovšem mohli spatřovat spojitost s jiným ryze klasickým ginem, jímž je Boodles London Dry Gin. Jeho název inspiroval respektovaný Boodles Club, který se pyšní tím, že je druhým nejstarším klubem svého druhu. Klub byl založen roku 1762 a jeho místnostmi kromě anglických gentlemanů, jakými byli třeba Winston Churchill nebo Ian Fleming, prošla i řada pouhých návštěvníků, kteří

měli tu čest být do klubu pozváni některým z členů. Jedním takovýmto šťastlivcem byl v padesátých letech 20. století při své návštěvě Londýna také ředitel společnosti Seagram, jemuž se ve starosvětské atmosféře klubu natolik zalíbilo, že se mu v mysli okamžitě uchytila myšlenka na stejnojmenný gin, který by vystihoval onu ušlechtilost a luxus daného místa. Aby byl vzdán patřičný hold klubu Boodles a jeho odkazu, rozhodla se rodina Seagramů, že bude Boodles London Dry destilován v Anglii ve spolupráci s firmou Cock Russell & Company. Třebaže se kolem tohoto ginu hodně spekulovalo, že byl v minulosti dostupný výhradně členům klubu, jeho etablování na americkém trhu v šedesátých letech 20. století nás však bez větších pochyb přesvědčuje o opaku.

KLASIFIKACE LONDON DRY

Jak již bylo řečeno, London Dry Gin může být navzdory jeho pojmenování vyráběn kdekoli na světě. Přestože se původně tento styl objevil v Londýně, čemuž nasvědčuje i počáteční přívlastek English, jeho skutečnou podstatu definovalo především vymezení se vůči tehdejšímu nejrozšířenějšímu typu ginu, kterým byl nasládlý Old Tom. Byla to technologická inovace kolonové destilace, jež umožnila prodávat lehčí neslazený gin, který už nepotřeboval zastřít palčivou příchutí nekvalitního destilátu. Odtud tedy termín „dry“. Nicméně jak bychom měli pohlížet na London Dry jako kategorii, když v současnosti můžeme objevit nespočet ginů nesoucích toto označení, třebaže jejich chuťový profil je na hony vzdálen charakteru, jenž si s tímto ginem obvykle spojujeme?

Ideální pro pochopení jeho specifik se zdá srovnání s poměrně triviálním typem známým jako Distilled Gin. Ten je totiž připravován podobným způsobem, zatímco je ale London Dry vyráběn podle přesných pravidel, která vyžadují určitou úroveň znalostí, jak vyrábět gin, Distilled Gin dává možnost výrobci téměř k jakékoli úpravě. Distilled Gin sice rovněž vzniká redestilací zpravidla obilného lihu, na rozdíl od London Dry k němu mohou být po destilaci přidány přírodní i umělá dochucovadla a barviva, kdežto London Dry získává všechn svůj charakter výhradně z destilace předem macerovaných botanicals. Maximální povolený obsah cukru tak nesmí u London Dry přesáhnout 0,1 g/l, což se o Distilled Ginu říct nedá, jelikož může být následným přidáním cukru de facto stejně sladký jako klasický Old Tom.

Pokud není na etiketě uveden ani přívlastek London nebo Distilled, pak lze daný destilát považovat za gin vzniklý tzv. studenou cestou metodou compounding, o jejichž principech se více dozvíte v příštím čísle. K výrobě London Dry se ovšem primárně využívá dvou metod. Tou první je racking, jinak též vapour infusion, který představuje postup, kdy se botanicals,

vložené do vhodného perforovaného obalu, umístí do šíje destilačního kotle, do něhož je napuštěn neutrální alkohol naředěný vodou na nižší procento alkoholu. Při dosažení bodu varu (78,3 °C) destilát v plynném skupenství na cestě do kondenzátoru prochází přes botanicals, z nichž absorbují veškerá aromata, esenciální oleje a chuť. V kondenzátoru se posléze páry ochladí a přemění zpět na kapalinu. Destilace může být vícenásobná, přičemž jejím cílem je vždy získat střední část destilátu (srdce), neboť první část obsahuje zdraví škodlivé látky, zatímco v té poslední byste našli některé nežádoucí příměsi ovlivňující výslednou chuť. Srdce destilátu je poté odváděno do sběrné nádrže a prochází rozsáhlou kontrolou kvality, na jejímž konci najdete lihovinu o síle 70–80 % alkoholu, který se před lahvováním ředí na požadovanou stupňovitost. Tento způsob patří k těm nejobvyklejším a vede k prémiovým ginům vysoké kvality.

Druhou metodu reprezentuje tzv. steeping, jenž vychází z anglického postupu steep & boil. Podstata této techniky spočívá v maceraci botanicals v neutrálním alkoholu, což může probíhat jak přímo v destilačním zařízení, tak v nerezových tancích, a v následné redestilaci. Délka macerace se přirozeně odvíjí od použitých surovin a jejich potřeby pro delší či kratší extrakci. Převážně ovšem narazíte na údaje pohybující se od 24 po 48 hodin. Ačkoli tato metoda představuje nejúčinnější způsob převodu vůní a chutí botanicals do výsledného destilátu, stejnou měrou vyžaduje patřičné zkušenosti a znalosti celého procesu. I proto bývá kvalitní London Dry Gin považován za jakousi řemeslnou vizitku daného palírníka.

TRADICE VS. MODERNITA

Opavdový nástup směrem k moderním ginům můžeme evidovat už na přelomu století. Tehdy si ale ještě bratři Martin a Andy Dawsonové dali za úkol přivést na svět tradiční gin, jehož ikonou se měl stát gentleman v buřince ztělesňující londýnského makléře. Jejich úsilí se v roce 1998 naplnilo ve zmiňovaném Langley, kde v měděném kotli Constance vzniká pod dohledem Roba Dorsetta pětkrát destilovaný Broker's Premium London Dry Gin, jenž je postaven na destilátu z anglické pšenice a kombinaci deseti botanicals macerovaných v destilačním kotli po dobu 24 hodin.

Po necelých dvou letech byl v kulatém roce 2000 představen moderní prémiový gin Tanqueray No. Ten, jehož jméno bylo odvozeno od malého měděného kotlíku s názvem Tiny Ten. Zatímco některé giny obsahují pouze citrusové kůry, pro výrobu Tanqueray No. Ten jsou používány celé plody. Najdete v něm tudíž celý grep, citron či heřmánek, které propůjčují tomuto ginu nezaměnitelné aroma. Jeho vynikající vlastnosti neunikly pozornosti porotců mezinárodní



"Broker" Andy Dawson u destilačního kotle Constance

soutěže vín a destilátů, která probíhá každým rokem v San Franciscu. Právě na této soutěži získal tři roky po sobě titul Best White Spirit, čímž si vysloužil místo v tamní síni slávy, kde doposud údajně zůstává jako jediný nestařený spirit, který tohoto úspěchu kdy dosáhl.

V roce 2005 byl pak uveden na trh Whitley Neill Handcrafted Dry Gin, za nímž stojí dobrodružná povaha Johnnyho Neilla. Přestože vám možná dané jméno nic neřekne, tento muž je přímým potomkem Thomase Greenalla. Inspirován rodinným dědictvím a vlastními sny o dobrodružství vytvořil ve spolupráci s palírnou v Langley nový malosériový gin, jehož cílem je nabídnout konzumentům, navzdory nadměrně pestrému výběru na současném trhu, něco zcela unikátního. Gin Whitley Neill tak získává osobitý charakter prostřednictvím exotických botanicals z africké domoviny Johnnyho ženy.

Probuzející se inovace a enormní boom celé kategorie ovšem přinesly také velké množství otázek, co ještě může být označeno jako London Dry, i když to už sotva připomíná klasický gin. V únoru 2008 proto byla schválena speciální opatření Evropské unie, podle nichž byla přesně stanovena klasifikace, co lze považovat za London Dry, uváděný též jen jako London Gin, a co nikoli. Kromě obligátního důrazu na dominantní chuť jalovce se ale norma zabývá spíše tradičním výrobním postupem jako takovým, který nijak nelimituje výrobce v experimentování



s chuťovým profilem. Díky tomu můžeme zaznamenat narůstající počet chuťově méně či více konvenčních ginů, jež jsou stále vyráběny tradiční cestou. Příkladem budiž v minulém 24. čísle představený Portobello Road No. 171 London Gin, který v roce 2011 vyrobila trojice barmanů a restaurátérů Ged Feltham, Jake Burger a Paul Lane pro svůj londýnský koktejlový bar Portobello Star, situovaný na Portobello Road 171. Nerad bych však vše opakoval, a proto pouze zmíním, že vysoká poptávka následně vedla k rozšíření výroby mimo původní destilérii. Původní recept, kdy jsou kupříkladu toskánský jalovec, koriandr, andělíka, lékořice, kůra hořkých pomerančů z Haiti a Maroka a další botanicals macerovány po dobu 24 hodin v neutrálním destilátu z anglické pšenice, tak vzniká v Thames Distillery, kde má výrobu na starost uznávaný Charles Maxwell, jenž reprezentuje devátou generaci master distillerů. Snad i díky tomu získal v roce 2015 Portobello Road jako jediný London Dry Gin nejvyšší ocenění „Master“ na prestižní soutěži Global Gin Masters.

Pokud bychom dále hledali rozmanitost stylu London Dry, nabízí se zodpovědný přístup Robina Gerlacha, Tessy Wienker a Henryho Palmera, jejichž filozofii jsme vám rozsáhleji představili v číslech 13 a 22. Ve zkratce tudíž stojí za připomenutí, že se tito tvůrci rozhodli pomocí značky Elephant Gin přispět 15 % ze zisku na nadace Space for Elephants a Big Life Foundation, a podpořit tak ochranu slonů v africké divočině. Zatímco inspirace k vytvoření značky se

pojí jednak s osobními zkušenostmi s jihoafrickými zvyky a jednak s prvními dobrodruhy a cestovateli z 19. století, v půllitrové lahvi posléze objevíte opravdově moderně vyhlížející gin s 45 % objemového alkoholu, na němž se podílí čtrnáct rostlinných přísad, včetně vzácných afrických druhů, jako jsou třeba baobab, lví ucho či pelyněk africký (*Artemisia afra*). Elephant London Dry Gin se vyrábí poblíž Hamburku v měděném Holsteinově destilačním kotli, v němž se nejprve 24 hodin vybrané botanicals macerovaly. Produkce tohoto ginu vzniká vždy v malých speciálních šaržích v počtu 600 lahví, které nejsou označovány číslem, jak bývá zvykem, nýbrž nesou jména slavných slonů.

Poslední značkou v celkovém přehledu je vysoce progresivní novozélandský Premium Scapegrace Dry Gin, jemuž je věnován větší prostor ve 20. čísle našeho časopisu. Vzestup této malé a nezávislé společnosti pocházející z města Auckland je vskutku pozoruhodný, neboť se od roku 2014, kdy značka vznikla jako projekt tří přátel (Marca Neala, Daniela McLaughlina a Richarda Bourka), zařadila nadmíru rychle do kategorie superprémiových destilátů. Důkazem budiž titul pro Premium Scapegrace Dry Gin Gold, který si ve své plné síle 57% alkoholu odnesl v minulém roce z International Wine and Spirits Competition ocenění nejlepší London Dry Gin na světě. O to působivější je, že tento gin obstál v konkurenci dalších 600 ginů. Oproti klasickému Scapegrace, který disponuje 12 botanicals, má Scapegrace Gold pouze o jednu ingredienci navíc, a tou je sušená mandarinka z Maroka, jež v celkové kompozici doplňuje citronovou a pomerančovou kůru ze Španělska. Na první pohled bychom tedy mohli podotknout, že pokrok nelze zastavit, protože nová generace konzumentů si žádá buď zcela čisté a tradiční chutě, nebo charakteru zcela nové a propracovanější. To ostatně deklaruje i tvrzení Daniela McLaughlina, podle něhož se vědomě „poněkud odklonili od tradiční chuti ginu, od destilátu, jaký byste mohli najít ve skříní u rodičů“. V jejich moderním pojetí tudíž suchý gin vzdává počtu řemeslné práci, ale zároveň ani na okamžik neztrácí rebelantského ducha. Nutno říct, že ona rebelie s neustále rostoucím ročním prodejem 50 milionů beden má něco do sebe.

S přihlédnutím k historii, výrobě i víceméně klasickým trendům se tak nabízí touha vynést na světlo světa nějakou pozornost poutající prognózu. Bohužel se ale budoucnost stylu London Dry jeví obzvláště v dnešní době „chřipkové epidemie“ jako obtížně předvídatelná, nicméně můžeme s největší pravděpodobností předpokládat, že nadále bude pokračovat vymezování termínu London Dry s cílem uchránit tento ikonický druh ginu překotně snahy okouzlit spotřebitele. ■



AWARDED BEST LONDON DRY GIN IN THE WORLD

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2018



Boodles – 610 Kč, Scapegrace Premium – 1 250 Kč, Scapegrace Premium Gold – 1 480 Kč, Brokers' – 390 Kč



Tanqueray – 440 Kč, Portobello Road – 790 Kč, Langley's No. 8 – 750 Kč, Elephant Gin – 1 100 Kč



MAD MEN

Text: Tomáš Mozzr, foto: HBO

„Reklama je založená na jediné věci – na štěstí. A víte vůbec, co je štěstí? Štěstí je vůně nového auta. Je to pocit svobody, když zmizí strach. Je to billboard u silnice, který vás s křikem ujišťuje, že ať děláte cokoli, je to v pořádku. Vy jste v pořádku.“ S těmito slovy vás provází hlavní postava oceňovaného seriálu Mad Men již od první epizody první série, čímž začíná celá sága o lidech, kteří píšou slogany na štěstí, ačkoli sami to štěstí stále hledají. Zdá se tedy vcelku paradoxní, že jeden z nejobdivovanějších televizních počinů poslední doby se pozornosti českého diváka zdánlivě vyhýbá. Nemluvě o tom, že Manhattan byl koktejlm vždy nakloněn.

Americký dramatický seriál Mad Men, jehož český ekvivalent zní Šílenci z Manhattanu, se odehrává v 60. letech minulého století a zaměřuje se na prostředí fiktivní reklamní agentury Sterling Cooper, která sídlí na newyorské Madison Avenue. Seriál pro

společnost Lionsgate Television vytvořil a produkoval v letech 2007 až 2015 Matthew Hoffman Weiner, který soustředil svou pozornost nejen na sledování poměrů v newyorské reklamní agentuře či na spletité osudy hlavních postav, nýbrž promítl do seriálu



i měnící se nálady a společenské uspořádání, jež ovlivňovaly v 60. letech celé Spojené státy. Snad také díky tomu si seriál získal jak řadu příznivců, tak chválu od kritiků, kteří poukazovali na jeho historickou autentičnost, vizuální styl, skvělý scénář nebo obdivuhodné herecké výkony. O jeho úspěchu tak svědčí dlouhá řada nominací a ocenění od různých organizací, včetně Amerického filmového institutu, Britské akademie filmového a televizního umění nebo cen Emmy, jichž získal dohromady patnáct. Na Zlatých glóbech chyběl během prvních pěti let dokonce jen jednou kvůli tomu, že premiéra nové řady byla na základě sporu tvůrců s televizní stanicí AMC odložena o osm měsíců.

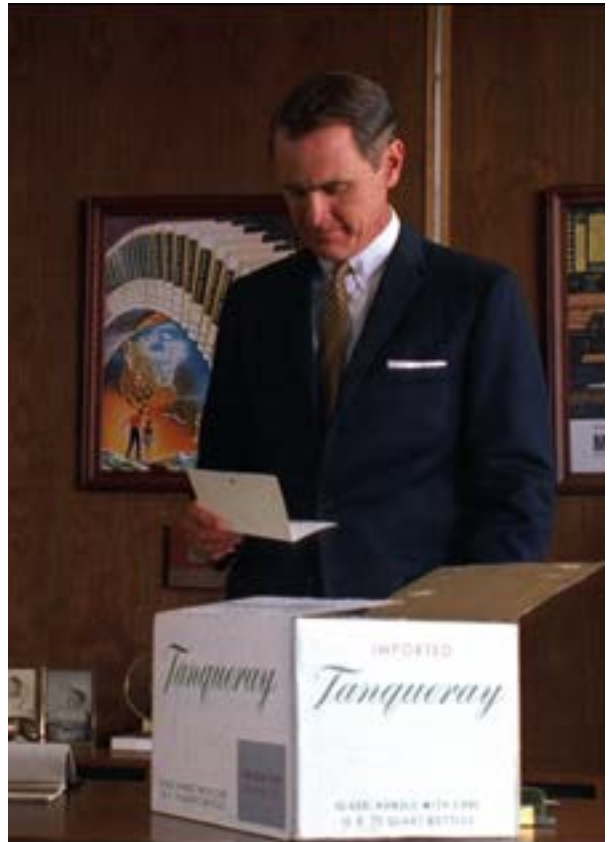
Hlavní postavou seriálu, kterou ztvárňuje charismatický Jon Hamm, je kreativní ředitel a nejmladší spolujednatel reklamní agentury Don Draper, jenž dosahuje v profesním životě velkých úspěchů, zatímco ten osobní vyplňuje kouřením, alkoholem a zajímavými ženami. Vedlejšími postavami jsou poté lidé z jeho blízkého okolí. Seznámit se tak například můžeme se zprvu nenápadnou Peggy Olson, sekretářkou, která se časem vypracuje na textačku, mladým a ambiciózním Petem Campbellem, hlavní sekretářkou a vedoucí kanceláře Joan Holloway nebo s jedním ze dvou starších majitelů společnosti Rogerem Sterlingem.

Jak již bylo řečeno, Draperův vztah k alkoholu je velmi kladný, čehož si lze všimnout takřka v každé epizodě seriálu. Nicméně nás bude zajímat zejména jedenáctá epizoda ve druhé sérii s názvem *The Jet Set*, v níž Don pracovně odcestuje v doprovodu Campbella do Los Angeles. Poněkud rozmrzelý nad ztrátou kufru však pořád myslí na práci a odradí mladého manažera Campbella od celodenního lelkování u bazénu. Později, když si u baru objednává *Old Fashioned*, vyruší jej hrabě William Monteforte d'Alsace s tím, že zaujal jednu jeho mladou přítelkyni. Na scénu tak vstupuje okouzující Joy, kterou hraje Laura Ramsey. Don ovšem pozvání na večeři odmítá kvůli pracovní schůzce. Po nudné pracovní prezentaci na ni ale v hotelu opět narazí a přijme její pozvání na cestu do Palm Springs. Po příjezdu sice nečekaně zkolabuje, nicméně netrvá to dlouho a rychle se dá dohromady, aby se mohl připojit k večerním radovánkám. Mezitím nás stříh vede zpátky do New Yorku k postavě Hermanna „Ducka“ Phillipse, který by se rád stal v agentuře Sterling Cooper partnerem. Roger Sterling je však ohledně této záležitosti poněkud skeptický, a tak si Phillips sjedná schůzky se starými britskými přáteli, a zatímco popíjí průzračný Gibson, vesele intrikuje ve svůj prospěch proti zájmům majitele firmy Sterling Cooper. Sled událostí nás posléze přivádí ke druhému dni, kdy již Don s novou milenkou tráví večer v bazénu, u něhož

popíjejí Campari Soda, tedy alespoň do té doby, než se objeví tajemný Christian se dvěma dětmi, které jsou Joy až nápadně podobné. Celá scéna končí pohledem na zamyšleného Dona, jenž upíjí Campari Soda z prasklé skleničky.

Přichází stříh a před divákem se rozprostře pohled na kancelář „Ducka“ Phillipse, kam vstupuje hlavní sekretářka Joan Holloway s omluvou, že pan Crane omylem otevřel zásilku, která původně patřila jemu. Jedná se o bednu ginu Tanqueray. Phillips zásilku s úsměvem přijímá a podává s poděkováním jednu lahev Joan jako zprostředkovací poplatek. Joan se diví, že si má ponechat celou lahev, načež jí Phillips odpovídá, že jde přece o kvalitní lahev, tak proč ne. Joan s nadšením přijímá a odchází, zatímco Phillips znovu spokojeně usedá za psací stůl, na kterém se tyčí krabice s ginem Tanqueray. Věru, krásná připomínka spikleneckého koktejlu Gibson.

Ačkoli bychom mohli oceňovat mnohé kvality seriálu, kdy může oko znalce postřehnout celou paletu odkazů na klasické koktejly, skutečná přitažlivost Mad Men spočívá zřejmě ve způsobu, jak je pomocí paralel s reklamními zakázkami nahlíženo do hlubin lidské duše, které odkrývají její radosti, slabosti, zklamání i sklon přijímat bolestné nepopulární kompromisy. Zvláštní, uvážíme-li, že Don Draper nedělá příliš velkých kompromisů, pokud dojde na otázku kvalitního pití. ■



0.6

Warehouse #1 Coffee & Spirits





COFFEE & SPIRITS PROFESSIONAL

Text: Tomáš Mozr, foto: Radomír Ševců

Koncem dubna odstartoval první tříhodinový kurz pro všechny nadšence do kávy, kávových koktejlů a prémiového alkoholu. Ačkoli tento unikátní kurz, který se zakládá na spolupráci mezi pražírnou Doubleshot a společností Ultra Premium Brands, má v názvu uvedeno přízvisko Professional, navštívit jej může v podstatě kdokoli i bez předchozích zkušeností. Cílem je totiž primárně ukázat možnosti propojení kávové a koktejlové kultury, které se sice často potkávají, ale v myslích lidí ještě mnohdy existují separátně.

Ve středu 24. dubna se pod vedením head baristy pražírny Doubleshot a vicemistra světa v kategorii Coffee in Good Spirits Ondřeje Hurtíka a barmana, barového historika a novináře Tomáše Mozra uskutečnil první kurz Coffee & Spirits Professional, je-

žímž cílem bylo zasvětit přítomné účastníky do tajů baristického i barmanského řemesla. Inspirací pro vznik takovýchto edukativních setkání plných nevšedních zážitků se stala brožura Coffee & Spirits, která poprvé v ucelenější podobě představila pomyslný



návod nejen na to, jak by mohli baristé i barmani využít kávu jako ingredienci, nýbrž přinesla rovnou konkrétní receptury, názory odborníků či přehled produktů, jež v kombinaci s kávou najdou široké uplatnění. Kurz tedy v mnohém reprezentuje určité rozšíření původní myšlenky, že kávu není potřeba vnímat jen jako nápoj, ale také jako ingredienci. Kurz probíhá ve školicím centru pražírny Doubleshot na adrese Křížkova č. 105 a je koncipován jako tříhodinový, přičemž maximální kapacita čítá deset osob. Součástí kurzu je drobné občerstvení, příprava čtyř koktejlů s konkrétními příklady vybraných technik a rozmanitá ochutnávka kávy v různých podobách.

Na první kurz po několika omluvách dorazilo celkem sedm osob, na které čekal welcome drink v podobě koktejlu Coffee Paloma, v němž se snoubí nezrající tequila Cabrito Blanco, grepová soda od značky East Imperial a domácí cold brew z výběrové kávy z Etiopie, která svým ovocným profilem skvěle doplňuje zemité tóny tequily. Přítomní kurzisté se posléze postupně seznámili jednak s rozsáhlou historií baru a kavárny, neboť osudy obou konceptů jsou si často až překvapivě blízké, a jednak s kávou jako surovinou. Druhý zmíněný aspekt totiž bývá převážně mezi barmany značně opomíjen. Omluvou sice může být nedostatek prostoru pro větší kávovar nebo nízká fluktuace espressa, nicméně přístup ke

kávě by měl být stejný jako ke každému destilátu, kdy personál zná historii značky, danou specifikací oblasti, kde se produkt vyrábí, a v neposlední řadě chuťový profil.

Účastníci též v krátkosti nahlédli do barového světa a jeho technik. Kromě těch základních, kdy si člověk musí osvojit práci s barovou lžící či šejkrem apod., se rovněž kurz zaměřuje na led, jakožto jednu z elementárních ingrediencí pro přípravu míchaných nápojů, v nichž kolikrát v průměru tvoří až 25 %. Zatímco ale barmani již vědí, jak správně a jak dlouho třepat vybrané nápoje, baristé získávají své první zkušenosti nebo se v tomto ohledu alespoň zdokonalují. Naopak barmani se prostřednictvím kurzu obohacují o znalosti ze světa kávy, a to především skrze poznání regionálních odlišností i druhů přípravy, kdy je pro ně nedocenitelným přínosem slyšet, jaký typ přípravy zvolit, protože ačkoli někde může výborně fungovat espresso, v řadě příkladů je na místě zkusit alternativní metodu přípravy kávy, která následně za barem ušetří jak čas, tak prostor. V rámci kurzu se tudíž objevují nejen klasické barmanské a baristické techniky, nýbrž i ty méně obvyklé, jakými jsou kupříkladu rolling, nitro, rapid infusion nebo výroba domácích kávových bitters, které si poté mohou účastníci odnést na památku, aby měli možnost třeba hned druhý den experimentovat s nově nabytými vědomostmi. ■





OSTRAVA COFFEE FESTIVAL 2019

Text: Pavla Hájková, foto: Tomáš Varga

V polovině dubna letošního roku proběhl Ostrava Coffee festival, jehož hlavní linkou byly národní šampionáty ve dvou baristických disciplínách. Latte Art, tedy soutěž v malování obrázků mléčnou pěnou do espressa, a Coffee in Good Spirits reprezentující kategorii míchání koktejlů z destilátů a výběrové kávy, k jejímuž rozvoji se snažíme přispět nejen podporou v podobě darování lahví do soutěže dle výběru jednotlivých baristů, ale i prezentací našich vlastních kávových koktejlů v rámci festivalu.

Akci opět organizovala Adina Bálková, která je od letošního roku i národní koordinátorkou pro SCA (Specialty Coffee Asociation). Poprvé však byl festival dvoudenní a probíhal v prostorách Černé louky. V doprovodném programu nechyběly přednášky, workshopy, prezentace téměř dvaceti pražírů z České republiky i ze zahraničí a samozřejmě lokální a přespolní výběrová gastronomie. Celkově se úroveň akce velmi zvedla, a i hostů dorazilo podstatně více než na předešlé ročníky.

Naši společnost a kávové koktejly reprezentoval

čtyřčlenný tým složený z dvou brand ambasadorů – Lukáše Hanzla a Milana Zaleše a špičkových baristů – Ondřeje Štokla a Honzy Škeříka. Jelikož Coffee festival je již několikátá společná akce Ultra Premium Brands a baristů ze sítě Ambiente a pražírny Coffee Source, tak je znatelný určitý cross-profesionální posun na obou stranách. Alespoň dle hodnocení samotného týmu. Barmani už začali oceňovat ovocnější kávy a baristé nedrží barmanskou lžičku jako pohrabáč. Z celodenní fronty před naším barem a reakcí návštěvníků bylo zřetelné, že milovníci i pro-



fesionálové ze světa kávy vnímají náš společný projekt Coffee & Spirits velmi pozitivně.

V regionálním kole Coffee in Good Spirits si destilát i kávu vybírá soutěžící sám, na rozdíl od světového šampionátu, kde bývají určité složky povinné. Skoro všichni soutěžící pracovali s produkty z portfolia Ultra Premium Brands. Každý měl deset minut na odprezentování a naservírování dvou irských káv a dvou signature koktejlů dvouletné senzorické porotě. Z téměř dvaceti přihlášených porota poslala reprezentovat do Berlína Františka Korekáče (Dos Mundos) za disciplínu Latte Art. V disciplíně Coffee in Good Spirits pojedou na světový šampionát rovněž do Berlína reprezentovat Ondrej Petrus (Doubleshot). ■



Ondrej Petrus, Lucie Waldmannová a Jiří Valtr

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 šestého pokračování naší fotosoutěže se stal Petr Žižák z Loun.

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



Warehouse #1 portrét

LUCA GARGANO

O OPRAVDOVÝCH VÍNECH

Dne 4. 4. 2019 otázku položil a fotografoval Jakub Janeček

V poslední době se po letech misionářské práce a úsilí průkopníků návratu k přirozenému pěstování vinné révy a výrobě vín bez „pomocí“ chemikálií konečně zdá, že se renesanci opravdového vína začíná věnovat zasloužená pozornost. Jednou z nejdůležitějších postav, co se propagace opravdových vín týká, je Luca Gargano a jeho společnost Vellier z italského Janova. Na jaře tohoto roku jsem se ho během našeho setkání nad novými víny zeptal na to, jak se k přírodním vínům vlastně dostal a co ho vedlo k založení kategorie s označením Triple "A".



OBJEVOVÁNÍ SKUTEČNÉHO VÍNA

Na začátku byl Serge Hochar a jeho Château Musar v Libanonu.

Letěl jsem tehdy v roce 1989 do Libanonu, ale letiště v Bejrútu bylo uzavřené, protože vrcholila třetí fáze občanské války mezi křesťanským a muslimským obyvatelstvem této země. Musel jsem tedy letět na Kypr a odtamtud se dostat lodí (která byla o den později zničena během bombardování) do malého přístavu severně od libanonského hlavního města. Bylo to poprvé v životě, kdy jsem se ocitl ve válce. Vzpomínám si, že jsem byl tenkrát dost nervózní, a tak jsem cestou z Kypru do Libanonu vypil celou láhev whisky. Viděl jsem, že se muslimové s křesťany přátelí a moc jsem nerozuměl tomu, proč se vlastně válčí. Když jsme konečně dorazili do malého přístavního města Jounieh, čekal na mě Serge Hochar s velkým autem. Všude byly slyšet vybuchující bomby, ale Serge byl velmi klidný a říkal, že se musíme nejprve nasnídat. Během snídaně mi po dvou sekundách řekl, že jím příliš rychle a že bych měl jíst pomaleji. Byla to neuvěřitelná zkušenost, v ulicích byly pytle s pískem utvářející různé koridory, kterými jsme museli projít, než jsme vešli do restaurace, ve které to vypadalo, jako by se tu zastavil čas před patnácti lety.

Číšníci s úterkami přehozenými přes ruku a lidé, kteří jí a pijí, zatímco venku padají bomby.

Poté jsme přijeli do Château Musar, což je zámek s rozsáhlými sklepy, odkud jsou vína expedována až po osmi letech. Tři roky po sklizni jsou lahvována a dalších pět zůstávají ve sklepech. Tenkrát vyráběli 200 000 lahví ročně, což znamená, že museli mít ve sklepech 2–3 miliony lahví fantastických vín.

Sestoupili jsme v tomto zámku situovaném v horách na pobřeží, severně od hlavního města, pět pater dolů do sklepů plných lahví a pavučin. Viděl jsem staré lahve ročníků 1954, 1956 a začali jsme s ochutnávkou. Ochutnávali jsme ročník 1977, což v té době bylo dvacet let staré víno. Přivoněl jsem si k němu a chtěl jsem zařadit všechny vůně, ale Serge Hochar zatím popsal své víno jako mladou, ale velmi silnou ženu. Řekl mi, ať si dám malý doušek a přefiltruji ho mezi předními zuby. Bylo neskutečné, chutnalo jako ta nejlepší Grand Cru z Bordeaux. Ucítil jsem taniny a Serge říká, vidíš, je to mladá krásná žena, ale podívej, jak velmi je silná. Začal tedy o víně mluvit jako o lidské bytosti. Já jsem tenkrát byl trochu zklamaný. Myslel jsem, že budu mluvit o tom, jaké vůně ananasu a červeného ovoce jsem v něm našel, a myslel jsem, že se dozvím, které vůně jsem ještě mohl najít, ale místo toho mi pan Hochar vyprávěl o mladé ženě a jejím charakteru. Zpočátku jsem tomu nerozuměl, ale vzpomínám si na ten ročník 1977 a každý rok ho od té doby ochutnávám, společně s dalšími starými ročníky z tohoto vinařství.

Tak jsem poznal Serge Hochara, který mě naučil jinému pohledu na víno. Nikdy nemluvil o tom, kolik kilo hroznů produkuje na hektaru, nebo o vůních ve skleničce. Nikoho nepoučoval, ale když jsem se ho na něco zeptal, vždycky mě dovedl na určitou úroveň poznání. Stali se z nás přátelé a já jsem začal importovat jeho vína, do kterých jsem se zbláznil. Následně jsem v roce 1991 potkal výrobce slovinských vín Movia. Aniž bych tedy věděl, měl jsem skutečná vína Château Musar a Movia ve svém portfoliu, ale vedle nich také všechna ostatní konvenční francouzská a italská vína z věhlasných vinařství i vína z nového světa. Byl jsem v té době prvním, kdo začal do Itálie tato vína dovážet.

ZPÁTKY KE KOŘENŮM

Narodil jsem se na vinici, můj dědeček byl farmář který měl vinohrad, takže jsem měl výrobu vína z dětství pod kůží. Od té doby už ale uběhlo dost času a já jsem se začal zamýšlet nad tím, kolik roků jsem fyzicky nebyl na vinici. V té době totiž bylo při návštěvách vinohradů našich dodavatelů běžné, že mě vzali do fantastického sklepa, který nejednou navrhl nějaký známý architekt. Vinice jsem viděl pouze z povzdálí, řekli mi, že mají jeden hrozen

na jednom keři, že je to jižní expozice, že tam mají Chardonnay, že sklízí 33 000 kilo z hektaru a to je všechno, a tak to bylo u všech velkých výrobců.

Začal jsem se tedy vracet zpátky do vinohradů, do světa, ve kterém jsem se do mých šesti let pohyboval a kde jsem šlapal hrozny nohama. Pamatoval jsem si, že na vlnicích rostla tráva a byli tam červi a hmyz... Když jsem se ale dostal na vlnice na konci dvacátého století, tak jsem tam žádný život nenašel. Všechno bylo zabito herbicidy.

NÁSTUP MODERNÍ DOBY

Začal jsem přemýšlet o možných konsekvencích a začal jsem porovnávat vývoj vína, což bylo velmi zajímavé. Porovnával jsem vína Château Latour a Château Musar z 50., 60., 70. a 80. let. Vína z 90. let byla v té době ještě příliš mladá. Château Latour z 50. let byla skvělá vína, ze 60. let jiná, ale bylo možné poznat, že pocházejí ze stejné rodiny. Château Latour ze 70. let si nejsem jist, jestli bych při slepém testu poznal, a z 80. let bylo naprosto jiné a nemožné poznat. To znamená, že když porovnáš velká vína z Bordeaux 80. let například s vlny ročníku 1966, nikdy nemůžeš poznat, že jsou ze stejného vinohradu.

V té době Fabio, náš současný someliér, neprocoval. Byl jako princ, gurmán, kterého znaly snad všechny michelinské restaurace a který miloval vína z Bordeaux. Jednou jsem se ho zeptal, jak je může mít stále tak rád, když se v průběhu času úplně změnila, a pozval jsem ho na ochutnávku, ale Fabio se jenom tak uchechtával... Říkal jsem mu, že tam vinaři často používají inverzní osmózu ke koncentraci vína. Fabio mi na to odpověděl, že byl v Château Margot, že sice koupili ten přístroj, ale jenom pro jistotu pro určité případy. I přes to, že bylo absurdní, aby vinařství utratilo 50 000 eur a používalo inverzní osmózu pouze v eventuelních případech, bylo nemožné Fabia přimět, aby změnil názor. Image vína byla příliš silná. V jižní Itálii a ve Francii je víno spojením, které máme s matkou zemí. Čím více se zapomíná na zemi, tím raději bychom slyšeli, kdyby nám někdo řekl o tom, že zrovna objevil staré vlnice s velmi starými odrůdami Primitiva z Mandurie. Zároveň ale když nám někdo řekne, že se víno stává průmyslem, nechceme to vlastně slyšet, protože je to, jako by někdo mluvil špatně o naší matce.

Kdyby k tobě přišel Armani a řekl ti, že po nocích všechno sám ručně šije, tak mu na to neskočíš a pošleš ho někam, ale když tě pozve výrobce vína, abys navštívil jeho vinohrad, a má na sobě tvrdové sako a vypráví ti své příběhy, tak tomu uvěříš, říkáš si, že je to symbol toho, že svět jde kupředu... Já jsem ale viděl, že jsou vlnice mrtvé.

VÍNA, KTERÁ PRO MĚ NEMOHOU BÝT DOBRÁ

(POČÁTKY TRIPLE "A")

V té době ale nebyly knihy o vinařství, snad s výjimkou univerzitních knihoven, dostupné. Nikdo nemluvil o kvasinkách. Jediné, co jsi mohl dohledat, byl výraz Selected Yeasts (vybrané kvasinky). Nikdo ti ale nebyl schopen vysvětlit, o co se přesně jedná. Pohyboval jsem se tedy v mlze. Na novém kontinentu, ale bez informací... Od roku 1996 do roku 2001 jsem se to snažil pochopit. Jednou jsem opět mluvil se Sergem. Ptal jsem se ho, co jsou to vlastně kvasinky a proč nepoužívá ty vybrané, když mnoho lidí říká, že je nezbytné je používat. Serge mi odpověděl, že kvasinky přirozeně žijící na slupkách bobulí vína jsou vlastně spermii vína a že v sobě nesou DNA všeho, co souvisí s vinohradem, sluncem, větrem, půdou, stářím vína a tak dále. A tyto kvasinky jsou následně schopny zázračně proměnit rozmačkané hrozny ve víno. Víno ale není pouze šťáva z hroznů, je to něco, co existuje stovky let, dává lidem ducha konviviality, tedy veselosti a pospolitosti. Vybrané kvasinky nejsou spjaté s konkrétním vinohradem a tím pádem nemohou nést to potřebné DNA. Někdy jsem si nebyl jist, jestli Serge mluví vážně, ale pravdou je, že mě kousek po kousku kontaminoval svým přístupem, a tak jsem si v roce 2001 udělal pro sebe, svůj vlastní egoistický





protokol Triple "A", podle kterého si budu vybírat víno. Bylo to v době, kdy začala být evropská i jiná vína průmyslovými. Italská, francouzská i španělská, stejně jako chilská, všechna byla industriální. V té době bylo obtížné najít lidi pro práci na vinicích, a tak bylo jednodušší začít používat herbicidy a vybrané kvasinky. Došel jsem tedy vlastně k velmi jednoduchému zjištění, a sice že vína vyrobená s otrávenými hrozny s vybranými kvasinkami, se změněnými chemickými a fyzikálními parametry ve vinifikaci a s množstvím sulfidů pro mě nemohou být dobrá.

BIODIVERZITA

Tady se dostáváme k jedné z nejdůležitějších věcí a k podstatě celého příběhu.

Před padesáti lety existovalo z mnoha důvodů na vinicích různé odrůdy hroznů. Bylo to normální, jednak kvůli různě dlouhé době zrání, ale také kvůli přirozené biodiverzitě. Následně se přišlo s jednodruhovým pěstováním. Například pouze odrůdy Chardonnay, ale každé víno bylo specifické. Chardonnay nejenom z různých zemí, ale i z různých vinohradů bylo odlišné. Potom se začalo s roubováním. To znamená, že když měl vinař nějaký keř, který plodil krásné bohaté hrozny, kousek větvičky z něho narouboval na nový keř. Stále se ale jednalo o biodi-

verzitu. Potom se ale začalo s klonováním, což znamená, že vinař třeba chtěl Sauvignon s vůní kočičí moči. Pořídil si například klon D52 a ten narouboval na celou vinici, a tím pádem na celé vinici byly všechny keře klonovanými dvojčaty, protože tam byla pouze jedna odrůda a pouze jeden klon, a tím pádem i jedna unifikovaná chuť. Například na deseti tisících keřů tak měl vinař pouze Sauvignon s touto požadovanou vůní. Všechny keře měly stejného otce, ale zároveň byly nepřirozenými klony jednoho jeho potomka. Biodiverzita již nebyla zachována.

MŠIČKA RÉVOKAZ A POČÁTKY UNIFIKACE VÍNA

V roce 1815 importoval francouzský král Napoleon americké keře vinné révy do Versailles. Tyto americké keře byly imunní vůči mšičce révokazu, škůdci vinné révy. Po dvaceti letech někteří zemědělci zjistili, že některé keře vinné révy umírají, tak jako dnes například palmy v Janově, ale neuměli si vysvětlit proč. Po padesáti letech byla následně všechna réva zničena. Teprve před několika lety se přišlo na to, že nebylo správné vysadit americké keře ve Versailles, protože to sice byly imunní keře, ale samy tu mšičku na sobě měly a od nich se dále rozšířila. Vitis Vinifera, což jsou naše původní keře vinné révy, nebyly imunní, a tak když se mšička révokaz rozšířila, zničila všechny vinice kromě asi 0,1 % jejich původní rozlohy. V roce 1850, 1860 až 1870 bylo všechno víno Vitis Vinifera zdecimováno, náš vinný odkaz byl úplně zničen. Proto se nevyrběl ani koňak a lidé pili rum, jak tomu bylo například během Krymské války, kdy ho pili Francouzi, protože koňak vymizel. (Popularita absintu přišla až v roce 1899, protože pro jeho výrobu nebyla základní surovinou vinná réva). Existovalo několik možností, jak se vypořádat s tímto škůdcem. Jednou z nich bylo zatopit vinice, protože mšička révokaz ve vodě nepřežije. To ale nebylo všude možné, protože se mnohé vinice nachází v kopcovitém terénu. Daleko vhodnějším, i když pracnějším způsobem bylo roubování na kořeny odolných keřů. Takže když mšička révokaz zničila evropské vinice a skoro všechny keře pomřely, bylo nutné vysázet americké imunní keře a na jejich kořeny naroubovat původní vinné odrůdy.

I když dodnes existuje velmi malé procento vinic s původními odrůdami, které nepodlehly zkáze mšičkou révokazem, tak byla naprostá většina evropských vinic již v roce 1910 naroubována na amerických kořenech. Když se roubovaly nové vinice, vzaly se kousky větviček nejstarších keřů, nebo produkujících nejlépejší vína. Bylo na každém vinaři, který znal své řemeslo a své vinice, aby se rozhodl, jaké keře pro roubování vybere. Vinice se tak stále vyvíjely s biodiverzitou, která je následně patrná, když se hrozny lisují.

Dříve byly běžné vinice s pěti nebo šesti různými odrůdami. V šedesátých letech se víno začalo lahvat a vína různých odrůd pocházejících od jednoho vinaře měla pouze jednu stejnou etiketu. Potom ale farmáři chtěli mít víno pouze z jedné odrůdy, a tak vysázeli vinici například pouze s keří Chardonnay. Kdysi bylo naroubováno třeba 120 druhů Chardonnay, ale pokud někdo chtěl mít pouze nějaký specifický druh, nepoužil již svoje řízky, ale šel si je koupit k prodejci autorizovanému EU, který kultivuje odrůdy, a tam si koupil třeba 2 000 klonů pouze té které specifické odrůdy, a to je první důvod, proč víno ztrácí komunikaci, proč je unifikované.

NÁSTUP CHEMIE

Americké odrůdy byly odolné proti hmyzu z čeledi Phylloxeridae, tedy mšičce révokazu, ale ne proti peronospoře, což je choroba vinné révy způsobená houbou z řádu Peronosporales. Proti tomuto plísňovému onemocnění byla odolná původní evropská Vitis Vinifera, a tak když peronospora začala ničit americké keře, nastoupila chemie, byly vyvinuty medikamenty, antibiotika a tak dále a vinice začaly být otrávené. V sedmdesátých letech navíc uvedla na trh společnost Monsanto glyfosát s obchodním názvem Roundup, což je totální herbicid, za jehož úspěchem na trhu stojí kromě jiného lobbisté pracující pro velké nadnárodní chemické společnosti. Ministerstva zemědělství v té době hlásala, že je nutná modernizace. Byla vytvořena zemědělská konzorcium, jejichž členové vysvětlovali zemědělcům, co a jak by měli dělat. A tak lidé, kteří nikdy nepracovali na vinicích, přišli například k otci se synem a zeptali se jich, jak bojují na vinicích s trávou a plevelem. Představili jim Roundup od Monsanto a na základě nějakých testů jim vysvětlili, že je to glyfosát, který ale není nebezpečný. Vzhledem k tomu, že navíc většinou probíhá mezi otcem a synem generační výměna názorů, syn řekl svému otci: „Tati, vždyť jsem ti to říkal, ty nejdeš s dobou.“ a tak dále. Nemluvě o tom, že když někdo z města přijde k chudým zemědělcům na vesnici a představí se jako doktor Gargano z nějaké zemědělské školy, tak k němu tito farmáři vzhlíží s úctou. Tak se stalo, že se chemické produkty začaly na vinicích velice rychle rozmáhat a během deseti let byl Roundup všude. Vinaři začali postříkovat své vinice těmito herbicidy a všechna tráva uschla. Tím pádem se již půda nemusela obdělávat. Když se ale neobdělává půda, nevzniká kypření nutné pro všechny mikrobiologický život v ní. Herbicid je jed, a tak je půda na vinici jeho používáním krůček za krůčkem otrávená. Nejsou tam různí červíčky, není tam zkrátka život.

Přítom je úžasné, až magické, co se všechno za normálních okolností v půdě děje. Existují v ní mikroorganismy, které požírají horniny včetně ka-

menů a udělají skrz ně cestu kořenům. Kořeny vinné révy se tak dostanou i dvacet metrů hluboko. Když ale neexistuje mikrobiologický život, tak toto vše není možné. Potom přichází na řadu fertilizery, což jsou přípravky obsahující sůl a další látky. Když tu sůl dáme do půdy, bude v našem případě vinná réva chtít více vody. Nakonec budeme mít větší bobule, ale ty budou postrádat chuť...

Každé ovoce má ve svém DNA nějaký tvar. Samotné tvarování je z podstatné části (asi 95 %) dílem něčeho, čemu materialistický svět říká fotosyntéza, ale v podstatě se jedná o informaci ze světa z vesmíru, což je velmi důležité pochopit v celém vegetativním světě. Zbýlých 5 % připadá na výživu z půdy. Pokud je ale půda otrávená chemikáliemi a navíc udusaná těžkou technikou, je nutné použít fertilizery, které se postarají o dostatečnou velikost hroznů. Celý systém je ale nezdravý. Takže existují nemoci, když jsou nemoci, je nutné použít chemikálie. U lidí to může vést k závislosti na lécích, podobné jakou mohou mít na drogách nebo cigaretách. U révy je to podobné, když jí nedáte, na co jste ji naučili, bude procházet těžkým obdobím, a proto není tak jednoduché jít cestou zpět k organickému hospodaření. Pokud se ze dne na den vinař takto rozhodne, tak musí počítat s tím, že jeho výnos bude třeba pouze 10 % a ztráta naopak 90 %.





Takže tvar a chuť hroznů pochází z informace světla a z prostředí, odkud pochází. Když je toto všechno otráveno, tak je chuť úplně jiná. A když používá vinař chemikálie a na vinici nejsou červi, protože tam není život, tak tam pravděpodobně nejsou ani kvasnice. Ty se za normálních okolností vyskytují na bobulích hroznů (zamřelý povrch bobulí) i ve sklepech, protože se tam hrozny lisují... Dnes se na univerzitách učí, že se kvasnice vyskytují pouze ve sklepech. S tím je možné souhlasit, ale je nutné si uvědomit, že je tomu tak proto, že jsou vinice mrtvé. Přitom je zjištěno, že se na jednom hektaru normálních organických přírodních vinic vyskytuje 10 na desátou, tedy 100 milionů různých rodů kvasnic. V tomto kontextu je velice smutný závěr vědecké studie, kterou dělal Claude Bourguignon, badatel INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), na burgundských vinicích. Podle této studie se na mnoha tamních vinicích vyskytuje menší mikrobiologický život, než jaký je na Sahaře.

FERMENTACE A VYBRANÉ KVASINKY

Jak se tedy postupuje? Vinemaker, dnes v 99 % případů ne vinař-zemědělec, ale nějaký doktor, který pracuje s otrávenými hrozny, se oprávněně obává, že nebudou nikdy kvasit, a tak si řekne: „No Pro-

blem“, mám přeci Selected Yeasts. Dnes existují dvě nadnárodní společnosti. Největší se jmenuje Lallemand, která má subdivizi s názvem Lalvin. Tato společnost založená ve Francii má laboratoře v Århusu v Dánsku. Její zástupci šli do nejlepšíh vlnářství, odebrali vzorky kvasnic a reprodukovali je ve svých laboratořích. Tak byly vytvořeny průmyslové kvasnice v prášku, které se přidávají do vylisované šťávy z hroznů. Tyto kvasnice ale nepochází z těch konkrétních vylisovaných hroznů v různých koutech světa, a tak nejsou schopné zahájit konzumaci cukru. Je tedy nutné přidat další prášek, tentokrát enzymů s názvem Lallzyme, které jsou potravou pro kvasnice, aby se aktivovaly. To je samo o sobě dost surrealistické...

Společnost Lallemand dnes úplně změnila své stránky, ale já mám k dispozici vše, co na nich psali v minulosti. Tato společnost mě nenávidí, protože jsem začal publikovat na základě toho, co uváděli v roce 2003 nebo 2004. Například: „Naše kvasnice D253 dodávají vůni lesního červeného ovoce. Ideální pro váš Cabernet Sauvignon, Syrah a také pro Chardonnay...“

Po mém tehdejší objevování jsem přišel na to, proč všechna vína chutnají velmi podobně. Protože všechny keře jsou klonovanými dvojčaty a kvasnice jsou všechny stejné. Víno by mělo v našich ústech promlouvat, mělo by být harmonické, přírodní. Může být dobré nebo nedobré, ale nemělo by být falešné. Když jsem si udělal takový svůj úsudek o víně, tak jsem si řekl, že budu pít pouze víno, při jehož výrobě se používají divoké kvasnice. V podstatě kdybych měl položit vinaři pouze jedinou otázku, která mi napoví, jak vyrábí víno, tak se ho zeptám, jestli používá původní, divoké kvasnice. Pokud ano, tak musí být jeho vinice živá, a pokud je hrdý na to, že používá své kvasnice, tak zřejmě při vinifikaci ve sklepech nebude provádět se svým vínem špatné věci.

Další důležitou věcí je sklizeň při fyziologické zralosti. Příroda je fantastická. Konkrétní vinice na daném místě v daném roce bude produkovat například 12,72 % alkoholu. (cukr při fyziologické zralosti se bude rovnat 12,72 procenta alkoholu). Po sklizni přichází na řadu přirozená fermentace pomocí divokých kvasnic, která trvá jeden, dva nebo tři týdny, někdy dokonce 6 měsíců nebo velmi vzácně třeba až jeden rok a poté dostanete 12,72 % alkoholu.

Pokud je fyziologická zralost 15. září a já si řeknu, že sklídím o týden později, bude moje víno sladší, se zbytkovým obsahem cukru, ale bude mít obsah alkoholu 12,72 %. My jsme dnes ale tak chytří, že máme Selected Yeasts made in Århus, super bombastické kvasnice, které jsou schopné dosáhnout

obsahu alkoholu 14 %. Takže vzhledem k pozdější sklizni můžeme mít více cukru, normálně se zbytkovým cukrem, ale s těmito vybranými kvasnicemi, pokud je cukr 14, vyrobím víno s obsahem alkoholu 14 %. Monstrózní super toskánské červené, velké víno, které ale není vůbec harmonické. Zkrácené řečeno je jeden den, kdy je nutné udělat sklizeň. Pro suché víno bez cukru, je to perfektní. Když přetáhnete zralost, budete mít více cukru, ale pokud použijete Selected Yeasts, tak žádný zbytkový cukr nezbyde, protože ho tyto kvasnice rovněž přemění na alkohol. Tak vznikají super toskánská červená, některá americká vína a dnes i mnohá další vína.

Prvním bodem je tedy přírodní zemědělství, kdy z mnoha keřů vyberu a naroubuji ty nejlepší (na rozdíl od klonování). Dalším je sklizeň při fyziologické zralosti. Každý rok je při tom jiný, každá lahev může být jiná. Někdo se ptá, jak je to možné? Přitom je to ale jednoduché a pochopitelné, vždyť se nejedná o Coca-Colu. Potom máme malolactickou fermentaci, což znamená, že se jablečná kyselina přeměňuje na kyselinu mléčnou, ale to jsou pouze povrchní věci, které můžeme sledovat při fermentaci. Fermentace je ale především transmutací. Víno a chleba jsou důležitými složkami katolických mší. Proč? Protože to, že se z hroznů stane víno, nebo z mouky chleba, je vlastně mistériem transmutace a možná zároveň také procesem proměny fyzikálního do spirituálního světa. Jedná se o magickou, fantastickou proměnu. Vinař by měl pouze asistovat u této proměny, kdy se z fermentované šťávy stane víno, nikdy by ale neměl změnit chemické a fyzikální parametry, přestože to může udělat. Může přikyselit, odkyselit a dělat spoustu dalších věcí. Existuje kniha s 250 technikami, akceptovanými OIV, (Organization International Vin). Pokud je ale jeho cílem vyrobit víno, které odráží konkrétní terroir, tedy půdu, slunce, vítr, vlhkost a tak dále, nemůže zasahovat do chemických a fyzikálních parametrů vína. Navíc, čím méně sulfidů použije, tím živější jeho víno bude.

Toto všechno utvořilo můj pohled na víno, a tak jsem si v roce 2001, bez informací zvenčí, protože nebyly dostupné knihy o této problematice, řekl, že už budu pít pouze vína, která budou naplňovat to, o čem jsem mluvil. Nemělo to tenkrát pojmenování, neexistovala kategorie přírodních nebo organických vín... Od roku 1997 do roku 2001 jsem utvářel svůj pohled na věc. Dělal jsem ochutnávky Château Latour, Château Musar a následně jsem napsal svůj protokol, ale pouze pro mě. Věděl jsem, že když víno nespĺňuje popsání body, nepřináší mi žádnou emoci, ale nebyl jsem si jistý tím, co dělám. Napsal jsem svůj protokol a jeden novinář ho otiskl v newsletteru Lombardia Sommelier Association.

Všiml si toho jeden známý novinář, který mi zavolał a řekl mi že to, co jsem napsal, je velmi podobné tomu, co píše Nicholas Jolly v Renaissance AOC. Věděl jsem, kdo je Nicholas Jolly, výrobce vln CULÉE de Serrant, ale nevěděl jsem, že je jeho víno biodynamické. Zavolał jsem mu a on mě utvrdil v tom, že to, co jsem zjistil a napsal, je správně. Řekl mi, že dává dohromady seznam výrobců Renaissance du AOC, který mi následně poslal. Zavolał jsem Fabia Beluominiho, mého prodejce ve Viareggio, a mého bratra Paola. Udělali jsme tři skupiny a začali jsme jezdit všemi směry za těmito výrobci.

V roce 2002 se stalo, že jsem přijel například do Domaine de la Sansonnière a vinaře Marka Angeliho jsem našel ve stáji. Toto bylo například u věhlasného vinařství Gaja z italského Piemontu nemyšlitelné. Na konci minulého století existovaly, co se výroby vína týká, dva odlišné světy. Na jedné straně příroda, zemědělství, stáje a na druhé straně sklep od famózního architekta, výrobci vína v mercedesech a zkrátka bullshit. Najít výrobce vína na vinici nebo ve staji se svými krávy a koňmi bylo úžasné. Začali jsme o tom mluvit a rychle jsme našli zajímavé výrobce a probírali jsme s nimi výrobní proces. Zjistili jsme, že jsou výrobci, kteří dělají poctivě zemědělství, vyrábí organická vína a přitom používají Selected Yeasts, které jsou dnes z 90 %





geneticky modifikované. Neexistuje totiž zákon zakazující genetickou modifikaci mikroorganismů a kvasnice, jakožto mikroorganismy tím pádem nemají žádná práva. Když tedy vinař dělá dobrou zemědělskou práci a nepoužívá divoké kvasnice, ztratí všechno, protože „sperma není jeho opravdové sperma“.

KONEC KONVENČNÍCH VÍN A NÁSTUP TRIPLE "A"

V té době jsem importoval všechna vína z nového světa, všechny velké Château a Velier dělaly kolem 20 % obratu na těchto vínech, takže jsem se ocitl před dilematem, co budu dělat. Zastupoval jsem Château Musar a Movii, ale nevěděl jsem, jak budu odpovídat na otázky ohledně toho, proč prodávám i konvenční vína. Bylo jasné, že se musím rozhodnout pouze pro jednu kategorii. Měli jsme v Bologni 15. ledna 2003 hlavní mítink Velieru, se 110 obchodními zástupci, a tam jsem jim oznámil, že se víno stalo průmyslově vyráběným. V té době to bylo, jako kdybych řekl, že je jejich máma děvka. Nebylo to jednoduché, sám jsem zaměstnával několik let svůj mozek, aby to přijal. Nebyla to péče ale moje chyba. Dále jsem lidem v naší společnosti oznámil, že od zmíněného dne je toto seznam vín, která budeme prodávat. Všechna vína, kromě Châ-

teau Musar a Movie jsem delistoval. Všechna vína, na kterých jsme dělali milionové obraty. Můj táta mi nejprve řekl, že chci zničit naši společnost, ale druhý den mi poslal e-mail a omluvil se s tím, že se choval jako osel. Naši dodavatelé mysleli, že jsem se zbláznil. Napsal jsem například americkému výrobci vína Caymus dopis se zněním: „Drahý pane Caymusi, delistoval jsem z kvalitativních a politických důvodů vaše vína z katalogu společnosti Velier.“ Dostal jsem rozčilenou odpověď, s tím, že jejich vína jsou dvojnásobným šampionem testů v časopisu Wine Spectator a tak dále.

Tak začalo Triple "A". Když jsem si stanovil ty hranice, řekl jsem si, že všechna přírodní vína jsou dobrá, ale jakékoli konvenční víno není dobré. Lidé se mě často ptají, co je to přírodní víno. To je jednoduchá odpověď. Když používá výrobce geneticky modifikované kvasnice, je to nepřírozené? Ano! Když používá antibiotika, je to nepřírozené? Ano! Takže vína, která prodávám, jsou nepřírozená.

Myslím, že není přesné mluvit o opravdových vínech jako o přírodních, organických nebo biodynamických vínech. Správnější by bylo o těchto vínech říci: „Tohle jsou vína a to ostatní jsou chemické produkty.“ Když mluvíme o přírodních, organických, nebo biodynamických vínech, tak ta ostatní vína jsou vína, což podle mého názoru není správné.

Abych představil Triple "A" vína světu, přednášel jsem o nich na veletrhu Vinitaly ve Veroně. Na mou přednášku tam tenkrát přišlo opravdu mnoho lidí. Mluvil jsem otevřeně i o Lallemandu a dalších věcech, které jsem zjistil, a říkal jsem si, že mě asi někdo požene k soudu za to, že pošlapávám italskou kulturu. Začal jsem mluvit a mnoho lidí přišlo k našemu stánku. Byly tam stovky lidí a v jeden moment se prodíral davem nějaký chlapík, který přišel až ke mně a představil se jako prodejce Lallemandu pro oblast Kalábrie a řekl, že mám úplnou pravdu a že se právě rozhodl změnit zaměstnání.



Poté, co jsem ustanovil Triple "A", jsem sice ztratil skoro všechny přátele z řad výrobců konvenčních vín, ale čas jde dál a dnes se mnozí z nich začínají zabývat výrobou opravdových vín a uznávají, že jsem byl průkopníkem a mluví o mně s respektem. Nová generace už mě možná znát nebude, ale důležité je, že hnutí již existuje a že se jedná o budoucnost vína. ■



DALŠÍ MILIARDOVÁ POKUTA ZA RAKOVINU, KTEROU ZPŮSOBIL ROUNDUP. VÝROBCE ČELÍ TISÍCŮM ŽALOB

Eliška Kolomazníková – Seznam.cz

Dvě miliardy dolarů zaplatí společnost Bayer americkému páru. Podle kalifornského soudu mu její produkt určený k likvidaci nežádoucích rostlin způsobil rakovinu. Jde o přípravek Roundup, který obsahuje herbicid glyfosát. Ten je podle řady institucí rakovinotvorný – a užívá se ve 130 zemích světa, včetně Česka.

Únava, horečky a dramatické zkrácení života – takové škody páchá Non-Hodgkinův lymfom, zhoubné nádorové onemocnění mízních uzlin. Právě tuto nemoc lékaři diagnostikovali manželům Alvovi a Albertě Pilliodovým. A federální soud v Kalifornii v pondělí rozhodl, že na vině je Roundup. Přípravek k hubení jakéhokoli plevelu vyrábí společnost Monsanto. Tu před pár lety koupil německý koncern Bayer. Roundup obsahuje glyfosát, nejrozšířenější herbicid na světě, který podle Mezinárodní agentury pro výzkum rakoviny je karcinogenní.

Podle výrobce Roundup sice spolehlivě likviduje nežádoucí rostliny, při kontaktu se ale „okamžitě deaktivuje a mikroorganismy ho rozloží“. Kritici přípravku však tvrdí, že se v půdě nijak nerozkládá a naopak se velmi snadno dostane na pokožku člověka, který s ním pracuje.

„Společnost Monsanto nás předem měla varovat o rizicích spojených s používáním přípravku. Kéž by na něm byla etiketa varující ‚pozor, může způsobit rakovinu!‘“, uvedla po vynesení rozsudku žalobkyně Alberta Pilliodová. Albertě a jejímu manželovi byla rakovina diagnostikována v letech 2011, 2015 a 2016. Onemocnění si však nespojili s pravidelným používáním Roundupu na zahradě a dále jej používali. „Nikdo jim nikdy neřekl, že je ten přípravek nebezpečný. Viděli jen pozitivní reklamu v televizi a mysleli si, že té firmě mohou věřit. A mýlili se,“ řekl právník Pilliodových Michael Miller.

Ve Spojených státech jde už o třetí verdikt proti firmě Bayer a dosud nejtvrdší pokutu. Sama společnost již v minulosti přiznala, že čelí dalším tisícům žalob. Jakoukoli spojitost mezi výskytem rakoviny a užíváním jejích přípravků ale odmítá.

Karcinogenní potenciál glyfosátů vylučuje i Evropská komise. Opírá se přitom o dvě instituce – Evropskou agenturu pro chemické látky a Evropský úřad pro bezpečnost potravin. „Problém toho evropského hodnocení je, že mimo jiné vychází ze studií, které financovala a zpracovala chemická firma, jež vyrábí glyfosát. A některé z těch studií jsem já osobně ani neviděl, protože byly prohlášené za obchodní tajemství, takže je směli číst jen ti odborníci, kteří prováděli posudek,“ říká Miroslav Šuta, odborný konzultant v oblasti ekologických a zdravotních rizik.

ROUNDUP A ČESKÁ REPUBLIKA

V České republice se Roundup a další přípravky na bázi glyfosátů používají masivně – jde o vůbec nejpoužívanější pesticid na českých polích. Kromě hubení škůdců ale v zemědělství slouží také k urychlení dozrávání a vysušování rostlin. Glyfosáty se hojně využívají i ve městech – při údržbě chodníků, silnic, parků nebo sportovišť.

V létě minulého roku Ministerstvo zemědělství oznámilo, že od ledna využívání glyfosátu plošně zakáže. Krok chválila řada ekologických organizací, naopak Zemědělský svaz ČR se ostře stavěl proti. K naplnění ministerského slibu však ale doteď nedošlo. ■

Warehouse #1 Představuje

ARIOUSIOS

Text a foto: Jakub Janeček

V dávných dobách byl ostrov Chios, kromě mastichy, velmi známý díky zdejším vínům, a tak se prý stalo, že řecký bůh vína Dionýsos dal ostrovu i tomuto pověstnému nektaru své osobní požehnání. Podle legendy se jeho syn Oenopion stal mytickým králem Chiosu a učil ostrovany umění kultivace vína. Území mezi horou Pelinnaion a mysem Melena Akra bylo od pradávna známé jako Ariousia.

ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ ΑΕ

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΗ

ΓΕΩΡΓΙΚΗ - ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ



ΑΡΙΟΥΣΙΟΣ ΣΑ

WINERY - AGRICULTURAL - TOURISTIC



Tady v severozápadní části ostrova Chios vládne speciální mikroklima optimální pro pěstování vinné révy. A právě odsud z Ariousie pocházela nejfamóznější vína řecké historie, která byla dopravována loděmi po Středozemním moři a podávána na nejvybranějších a nejluxusnějších sympoziiích ve starém Řecku a Římě.

Básníci zblízka i zdaleka, jako byl například Homér, plí na ariousijská vína ódy a nazývali je „nektarem bohů“.

Díky tomu je s ariousijskými hrozný spojován termín

„Homérova vína“, jež žila přes 1 500 let, až do vzestupu a pádu Byzancie.

Pojmenování Ariousios nahradilo na ostrově Chios označení „Wine of Kourounia“ – vína z Kourounie, malé vesnice na severu, která uchovávala prastarou řeckou tradici výroby vína na ostrově.

Vízi zakladatelů vinařství Ariousios S. A. bylo vzkřísit kultivaci vína na ostrově Chios a navrátit tamním vínům renomé, kterému se těšila v dobách ariousijské země. S pěstováním vína tady začali v roce 2001, v roce 2008 pak otevřeli vinařství a ochutnávkový sál. Vinařství je situováno na svahu nad osadou Egrigoras na severozápadě ostrova, necelých 60 kilometrů od stejnojmenného hlavního města. Odsud můžete pozorovat „nekonečné“ Egejské moře i řecký ostrov Lesbos. Vinařství Ariousios vedou v podstatě tři lidé – Dimitris Kefalas, jeho syn Panagiotis a Anna Lagou, která má na starosti public relations.

Zpracovává se tady 150 tun hroznů. Je to množství, které by se do budoucna mělo ještě zdvojnásobit. Vína fermentují v nerezových tancích a nechávají je zrát v dubových sudech. Menší část produkce je určena na řecký trh a větší část je exportována. Vyváží se zejména do USA, Velké Británie, Itálie, ale také do dalších zemí světa.

Vinice se nachází v nadmořské výšce asi 400 metrů.



ASSYRTIKO

Přírodní suché bílé víno
750 ml

O odrůdě: Znamenité bílé hrozny odrůdy Assyrtiko, jež rostou v hornatých oblastech ostrova Chios.

Nadmořská výška: 250–350 m

Sklizeň: Během prvních deseti dní měsíce září.

Pěstování: Jsou používána organická hnojiva, vinice jsou čtyřikrát ročně ošetřeny sírou a mědí, nezalévají se.

Úroda na 1 akr: 700–800 kg

Vinné kvašení: Hrozny se nejprve nechávají zhruba jeden týden sušit na slunci. Fermentace, během níž jsou matoliny (tj. zbytky vinné révy po lisování) ponechány v tanku, probíhá přibližně 20 dní. Následuje lisování tlakem až 0,5 baru. Během kvašení není do vína přidáván žádný enologický materiál (jako enzymy, kvasinky apod.). Při stabilizaci se nepoužívají procesy chlazení a filtrace.

Párování s jídlem: Hodí se k masům připravovaným s citrusy, k netučným rybám a lehkým těstovinám.

Skladování: Mělo by být skladováno v nahnuté pozici, na vlhkém, chladném místě chráněném před sluncem a vysokými teplotami. Při podávání by mělo mít víno teplotu kolem 12 °C.

Senzorický profil: Kosmopolitní bílé víno s jemně oranžovými barevnými tóny. Aroma medu a divokých bílých květin, které rostou v horských oblastech ostrova Chios. Charakter vína je umocněn aciditou typickou pro hrozny odrůdy Assyrtiko.

Víno nese chráněné zeměpisné označení původu „Chios“.



CHIOTIKO

Přírodní suché červené víno
750 ml

O odrůdě: Chiotiko Krasero je jedinou původní odrůdou ostrova Chios, z níž se už od dob starověku získávalo tzv. arioujské víno, kterým byl ostrov proslulý po celém tehdy známém světě.

Nadmořská výška: 250–350 m

Sklizeň: 20.–30. září. Sklizeň probíhá na 30–40 let staré vinici ručně, za použití 18kilogramových beden.

Pěstování: Jsou používána organická hnojiva, vinice jsou čtyřikrát ročně ošetřeny sírou a mědí, nezalévají se.

Úroda na 1 akr: 700–800 kg

Vinné kvašení: Hrozny se nejprve nechávají zhruba jeden týden sušit na slunci. Fermentace, během níž jsou matoliny (tj. zbytky vinné révy po lisování) ponechány v tanku, probíhá přibližně 20 dní. Následuje lisování tlakem až 0,5 baru. Během kvašení není do vína přidáván žádný enologický materiál (jako enzymy, kvasinky apod.). Při stabilizaci se nepoužívají procesy chlazení a filtrace.

Staření: Zrání trvá 18 měsíců v přirozeně vlhkém a chladném sklepě. Víno se ukládá do dubových, zhruba šest let starých sudů.

Párování s jídlem: Hodí se k masům s červenou omáčkou nebo k pikantním těstovinám.

Skladování: Čím je starší vinná odrůda Chiotiko Krasero, tím je zralejší. Mělo by být skladováno na vlhkém, chladném místě chráněném před sluncem a vysokými teplotami.

Senzorický profil: Chuť tohoto vína tmavě fialové barvy je nejmórnější, pokud jej necháte 20 minut před podáváním dýchat. V chuti jsou patrné bylinky, jež rostou společně s odrůdou Chiotiko Krasero na hoře Amani, červené ovoce (třešně) a vanilka.

Víno nese chráněné zeměpisné označení původu „Chios“.







CULINARIUM



STÁNA

MUTLOVÁ

**PUNK
ROCK**

C A K E S

Text: Pavla Hájková

Stáňa Mutlová je živel, který si dělá věci po svém a na konvence doslova peče. Život ale zbožňuje překvapení a kontrasty. A tak se jednoduše stalo, že vyměnila slibně rozjetou kariéru on-line marketéra za vášeň do všeho kolem dortů a sladkostí. A možná právě proto se lidi do jejího pečení zamilovali. IZa chvíli se propekla od Remosky v maličké kuchyni až k vlastnímu studiu PunkRockCakes.



Pekla a peče na zakázku unikátní svatební dorty, lahodné cupcaky i efektní sladké kompozice. Už po roce ji pozvali na Mezinárodní filmový festival Karlovy Vary, aby tam připravila sladký bar pro gala večer. Nyní se autorka jedinečné knihy Sladké Bary o stylingu sladkostí podle posledních trendů moderní světové cukrářiny věnuje přípravě exkluzivních a tematických kreačí pro svatby a speciální eventy, kde každé dílo je originálním uměleckým kouskem. Zároveň pořádá cukrářské kurzy pro amatérské i profesionální cukráře. Stáňa vytrvale prosazuje svou vizi, že dort a sladkosti musí nejen luxusně vypadat, ale také báječně chutnat. Motivuje svoje fanoušky k inspiraci světovými a hlavně francouzskými recepturami a vede je k používání těch nejvyšších ingrediencí a surovin.

Stáňa jsme oslovili proto, že víme, že jejím cílem maximální kvalita v chuti i vizáži všeho, co dělá. Zároveň se neustále vzdělává a posouvá hranice ve svém oboru. A podobně jako nás (Zacapa tým / Ultra Premium Brands) ji baví projekty, které jsou charakteristické výjimečností, originalitou a vysokou kvalitou.

Pralinka vytvořená na míru Zacapa XO vznikala na několika intenzivních sezeních, kde Brand Ambasador značky Zacapa Jan Albrecht a cukrářka a majitelka společnosti Punk Rock Cakes Stanislava Mutlová diskutovali, degustovali a zkoušeli párovat různé typy příchutí, náplní a čokolád. Experimentovalo se i hrubostí náplně. Výsledkem je pralinka zdobená zlatým prachem dokonale ladící s chutí i vizáží Zacapa XO. Spolu s chuťovými tóny, inspirovanými Guatemalou, které se objevují uvnitř a tvoří je maracuja, fazole tonka, mandle a hrubá sůl, nabízí opravdu výjimečný zážitek. Pralinka je umístěna na čokoládovém podstavci se vzorem petate (pletený kroužek z palmového listí zdobící každou lahev Zacapa, ručně vyráběný guatemalskými ženami). Rituál dovršuje servis na speciálních zrcadlech umístěných ve zlatých rámech, korespondující s barvou pralinky a hlavně jedinečnou zlatavou barvou Zacapa XO.

Dle slov Stáňa její experimentování s prémiovými destiláty Zacapa pralinkami nekončí. Po obhlédnutí naší nabídky a ochutnání vybraných vzorků v kamenné prodejně Warehouse #1 si na vyzkoušení odnesla pár lahví, takže se můžeme těšit na její další výtvořky. ■

Ron
Zacapa
Centenario







CULINARIUM

ČTYŘCHODOVÉ MENU VE STYLU GRAND MARNIER

Autoři: Bára Urbanová, Petr Kymla, foto: Michal Šula

Nabídka pražského kulinářského studia Laboratorio Scuola di cucina je po roce opět bohatší o jeden kurz, v němž při vaření i jako doprovod sehrává svoji roli alkohol. Po whisky, koktejlech a rumu přišla řada na jedinečný francouzský pomerančový likér Grand Marnier. Šéfkuchař Martin Kortus a zkušený barman a český Diageo Reserve Brands ambassador Petr Kymla se prostřednictvím čtyřchodového menu snaží dokázat, že Grand Marnier nemusí být součástí jen obligátních crêpes Suzette. Ačkoli i na ně na kurzu nakonec dojde...





V Laboratoriu se kurzy vedené společně Martinem Kortusem a Petrem Kymlou konají už přes dva roky. Jako první si lektoři vybrali téma Men in the kitchen, v jehož rámci kurzisty, převážně muže, učí vařit třeba roastbeef se zauzenou domácí majonézou nebo hovězí rib eye s omáčkou ze zeleného pepře a snoubí k nim různé skotské single malt whisky. Aby se to vyrovnalo, druhým kurzem se zaměřili primárně na ženy. Jeho název Ladies with cocktails in the kitchen jasně naznačuje, že si v něm účastnice nejen vylepší

své kuchařské dovednosti, ale naučí se také míchat koktejly. K jehněčím kotletkám v bylinné krustě, jimž dělá na talíři doprovod cuketové pyré s česnekovým konfitem, se Petr Kymla například rozhodl napárovat Rosemary Gimlet z ginu Tanqueray No. Ten a limetového cordialu zakápnutý olivovým olejem infuzovaným rozmarýnem. O koktejlech i čistém destilátu je pak třetí kurz v pořadí, nazvaný Rum na talíři, který se konal poprvé před rokem v květnu a u plotýnek vyhlášeného pražského kulinářské-



ho studia se na něj od té doby pravidelně scházejí zástupci obou pohlaví. Naučí se v něm připravovat například krevety s chilli a česnekem a k nim namíchat L'Océan Daiquiri z Agricole rumu Trois Rivières de L'Océan zjemněné kapkou maraschina. Zároveň si ale vychutnají entrecôte s omáčkou z rumu a zeleného pepře podávaný s brokolicí restovanou na česneku a k němu trinidadský rum Angostura 1919. Čtvrtý kurz, který měl v Laboratoriu premiéru 25. dubna, dostal název Ve stylu Grand Marnier.

NEJDŘÍV MENU, TEPRVE PAK KOKTEJLY

Grand Marnier Cordon Rouge je tradiční francouzský likér s chutí pomerančů. Jeho recepturu, která dodnes zůstává přísně střeženým tajemstvím, už v roce 1880 sestavil Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle. Jeho základ tvoří koňak, jenž se pečlivě mísí s esencí z divoce rostoucích pomerančů a dalších přísad. Výsledná směs se následně uloží ke zrání do sudů z francouzského dubu. Na esenci se používají výhradně v Karibiku ručně sklizené pomeranče odrůdy Citrus bigaradia, která je u nás známá též pod označením pomerančovník hořký. S největší pravděpodobností jde o přirozeného křížence mezi mandarinkou obecnou a pomelem, jenž se vyznačuje výrazně hořkými plody, které nejsou vhodné k jídlu, zato jsou však skvělé do likéru. S Grand Marnier lze skvěle pracovat jak za barem, tak v kuchyni, což ostatně dokazuje i nejnovější kurz lektorského dua Kortus – Kymla. A proč si po whisky, koktejlech a rumu vybrali právě francouzský pomerančový likér? „Martin má Grand Marnier hodně rád a v Laboratoriu ho při vaření občas používá. Pořád na mě tlačil, že s ním musíme něco vymyslet, a já se od něj nechal rád přesvědčit,“ vysvětluje Petr Kymla a dodává: „Náš čtvrtý společný kurz je jiný než ty předchozí a taky trochu výjimečný. Nebudeme ho opakovat častěji než dvakrát do roka. Upřímně se přiznám, že postavit celé menu pouze na Grand Marnier byla trochu výzva, ale na výsledek jsem pyšný. Myslím, že se pokrmů i nápojů opět hodně vydařilo.“ Prozrazuje rovněž, že i přípravné práce probíhaly trochu jinak. „Většinou to bývá tak, že já vyberu destiláty nebo koktejly a Martin k nim hledá vhodné pokrmy. Tentokrát nejprve Martin navrhl jídla a já jsem k nim podle použitých surovin vybíral vhodné koktejly. Vždy nám jde o to, aby byl výsledek pro účastníky kurzu zajímavý a aby se naučili pracovat s různými ingrediencemi,“ popisuje tvůrčí proces.

RESTOVANÉ KREVETY I KACHNA NA POMERANČÍCH

Prvním chodem, který si účastníci kurzu Ve stylu Grand Marnier pod vedením šéfkuchaře Martina Kortuse připraví, jsou argentinské krevety restované s mladým česnekem a troškou najemno nasekaného koriandru. Podávají se s pomerančovou majonézou, která se likérem Grand Marnier dochucuje. Doprovod jim dělá Grand Spritz, tedy osvěžující kombinace Grand Marnier s Crodinem a proseccem. Druhým předkrmem jsou na pánvi zprudka orestovaná foie gras s citrusovým pyré, jež se připravuje z fileťů z pomeranče povařených se skořicí a anýzem a pomerančové redukce. Na závěr se dochutí Grand Marnier a trochou másla. K tomuto pokrmu Petr Kymla jako nápoj zvolil Sidecar, což je koktejlová klasika propojující chuť koňaku, pomerančového likéru a čerstvě vymačkané citronové šťávy.



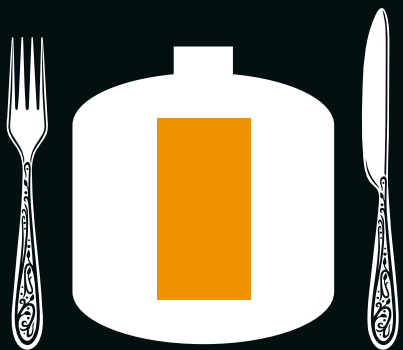
Účastníci kurzu dostanou v malém šejkru již odměřené ingredience a sami si je promíchají. Patrně nejzajímavějším pokrmem z celého menu je moderní verze classic french al'orange čili kachny na pomerančích. V úpravě Martina Kortuse jde o kachní prsa, která se nejprve opečou na pánvi, pak se dají dopéct do trouby a podávají se s omáčkou z pomerančů, Grand Marnier a orange bitters. Jako příloha slouží na kachním sádle restované brambory ratte. „Podle mého názoru je to jednoznačně nejlepší ze všech chodů, alespoň mě tedy tato kombinace hodně baví,“ říká Petr Kymla a dodává: „Dobře se k němu hodí Grand Old Fashioned, což je lehký twist na klasický koktejl, jenž se připravuje z whisky, Grand Marnier, orange bitters a pomerančové kůry. Všechny tyto ingredience vyjma destilátu tvoří i součást receptury pokrmu.“

SLADKÁ TEČKA A PŘÍSLIB DO BUDOUCNA

Patrně nejznámějším tradičním francouzským pokrmem s přidáním Grand Marnier jsou crêpes Suzette, jimž se česky méně vzletně občas říká palačinky podle Zuzany. Jejich kouzlo spočívá v omáčce připravené ze zkaramelizovaného cukru, pomerančové šťávy, zmiňovaného likéru a másla. Velmi efektní je jejich závěrečné flambování, které si vyzkoušeli i účastníci kurzu. Svůj poslední výtvar

si pak vychutnali se sklenkou Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre. Likér, který vznikl v roce 2000 jako pocta zakladateli značky, se od základní verze odlišuje použitím starších, přesněji dvanáctiletých až patnáctiletých koňaků. Je intenzivní a méně sladký než klasický Grand Marnier, v chuti nabízí tóny kandovaného pomeranče a macerovaných citrusů, ale také náznak borovice a čaje Earl Grey. I on měl určitě zásluhu na tom, že z Laboratoria odcházeli všichni účastníci velmi spokojení. Kromě toho, že se naučili nové recepty a osvojili si nové kuchařské dovednosti, seznámili se také s vybranými koktejly a od Petra Kymly se toho v průběhu večera dozvěděli hodně o Grand Marnier, jeho historii, výrobě, využití i dalších zajímavostech, které jsou s ním spjaté. Další možnost absolvovat kurz v hlavní roli s francouzským pomerančovým likérem budou mít zájemci až na podzim. Mezitím ale proběhnou ještě další lekce vedené Martinem Kortusem a Petrem Kymlou. „Velmi dobře nám funguje Men in the kitchen, který je pořád plný. Hezky se rozjel také Rum na talíři. Už teď ale přemýšlíme, s čím novým bychom ještě mohli přijít. Zatím to vypadá, že naše volba padne na kurz spojený s ovocnými pálenkami a zvěřinou,“ prozrazuje na závěr Diageo Reserve Brands ambasador. ■





CULINARIUM

ATELIER

Dne 7. června se ptala a fotografovala Pavla Hájková

O restauraci Atelier Cocktail & Bistro jsme již psali před dvěma lety v našem časopise číslo 21. ve spojitosti s pálenkami Fassbind a foodpairingovém menu prezentovaném ve škole vaření Laboratorio. My jsme se však dostali do Atelieru až letos, abychom zakusili na vlastní jazyk, co se o jejich umění vypráví. Byli jsme nadšeni z nadstandardně přátelské obsluhy i menu, které jsme si vychutnali v kombinaci s destiláty a víny. A tak jsme zatoužili více poznat oba aktéry, kteří stojí za konceptem restaurace a dozvědět se více. Představujeme vám v našem rozhovoru barmana Milana Bukovského a šéfkuchaře Jakuba Zatloukala Škaroupka.

Warehouse #1 interview

SAVE
WATER
DRINK
RIESLING
LLENDORF



Když se řekne „ateliér“ představím si prostor, kde vzniká umění. První mi na mysl přijde fotografický či výtvarný ateliér. Co vás vedlo k tomu názvu?

Milan: Ten název vznikl tak nějak ze mě. Já jsem se vždycky v nějakých ateliérech pohyboval, sám kreslím a vždycky jsem tam zažíval skvělé momenty, ať to bylo na ŠUPce nebo na UMPRUMce, tak prostě mě to prostředí vždycky hrozně lákalo a nabíjelo. Tak jsem chtěl, aby tady v tom našem prostoru byla podobná energie, inspirativní, emotivní, nabíjející, to je jedna věc a druhá, že v angličtině ateliér je workshop, místo, kde se něco tvoří a dělá, tak jako v našem Atelieru. A taky je dobrý, že je to na „A“, což je začátek rejstříku.

A jak je to s tvým kreslením dále? Věnuješ se tomu ještě a máš nějaké ambice v tomto oboru?

Milan: To ani ne. Spíš si kreslím pro sebe. Kdysi jsem chodil na klasičtější kresbu k akademickému malíři Bublákovi ve Veselí nad Moravou. Můj otec byl železničář a jeho otec byl za komunistů vězněný. Můj táta pomáhal lidem utéct na západ a Tomášovi Bublákovi pomohl utéct do Francie. On totiž vždycky chtěl dělat umění, ale nemohl, musel tady za komunistů manuálně pracovat a dělal na dráze, kde se potkal s mým tátou, který převáděl lidi přes hranice. Pomohl mu tedy utéct do Francie a tam pracoval jako čistič v jazzových klubech a studoval kresbu v Paříži. Pak

se po pádu komunismu vrátil a já v té době začal projevovat zájem o kresbu a malbu. Táta za ním jednou zašel a zeptal se ho, jestli by se mu nemohl revanšovat tím, že mě bude učit kreslit. Slovo dalo slova a od 12 let jsem se u pana Bubláka učil malovat a taky jsem tam poprvé přičichl k vínu, jelikož jsem mu nosil pravidelně džbán vína. Tak to byl můj vstup do světa umění a vína zároveň.

Tvůj vztah k umění se nezapře. Momentálně u vás v patiu probíhá fotografická výstava. Jsou to opravdu krásné fotky. Máte výstavy pravidelně?

Milan: Pravidelně ne, tohle je naše první. Tohle je cestovatelská výstava Jirky Turka a Jany Jabůrkové (poznámka redakce: dvorní fotografové české

mutace časopisu Forbes. Oba jsou našimi přáteli a chodí k nám. My máme zase dobrý prostor na výstavu, tak jsme se domluvili na realizaci. Uvnitř nám zase visí obrazy, které průběžně obnovujeme. Často zde prezentujeme mladé autory, které známe, kteří studují místní FaVu.

Vrátila bych se ještě více na začátek...jak jste vůbec dospěli k nápadu otevřít si svůj vlastní podnik?

Milan a Jakub přítaká: Když jsme se kdysi potkali v jednom super brněnském baru, tak jsme si hrozně kápli do noty a taky jsme se shodli na tom, že nás nebaví pro někoho pracovat, že bychom chtěli něco svého. Tak nějak začal náš společný projekt, který tedy v té době měl ještě daleko do realizace.

Já vás vnímám jako jedinečný projekt zaměřující se na foodpairing, což zatím v našich končinách není úplně běžná záležitost. Vykrytalizovalo se toto vaše zaměření během provozu nebo to byl záměr od začátku?

Jakub: Od začátku bylo jasné, že se foodpairingu budeme věnovat. Nám to připadá naprosto samozřejmé. Oba jsme sbírali několik let zkušenosti v zahraničí a tam jsou foodpairingové menu celkem běžnou záležitostí, takže jsme ani o jiném pojetí neuvažovali. Ono to vychází i z naší podstaty, jelikož jeden z nás je barman a druhý kuchař, takže jinak to ani dělat neumíme.

Jak vlastně takové foodpairingové menu vzniká? Přichází první barman z kuchařem, že má nápad na skvělý nový drink s inovativními ingrediencemi a dožaduje se napasování pokrmu na jeho ideu nebo je to obráceně?

Milan: Můžete to fungovat obousměrně, ale daleko jednodušší je napasovávat drinky k jídlu. Jakub je ale omezen ročním obdobím a surovinami a ono to vlastně tím pádem uvádí, co budu dělat já. Není úplně potřeba, abych já přišel s nápadem na sezónní drink a přišel za Jakubem a řekl mu, uvař mi k tomu chřest, protože já předpokládám, že to bude vařit, takže je to taková přirozená symbióza. Jakub třeba i své menu v průběhu upravuje, vynechá např. vajíčkovou pěnu, tak já svůj drink také upravím. Je to prostě taková společná symbióza. Je rozhodně jednodušší a lepší, když to diktuje kuchyň. Přeci jenom já mám mnohem větší prostor pro variabilitu. Dosladit, dokyselit, je to daleko jednodušší než měnit celé jídlo.

Vaše pověst vás předchází a já se těšila na zážitek u vás a musím říci, že předčil očekávání. Kdybych vás měla definovat nějakým uměleckým směrem, tak by to byl minimalismus. Jak to cítíte vy?

Jakub: Já bych chtěl, aby to bylo minimalistické, ale to je vůbec to nejtěžší, co je. K tomu musíš mít suroviny a vědět, jak to dělat, a to si myslím, že to ještě úplně dokonale neumím, to třeba může ještě dalších pár let trvat. Ale chtěl bych, aby to do toho minimalismu šlo.

To jsem ráda, že jsem se nespletla. Já tam ty náznavy vidím jasně. Jím u vás po druhé. Poprvé to dle mého názoru bylo naprosto minimalistické. Dnes to druhé jídlo, králičí ragú, bylo trochu komplikovanější.

Jakub: No, já nad tím pořád přemýšlím, jak to udělat minimalisticky a jednoduše. Ale ono je to hodně opodstatněné surovinami, které se těžko shání.

Milan: Já, kdybych měl vybrat nějaký směr, tak vyberu pragmatismus. Mám nějakou myšlenku směřující k foodpairingu, která se skládá z jednotlivých minimalistických prvků. Minimalismus je skvělý, a i v gastronomii je to velký movement, ale musí se počítat s tím, že v rámci minimalismu se nebavíš jen o jednom chodu, ale máš ten komplex – atmosféru, servis, a především celé menu. Pak může být jeden chod jen čekanka s olejem, jelikož následně chuťově navazuje zbytek menu.

Jakub: U nás je problém, že si lidé většinou dávají jen jedno jídlo a od toho očekávají úplně všechno. Když si dáš jenom čekanku s olejem a bylinkami, tak se potom cítíš prázdný, neuspokojený.

Milan: To stejné se týká i drinku. Když chceš obsáhnout celou šíři drinku, nemůžeš si dát jen gimlet.

Jakub: Třeba to přijde, že budeme nabízet jedno celé menu, ale k tomu se musíme nějak postupně dopracovat.

Milan: Za mě v rámci Ateliéru máme hrozně moc poloh a někdy je to trochu náročné. Chodí k nám zákazníci na foodpairingové menu, potom lidi na polévku a lahváče a pak se někdo staví jen na kafe a koláč. Když se na to podíváš z komplexního hlediska, tak to vůbec nedává smysl. To je v podstatě několik konceptů v jednom. Všichni naštěstí odcházejí spokojení, ale je to dost složité, jak se u těch jednotlivých stolů chovat. U jednoho stolu prodáváš biodynamické šampaňské za 3000 Kč a druhého otvíráš lahváče.

Jakub: Třeba nás ten minimalismus dovede k tomu, že budeme prodávat jen jednu věc. Chceš, nechceš.

A není to tak, že když si vybudujete klientelu, tak pak si můžete dovolit trochu i experimentovat?

Milan: My nějakou formou experimentujeme prostřednictvím našich degustačních menu. Ale je to jen položka v našem businessu.

Jakub a Milan se dívají do časopisu...a fotí stránku s Mezcalem.

Milan: To je skvělá věc, tenhle Mezcal. Fining Mezcal.

Jakub: Dáme to na Instáč.

Dle čeho si vybíráte suroviny? Máte nějaká kritéria?

Milan: Dneska jsme vrátili 30 makrel. Jakmile se nám něco nezdá, nepoužijeme to.

Jakub: Dle sezónnosti. Snažíme se co nejvíce používat lokální produkty.

Milan: To je ale práce skoro na plný úvazek. U lokálních dodavatelů velmi často neexistují žádné dodavatelské struktury. Umějí vypěstovat skvělou ředkvičku, ale už ji neumějí dovézt, takže Kuba chodí po městě a shání ty nejlepší suroviny v různých zdravých výživách a na farmářských trzích na Zelňáku. Ve finále je jednodušší sehnat dobré maso než zeleninu a ovoce.

To si umím představit. Mám rodiče na Vysočině a já jako dítě jsem tam plela záhony s ředkvičkami, mrkví, kedlubnami a zalávala rajčata. To ale už není vůbec běžné. Dnes většina lidí na venkově nic nepěstuje a pro všechno si jezdí do Penny nebo Lidlu.

Milan: Já jsem třeba potřeboval v srpnu broskve, když jsem dělal na italské ambasádě drink, který se skládal z českého sektu a chtěl jsem do něj použít české broskve a jelikož vím, že jsou u Hustopečí obrovské broskvoňové sady, tak jsem si myslel, že to nebude problém. Přivezli mi však broskve z Itálie, a tak jsem jim říkal, že se naprosto zbláznili. A oni že prý jejich broskve se hned po sklizni vozí do Španělska, takže lokální broskve mi nejsou schopni dodat.

Milane, dle čeho ty vybíráš nápoje a destiláty?

Milan: Podle chuti.

Takže nekoukáš na značku, tradici, řemeslnost?



Milan: To je samozřejmě super, ale já si přes víno uvědomil, že nepotřebuji mít nic programově. My se nesnažíme nastavovat koncepční mantinely, oni vycházejí pragmaticky z toho, co je pro nás přirozené. Jsme uprostřed Evropy, takže používáme lokální suroviny, vaříme kuchyni, kterou známe, která vychází z nějaké naší zkušenosti a máme k ní vztah. Když vybíráme jakékoli věci, tak ze všeho nejvíce věřím svému jazyku, takže ochutnávám víno a je mi úplně jedno, co za tím je. Ale ne protože by mi byly jedno, ty věci okolo, ale protože v té chuti to prostě poznáš. Snažím se teď hodně pracovat s vínem, samozřejmě dělám i koktejly, ale víno má ještě větší rozsah a dosah. Hodně pracujeme s přírodními víny, z nichž je v podstatě složená naše nabídka vín z 95%.

Tak to máš dobře vytříbenou chuť, jelikož tady máte samé dobré věci včetně zmíněného přírodního vína, kterému holdujeme i my.

Milan: Spousta přírodních věcí, ale dobrých není. Já se řídím našimi zákazníky. Musím si být jistý, že to, co nabízím je v top kvalitě, abych si za tím mohl stát. Příběh za produkty je skvělý, ale mám takovou zkušenost, že když je vize dobrá, je za tím i zajímavý příběh. Nefunguje to ale naopak, že za tebou chodí obchodní zástupci a vypráví ti sáhodlouhé legendy o tom, jak jezdil někdo na drakovi a ukápla mu slza do studánky, odkud čerpají vodu na filtraci. To je sice super, ale většinou zjistíš, že to jsou řeči okolo, ale že jen

chuť mluví sama za sebe. Ochutnám to a buď je to dobré nebo ne.

A jak jsi si vytrénoval chuťové pohárky?

Milan: Od mala jsem chtěl dělat umění a kreslil jsem a dost jsem se potýkal s tím, že jsem neměl peníze. V té době jsem si uvědomil, že tím, jak skoro nic nemám, tak potřebuji z toho, co mám, vytěžit maximum, to znamená udělat z toho nejjednoduššího to nejlepší. Takže když jsem byl nucený 14 dní jíst jen brambory, tak jsem hledal cestu, jak je udělat pokaždé jinak a co nejlépe. A tak nějak jsem se dostal k vaření, které mě bavilo a zůstalo mým koníčkem. Pak jsem měl docela dost zákazníků, kteří pili drahá vína a chtěl jsem zjistit, proč tolik za něco utrácet a začal jsem ochutnávat. Také jsem se dost věnoval

průzkumu vín jejich konzumací při studiu grafiky, kdy jsem dělal brigády jako barman v různých barech. Když máš personální slevy, tak se to hned lépe zkoumá. Barmanství mě docela chytlo. Pak jsem nějakou dobu strávil v Maďarsku, kde byla skvělá hospitality a to se mi hrozně líbilo, a tak jsem si řekl, že všechno, co vydělám, dám do dalšího vzdělávání a udělal jsem si barmanské kurzy v Tretter's baru, kde mě to začalo bavit ještě víc. Když jsem pak přemýšlel, kam jít, tak Filip Netušil otvíral v Brně bar Runway a mě se hrozně líbilo, jak o tom mluvil. Tou dobou to byl opravdu nejhezčí bar v Brně, hrozně progresivní. Tam jsem se seznámil s Kubou a pendloval jsem tam mezi kuchyní a barem a hodně jsem se tady od kuchařů naučil, třeba skvělé recepty na sirupy. S Jakubem jsme si hrozně sedli a začali jsme společně vymýšlet speciální garnishe ke koktejlům.

Je nějaké gastronomické místo, kam rádi chodíte anebo byste tam chtěli jít (může být i v zahraničí)?

Jakub: Měl jsem rád Miladu v Praze, ale tu zavřeli. Taky občas zajdu do Lokálu, ale nejradši to mám u babičky ve Veverské Bítýšce. Náš nejoblíbenější bar je Spirit.

Milan: Já si nejraději udělám oheň někde u lesa. Ale rád bych jel do Francie, užít si tam špičkovou gastronomii třeba v Septimu. ■



Snoubení doutníku

Pojďme se pohodlně posadit a po vyčerpávajícím horkém letním dni si společně dopřejme malou odměnu. Vynikající nikaragujský doutník a neméně zajímavý rum z Itálie. Ocenění 92 bodů ze 100 možných u odstínů Connecticut a Sun Grown, a dokonce 94 bodů pro Maduro od evropského odborného časopisu Cigar Journal je dokonalou pozvánkou na dnešní podvečer, a především na ochutnání nové řady ze sortimentu věhlasné tabákové společnosti Perdomo. Ta nese název „Estate Seleccion Vintage“.

Výjimečnost této řady spočívá již ve výběru tabáku. Nick Perdomo jej osobně nechává selektovat a využívá nejlepších 5 % svého tabákového bohatství. Pro náplň, vázací i krycí list využívá odrůdy kubánského tabáku vypěstovaného ve věhlasných nikaragujských tabákových regionech, které již všichni dobře známe. Pouze u nejlhčí verze je využit krycí list Connecticut vypěstovaný v Ekvádoru. K absolutní dokonalosti dotváří tabák této exkluzivní řady neuvěřitelných patnáct let zrání. Taková délka zrání tuto Tabacalera z Estelí zatím neopustila. Do České republiky zatím vozíme jen jednu ze šesti nabíže-

ných velikostí. Rozhodnutí bylo jasné, největší porci tabáku z nabízených tvarů, ve velikosti až vznešeně nazvané „Aristocrata“. Jedná se o velikost nám dobře známou pod názvem Churchill (7 × 54). Elegantní, lakované, jemnými žebry zdobené boxy ve mně vyvolaly okamžité pocity vzrušení, a tak jsem sáhl po nejintenzivnější chuťové variantě, odstínu Sun Grown. Široký prstýnek měděné barvy s vysokým leskem na mne působí až jako hologram.

Již prvních pár popotáhnutí mi dalo zapomenout na vyčerpání z parného dne a nastartovalo mé smysly.

Krásně plné, velmi intenzivní kořeněné tóny vyzrálého tabáku jsou jen začátek. Rozeznávám exotické dřeviny, cedr a kupodivu i dubové sudy. Až mne napadlo, zda se nejedná o mou profesní deformaci. Zřejmě ale i u této řady nechává společnost Perdomo část fermentace proběhnout v již osvědčených exbourbonových sudech. Také doporučené kombinace pro párování s alkoholem směřují k americkým a skotským whisky. Úplně ideální mají být přímo skotské single malt.

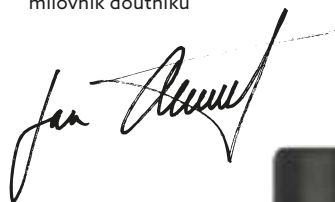
Já jsem se ale rozhodl malinko jinak a stejně jako v minulém čísle sáhl do nabídky rumů vytvořených Fabiem Rossim v italském Turíně. Jedná se o kolekci rumů specificky vyráběných dvojím zráním, která negarantuje svoji kvalitu názvem destilerie, ale zachycenou jedinečností a originalitou různých rumových destinací. Dnešní volbu splňoval v mých představách rum Demerara Solera No. 14. Jak již název napovídá, svou osobitost získal u společnosti Demerara Distillers Ltd v Britské Guyaně. Svou plností a decentním přiznáním esterů mi dává tento rum vzpomenout na již muzejní destilační přístroje, kterými společnost disponuje a ze kterých přicházejí na svět mnohé velmi ceněné a vyhledávané sběratelské edice rumů. Svoji ruku k dílu přiložilo také již zmiňované dvojí zrání. Sladkost a ovocnou stopu cukrové třtiny, snížení procent alkoholu a vysokou dominanci dubových sudů – to jsou atributy, které rum získává během tropického zrání v zemi původu. Jemnost naopak prezentuje mírnější klima ve skladech v italském Turíně. Výsledkem jsou romy různého stáří, z nichž nejstarší jsou čtrnáct let staré. To je v Britské Guyaně, jakožto britské kolonii, nemyslitelné. Co mě ale na dnešním párování nejvíce baví, je specifický přístup společnosti Demerara Distillers Ltd při vypalování sudů. Před vypálením sudy po bourbonu totiž vypláchnou 100% šťávou z cukrové třtiny zvanou „guarapa“. Ta v sudech během vypalování částečně zkaramelizuje. Důsledkem toho je potom zvýšená sladkost v úvodu chuti, ale i narůstající až karamelová hořkost u kořene jazyka v závěru tzv. perzistence. Já mám tuto odlišnost moc rád, a i doutník pak dostává dvojí rozměr. Při každém napití se rum nejprve prezentuje sladovou chutí připomínající skotské whisky z oblasti Speyside a právě tyto vyzrálé ovocné až medové tóny doutník pocitově zjemňují. Kontrast však přichází záhy. S narůstajícím pocitem tepla, karamelovými až nahořklými tóny v závěru se doutník doslova rozbouří a prezentuje své druhé, opravdové já. Dubové dřevo, kořenitost, káva – to je exploze chuti, kterou se hlásí o slovo velmi vyzrálý krycí list Sun Grown. Kombinace ve mně zanechává velmi silný zážitek. Doutník naplno obhajuje svoji uváděnou intenzitu medium to full. Pro takto intenzivní dout-

níky se přímo nabízí vytvoření menšího otvoru při zastřížení. Využít můžete klasický puncher (kruhový břit s menším průměrem) nebo čím dál oblíbenější V-cutt (břity jsou ve tvaru písmene V). Obě varianty vám nepatrně sníží příval kouře, sníží intenzitu chuti a mohou být pro mnoho kuřáků i příjemnější, pohodlnější a zábavnější. Já jsem sice zastáncem klasického cutteru, který jsem i dnes použil a vychutnal si maximální možnou dávku a intenzitu kouře, ale každý ať se raduje po svém...

Doutník krásně hořel, perfektně táhl, splňoval nejpřísnější kritéria. Vždyť tuto řadu balí jen nejzkušenejší balíči této Tabacalery z Estelí. ■

Krásné léto plné voňavého kouře přeje

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 Křižíkova
otevřeno: po-pá 10:00-19:00 h.



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

ITALIAN LEGEND



NO COMPARISON



ICON OF ART,
FASHION & DESIGN



STYLISH SINCE 1860



RED PASSION DIRECTED BY

CAMPARI®

