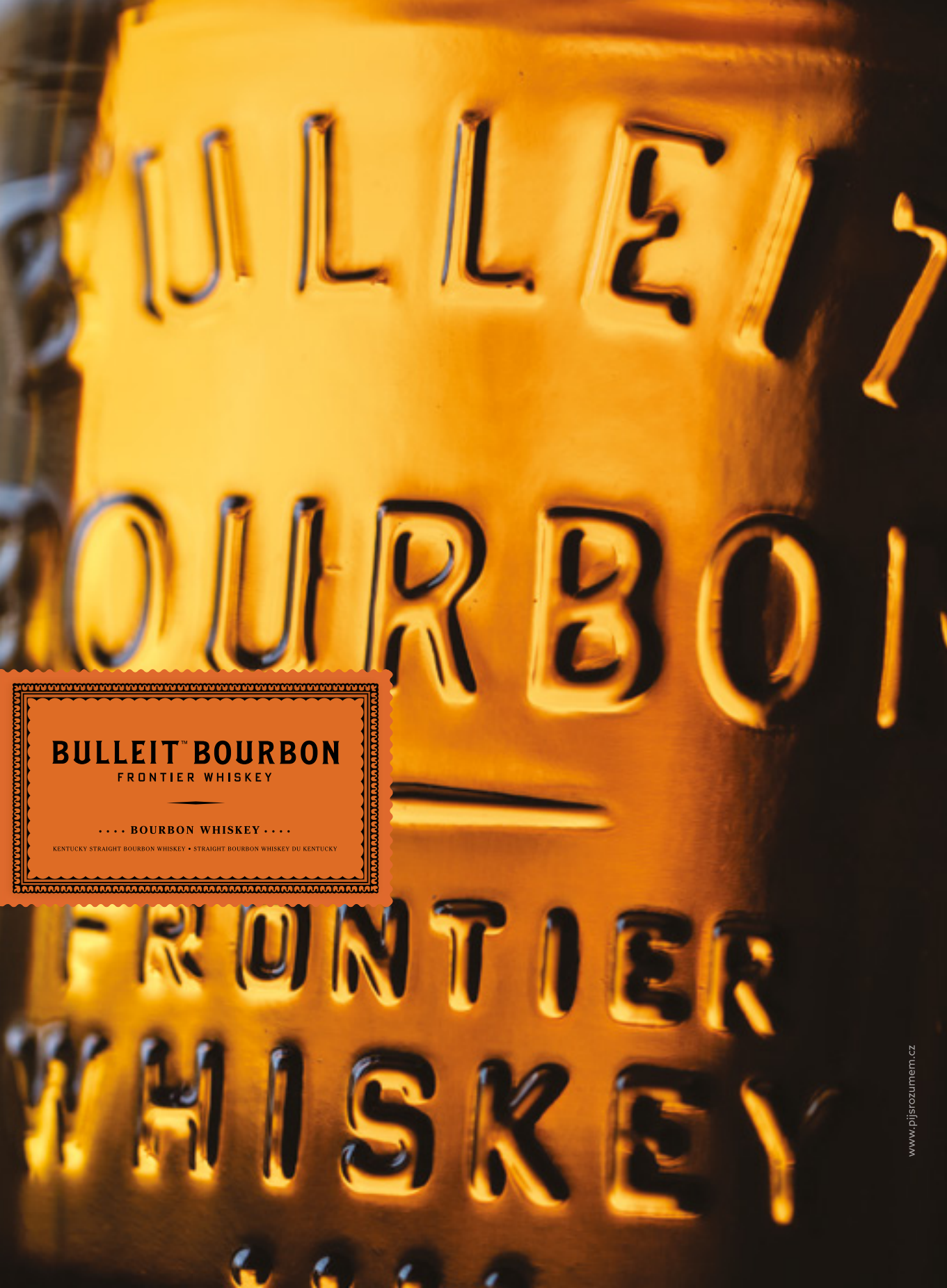


WAREHOUSE #1

26



COLUM EGAN



BULLEIT™ BOURBON
FRONTIER WHISKEY

.... BOURBON WHISKEY

KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKEY • STRAIGHT BOURBON WHISKEY DU KENTUCKY

Další osobností z oboru, kterou jsme umístili na titulní stranu našeho časopisu, je Colum Egan, mistr palírník a šéf legendární severoirské destilérie Bushmills. Tady se destilují jednak stejnojmenné irské whiskey, ale také, jak se zdá, vycházející hvězda zdejší produkce, whiskey Sexton, za jejímž zrodem stojí pozorná žakyně Columa Egana, Alex Thomas. S oběma důležitými postavami této palírny vám přinášíme původní rozhovory a představíme si samotnou destilérii i jednotlivé lahve, které se tady vyrábí. Severní Irsko sužovalo dlouhou dobu sektářské násilí mezi katolickými nacionalisty a protestantskými unionisty, a tak vám na našich stránkách v rámci cestopisu přiblížíme příčiny a průběh tohoto konfliktu.

Hned několik článků se v tomto čísle váže k japonským destilátům Nikka. Jednak si připomeneme, že jedna z destilérií patřících této společnosti slaví 50 let existence, a také se podíváme do Varšavy, kde proběhlo středoevropské finále soutěže Nikka Perfect Serve, které ovládl český barman Michael Hanák z pražského baru Bonvivant's CTC. A aby toho nebylo málo, tak vám při té příležitosti Tomáš Mozr ještě umožní nahlédnout do historie i současnosti varšavské barové scény. Další barmanskou soutěží, které dáváme na stránkách našeho časopisu pravidelně prostor, je World Class, kterou vyhrála ve světovém finále v Glasgow Bannie Kang. Soutěží pro vás, čtenáře našeho časopisu, je tradičně fotosoutěž, jejímž výhercem se stal již podruhé Petr Žižák, kterému posíláme lahev, kterou si může zpříjemnit vánoční svátky.

Na článek o ginech London Dry, uveřejněný v minulém čísle, volně naváže materiál o ginech typu Old Tom, s názvem „Starý Tom a dění kolem“ a za stále živým řemeslem vás zavedeme do bednářství Speyside Co-operage, kde se vyrábí a ošetřují sudy pro mnoho palírníků. A mezi ty patří například Honza Kleiner, u kterého se zastavíme, protože po zralé úvaze došel k názoru, že jeho Amber Plum, tedy slivovice zrající v sudech po Cabernet Sauvignonu, už je připravená k lahvování.

Bliží se zima, kdy mnozí z nás budou daleko více času trávit v teple domova se sklenkou něčeho dobrého a dost možná i horkého. Několik takových drinků pro inspiraci můžete nalézt v rubrice Trend od Tomáše Mozra. Typy k přípravě vánočního cukroví s použitím kvalitních destilátů na vás zase čekají v sekci Culinari-um, a pokud si svátky nedovedete představit bez svého oblíbeného doutníku, tak asi přivítáte článek o historii doutníků od Honzy Brauna nebo pravidelné párování doutníku Honzy Albrechta. Doufáme tedy, že si s dvacátým šestým číslem našeho časopisu zpříjemníte delší zimní večery buď četbou, zhlédnutím krátkých videí na YouTube, nebo některou z dobrot, o kterých se na jeho stránkách dočtete.

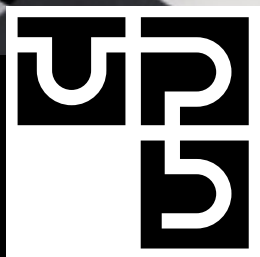
Děkujeme za přízeň.



Jiří Rabel

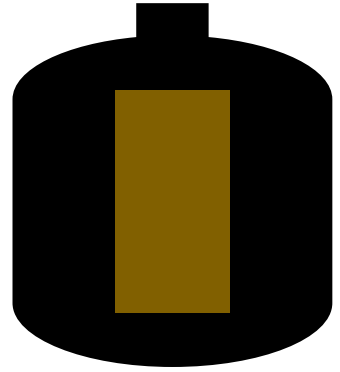


Jakub Janeček



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.





Horké nápoje	6
Severní Irsko	16
Old Bushmills	34
Colum Egan	40
Alex Thomas	50
Kleiner Distillery	60
Speyside Cooperage	66
Destilerie Miyagikyo	72
Nikka Perfect Serve 2019	78
Michael Hanák	82
Milk & Honey Penicillin	94
World Class	106
Gin: Starý Tom	114
Grapefruit Soda	122
Campari N100	132
Auténtico Nativo	128
Grindhouse	142
Martin Hudák	146
Culinarium	150
Doutníky a historie	164

HORKÉ NÁPOJE

Text: Tomáš Mozer, foto: Martin Kincl

Opět přichází ten čas, kdy se večer rychle stmívá a ráno nízké teploty trápí člověka na cestě do zaměstnání, či kamkoliv jinam má namířeno. Studené počasí nás zkrátka táhne do tepla, k domácímu krbu, k vyhřátému radiátoru nebo třeba do místnosti plné srdečných lidí. Cíl je však zpravidla stejný – aspoň trochu se zahřát! Skvělým společníkem jsou v takovém případě i horké drinky. Nemám na mysli tradiční čaj, kávu či čokoládu, nýbrž takové horké nápoje, jejichž obsah vás zahřeje jak po těle, tak na duši; ony téměř vroucí drinky, jejichž receptura počítá s alkoholickouází.

Pokud se důkladněji zaměříme na horké alkoholické nápoje, vcelku záhy zjistíme, že kromě jediného obecného pravidla se jedná o poměrně rozsáhlou a velmi různorodou skupinu nápojů. Daným pravidlem, které je v případě horkých alkoholických nápojů nutné vždy dodržovat, je to, že byste tyto nápoje nikdy neměli zahřívát na více než 78 °C, protože nad touto hranicí se vám alkohol začne odpařovat. Zlí jazykové by mohli namítat, že bod varu alkoholu je přece 78,37 °C, ale pokud se alkohol pojí s molekulami vody, což je z hlediska koktejlu nepochybné, posouvá se jeho hranice na 78,1 °C. Lepší je proto neriskovat a držet se maximálně 75 °C, případně teplot nižších, které vám zaručí jednak přítomnost alkoholu a jednak výraznější aroma, jež má jinak při vyšších teplotách zpravidla tendenci rychle vyprchávat.

Zřejmě nejrozšířenějším typem horkého alkoholického nápoje je svařené víno. To se v různých obměnách připravuje prakticky po celém světě, ačkoli tradičnějším nápojem je přece jen v Evropě. Původně vzniklo ryze z pragmatických důvodů, především pro uchování základní ingredience a vylepšení její chuti. Slazení medem či přidání citrusu fungovalo jako konzervace a koření především jako modifikátor chuti, přičemž jeho úkolem do značné míry bylo překrýt nedostatky méně kvalitního vína. Jednotlivé země pak mají svou vlastní verzi svařené vína a často i specifický název. V německy mluvících zemích lze narazit na glühwein, popsané v německých knihách poprvé v roce 1420, ve Francii na vin chaud a v Anglii na mulled wine. Ve Skandinávii se posléze připravuje gløgg, který se obvykle podává od sv. Lucie až do Štědrého dne.



Zatímco zvyk dochucovat víno je znám už z dob starověkého Říma, první psané zmínky o tomto horkém punči lze najít až ve 12. století, kdy dochází k užšímu provázání britské společnosti se skandinávskými zeměmi. Jak prozrazuje newyorská barmanka Selma Slabiak, která se narodila v Dánsku, základem je přivést víno s kořením téměř k bodu varu, poté jej nechat vychladnout a louhovat koření ve víně alespoň 12 hodin. Jakmile máte tento základ připravený, stačí jej opět zahřát, přidat akvavit nebo rum a při servírování do sklenky přidat několik rozinek a loupaných mandlí.

Svébytnou variací na svařené víno je negus, připravuje se totiž zejména z portského vína, a to v kombinaci s horkou vodou, citrusy, cukrem a muškátovým oříškem. Jeho počátky sahají do 18. století, přičemž název nápoje se odvozuje od plukovníka Francise Neguse, který žil za časů britské královny Anny. Tehdy byl negus součástí každého bálu a večírku, odkud také pronikl do krásné literatury. Znám je obzvláště z děl sester Bronťových či Charlese Dickense. Ve své době šlo dokonce o natolik populární nápoj, že byl určen i dětem, užívali si ho ale hlavně dospělí jako alternativu k punči nebo grogu. Ostatně napříč odbornou literaturou i různými záznamy z novin se vyskytuje bezpočet receptur na horké punče. Za jeden takový zdroj lze považovat edinburghský Blackwood's Magazine. Tento deník se v první polovině 19. století podílel na skotském národním obrození a snad čirou náhodou byla jeho součástí mimo jiné rubrika Noctes Ambrosianae, publikovaná v letech 1822 až 1835, v níž vycházely fiktivní dialogy skotských intelektuálů. V nich se kromě volnomyšlenkářství a notné dávky humoru pravidelně objevovaly také recepty na horké punče na bázi whiskey. Neméně zajímavým aspektem této je právě ona tolerance v otázce whiskey, kdy jednotlivé postavy často neřešily, zda sáhnou po irské whiskey, nebo dají přednost národnímu pokladu v podobě skotské whiskey.

K milovníkům horkých nápojů servírovaných z velké mísy patřila například rakouská císařovna Sissi, ale také anglický spisovatel Charles Dickens, jenž prý právě punče věnoval enormní pozornost. V oblíbě měl údajně zejména Hot Holland Gin Punch z tzv. Old Ginu (anglického nebo holandského), hroudy cukru a několika koleček citronu. Právě ona specifikace ginu je podle barového historika Davida Wondriche pro tuto recepturu klíčová, neboť se pro ni hodí téměř jakýkoliv gin vyjma typu London Dry.

NA MOŘI I MIMO NĚJ

Když se na moment obrátíme k česky psané odborné literatuře, nalezneme v barmanské příručce Americké míchané nápoje z roku 1947 dokonce čtyřiapadesát horkých punčů a tučet grogů, přičemž poslední jmenovaná skupina zažívala své první období rozmachu už v 18. století. Po roce 1740 se totiž na palubách

lodí britského královského námořnictva údajně začal objevovat teplý nápoj z rumu, vody a citronové šťávy, jemuž se začalo říkat grog. Tento název se vztahuje k osobnosti viceadmirála Edwarda Vernona, přezdívaného Old Grog podle kabátu z látky zvané grogam, který rád nosil. Grogu jsou blízké nápoje kategorie toddies, jež kombinují horkou vodu a naředěnou pálenku s medem a případně i kořením. Původ těchto nápojů se opět váže k Británii, protože podle některých zdrojů původní Toddy vyvinuli ve Skotsku s cílem učinit whisky přijatelnější pro chuťové preference žen. Název pak bývá dáván do souvislosti s dobovými úzkými vztahy s Indií, kde bylo pod tímto označením možné narazit na nápoj z fermentované borovicové mízy.

Kromě jednoduchého Hot Papa, v němž se snoubí horký jablečný džus s filipínským rumem Don Papa, jež doporučuje ambasador značek pod Drobnohledem František Holeček, patří ke známým drinkům kategorie toddies rovněž některé koktejly na bázi whiskey. Příkladem budiž Whisky Skin, drink z dob věhlasných newyorských gangů, či klasický Blue Blazer, který proslavil a možná i vytvořil Jerry Thomas. Zatímco v 50. letech devatenáctého století se Blue Blazer ještě řadil mezi hojně objednávané koktejly, po bezmála třiceti letech pozbyli barmani touhy i dovedností tento hořlavý nápoj připravovat. Svědectví o tom v roce 1883 podal jistý kansaský barman, který varoval před nezkušeností a horlivostí mladých barmanů, z nichž jeden si při pokusu o přípravu Blue Blazeru způsobil popáleniny.

Navzdory nebezpečí, které Blue Blazer skrývá, se však jedná o velmi efektivní nápoj, jenž konstantně přitahuje pozornost hostů. Nejsou to ovšem všelijaké kejkle, které hosty lákají k horkým nápojům. „Zatímco v Česku nadále zůstávají v popředí svařák a grog, upřímně doufám, že si lidé postupně najdou cestu také k irské kávě. Osobně mám nesmírně rád Charreuse s horkou čokoládou, kdy se v této kombinaci pojí síla bylin s hořkosladkou chutí čokolády,“ dodává František Holeček. V minulosti se navíc čokoláda využívala jako nápoj, který léčí horečky, zklidňuje žaludek a pomáhá usínat i probouzet se. V jedné encyklopedii o jídle z 19. století se přitom můžeme dozvědět rovněž o tom, že „zákaz konzumace čokolády se považuje za velmi přísný trest. Dokonce i pro zločince.“

SVÁTEČNÍ POTĚŠENÍ

Vzhledem k tomu, že řada křesťanských svátků se odehrává v zimních měsících, není divu, že k těmto oslavám patří také nespočet horkých alkoholických nápojů. Jednu z možností představuje Hot Milk Punch, který Jerry Thomas popsals jako drink z brandy, rumu, cukru a horkého mléka. Podstatně méně známé jsou ale nápoje ze skupiny possets, které pocházejí ze středověkého Skotska. Tehdy obsahovaly

mléko, ovesné vločky, sůl, med, muškátový oříšek a velkého panáka whisky. Nicméně dnes na ně narazíte spíše výjimečně.

Další skupinou, jež je neodmyslitelně spjata s duchem Vánoc, jsou nápoje využívající vejce.

Spázan je s nimi kupříkladu vaječný koňak, který Jerry Thomas popisuje jako drink amerického původu, z něž rostoucí popularita učinila nápoj kosmopolitní. „Na jihu je téměř v čase vánočním nepostradatelný, zatímco na severu je oblíbený v každé roční době,“ píše autor první barmanské příručky. Ve Skotsku se mu taky říká Auld Man's Milk, a ačkoli jeho nejslavnější verze Tom & Jerry bývá připisována právě Jerrymu Thomasovi, pravdou zůstává, že se tento název poprvé objevil v práci anglického spisovatele Pierce Egana, jenž tehdy popisoval pronikání spodiny do horních společenských vrstev. Na londýnském West Endu byl Tom & Jerry hitem v roce 1821 a součástí běžných vánočních objednávek zůstal ještě následujících dvacet až třicet let.

VÝZKUM A JEHO APLIKACE

Stejně jako u jiných směrů, ani horkým alkoholickým nápojům se nevyhýbá pozornost amatérských badatelů či seriózních vědců. V roce 2014 například představil Dave Arnold v knize *Liquid Intelligence* své úsilí o znovuoživení tzv. „rozžhaveného pohrabáče“. Touto technikou se totiž v koloniální Americe připravovaly flipy, které se tehdy skládaly z piva, rumu, melasy, tlučeného cukru, sušené dýně a dalšího koření. Daná směs se přitom zahřívala pomocí loggerheadu neboli do ruda rozžhaveného, skoro metr dlouhého kusu železa, jenž byl zakončen jakousi hlavou ve tvaru cibule. Ponoření nástroje do tekutiny komplexně změnilo vzhled i chuť drinku. V běhu staletí se však flipy změnilly ve studené nápoje, u nichž je krémový charakter zaručen přidáním vaječného žloutku.

O poznání zajímavější jsou pak ještě výsledky výzkumu profesora cardiffské univerzity Rona Ecclese, jenž došel k tomu, že horké drinky pomáhají nejen od rýmy či škrábání v krku, ale také od únavy. Poodhalil rovněž detaily fungování smyslových receptorů, například to, že sladká chuť v ústech stimuluje celý organismus. Poměrně pozoruhodný je také psychologický experiment coloradské univerzity, který publikovali v časopise *Science*. Zaměřil se na odlišné vnímání horkých a studených nápojů. Zatímco jedna část respondentů dostala studený drink, druhá část naopak horký. Posléze byli všichni vyzváni, aby se s nápojem v ruce seznámili s neznámými lidmi. Ti následně zaznamenávali, jaký dojem na ně lidi s nápojem udělali, přičemž výsledkem bylo zjištění, že až 82 % dotázaných označilo člověka s horkým nápojem jako vřelejšího, štědrějšího a starostlivějšího než kterýkoliv se studeným drinkem. Očividně tedy nastupuje trend „vlídných“ horkých nápojů. ■



HOT PAPA

40 ml rumu Don Papa

150 ml jablečného džusu

1 střík citronové šťávy

1 tyčinka celé skořice

Postup: Nejprve zahřejte samotný jablečný džus a přiveďte jej k teplotě cca 70–75 °C.

Poté přelijte horkou jablečnou šťávu do silnostěnné sklenice či šálku a přidejte rum, střík citronové šťávy a jeden svítek celé skořice, jímž můžete nápoj snadno promíchat.

Ozdoba: skořicová tyčinka

Koktejl Hot Papa namíchal František Holeček.

NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



WORTHY PARK SINGLE ESTATE RESERVE

Worthy Park Estate vyrábí na Jamajce rum již od roku 1740. V roce 1962 tu produkci dočasně pozastavili a obnovili až poté, co v roce 2004 dostavěli novou destilérii. Worthy Park Single Estate Reserve je 100% single estate produktem: Rum je destilován, uskladněn ke zrání, blendován a lahvován na jednom místě. Jde o blend rumů vyrobených 100% kotlíkovou destilací, zrajících 6 až 10 let v sudech po bourbonu. Suchá, lehce nahořklá chuť je mimořádně komplexní a jemné taniny jsou v ní vyvážené tóny ožehnutého dřeva a muškatového oříšku, v závěru s dotekem pepře, tabáku a zázvoru.

1 270 Kč

VELIER ROYAL NAVY TIGER SHARK

Blend rumů z několika karibských palíren, vyrobených výhradně kotlíkovou destilací, jež zrály průměrně 13 let v sudech po bourbonu a následně je blendoval Luca Gargano. Lahvován je při námořní síle 57,18 % a má výraznou chuť s tóny citrusů, exotického ovoce, dřeva, čokolády a koření.

4 830 Kč



TANQUERAY FLOR DE SEVILLA

Při výrobě ginu Tanqueray Flor de Sevilla se kromě čtyř klasických ingrediencí, na kterých je založen Tanqueray London Dry, používají hořkosladké pomeranče ze Sevilly, díky čemuž získává gin ovocnou, kořeněnou chuť sluncem prozářeného Středozeří. Mimořádně příjemná, a přesto komplexní chuť je zprvu pomerančově hořkosladká, než se projeví ginový charakter, který přetrvává i v dochtu.

690 Kč



RUM NATION PORT MOURANT 2001-2019

Velmi výrazný, aromatický rum s vysokým obsahem esterů a o síle 57,6 % pochází z renomované destilérie Port Mourant v Guyaně, kde byl lahvován společností Rum Nation. V této edici pro rok 2019 byly lahvovány jen čtyři sudy, a jde tedy o velmi limitovanou záležitost. Je hřejivý a minerální, s vůní včelího vosku a náznakem kouře. Olejová intenzita jeho chuti je vyvážená tóny mouky, zralého ovoce, hřebíčku a aromatických bylin. I přes jeho intenzitu a suchý charakter jde o překvapivě vyvážený, jemný rum.

4030 Kč

TEELING SINGLE POT STILL

Nová generace irské whiskey dublinského stylu. Vyrábí se z 50 % sladového ječmene, 50 % nesladovaného jarního ječmene a následně zraje postupně v nových sudech, sudech po víně a sudech po bourbonu. Chuť se vyznačuje ovocnými tóny a suchým, kořeněným závěrem s náznakem pražených mandlí a javorového sirupu.

1090 Kč



(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



COMPASS BOX MYTHS & LEGENDS I, II, III

Myths & Legends je limitovaná edice tří nekonvenčních blended whisky z dílny Compass Box, z nichž každá zpochybňuje jistý mýtus o skotské whisky.

Myths & Legends I Single Malt Scotch Whisky neboli jednodruhá sladová whisky z jedné palírny poukazuje na to, jak stěžejní roli hraje blendování ve výrobě single maltů. Blend tvoří dvě velmi odlišné sladové whisky z palírny Balblair na severu skotské Vysočiny.

Myths & Legends II Single Malt Scotch Whisky sice pochází z destilerie Glen Elgin ve Speyside, avšak poukazuje na to, že výsledný charakter whisky neovlivňuje ani tak region, ze kterého pochází, jako spíš způsob, jakým se vyrábí, zraje a míchá.

Myths & Legends III Blended Malt Scotch Whisky (směs whisky z více palíren) je směsí sladových whisky, která v sobě snoubí vybrané whisky z palírny Glen Elgin a dvě proslulé rašelinové whisky ze slavných ostrovních destilerii Caol Ila a Highland Park, které výslednému blendu dodávají hloubku a aromatickou kouřenosť. Ukazuje, že renomé ani cena whisky by neměly stát v cestě jejich míchání – v první řadě jde o kreativitu a kvalitu, nikoli o kategorii a zažitě stereotypy.

13 470 Kč (4490 Kč každá)

ZACAPA RESERVA LIMITADA 2019

Novou, limitovanou edici inspirovanou tajemným kouzlem Guatemaly tvoří rumy 6 až 24 let staré, osobně vybrané master blenderkou Lorenou Vásquez. V závěrečné fázi rumy zrály v sudech po vínech Moscatel, které v něm probudily vanilkové tóny a aroma čokolády, rozinek a květin.

2 500 Kč



1800 TEQUILA

Tequila je pojmenovaná po roce, kdy byla poprvé uvedena na trh. Vyrábí se ze 100 % z rostlin modré agáve, ručně sbíraných ve stáří osmi let na rodinných rančích na vysočině státu Jalisco, oplývajících vulkanickou půdou bohatou na minerály. Destiluje se dvakrát, a aby bylo dosaženo hloubky a charakteru, míchá se výběr několika bílých tequil. Chuť je jemná, čistá a vyvážená s nádechem sladkého ovoce a pepře.

1 020 Kč

SINGLETON MALT MASTER'S SELECTION

Master blender Craig Wilson vybral pro vytvoření této edice osobně sudy z archivu palírny Dufftown, která byla založena již v roce 1896. Whisky zrála ve třech typech sudů: nových sudech po bourbonu, použitých sudech po bourbonu a sudech po sherry. Vyznačuje se elegantním profilem typickým pro whisky ze Speyside, který v mimořádně delikátní a jemné chuti spojuje čerstvé, ovocné a medové tóny.

810 Kč



TOHLE BY VÁS MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT...



CHARTREUSE - CESTA ZA POZNÁNÍM

V polovině října se čeští výherci Chartreuse Day 2019 podívali do Francie, a mohli tak mimo jiné navštívit místo, kde se vyrábí legendární likér Chartreuse. Nej kreativněji se letošních květnových oslav chopily tři podniky - Zastav se, Na břehu Rhôny (Výtoň) a Ideas are Bulletproof. Jejich zástupci, Miroslav Hošťický, Tomáš Zavřel a Jaroslav Modlík, tímto způsobem dostali jedinečnou možnost navštívit jak horskou destilérii v nádherném západoalpském pohoří Chartreuse, které líkéro dalo jeho jméno, tak nahlédnout do řeholního života mnichů kartuziánského řádu. Ti dodnes střeží tajný seznam 130 bylin, ze kterých se likér Chartreuse vyrábí. Věhlasná francouzská gastronomie, večerní procházka po Lyonu a zastávka v několika místních barech, kde mohla výprava ochutnat Chartreuse v jeho mnoha podobách, byly pak už jen velmi příjemným zpestřením, které pomohlo dotvořit celkový dojem z neobyčejného zážitku. ◀

NOVÉ PODOBY VODKY RUSSIAN STANDARD

V září do Prahy zavítala globální ambasadorka vodky Russian Standard paní Tatiana Petrakova. V průběhu Vodka Master Class, který probíhal v prostorách Lounge Baru Mánes, představila i novou lahev Russian Standard. Původní štíhlá a elegantní lahev se sice dočkala jen minimalistických změn, nicméně na první pohled působí luxusněji. Obsah ovšem zůstal nezměněn. Tatiana nám ukázala i novou, limitovanou edici Russian Standard pro rok 2019 Hermitage, která je inspirovaná ikonickou architekturou Zimního paláce v Petrohradu a která je v České republice už také k dispozici. ▶



UNIKÁTNÍ SHOWROOM NA DESIGNBLOKU

Leitmotivem letošního 21. ročníku Designbloku byla „budoucnost“, do které mohli návštěvníci na pražském holešovickém Výstavišti nahlédnout od 17. do 21. října. Zahájení tohoto největšího tuzemského festivalu designu a módy se neslo ve znamení britského ginu Tanqueray a novozélandského toniku East Imperial, z nichž se připravoval perfektní Gin&Tonic. V průběhu expozice byl však pro návštěvníky přichystán autentický zážitek s rumem Don Papa. Zničehonic se totiž díky speciální instalaci mohli ocitnout v nitru filipínské džungle ostrova Negros, které se pro její výjimečnou cukrovou třtinu přezdívá Sugarlandia. Hosté unikátního baru uprostřed džungle tak měli možnost ochutnat tři koktejly inspirované jak příběhem rumu Don Papa, tak filipínskou historií, přírodou i kulturou, kterou evokovaly originální masky, jež si návštěvníci mohli vyzkoušet. ▼



... PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE



PRAGUE COFFEE FESTIVAL

Ve dnech 12. a 13. října proběhl v prostorách pražské holešovické tržnice již osmý ročník Prague Coffee Festivalu, za nímž stojí společnost Coffee Embassy, jejímž cílem je podpořit českou kávovou kulturu a umožnit setkání všem, kdo chtějí poznat kávu ve všech jejích chutích, vůních a podobách. Kromě řady ochutnávek a workshopů měli návštěvníci letos možnost v rámci programu vyslechnout přednášku Martina Hudáka na téma Budoucnost kávových koktejlů, s níž se následně na baru Coffee & Spirits mohli seznámit také prakticky. Ochutnat mohli celkem tři kávové koktejly - klasickou irskou kávu, Averna Shakerato a Walnut Old Fashioned na bázi rumu Diplomático Reserva Exclusiva. ▲



MASTER CLASS MARIA NAVARRA

Innovation Manager pro Ron Millonario a Business Development Manager pro Rum Nation, Mario Navarro, navštívil tentokrát v rámci své rumové Master Class po České republice restauraci Střelnice v České Lípě. Vyjma klasické degustace rumů Millonario a Rum Nation však byl tento seminář o to zajímavější, že pro návštěvníky bylo připraveno párování těchto luxusních rumů se skvostným jídlem. Účastníci tak mohli ochutnat sedm vzorků se sedmi pokrmy, kdy k dispozici byly například kombinace rumu Demerara s pečenými batáty na olivovém oleji s rozmarýnem, vyšlehaným sýrem s modrou plísní a čerstvým fíkem nebo patnáctiletého rumu Millonario s hovězím tataráčkem s pečenými paprikami, chilli nitěmi a topinkou. ▼



SPECIÁLNÍ EDICE RON MILLONARIO XO MAGNUM MURANO COLLECTION

Limitované, sběratelské řady Ron Millonario XO Murano Collection je na světě k dispozici pouze 30 kusů od každé edice. Tento počín vychází z tradičního a již známého tvaru lahve Millonario XO, který inspiroval řemeslné sklářství Murano k vytvoření unikátní lahve, která oslavuje přírodní krásy Peru, domoviny Millonaria. Lahev je ručně rytá, díky čemuž je každý kus samostatným uměleckým dílem. Tato kolekce nabízí dvě edice - Páramos a Sechura. Edice Páramos oslavuje peruánskou hornatou tropickou krajinu, jejíž vertikální motiv připomíná svůdné křivky peruánské vegetace, zejména plantáže cukrové třtiny. Oproti tomu horizontální křivky edice Sechura evokují vlny písečných dun severního pobřeží Peru, které leží na sever od destilérie. Společnost Ultra Premium Brands získala od vlastníka značky po jedné lahvi od každé edice. Zatímco první edice Páramos byla v říjnu vydražena a výtěžek z prodeje putoval peruánské nadaci na ochranu deštných pralesů v Peru, druhá limitovaná edice Sechura je od půlky listopadu vystavena v showroomu Warehouse #1. ◀



Mezcal je ztělesněním tekutého kouře z Mexika, který krásně zapadá nejen do aktuálního podzimního počasí. Mimo velká města zpravidla dané roční období znamená nekonečný úklid zahrad a venkovních prostor, přípravu na zimu a v neposlední řadě také možnost užít si poslední chvíle, kdy si venku v klidu sedíte u otevřeného ohně. Právě proto jsem se inspiroval ohněm, kouřem a vesnicí. Vždyť to je přece Del Maguey Single Village Mezcal.

Pro svůj koktejl jsem se jako hlavní bázi rozhodl použít Del Maguey Vida, neboť tento řemeslně vyráběný organický mezcal z vesnice San Luis Del Río má ideální předpoklady k míchání nápojů. Je totiž dvakrát destilován v malých dřevěných destilač-

ních zařízeních, díky čemuž nese sladké tóny medu, vanilky, opékané agáve a zázvoru. Právě štiplavý zázor v podobě cordialu dodá drinku lehkou kyselinku a příjemnou ostrost. Není pochyb, že všudypřítomná podzimní „rýmička“ jde s námi takřka na každém kro-



© Martin Kinc



© Martin Kinc

ku, a proto je potřeba ji trochu vypálit. O to větší zdravotní vliv má zároveň zapojení síly 130 bylin z legendárního likéru Chartreuse, jehož nezaměnitelná chuť funguje jako decentní koření a doplňuje tělo drinku.

Dalšími složkami jsou grepové bitters a suché sherry Fino Gutiérrez Colosía, které dokončuje celkový profil míchaného nápoje. Mezcal i suché sherry se dobře pojí se slanými chutěmi, a tak jsem s přihlédnutím k tomuto faktu jako ozdobu připravil zázvorový chips, který byl předtím naložený do sójové omáčky a sladkokyselého nálevu.

Jednoduše kouřový, štiplavý a kořeněný – takový je Smoke and Burn.

SMOKE AND BURN

35 ml	Del Maguey Vida
15 ml	zázvorový cordial
15 ml	Sherry Fino
10 ml	Chartreuse Verte
1 střík	grepové bitters

Jiří Vošahlík

Jiří Vošahlík - Hemingway Bar

SEVERNÍ

Text: Jakub Janeček a Ondřej Stoklasa

Součástí každého čísla našeho časopisu je nějaká cesta do světa, směřující za některým z našich stávajících nebo budoucích dodavatelů. Kromě představení jeho práce a finálních výrobků vzniká zároveň také cestopis. Nejinak tomu je i v tomto čísle, kdy jsme se s mou přítelkyní Pavlou vydali do Severního Irska, země, kde se již více než 400 let vyrábí whiskey Bushmills. Současným majitelem destilerie Bushmills je mexická společnost Proximo, se kterou jsme nedávno začali spolupracovat, a i přesto, že whiskey Bushmills rozhodně není v naší republice neznámým pojmem a má tady tím pádem i řadu příznivců, považovali jsme za užitečné vás s ní aktuálně (opět) seznámit.

IRSKO



V dubnu tohoto roku, tedy nedlouho předtím, než jsem začal připravovat itinerář naší cesty, byla v severoirském Londonderry při pouličních nepokojích zadržena 29letá novinářka Lyra McKee, označovaná za vycházející hvězdu investigativní žurnalistiky. I přesto, že se tak stalo zřejmě omylem, pouliční nepokoje s množstvím zápalných lahví, hořící auta a nakonec i střelba adresovaná strážcům pořádku, to vše nápadně připomínalo tři desítky let sektářského násilí, které Severní Irsko zažívalo až do roku 1998. Sám si vzpomínám, že jsem již od útlého dětství dlouhá léta ve zprávách sledoval pro mou generaci nepochopitelné záběry války v ulicích severoirských měst, která si v konečném součtu vyžádala kolem 3 500 obětí. A tak se logicky nabízela otázka, zda se staré časy bojů mezi protestantskými unionisty a katolickými republikány nemohou opět vrátit. Pročetl jsem různé zdroje, abych se o konfliktu v Severním Irsku dověděl co nejvěrohodnější informace, až jsem narazil

na bakalářskou práci Ondřeje Stoklasy z pedagogické fakulty Masarykovy Univerzity v Brně, kterou sepsal v roce 2014 pod názvem „Severní Irsko jako zdroj konfliktů?“. Z této bezmála stostránkové komplexní práce se tedy pokusím vyjmout některá fakta, která by ve stručnosti, i když poměrně obsáhlé, mohla objasnit příčiny konfliktu.

Nejprve se ale podíváme na pravěkou historii Irska a příchod Keltů...

PRAVĚK A KELTOVÉ NA ÚZEMÍ IRSKA

Ve srovnání s mnoha ostatními evropskými zeměmi je historie osídlení Irska poměrně krátká. Nejstarší doklady o lovcích a sběračích byly nalezeny na severovýchodě ostrova a pochází ze 6. tisíciletí před naším letopočtem. Na sklonku 5. tisíciletí př. n. l. se do Irska rozšířilo zemědělství a do doby kolem roku 2500 př. n. l. se v Irsku datuje doba bronzová. Měď a zlato, jimiž Irsko oplývalo, se v tehdejších dobách



Lyra McKee

vyvážely do celé Evropy. Doba železná je spojována s postupným příchodem prakeltsky hovořících kmenů z evropské pevniny. Jako první zmiňují antické prameny Pritany jejichž jméno dodnes přežívá v názvu Británie. Tyto kmeny přicházely v několika vlnách od 7. do 1. století před naším letopočtem, a i přes nedávný výzkum původu obyvatel založený na rozborech DNA, který odhalil překvapivě blízkou příbuznost Irů s Basky, hovořila od této doby až do 19. století většina obyvatel ostrova keltským jazykem – irštinou.

O'NEILLOVA ČERVENÁ RUKA.

Legenda o červené ruce Ulsteru, která je dodnes symbolem této severoirské provincie, popisuje příběh, ve kterém se udatní keltští náčelníci během konference na moři nemohli dohodnout, kdo se stane panovníkem na území, jehož zelené pobřeží viděli, když pluli kolem na svých lodích. Tito hrdí rivalové se dohodli, že panovníkem bude ten, jehož ruka se prv-

ní dotkne pevniny. Jedním z panovníků byl „uá Niáll“, který neváhal, když viděl, že v tomto závodě ztrácí na jiného panovníka, usekl si sekerou levou ruku, kterou potom hodil na pobřeží a vyhrál, čímž navždy zabral tuto zemi pro sebe a své potomky. Jméno O'Neill je odvozeno od původního jména „potomků vítěze“, jak se říkalo Niállovu klanu.

1. TISÍCILETÍ, NÁJEZDY VIKINGŮ A JEJICH KONEC

V prvním tisíciletí našeho letopočtu nebylo Irsko jednotným státem. Existovaly zde desítky menších či větších království, jejichž králové mezi sebou často bojovali, ale žádnému z nich se nepodařilo založit dynastii, která by dokázala sjednotit celé Irsko. V té době hráli významnou úlohu ve společnosti druidové, kteří působili jako kněží, léčitelé, učitelé a básníci, a také tzv. brithemové neboli zákonopraci. Bohatá ústně tradovaná básnická kultura se po příchodu křesťanství dočkala písemné podoby. Křesťanství za časů římského panství v Británii pronikalo i do Irska, známého Římanům jako Hibernia. Rozhodující úloha v poklidném pokřesťanštění Irska je připisována svatému Patrikovi, prvnímu irskému biskupovi, který v zemi působil po roce 432.

Od roku 795 začali do Irska podnikat nájezdy Vikingové, kteří drancovali kláštery, odváželi vše cenné do své domoviny a zakládali na pobřeží osady, které se vyvíjely v města jako například Dublin, Cork nebo Limerick. Vikingové tak ovládali části Irska až do roku 1014, kdy irský velekrál Brian Bóruma dokázal zlomit vikingskou moc, ale nemohl zemi sjednotit, protože sám ve vítězné bitvě u Clontarf padl. Začalo období ustavičných válek mezi několika vůdčími královstvími, než přišel v polovině 12. století rozhodující zlom v irských dějinách.

PRVNÍ PŘÍSTĚHOVALCI V IRSKU

První velká vlna přistěhovalců přišla do Irska v druhé polovině 12. století. Tehdy do Irska vpadli anglo-normanští rytíři, které tam vyslal na žádost vládcy irského království v Leinsteru, Murchada, anglický panovník normanského původu Jindřich II. Ačkoliv se Irové dobytélům z Anglie bránili, do poloviny 13. století frankofonní Normané ovládli téměř tři čtvrtiny Irska. Nadvládu Jindřicha II. v Irsku uznala katolická církev i mnoho irských rytířů. Tím započala mnohaletá éra anglické nadvlády v Irsku. Dobyvatelé z Anglie se poté v Irsku zabydlovali a zabírali půdu, což způsobovalo jednak konflikty mezi nimi a původními irskými obyvateli, ale také mísení kultur.

DOBA NEKLIDU A PŘIJETÍ PROTESTANTISMU

Irsko ale nebylo nikdy zcela dobyt a irští šlechticové se opakovaně pokoušeli anglické nadvládě čelit. Angličané kontrolovali území autoritářskými opatření-



Obyvatelé Irska v 16. století

mi, kterými se snažili zajistit na ostrově klid. Marie I. Katolická (anglickou královnou 1553–1558) se neúspěšně pokusila o první trvalou kolonizaci Irska, když pomocí vojsk zabírala v Irsku půdu a dávala ji anglickým osadníkům.

Nepokoje se více vyostřily poté, co byl v Anglii za vlády královny Alžběty I. v letech 1558–1603 upevněn protestantismus. Spory mezi Iry a kolonisty tak nabraly také náboženskou dimenzi. Irové bránili víru proti „pohanům“, Angličané se zase pokoušeli civilizovat primitivní irské „barbary“. Alžběta I. se roku 1560 pokusila zavést protestantismus v Irsku legislativně, leč bez úspěchu. Irové ho nepřijali a dál se ztotožňovali s katolicismem.

KOLONIZACE ULSTERU A POTLAČOVÁNÍ KŘESŤANSTVÍ

Za vlády anglického krále Jakuba I. v letech 1603–1625 byl uskutečňován plán osidlování Ulsteru, historické provincie na severovýchodě Irska, na jejímž území se rozkládá současné Severní Irsko. Celkem probíhalo osidlování v letech 1607–1641 a spočívalo ve vyvlastnění půdy tamních irských katolíků a v tom, že tyto původní majitele nahradily tisícovky protestantských rodin z Anglie a z jihozápadního Skotska, které byly privilegovány. Napjaté vztahy mezi kolonisty a starousedlíky se více vyhrtily ještě tím, že katolictví bylo různě potlačováno. Do Irska proudili protestantské kněží, bylo zakázáno šířit



Oliver Cromwell

katolické knihy, a někteří katoličtí kněží byli dokonce popraveni.

PROTIANGLICKÁ VZPOURA A ZÁSAH OLIVERA CROMWELLA

Irové už útlak dále nesnesli a v roce 1641 vypuklo povstání proti anglické nadvládě. Povstání mělo za následek smrt tisíců protestantů a bylo potlačeno až v roce 1649, kdy do Irska přitáhl Oliver Cromwell. Jeho velká armáda zasáhla nemilosrdně a povraždila i mnoho katolických civilistů. Tisíce katolíků byly vyhnány, zejména ze severní části země, a opět jim byla zabírána půda, na které se usazovali protestantské Angličané či Skotové. Cromwellův zásah předznamenal temné období pro irské katolíky, ve kterém přišli o většinu své půdy a ve kterém Cromwell dále upevňoval postavení britských protestantů právě na úkor katolíků. Jeho masakrům padla za oběť jedna třetina irských katolíků. Tyto události můžeme hodnotit jako další náboženskou čistku, ale i jako první etnickou čistku moderní doby.

VÁLKA DVOU KRÁLŮ A ZÁKON O UNII

V letech 1658–1688 byl anglickým králem katolík Jakub II., který katolické Iry podporoval. Byl ale sesazen a na trůn roku 1689 usedl Vilém III. Oranžský, protestant nizozemského původu. Jakub II. hodlal trůn vybojovat zpět a získal podporu zejména Ludvíka XIV., katolického panovníka Francie. Jakubova katolická armáda ale podlehla protestantské armádě



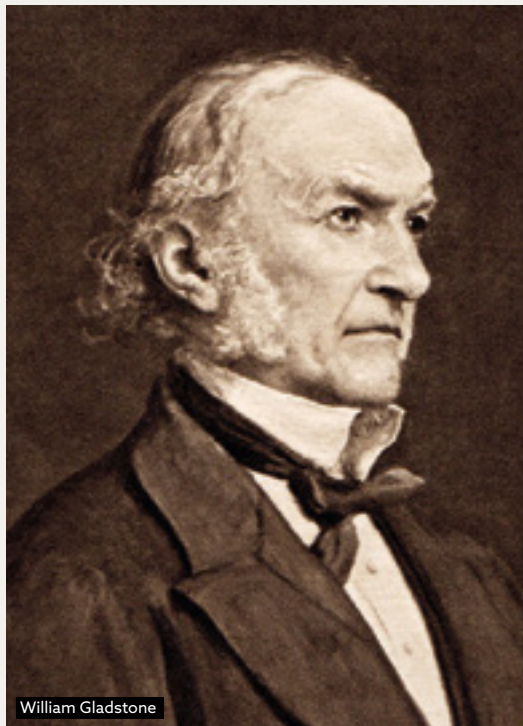
Vilém III. Oranžský

Viléma III., která zahrnovala Angličany, Dány či Holanďany. Významný byl Vilémův triumf u řeky Boyne z roku 1690, který si protestanti dodnes připomínají okázalými průvody, symbolizujícími jejich dominanci v Severním Irsku.

Roku 1801 byl uveden v život zákon o unii (Act of Union), jímž došlo k vytvoření jednotného státu – Spojeného království Velké Británie a Irska. Současně byl zrušen irský parlament a samospráva Irska.

POLITICKÉ ÚSPĚCHY KATOLÍKŮ V 19. STOLETÍ

Devatenácté století bylo charakteristické stoupajícím sebevědomím katolíků. V roce 1828 dosáhli velkého úspěchu, když ve volbách do britského parlamentu prosadili Daniela O'Connella, advokáta a umírněného nacionalistu, který se díky svému zvolení stal irským národním hrdinou. Roku 1829 si O'Connell u britského parlamentu vynutil zákon o katolické emancipaci, díky kterému mohli katolíci vstupovat do parlamentu i zastávat nejvyšší armádní posty. Katolíky namotivovaly zmíněné úspěchy ke snaze zrušit zákon o unii a získat samostatnost Irska, což ale Britové nepřipustili. V této době se také začal formovat irský republikanismus, taktéž u zámožské komunity, který se vyznačoval myšlenkami o vyhnání Britů z Irska a nastolení samostatnosti. Odkaz pro další generace radikálů po sobě zanechal především hnutí feniánů, jehož násilné aktivity donutily liberální politiky ke vstřícným krokům vůči občanům vyznávajícím řád katolické církve.



William Gladstone

NÁSLEDKY VELKÉHO HLADOMORU

Většinu irského obyvatelstva představovali chudí rolníci, kteří byli závislí na konzumaci brambor. Když ale úroda brambor v letech 1845 a 1846 zničila plíseň, mělo to dalekosáhlé následky. Obilí, které mohlo brambory nahradit, se vyváželo do Anglie a to dovážené bylo příliš drahé. Následkem toho zemřel až milion obyvatel a další milion emigroval zejména do USA. Obrovské množství úmrtí ještě více posílilo zášť irských katolíků vůči Britům, protože ti proti hladomoru zasáhli pozdě.

WILLIAM GLADSTONE A SNAHY O AUTONOMII IRSKA

Politické snahy katolických nacionalistů a aktivity republikánů ovlivnily britského premiéra Williama Gladstonea (1809-1898), který se zasazoval o napravení křivd vůči katolíkům. Zrovnoprávnil například katolickou církev nebo prosazoval pozemkové reformy. Zašel dokonce tak daleko, že v roce 1886 navrhl britskému parlamentu zákon o irské samosprávě v rámci Velké Británie, tzv. Home Rule. Za Home Rule výrazně agitovali irští nacionalisté, jejichž vůdcem v britském parlamentu byl Charles Parnell. Návrh Home Rule ale v roce 1886 zamítla Dolní sněmovna a další návrh z roku 1893 zase zamítla Sněmovna lordů. Nacionalisté, sdružení v Irské nacionalistické straně, usilovali také o zlepšení práv irských rolníků, kteří pracovali na protestantských polích za velmi špatných podmínek.



Arthur Griffith

Snahy o autonomii tím ale neustaly. Dále se o ni zasazoval například Arthur Griffith, který roku 1905 založil nacionalistickou stranu Sinn Féin (v překladu „My sami“) a nabádal nacionalistické poslance, aby odešli z britského parlamentu. Věci se ale daly do pohybu až poté, co irskou autonomii odsouhlasil britský premiér Herbert Asquith, který v tomto úřadu působil v letech 1908–1916.

NÁBOŽENSTVÍ JAKO UKAZATEL NÁRODNÍ IDENTITY

Zjednodušeně se dá říci, že severoirský konflikt byl střetem tamních obyvatel protestantského vyznání na straně jedné a obyvatel katolického vyznání na straně druhé. Přestože nelze severoirský konflikt označit za ryze náboženský, tak v kontextu Irska, kde pospolu stovky let žije irské a britské obyvatelstvo, bylo náboženství ukazatelem národní identity a etnické příslušnosti. Protestanti představují potomky britských kolonistů v Irsku, cítí se být etnickými Anglosasy a inklinují k Velké Británii a k tamní kultuře. Vůči domorodým Irům se protestantismem vymezovali hlavně v Ulsteru, protože právě tam bylo britských kolonistů nejvíce. Ulsterští protestanti se odmítali považovat za Iry, na rozdíl od malé protestantské menšiny, která žila na zbytku ostrova.

Naopak katolictví je význačné pro irskou národní identitu. Platilo, že pokud se má Ir plnohodnotně považovat za Ira, měl by být katolického vyznání.



Herbert Asquith

„Irství“ tedy nemohlo být úplné, nemělo-li patřičnou náboženskou dimenzi.

PŘEDVÁLEČNÁ JEDNÁNÍ O AUTONOMII

V roce 1912 Herbert Asquith a vůdce irských poslanců John Redmond prosadili irskou autonomii (Home Rule) v britském parlamentu. Autonomie byla vyhlášena roku 1914, její realizaci ale přerušila první světová válka. Autonomie Irska byla velmi problematickou záležitostí, neboť na počátku 20. století bylo v Irsku přes 1 000 000 obyvatel protestantského vyznání, kteří tíhli k Velké Británii a autonomii Irska odmítali. Problémy nastaly zejména v provincii Ulster, kde bylo protestantů největší procento. Smýšlení ulsterských protestantů vyvrátilo premisu, že všichni obyvatelé ostrova mají stejný cíl – jednotné, nezávislé Irsko. Hned v roce 1912 se zformoval odpor skoro 500 000 unionistů, kteří vyjádřili ochotu uchýlit se k násilnému odporu proti autonomii. V roce 1913 pak vznikla protestantská Ulsterská dobrovolnická síla s názvem Ulster Volunteers Forces (UVF). Jejím nacionalistickým militantním protipólem byli Irští dobrovolníci neboli Irish Volunteers, kteří se zformovali také v roce 1913, aby autonomii Irska hájili.

UVF byla založena jako domobrana protestantů proti katolíkům a republikánům. Ve vrcholném období měla více než 100 000 členů. Po vzniku Severního Irska sloužili mnozí členové UVF jako „B Specials“, což



James Connolly

byla dobrovolná policie zasahující při mimořádných událostech, jako byly demonstrace apod. V roce 1965 vznikla v Belfastu moderní podoba organizace, která se snažila o násilné vyhnání katolíků ze země, což způsobovalo srážky s Irskou republikánskou armádou (IRA). UVF jako protestantská teroristická organizace vyhlásila v roce 1994 příměří a v roce 2009 potvrdila své odzbrojení.

DŮVODY PROTESTANTSKÉHO ODPORU VŮČI AUTONOMII IRSKA

Samospráva Irska neměla v počáteční fázi znamenat úplnou nezávislost a dávala protestantům jisté záruky. Přesto se ulsterští protestanti stavěli na odpor, neboť nechtěli zůstat v samostatném Irsku osamělou menšinou. V samostatném Irsku by byli protestanti odtrženi od Velké Británie, kvůli čemuž by mohli ztratit výsadní společenské postavení a jejich národní cítění k Velké Británii by zůstalo nenaplněno. Menšinové postavení v rámci samostatného Irska by navíc pro protestanty znamenalo nedostatečnou politickou moc a riziko diskriminace.

Protestanti také odmítali žít v katolickém a chudém Irsku. Dalším důvodem, proč protestanti nechtěli žít s Iry v jednom státě, byla nadřazenost protestantů. Pro irské protestanty byli Irové stále podřadným, z hlediska britských zájmů nevyzpytatelným, zaostalým národem, ovládaným falešnou církví, národem, který nebude ještě dlouho mít nárok na vlastní samosprávu. Protestanti měli také obavu z toho, že



Eamon de Valera

v samostatném Irsku by se jim chtěli katolíci mstít za křivdy z minulosti, což by mohlo přerůst až ve fyzické útoky.

VELIKONOČNÍ POVSTÁNÍ

Navzdory tomu, že jednání o irské autonomii přerušila první světová válka, ve které se Irsko postavilo na stranu Velké Británie, radikální irští nacionalisté nadále pokračovali ve svých snahách získat autonomii. Dne 24. dubna 1916 došlo v Dublinu k ozbrojenému povstání, které vedli členové Irského republikánského bratrstva, Sinn Féin a Irských dobrovolníků. Vzbouřenci obsadili v Dublinu strategické budovy, načež vůdcové povstání Pádraig Pearse a James Connolly vyhlásili nezávislou Irskou republiku a ustavili prozatímní vládu. Dne 29. dubna bylo povstání tvrdě potlačeno britskými silami a 15 vůdců bylo popraveno. Velikonoční povstání, při kterém zemřely stovky lidí, navíc mělo minimální podporu obyvatelstva.

ANGLO-IRSKÁ VÁLKA

Tvrdě potlačení Velikonočního povstání velice pobouřilo irské obyvatelstvo a vzvedlo vlnu nacionalismu. Stále větší podporu získávala strana Sinn Féin (My sami), představující soubornou nacionalistickou formaci zahrnující radikální skupiny, která se stala hlavní složkou národněosvobozenického hnutí. Do čela strany se roku 1917 dostal republikán, jeden z přeživších vůdců Velikonočního povstání



a vůdce Irských dobrovolníků Éamon de Valera (1882–1975). V roce 1918 probíhaly volby do britského parlamentu. V nich získala Sinn Féin jasnou většinu irských mandátů, ale tyto mandáty odmítla. V lednu 1919 založila v Dublinu neoficiální irský parlament a de Valera byl zvolen irským prezidentem.

Teroristickou kampaň zahájila nově vzniklá Irská republikánská armáda IRA, která se sebestředně považovala za legitimní hlas irského národa. Útočila na britské vojáky, úředníky i na jejich pomocníky. Brzy začala útočit také na civilisty za účelem šíření strachu, čímž zařadila svůj konflikt do kategorie neomezené války. Toto napětí přerostlo v anglo-irskou válku, která trvala v letech 1919–1921. Šlo o partyzánskou válku, kterou vedla IRA proti britským orgánům v Irsku a za nezávislost celého ostrova. Proti IRA se postavily britské jednotky. Britové nehdalali IRA ustoupit a v roce 1921 byla válka ukončena podpisem anglo-irské dohody.

Severní Irsko vzniklo rozdělením ostrova z roku 1920 a podepsáním anglo-irské dohody z roku 1921. Byla to samosprávná britská provincie. Na počátku mělo Severní Irsko asi 1 256 000 obyvatel, přičemž přibližně třetinu tvořili katolíci. Pro tyto katolíky znamenalo rozdělení ostrova nepříjemnou situaci. Stali se menšinou v nově vzniklém státním útvaru, kde většinu obyvatelstva tvořili unionističtí protestanti. Také byli odtrženi od Irska, čímž bylo narušeno jejich pouto s domovskou zemí. Stalo se



jim tedy přesně to, kvůli čemu se předtím protestanti obávali irské autonomie. Severoirští katolíci odmítali uznat rozdělení ostrova a usilovali o připojení k Irsku.

Irská republikánská armáda (IRA, angl. Irish Republican Army) byla založena v lednu 1919 pod velením Michaela Collinse jako ozbrojená složka strany Sinn Féin. Když však Collins v roce 1922 souhlasil s vyhlášením Irského svobodného státu bez Severního Irska, označila ho IRA za zrádce a nakonec byl zabit. IRA pokračovala ve své extrémistické činnosti a irská vláda několik jejích členů internovala. V roce 1936 byla IRA postavena irskou vládou mimo zákon. Po vojenských kampaních z 30. a 50. let se roku 1971 IRA rozštěpila a vznikla tzv. Prozatímní IRA (PIRA) se sídlem v Belfastu. Cílem PIRA bylo teroristickými útoky vyhnat britské vojáky z Irska a dosáhnout sjednocení Irska. Právě britští vojáci a bezpečnostní složky byly pro PIRA primárními cíli, které považovala za legitimní. Své akce prováděla také v Anglii, útočila ale například i v Německu či Nizozemsku. Mírovými procesy z 90. let se činnost organizace utlumovala, což vyvrcholilo v roce 1998 uzavřením Velkopáteční (Belfastské) dohody, která měla být zárukou trvalého míru.

ÚZEMNÍ ČLENĚNÍ OSTROVA

Území ostrova Irsko se tradičně administrativně dělí na čtyři historická království, z nichž jedním je Ulster, nacházející se na severu ostrova. Území



současného Severního Irsku se rozkládá právě na většině území Ulsteru. Samosprávná britská provincie Severní Irsko vznikla na území 6 z 9 historických hrabství Ulsteru na základě zákona o irské vládě (Government of Ireland Act) z roku 1920, jímž Britové autonomii udělili i jihu. Severní Irsko tedy zahrnuje 6 hrabství Ulsteru, jimiž jsou Antrim, Armagh, Down, Fermanagh, Londonderry a Tyrone. Irsko neboli Irskou republiku tvoří 26 hrabství, přičemž tři z nich – Cavan, Monaghan a Donegal – jsou hrabstvími Ulsteru.

POČÁTEK „THE TROUBLES“ – OBDOBÍ NEJKRVAVĚJŠÍCH NEPOKOJŮ

V roce 1968 severoirské organizace podporující lidská práva pořádaly rozsáhlé protestní pochody. Dne 5. října se v Derry konal vládou zakázaný pochod, kterého se účastnilo několik set lidí. Pochod ale rozehnala policie, která použila obušky a vodní děla. Mnoho účastníků pochodu bylo zraněno před televizními kamerami, což vyvolalo obrovský skandál přesahující rámec Irsku a ještě více podnítilo hněv katolíků. Ještě téhož roku pořádaly pochody další skupiny, například studenti. Mezi nimi i skupina radikálních studentů s názvem Lidová demokracie (People's Democracy). Od protestů z roku 1968 se datuje období „The Troubles“ – období násilného konfliktu, které trvalo až do 10. dubna 1998, kdy byla podepsána Belfastská dohoda.

PŘELOMOVÝ ROK 1969

V roce 1969 násilí mezi protestanty a katolíky vyvrcholilo a došlo k mnoha pouličním střetům. Vážnější nepokoje započaly nejprve ve městě Derry, kde napětí podnítil tamní tradiční červencový pochod oranžistů. Radikální katolíci se chystali napadnout protestanty, ale namísto toho se nakonec střetli s policií. Bitky trvaly od 12. do 14. srpna a policie při nich musela zasahovat ve vysokém počtu. Celá událost se odehrála na okraji katolické čtvrti Bogside. Ihned po nepokojích v Derry se násilí v ještě větší míře přesunulo do Belfastu i do jiných měst, mezi nimi například Armagh či Dungiven. V Belfastu při pouličních srážkách rozbouřených davů obou komunit došlo i ke střelbě. Policie odpovídala dokonce palbou z kulometů, při které zemřel devítiletý chlapec z katolické rodiny. Celkem zemřelo 10 lidí a vzhledem k pogromům musely stovky katolických i protestantských rodin opustit své domovy.

Důležitý byl rok 1969 také pro IRA a Sinn Féin. Vzhledem k tomu, že tou dobou marxistické vedení IRA v Belfastu nebylo při výtržnostech schopno chránit katolíky, zformovala se proti tomuto vedení uvnitř organizace opozice. Ta se označovala jako Provizorní IRA – zkratka PIRA. Úvodním cílem PIRA byla obrana katolických oblastí, dalším pak přechod do ofenzivy. Jak již bylo popsáno, organizace usilovala o vyhnání Britů a sjednocení Irsku. S touto rétorikou získávala rychle nové členy – katolíky, kteří byli odhodlaní k násilnému odporu vůči britskému nepříteli. PIRA útočila



na představitele britské vlády, na vojáky, policisty i na „probritské“ občany. Mezi její metody patřily zejména bombové útoky, ale také vraždy, únosy či loupeže. Marxistické křídlo organizace se nadále označovalo jako Oficiální IRA – OIRA. Na oficiální a prozatímní se rozdělila také strana Sinn Féin. Prozatímní Sinn Féin nadále sázela na radikální, ostře protibritský nacionalismus. Obě „prozatímní“ organizace zcela zatlačily ty „oficiální“ do pozadí.

BRITSKÁ INTERNACE A KRVAVÁ NEDĚLE

Šestého února 1971 zemřel při akci PIRA britský voják. Při dalších útocích z přelomu února a března bylo zabito dalších pět lidí, mezi nimi i tři mladí skotští vojáci. Pokračovaly pumové útoky PIRA a také se vyostřil odpor v katolických ghettech, která nyní katolíci bránili i za pomoci střelných zbraní. Protestantští občané měli strach a žádali větší zásah Britů proti bojujícím katolíkům. Severoirský premiér Chichester-Clark situaci neustál a ještě v březnu rezignoval. Nahradil jej Brian Faulkner (1921–1977), v pořadí již šestý premiér Severního Irska a jako všichni jeho předchůdci člen UUP (Ulsterské unionistické strany). Faulkner se snažil bojovat proti násilí PIRA například tak, že rozšířil okolnosti, při kterých mohly bezpečnostní síly zahájit střelbu. Ještě ráznějším krokem bylo, že inicioval internaci britské armády, zaměřenou výhradně na katolíky, jejíž účelem bylo odhalit a pozatýkat republikánské bojovníky. Armáda ale nebyla dost informována, a proto byla asi třetina ze zatčených osob nevin-

ných a brzy byly propuštěny. Lídři PIRA navíc dokázali uprchnout. Celá akce také okamžitě způsobila další eskalaci násilí. V následujících třech dnech přišlo při bojích o život 22 lidí a tisíce (hlavně v Belfastu) jich muselo opustit své domovy. Katolíci bránili své čtvrti vystavěnými barikádami. Ve zbývajících měsících roku 1971 zemřely desítky lidí z obou znesvářených stran a oběti přibývaly i v řadách policistů.

Neděle 30. ledna 1972 pak vešla do historie jako Krvavá neděle (Bloody Sunday). Toho dne probíhal v Derry mírový pochod za ukončení internace. Nečekaně ale tři britští výsadkáři spustili palbu, již padlo za oběť 14 nevinných civilistů. V reakci na to následovaly čtyři dny nepokojů v Belfastu a Derry, a rozněvaný dav dokonce v Dublinu vypálil britskou ambasádu. Na Krvavou neděli svými útoky odpověděly také OIRA a PIRA, které bez slitování útočily na protestanty. V reakci na to vzniklo na straně loajalistů Hnutí předvoj (Vanguard Movement) – organizace Williama Craiga, která se snažila sjednocovat radikální protestanty k obraně před republikány. Mnohé lokality Severního Irska, jako například severní a západní Belfast, město Derry či hraniční regiony Armagh a Fermanagh, byly téměř ve válečném stavu. V kritickém roce 1972 došlo k deseti tisícům případů střelby a 1 400 výbuchům nastražených náloží, při kterých zahynulo 468 lidí.

PÁD SAMOSPRÁVY SEVERNÍHO IRSKA

Chaotický stav Severního Irska vedl k velmi důležité změně. Dne 28. března 1972 byla zrušena severoirská samospráva, kterou nahradila přímá vláda Velké Británie. Katolíci (také republikáni či nacionalisté) tím dosáhli velkého úspěchu, neboť dosavadní severoirskou samosprávu ovládali unionisté. Znamenalo to konec éry dominance tradičních unionistických oligarchických kruhů.

ZÁSADNÍ ZVRAT V SEVEROIRSKÉ POLITICE A UZAVŘENÍ BELFASTSKÉ DOHODY

Roku 1997 nabral mírový proces na obrátkách poté, co se stal 1. května 1997 britským premiérem laburista Tony Blair, který začal vyjednávat s irským premiérem Bertie Ahernem ze strany Fianna Fáil. Tony Blair byl sám unionistou a dále trval na tom, že se Severní Irsko může sjednotit s Irskem až po souhlasu většiny tamního obyvatelstva. Ahern byl umírněným premiérem ochotným přijímat kompromisy. Vlády se dohodly, že po PIRA nebudou vyžadovat okamžité složení zbraní. S tím PIRA souhlasila, v červenci 1997 opětovně přerušila násilí, a politická jednání tak mohla dále pokračovat. Jednání trvala šest měsíců a jejich předsedou byl George Mitchell, jehož komise měla na starosti hladký průběh těchto jednání. Ta probíhala podle již zmíněných Mitchellových principů. Jednání se účastnily severoirské politické strany a vlády Irska a Velké Británie. Na konci obtížných jednání byla



Bertie Ahern a Tony Blair

10. dubna 1998 vydána Belfastská dohoda (Belfast Agreement; zvaná též Velkopáteční dohoda), ze které mimo jiné vyplývalo:

IRSKO POTVRDIL SEVERNÍ IRSKO JAKO SOUČÁST SPOJENÉHO KRÁLOVSTVÍ.

Severoírské obyvatelstvo má nárok na britské či irské občanství, nebo rovnou obojí. Británie se vzdala nároku na Severní Irsko, který byl zakotvený v britské ústavě od roku 1920, a Irsko bylo ochotné po referendu vyřadit ze své ústavy nárok na Ulster. V Severním Irsku vznikla vláda a parlament s rovným prostorem pro obě komunity. Dohoda stanovila stoosmičlenné Shromáždění, které mělo být obsazeno na základě proporčního zastoupení a mělo mít legislativní i výkonné pravomoci. Navržené politické struktury měly zabránit politické nadvládě protestantů, která v Severním Irsku panovala do roku 1972.

Aby mohly zainteresované strany dospět k podpisu Belfastské dohody, musely udělat značné ústupky. Velká Británie a Irsko se musely vzdát územního nároku na Severní Irsko / Ulster. Unionisté garantovali katolíkům podíl na vládě. Nacionalisté oželeli větší rozsah „irské dimenze“ a museli se spokojit pouze s konzultativní rolí Irska. Republikáni se museli smířit s tím, že Britové zůstávají v Irsku a že cesta ke sjednocení ostrova vede pouze skrze souhlas většiny severoírského obyvatelstva. K ústupkům se jednotlivé strany odhodlaly, aby dosáhly míru, a proto nakonec i PIRA dohodu odsouhlasila.



Dohoda byla 22. května 1998 ratifikována v referendech v Severním Irsku, kde se pro vyjádřilo 71,1 % obyvatel (676 966 hlasů), i v Irsku, kde bylo pro dokonce 94,4 % obyvatel (1 442 583 hlasů). ■



BELFAST A ECHLINVILLE DISTILLERY

Skoro až symbolicky v daném kontextu jsme se jednadvacátého srpna, tedy v den 51. výročí okupace naší země vojsky Varšavské smlouvy pod vedením Sovětského svazu, vypravili letecky přes Londýn do Belfastu.

Naše cesta nezačala zrovna ideálně. Půjčovna Sixt, u které jsme si měli vyzvednout rezervované auto na náš pětidenní pobyt, totiž neměla svou přepážku přímo na belfastském národním letišti George Besta, ale někde mimo něj. Poté, co jsem jim zavolal, jsem se dověděl, že máme jít ven z letištní haly směrem doprava, a až narazíme na žlutý přístřešek, tak že tam máme počkat, než pro nás někdo do deseti minut přijede... Žlutý přístřešek byla v podstatě jakási zastávka, kam přijížděly mikrobusey, taxíky i další auta, a kromě zástupů lidí v ní byla i příšerná zima. Pršelo a chladný severský vzduch, před kterým nebylo úniku, se nám dostával nepříjemně pod kůži. Napadlo mě, jak nás asi ten dotyčný, který nás má vyzvednout, v tom houfu lidí pozná, a vzhledem k tomu, že už 10 minut určitě uběhlo, mě přepadlo podezření, že už tu třeba někdo byl a že nás zkrátka nenašel. Opět jsem tedy volal, ale ujistili mě, že řidič je na cestě a že máme vydržet. Nakonec, když už jsme byli řádně prokřehlí, se skutečně někdo objevil a odvezl nás do kanceláře

půjčovny Sixt. Tady jsme dostali bílý sedan značky Infiniti s automatickou převodovkou a mohli jsme vyrazit.

První zastávkou byl pochopitelně hotel. Rezervoval jsem pro nás hotel Fitzwilliam, který měl dobrou polohu vůči našim plánovaným cílům ve městě a navíc sliboval, že bude komfortní. Nutno uznat, že komfortní byl. Měl příjemný design i osvětlení a z aparatury, která byla naladěna na stanici Classic FM, zněla velmi příjemná hudba. Nevýhodou byla skutečnost, že když jsme si na zemi otevřeli kufr, už jsme moc místa na další manévrování neměli. Horká vana nás dostala zpátky do pohody, a protože se blížil večer, byl čas jít objevit nějakou restauraci, kde bychom se dobře najedli. Naše volba padla na The Muddlers Club, pravděpodobně jednu z nejlépe ukrytých restaurací v historické čtvrti Belfastu nacházející se nedaleko zdejší katedrály. Své kulinářské teritorium pojmenoval šéfkuchař Gareth McGaughey podle rebelující společnosti United Irishmen, která se tajně v této oblasti setkávala v roce 1798, aby spřádala plány na politický rozvrat. Pan McGaughey si po mnoha štacích v Londýně a Belfastu toto místo otevřel v roce 2015. Menu tu mají založené na jednoduchých jídlech, připravovaných ze sezonních, místních produktů, dále na výběru kvalitních přírodních vín a na přípravě prvotřídních koktejlů ze široké nabídky destilátů.

Objednali jsme si jehněčí s lilkem a chateaubriand s vejíčkem a koprem, k čemuž se výborně hodila lahev červeného vína Rift 69 odrůdy Gamay Noir ročník 2017 z vinařství Jean Loron, jehož historie sahá až do roku 1711. Jedná se o víno bez přidaných sulfitů od sklizně až po lahev.

The Muddlers Club není zase tak ukrytý, aby si ho nenašla různá prestižní ocenění. Již osm měsíců po otevření bylo toto bistro zvoleno nejlepším novým podnikem a nejlepší restaurací v Severním Irsku při udělení Irish Restaurant Awards. Vzhledem k tomu se stalo velmi vyhledávaným, a proto tady není snadné najít volný stůl.

Po večeři jsme si od personálu koupili ještě knížku „Belfast on a Plate“ (Belfast na talíři), jejíž podtitul zní „Chuť města v receptech a příbězích“. Ta nám v následujících dnech posloužila při výběru dalších podniků v hlavním městě Severního Irsku.

Následující den jsme měli v plánu navštívit novou destilérii, se kterou jsme v kontaktu kvůli ginu Jawbox. Chtěli jsme se o této destilérii a zmíněném ginu dovědět něco více, a proto jsme si domluvili schůzku s majitelem této značky, Gerrym Whitem, který nás vyzvedl z hotelu a jeli jsme na poloostrov Ards, kde se kromě nejvýchoďnějšího bodu irského ostrova nachází i krásná nová destilerie Echlinville. Gerry měl v autě naladěnu stejnou stanici jako my v hotelu, takže jsme mohli víceméně bez přerušení pokračovat v poslechu, a kromě toho jsme se také od Gerryho dověděli několik užitečných informací. Jednak tu, že byl dlouhá léta sám barmanem, což mu možná pomohlo k tomu, že je dnes jeho gin vidět snad ve všech podnicích v Belfastu. Na destilaci se dohodl s palírnou Echlinville, protože její zástupci byli prý velmi vstřícní v jednáních o spolupráci, a dnes toho rozhodně nemusí litovat. Jawbox totiž jede, a tak je samozřejmě profitabilní. Kromě původní verze ginu Classic dry s obsahem alkoholu 43 % se vyrábí ještě ve verzích s rebarborou a zázvorem, nebo ananasem a zázvorem, které mají obsah alkoholu 20 %. Všechny stojí za to, a tak doufáme, že vám je brzy budeme schopni blíže představit.

The Echlinville Distillery se nachází na statku, obklopeném poli s ječmenem. Byla otevřena v roce 2013 a stala se tak po 125 letech první licencovanou palírnou otevřenou v Severním Irsku. Kromě vlastního ječmene používá tradiční „floor malting“, tedy sladování na podlaze, při němž se aktivují enzymy a maximalizuje se podíl škrobu, který se pak přemění na cukr a následně na alkohol. V této destilérii jsou hrdí na to, že vyrábí destilát „z pole až po skleničku“. Kromě ginu Single Estate Echlinville Irish Pot Still a již zmíněného Jawboxu se zde vyrábí také Bán Poitín a Dunville's Irish Whiskey.



Gerry White





EAST BELFAST A GINGER BISTRO

Cestou zpátky do hotelu jsme projížděli východním Belfastem, kde je k vidění mnoho nástěnných maleb připomínajících, že zde žijí protestantští unionisté. Zeptal jsem se Gerryho, jak vidí současnou politickou situaci a jestli je podle něho možné, aby se situace v Severním Irsku opět po letech klidu vyhrotila. Podle Gerryho se to již nestane. Nikdo prý již nestojí o obrněná vozidla a střelbu v ulicích, kterou jako mladý v Belfastu často zažíval...



Kromě nástěnných maleb s tematikou bojů za obranu Ulsteru oslavujících různé brigády britských loyalistů jako U.D.A. (Ulster Defence Association), U.Y.M. (Ulster Young Militants), U.D.R (Ulster Defence Regiment), U.S.C. (Ulster Special Constabulary), Y.C.V. (Young Citizen Volunteers) a dalších tady můžete vidět i další velkoplošné malby, zachycující například vyplutí zde zkonstruovaného parníku Titanic 14. dubna 1912, nebo místní boxerské legendy napříč generacemi. Objevili jsme i malbu oslavující dobrovolníky z východního Belfastu, kteří odešli bojovat do 1. světové války, nebo koláž osobností a legend z EastSide, mezi něž patří například hudebníci sir Van Morrison, Gary Moore, Eric Bell nebo David Holmes, spisovatel C. S. Lewis, herci James Ellis a Sam McCready, fotbalisté Danny Blanchflower a George Best, nechyběli tady ani Harland a Wolff, zakladatelé místní velmi významné loděnice, a nakonec ani Dee Craig, výtvarník, který tuto koláž a mnoho dalších nástěnných maleb namaloval. S Gerrym, který spěchal do Dublinu, jsme se rozloučili, ale ve východním Belfastu jsme ještě chvíli zůstali. Jednak jsme si chtěli detailněji prohlédnout nástěnné malby a taky jsme měli chuť na kávu. Tu jsme si dali v návštěvnickém centru EastSide, nacházejícím se mezi Newtownards Road a náměstím C. S. Lewise, autora sedmidílného cyklu fantastických knih pro děti, nazvaného Letopisy Narnie. Na tomto náměstí, které bylo otevřeno 22. lis-

topadu 2016, se můžete setkat s několika sochami inspirovanými tímto dílem, jako jsou lev Aslan, Bílá čarodějnice nebo šatní skříň od irského sochaře Maurice Harrona, u které stojí socha hledače od Rosse Wilsona. Od návštěvnického centra se můžete vydat na různě dlouhé procházky, z nichž nejdelší končí po zhruba osmi kilometrech v parku Victoria. Kdyby vám to bylo málo, můžete se vydat dále přes most Sama Thompsona kolem moderní haly, kde hrají lední hokej Belfast Giants, třeba až do muzea Titaniku.

My jsme se po krátkém občerstvení přesunuli do centra města, kde jsme měli nedaleko hotelu zaparkované auto hned naproti Ginger Bistru, což byl další podnik z knihy Belfast na talíři. Majitelem je Simon McCance, který miloval vaření již od svých dvanácti let a vždy chtěl mít svou restauraci. To se mu splnilo v roce 2004 a již krátce po otevření se jeho podnik stal velmi populárním mezi místními i přespolními. Různá ocenění, mezi kterými nechyběla ani Bridgestone a Michelin Guide na sebe nenechala dlouho čekat a Good Food Guide uvedl Ginger Bistro jako nejlepší restaurant v Severním Irsku. Dali jsme si pečené batáty a rolku z kešu s fenyklou-rukolovým salátem a také tempuru z chřestu a mladých mrkviček s ananasovým salátem a sójovým a zázvorovým dipem, a kdybychom nemuseli pokračovat v cestě do Bushmills, asi bychom se ještě zdrželi. Jednalo se totiž o skutečně nevšední zážitek.





BUSHMILLS

Destilerie Bushmills byla ale hlavním cílem naší cesty, a tak jsme se museli přesunout z Belfastu na sever do Bushmills, vesnice v hrabství Antrim. To se dalo autem udělat dvěma způsoby – buď rychlejším po silnici vedoucí zhruba 100 kilometrů vnitrozemím takřka přímo, nebo pomalejším, podél pobřeží, zato však slibujícím malebnější scenerie. Vyhrála krása nad účelností, a i když nebylo právě nejhezčí počasí, stálo to rozhodně za to. Do hotelu Bushmills Inn jsme dorazili se setměním zhruba po dvou a půl hodinách jízdy s častými zastávkami.

Již nás tu očekávali. Dostali jsme pokoj 210, pojmenovaný po whiskey Dunville's, s výhledem na řeku Bush. Tento hotel s restaurací, který dnes nabízí 41 prostorných pokojů a luxusních apartmánů, má podobně bohatou historii jako samotná destilerie Bushmills, do které jsme měli namířeno následující den. Nejstarší část hotelu je datována kolem roku 1608, kdy byla místní destilérii udělena první licence k destilování whisky v Irsku a zdejší restaurace se stala vítanou zastávkou, na níž poutníci cestou k Obrovu chodníku ochutnávali whisky, která proslavila tuto vesnici po celém

světě. Historie nebyla ani tady vždy nejrůžovější, ale po poslední rekonstrukci, která proběhla v roce 2009, začal Bushmills Inn Hotel and Restaurant sbírat mnohá ocenění. V roce 2014 byl zvolen AA hotelem roku v Severním Irsku a butikovým Golf hotelem roku Irskou asociací operátorů golfových výletů. V roce 2015 následovala nominace od Best Loved Hotels na nejlepší hotel v Irsku, zvolení nejlepší golfovou restaurací v Irsku a hotelem roku od Best Place to Stay.

Bylo tady opravdu příjemné prostředí a dobře tady vařili. Nad hotelem a restaurací vlály dvě vlajky: jedna španělská a druhá americká. Zeptal jsem se recepční, proč zrovna tyto dvě vlajky, a bylo mi řečeno, že je tady nějaká početnější skupina ze Španělska a také nějakí golfovní turisté ze Spojených států, načež jsem byl dotázán, jestli chci vidět jejich sklad vlajek. Mám vlajky již od dětství velice rád, a tak jsem s radostí souhlasil. Ani si neuvědomuji, jestli jsem něco konkrétnějšího očekával, ale mám pocit, že by skutečnost stejně veškerá očekávání předčila. Vešli jsme totiž do místnosti, ve které byly na všech stěnách vitríny a v nich pečlivě složeny a popsány veškeré vlajky světa, včetně té naší, která již následující den měla možnost ukázat svou krásu na jednom ze dvou stožárů.

DEN D

Na řadě byl den, na který jsme si naplánovali dva rozhovory, kvůli nimž jsme se sem vlastně vydali. Jeden s master distillérem palírny Bushmills, Columem Eganem, a druhý s master blenderkou whiskey Sexton, Alex Thomas. Sraz v destilérii jsme měli domluvený na desátou hodinu. Z nedalekého hotelu jsme se vycházkovým tempem vypravili v půl desáté a cestou jsme se zastavovali u poutačů pověšených na pouličních lampách. Na nich byly vyobrazeny vážené osobnosti, které měly většinou nějaký vztah k tomuto městu nebo k Ulsteru jako takovému. Za zmínku stojí místní rodák, motocyklový závodník Richard Creith, který sice závodil pouze dva roky v letech 1964 a 1965, ale vyhrál ulsterskou Velkou cenu v seriálu mistrovství světa motocyklů třídy do 500 kubických centimetrů, a dále motocyklový závodník Joey Dunlop z nedalekého Ballymoney, který mimo jiné 26× vyhrál nejnáročnější a nejnebezpečnější závod světa, The International Tourist Trophy Race na ostrově Man. Tento závod se koná od roku 1907 na ostrově Man proto, že zde neplatil, na rozdíl od zbytku Británie, zákon omezující rychlost jízdy. Za vášeň k motocyklům a lásce k adrenalinu tady od té doby zaplatilo nejvyšší daň již 250 závodníků. Z dalších osobností jsme tady viděli amerického spisovatele Johna Steinbecka, autora knih Hrozný hněv a Na východ od ráje, jehož dědeček Samuel Hamilton emigroval v době hladomoru z Ballykelly do Kalifornie. Steinbeck, držitel Pulitzerovy ceny, čerpal inspiraci pro své romány právě ze života svého dědečka. Byl tady i Neil Armstrong, první člověk, jenž stanul v roce 1969 na Měsíci. Jeho předkové pocházeli ze Skotska a později, než emigrovali do Ameriky, se usadili v Ulsteru. Dočetli jsme se tady i o 25. prezidentovi Spojených států, Williamu McKinleym, jehož předkové pocházeli z Conagheru. William McKinley se stal prezidentem Spojených států v roce 1897 a během svého druhého volebního období byl v roce 1901 zavražděn. Také jsme tu našli již zmíněného spisovatele C. S. Lewise, který tady na severním pobřeží trávil v dětství prázdniny, během nichž navštívil s rodiči mnohá města a vesnice. Hrad Dunluce se stal inspirací pro Cair Paravel, hrad a sídlo králů a královen Narnie. Byl tady i americký herec John Wayne, představitel hlavní role ve filmu Tichý muž, který se natáčel v roce 1951 poblíž Congu na hranicích hrabství Mayo a Galway. Prapradědeček Johna Waynea žil nedaleko obce Ballymena, odkud emigroval v roce 1801. No a neměli bychom zapomenout ani na královnu Alžbětu II., která tady na nás také shlížela ze zavěšeného plakátu. To už jsme ale přišli k legendární destilérii Old Bushmills.



© Jakub Janeček



© Jakub Janeček

Warehouse #1 představuje





OLD BUSHMILLS

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

Na tomto místě se destilovalo již v roce 1608, ale současná palírna pochází z viktoriánského období, tedy z období vlády královny Viktorie (1837-1901). Již z přilehlého parkoviště pro návštěvníky jsme viděli krásnou dvojitou pagodovou střechu odvádějící kouř z topeniště skrze slad a dlouhou sedlovou střechu palírny s majestátním nápisem „OLD BUSHMILLS“ DISTILLERY Co. Ltd.



Napravo od těchto staveb se nacházela ještě původní čtyřpodlažní budova, která přežila ničující požár z roku 1885, a za ní malebné jezero. Do něj vtéká potok St. Columb's Rill, vodní zdroj palírny, jenž zajišťuje vodu nezbytnou pro výrobu místní whiskey a následně se vlévá do řeky Bush. Během své cesty na povrch prochází tato voda nejprve usazenou horninou (vápencem) a následně vyvřelou horninou (čedičem). Říká se, že sám svatý Kolumba, jeden ze dvanácti irských apoštolů, požehnal řeku Bush a prohlásil, že má „ty nejsladší a nejjemnější vody v celém Irsku“.

POSTUP VÝROBY WHISKEY V DESTILERII OLD BUSHMILLS

SLADOVÁNÍ

- Sladování je vlastně řízené klíčení ječmene.
- Zrna ječmene se namočí do vody, aby mohla začít klíčit. Jakmile jsou klíčky zhruba stejně velké jako zrna, proces se zastaví vysušením.
- K vysušení ječmene, které zastaví klíčení, se používá čistý horký vzduch vznikající v sušárnách. Výsledkem je, že zdejší whiskey nemá nakouřenou chuť, která je běžná u některých skotských whisky,

u nichž se k sušení využívá kouř ze spalování rašeliny.

- Díky sladování vznikají v ječmenu enzymy nezbytné k tomu, aby se mohly škroby v zrnech přeměnit na různé typy cukrů, například glukózu a maltózu. Vznikají také další enzymy, jako je proteáza, jež štěpí bílkoviny v ječmenu do takové formy, kterou jsou kvasinky schopné využít.

- V dalším kroku se ječmen rozdrť pomocí válcového drtiče (šrotovníku), aby získal konzistenci šrotu. Díky tomu se mohou uvolnit cukry a také je možné po přidání vody rmut přefiltrovat.

RMUTOVÁNÍ

- Výsledná směs se promíchá speciálními lopatkami a pak se nechá asi 35 minut odstát, díky čemuž se extrahují rozpustitelné cukry a vznikne tekutina zvaná rmut neboli zápara.

- Zápara se pozvolna odvodní a zchladí na 20 °C, než se přistoupí k fermentaci čili kvašení. Jakmile se ze rmutu začne stahovat voda, začne stříkat. Teplota vody stoupne na 77–86 °C, takže je třeba rmut průběžně dále zbavovat vody a zchlazovat, než se bude pokračovat kvašením.

- Rmutování trvá v palírně Old Bushmills pět hodin.



KVAŠENÍ

- Fermentace probíhá v kvasných nádržích z nerezové oceli.
- V těchto nádržích se do rmutu přidávají kvasinky, které začnou rychle spotřebovávat cukry, trochu jako v té staré počítačové hře Pac-Man.
- Rmut se nechá kvasit minimálně 59 hodin. Během této doby kvasinky spotřebují cukry a přemění je na alkohol a oxid uhličitý.
- Když kvašení skončí, má výsledná tekutina, již se říká „břečka“, zhruba osmiprocentní obsah alkoholu a je připravená k destilaci.

DESTILACE

- Destilace je metoda oddělování vody a alkoholu, který se z ní odpařuje.
- Probíhá v ohromných měděných kotlích destilačních přístrojů, které vlastně fungují jako obří hrnce. Měď skvěle vede teplo, takže dobře rozloží teplo po celém povrchu kotle a destilace probíhá rovnoměrně. Tento kov navíc na molekulární úrovni reaguje se sloučeninami síry, produkovány kvasinkami, a eliminuje sirnou příchutí, kvůli níž by byl výsledný destilát hořký a ztratil by jemnost.
- Každý kotel má přestupníkovou rouru, která vede do kondenzátoru. Voda se začíná vařit při 100 °C, zatímco alkohol už při 78,5 °C, takže když se kotel zahřeje, jako první začnou přestupníkovou rourou stoupat výpary alkoholu.
- Alkoholové výpary putují do kondenzátoru, kde se zchladí a zkapalní zpět na alkohol, který poté prochází alkoholovým měřidlem, kterému se říká spirit safe. Destilace se následně ještě dvakrát zopakuje a tím je tato část výroby ukončena.
- Po první destilaci má tekutina obsah alkoholu 25 %.
- Po druhé destilaci je obsah alkoholu 70 %.
- Po třetí destilaci má destilát obsah alkoholu 85 %.
- Většina palíren ve Skotsku destiluje pouze dvakrát, zatímco v případě irských whiskey je to třikrát.
- Trojitá destilace zajišťuje jemnější whiskey.

ZRÁNÍ

- Dalším krokem je demineralizace přidané vody, po níž klesne obsah alkoholu v destilátu asi na 63 %.
- Destilát se následně musí nechat zrán alespoň 3 roky, aby bylo dovoleno ho označovat za „whiskey“.
- Během zrání má na destilát vliv složitá interakce mezi dřevem a vnitřním prostředím sudu.
- V sudech probíhá během zrání proces zvaný oxidace, v rámci které destilát vytahuje ze dřeva kořenité, ale i jemné tóny dubu a také barvu a taniny. Říká se, že



destilát „dýchá“. Postupně tak získává svou charakteristickou barvu a chuť.

- Destilát ztrácí za každý rok zrání v sudech průměrně 2 % ze svého obsahu alkoholu. Těmto ztraceným procentům alkoholu se říká „andělský podíl“.
- Každý sud je jedinečný (stejně jako lidé) a v každém zraje destilát jiným tempem.

Destilerie Bushmills disponuje od roku 2007 moderní vystírací halou s nerezovými záparovými a kvasnými káděmi, kde to voní kvasnicemi a sladem. Dále jsme tady během úvodní prohlídky viděli deset destilačních kotlů. Čtyři pro první destilaci a šest pro druhou. V Irsku se tradičně destiluje třikrát. Výsledný destilát je lehký a čistý. Palírna Bushmills si získala renomé především kvalitou svých single maltů, zároveň však věnuje pozornost také svým míchaným whiskey. Obilný destilát pro své blended whiskey nakupuje od palírny Midleton. Sladový a obilný destilát potom zrají společně, aby měly čas se dokonale propojit. Pro zrání se zde používají sudy po bourbonu a po sherry a pro dozrávání potom i sudy po portském, jak je tomu například u šestnáctileté whiskey Bushmills, nebo po madeíře, jako v případě 21 let zrající whiskey z této palírny. Velmi zajímavá byla názorná demonstrace tak zvaného andělského podílu, neboli ztráty whiskey uložené do sudu pro zrání, která vzniká odpařováním. Na pěti sudech se skleněnými čely tady bylo znázorněno, o kolik whiskey se přijde po pěti, deseti, patnácti a dvaceti letech zrání. O sudy se tady starají v místní bednářské dílně různými nezbytnými nástroji, které jsme také viděli vystavené. Kolem moderní plnicí linky jsme se dostali až k místní restauraci, ve které mají vystaven starý měděný destilační kotel, a potom už jsme byli představeni Columu Eganovi, abychom se ho zeptali na pár otázek ještě před tím, než vyzpovídáme jeho žákyni, dnes blenderku whiskey Sexton Alex Thomas. Hlavně v jejím případě jsem byl plný očekávání, jestli budu ulsterské skotštině, tedy specifickému nářečí s prvky skotštiny, irštiny, angličtiny a francouzštiny dobře rozumět, ale nakonec s tím nebyly žádné problémy.



© Archiv Bushmills



COLUM EGAN

Dne 23. srpna se ptal Jakub Janeček, fotografovala Pavla Hájková

Colum Egan se narodil v Laois asi 80 kilometrů západně od Dublinu v roce 1969. Před 25 lety, když pracoval v jednom londýnském pivovaru, potkal svou současnou ženu, pocházející z malého severoirského přístavního městečka Ballycastle, vzdáleného asi 20 kilometrů od palírny Bushmills. Dnes spolu mají dvě skoro dospělé děti a Colum Egan je již sedmnáctým rokem uznávaným mistrem palírníkem v této legendární destilerii.



Mohl byste nám říct, jak se za tu dobu změnila vaše práce a jak irská whiskey jako kategorie?

Samozřejmě. Především je důležité, že se nezměnila chuť whiskey Bushmills, což je pro mistra palírníka nejdůležitější věc. Když whiskey Bushmills ochutnáte dnes a porovnáte ji s naší 20, 50 nebo 100 let starou, bude mít stále stejnou chuť a stejný charakter. Samotné odvětví výroby irské whiskey se ale za dobu, co pracuji v této pozici, velmi rozvinulo. Zatímco před 17 lety byl trh docela malý, existovalo pouze pár výrobců a značek a některé značky dominovaly světu whiskey, tak během posledních pěti až deseti let se irská whiskey stala daleko populárnější. Lidé si začali uvědomovat její charakter. Její slanost, jemnost, ale také ovocný a květinový charakter, který vám ulpí na patře. Domnívám se, že irská whiskey může být velmi přístupná pro lidi, kteří se chtějí se světem whisky seznámit, ale zároveň nabízí mnoho komplexních edicí, které mají co nabídnout také pokročilým milovníkům tohoto destilátu. Myslím, že irská whiskey má široký záběr. Může zaujmout nové lidi, může udržet pokročilé pijáky a díky mnoha inovacím může přitáhnout pozornost milovníků whisky z různých koutů světa, například těch, kdo pijí skotskou nebo bourbony, aby vyzkoušeli a pili také irské whiskey. Dá se tedy říct, že jsou to kromě narůstajícího počtu destilérií a značek právě některé klíčové inovace, které jsou tím hlavním rozdílem patrným za tu dobu, co se zabývám výrobou irské whiskey.

Ale vaše práce mistra palírníka se nezměnila?

Jak jsem řekl, mým hlavním úkolem je udržet naši whiskey stále stejnou. Měl jsem možnost ochutnat whisky lahvovanou v roce 1882, což byl pro mě mimořádný okamžik, a bylo to skvělé i proto, že její chuť byla velmi podobná současné chuti whiskey Bushmills.

Takže dobrá práce?!

Ano, na nějakou dobu mám jisté místo. (*smích*) V tomto ohledu se tedy moc nezměnilo, moje role se ale mění v souvislosti s růstem. Vyrábíme více whiskey, kterou prodáváme ve více částech světa, takže náš odbyt roste a já musím zajistit, aby kvantita nebyla na úkor kvality. Je to možná trochu obtížnější, dostát tomuto požadavku, ale zároveň je to asi ta nejzajímavější součást mé práce.

Jak dlouho byste ještě chtěl tuto funkci zastávat?

Životní cyklus na mé pozici je běžně tak 20 až 30 let. Mně je teprve padesát, tak doufám, že bych se ještě nějakých 15 let mohl udržet. (*smích*)

Spou práci mám velmi rád a často ji popisují spíše jako životní styl než jako práci. Když jdu například do restaurace, pobízím lidi, aby zkusili Bushmills, a rád se potom dívám na jejich výraz ve tváři.

A vy sám ochutnáváte někdy i konkurenční značky?

Ano, ale například pro nakoupené skotské whisky mám asi příliš citlivé patro, a tak se mi zdají možná trochu agresivní. Existují ale i příjemné skotské whisky a také některé zajímavé americké bourbony.

Měl jsem na mysli spíše konkurenci mezi irskými whiskey...

Ano, sleduji je, ale jsem dost hrdý na to, co dělám, a tím pádem tíhnu k tomu, že piju hlavně ty své.

Ptám se, protože jak jste sám říkal, popularita irských whiskey roste, stejně jako počet destilérií irských whiskey. Před pár lety, nebo řekněme před jednou dekádou existovaly v Irsku pouze tři destilerie. Nejsem si jist, kolik jich je v současné době...

Myslím, že kolem pětadvaceti.

... A v Severním Irsku?

My to nerozdělujeme na sever a jih, protože se irská whiskey vyrábí na celém ostrově. Takže to bude těch 26 destilérií na celém ostrově a další dvacítko je ve stavu výstavby nebo plánování.

Těžko se ale některá z nich může pochlubit takovou historií, jakou má Bushmills. Historií sahající zpět do roku 1608.

Ano, historie Bushmills je známá, ale historie tohoto regionu sahá až do jedenáctého století, tedy nějakých tisíc let zpátky, což dokládají různé rukopisy. Z nich je patrné, že místní lidé hovořili irskou gaelštinou, ve které se destilátu říkalo „uisge beatha“, tedy voda života. Možná, že se jednalo o tak čistý destilát, že lidi v té době udržoval při životě.

Jednalo se tedy o čistý, čerstvě vydestilovaný alkohol?

Ano, takzvaný New Make Spirit.

Mimochodem ochutnal jsem ten váš a je opravdu velmi dobrý.

Ano, velmi dobrý, jednoduchý, chutný, a i přes to, že má 85% alkoholu, je zároveň velice jemný. Navíc ho vyrobil asi nejméně zaměstnanější mistr palírník na světě. (*smích*)

No to si dovedu představit, protože jste sice mistrem palírníkem, ale to zřejmě není jediné vaše zaměstnání v destilérii Bushmills. Nejste spíše ředitelem celé destilerie?

Ano, nedohlížím pouze na destilaci, ale starám se i o zrání, lahvování, distribuci na světové trhy a návštěvnické centrum, do kterého ročně zavítá na 120 000 lidí. Za to všechno jsem zodpovědný, takže ano, mám vlastně několik zaměstnání a řídím prakticky celou destilérii.

Je jasné, že v destilérii těchto rozměrů nedestiluje pouze jeden člověk. Znamená to tedy, že vy pouze na celý proces dohlížíte a dbáte o to, aby vaše whiskey měla stále stejnou konzistentní kvalitu?

V praxi to vypadá tak, že ideálně na týdenní bázi ochutnávám vodu a posuzuji čerstvě vydestilovaný alkohol i zrající whisky v sudech, abychom věděli, jak se vyvíjí po roce, po dvou letech, ale například i po dvaceti letech, a následně je porovnáváme. Každodenně



kontroluji klíčové ukazatele naší palírny, abych viděl, jestli je výkonnostní trend v pořádku. Sám ale přístroje neobsluhuji, i když to samozřejmě umím a také pomáhám ve chvílích, kdy se vyskytnou problémy. Máme ale dvě směny, jejichž členové obsluhují destilační zařízení, a já na ně pouze dohlížím.

Kolik lidí tedy vlastně destiluje?

Destiluje deset lidí 24/7, tedy sedm dní v týdnu. Každou směnu pracují dva lidé. Jeden se stará o vodu a ječmen vstupující do výroby, rmutování, expedici přírodního krmiva z ječmene, který po rmutování zbuje, a fermentační část výrobního procesu. Druhý zaměstnanec se stará o destilaci. Poté, co máme vydestilován New Make Spirit, uložíme jej do tanků a následně do sudů. V jakékoli fázi výrobního procesu máme tedy pouze dva lidi starající se o výrobu naší whiskey.

Váš New Make Spirit musí, stejně jako všechny irské, zrát minimálně tři roky a jeden den, aby se mohl nazývat whiskey, a následně zraje většinou dále, až do doby, kdy je již jako whiskey blendován. Kolik lidí v destilérii Bushmills má na starosti blending?

Máme tady především Helen Mulholland, což je první žena v Irsku, která kdy zastávala funkci master blenderky, a zároveň první žena vůbec, která byla uvedena do Síně slávy whiskey. Já mám také nějaký vliv na blendování, ale je to především Helen a potom také Alex Thomas, se kterou budete dělat rozhovor později.

V roce 1885 zasáhl původní viktoriánské budovy vaší Old Bushmills destilerie požár. Víte, co bylo příčinou tohoto ničivého požáru?

Neví se to přesně, ale v té době se pod kotli topilo otevřeným ohněm, a tak bylo poměrně snadné způsobit požár. Dnes používáme páru, což je o hodně efektivnější způsob zahřívání destilačních kotlů.

Pár destilérií ještě dnes topí pod kotli ohněm, ale je to poměrně unikátní.

Ano, pár takových existuje, ale tam se potom musí řešit jiné problémy uvnitř kotlů, takže je destilace docela obtížná.

Obchodní značka Bushmills, jejíž součástí je kotlíkové destilační zařízení, byla zaregistrována v roce 1784. Můžeme tento původní kotel ještě někde vidět?

Ne, ten už ne, ale jeden z starších měděných kotlů můžete vidět v našem baru, ten je myslím z roku 1880. Měli jsme asi 7 kilometrů odtud ještě jednu záložní destilérii, ve které jsme až do poloviny 70. let destilovali obilné whiskey, a to měděné destilační zařízení pochází právě z této destilerie.

Co se stalo s vaší servisní destilérií?

Poté, co jsme se stali součástí Irish Distillers, byla uzavřena a palírna v Midletonu se stala dodavatelem obilného destilátu pro všechny destilerie Irish Distillers.

V současnosti tedy kupujete obilný destilát z palírny v Midletonu?

Od destilerie v Midletonu nakupujeme obilný New Make Spirit, který oni destilují. My můžeme legálně uvádět, že ho vyrábíme v Bushmills, protože hlavní organoleptické vlastnosti tomuto čerstvé

vydestilovanému destilátu propůjčují sudy, do kterých je uložen tady v našich skladech. Tady zrají jak naše New Make Malty, tedy čerstvě vydestilované sladové destiláty, tak ty obilné z Midletonu. Zrají v našich sudech a my je potom mícháme dohromady.

Kolika destilačními kotli dnes disponuje vaše palárna?

Máme dohromady deset kotlů. Čtyři wash stills, tři low wine a tři spirit stills.

Jak byste popsal whiskey z destilerie Bushmills ve srovnání s jinými irskými?

Bushmills má především sladovou whiskey jako základ, zatímco ostatní irské whiskey tíhnou k tomu, mít základ v pot still whiskey. Sladová whiskey je celosvětově uznávaná jakožto nejlepší a nejchutnější whiskey a my používáme nejdražší ingredience, takže sladová whiskey je drahá. Důvodem, proč je drahá, je to, že má skvělou chuť a komplexnost. Když ochutnáte Bushmills, budete vnímat bohatý ovocný a květinový charakter a zároveň úžasnou jemnost. Destilujeme třikrát a po ochutnání ucítíte bohatost chuti na patře. Zatímco pot still charakter je takový krémový, medovo-mléčný. Používá se čerstvý nesladový ječmen, který dodává více přírodního oleje, což se projevuje ve whiskey samotné. Jedná se o jiný styl whiskey. V závěru whiskey Bushmills můžete pocítit chuť sladkých cereálií, jako byste si přivoněli ke sladovému ječmeni, zatímco u pot still whiskey získáte medovo-mléčný a krémový efekt s trochou kořenitostí na konci jazyka.

Kterou vaši whiskey máte osobně nejraději, nebo jste také zastáncem toho, že se každá hodí k jiné příležitosti?

Zeptal byste se matky, které ze svých pěti dětí má nejraději? Samozřejmě že záleží na různých okolnostech. Když jsem s přáteli a mám chuť na koktejl nebo na drink někde v baru, dám si Bushmills Original. Obsah sladového ječmene této whiskey bude v koktejlů stále patrný, a když si ji dám pouze na led, také bude velmi příjemná. Bushmills Black Bush je pro mě ideální, když budu doma, přijdou nějací přátelé a budeme se dívat na rugby nebo fotbal v televizi. Jedná se o whiskey, o kterou se chcete podělit. Vzhledem k podílu obsahu, který zraje v sudech po sherry, disponuje tato whiskey příjemnou sladkostí, která může fascinovat vaše chuťové buňky. Nemáme na to žádný průzkum, ale ať už je to cokoli, když si dáte Black Bush, každý se dobře baví. Je to takový druh whiskey k dobré zábavě.

Pokud se budeme bavit o jednosladových whiskey, začneme 10 let zrajícím single maltem, což je pěkná, elegantní whiskey, která nemá tak plné tělo jako Black Bush nebo 16 let starý single malt, ale je to pěkná, delikátní whiskey s tóny vanilky, možná trochou listového těsta a trochou jablek. Pro opravdu zvláštní příležitosti je tady šestnáctiletý nebo jednadvacetiletý single malt. Po večeri je ideální podle mého názoru šestnáctiletá whiskey Bushmills a k oslavě narození potom naše jednadvacítká.

A která by se podle vás hodila pro přípravu irské kávy?

Myslím, že Bushmills Original a Red Bush, u kterých vynikne sladový charakter. Většinou také není vůle použít do irské kávy dražší whiskey než za 30 až 40 eur, a tak bych zvolil jednu z těch dvou jmenovaných.

Slyšel jste o soutěži Coffee in Good Spirits?

Ne, neslyšel.

To je poměrně velká světová soutěž v míchání kávy s destiláty. Vítěz světového finále z roku 2017 Ondřej Hurtík pochází z České republiky. Pozvali jsme ho, když nám společnost Proximo představovala Bushmills, aby našemu týmu namíchal irskou kávu. Ondřej vybral Black Bush a musím říct, že tak skvěle připravenou irskou kávu jsem snad ještě nikdy nepil.

Dnes jsem měl chuť na irskou kávu připravenou tady v Bushmills s použitím Black Bush, ale v té restauraci, kde jsme byli ji dělali s whiskey Bushmills Original. Musím říct, že to srovnání vyznělo jednoznačně pro Black Bush.

Vypadá to, že máš rád Black Bush. Je to hrozné, ale já musím prozradit, že kávu nepiju. Dám si možná jednu irskou kávu za rok.

Opravdu nepijete kávu?

Ne, nepiju, je pro mě pravděpodobně příliš silná a trvá mi dlouho, než potom mám opět nezkraslenou chuť na patře. Piju spíš čaj.

Rozumím vám, ale domnívám se, že pro vás existuje řešení. Mohla by vám chutnat káva z french pressu. Ta je jiná než espresso, které často bývá příliš pražené a opravdu silné, jak říkáte. Káva z french pressu je jiná. Můžete si vybrat jemně praženou kávu například s ovocným profilem a potom můžete vychutnávat mnoho vrstev zajímavých chutí. My už doma pijeme skoro výhradně takovou kávu, což ale musím přiznat je nebezpečné, protože potom už si na mnoha místech kávu dát nemůžeme, protože ji tam zkrátka takto nepřipravují.

Tři nebo čtyři míle odtud je kavárna, jejímž majitelům jsme dali náš sud s trochou whiskey Bushmills uvnitř a oni do něho ukládají kávu před pražením. Zajedťe se tam podívat, není to odsud daleko a vede tam, mimochodem, krásná cesta.

Mícháte někdy vaši whiskey s Ginger Alem nebo Ginger Beerem?

Ano, ale spíše s Ginger Beerem. Ginger Ale v poslední době trochu ztratil reputaci. Myslím, že Ginger Beer je na rozdíl od Alu o poznání výraznější.

Určitě ale záleží na tom, kdo a jak ho vyrábí.

To ano, tady je to převážně Schweppes a rozhodně to není stejný produkt, který si pamatují z mládí.

Dobrý Ginger Ale a Ginger Beer by neměl být přeslazený a měl by obsahovat přírodní zázvor.

Ano, kvalita použitých surovin a poctivý přístup je klíč.



Na co jste hrdý, když se ohlédnete za svojí dosavadní kariérou v destilérii Bushmills? Je to zachování konzistentní chuti vaší whiskey, o které jste již mluvil?

Myslím, že mým hlavním úkolem je – a až to tady jednou předám, tak i hlavním úkolem mého nástupce bude – zachování stejné rozeznatelné chuti naší whiskey. Můžeme dělat inovace a různé věci, ale základ Bushmills musí být stejný. Je to odkaz naší čtyřsetleté historie.

Za poslední dva tři roky můžeme vidět expanzi a růst, což je potěšitelné. Stavíme nové sklady, rozšiřujeme výrobu i prodej, a tak si myslím, že mému nástupci předám velmi dobré, silné místo, které respektuje tradice a historii, ale nebojí se ani inovací směrem do budoucna. Doufám, že tady na mě budou za 20 let vzpomínat v dobrém.

Včera jsem se díval na pořad z historie Coca-Coly a byl jsem velmi překvapen jednou věcí, která souvisí s konzistentností chuti, o které jste mluvil. Pepsi, konkurent Coca-Coly, si v 60. letech nechala udělat slepý test chuti v supermarketech, porovnávající chuťové preference zákazníků, kterým dali ochutnat Pepsi a Coca-Colu. Výsledkem tohoto testu bylo, že lidem více chutnala Pepsi, což bylo následně publikováno. V návaznosti na to udělala Coca-Cola podobný test uvnitř své společnosti, jehož výsledkem bylo, že zaměstnancům také chutnala více Pepsi. Vedení Coca-Coly se proto rozhodlo změnit výrobní formuli a uvedlo na trh novou Coca-Colu, kterou ale zákazníci neakceptovali, a tak se vedení Coca-Coly po nějakém čase rozhodlo zase vrátit k původní receptuře. K názvu na lahvích bylo dopsáno „original“, aby zákazníci věděli, že to už je zase její původní chuť. Je

neuvěřitelné, že se tak velká společnost rozhodla pro takový postup, který vygeneroval takové zmatky. Zřejmě je tedy lepší zůstat v chuti konzistentní, tak jak jste říkal.

(smích) Bushmills tu konzistentní chuť má.

Také jsem četl, že lidé tady na severu Irska pijí whiskey s medem. Jedná se o úpravu whiskey oblíbenou pouze v zimních měsících?

Ano, je to tady taková tradice. Když mám třeba pocit, že na mě něco leze, udělám si horkou whiskey. Do sklenice dám lžici medu, zaliji to vařící vodou, přidám whiskey, plátek citronu, trochu hřebíčku a je to. Jedná se o velmi starý, tradiční způsob pití whiskey, když je chladno. V České republice je možná chladněji než tady, ale je to suchá zima, zatímco tady je kromě zimy ještě vlhko. Horká whiskey vás zahřeje zevnitř, což je velice příjemné.

Byl tohle důvod pro výrobu Bushmills Honey, kterou jste v minulosti vyráběli?

To byla jedna z inovací speciálně připravených pro americký trh, kde se tato kategorie těšila značné oblibě. Mně se do toho moc nechtělo, ale ten požadavek se stále opakoval, a tak jsem nakonec řekl, že ano, pod podmínkou, že to uděláme pořádně. Na rozdíl od konkurence, která většinou používá pouze ochucovačla, jsme použili pravý med, což s sebou nese značné obtíže. Museli jsme použít speciální injekční stroj, který do hotové whiskey Bushmills Original vstříkoval med. Výsledek byl ale dobrý a já měl nakonec tu whiskey docela rád. Když nás potom koupila společnost Proximo, rozhodlo se její vedení, že se budeme dále zaměřovat pouze na výrobu

čistých whiskey, takže Bushmills Honey skončila.

Jaký máte vztah k tomuto kraji a k destilérii Bushmills a jak vidíte budoucnost irské whiskey?

Když jsme sem tenkrát s mou přítelkyní, která je nejmladší ze třinácti sourozenců, poprvé přijeli, bylo v její rodině spousta lidí, kteří sice mluvili anglicky, ale já jsem jim skoro nerozuměl. Zhruba po půl hodině jsem řekl, že jsem slyšel, že je tady někde poblíž nějaká destilerie a že se tam chci podívat. Moje první cesta sem byl tedy vlastně útěk, ale dnes, kdy už je z mé tehdejší přítelkyně moje žena, mám k tomuto místu velmi úzký vztah, cítím se tady skoro jako doma a ten pocit mě ještě neopustil. Chtěl bych být stále větší a lepší a doufám, že tady ukončím svou kariéru.

A až svou kariéru ukončíte, otevřete si svou vlastní malou destilérii?

(smích) To by byl sen, ale nevím, jestli bych směl.

Co se týká trendu irské whiskey: Před pěti šesti lety byla založena Irish Whiskey Association a já jsem byl jedním ze zakládajících členů a dva roky jsem byl předsedou. Důvodem, proč byla tato asociace založena, je pomoc novým destilériím. Chtěli jsme si být jisti, že si budou vědomi odpovědnosti, kterou mají, a také že mají technické vědomosti o tom, jak vyrábět irskou whiskey. Dlouho jsme neúnavně a tvrdě pracovali na tom, než jsme dospěli k naší třikrát destilované jemné, lehce pitelné whiskey, a chtěli jsme, aby noví výrobci tento charakter replikovali. Pro nové otevírané palírny jsme mentory v každé fázi výrobního procesu včetně cesty, jak se dostat na trh. To, co dnes vidíme, je exploze nových irských whiskey a to je dobře, protože stále více a více lidí bude ochutnávat a objevovat irskou whiskey, a já myslím, že tím může Bushmills jenom získat. To je to, co očekáváme v následujících pěti až deseti letech. Naši dlouhodobou vizí je rozšířit naši kapacitu, jak co se týká destilace, tak také skladovacích prostor.

Sám jsem překvapený, kolik irských whiskey získává renomovaná mezinárodní ocenění. Kromě Bushmills také Teeling nebo Dunville's z Echlinville Distillery, nebo také Quiet Man. Jsou to podle vašeho názoru dobré whiskey?

Hodně dostupných vyzrálých irských whiskey pochází stále ze tří destilérií, které tu byly ještě před boomem nových destilérií irských whiskey. Jakékoli starší whiskey tedy pochází buď z Midletonu, Cooley, nebo Bushmills.

Vesnice Bushmills je partnerské město Louisville v Kentucky. Víte, jak k tomu došlo?

Je to zásluha jednoho z místních starostů, který chtěl navázat kontakty s dalším centrem výroby whiskey. Louisville je centrum výroby bourbonu. Je to spíše spolupráce na občanské úrovni a destilerie s tím zase nemá tolik společného.

Ano, ale dovedu si představit i nárůst počtu turistů z Kentucky, a tím pádem třeba i více návštěvníků vaší destilerie.

To asi ano. V současné době máme 120 000 turistů, kteří se ročně přijdou do naší destilerie podívat, a nějakých 25 % je ze Severní Ameriky. Dalšíh 30-40 % z Velké Británie a z Irska a zbytek budou tvořit turisté z kontinentální Evropy a dalších koutů světa.

Byl jste se osobně podívat v Kentucky?

Ano, hodně cestuji. Byl jsem skoro všude ve Spojených státech.

Který bourbon by patřil k vašim oblíbeným?

Možná Blanton's, ten mám rád. Dále asi Maker's Mark...

A co Buffalo Trace, kterou mají Američané v oblíbené, nebo v současné době tolik populární Bulleit?

Ano, ty jsou také dobré, stejně jako Four Roses, která je myslím určena pouze pro japonský trh.

Je mi jasné, že v rozhovorech dostáváte stále obdobné otázky. Existuje nějaká věc, na kterou se vás ještě nikdo nezeptal a vy byste o ní třeba rád mluvil?

(smích) Nevím, nic mě nenapadá. Mám rád originalitu Bushmills. Před deseti lety tady byla jedna paní z nějaké marketingové společnosti, která o nás měla něco napsat. Procházela se tady a já jsem jí vyprávěl příběhy z historie Bushmills, ukázal jsem jí destilérii, aby viděla, jak to tady všechno funguje, a ona nakonec řekla, že nemusí nic vymýšlet. A já myslím, že je to pravda. Bushmills má velkou originalitu, hodně vychází z historie. Stačí si vybrat z mnoha detailů ten, který chcete vypíchnout, a je to. Ona pracovala i pro jiné značky a tam to měla daleko obtížnější, protože ty neměly vlastně nic moc, co by mohly sdělit.

A jaké máte zájmy ve volném čase? Sport, umění, muziku, nebo něco jiného?

V Irsku je velmi populární a přístupný golf. Je to opravdu docela levné, stát se členem nějakého golfového klubu. Vyjde vás to na nějakých 500 až 600 liber za rok. Hodně lidí tím pádem hraje golf.

Takže hrajete golf?

Ano, docela hodně, ale mám rád i jiné sporty a kromě toho jsem ještě taxikářem pro své děti. *(smích)*

No to je úděl mnoha rodičů. Kolik máte dětí?

Mám dva sportovce ve věku 16 a 18 let. Jmenují se Jack a Oscar. Ten starší reprezentuje Irsko v ragbyovém výběru do 18 let. Je to silný kluk.

Jiří Rabel, můj partner v naší společnosti je bývalý ragbista. Česká republika sice není známá díky ragby, ale ragby se u nás hraje a je na mírném vzestupu. Já osobně mám rád lidi, kteří hrají ragby, protože si většinou na nic nehrají a nic nepředstírají.



To je pravda.

Když hrajete golf, dáte si při něm občas také sklenku whiskey Bushmills?

Ne, to ne.

U nás jsou na některých podnikových turnajích i různé občerstvovací stanice, kde naši barmani připravují hráčům drinky.

Viděl jsem v Americe, že hráči často mají v bagu různé drinky. Já ale na golfu nepiju. Jdeme s kamarády, máme u toho zábavu, ale na drink jdeme až po hře.

Kolik let jste pod křídly společnosti Proximo?

Jsou to čtyři roky, od února 2015. Před nimi tu byl 10 let nápojový gigant Diageo a před ním Pernod Ricard.

Proč si myslíte, že si vás zatím nikdo nenechal natrvalo?

Protože vždy jde o součást nějakého obchodu. Pernod Ricard kupoval společnost Allied Domecq a Diageo, které bylo součástí tohoto obchodu, hledalo do svého portfolia irskou whiskey. Když o 10 let později Diageo stálo o tequilu, Proximo hledalo irskou whiskey, a tak došlo k dalšímu obchodu.

Pokaždé, když jsme se stali součástí nějaké velké společnosti, jsme ale rostli, a kromě toho nás tyto nadnárodní společnosti nezačleňovaly do svého korporátního světa. Nechali nás s naší tradicí jakožto destilérii Bushmills. Máme svůj vlastní význam, svou kulturu a identitu, a to je myslím velmi pozitivní. V tomto smyslu se po dobu mého působení moc nezměnilo. Jsme stále tvrdě pracující rodinnou

společností, která všechno podřizuje kvalitě svého whiskey.

Jsem v Severním Irsku poprvé a vaši zemi mám z dětství zafixovanou jako zemi nepokojů mezi katolíky a unionistickými protestanty. Po dlouhém období klidu tady byla nedávno zastřelena mladá novinářka, což se údajně stalo nešťastnou náhodou. Rád bych se zeptal: Jaká je tady situace v současné době a jak celou situaci vnímáte?

Já tady žiji přes 17 let a neumím si představit lepší místo na světě, kde by mohly vyrůstat moje děti. Je tady bezpečno, lidé jsou velmi přátelští a nápomocní. Mluví spolu a mají na sebe čas. V mnoha jiných částech světa žijí lidé příliš rychle.

Je to opravdu úžasné místo, a kdybych si měl ještě jednou zvolit, kde bych chtěl žít, bylo by to zase Severní Irsko. Bohužel má tato země neslavnou historii, ale ta už je naštěstí pryč.

Když tedy projíždíme Severním Irskem a v některých vesnicích vidíme všude vyvěšené vlajky Ulsteru a Velké Británie a v jiných zase irské vlajky, tak i přesto tady nedochází k žádné tenzi a k rozbrojům?

Ne, vůbec ne. To je tradice během července a v srpnu, kdy je sezona pochoďů. Lidé vyvěšují vlajky a na konci léta je zase skoro na všech místech sundají.

Co si myslíte o brexitu, který by prý mohl situaci v Severním Irsku opět přiostrřit?

Myslím, že je to jenom další kapitola v dějinách. Přezili jsme toho již hodně a já se domnívám, že se to po pár měsících usadí. Máme dost vůdčích typů tady i v Evropě a je to všechno pouze o vyjednávání. ■



BUSHMILLS ORIGINAL - Neotřesitelný základ rodiny Bushmills. Tato blended whiskey byla třikrát destilována, čímž získala svou jemnost a všestrannost. Zrání v sudech po bourbonu i po sherry ji propůjčilo nádech čerstvého ovoce a vanilky a příjemně hřejivou chuť s dotekem medu a koření. **430 Kč**

BUSHMILLS BLACK BUSH - Black Bush je speciálním blendem s 80 % sladové whiskey, jež zrálá v sudech po oloro-so sherry. To jí dodává jemnou chuť, hedvábnou strukturu a bohatý ovocný nádech se stopou oříšků. **580 Kč**

BUSHMILLS 10 Y.O. - Jednosladová whiskey Bushmills 10 Y.O. byla třikrát destilována za použití 100% ječného sladu. Minimálně 10 let zrálá převážně v sudech po bourbonu a získala tak nezaměnitelný nádech medu, vanilky a mléčné čokolády. **690 Kč**



BUSHMILLS 16 Y.O. – Je to 100 % ječný slad a zrání ve třech různých druzích dřeva, co dodává whiskey Bushmills 16 Y.O. její osobitou chuť. Míchá se půl na půl za sudů po bourbonu a po sherry a nechává se dalších devět měsíců uležet v sudech po portském. Má medově mandlové aroma a nezaměnitelnou, komplexní chuť medu, oříškové sladovosti, ožehnutého dřeva a sladkého portského vína. **2 530 Kč**

BUSHMILLS 21 Y.O. je vzácnost. Každoročně bývá lahvováno pouhých 900 beden této skvostné whiskey, která zraje minimálně 19 let v sudech po bourbonu a španělském sherry a na závěr ještě dva roky v sudech po Madeíře. Je to komplexní, hluboká whiskey, jejíž delikátní sladká s tóny čokolády postupně připomíná pečivo plné hroznů. **4 490 Kč**

Warehouse #1 interview

ALEX THOMAS

Dne 23. srpna se ptal a fotografoval Jakub Janeček

Alex Thomas se narodila v severoirském Ballymoney v roce 1975, jako jedna z pěti dcer. V devětadvaceti letech začala pracovat v nejstarší irské destilérii Bushmills, kde se pod vedením mistra palírníka Columa Egana učila umění destilace a následně blendingu. V roce 2017 se jí povedl uskutečnit její sen o vytvoření moderní sladové irské whiskey, když pod křídly společnosti Proximo, nového majitele destilérie Bushmills, uvedla v New Yorku na trh The Sexton Irish Single Malt.





Když jste v roce 2004 začala pracovat v destilérii Bushmills, vaším mentorem byl pan Colum Egan. To on vás zasvětil do tajů destilace a zrání. Co je podle vás tou nejdůležitější věcí, jakou jste se od něj naučila?

Myslím, že tou nejcennější lekcí, jakou jsem od něj dostala, bylo, že se v životě nesmíme bát jít za svými sny. Pak totiž můžeme dokázat cokoli. V Irsku se každý člověk, který pracuje ve výrobě whiskey, rád o své znalosti podělí, aby umožnil všem novým distillerům a blenderům dobře reprezentovat irskou whiskey. Já jsem se brzy zhlédla v sušení dřeva a v procesu zrání, což je podle mého ta nejzajímavější část celé výroby whiskey. Během let, kdy jsem v palírně pracovala, se má vášeň pro tohle umění jen zvětšovala, v roce 2012 jsem získala diplom a nikdy nepochybovala, že jsem se vydala správným směrem. Dostala jsem příležitost svou vášeň naplno projevit a intenzivně experimentovat – a výsledkem je The Sexton® Single Malt Irish Whiskey.

Co je na vaší práci nejtěžší a co vás naopak nejvíc baví?

Nejtěžší je mít trpělivost. Jedinečnost každého sudu totiž představuje výzvu. Tak jako my lidé, i whiskey

v jednotlivých sudech dozrává různým tempem a všem jim musíte dát čas, aby rozvinuly své vlastní charakteristiky. Uvolním je k dalšímu procesu teprve ve chvíli, kdy odpovídají profilu, který je vhodný pro whiskey Sexton.

Nejvíc mě baví chodit do skladů zrajících whiskey, ochutnávat vzorky a sledovat, jak v každém sudu postupně dozrává. Během uložení v sudech prochází destilát komplexní interakcí mezi dřevem i okolním prostředím. Jak destilát dýchá v sudech, získává kořeněné, ale také jemné dubové tóny, barvu a taniny ze dřeva, až do něj postupně přejde i barva a chuť sherry Oloroso, které bylo v sudu uloženo před ním.

Sledovat, jak se z ještě nekultivovaného destilátu postupně stává něco tak delikátního a chuťově bohatého, je úžasné. Snad ani není fér říkat tomu práce, když mě to tak moc baví.

Mohla byste nám popsat vývoj whiskey Sexton od jejího zrodu? Či to byl nápad, přijít s něčím tak netradičním – váš, nebo to vzešlo od společnosti Proximo?

Byla jsem to já. Někdy před šesti sedmi lety mě napadlo vytvořit moderní sladovou whiskey, která by

chutnala všem. Spolupracovala jsem tehdy s rodinou Antonia Páeze Lobata, která vlastní vinný sklep ve městě Jerez na jihu Španělska. Tahle rodina sdílí mou vášni a odhodlání pro nejvyšší kvalitu a má přes 70 let zkušeností ve výrobě nádherných sudů. Tohle umění se v rodině předává z generace na generaci, podobně jak to chodí v destilování whiskey.

Vybírala jsem sudy vyrobené z dubu letního, který roste ve Francii. Dřevo z dubu nejdříve schne minimálně 16 měsíců, než se z něj ručně vyrobí sudy. Ty se zevnitř opalují přesně podle mých představ, aby následně došlo k požadované interakci s ušlechtilým destilátem z našich kotlů. Než se tak stane, jsou ale nejdříve sudy minimálně na dva roky naplněny sherry Oloroso s obsahem alkoholu 18 %. Poté, co tyto již prázdné sudy dorazí do Irska, jsou naplněny novým destilátem, tzv. vodou života, a uloženy ke zrání do Sexton Barrel Storu.

Právě výběr správných sudů může rozhodnout o tom, jestli vyrobíte průměrnou whiskey, nebo kvalitní whiskey, jako je Sexton.

Nejdříve jsem zkoušela použít pouze jednu plněné sudy po sherry, ale výsledná whiskey na mě byla moc sladká. Tak jsem nechala destilát plnit do stejných sudů ještě jednou i dvakrát a po experimentování s poměrem mezi těmito sudy se nakonec zrodila whiskey Sexton.

Whiskey Sexton je vyrobená ze stoprocentního irského sladového ječmene. Pro kvašení používáme kvasinky kmene *Saccharomyces cerevisiae*, které se postarají o rychlé zkvašení cukrů z ječmene. Tento kmen kvasinek se používá při výrobě jak sherry, tak whiskey. Zkvašená šťáva prochází trojitou destilací v destilačních kotlích a dozrává výhradně v sudech z letního dubu, které dříve obsahovaly sherry Oloroso. Má delikátní ovocný nádech, který je tak jemný, že dělá ze sledování procesu zrání prostě radost.

Když jsem pracovala na whiskey Sexton, chtěla jsem vyrobit whiskey, která by chutnala všem a zároveň byla poctou těm, kdo budovali svět whiskey před námi. Chtěla jsem, aby byla přístupná pro lidi, kteří si myslí, že pro ně whiskey není, ale aby byla zároveň zajímavá pro znalce, aby si ji vychutnali i oni. A protože kategorie irské whiskey roste, tím nejdůležitějším pro mě bylo, aby ta má představovala měnící se tvář Irska – aby zachytila dědictví minulosti a zároveň optimismus a tvořivost budoucnosti. Tuhle vízi Proximo sdílelo a dalo mi tvůrčí svobodu. A tak vznikla whiskey Sexton.

Jaký cíl jste si vytkla? Myslíte si, že výsledná whiskey naplnila vaše očekávání?

Snažila jsem se dát všem skvělou irskou jednosladovou whiskey, kterou by si mohli vychutnat tak, jak

chtějí, a za přijatelnou cenu. Věřím, že Sexton dává všem – jak těm, kdo whiskey pili vždycky, tak těm, kdo se s ní teprve seznamují – příležitost vychutnat si přístupný, zapamatovatelný single malt, po jakém jejich chuťové pohárky mohou toužit. Sexton je můj splněný sen.

Jak dlouho to trvalo, než jste byla s blendem Sexton naprosto spokojená?

Na vytvoření whiskey Sexton jsem pracovala asi sedm let. Jak už jsem říkala, původně jsem chtěla ke zrání používat jen nové sudy po sherry Oloroso, ale protože chuťový profil neodpovídal mým představám, přidala jsem do blendu taky malé procento destilátu zrajícího v sudech, kde už předtím jednou či dvakrát whiskey ležela. Vlastnosti těchto sudů byly trochu jiné, protože v nich už předtím bylo jak sherry, tak whiskey. A to mi umožnilo vrátit do blendu chuťové profily pocházející přímo z dubu letního. V ten moment do sebe všechno zapadlo.

Jak blend přijali zástupci Proxima?

Jsem ráda, že to mohu prohlásit, ale přijali The Sexton 100 % Irish Single Malt s otevřenou náručí. Proximo si totiž uvědomuje, že se vrací obliba irské whiskey a že jediné, na čem opravdu záleží, je chuť. Jemná a pitelná irská whiskey, jako je Sexton, která prošla trojí destilací, je dnes v kurzu. Naše whiskey je delikátní, ovocitá a jedním z nejsladších typů whiskey, takže chutná širšímu spektru zákazníků – hlavně mileniálům, těm, kdo už whiskey pijí, ale i lidem, kteří s ní ještě zkušenosti nemají, ale rozšiřují si obzory. Tahle kategorie má více než 400letou historii a ta fascinuje zákazníky, kteří rádi vědí něco víc o whiskey, kterou pijí. Díky Proximu teď může i Sexton vyprávět svůj příběh.

Kdo vlastně vymyslel název, logo s kostlivcem a design lahve a proč? Zajímá mě, kde jste pro ně vzali inspiraci...

Anglický výraz „sexton“ pochází ze slova „sacristanus“ ze středověké latiny, které znamená kostelník, tedy vlastně správce posvátných, cenných předmětů. Existuje snad lepší název pro whiskey? Já jsem jako takový správce neboli ochránce těchto úžasných whiskey v době, kdy zraje v sudech, a vy se jimi stáváte, když si ji koupíte v lahvi. Jsme tedy vlastně „sextoni“.

Slovo „sexton“ ale označuje i člověka, který u kostela vykopával hroby, tedy vlastně hrobníka. A to je poslední člověk, který vidí tělo a duši předtím, než jsou uloženy k poslednímu odpočinku. Takže to lze brát i tak, že whiskey Sexton vás vybězí, abyste ještě předtím, než někdo uloží vaši schránku k poslednímu spočinutí, dělali každý den správná rozhodnutí, díky nimž bude váš životní příběh stát za vyprávění.

Kostlivec s cylindrem na přední části lahve je poctou irským kostelníkům a hrobníkům – správcům cen-
ných věcí.

Hodně nápadná je lesklá lahev ve tvaru šestiúhel-
níku, která má na přední straně nápis DUBH, což
irsky znamená „černý“. Jde o odkaz na barvu lahve
ukrývající nápoj barvy sherry, který obsahuje. Šes-
tiúhelníkový tvar zase čerpá inspiraci ze světozná-
mého přírodního útvaru Obrův chodník na severním
pobřeží Irska.

Díky této lahvi spočívá Sexton v temnu, stejně jako
když ještě zrál v sudu, takže máte možnost zažít
něco podobného, jako když já uvolňuji destilát v su-
dech pro lahvování a vidím jeho bohatou barvu a cí-
tím ta úžasná, delikátní aromata.

Proč jste se rozhodla pro zrání Sextonu využívat sudy po sherry Oloroso?

Hledala jsem sudy, které by vhodně dodaly jem-
nost naší whiskey, což mě přivedlo k dubu letnímu
a k sherry Oloroso. Já sherry miluju odjakživa díky
mojí babičce, která ho přidávala do koláčů, a mě
vždycky zajímalo proč. Když necháte whiskey zrát
v sudech nasáklých sherry, dosáhnete perfektní
vyváženosti mezi tóny sušeného ovoce a jemnými
tóny dubu. Chuť tak získává neobyčejnou hloubku.

Antonioví synové představují v rodinném bednář-
ství novou generaci, stejně jako jsem já novou ge-
nerací distillerů a blenderů. Díky partnerství s nimi
jsem našla ten nejlepší dub a bohaté sherry Oloro-
so, o nichž jsem byla přesvědčená, že nám pomůžou
vyrobít výjimečnou whiskey. Tak odstartovala moje
cesta k whiskey Sexton.

Kdy a kde byla whiskey Sexton představena světu a jak jste zatím spokojená s prodeji?

Sexton byla oficiálně uvedena na trh v New Yorku
v listopadu 2017. Jsem nesmírně hrdá na to, že ani
ne po roce už se stala nejprodávanějším single mal-
tem ve Spojených státech. Takže když jsme později
v prosinci 2018 uváděli Sexton i na trhy v Irsku, Spo-
jeném království a zbytku Evropy, šli jsme do toho
sebevědomě.

**V České republice není whiskey jako taková extrém-
ně populární, ale po pár měsících prodeju se zdá, že
si Sexton vede velice dobře. Vypadá to, že zákazní-
ky zajímá. Myslíte si, že kdyby se Sexton prodávala
v klasické, průhledné lahvi, tak by se prodávala stej-
ně dobře?**

Jsem moc ráda, že Sexton Čechům chutná. Díky
tmavé lahvi může whiskey Sexton odpočívat, dokud
si ji spotřebitel nenalije. Navíc když lidem vezmete
zrakový vjem, zbystří se ostatní smysly, takže víc
vnímají ta uchvatná aromata a chuťové profily, aniž

by si o nich podvědomě předem udělali představu
na základě barvy.

V jaké podobě si Sexton whiskey vychutnáváte v osobně? Máte ji ráda třeba v nějakém koktejlu?

Na Sextonu je úžasné to, jak je přístupná, takže kaž-
dý si ji může vychutnávat takovým způsobem, jakým
chce. Jde o univerzální nápoj, který nezklame při žád-
né příležitosti. Já ji ráda piju čistou, na ledu, anebo
v jednom z báječných koktejlů, které jsem měla mož-
nost testovat.

Mezi mé nejoblíbenější patří tyto dva:

LOVE IT TO DEATH

50 ml The Sexton

dolít sodou

2 stříčky Angostura bitters

Podávat na ledu a ozdobit citronovou kůrou



LAID TO REST

25 ml The Sexton

10 ml sherry Pedro Ximénez

20 ml sherry Manzanilla

20 ml kořeněný vinný sirup

Podávat na drceném ledu a dozdobit lístky máty
a sušeným kořením





Vaříte někdy? Doporučila byste nám nějaké jídlo na snoubení s whiskey Sexton?

Bohužel vaření není zrovna moje specialita, pokud tedy nepočítáte můj báječný tvarohový koláč s whiskey Sexton. Ale na dobrém jídle si vždycky ráda pochutnám a mám to štěstí, že jsem se prodala za muže, který se pyšní úžasnými kulinářskými dovednostmi.

Osobně si Sexton ráda dám k rybě, třeba k lososovi, nebo k zadnímu hovězímu či svíčkové. Chutná mi ale třeba i k jablečnému koláči. Přidat whiskey Sexton do omáček k masitým pokrmům se také ukázalo jako velmi chutná varianta.

Spřádáte už v hlavě plány na nějakou novou verzi whiskey Sexton, nebo to prozatím stačí?

Jako master blender a distiller experimentuju pořád a doufám, že s něčím novým do budoucna zase přijdu, ale v tuhle chvíli se soustředuju na to, abych co nejvíc lidí přivedla k Sextonu.

Podle toho, co jsem četl, váš děda kdysi prohlásil, že horká whiskey vyléčí každou nemoc. Zajímalo

by mě, jestli měl na mysli nějakou konkrétní značku nebo procento alkoholu...

Můj dědeček miloval irské single malty a whiskey Bushmills mu moc chutnaly. Svoji horkou whiskey si připravoval tak, že k jednomu dílu whiskey přidal dva díly horké vody a potom přidal skořici, hřebíček a nové koření.

Vím, že se na mě teď seshora dívá a s whiskey Sexton, kterou jsem vytvořila, je moc spokojený.

A nevypaří se všechn alkohol, když whiskey zahřejete?

Etanol má bod varu 78,3 °C, zatímco voda se začíná vařit až při sto stupních. Takže když do whiskey nalijete vroucí vodu, trocha alkoholu se chvilíčku vypařuje, ale teplota rychle klesne a pak už vypařování nepokračuje.

A co vy? Když na vás leze rýma, pijete whiskey ohřátou?

Když venku mrzne nebo se necítím dobře, opravdu si ráda dám horkou whiskey. Sexton se navíc úžasně hodí i do irské kávy. Ten vliv sherry podle mě prostě dělá divy. ■



OBRŮV CHODNÍK GIANT'S CAUSEWAY A DALŠÍ KRÁSY NA SEVERNÍM POBŘEŽÍ

Po rozhovorech s těmito zajímavými lidmi jsme měli ještě trochu času, abychom se porozhlédli po vesnici Bushmills. Nedaleko palírny jsme viděli pěkný Palmerův mlýn, postavený na začátku 19. století pro mletí obilí, který byl v provozu do roku 1960. Pílu, která se nacházela hned za tímto mlýnem, provozoval tenkrát James Dean, který vyráběl první elektřinu pro domácnosti v Bushmills. Za mostem na Bridge Street jsme sešli dolů k řece Bush, jejíž hnědorezavá barva mi nápadně připomínala horní tok Vltavy. V místě, kde silnice A2 křížuje řeku Bush, jsme opět opustili stezku vedoucí kolem řeky a po schodech jsme se dostali nahoru k ulici Ballanghmore. Tou jsme došli k zastávce vláčku na trati Giant's Causeway and Bushmills Railway, který za patnáct minut přepraví cestující k Obrovu chodníku. Tam jsme měli namířeno i my, ale vzhledem k pokročilé denní době jsme tento výlet nechali až na den následující. Zpátky do hotelu jsme se vrátili přes náměstí Market Square z roku 1840, na kterém v roce 1874 vztyčili věž s hodinami, a kde se také nachází válečný památník nazvaný The Diamond.

Ráno jsme se rozloučili s personálem hotelu a vydali se k Giant's Causeway neboli Obrovu chodníku, geo-

logickému divu přírody s více než 40 000 vzájemně propojenými šestiúhelníkovými čedičovými sloupci, jež jsou výsledkem intenzivní vulkanické a geologické aktivity. Toto místo poskytuje letmý pohled do nejstarší historie naší zeměkoule. Jde o epický, 60 milionů let starý odkaz ochlazování a smršťování postupně vytékající lávy. Není divu, že je toto místo zařazeno na seznam světového dědictví UNESCO. A jak že přišlo ke svému názvu? Může za to legenda o irském obru Fionnovi mac Cumhaillovi neboli Finnovi McCoolovi, který si tento chodník vystavěl, aby mohl přejít do Skotska bojovat se svým protějškem Benandonnerem, protože neexistovala loď, která by ho do Skotska přepravila. Když za ním ale přišel a viděl, jak je obrovský, vrátil se nepozorovaně zpět domů. Mnohem větší Benandonner se tedy po chodníku vypravil za svým sokem do Irska. Finnova manželka Oonagh chtěla svého muže zachránit, a tak vymyslela lest. Přehodila přes Finna příkrývku a předstírala, že jde o jejich malého syna. Benandonner se při pohledu na tak obrovské „dítě“ vyděsil, jelikož si uvědomil, že když je dítě takto veliké, bude jeho otec vskutku obrovský. Dal se na útěk a zničil za sebou chodník, aby ho Finn nemohl pronásledovat. Zbytky tohoto chodníku je možné nalézt i na skotské straně ve Fingalově jeskyni na ostrově Staffa ve Vnitřních Hebridech zhruba 150 kilometrů přes Atlantik severním směrem.



Cupitali jsme po balvanech a já jsem asi padesátkrát upozorňoval Pavlu na to, že jsou kameny poměrně slizké a ať dává pozor, aby se nenatáhla, než jsem si sám nakonec ustlal se dvěma fotoaparáty na rame nou v chaluhách mezi kameny, což mohla být celkem slušná podívaná pro kolemjdoucí zástupy lidí. Naštěstí jsem necítil žádnou bolest, a tak jsem hbitě vyskočil zpátky na nohy a mohl jsem se kochat tímto nádherným přírodním útvarem. Šestiúhelníkové sloupce čedičů byly mnohdy opravdu velmi pravidelné, a tak jsme museli uznat, že místní inspirace k vytvoření lahve obdobného tvaru pro whiskey Sexton byl vskutku dobrý nápad.

Dalším místem, které jsme chtěli ten den navštívit na základě tipu Columa Egana, byla pražírna kávy The Bothy. Dost jsme se tam těšili, protože jsme zatím na dobrou kávu v Severním Irsku nenatrefili. Navíc jsme byli zvědaví na chuť té kávy macerované ve whiskey Bushmills. The Bothy není jenom pražírna s kavárnou, ale i bistro s pekárnou a v neposlední řadě možná také motorest, protože se nachází na Whitepark Road, na hlavním tahu mezi Bushmills a Ballycastle. Bylo tady docela plno, nebo přesněji řečeno narváno a káva byla výborná. Tohle místo bychom milovníkům kávy mohli doporučit. Zmíněnou kávu macerovanou ve whiskey Bushmills jsme

ochutnali, ale s sebou jsme si ji koupit nemohli, protože ji balenou neprodávají. Škoda.

Severoírské pobřeží se může pyšnit také 26 lokacemi, které se objevily v seriálu Hra o trůny. Jednou z nich, kam jsme to neměli tak daleko, bylo místo nazvané Dark Hedges. Jedná se o alej bukových stromů vysázených Jamesem Stuartem roku 1775, které lemují cestu ke Gracehill House. Jedná se o úžasnou alej, jejíž větve tvoří nad hlavami procházejících jakýsi přírodní paraván z masivních větví. Popularita seriálu Hra o trůny je celosvětově tak velká, že by si jen bláhový člověk mohl myslet, že se tady vyskytne sám a užije si mystiku tohoto místa nerušeným rozjímáním. Možná by se to mohlo podařit v noci, ale v průběhu dne se přípravte na zástupy lidí ze všech koutů světa, kteří vám velmi znesnadní byť jen porízení fotografie, která by navozovala takový dojem.

Dalším místem ze zmiňovaného seriálu byla rotunda Mussenden, kterou najdete na konci 11 kilometrů dlouhé pláže na severním pobřeží Severního Irsku. Rotunda z roku 1785, postavená na útesu nad Atlantikem, si v seriálu zahrála pod názvem Dračí kámen (Dragonstone). Procházeli jsme se po pláži a obdivovali jsme lidi, kteří se nebáli velmi studené vody a celkem v poklidu surfovali na vlnách nebo ve zdejším ledovém moři plavali. Někteří v neoprenových kombinézách, někteří bez nich a některé starší dámy třeba jen v neoprenových botách... Brrr! Takové boty by se nám později hodily při návštěvě posledního místa, které proslavil seriál Hra o trůny. Jednalo se o horu a jezero Binevenagh, které dostalo v seriálu název Dothraki Grasslands. Tráva tady roste na velmi podmáčeném podloží, před kterým se prakticky nedalo utéct. I tak jsme se ale oddávali podmaňujícím výhledům z této náhorní plošiny. Není divu, že toto místo britská vláda zařadila na seznam s názvem Area of Outstanding Natural Beauty (ANOB). ▼






LONDONDERRY

Ten den bylo nejzápadnějším cílem naší cesty město Londonderry, které se až do roku 1613, než ho takto pojmenoval král Jakub I., jmenovalo Derry, irsky Doire, což znamená dubový háj. Právě tady se během třiceti let lítých bojů v Severním Irsku odehrál 30. ledna 1972 střet známý později světu jako Krvavá neděle. Tuto událost dnes připomínají jak Museum of Free Derry, tak nástěnné malby poblíž památníku této události, jímž je na Rossville Street obelisk se jmény obětí. Nemohl jsem nevzpomenout na okamžik, kdy jsem ve svých 18 letech šel jako skoro každou neděli v Praze na bolševickým režimem zakázanou burzu vinylů. Psal se rok 1983 a já jsem cestou



lesem nad motolským krematoriem potkal kamaráda Martina Skřivana, který již byl na cestě domů. Martin měl rád muziku a já jsem měl v té době hodně zajímavých nahrávek právě od něho. Zeptal jsem se, jestli tam viděl něco zajímavého, a on mě upozornil na skupinu Hüsker Dü z Minneapolis a na živý koncert Under the Blood Red Sky irské skupiny U2, kterou v té době u nás sotvakdo znal. Ten koncert jsem si tenkrát koupil a tím pádem jsem i poprvé slyšel skladbu inspirovanou Krvavou nedělí s názvem Sunday Bloody Sunday. Později odpoledne jsem se dověděl, že ten den opět příslušníci Veřejné bezpečnosti burzu rozehnali, zabavili desky a vyrovnali je do dvou řad tak, aby je potom mohli přejíždět svými žigulíky... Bože, ještě že už je ta doba pryč!

Londonderry je druhé největší město v Severním Irsku – má bezmála 100 000 obyvatel. Věvodí mu první katedrála postavená na britských ostrovech po reformaci. Jedná se o katedrálu svatého Kolumby z roku 1633. Toto členité město se rozkládá na obou březích řeky Foyle, které spojuje několik mostů. Jedním z nich je Peace Bridge, který je klikatý stejně jako cesta k dosavadnímu míru v Severním Irsku, a tak nezbyvá než doufat, že ten mír vydrží i přes to, že tu tento rok opět vzplály jak emoce, tak auta po útocích zápalnými lahvemi a byla právě tady, byť omylem, zastřelena devětadvacetiletá novinářka Lyra McKee. Tento krásný kus světa a většinou milí lidé, kteří tu žijí, si to rozhodně zaslouží. ■

 YouTube : [Bloody Sunday 1972: The day's events... \(3:23\)](#)





Warehouse #1 interview





KLEINER DISTILLERY

AMBER PLUM – DRUHÉ PLNĚNÍ

Dne 10. 10. 2019 se ptal a fotografoval Jakub Janeček

Koncem září mi zavolał Honza Kleiner a mezi řečí se mě zeptal, jestli bych se nechtěl zastavit, že bude během čtrnácti dnů otevřít sud se svou vyhlášenou slivovicí dozrávajícím v sudech po Cabernetu Sauvignon, nazvanou Amber Plum. Ti z vás, kdo měli to štěstí první plnění tohoto ušlechtilého destilátu v minulosti ochutnat, vědí, o co se jedná, a tak se nemohou divit, že jsem záhy sedl do auta a vypravil se do Prostějova pln očekávání, jak asi druhé plnění nakonec ve srovnání s tím prvním dopadlo.



Desátého října byla dálnice Praha-Brno kupodivu snesitelná, a tak jsem se po dvou hodinách jízdy ocitl před branou Palírny U Zeleného stromu, kde už mě Honza očekával. Bylo to poprvé, kdy jsme se na Moravě po jeho fúzi s touto u nás oficiálně nejstarší palírnou sešli. Musím říci, že se mi způsob jeho začlenění pod křídla tohoto palírenského giganta docela líbil. Hned vlevo za branou byl na první budově umístěn nápis Kleiner Distillery. Vešli jsme dovnitř do moderního návštěvnického centra, jehož součástí je destilační zařízení, na kterém jsou Kleinerovy úžasné destiláty páleny. Zájemci se tady mohou seznámit s výrobním procesem od vstupní suroviny přes zrání v sudech až po plnění do lahví a finální produkt. Honza otevřel sud, abychom společně ochutnali. Abych byl upřímný, tak jsem se dost těšil a byl jsem velmi zvědavý, jestli bude kvalita srovnatelná s předchozí verzí. Průběžně během tří let jsem destilát během zrání s Honzou ochutnával, ale nikdy to ještě nebylo ono. Honza mi sice do telefonu říkal, že už je spokojený, ale já jsem si nebyl jist, do jaké míry je třeba toto jeho vyjádření kompromisem. Hned po ochutnání jsem ale poznal, že je tam ta stará známá kvalita, a bez kompromisů. Honza dal zelenou k ručnímu plnění do lahví a já jsem mu při té příležitosti položil pár otázek.

Jak se s odstupem díváš na své rozhodnutí stát se součástí Palírny U Zeleného stromu, pyšníci se 500 let dlouhou historií?

S odstupem času myslím, že to bylo správné rozhodnutí v našem životě, které nás posunulo o míle dopředu. A vstoupit do 500leté historie se nezadaří jen tak někomu...

Nelitoval jsi někdy tohoto svého rozhodnutí, třeba s ohledem na to, že jsi podobné návštěvnické centrum nedávno před tím vybudoval u sebe v nedalekém Žešově?

Víš, Jakube, život je příliš krátký na to, abychom mohli vždy vyhodnotit, co je nebo co bude správné rozhodnutí. Žijeme přítomností, která naše budoucí osudy mění. Zkrátka to tak mělo být a není proč a čeho litovat. Destilerie Kleiner funguje na 100 %, což je prima, a naší letošní odměnou je 9násobné prvenství z degustačních klání z celého světa. Stále pracujeme na nových projektech a myslím, že naši příznivci se mají zcela jistě na co těšit.

Co s tím tvým návštěvnickým centrem v Žešově teď budeš dělat?

Momentálně ještě nejsme rozhodnutí, zda nemovitost prodáme, nebo ji využijeme pro jiné podnikatel-

ské záměry. My jsme v průběhu let s Růženkou pořídili úžasný švestkový sad v lokalitě na konci jedné vesnice mimo velkoměsto, kde bychom rádi strávili zbytek života v souladu s přírodou. Lehce mi to připomíná místo z filmu Vesničko má středisková. Takže vzniká naše nové sídlo nad švestkovým sadem.

No vidíš, já teď jednu vzrostlou švestku potřebuji a nemohu ji sehnat...

Tak si pro nějakou přijed', já jich tam pár budu muset přesadit právě kvůli nové residenci.

No to je dobrá nabídka. Mohl bych potom říkat, že mám ten strom od Honzy Kleinera, a možná bys mi z něho jednou mohl vypálit nějakou malou lahvičku slivovice.

Pojďme ale k té tvé, kvůli které jsem vlastně tady. Jak dlouho nakonec ve srovnání s prvním plněním Amber Plum tentokrát zrálá, při jaké síle jsi destilát ukládal do sudu (sudů) a o kolik destilátu jsi za tu dobu vlivem odpařování přišel?

Destilát uložený do sudů je ročník 2009 při síle 64 %, kdy plnění bylo uskutečněno v září 2014. Andělská daň v našich podmínkách nás bohužel připravila během těch pěti let v každém sudu o 60 litrů.

Jak jsi spokojený s druhým plněním tohoto destilátu, když ho porovnáš s tím prvním, a s jakým obsahem alkoholu ses ho rozhodl plnit?

Poměrně dlouhou dobu jsme čekali na druhé uvolnění velmi rychle vyprodané první edice Amber Plum. Je pravda, že vzhledem k tomu, jak dlouho jsme čekali na správnou chuť a barvu, jsme sami byli velmi zvědaví, zda se nám to opět podaří. No a já myslím, že to vyšlo. Současně zachováme stejných 43 % alk. jako při prvním plnění.

Po dnešních zkušenostech vím, že budeme měnit mechanismus opětovného plnění použitých sudů.

Znamená to tedy, že v budoucnu budeš tento destilát nechávat zrát v sudech po Cabernetu Sauvignon pouze jednou?

Přesně tak! Minimálně u Cabernet Sauvignon tomu tak bude!

Jaký je podle tebe ideální způsob, jak si tento destilát vychutnat?

Na terase domu s pohledem do dálky. K tomu dobrý doutník a parádní panáček Amber Plum v pokojové teplotě. Hmm, tak takhle to asi vidím.

Pamatuješ, jak jsme ho před lety míchali s East Imperial Ginger Beerem?

(úsměv) Ano! Velmi dobře. Jelikož to byl právě tvůj geniální nápad, abychom se sešli u tebe v Českém





Krumlově, že nám chceš něco ukázat. Byl jsem ne-sktečně překvapený a musím uznat, že máš nemalé zkušenosti.

Vím, že rovněž míchání našeho Wild Pinu s East Imperial Ginger Beerem bylo mimořádně vydařené. Asi o měsíc později přišla fotka z Nového Zélandu, na které Sai Hamsala připravuje tenhle úžasný drink z naší lahve Amber Plum.

Můžeš nám prozradit, kolik lahví Amber Plum z tohoto plnění bude celkem lahvováno?

Prozatím bude uvolněno cca 1 200 lahví, přičemž vždycky musíme něco uchovat pro naše budoucí Heritage.

Plánuješ v budoucnu nějaké další verze svých destilátů, které by dozrávaly v sudech po nějakých zajímavých vínech či destilátech?

Plánů je hodně, ale času málo. My stárneme současně s destiláty, kdy se taky může stát, že se nedostaví očekávaný výsledek a pár let je pryč. Ale teď vážně! Již delší dobu testujeme sudy z celého světa zajímavé původním obsahem, které jsou naplněné různým destilátem. Jejich kultivace se úzce vyvíjí a je velmi zajímavá.

Na okraj mohu prozradit, že například budete moci ochutnat švestku, která zraje v sudech po koňaku od J. J. Godeta, který nás nedávno poctil svou návštěvou.

Domníváš se, že se jednou dočkáme i nějakého plnění slivovice ze sadu obklopujícího tvou budoucí rezidenci? Nějakou Single Estate Reserva de la Familia?

Všechno má svůj čas. Ale je pravda, že již dnes vím, které stromy budu testovat pro novou "Single Estate Reserva de la Familia". No a jako přídavek budou úžasná povídky.

Když jsme u té rodiny, jak se té tvé vlastně daří?

Růženka žije plánováním nového bydlení a úzce spolupracuje na vývoji nových destilátů.

Kluci jsou v pohodě - jeden hraje velice slušně tenis a druhý zřejmě bude pilotem. Prý má na to nadání. Tak uvidíme, jak budou kluci úspěšní. Já jsem v jednom kole, kdy pracuji na všech frontách.

Tak držím palce, aby se vám vaše plány na všech frontách dařily a aby vám kluci dělali radost. No a na to si můžeme vlastně tímto lahodným destilátem připít.

Jakube, děkujeme ti moc za návštěvu a na zdraví!

Děkuji za rozhovor.





KLEINER AMBER PLUM - jedná se o destilát z pravé švestky domácí, nejkvalitnější a dodnes nepřekonané odrůdy, jejíž chuť je sladce navinulá, středně aromatická, velmi dobrá. Zraje podle oblastí a typů v první a druhé polovině září, ve vyšších polohách až v první polovině října. Tento destilát dozrával v sudech po červeném víně Cabernet Sauvignon. Má jantarovo-mahagonovou barvu, vůni odkazující na Cabernet Sauvignon a nádherně propojenou chuť vína a švestek. Určen k pomalému upíjení, nebo v okouzlivícím mixu se zázvorovým pivem East Imperial Ginger Beer.

CENA 3 120 Kč



SPEYSIDE COOPERAGE

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

Dřevěný sud byl podle Plinia mladšího (61-113 n. l.), římského spisovatele, právníka a historika, vynalezen v Předalpské Galii. Ken Kilby, autor knihy *Coopers and Cooperings* (Bednáři a bednaření) z roku 2004, zmiňuje sud jako jeden z největších objevů všech dob. Proč? Protože sudy byly výjimečně pevné a v době, kdy byl pohyb závislý na síle člověka nebo zvířete, byly samy o sobě kolem a protože se v nich přepravovalo a uchovávalo po tisíciletí nejrůznější zboží. Ještě na začátku minulého století to bylo například máslo, sůl, ryby nebo pivo. Pro skladování i přepravu tohoto zboží se postupem času našly vhodnější způsoby a materiály, což ale neplatí u vína a destilátů.

Warehouse #1 představuje





V jejich případě se ještě vhodnější materiál nenašel a kdo ví, možná ani nenajde. Zrání vína, a zejména destilátů je totiž postaveno na interakci s materiálem, do kterého jsou tyto tekutiny ukládány. V naprosté většině případů je to dřevo amerických, případně evropských dubů, ale ať už jsou to duby, akáty, nebo jiné stromy, ze kterých dřevo pro výrobu sudů pochází, vždy za jejich konstrukcí stojí bednáři. V dnešní době, kdy mnohá řemesla upadají v zapomnění, jsou bednářské dílny světlou výjimkou a jejich výrobky, tedy sudy, jsou stále velice žádaným zbožím.

Poté, co jsme si v minulém čísle představili jednoho z výrobců destilačních zařízení, na kterých se potom vyrábí nejrůznější destiláty, podíváme se nyní do bednářství, kde se pod rukama zručných bednářů rodí sudy, používané pro jejich zrání. V severozápadní části Skotska, tam, odkud pochází proslulá Speyside whisky, se nachází jedna ze čtyř bednářských dílen Speyside Cooperage, patřící od roku 2008 francouzské společnosti TFF group (Tonnellerie François Frères). Od skromného začátku roku 1947, kdy toto bednářství založila rodina Taylorových s pouhými šesti bednáři, se tak dnešní Speyside Cooperage může pyšnit kromě domovského provozu na okraji Craiggallachie ještě jedním ve městečku Alloa nedaleko

Edinburghu a dalšími v americkém Ohio a v Kentucky. Právě v Kentucky rostou vzpřímené a vysoké bílé duby, jež jsou nejhodnější pro výrobu latí potřebných k výrobě sudů. Tyto latě jsou stohovány a 12 až 36 měsíců vysychají, než se mohou použít ke zkonstruování samotných sudů.

Bednáři zde vyrábí nové sudy tradičním způsobem za minimálního přispění moderních technologií. Zručný bednář nejprve vyrovná latě po vnitřním obvodu horní obruče, tak aby stály do kruhu seřazené vedle sebe, což je dost obtížná práce. Následně zajistí latě sudu ještě dalšími dvěma obručemi. Takto rozpracovaný sud je následně vložen na více než hodinu do páry, aby dřevo náležitě povolilo a dalo se ohýbat.

Ve chvíli, kdy dřevo změkne, se volný konec vysuší, stáhne ocelovým lanem a nasadí se na něj další kovové obruče.

Potom je sud velmi pomalu, asi 40 minut, opékán (toasted) otevřeným ohněm uvnitř sudu. Výsledkem je za prvé upevnění tvaru sudu a za druhé otevření povrchu dřeva a jeho „zkaramelizování“, čímž se uvolní nádherné vůně, které pomáhají ovlivnit chuť whisky.

Před tím, než se sudy pošlou k výrobcům destilátů, jsou ještě jednou vypalovány, tentokrát na 230 °C. Legenda praví, že tajemství vypalování objevil



v 17. století v Kentucky Elijah Craig, jeden z prvních palírníků bourbonu, jehož babička pocházela z Craiggellachie. Dnes se sem sudy z Kentucky vracejí a tím se kruh uzavírá.

Tento proces vypalování v budoucnu zajistí pročištění destilátu, z něhož díky letitému kontaktu s „krokodýlími“ vrstvami uhlíků uvnitř sudu bude odstraněn sulfury a další nežádoucí složky.

Následuje uzavírání sudu nebo, chcete-li, jeho bednění. Ploché dřevěné části sudu, kterým se říká „top head“ a „back head“, se musí pečlivě umístit na oba konce latí a důkladně utěsnit. Přesné míry obručí jsou velmi důležité pro to, aby na sudu pevně držely, a tady je také zcela zásadní zkušenost bednáře, který sud staví. Nakonec se do sudu vyfrézuje otvor a sud je dopraven k poslední stanici. Tou je zkušebna neboli místo, kde se do sudu naplní pod tlakem voda, aby se zjistilo, jestli někde neuniká. Když je vše v pořádku, je do sudu vypáleno jako podpis malé logo Speyside Cooperage.

Dovednost a zručnost bednářů Speyside Cooperage, kteří staví, opravují a udržují sudy, využívající přitom stále tradiční metody, jako je tvarování (shaping), hoblování (shaving) a vypalování (charing), jsou úžasné a na nezasvěceného přihlížejícího to mnohdy působí, jako by bednáři snad ani nemuseli při práci vynakládat žádné větší úsilí. Opak je ale pravdou. Jedenáct bednářů, kteří tady pracují, jsou opravdovými mistry svého řemesla, a než se jimi stali, museli se mu čtyři roky svědomitě v praxi učit. Ročně tady tento zkušený tým vyrobí nebo opraví kolem 150 000 sudů a ti nejzručnější bednáři dovedou vyrobit 190litrový sud za méně než 7,5 minuty! Zápis v Guinnessově knize rekordů má ale zdejší bednář David McKenzie, který dokázal v roce 2018 postavit sud za neuvěřitelné 3 minuty a 3 sekundy!!!

Speyside Cooperage na okraji Craiggellachie disponuje zhruba 200 000 sudy, rozestavenými na pozemcích kolem bednářství v impozantních pyramidách. Nejvíce použitých sudů pochází z USA, kde je uzákoněno, že se sudy pro zrání bourbonu smí použít pouze jednou. Největší výrobci bourbonů, jako jsou Jack Daniel's a Jim Beam, spotřebují největší množství sudů, a proto se s nimi můžete setkat jak tady, tak také v mnoha skladech nejrozličnějších světových destilérií.

Speyside Cooperage na okraji Craiggellachie je jediným bednářstvím ve Skotsku, které má i své návštěvnické centrum a prodejnu s upomínkovými a dárkovými předměty, z nichž mnohé jsou vyrobeny z použitých sudů. Milovníkům whisky můžeme tuto zastávku vřele doporučit.

Adresa Speyside Cooperage: Dufftown Road, Craiggellachie, Banffshire, Scotland AB38 9RS

-  **YouTube** : [The Dram Drone - The Speyside Cooperage \(1:00\)](#)
-  **YouTube** : [Meet The Maker - The Cooper \(2:44\)](#)
-  **YouTube** : [Speyside Cooperage Guinness World Records \(0:59\)](#)





© Coopers and Cooperings

Demonstrovat pevnost sudů a možná i získat věhlas chtěl v roce 1886 Carlisle D. Graham, anglický bednář, který jako první člověk překonal v sudu Niagarské vodopády. Byl to také on, kdo vyrobil sud pro Annu Edson Taylor, 61letou učitelku z Michiganu, která ho následovala v roce 1901.

Warehouse #1 Report





DESTILERIE MIYAGIKYO SLAVÍ 50. VÝROČÍ

V letošním roce 2019 oslavují v destilarii Miyagikyo, která je v pořadí druhou destilérií patřící společnosti Nikka, 50 let od jejího spuštění do provozu.

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



NIKKA WHISKY

ニッカウキスキー

- 1967 Masataka Takecuru objevil v severní části ostrova Honšú, blízko města Sendai, ideální místo pro svou druhou destilérii
- 1969 V prefektuře Mijagi byla dokončena palírna Miyagikyo
- 1989 Na svět přichází edice Sendai Miyagikyo Single Malt
- 1999 Do palírny Miyagikyo se přesouvají destilační přístroje ze závodu Nishinomiya
- 2013 Po úspěchu limitované edice Single Cask Coffey Grain přichází na scénu Nikka Coffey Grain
- 2014 Začíná se vyrábět edice Nikka Coffey Malt
- 2015 Nová edice se jmenuje Miyagikyo Single Malt Non Age
- 2017 Řadu Nikka Coffey range dotváří edice Nikka Coffey Gin a Nikka Coffey Vodka

DESTILERIE V LŮNĚ PŘÍRODY

V nádherném údolí v horách na severu našla palírna svůj ideální domov.

Po úspěchu whisky Nikka chtěl Masataka Takecuru získat přístup k ještě širší paletě různých stylů whisky, aby mohl míchat blendy ještě komplexnější chuti, a tak se rozhodl vybudovat druhou sladovnu palírnu na severu japonského ostrova Honšú.

Přírodní podmínky v prefektuře Miyagi se hodně liší od drsného pobřeží Hokkaida, kde sídlí destilerie Nikka. Místní zvlněná krajina pokrytá zelenými lesy je proslulá svěžím vzduchem a neobyčejně čistou vodou, a právě to nakonec po třech letech hledání přesvědčilo Masataku Takecuru, aby novou palírnu nechal postavit právě zde. Destilerie Miyagikyo leží přímo v srdci tohoto přírodního prostředí, z něhož tamní whisky získává svou eleganci a čistotu.

Aby se charakter místní přírody promítl do výsledného destilátu co nejlépe, využívá palírna nejmodernější postupy, díky nimž má maximální kontrolu nad celým výrobním procesem. Kotlíková destilační zařízení jsou zahřívána parou na nižší teplotu, aby byla zajištěna jemná a pozvolná destilace.

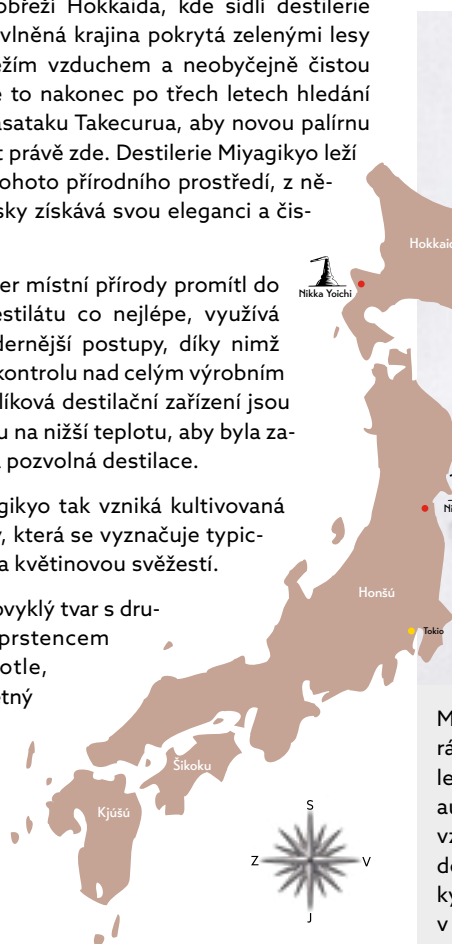
V palírně Miyagikyo tak vzniká kultivovaná sladová whisky, která se vyznačuje typickou ovocitostí a květinovou svěžestí.

Kotle mají neobvyklý tvar s druhým, menším prstencem nad břichem kotle, díky čemuž zpětný tok zajišťuje lehkou, ovocitou whisky. K menšímu obsahu alkoholu v této elegantní whisky při-

spívá už zmíněná destilace za nízkých teplot v párou zahřívávaných kotlích.

Dokonalým vyjádřením noblesního charakteru místního destilátu je jednosladová whisky Miyagikyo, která zraje v sudech po sherry, čímž získává její přírodní šarm na komplexnosti.

Masataka Takecuru zemřel pouhých 10 let po otevření palírny ve věku 85 let. Pro Japonce ale už navždy zůstane otcem zakladatelem japonské whisky.



© Archiv Nikka

Masataka Takecuru pocházel z rodiny, která vyráběla saké. Jako mladého ho zaměstnala společnost Settsu Shuzo, která chtěla vyrobit první autentickou japonskou whisky. Takecuru měl vzdělání v chemii, a tak ho společnost vyslala do Skotska, aby odhalil tajemství výroby whisky. Mladý muž ve Skotsku postupně pracoval v několika palírnách, nasával znalosti a živil sen o tom, že i v jeho domovině vznikne autentická whisky.

Takecurův duch žije dál v podobě týmu lidí, kteří stojí za whisky Nikka a kteří stále přicházejí s novými, kreativními edicemi, přičemž se věrně drží Takecurovy filozofie a snahy o dokonalost.

Takecuru se ve Skotsku setkal s Jessie Robertou Cowan, známou spíše jako Rita. Byla z toho láska na první pohled, a přestože obě rodiny byly proti, mladí lidé se po ani ne roční známosti v roce 1920 v Glasgow vzali. Příští rok uplyne od jejich svatby 100 let, což bude další důvod k oslavě.





ZDROJ INSPIRACE A INOVACÍ

Pro výrobu kvalitní obilné whisky byly ze Skotska dovezeny dva kolonové destilační přístroje, kterým se podle jejich vynálezce Aenease Coffeyho říká také Coffeyho destilační zařízení. Původně byly umístěny v destilérii Nishinomiya, ale od roku 1999 se na nich tato whisky, kterou Nikka nezbytně potřebovala pro vylepšení svých blendů, vyrábí v destilérii Miyagikyo, na stejném místě, kde funguje i sladová palírna.

Kolonovým destilačním přístrojům se říká také kontinuální destilační zařízení, nebo prostě kolony, a i když se vyrábí v mnoha různých tvarech a velikostech, všechny fungují na stejném principu. Vzniká v nich vysoce koncentrovaný alkohol a destilační proces probíhá nepřerušeně, zatímco v kotlíkových destilačních zařízeních se destiluje ve várkách.

Tyto dvě destilační kolony dovezené pro Nikka Whisky ze Skotska v roce 1963, respektive 1966, mají možná menší účinnost a náročnější obsluhu než moderní destilační zařízení tohoto typu, ale na druhou stranu si v nich destilát uchovává více chuťových tónů a unikátní strukturu. Jsou to jedny z nejstarších stále používaných Coffeyho destilačních přístrojů na světě!

I přes to, že se obilné whisky z těchto „starožitných“ destilačních zařízení nelahvují jako jednosladové

single malty, tvoří klíčovou složku blendů společnosti Nikka.

Kromě podílu na blendu whisky Nikka Coffey Grain a Nikka Coffey Malt se na těchto destilačních zařízeních destiluje také Nikka Coffey Gin a Nikka Coffey Vodka. Každopádně se nenechte zmást podobností slov „Coffey“ a „coffee“ – kávová zrna se ve výrobním procesu opravdu nevyskytují!

YOICHI - PRVNÍ DESTILERIE

Když Takecurovi končila smlouva v Settsu Shuzo, jeho manželka Rita ho povzbudila, aby si splnil sen a vybudoval na ostrově Hokkaidó vlastní palírnu. Na tomto severním ostrově pak Takecuro opravdu našel perfektní místo pro Yoichi – destilérii zbudovanou v duchu nejčistších skotských tradic. Takecuro chtěl, aby palírna vznikla v podmínkách podobných těm ve Skotsku, kde se sám o výrobě whisky všechno naučil. Palírna Yoichi nakonec vyrostla ve stejnojmenném pobřežním městě roku 1934. V této výjimečné lokalitě palírna těží z chladného, drsného podnebí. Jsou zde také rašelinště, která od počátku stála za kouřovými tóny zdejší whisky, v jejíž charakteristické chuti zanechávají stopy i slané brízy vanoucí od moře.

ODKAZ ŽIJE DÁL

I po 50 letech odkaz žije dál a palírna Miyagikyo je pro společnost Nikka stále zdrojem inspirace.

Letos, v roce 2019, slavíme 50. výročí založení palírny Miyagikyo. Je nám nesmírným potěšením při této příležitosti představit unikátní jednosladovou whisky, která připomíná všechna ta léta zasvěcená výrobě whisky zde, v údolích oblasti Tohoku. Sladové whisky z pěti desetiletí, počínaje 60. lety, se snoubí dohromady a dávají rozeznít své unikátní tóny.

Takecurův duch žije dál v podobě týmu lidí, kteří stojí za whisky Nikka a kteří stále přicházejí s novými, kreativními edicemi, přičemž se věrně drží Takecurovy filozofie a snahy o dokonalost.



YOICHI - LIMITED EDITION 2019 Vůně: Nasládlá po palačinkách s máslem a javorovým sirupem, tóny vanilky z dubu, vůně rašeliny připomíná mořské pobřeží. Chuť: Hořkost tmavé čokolády, bohatá chuť praženého ječmene, kouř z rašeliny. Závěr: Dub, květy, pomerančová kůra, výrazná rašelina.

CENA 70 000 Kč

MIYAGIKYO - LIMITED EDITION 2019 Vůně: Nasládlá z dlouhého zrání v sudech po sherry, bohatá vůně pšičky, bohaté aroma levandulového medu. Chuť: Plná se sladkostí po sherry, lehce hořké tóny dubu. Bohatá a komplexní. Závěr: Hořkosladký, tóny kešu oříšků a jemná rašelina.

CENA 70 000 Kč

Warehouse #1 Report





NIKKA PERFECT SERVE 2019

Letošní barmanské klání s názvem Nikka Perfect Serve, které se řadí k jedněm z neoriginálnějších soutěžních konceptů, vzbudilo nemalý ohlas. Důkazem budiž již počet zájemců o úvodní seminář, jenž se uskutečnil 1. srpna v podpalubí Warehouse#1, kam dorazilo 37 barmanů a překročilo tak kapacitu o více než deset míst. Text: Tomáš Mozr, foto: Daniel Ptašířski



Z řady přihlášených barmanů, kteří zaslali svou vizi dokonalého servisu Nikka Coffee Vodka, se poté na regionální finále kvalifikovala pouze trojice barmanů. Byli jimi Josef Kolena, reprezentující Hemingway Bar, Tomáš Karlík z Bugsy's Baru a Michael Hanák, který působí v baru Bonvivant's CTC. A právě tato trojice směřovala na počátku září do Varšavy, kde 4. září proběhl v baru El Koktel souboj o to, kdo se začátkem prosince vydá do sluncem zalitého Melbourne na světové finále.

Jak tomu bývá zvykem, celé soutěži předcházela seminář Stana Vadrný, jenž se soustředil na vůně a jejich význam pro vytváření asociací, emocí i paměti. Účastníci soutěže se tak mohli seznámit s japonskou cestou vůně a dýmu z kadidla zvanou kódo, přičemž získané poznatky o významu jednotlivých asociací a subjektivních postojů mohli prakticky ihned aplikovat, když úderem jedné hodiny soutěž Nikka Perfect Serve 2019 začala.

Ačkoli se při počátečních prezentacích porotci teprve ve svých rolích zahřivali, oba slovenské barmany zradila spíše vlastní nejistota, kvůli níž se dopustili několika závažných chyb. Jednomu z barmanů sebral porotce lahev z baru dokonce třikrát, aniž by si toho jakkoliv všiml. Spád tudíž

soutěž nabrala se sebevědomým příchodem Pawla Rodaszynského, jenž mohl být jako majitel baru El Koktel díky znalosti prostředí trochu více v klidu. Jeho prezentace sice byla výrazná, nekorespondovala však úplně s vizí Nikka Perfect Serve, jelikož do ní vkládal více vlastního ega, než aby naslouchal přáním hosta. Po něm následovala Oksana Rokosz, které do baru zavítal jeden host slepý, druhý hluchý, zatímco třetí byl netrpělivý a neuctivý. S obtížnou situací si tato jediná barmanka, soutěžící navíc úplně poprvé, poradila více než obstojně. Dalším v pořadí byl Tomáš Karlík, jenž čelil výzvě připravit koktejly s příchutí piva, aniž by pivo použil. Bohužel ale přeslechl návodnou otázku ohledně souvislosti piva a značky Nikka, která spadá pod známou pivovarnickou skupinu Asahi, a vypadl proto z pomyslných bojů o prvenství. Skutečně prvním soutěžícím, jemuž nebylo téměř co vytknout, byl až Karim Bibars z varšavského baru Charly. Ten si poradil s vybíravým profesionálním horolezcem a jeho trenérem, které obtěžoval hlučný opilec vytrvale vyžadující vodku.

Nicméně soutěž získala na dramatickosti, když se za bar postavil Michael Hanák. Pro nezaujatého pozorovatele, což potvrzovaly i Michalovy reakce, byla situace poněkud matoucí, neboť zpočátku nebylo zrovna jasné, že vysoce položený hlas a divná chůze jednoho z porotců odkazuje na stoletého staříka. Ten měl následně neutuchající potřebu vše stále komentovat, zatímco jeho synovec sedící vedle sršel nejapnými poznámkami na starcovu adresu. Navzdory vyrušování a nepřehlednosti celé scény zůstal Michal klidný, snažil se vyjít vstříc přáním hosta a zároveň mu předat adekvátní množství informací o vybraném produktu. Šanci zazářit následně dostali ještě maďarský László Pálffy z Boutiq Baru a český Josef Kolena z Hemingway Baru. Ani jeden z nich ovšem nedokázal projít svou barovou situací bez chyb. Publikum proto jako vítěze tipovalo buď Karima, nebo Michala. Vyhlášení se po krátkém komentáři porotců ujal sám Stano Vadrna, jenž v momentu napětí za vítěze prohlásil Michaela Hanáka, který tak bude letos po třech letech reprezentovat Česko na světovém finále v Austrálii. ■

JAPONSKO NA VÝSLUNÍ

Po 17 letech a 20 000 přechutnaných vzorcích vyšel opět každoroční přehled odborníka na whisky Jima Murrayho s názvem Whisky Bible. V tom letošním stojí bezpochyby za pozornost fakt, že Nikka Taketsuru Pure Malt získala v této publikaci titul nejlepší japonské whisky uplynulého roku.



Účastníci varšavského finále se Stanem Vadrnou v popředí



... a dojatý vítěz Michael Hanák



Warehouse #1 interview

MICHAEL HANÁK

Dne 4. 9. 2019 se ptal Tomáš Mozr, fotografoval Daniel Ptasiński

Středoevropské regionální kolo jubilejního 10. ročníku soutěže Nikka Perfect Serve se odehrálo 4. září ve varšavském baru El Koktel. Letošního regionálního kola se tentokrát zúčastnili tři čeští a dva slovenští barmani, které doplňoval jeden barman z Maďarska a nově také čtyři zástupci polské barové scény. Po řadě úžasných výkonů jak ze strany poroty, tak ze strany finalistů si nakonec po velmi vyrovnaném souboji postup na světové finále vybojoval Michael Hanák z pražského baru Bonvivant's CTC.

Text: Tomáš Mozr, foto: Daniel Ptasiński



PERFECT SERVE
2019
CENTRAL EUROPE

Take us home -
11 - 12

THE PERFECT SERVE AWARDS



tantem bude Michael Hanák, jehož se mi podařilo vyzpovídat bezprostředně po vyhlášení výsledků, kdy byl v podstatě ještě plný emocí.

Pokud vím, tak je to tvoje první soutěž. Co tě vedlo k rozhodnutí, že si premiéru odbudeš zrovna na Nikka Perfect Serve?

Musím se přiznat, že technicky vzato, i když jde o mé první soutěžení, má první přihláška na koktejlovou soutěž směřovala na Diplomático už někdy před sedmi lety. Tehdy mě ale nevybrali a nepozvali k aktivní účasti, tudíž to ani nepočítám. A proč Nikka? Už asi čtyři nebo pět let chodím na všechny semináře spojené s Nikka Whisky a ta filozofie mě strašně moc baví a naplňuje, nicméně vždycky tam byla nějaká osobní bariéra, kdy jsem nechtěl příliš vědět, co si lidé o mé práci myslí. A letos to bylo na popud Tomáše Paličky, který mi řekl, že si myslí, že už bych to konečně měl zkusit. Takže kdyby nebylo jeho, pravděpodobně bych to pořád odkládal a říkal si, že půjdu až další rok, další rok a další rok.

Jak dlouho a jakým způsobem ses na soutěž připravoval?

Jak už jsem říkal, o značku Nikka se zajímám dlouhodobě, a v konkrétní podobě ta příprava začala momentem, kdy mi Kryštof Hordina zavolał, aby mi oznámil, že postupuji do regionálního kola. V tu chvíli se začaly rodit první nápady i snaha najít nějaké působivé aspekty japonské kultury, které bych při prezentaci mohl uplatnit.

Myslíš si tedy, že se na tuto soutěž dá vůbec připravit?

Ano i ne. Ten největší háček je podle mne totiž v té psychologii, což je ostatně také důvod, proč považuji Nikka Perfect Serve za jednu z nejlepších soutěží, protože je úplně o něčem jiném. Člověk se nepřipraví pouze s jedním drinkem a nějakou prezentací, kdy se to naučí a tím to končí, protože to se vám v reálném baru nikdy nestane. A jestli se lze, či nelze připravit? Já bych řekl, že nelze, jelikož tam vždy pracuje aspekt náhody, a navíc k tomu velkou měrou přispívá stres. Ta proměnná, kdy nevíte, jaká situace na vás čeká a jakou roli budou porotci zrovna hrát, je alespoň pro mě takový velký bubák, ale nevím, jak to mají ostatní.

Letošní regionální finále je poněkud jiné, protože došlo ke spojení s Polskem, kdy se dokonce vše

Nikka Perfect Serve není jen tak obyčejná soutěž, neboť na rozdíl od jiných, mnohem tradičnějších koktejlových klání zkouší barmana ve vyhocených modelových situacích, které jsou čas od času běžné v každodenním provozu, a člověk se na ně tudíž sotvakdy může nějak připravit. Náročná situace navíc vytvářela šikovně poskládaná porota, v níž zasedli globální vítěz Nikka Perfect Serve z roku 2016, Tomasz Źdrółowski, barman a odborník na whisky, Patryk Lenart, a uznávaný suší šéfkuchař, Alon Than. Navzdory konkurenci, nervozitě i nespočtu dalších překážek však bude mít Česko po třech letech čekání opět svého zástupce na světovém finále, které proběhne začátkem prosince v australském Melbourne. Oním šťastným reprezen-

odehrává ve Varšavě a kdy zadáním bylo Nikka Perfect Serve. V čem si myslíš, že byl tvůj servis vodky unikátní? A co tě v očích porotců odlišovalo od ostatních soutěžících?

Upřímně řečeno nevím, porotců jsem se ještě neptal, ale upřímně věřím, že jsem na tom drinku zapracoval jak z hlediska značky Nikka, tak její filozofie. Navíc ta soutěž není jen o jednom koktejlu, který máte připravený a servírujete jednomu hostovi. I proto jsem drink připravil tak, aby následoval pravidla japonské kuchyně. Koktejl se skládal z 50 ml Nikka Coffey Vodka, kdy byl každý mililitr za jeden rok od založení palírny v Mijagikjó, kterou jsem podpořil trochou soli, aby vynikla nasládlá chuť vodky, a řasou kombu, jež je základem široce využívané japonské polévky miso. Poslední ingrediencí, která mi pravděpodobně nahnala nějaké extra body, byl tzv. motýlí hrachový květ, přičemž latinský název této květiny zní *clitoria ternatea*. Právě ona způsobila, že drink byl přírodně modrý, což je o to pozoruhodnější, že tato barva je v potravinářském průmyslu poměrně neobvyklá, natož když pochází ze zdravotně nezávadného zdroje. Nějakých 99 % modrých věcí na trhu totiž pochází z aditiva E133, což je synteticky hnědouhelný dehet. Proti tomu stojí tato nevinná kytička, která svou modrou barvou symbolizuje určitou rovnováhu, jelikož má v tomto drinku dokonce vypovídající hodnotu. Kdyby byl totiž kyselý, měl by fialovou barvu, zatímco kdyby byl zásaditý, zbarvil by se dozelená. Květina tak funguje jako pH indikátor, kdy modrá barva poukazuje na čistotu koktejlu z pohledu kyselosti.

V rámci svého Nikka Vodka Perfect Serve jsi servíroval kanapku. Jak jsi ji vytvářel a kde jsi bral inspiraci?

V tomto směru dlužím strašlivě velký dík Yamatu, které bylo nedávno oceněno jako třetí nejlepší japonská restaurace na světě a které je shodou okolností kousek od nás. Jelikož k nám navíc kuchaři z Yamata chodí někdy po práci pít a známe se s nimi, zašel jsem tam asi před čtrnácti dny za šéfkuchařem Markem Horou s prosbou, zda by mi nepomohl s výběrem řasy chutnající jako umami a s tvorbou cukemono, což je tradiční, chuťově výrazný snack, skládající se obvykle z nakládané zeleniny, který u běžných pokrmů vyvažuje hutnost rýžové a masové složky. Zeptal jsem se tedy a Marek byl hned velmi nápomocný. Dal mi na ochutnání asi šest sedm řas a devět druhů nakládaček cukemono se slovy, že děkuje za mou snahu a důvěru. V mém případě to navíc mělo větší efekt také díky tomu, že si u mě Nikka Vodka Perfect Serve objednal Alan, což je sushi chef. Bez něj by tolik nevynikl onen trik skrytý v nakládaném zázvoru a řase kombu, kterou on jako šéfkuchař bezpochyby používá každý den. Nemluvě o tom, že jsem si všiml, že na vteřinku vypadl z role, když to ochutnal. Okamžitě se totiž zeptal: „To jsi nedělal ty, že ne?“ Samozřejmě jsem přiznal, že ne, že to mám z Yamata, které sám dobře zná.

Co ti přišlo na soutěži úplně nejhorší?

To čekání a strach. Já jsem k tomu chtěl přistoupit jako ke hře, kdy se mne porotci snaží přehrát a já se

nesmím nechat, což mi nakonec asi nejmíc pomohlo. Vlastně nejhorší je zřejmě nitro, to osobní rozpoložení, které šlape po přirozené sebedůvěře.

Možná ti to ještě nedochází, ale čeká tě cesta do Melbourne, která bude zase další výzvou. Jak jsi zmínil, těžko se většinou připravuje, přesto řekni: Máš již nějaké plány, jak uspět v Austrálii?

Rozhodně plán mám, protože cítím i určitou povinnost a čest, že už nereprezentuji jen sebe, svůj bar a Česko, ale nyní v podstatě Visegrádskou čtyřku. I proto nechci usnout na vavřínech. Plánuji si vylepšit techniku, jelikož u nás v baru to není primárně o té technice, ale spíše o hostovi, který to nechává na nás. Je to tedy vždy víceméně omakase, ačkoli tam není zrovna jádro problému – možná právě tento přístup byl pro mne ideální přípravou. Rád bych si také lépe zopakoval historické souvislosti, na což se těším, protože miluji kreslení časových os. Chci zároveň propracovat své chápání japonské kultury, jelikož si myslím, že to je správná cesta. Určitě se také nechám vystavovat modelovým situacím, kdy bych chtěl poprosit mého šéfa a majitele baru Bonvivant's, Tomáše Paličku, aby mi za zády tyto situace domluvil, abych o nich nevěděl a nebyl na ně připravený. Výhledově mám tedy přibližně 2–3 měsíce na přípravu, do které chci dát maximum, protože teď už to není jen o mně, že zkusím soutěžit, ale je do mě vkládána jistá důvěra.

Michale, děkuji za rozhovor. Gratuluji k postupu a v prosinci ti budeme držet palce.



Warehouse #1 Průvodce



VARŠAVA

Text: Tomáš Mozt, foto: Tomáš Mozt a Patryk Kowalski

Když se řekne Varšava, málokomu vytane na mysl dřívější sousloví Paříž severu. Žádná jiná metropole totiž neprodělala právě tolik dramatických změn jako hlavní město Polska. Gotická, barokní i klasicistická architektura ustoupily díky enormní devastaci města v průběhu druhé světové války nové výstavbě, která nejprve vedla ke stylu socialistického realismu, odkud směřovala až k moderním výškovým budovám.





Architektonická transformace ovšem nebylo to jediné, čím si Varšava a její obyvatelé museli projít. Dlouho bychom mohli pokračovat na téma politických karambolů, ekonomických obtíží i sociokulturního útlaku. Nicméně hlavní otázkou stále zůstává, jak se všechny tyto změny promítaly do vývoje lokální barové kultury? Jak vypadá varšavská barová scéna dnes? Na co si dát pozor a kam určitě zajít?

Varšava je bezpochyby městem s pohnutou minulostí a doufejme světlou budoucností. Toto největší město v Polsku leží na středním toku řeky Visly v samém centru historického Mazovského vojvodství. Třebaže bychom mohli počátky polského státu hledat již v roce 962, kdy tomuto území vládl kníže Měšek I., jenž měl za ženu českou princeznu Doubravu, skutečně sjednocený státní útvar se spojuje až s osobností Vladislava I. Lokýtky, který byl v roce 1320 korunován polským králem. Posuneme-li se ale kvapem k novověkému vývoji a moderním dějinám, za zmínku stojí zejména trojí dělení Polska, kdy byla tato zem mezi lety 1772 a 1795 postupně rozdělena mezi Prusko, Rakousko a Rusko, a zapomenat bychom neměli ani na věrnost Poláků vůči Francii během napoleonských válek. Ostatně sám Napoleon Bonaparte zřídil na dobytém rakouském a pruském území tzv. Varšavské knížectví, kde měl posléze údajně velmi žhavý románek s hraběnkou Marií Walewskou. S porážkou francouzského císaře v roce 1815 u belgického městečka Waterloo se však

na více než sto let všechny polské naděje na vlastní samostatnost rozplynuly.

Rok 1918 znamenal, podobně jako pro tehdy vznikající Československo, naprosto zlomový okamžik. Vstup do 20. a 30. let byl provázen kulturním rozmachem a jakýmsi opojením ze svobody, kterou do značné míry umocňovaly i koktejly, jež byly v té době známé spíše jako american drinks. Ačkoli se Varšava seznamuje s fenoménem amerických nápojů už z kraje 20. století, kdy první dodnes dochovaný pramen představuje reklama z roku 1908, je to až meziválečná éra bouřlivých dvacátých let, kdy se stále častěji objevují různé pochvalné články i odstrašující upozornění na nový nešvar zavlečený ze Spojených států. Jedny místní noviny z roku 1928 kupříkladu uváděly, že již „minul čas, kdy mohl ženské srdce získat profesionální tanečník, nyní je mužem dne barman. Muž, který chce opravdový úspěch, musí být schopen vyrobit koktejly.“ Aby případně nikdo nezůstal v nějakém omylu, co že to je ten koktejl, vysvětlil raději časopis Czas svým čtenářům, že v nabídce ikonických amerických nápojů je koktejl „směsicí různých spiritů a jiných vzrušujících tekutin. Obvykle se podává s ledem a slámou v elegantní sklenici. Celek má pak jistou estetickou povahu, která příjemně zaujme.“

Mnoho současníků tehdy oceňovalo potenciál míšených nápojů. Na jedné straně si lze všimnout, jak



polský básník Julian Tuwim poukázal v několika svých pracích na mimořádnou sílu oněch barevných lektvárů, zatímco na straně druhé si je možné poslechnout píseň Pokud milujete dívku od Mieczysława Fogga, v níž zpívá o koktejlech jako ideálních prostředcích pro milostné vzplanutí či případné rozloučení. Zábavychtiví účastníci nočního života tak hojně vyhledávali uvolnění v kavárnách, dancingách a barech, jakými byly například Kakadu, Oaza, Café Empire, Paradis apod. Zdaleka nejslavnějším a nejluxusnějším podnikem byl ve 30. letech minulého století gastronomický a zábavní komplex Adria, který byl situován v ulici Moniuszki v reprezentativní budově italské asociace pojišťoven Riunione Adriatica di Sicurta. Prvním režisérem a spolujednatel podniku byl bývalý kavárník ze Lvova jménem Franciszek Moszkowicz. Hlavní vchod do taneční kavárny Adria byl po šesti měsících práce poprvé otevřen 7. února 1931. Vedle prostorné kavárny se vyskytoval americký bar, jenž byl oddělen od hlavní haly prosklenou stěnou. Na rozdíl od klasičtějšího provedení kavárny funkcionalisticky pojatý bar hýřil modernitou. Zajímavostí je, že barová podlaha v něm prý byla pogumovaná, zatímco barová deska byla vyrobena z šedého mramoru, tyče pro opření rukou nebo nohou z niklu a barové stoličky naopak chromované. Kromě prostoru v přízemí byla pro hosty přichystána také zábava v suterénu, kde společně s bufetem a dalším barem vábil přicházející hosty hlavně taneční parket.

Koktejlové šilenství záhy opustilo prostředí baru a dostalo se do domácností, v nichž našlo své uplatnění při četných večírcích. V nespočtu časopisů i publikací bylo tudíž náhle možné najít radu, jak uspořádat stylové setkání a jak správně připravit americké míšené nápoje. V roce 1930 dokonce vydal Władysław Bawarski ve vlastním nákladu odbornou knihu Napoje francuskie, amerykańskie, wiedeńskie, angielskie. Oproti tomu o sedm let později vykreslila z trochu více společenského hlediska koktejlovou módu Marzena Saryusz-Stokowska, když vzpomínala v průvodci s názvem Co, kdy, jak a s kým. Není tedy divu, že krátce před vypuknutím války v roce 1939 ještě ilustrovaný týdeník Świat sebejistě informoval o tom, že dnes už není nikdo, kdo by neslyšel ono kouzelné slovo – koktejl.

KATASTROFA NA OBZORU

Současná dynamicky se rozvíjející Varšava má ovšem pramálo společného s tou předválečnou metropolí, o níž byla řeč. Ze všech evropských měst, kterých se nějakým způsobem dotklo válečné běsnění, to byla právě Varšava, která utrpěla nejvíce. Kromě bleskového dobytí Polska v roce 1939 nebo požáru v židovském ghettu v roce 1943 se na zničení města podepsalo také Varšavské povstání. Toto ozbrojené povstání v Němci okupované Varšavě propuklo 1. srpna 1944 a trvalo

63 dní, po jejichž uplynutí a drtivé odplatě ze strany nacistů bylo město z osmdesáti procent srovnáno se zemí. Odveta za opovážlivost vzepít se nacistické moci měla být exemplárním potrestáním. Za každého zastřeleného Němce tak bylo popraveno 100 civilistů, což následně doprovázelo rozsáhlé bombardování, které se soustředilo do centra odporu na Starém Městě. Neúspěch povstání pramenil rovněž z jisté apatie Spojenců vůči varšavské otázce. Přestože Winston Churchill naléhal na amerického prezidenta Roosevelta, aby společně požádali Stalina o svolení k přistání letadel s humanitární pomocí na Sověty ovládaném území, Roosevelt – vědom si zřejmě vysokých obětí ze strany Sovětského svazu – tuto otázku ani nikdy nenadnesl. Proto se mohly realizovat Stalinovy plány, že osvoboditelem polského hlavního města nebude ve Varšavě zformovaná vlastenecká armáda, ale že ochranu naopak zajistí až příchod Rudé armády.

Po válce se moci ujala prostalinová vláda Bolesława Bieruta a město se stalo ústředním centrem nové komunistické Polské lidové republiky. To samozřejmě kladlo důraz na řešení obnovy metropole, protože bylo nezbytné obnovit nejen historické budovy a královský hrad, ale hlavně řadové domy. Podle tehdejších sloganů tak začal „celý národ stavět novou Varšavu“. Původní úzké uličky, které byly vedeny v trasách staletí starých cest, vzápětí nahradily moderní bulváry táhnoucí se od severu k jihu a od východu na západ. Některé části jako třeba Staré Město, které bylo roku 1980 dokonce zapsáno do historického dědictví UNESCO, však byly podle starých fotografií a dochovaných plánů kompletně rekonstruovány.

Ráz města se nicméně pod vedením Sovětského svazu začal kvapem utvářet v duchu socialistického realismu již těsně po válce. Vedle několika budov v tomto stylu od hlavního architekta Jozefa Sigalina lze ovšem za nejvýraznější připomínku komunistické éry označit 231 metrů vysoký Palác kultury a vědy. Jeho stavba započala v roce 1952 jako znak přátelství mezi Polskem a Sovětským svazem. Ačkoli původní projekt počítal s výškou 120 metrů, polská strana na popud Sigalina prosadila navýšení budovy o více než sto metrů. Konstrukce budovy zabrala tři roky a už od počátku ji provázela velká kontroverze, kdy se mělo jednat o dar ze Sovětské strany, který Rusům kompenzovalo to, že Poláci museli zaplatit kupříkladu demolici okolních domů, vyčištění místa před stavbou, elektrickou instalaci, topení a přísun vody, nemluvě o ubytování zdarma pro dělníky přijíždějící ze Sovětského svazu. Za dobu svého fungování, kdy tento palác vytrvale sloužil jako kulturní instituce, prošly jeho branou taková jména jako Dizzy Gillespie, Miles Davis, Rolling Stones a další. V roce 2000 na věži přibýly čtyři obří hodiny, ze kterých je možné číst čas v okruhu až tří kilometrů.



OD BARU K BARU

Pokud se chystáte do Varšavy, již na počátku budete řešit, zda zvolit zdánlivě rychlejší cestu letadlem, anebo pohodlnou, avšak velmi „zdlouhavou“ osmi-hodinovou cestu vlakem. Samozřejmě také můžete zvolit vlastní automobil, nicméně nezapomeňte, že řízení vyžaduje na barovém turistovi jistou dávku rozvahy a případné střídmosti. Ve Varšavě se takřka vše odehrává na levém břehu Visly, který byl za druhé světové války nejméně postižen, a tak nijak nepřekvapí, že prostor, jenž se zde uvolnil, dal možnost vzniku moderní zástavby, v níž jsou očividně jakousi spojnicí nočního života ulice Krucza a Wilcza. Právě zde naleznete hned několik předních varšavských koktejlových barů vedle sebe.

Máte-li smysl pro cestovní itinerář, pak si asi stejně jako já uděláte určitý přehled v předstihu, protože

Varšava skýtá rozmanité podniky, v nichž můžete ochutnat tradiční polskou kuchyni, prvotřídní vodku, výběrovou kávu i skvělé koktejly. Bohužel v tomto případě je nutné brát věci s rezervou, neboť pro opravdu dobrý servis musíte dobře hledat, ideálně přesně vědět, kam zajít, a ani potom nemusí být vyhráno. Otevírací doba zveřejněná na internetu totiž nemusí vždy korespondovat se skutečností. Příkladem budiž fakt, že jsem do Varšavy přijížděl v úterý 3. září a těšil se do vyhlášeného tiki baru Kita Koguta, který podle tabulky na dveřích avizoval, že mají otevřeno výhradně od středy do soboty, třebaže údaje na webu zmiňovaly i úterý. A to samé platilo pro jejich sesterský podnik Kiti Bar. S politováním jsem tedy doufal, že druhého dne budu mít větší štěstí. Vzhledem k tomu, že tato oblast oplývá řadou kvalitních barů, stačí zajít za roh do ulice Wilcza, kde v čísle osm sídlí Woda Ognista. Jedná se o první koktejlový bar v Polsku, který čerpá inspiraci z životního stylu i klasických chutí meziválečné Varšavy a dále je kombinuje se současnými trendy. Výsledkem jsou tudíž originální koktejly doplněné sezonní a regionální kuchyní. To vše zabalené ve skvělé atmosféře,

kdy můžete na dřevem obložených stěnách spatřit jako lucerny svítící boxy, v nichž jsou uloženy staré šejkry a míchací sklenice z osobní sbírky majitelů. Plechový strop nad barem navíc připomíná staré newyorské bary a bistra, kde dodnes můžete hledat inspiraci z časů dávno vyvanulých. S nadšením jsem se rozhodl ochutnat koktejl pojmenovaný po polském zpěvákovi Mieczysławu Foggovi, který se skládal z Bulleit bourbonu, mangoldového aperitivního vína s příměsí kopru, kapky solného roztoku a chlebového likéru, jenž byl připraven metodou sous-vide z pečeného chleba s vodkou. Ozdoben byl drink chlebovým chipsem, což následně ve spojení s koktejlem pěkně ladilo. Přiznám se, že kvůli své averzi vůči kopru bych si tento nápoj asi neobjednal, kdybych o jeho přítomnosti měl tušení. Přesto ve výsledku nebyl nikterak cítit. K mému velkému štěstě-



tí i úžasu jsem se těsně před odchodem na základě hordy mých obvyklých dotazů seznámil s jedním ze spolujednatelů, Patrykiem Kowalským, který se mimo jiné zaměřuje na varšavskou barovou historii. Společně s příběhem o meziválečné barové kultuře jsem se ale také dozvěděl o rostoucí popularitě koktejlů u široké veřejnosti, která s hospodářskou prosperitou začíná být otevřenější kvalitním novinkám a slyší hlavně na retro vlnu, kdy se u většiny obyvatel tradiční značky pojí s pocitem bezpečí a klidu. Kdybych býval nechtěl stihnout další místa, s největší pravděpodobností bych tak zůstal hned v prvním podniku a strávil v něm celý večer rozhovorem u twistovaných koktejlů z 20. a 30. let minulého století.

Další zastávkou se může stát čerstvě otevřený bar Foton, který funguje teprve od jara a láká své návštěvníky na bohatou květinovou výzdobu. Mé kroky však vedly zpět ke střešnímu hotelovému baru Loreta, kde jsem měl v rámci zahajovacího setkání před regionálním kolem Nikka Perfect Serve možnost ochutnat gimlet na bázi Nikka Coffey Gin, k němuž byl přidán limetový cordial, tinktura z červeného pepře a bylinný olej. Odtud se vyrazilo na tour po dalších barech. Některé z nich byly na mém seznamu, zatímco jiné musely počkat na příští den. Zamířili jsme nejprve do podniku Zamieszanie, který působí jako koncept pohybující se někde mezi barem a nočním klubem. Vyhledávají ho hlavně mladí lidé kvůli drinkům, hudbě, tanci a celkovému uvolnění, kterého ovšem nesmí být až příliš, jak ukázalo ultrafialové osvětlení instalované na toaletách. Mladí hosté, jak je známo, ale neradi čekají, a proto je po

ně přichystáno osm z pípy točených koktejlů, dva speciální přístroje s koktejlovou tříští a případně celá lednice předpřipravených signaturních i klasických koktejlů. S nepatrnou mírou podezření jsem zkusil ledovou tříšť se směsí brandy, whiskey, červeného vína a koření, o které jsem po chvíli usoudil, že se spíše jedná o určitou letní variantu na svažené víno. Díky rychlému plnění programu jsme se zanedlouho ocitli před domem plným whisky na adrese Nowy Świat. Paradoxem poněkud bylo, že mezi enormně širokým výběrem whisky pro nás byl přichystán Vodka Sour na bázi Nikka Coffey Vodka. Daný bar byl ale nesmírně zajímavý, jelikož trénovanému oku neunikla rumová místnost, natož výstavka whisky klenotů, která byla již mírně rozpita. Šlo například o některé velice limitované lahve Nikka Whisky, které byly před téměř padesáti lety v prodeji pouhých pár let. Naneštěstí byl Cocktail Bar Max & Dom Whisky plný rozporů, neboť na jedné straně člověka uchvátily některé skoro až muzejní kousky, zatímco na straně druhé překvapeně pozoroval salátové výtvary z ovoce, které se hrdě tyčily vzhůru na vybraných koktejlových sklenicích kolem.

Poslední zastávkou dne byl El Koktel. Jde o malý, v tyrkysové barvě vyvedený bar s dalším sezením v patře, odkud má člověk jedinečnou příležitost shlížet na dění za barem. Byl plný k prasknutí, a kdybychom nebyli očekáváni, očividně bychom si museli na místa počkat. Rozhodně bych tedy doporučil udělat si dopředu rezervaci, pokud si sem budete chtít zajít na drink. Ostatně zajímavostí se může zdát rovněž fakt, že majitel podniku se před několi-



ka lety stal národním vítězem World Class Cocktail Competition, což se pochopitelně odráží nejen na prestiži baru, ale také na kvalitě koktejlů.

Druhý den se nesl v duchu soutěže Nikka Perfect Serve, přičemž toto regionální kolo patřilo podle mého názoru k jednomu z nejlepších, jaká jsem kdy viděl, a svůj lví podíl na tom měl především výkon poroty. Po vypjatém soutěžním klání jsem v mezičase před vyhlášením vítěze zavítal společně s dalšími členy pomyslné „české delegace“ na Nikka Perfect Serve do údajně nejlepšího, leč téměř jediného, speakeasy ve Varšavě. Naším cílem byl bar 6 cocktails. Při pátrání po speakeasy si obvykle připadáte zákonitě napůl jako dobrodruh a napůl jako hlupák, protože sice znáte adresu i princip konceptu, ale nalezení cesty a vstup do neznáma vám vždy dodá dojem, že působíte navenek jako blázen. Nakonec jsme vešli přes staveniště do domu, kde jsme v druhém patře zazvonili na dveře od bytu s číslem 6. Jako Alenka v říši divů jsme se propadli do skrytého baru, který byl doslova zahlcený reklamou na IQOS. Navzdory tomu byl prostor uchvacující, třebaže koktejly se zdály spíše průměrné. Vzhledem k tomu, že jsme přišli krátce po otevření, jsme absolvovali i svižnou prohlídku celého prostoru. Díky tomu například vím, že na dámských záchodech byla k dispozici dokonce vana pro osvěžení. Náš průchod přes stavbu měl ovšem důvod. Celý dům je v rekonstrukci, a to se týká též vnitřních prostor. Ve chvíli, kdy máte v rukou tento časopis, tudíž už speakeasy bar 6 cocktails neexistuje a přesouvá se na novou adresu. Kam? To se zatím musíme nechat překvapit.

Po vyhlášení vítěze regionálního kola Nikka Perfect Serve, kdy postup na světové finále vybojoval Michael Hanák, jsem pevně doufal v návštěvu baru Kita Koguta, na nějž jsem byl zvědavý. Čekalo na mne ale nepříjemné sdělení, že poslední objednávka již proběhla, ačkoli do zavíračky zbývala přibližně hodina. Vykročili jsme proto dál. Posledním barem na seznamu byla varšavská pobočka Bar and Books, kdy se tento koncept rozšířil po New Yorku a Praze o další metropoli. Těžko říct, zda to bylo českou příslušností, nicméně právě v Podwale Bar and Books nás přijali s otevřenou náručí, přestože naše skupina okupovala téměř celou délku barového pultu. Polsko je zkrátka nadmíru dynamické město, a i když máte detailně stanovený itinerář, může vás snadno překvapit. Budete-li tedy očekávat méně, dostanete nesmírně moc. ■

El Koktel se řadí k moderním podnikům s omezenou otevírací dobou, a proto vyrazíte-li na adresu Wojciecha Górskiego 9, vynechte neděli a pondělí. Kromě těchto dvou dní je od úterý do čtvrtka otevřeno od šesti do půlnoci, zatímco v pátek a v sobotu funguje podnik až do dvou do rána.
Telefon: +48 507 456 447

Woda Ognista se nachází v ulici Wilcza v čísle 8, kde je tento bar hostům k dispozici každý den od pěti do půlnoci s tím, že v pátek a v sobotu zde mohou zůstat popíjet až do druhé hodiny ranní.
Telefon: +48 222 581 441

Cocktail Bar Max & Dom Whisky je víceméně franšizovým konceptem, neboť ve Varšavě najdete rovnou dva podniky. První je umístěn v ulici Nowy Świat, kde je v čísle 32 zákazníkům otevřen každý den od desáté dopoledne do páté hodiny ráno. Oproti tomu druhý bar na adrese Krucza 16 se vyskytuje v rušnější a modernější části města, kde otevírá hostům v jedenáct dopoledne a zavírá stejně jako první až v pět ráno.
Telefon: +48 691 870 000 / +48 691 710 000

Zamieszanie je atypický koktejlový bar, který je otevřen sedm dní v týdnu, a to vždy od jedné hodiny odpoledne. Bar, situovaný na adrese Nowy Świat 6, posléze od neděle do čtvrtka zavírá hodinu po půlnoci, zatímco v pátek a v sobotu v něm pulzuje zábava až do tří ráno.
Telefon: +48 790 270 993

Podwale Bar and Books najdete v oblasti varšavského Starého Města v čísle 20 v ulici Wąski Dunaj. Jeho otevírací doba patří k jednomu z nejjednodušších, protože vyjma neděle, kdy v baru může host poseďet do druhé hodiny ranní, se na něj personál těší denně od pěti do tří do rána.
Telefon: +48 225 599 199

MILK & HONEY A PENICILLIN COCKTAIL

Text: Tomáš Mozr, foto: Martin Kincl

Je 27. srpen 2005. Zatímco přibližně 80 procent obyvatel New Orleans opouští v rámci sobotní nepovinné evakuace své domovy, hurikán Katrina postupně získává nad Mexickým zálivem na síle. Rychlost větru dosahuje na moři 280 km/h a na pevnině má jen o třicet méně. Zbývají dva dny do příchodu katastrofy, která bude posléze z hlediska ekonomické ztráty vyčíslena na závratných 100 miliard dolarů. Není proto divu, že si Amerika následně mezi novými (ne)pořádky natolik oblíbí onen zaručený lék na podzimní nevolnost.





KOKTEJLOVÝ KMOTR

Každý úspěch však má nějaký vývoj, počátek či alespoň kořeny myšlenky. Cesta k legendárnímu baru, v němž se zrodila řada moderních klasik, tak začíná už 16. března 1973. Toho dne se totiž na Manhattanu narodil Sasha Nathan Petraske. Tento vlídný, elegantní a precizní muž, jenž byl stejnou měrou záhadný i plachý, byl synem zdravotního úředníka a korektorky týdeníku *The Village Voice*. Až do třinácti let vyrůstal pod vlivem komunisticky smýšlející rodiny ve čtvrti Greenwich Village na Manhattanu. Ani jeho dětství, ani levicová výchova rodičů a obzvláště prarodičů z něj ale neudělaly žádného radikála. Vštípily mu naopak pouze určité ideály sociální spravedlnosti, které se snažil, jak sám přiznával, také uplatňovat v přístupu k zaměstnancům. Z dětství si odnesl rovněž nepříjemnou zkušenost s pořvávajícími skupinkami dospívajících, kteří se notně posílnění alkoholem vraceli nočním městem ke svým obydlím. Právě zde se zřejmě zrodilo jeho přesvědčení a budoucí pravidlo, podle něž měli hosté odcházet z baru v tichosti, neboť lidé v okolí si přejí v klidu spát.

Střední školu podle vlastních slov především kvůli tomu, že jej nudila, nedokončil. Místo toho si našel práci ve staromódní kavárně *Caffe Vivaldi*. Následně cestoval napříč Spojenými státy, vystřídal několik zaměstnání a strávil tři roky v armádě, odkud se nechal propustit na vlastní žádost. Poté se vrátil do

New Yorku, kde začal v East Village pracovat za barem a snít o svém vlastním podniku. Hrdě proklamoval, že touží být „chudým byznysmenem“, a tak když na Silvestra roku 1999 otevřel v málo známé newyorské čtvrti Lower East Side špatně osvětlený bar bez venkovního označení s názvem *Milk&Honey*, nevytvářel jen prostředí, které mu bylo na rozdíl od tehdejších nablýskaných a hlučných míst nočního života blízké, ale zároveň bral v potaz i svou finanční situaci. Ta mu dávala prostor právě pouze pro decentní pojetí a nutila ho hledat kreativní řešení.

Peníze na nový podnik sehnal s pomocí přátel. Jedním z nich byl T. J. Siegal, jenž později uvedl, že jednat někdy se Sashou Petraskem bylo jako jednat s člověkem trpícím mnohočetnou poruchou osobnosti. Na jedné straně byl pevně soustředěným mužem kladoucím velký důraz na nápoje a společenské aspekty, zatímco na druhou stranu zcela ignoroval některé technické stránky. Příkladem budiž modrá malířská páska, s níž byly přelepeny některé lišty. Tato modrá páska podle Siegala byla ještě pořád na zdi, když se podnik v roce 2012 přesouval z *Eldridge Street* na novou adresu na 23. ulici. Navzdory tomu se *Milk&Honey*, inspirovaný do posledního detailu slávou zlaté éry koktejlů s místy pouze pro něco málo přes dvacet hostů, stal obrovským fenoménem a de facto prvním moderním speakeasy barem, kam jste se nedostali bez předešlé rezervace. Abyste ji ovšem získali, museli jste nejprve znát tajné

telefonní číslo. To však některé lidi neodradilo, aby kvůli návštěvě tohoto baru doslova nejezdili přes celé Státy.

Některé věci, díky nimž se Milk&Honey stal známý, byly údajně otázkou náhody. Z ulice nebylo možné zahlédnout žádnou pouliční reklamu ani ukazatel baru, čistě proto, že si to na hluk citlivý majitel domu nepřál. Kontroverzní rezervační systém byl tudíž zaveden ve snaze vyhnout se dlouhým frontám na chodníku. A proč v tomto baru nenašel host menu? Prý jednoduše kvůli tomu, že Petraske neměl, jak po letech prohlásil, pracovat s tiskárnou. Jiné atributy ale byly záměrné. Kromě jazzové hudby, staromódního, téměř polozapomenutého a neortodoxního oblečení, důrazu na čerstvé a kvalitní ingredience nebo na dokonale čisté ledové kvádry, které pro své koktejly z předprohibičních dob vytvářel z prostě pragmatických důvodů, jelikož neměl peníze na běžný výrobek ledu, to byl obzvláště důraz na pravidla, která zaručovala opravdu ničím nerušený chod baru.

Jak už tomu ale bývá, úspěch nepřišel ze dne na den. Bar byl otevřený od pondělí do soboty a v neděli bylo zavřeno. Petraske v něm byl každý den a nezdálo se, že řeší i nedostatek lahví, takže prosil přátele, aby cestou vzali třeba lahev Campari, o čemž se dozvídáme ze vzpomínek barmana Ebena Klemma. Zpočátku měl podnik pouze pár pravidelných hostů, mezi nimiž se stále častěji objevovali různí barmani i lidé ze sousedství. Jedním z barmanů, kteří si do Milk&Honey našli cestu, byl rovněž Dale DeGroff, kterého novopečení majitel podniku okamžitě zasypal nespočtem otázek. Nakonec si od DeGroffa půjčil knihu a dále připravoval jednu rundu nápojů za patnáct minut, třebaže nočnímu životu tehdy dominovala spíše rychlost sedmi Cosmopolitanů vydaných během patnácti vteřin. Ačkoli za každým koktejlem, jež Petraske podával, byl velký kus práce a opravdu umění barmanského řemesla, vždy se držel při zemi a tvrdil, že „koktejly nestojí za nějaké filozofování. Jsou jen něčím, co se musí zažít. Je směšné, pokud se lidé baví o koktejlu jako o víně. Míchaný nápoj je jednoduchá věc a záleží pouze na tom, jestli ho připravíte správně.“ Svě okolí zkrátka častoval pokorou a humorem, o čemž svědčí i fakt, že barový kolektiv údajně vedl jako rock'n'rollovou skupinu, kde se všichni cítili jako na jedné lodi a kde lidé vskutku rádi trávili čas.

V průběhu let se podílel na otevření dalších podniků po celém světě. Jmenujme například Little Branch v Greenwich Village, Dutch Kills, Middle Branch, The Varnish v Los Angeles nebo věhlasný Everleigh v australském Melbourne. V roce 2002 otevřel druhý Milk&Honey v Londýně a newyorský originál

následně přenechal svým kolegům pod jménem Attaboy. To je však jen malý výčet ze všech rozsáhlých Petraskeho aktivit, kdy kupříkladu založil v roce 2012 každoroční shromáždění San Antonio Cocktail Conference, a dnes v podstatě nenajdete mezi těmi nejlepšími světovými bary žádný, který by nebyl alespoň zčásti ovlivněn právě jeho přínosem, ačkoli si to možná ani neuvědomují.

Bohužel Sasha Petraske již žádný přínos, mimo ten u nebeského barového pultu, nepřinesl. Zemřel 21. srpna 2015 za nevyjasněných okolností, třebaže se spekuluje o předávkování medikamenty. Bylo mu 42 let. Jeho tělo v rodinném domě v městečku Hudson, kam na čas přesídlil, aby zde pracoval jako konzultant nového místního projektu, našla manželka Georgette Moger-Petraske, s níž se v květnu téhož roku oženil. Vyjma nepopiratelného odkazu po něm zbyla i rozdělaná práce – rozepsaná první kniha, jež se záhy proměnila ve vzpomínku, uvedenou na trh pod názvem *Regarding Cocktails*.

MODERNÍ LÉK

V době existence Milk&Honey se před jeho barovým pultem i za ním objevila řada zajímavých osobností, a přestože by se mohlo zdát, že většinu z nich zastíňoval extravagantní majitel Sasha Petraske, opak je pravdou. Vzpomeňme kupříkladu na barmana a bohéma Tobyho Maloney nebo na Josepha Schwartze, který byl bývalým učitelem v Brooklynu. Mezi skutečně pestrým zástupem postav byste našli také Samuela J. Rosse, jenž přišel do Spojených států hledat štěstí v roce 2004. A neměl to z australského Melbourne zrovna blízko. Asi po půl roce ale začal pracovat v Milk&Honey, do něhož se jednoduše zamíloval a později v něm po necelém roce působení vytvořil moderní lék na všechny nemoci, novodobou koktejlou klasiku známou jako Penicillin.

Psal se rok 2005 a bar Milk&Honey byl jedním z prvních podniků na východním pobřeží, které měly k dispozici novou řadu skotské whisky od značky Compass Box. „Byly mezi nimi Asyla, Peat Monster a dvě další,“ vzpomíná Sam Ross. „Hledal jsem cestu, jak s nimi pracovat, a udělal jsem jednoduše improvizovanou variaci na koktejl Gold Rush, který byl toho času jedním z našich nejprodávanějších drinků a ve kterém se používal Compass Box Asyla.“ K medovému sirupu a čerstvé citronové šťávě ovšem místo bourbonu přidal míchanou skotskou whisky a slazený zázvorový extrakt, který se podle jeho slov choval spíše jako sirup. Vše protřepal a výsledek se zdál skvělý. V zápalu invence sáhl ještě po Peat Monster s tím, že by se k tomu všemu hodilo trochu kouřovosti. Nalil tedy nahoru slabou vrstvu kouřové whisky tak, aby zůstala první složkou, kterou člověk ucítí a ochutná. „Nikdy jsem Penicillin neservíroval



Sam Ross © Attaboy

s brčkem," zdůrazňuje Ross. „Mým záměrem bylo zachovat kouřové aroma, zatímco pod ním se ukrývá sladkokyselá štiplavost koktejlu.“

„Tu noc jsem šel do postele, aniž bych nad tím dlouze přemýšlel," pokračuje. „Zkrátka jsem jen věděl, že to byl dobrý drink. Ta velká chvíle se objevila až po devíti měsících, když v podniku Little Branch přišla naše servírka, Lucinda Sterling, s objednávkou, že všichni u stolu si žádají tzv. bartender's choice [volbu barmana, pozn. red.]. Odvětila, že bych jim měl namíchat Penicillin, protože každý stůl by měl tento koktejl alespoň jednou okusit. Teprve jakmile to řekla, napadlo mě, že na tom vsuktku něco bude.“

Když posléze v roce 2007 působil v Los Angeles jako konzultant pomáhající s rozvojem tamní koktejlové kultury, vzal si s sebou Penicillin jako příklad oblíbeného koktejlu. Ten u barmanů i hostů záhy zabodoval a stal se léčivým fenoménem, který rychle expandoval do celého světa. O jeho rozšíření vypovídá prohlášení nápojového konzultanta a odborníka na

gin a genever, Philipa Duffa, který Penicillin poprvé ochutnal v Německu z rukou jiného australského barmana, Narena Younga. V roce 2014 dosáhl koktejl Penicillin dokonce takového věhlasu, že si jej lidé objednávali, třebaže nebyl ani na menu.

Pokud byste dostali chuť vyléčit se vířelou kombinací medu, zázvoru, citronové šťávy a skotské whisky, můžete si zaletět do New Yorku, kde Sam Ross v Attaboyi stojí každý čtvrtek za barem, není-li zrovna na cestách. Nechcete-li ovšem přes oceán, zcela jistě stačí navštívit svůj oblíbený bar, a pokud zrovna nemáte příležitost, pak nevěste hlavu. Zatímco originální verze vyžaduje trochu přípravy, v domácích podmínkách se nabízí jednodušší řešení. Máte-li k dispozici potřebné suroviny, nemusíte dlouze předem připravovat medovo-zázvorový sirup, nýbrž stačí podrtit několik kousků oloupaného zázvoru v šejkru a následně je vyšejkrovat společně s whisky, citronovou šťávou a medovým sirupem. Čerstvě podrcený zázvor navíc dodá koktejlu z hlediska štiplavosti zázvoru na intenzitě. Nicméně pochybujete-li o svém výsledku, zkuste si alespoň vzpomenout na Milk&Honey, až budete znovu rozjímat v místním malém baru nad skvělým koktejlem s blokem ledu, jež vám podal elegantně oblečený barman. Vždyť i pouhá

myšlenka a zápal pro věc mohou někdy změnit svět, třebaže v tomto případě jen ten barový. ■

PSANÁ PRAVIDLA BARU MILK&HONEY

1. Nechvástejte se tím, jakou celebritu znáte.
2. Nehulákejte, neřvěte, nekřičte, a vůbec, neprojevujte se hlasitě.
3. Nebijte se, nepředstírejte boj a ani o boji nemluvte.
4. Pánové vždy smeknou. Háčky jsou k dispozici.
5. Pánové, nesnažte se seznámit s dámou. Dámy, neváhejte zahájit konverzaci nebo požádejte barmana, aby vás představil. Pokud dotyčného, který k vám mluví, neznáte, zvedněte, prosím, mírně bradu a ignorujte ho.
6. Nezdržujte se před vchodem do baru.
7. Nevodte k nám nikoho, koho byste osobně nenechali samotného u vás doma. Jste zodpovědní za chování svého doprovodu.
8. Opuštějte bar svižně a tiše. Lidé v sousedství se pokouší spát. Prosím, vyřešte veškeré loučení a další plány přesunu ještě před svým odchodem z baru.

PENICILLIN

60 ml skotské míchané whisky (orig. Compass Box Asyla)

22,5 ml medovo-zázvorového sirupu

22,5 ml čerstvé citronové šťávy

7,5 ml skotské whisky z Islay (orig. Compass Box Peat Monster)

1 ks kandovaného zázvoru

Postup: Do šejkru dávkujte míchanou skotskou whisky, medovo-zázvorový sirup a citronovou šťávu. Důkladně protřepejte. Přecedte přes double strain na kostky či blok ledu do sklenice typu old-fashioned. Přidejte nahoru „náprstek“ skotské whisky z Islay a ozdobte kandovaným zázvorem.

PŘÍPRAVA MEDOVO-ZÁZVOROVÉHO SIRUPU

Pro vytvoření medovo-zázvorového sirupu smíchejte v malém hrnci 240 ml vody, 240 ml medu a přibližně 15 cm oloupaného a na malé kousky nakrájeného zázvoru, jehož váha se pohybuje kolem 100 g. Přiveďte směs k varu, mírně snižte teplotu a nechte sirup vařit po dobu pěti minut. Nechte vše vychladnout a uložte alespoň na 12 hodin do ledničky. Poté přecedte přes jemné plátno. Takto připravený sirup by vám při správném skladování měl vydržet až jeden měsíc.





WHISKY LIVE 2019

Text a foto: Tomáš Mozt a LMDW

Když se řekne Paříž, člověku se většinou vybaví asociace spojené s kulturními jevy, jakými jsou četné kavárny situované na dlouhých bulvárech, sluncem zalité parky či ikonické památky v čele s Eiffelovou věží, katedrálou Notre-Dame nebo bazilikou Sacré Coeur. Jak se ovšem v tom současném „babylonu možností“ vyznat a proč bylo dobré vyrazit letos do této slavné metropole? Věřte, že hlavním důvodem nebylo stanout na Île de la Cité před branami katedrály a pohlédnout na ten zmar a zkázu, nýbrž navštívit Whisky Live Paris 2019, který nabídl nejen aktuality ze světa whisky, ale třeba také nové prostory.



WHISKY LIVE

Již od roku 2004 poskytuje Whisky Live Paris svým návštěvníkům unikátní možnost proniknout hlouběji do světa whisky a ochutnat novinky a zajímavosti i mimo tuto kategorii. Tento mezinárodní degustační veletrh se však ve srovnání s loňským ročníkem přesunul od řeky Seiny z prostorů bývalých skladišť dál na sever do Grande halle de la Villette. Právě v této budově bývalých jatek, postavené v šedesátých letech 19. století, se na rozloze přibližně 4 000 m² konal ve dnech 5.-7. října Whisky Live Paris. Do nových prostor kousek od stanice metra Porte de Pantin se akce přestěhovala záměrně, protože neustále roste. Důkazem budiž jak nespočet nových vystavovatelů, tak přítomnost velkých a ikonických značek. Jen uvažte, že bylo nesmírným úspěchem se přes čtyři řady zvědavců a nadšenců jen prodat ke stánku Compass Boxu. Celá akce se odehrála v průběhu tří dnů, kdy je tradičně víkend přístupný široké veřejnosti, zatímco pondělní termín je vyhrazen pro odborníky. Tomu zároveň odpovídalo rozložení seminářů, z nichž zcela jednoznačně nejvíce zájemců přilákal ten s Lucou Garganem, který v průběhu 30 minut nastínil dychtivým posluchačům nad čtyřmi rumovými vzorky tzv. jamajskou renesancí. Pozornost si získal hned ve dveřích, do kterých energicky vešel s provoláním: „Ať žije revoluce!“ V rámci své



John Glaser



Luca Gargano

masterclass následně Luca Gargano vyzdvihl jednak odlišnosti mezi kontinentálním a tropickým zráním, které mohli návštěvníci posoudit už předtím na stánku Maison Velier, a jednak potenciál rumů s vysokým podílem esterů.

Jako obvykle zde byl k dispozici speciální Boutique, situovaná v mezaninu hlavní haly, v němž si mohli návštěvníci zakoupit produkty z distribuce La Maison du Whisky. Mimo výstavní halu, v níž se daly objevit i takové drobné perličky jako Talisker Bitters, které obecně nejsou k dostání a byly prezentovány čistě jako kuriozita a inspirace pro barmany, se nacházel koncept s názvem Cocktail Street. Na oně „koktejlové ulici“ si pak lidé mohli koupit drink připravený buď z řady ingrediencí, které již znají, nebo z těch, jež před momentem ochutnali. Nutno uznat, že koktejlová nabídka byla vskutku pestrá – od aperitivů přes likéry a šumivá vína až po destiláty. Za rohem posléze bylo možné narazit na devět stánků s jídlem, z nichž ovšem už před čtvrtou hodinou odpoledne fungoval jen jediný. Z hlediska ochutnávek se zdá obtížné vybírat absolutní favority, protože každý člověk má trochu jiné preference. Osobně bych ale rád zmínil alespoň některé jako například poslední řeku St. Pierre od značky Trois Rivières, limitovanou edici Stranger&Stranger od Compass Boxu nebo koňakový projekt Through

the Grapes, kdy tato značka vykupuje na základě pečlivého výběru různé druhy koňaků od různých výrobců, aby měl koncový zákazník možnost poznat skrze jednu značku komplexní rozmanitost koňaku.

BAROVÁ TRADICE I MODERNA

Vývoj barové kultury zdánlivě nemá konce. Dnes a denně čelíme technologickým inovacím i novým chuťovým profilům. Odevšad přichází snaha být originální, experimentovat a přemýšlet nad jednotlivými věcmi jinak. Čas od času je ale příjemné zvolit osvědčenou cestu klasiky a nechat se strhnout atmosférou daného prostředí. Určitou velmi autentickou možností v tomto směru nabízí Harry's New York Bar, který dodnes představuje nejstarší nepřetržitě fungující bar v Evropě. Tento podnik, kde si lze dát koktejl už s úderem poledne, údajně otevřel americký žokej jménem Tod Sloan, který se proslavil obzvláště během strhující dostihové sezony v Anglii v roce 1898, když představil výhody tzv. amerického sedla, čímž v té době nastolil nový trend. Jeho společníkem měl být jistý newyorský restaurátor Glancey, ačkoli francouzský historik Franck Audoux teorii o otevření vyvrací vlastní interpretací, podle níž bar na adrese Rue Daunou 5 otevřela na Den díkůvzdání 23. listopadu 1911 excentrická manželka jiného amerického žokeje, a to Milтона Henryho. Tato žena byla prý známá jako „Nell“. Ať věříme kterékoliv verzi ohledně otevření, pravdou bezpochyby zůstává, že Sloan podnik skutečně vlastnil a zřejmě to byl zrovna on, kdo stál za přeměnou bistra na bar a kdo následoval soudobého zvyku, když dal celému konceptu název New York Bar. Ten měl navodit u amerických turistů pocit, že se mohou cítit jako doma, k čemuž přispěl i fakt, že za tímto účelem byl do Paříže převezen konkrétní newyorský bar, jenž byl nejdříve rozebrán a poté opět složen do původního stavu. V roce 1923 musel ale Sloan bar prodat, jelikož ani jeho enormní úspěch nestačil na pokrytí životních nákladů nespoutaného amerického žokeje. Podnik proto odkoupil jeho talentovaný a charismatický bývalý zaměstnanec, skotský barman Harry McElhone, jenž z něj v dalších dekádách učinil ikonické místo, odkud vzešly takové klasické koktejly jako Bloody Mary nebo Boulevardier, pojmenovaný podle časopisu založeného trojicí Arthur Moss, Erskine Gwynne a Jed Kiley. Kromě novinářů a spisovatelů byl oblíbeným podnikem i mezi všemi sportovními nadšenci, přičemž jeho poloha na adrese Rue Daunou 5, tedy téměř v centru pařížské módy, vedla k tomu, že bar s nadšením vyhledávala také třeba módní návrhářka Coco Chanel. A co sem kromě notné dávky zaslé slávy může lákat ony zástupy turistů mísicí se s lokálními štamgasty? Rozhodně to nebude hudební program, jelikož kromě piana v suterénu není v baru žádný jiný zdroj umožňující hudební aranžmá. Naneštěstí ani koktejlová nabídka a její provedení neslibují zprvu žádné nadšení.



Předložená Bloody Mary je značně vodová, zatímco Harry's Ti Punch, jenž je ve výsledku kombinací rumu Trois Rivières, limetové šťávy a bazalkového sirupu od Moninu, rovněž nijak nenadchne. Aby toho totiž nebylo málo, host dostane jemně promíchaný punc naservírovaný v pokojové teplotě se slovy, že tento nápoj je pouze pro silné nátury. Již po prvním doušku pochopíte, proč se říká, že koktejly musejí být buď ledové, anebo vroucí. Jakmile ale začnou proudit do podniku místní, vše se mírně mění. Barmani nasadí familiární tón a hýří vtípem. Snad je to způsobeno tím, že francouzští hosté nabourávají jinak běžný turistický stereotyp. Rázem při zmínce o jakémsi interview s Jamajčanem zazní zpoza pultu mocný smích. Nezbyvá než se zeptat, v čem tkví pointa vyprávění. Odpovědí je určitý jazykolam Bradafamanadama a odkaz na video z francouzské televize. Přiznám se, že jsem neměl tušení a skoro polemizoval o tom, co se asi ztratilo v překladu, načež mi bylo vysvětleno, že jde o překotně vyslovené označení „brother from another mother“. Bohužel dokud nezhlednete dané video, máte pravděpodobně stejně mizivou šanci jako já pochopit, kde se bere to všeobecné veselí. Na druhou stranu se však také můžete nechat inspirovat k individuální objednávce, na jejímž konci jsem pod názvem Bradafamanadama obdržel delikátní nasládlé spojení dvanáctiletého rumu Appleton Estate, pomerančového likéru Grand Marnier, broskvového likéru a kávových bitters. Finální střih posléze celému drinku dodal střík citronové kůry. Nedaleko Harry's New York Baru se nachází další významná zastávka, kterou nelze v pařížské barové his-

torii minout. Pět minut chůze odtud se totiž v hotelu Ritz nachází Bar Hemingway. Třebaže byl hotel Ritz slavnostně na náměstí Place Vendôme otevřen již v červnu 1898, trvalo to ještě dalších dvacet tři let, než v hotelu instalovali také bar. Ten vznikl původně pod názvem Le Café Parisien a byl přístupný jednak z hotelové haly a jednak z ulice Cambon, což později přineslo i změnu názvu na Bar Cambon. Otevřeno bylo od dvanácti hodin, přičemž tou dobou už před barem čekala dlouhá fronta lidí, která obvykle zaplnila podnik během pouhých pěti minut. Zajímavostí je, že Bar Cambon byl na rozdíl od jiných pařížských barů v americkém stylu až do roku 1936 pravděpodobně jediným místem, kam chodili jen muži, protože ženám byl vstup zakázán. I proto bylo hned naproti v roce 1926 pro něžné pohlaví otevřeno Café des Dames, jež se postupně vyvinulo v Petit Bar, který v roce 1979 změnil ve snaze zaujmout více hostů svůj název na Bar Hemingway. Nic naplat, bar zvolna ztrácel na atraktivitě a byl v roce 1982 zavřen. O dvanáct let později jej v pozici šéf-barmana přivedl znovu k životu Colin Peter Field. Jedná se o malý, útulný a poněkud přesvícený bar, který je doslova posetý fotkami či jinými artefakty spjatými s osobností slavného spisovatele. Obdobně jako v Harry's tak i tady najdete typické „signature cocktails“, v jejichž čele stojí kupříkladu Serendipity. Tato sofistikovanější variace na Champagne Cocktail je postavena na bázi calvadosu, který doplňují jablečný džus, šampaňské, trocha cukrového sirupu a máta. Obsluha je milá, lehce odměřená a nesmírně elegantní, obzvláště uvážím-li, jak málo prostoru je za barem.

Pokud ovšem přihlednu k výroku Ernesta Hemingwaye, že Paříž je „pohyblivým svátkem“, pak je minimálně v tomto popisu vhodné posunout se opět o bar dál. Běžná barová cesta by přirozeně mohla vést od Ritzu směrem k Marais, kde jsou velmi blízko sebe takové bary jako Little Red Door nebo Candelaria. Přesto bych doporučil zkusit trochu blíže poznat místní kolorit a zažít onu magickou atmosféru Paříže. V severovýchodní části města v čísle 63 na Rue de Belleville totiž můžete objevit Combat Bar. Tento počín Eleny Schmitt a Margot Lecarpentier ostatně čerpá z dlouhodobého úspěchu proslulého Experimental Cocktail Club, kde Margot Lecarpentier pracovala dva roky a poté přesvědčila dvě kolegyně, aby se k ní v novém podniku přidaly. Combat Bar tudíž reprezentuje úspěch čtyř žen, které s ohledem na téma udržitelnosti sází na moderní menu plné lokálních a nejlépe rovnou domácích ingrediencí. O svěží design v bistrot stylu se navíc postaral velmi nadaný architekt David Olivier Descombes, který má za sebou už vcelku pěkné portfolio projektů. Když si zároveň uvědomíte, že máte tento bar víceméně po cestě z Whisky Live zpět do centra, tak je přímo nasnadě zajít se podívat, jak vypadá koktejlový bar v okrajové části Paříže. ■

YouTube : Best Of Whisky Live Paris 2019 (2:28)

YouTube : L'invité de la rédaction: Samuel Freudiger (5:16)

TO
THE
BRAVE
THE DALMORE



WORLD CLASS GLASGOW 2019





WORLD CLASS®

S POŘADOVÝM ČÍSLEM 11

VYHRÁLA BANNIE KANG!

Text: Bára Urbanová, foto: Diageo

Na pět desítek barmanů a barmanek ze všech koutů světa 21.-26. září zabojovalo o titul World Class Bartender of the Year 2019. Šest náročných soutěžních disciplín, z nichž většina se skládala hned z několika úkolů, prověřilo jejich barmanské dovednosti a znalosti, ale také rychlost a schopnost improvizovat. V očích poroty, kterou tvořily významné osobnosti z barové branže, nejlépe obstála Bannie Kang ze Singapur. Ani český reprezentant Tomáš Nyári se však v silné konkurenci neztratil a na globálním finále nejprestižnější barmanské soutěže předvedl skvělý výkon.

České národní finále soutěže World Class proběhlo už na sklonku května, ale to globální až o necelé čtyři měsíce později. A tak měl Tomáš Nyári, jehož domovským podnikem je restaurace Capra sídlící v hotelu Salva v centru Litoměřic, dostatek času na přípravu. „Nechtěl jsem nic podcenit nebo opomenout, a tak jsem se na globální finále začal připravovat prakticky hned po oslavách vítězství v tom národním. Když jsme pak na začátku července dostali zadání, soustředil jsem se na pilování jednotlivých disciplín – od

vyhledávání zajímavých informací o zadaném tématu přes vymyšlení příběhu až po samotný koktejl,“ říká. Velkým přínosem pro něj byl i srpnový bootcamp, který pro všechny finalisty z našeho regionu v ukrajinské Oděse vedli David Rios a Dennis Zoppi. Svými postřehy a zkušenostmi Tomášovi přispěli i tři jeho předchůdci v roli českého vítěze soutěže World Class, jmenovitě Milan Zaleš, Tomáš Melzer a Víťa Cirok. „Byli super a vždy mi rádi poradili. Na jejich rady jsem dal, ale to, co mi moc nesesedělo, ačkoli to

mohl být i super nápad, jsem nakonec nepoužil. Pak už bych to nebyl já," prozrazuje. Nápomocen mu byl i český ambassador World Class Petr Kymla, který zažil už pět globálních finále, a tak má s čím srovnávat. „To letošní bylo už podle programu hodně zaměřené na samotné barmany. Byly pro ně nachystány tři zajímavé lokace, návštěva dvou palíren a také personifikované lahve," popisuje. „Výraznou změnou oproti loňsku prošla i mechanika soutěže. Finalisté absolvovali pět disciplín, takže měl každý z nich dostatek příležitostí ukázat, co v něm dříme. Novinkou bylo i rozdělení do čtyř skupin, z nichž vždy dva nejlepší postoupili do Top 8 a dostali tak možnost v závěrečné Speed Challenge zabojevat o titul World Class Bartender of the Year 2019.“

VEČEŘE V GARÁŽI, BLOODY MARY S PETRŽELÍ A DRINK Z TRŽNICE

Ačkoli za hlavní kulisu pro letošní globální finále soutěže World Class bylo vybráno největší skotské město, dvoučlenná výprava z České republiky ve složení Tomáš Nyári a Petr Kymla (stejně jako ostatní soutěžící a ambasadoři) vyrazila 21. září nejprve do nizozemského Schiedamu. Právě zde se totiž konalo první dějství celého soutěžního klání. V den příletu mu předcházela prohlídka palírny, v níž se rodí vodka Ketel One, a po ní večeře s Bobem Noletem, jehož rodina ji po generaci vlastní. „Pro mě osobně byla večeře v Schiedamu jedním z největších zážitků z celého letošního finále. Rodina Noletových nás nejprve před domem osobně přivítala a bylo znát, že se její členové hodně zaměřují na kontakt s barman-skou komunitou. Samotná večeře se pak odehrávala v garáži, kde bylo najednou obsluženo celkem asi 140 hostů," neskrývá své nadšení Petr Kymla. Druhý den ráno finalisty v hotelu vyzvedl člun a odvezl je až k palírně, kde probíhala Ketel One Challenge. Sestávala ze dvou částí. Už z domova měli soutěžící vymyšlený twist na Espresso Martini, Bloody Mary nebo Duch Mule – receptura a příprava musely nějakým způsobem odrážet téma udržitelnosti, lokálnosti a místní komunity. Tomáš si vybral Bloody Mary a jako hlavní ingredienci zvolil petržel. „Mým cílem bylo vytvořit čistý a elegantní drink, který bude mít několik vrstev chutí. Petržel jsem očistil, oddělil zelenou část od kořene a ten rozdělil na dvě části. První jsem nakrájel na kostičky a pomocí nakuřovací pistole zaudil dubovým dřevem. Z druhé části a natě jsem v kombinaci s vodou, cukrem a trochou kyseliny citronové připravil cordial. Nakouřenou petržel jsem s cordialem smíchal a dal ho ještě na hodinu do sous-vide. Receptura drinku sestávala z Ketel One, verjusu a cordialu. Jen jsem ho krátce promíchal v šejkru a servíroval ve sklenice zdobené rajčatovým prachem a kořeněným petrželovým chipsem," popisuje. Schopnost soutěžících improvizovat prověřil

druhý úkol – dostali dvacet minut na to, aby si v tržnici, která byla postavena jen pro ně, za dvacet euro nakoupili ingredience, které je zaujmou, a vytvořili z nich na Ketel One drink, kterým oslní porotu. Tomáš se vydal cestou sezonnosti a lokálnosti. Čerstvě vylisovanou šťávu ze zelených jablek smíchal s medovozmarýnovým sirupem připraveným metodou rapid infusion a s limetovou šťávou. Koktejl ozdobil rozmarýnem, který použil už na sirup, a tak naplnil i princip zero waste filozofie.

SETKÁNÍ AMBASADORŮ A VÝZVA NA DOHLED PALÍRNÝ TALISKER

Po první soutěžní disciplíně byli finalisté rozděleni do čtyř skupin pojmenovaných podle skotských jezer. Tomáš Nyári byl zařazen do skupiny Loch Lomond a o postup do Top 8 v rámci ní bojoval s reprezentanty Chile, Irska, Islandu, Keni, Mexika, Panamy, Spojených arabských emirátů, Španělska, Švédska, Thajska, Tchaj-wanu a Velké Británie. Zároveň se na necelé dva dny rozdělily i cesty soutěžících a ambasadorů. Finalisté letadlem, které bylo vypraveno speciálně pro ně, zamířili na skotský ostrov Skye, kde je čekala druhá soutěžní disciplína. Jejich doprovod absolvoval dvoudenní Brand Ambassadors Academy. „V současné době pro Diageo pracuje po celém světě kolem 160 ambasadorů, na akademii se nás sešla asi stovka a dozvěděli jsme se spoustu zajímavých a důležitých věcí, které ke své práci budeme do budoucna potřebovat," objasňuje Petr Kymla. Zatímco se ambasadoři vzdělávali, pět desítek soutěžících mělo na programu prohlídku palírny Talisker a druhou disciplínu, která se odehrávala ve velkém stanu nedaleko od ní. Pro každého z nich byla nachystána dřevěná bedna, jež kromě whisky Talisker obsahovala spoustu zajímavých ingrediencí, třeba žampiony, křen, šalvěj nebo čerstvou mrkev. Barmani a barmanky dostali opět pouhých dvacet minut na výběr těch „svých“ a přípravu koktejlu. Tomáš Nyári se právě na tuto část finále těšil ze všeho nejvíc. „Palírna Talisker je moje nejoblíbenější, a tak jsem měl radost, že se do ní budu moct znovu podívat. A co se soutěže týče, na mystery box se nejde připravit, takže se pokaždé ukáže, jaký je kdo doopravdy barman," vysvětluje. A dodává: „Hned jak jsem viděl suroviny, bylo mi jasné, co budu dělat. Šel jsem do kombinace čerstvé limetové šťávy, cukrového sirupu, Peychaud's Bitters, kombuchy, grepové sody a samozřejmě velké dávky whisky Talisker, protože jsem chtěl, aby hrála v drinku prim. V deváté minutě jsem měl drink hotový, pak už jsem si jen přešetřil náčiní, nachladil sklo a připravil vodu pro porotce. Zhruba v sedmnácté minutě jsem koktejl začal míchat a v čase 19:30 jsem měl vše hotové, čisté a uklizené. Když porotci David Rios a Manabu Ohtake odcházeli, zdálo se být spokojení. David na mě dokonce mrknul a říkal, že to bylo fakt super.“



Jose "Vini" Hernandez



Tomáš Nyári

DOMÁCÍ I KUPOVANÉ A DOPROVOD VE DVOU SKUPENSTVÍCH

Další den se finalisté z ostrova Skye přesunuli do Glasgow, kde zůstali až do samotného konce soutěže. Jejich první kroky mířily do prostor, v nichž se hlavní část globálního finále odehrávala, a samozřejmě také do přípravné, aby se seznámili se zázemím, které je jim k dispozici. Prep room rovnou využili, museli se totiž s dostatečným předstihem nachystat na Johnnie Walker Challenge, v rámci které porotě předkládali naperlený drink v plechovce. V podvečer byla na programu welcome party, kterou hostily nádherné prostory Boturich Castle a na kterou opět dorazili i ambasadoři, všichni porotci a další pozvaní hosté. Většina soutěžících se na ní ale dlouho nezdržela – další den je totiž čekaly hned dvě náročné disciplíny. Skupina Loch Lomond ve středu soutěžila nejprve s whisky Singleton a odpoledne s ginem Tanqueray. Singleton Challenge zahrnovala dvě části. Ta jednodušší spočívala v přípravě koktejlu, jenž měl kromě whisky obsahovat jednu domácí a jednu kupovanou surovinu. Tomáš chtěl podpořit chutě, které jsou v Singletonu obsaženy, a tak ho zkombinoval s domácím ibiškovým cordialem, který měl odrážet exotické tóny v chuti destilátu, a hodně suchým českým ciderem, jenž reflektoval jeho jablečné

tóny. Pro osvěžení a příjemné aroma na závěr přidal ještě zástřík grepovou kůrou. Druhá část disciplíny v Tomášovi vzbuzovala respekt, už když si přečetl její zadání. Úkolem soutěžících bylo předložit porotě whisky v doprovodu dvou ingrediencí, které musely být v plynném anebo pevném skupenství, což mu trochu zamotalo hlavu. „Koncept jsem měnil hned několikrát, nakonec jsem si s tím ale poradil. Jako téma jsem zvolil lidi, kteří za whisky stojí, v čele se zakladatelem Singleton of Dufftown Peterem Mackenziem. Na jeho počest jsem k servisu použil malý dřevěný táč s vykrojeným otvorem na skleničku a na zbytek plochy jsem vyskládal kameny – na stavbu palírny byly totiž jako dva základní materiály použity právě dřevo a kámen,“ vysvětluje směr svých úvah. Pak pokračuje: „Volba ingrediencí, které měly servis whisky doprovodit, se zase opírala o práci master distillera Craiga Wilsona. Kolega z restaurace Capra mi vyrobil speciální parfém s vůní whisky, dřeva a svěžích tónů, který měl evokovat okamžik, kdy ráno ve Skotsku otevřete dveře od warehouseu a vyvalí se na vás všechna ta aromata. Co se pevné složky týče, chtěl jsem, aby whisky podpořila a třeba ji i někam nepatrně posunula. Porotě jsem proto předložil hruškové pusinky, které jsme vymysleli spolu s naší cukrářkou. V ústech se krásně rozpustily a zanechaly v nich hruškovomáslovou texturu. Whisky navíc zjemnila a dodaly jí hodně dlouhý závěr.“ Degustační sklenku se Tomáš rozhodl vyfrapovat. Led vylil, ale na dně schválně nechal pár kapek vody, aby se whisky lépe otevřela. Nachlazením sklenky zároveň dosáhl toho, že první doušek nebyl až tak agresivní.

GINOVÁ VÝZVA O TŘECH ÚKOLECH A JEDNOM TÉMATU

Na odpolední Tanqueray Challenge byli sice soutěžící pečlivě připraveni už z domova, i tak v ní ale nebylo jednoduché obstát – na přípravu tří drinků totiž dostali jen osm minut. Zadání znělo: Namíchat twist na klasické Martini, koktejl, který bude respektovat a rozvíjet citrusové srdce ginu Tanqueray, a drink dle vlastní volby. Spojovat je muselo téma Journey, tedy Cesta, a také nějaký příběh, surovina nebo chuťová linka. Tomáš se rozhodl vydat cestou mapující evoluci Martini Cocktailu, ale také vývoj lidských chutí a barmanských metod, z nichž do svého repertoáru zařadil i ty nejmodernější včetně studené infuze, využití sous-vide či redestilace a fermentace. Drinky propojil jak surovinou – volba padla na vermut v různých podobách –, tak příběhem a playlistem, který mu pro jeho prezentaci speciálně sestavil loňský český vítěz World Class Milan Zaleš. Jednotlivé skladby byly vybrány tak, aby s koktejly tematicky korespondovaly – k twistu na klasické Martini kupříkladu hrála titulní píseň z jedné z bondovek. Tomáš ho pojal jako variaci na Martinez, do níž kromě ginu



Cameron Attfield

Tanqueray zakomponoval vermut infuzovaný čajem earl grey, kapku slivovice a Angostura aromatic bitters a nádvkem ještě přidal zástřík pomerančovou kůrou. Ve druhém drinku podpořil citrusové srdce Tanqueray vermutem, který v sous-vide infuzoval slupkami z nedozrálého vína, jež výslednému koktejlu přidaly na kyselosti, tymiánem a meduňkou. Na závěr koktejl zastříkl citronovou kůrou. „Oba tyto drinky byly poměrně silné, a tak jsem ten třetí v souladu se současnými trendy záměrně vymyslel tak, aby měl nižší obsah alkoholu,“ vysvětluje Tomáš a dodává: „Jeho receptura sestávala z ginu, vína odrůdy Sauvignon blanc, domácího bezinkového sirupu a metodou cold brew připraveného zeleného čaje infuzovaného fermentovanými citrusy. Do šejkru přišel ještě střík absintu, protože ten prostě miluju. Hotový drink jsem pak zastříkl redestilovaným vermutem infuzovaným květinami.“

FIZZ SE SLANÝMI TÓNY A JOHNNIE WALKER V PLECHOVCE

Poslední disciplína, kterou absolvovali ještě všichni globální finalisté, byla zasvěcena whisky Johnnie Walker a ani v tomto případě nezůstalo jen u jednoho drinku. „Naším prvním úkolem bylo připravit Fizz na bázi whisky Johnnie Walker Black Label a vysvětlit, při jaké příležitosti by se měl servírovat,“ představuje

zadání Tomáš Nyári, jenž se porotě rozhodl prezentovat variaci na drink, s nímž oslnil v rámci českého finále. Šlo o kombinaci whisky s ovocným gravlaxem připraveným z ananasu, yuzu, mandarinky a citronu, jenž koktejlu dodal určitou kyselost, ale také sladkost a lehce nahořklé tóny. Další ingrediencí byla Vincentka, díky níž byl drink i mírně slaný, a hlavně ho celkově odlehčila. Druhý úkol, nazvaný Striding Can, byl o poznání náročnější. Jednalo se o přípravu koktejlu typu highball, jenž měl sestávat z jednoho dílu whisky, jednoho dílu cordialu a tří dílů vody, a jeho nasycení CO2 a následné uzavření do plechovky. Chystat se na něj soutěžící začali už doma, a to přípravou cordialu a vymýšlením designu plechovky. Na obojí měl Tomáš pomocníky. „S přípravou cordialu mi hodně pomohl můj kolega z restaurace Capra. Řekl jsem mu, jaké suroviny chci použít a jak by měl výsledek chutnat, a on se s tím popasoval na výběrnou. Design plechovky si vzal na starost český ambasador World Class Petr Kymla, za což mu patří moje velké díky,“ říká. Jeho volbu ingrediencí pro cordial ovlivnila aktuální sezona, ale také chuť obsažené ve whisky Johnnie Walker Black Label. „Sáhl jsem po jablečném moštu, švestkách, medu a mixu koření plus troše citronové šťávy pro balanc,“ vysvětluje. Bylo ovšem potřeba počítat i s tím, že jakmile se drink nasytí a uzavře, bude se jeho chuť ještě vyvíjet. I proto Petr Kymla v roli nezávislého pozorovatele považuje tuto část soutěže za nejnáročnější. „I když si přípravu drinku dopředu několikrát vyzkoušíte, nikdy nevíte, jak přesně naperlení, teplota a čas na kombinaci whisky, cordialu a vody zapůsobí a jak se bude koktejl měnit. Když někteří soutěžící po čtyřiaadvaceti hodinách svoji plechovku otevřeli, s výsledkem úplně spokojeni nebyli. Tomášův highball byl ale skvělý,“ prozrazuje český ambasador World Class. Příprava koktejlu přitom trvala několik dnů. „Cordial jsme si přivezli z domova, na místě jsme ho smíchali s whisky a vodou a nasýtli CO2. Používal se k tomu speciální mechanismus, který jsem ještě nikdy předtím neviděl, takže jsem se aspoň naučil něco nového,“ popisuje Tomáš a dodává: „Pak se drink nechal 24 hodin odpočívat v chladničce. Další den se nalil do plechovek, uzavřel a znovu uložil odpočívat do chladničky. V den soutěže jsme mohli jednu plechovku pro kontrolu otevřít a její obsah přechutnat.“

OSM NEJLEPŠÍCH A ZÁVĚREČNÁ RYCHLOSTNÍ ZKOUŠKA

Po Johnnie Walker Challenge se sečetly body a všichni napjatě čekali, kteří dva soutěžící z každé skupiny postoupí do Top 8. Své pocity před vyhlášením výsledků popisuje Tomáš Nyári takto: „Věděl jsem, že mám neskutečně silnou skupinu, ale plamínek naděje ve mně stále byl. Přece jen, naděje umírá poslední.“ Pak dodává: „Moc příležitostí sledovat



Bannie Kang

ostatní soutěžící při práci nebylo, snažil jsem se spíše co nejvíc soustředit na svoje vystoupení. Na postup jsem ale tipoval reprezentanty Austrálie, Švédska, Tchaj-wanu a Velké Británie. U těchto čtyř bylo už po tom, co předvedli v Schiedamu, zřejmé, že se budou prát o nejvyšší příčky. Třeba Tony měl skvělou prezentaci, a když jsem jeho drinky ochutnal, sedl jsem si na zadek. Tak neskutečný Dutch Mule jsem v životě nepil! Použil na něj nějaké typicky asijské bylinky a ovoce a výsledek byl úplně wow.“ Podobně to vnímá i Petr Kymla: „Vždycky je hodně těžké sledovat ostatní soutěžící, protože máme s finalistou hodně práce a soustředíme se sami na sebe. Musím ale přiznat, že mi od začátku byla sympatická Bannie Kang ze Singapuru. Po očku jsem sledoval také Josephine Sondlo ze Švédska, která soutěžila podruhé a u nás v České republice ji známe i v roli porotkyně. Zdá se však, že na ni dolehl tlak druhé účasti a působila trochu svázaně. A myslím, že letos bylo skvěle připravené i Slovensko.“ O titul World Class Bartender of the Year 2019 nakonec zabojovali Won Woo Choi z Jižní Korey, Hiroki Yoshida z Japonska, Jeff Savage z Kanady, Bannie Kang ze Singapuru, Cameron Atfield z Velké Británie, Shelley Tai z Hongkongu, Alexander Remoundos z Dánska a Tony Lin z Tchaj-wanu, a to prostřednictvím Speed Challenge. „Už součástí zadání bylo padesát klasických koktejlů, z nichž soutěžícím až na místě

přidělili šest. Sedmý si mohli sami vybrat. Míchali je za neznámým barem a bez svých barmanských pomůcek, přičemž stihnout to museli samozřejmě co nejrychleji. Každý drink přiřadili jinému porotci a ten vytáhl buď zelenou, nebo červenou vlaječku. Zelená znamenala, že drink chutná, jak má, a je i správně naservírovaný. Červená byla známkou toho, že je něco špatně, a soutěžícímu vynesla 60 vteřin penalizace. Bylo to hodně vyrovnané a taky napínavé,“ líčí průběh závěrečné disciplíny Tomáš Nyári.

ZE SKOTSKA NA OPAČNÝ KONEC PLANETY – K PROTINOŽCŮM

Vítězkou globálního finále soutěže World Class pro rok 2019 se stala singapurská soutěžící Bannie Kang, jejímž domovským podnikem je bar Anti:dote sídlící v hotelu Fairmont Singapore. „V závěrečné disciplíně to všem svým kolegům pořádně natřela. Byla jasně nejrychlejší a nejlepší. Měl jsem také možnost ochutnat její drink na Taliskeru – byl perfektně vybalancovaný a velmi dobře pitelný,“ poznamenává Tomáš Nyári. Petr Kymla jeho slova jen potvrzuje: „Bannie je velmi sympatická, poslední disciplínu s přehledem vyhrála. Její drinky jsem nechutnal, a tak je nemohu hodnotit, přišlo mi ale, že byla hodně v pohodě, vše zvládala s úsměvem a soutěž si užívala.“ Slova chvály má náš ambasador World Class také pro českého reprezentanta: „Tomáš byl skvěle připravený, hodně záležet si dal na koktejlech, servisech i prezentacích. Bylo znát, že nad nimi strávil hodně času. Není mu co vytknout, v soutěži ze sebe vydal maximum. Aktuálně čekáme na finální výsledky a věřím, že bude hodně vysoko. Na Top 8, která byla letos hodně silná, to bohužel nestačilo. Barmani, kteří postoupili z Tomášovy skupiny, skončili v celkovém hodnocení na třetím a čtvrtém místě,“ říká. A jak svou účast v globálním finále zpětně vnímá sám Tomáš? Velmi pozitivně! „World Class je podle mého názoru ještě o level výš než ostatní soutěže. Účast na globálním finále mi přinesla spoustu nových poznatků, naučil jsem se nové techniky a tak podobně. Především mi ale dala nové přátele a kamarády. Drželi jsme spolu všichni jako rodina – když někdo něco potřeboval, stačilo jen říct a každý rád pomohl. To bylo vážně super.“ Náдавkem prozrazuje i něco ze svých plánů do budoucna: „World Class je pro mě určitě tím pomyslným vrcholem v soutěžení. Teď bych se rád přesunul na druhou stranu soutěžního baru a vyzkoušel si roli porotce. Na to se těším, to mě bude hodně bavit.“ Možnost dostane už brzy, přípravy na nový ročník soutěže jsou totiž v plném proudu. „Příští globální finále se pyšní exkluzivní lokalitou – hostit ho bude australské Sydney, což je pro všechny barmany a barmanky jistě velké lákadlo. Nový ročník soutěže v České republice se už chystá a myslím, že mohu již teď říci, že je na co se těšit,“ uzavírá Petr Kymla. ■





Warehouse #1 Fokus

GIN: STARÝ TOM A DĚNÍ KOLEM

Text: Tomáš Mozz, foto: Martin Kincel

Současné novodobé ginové šílenství naznačuje, že gin má skutečně mnoho podob, nicméně jaký je skutečný příběh jalovcové pálenky a jak je možné, že to dotáhla tak daleko? Obecně se říká, že „gin je ošklivým káčátkem mezi pálenkami, které se proměnilo v labuť, nebo Popelkou, která to dotáhla od začouzených kamen až mezi vyšší šlechtu.“ S přihlédnutím k dnešnímu rádobu královskému postavení ginu se proto nabízí zastavit se a alespoň na okamžik pohlédnout zpět do minulosti, abychom se přesvědčili, zda byl onen počátek ginu skutečně natolik plebejský.





Z KONTINENTU NA BRITSKÉ OSTROVY

Vydáme-li se po stopách ginu, již zkraje se nabízí rozporuplný začátek. Záleží totiž na tom, zda zvolíme za pomyslný odrazový můstek chvíli, kdy někdo se znalostí destilace vhodil do pálenky několik bobulí jalovce, aby tak vylepšil chuťový profil, nebo zda se zaměříme na první záměrnou výrobu jalovcové pálenky, případně na okamžik, kdy se z prostého holandského geneveru stává anglický gin. Pokud se pokusíme následovat jedny z nejstarších zmínek o jalovci v destilátech, pak se dostaneme až do 11. století, kdy benediktinští mniši v italském Salernu vytvářeli vinný destilát obohacený o byliny. První písemná zmínka o bylinném toniku na bázi jalovce se posléze objevila v roce 1269 ve vlámské encyklopedii zaměřené na evropskou faunu a flóru s názvem *Der Naturen Bloeme*. Ve 13. století se jalovec používal k léčebným účelům, zejména proti žaludečním křečím, ledvinovým potížím a artritidě. Později dokonce lidé věřili, že má jalovec magické vlastnosti a ochrání je před morem a černým kašlem. Až na konci 15. století začaly nižší společenské vrstvy jalovcovou pálenku vnímat jako spirit určený k běžné konzumaci, o čemž svědčí amsterdamské berní knihy z roku 1492. Skutečného předchůdce ginu je ovšem nutné hledat v pozdějším období. V roce 1552 vychází v tehdejší Holandsku jedna z prvních učebnic destilace. Autorem knihy *Constelijck Distilleerboec* byl Philippus Hermanni, který svým počinem poskytl první písemný záznam o jalovcové eau-de-vie.

V souvislosti s ranou historií ginu a zrodem geneveru se často skloňuje rovněž jméno Franciscus Sylvius

de Bouve. Tento spoluzakladatel a profesor nejstarší nizozemské univerzity v Leidenu totiž experimentoval s obilným destilátem a bobulemi jalovce ve snaze najít zejména pro námořníky lék proti bolestem v kříži, ale také stimulant a diuretikum. Výsledek svých pokusů, který vykazoval vyšší podíl alkoholu i nepopíratelnou kvalitu, prokazatelně prodával v roce 1595 pod názvem *genova*. Existují však domněnky, že svou „aqua juniperi“ vyráběl už od roku 1572. První palírny se začaly objevovat v sedmdesátých letech 16. století kolem města Schiedam, které vedle Rotterdamu a Amsterdamu sehrálo hlavní roli v etablování nového destilátu. Místní pálenka ze Schiedamu se vyznačovala obzvláště intenzivní chutí jalovce a vyšším obsahem cukru. Ten měl zastínit následky ne příliš dokonalé destilace, při níž vznikala celá řada pachutí, které byly v alkoholu cítit. K tomu, že se genever dostal přes moře, přispěli zejména angličtí vojáci bojující za třicetileté války a později také během války za nezávislost na území Holandska. Ti dostávali před bitvou na kuráž vždy pintu geneveru, který se v té době obecně používal jako lék na zažívací potíže a jako močopudný prostředek. Netrvalo ale dlouho a zázračnému prostředku se na frontě začalo přezdívat „Dutch Courage“.

Po svém návratu zpět do vlasti si začali destilovat pálenku, kterou si zamilovala celá Anglie. Gin se záhy dostal až k anglickému dvoru a stal se módní záležitostí. V 16. století byl Londýn domovem 6 000 Holanďanů, kteří pašovali genever do Anglie. Mimo jiné se stal také velmi oblíbeným u královského válečného loďstva – vojáci jej pili s limetovou šťávou

jako prevenci proti kurdějím. Zprvu se začal genever objevovat v tzv. Strong Water Shops, v nichž byly k dostání nápoje všeho druhu, od nealkoholických až po vysokoprocentní destiláty. V roce 1638 vznikl navíc pod vedením Théodora de Mayerne a Thomase Cademana spolek Worshipful Company of Distillers, který měl v Londýně a blízkém okolí monopol na pálení obilí. Nicméně velkou roli v historii ginu sehrál nizozemský šlechtic kalvinistického vyznání Vilém III. Oranžský, který po svém nástupu na anglický trůn v roce 1688 po boku právoplatné dědičky Marie II. Stuartovny zakázal dovoz francouzských vín a brandy do země. Konec 17. století, jenž bývá rovněž považován za úsvit konstituční monarchie, totiž přinesl nové pořádky. Licenci na destilaci alkoholu mohl nyní získat takřka každý, jelikož Distilling Act z roku 1690 vyjadřoval podporu komukoliv, kdo chtěl z obilí pálit nově populární jalovcový destilát. Stačilo jen deset dní předem oznámit svůj záměr, a člověk dostal bez okolků povolení. Brandy byla pitím katolíků, zatímco gin byl pitím protestantů.

V roce 1694 znovu přichází téma války, a král tak musí přijmout nová finančně-politická opatření. Jedním z nich je Tonnage Act, který umožnil stanovovat clo podle tonáže lodí, což ovlivnilo zejména ceny piva. Nejenže se náhle dovoz piva stal drahou zále-

žitostí, ale zároveň nově založená Bank of England umožnila vládě pořídit si vysoký válečný kredit, který byl pojištěný primárně výrazně zvýšenou daní z piva. Ceny piva a jalovcové pálenky se tudíž dostaly téměř na stejnou úroveň, a tak lidé začali přirozeně dávat přednost vysokoprocentní tekutině, jejíž název v roce 1720 zkrátily z geneveru na jednodušší gin.

LONDÝN NA PRAHU ŠILENSTVÍ

„Mother's Ruin“ či „Madame Geneva“, to jsou jen některé z mnoha přezdivek, které si gin v první polovině 18. století vysloužil. Anglie v roce 1720 čelila dalšímu impulzu k zakládání palíren, jímž bylo osvobození od nepopulární povinnosti přijímat ve svém domě vojáky, pokud sloužil jako licencovaná destilerie. Jedním z důvodů bylo omezit přístup vojáků k alkoholu, ačkoli zanedlouho se opatření ukázalo jako krátkozraké, neboť trh náhle zaplavily ginové palírny. To je patrné z účetních záznamů z roku 1721, podle nichž se výrobou ginu v té době zabývala přibližně jedna čtvrtina populace v Londýně. Výsledkem jejich snažení byla roční produkce přesahující devět milionů litrů. Omezila-li by se konzumace výhradně na obyvatele Londýna, pak by každý bez rozdílu mohl pít jeden a půl šálku ginu denně. Význam této skutečnosti se zdá zřetelnější, uvážíme-li, že v té době se pohybovala každá desátá rodina v Londýně pod





hranicí chudoby. Navzdory tomu, že vás mohl tehdejší nekvalitní gin kvůli příměsím terpentýnu či kyseliny sírové minimálně oslepit, zmrzačit, či přinejhorším zabít, stále byl gin levnější a zdravější než znečištěná metropolitní voda.

V průběhu dvaceti let se počet obyvatel Londýna ze 700 000 takřka zdvojnásobil, čemuž nebyla městská infrastruktura schopna adekvátně čelit. Několik bloků od prominentních čtvrtí tedy vznikala nepřehledná chudinská obydlí plná více či méně opilých nádeníků. Soudobý pozorovatel lord John Harvey například v roce 1727 konstatoval: „Podnapilost se prostému lidu stala normálním stavem. Celý Londýn vrávorá od rána až hluboko do noci.“ Roční spotřeba alkoholu na osobu se odhadovala na 64,4 litru, přičemž jen v rozmezí let 1727–1732 se vyšplhala z pěti milionů galonů ginu na závratných jedenáct. Ve čtvrti St. Giles se kupříkladu gin naléval v každém čtvrtém domě, což by v přepočtu znamenalo, že po celém městě najdeme přes 6 000 prodejních míst, nepočítaje četné stánky na tržnicích a prodejce na volné noze, kteří prodávali gin dokonce z trakařů. Ne každý však zvládal přemíru alkoholu bez úhony. Opilců i úmrtí přibývalo. Rozmáhala se zločinnost a v nebezpečných, bahnitých ulicích Londýna hrozilo nebezpečí komukoliv, kdo disponoval byť jen malým finančním obnosem.

Masová konzumace ginu přinášela dnes a denně důkazy o stinné stránce nadměrného pití alkoholu, což si vyžádalo řadu legislativních opatření, která vešla ve známost jako tzv. Gin Acts. Oněch ginových zákonů bylo celkem osm a první vstoupil v platnost v roce 1729. Jeho účelem bylo zvýšit daň z prodeje

ginu a zavést speciální licenční poplatky. Aby ale bylo zcela jasné, zač se vybírá, byl gin nejprve definován jako pálenka, k jejíž výrobě se používá jalovec, koření, ovoce a jiné ingredience. Kýžený efekt se však nedostavil, protože výrobci jednoduše následovali definici do té míry, že vybrané ingredience vypustili a staronovou „parlamentní“ pálenku dál prodávali. Změny se navíc týkaly pouze ginu, zatímco brandy nebo portské víno, jimž holdovaly elity, zůstaly nedotčeny. První nejednoznačná regulativní opatření na spotřebě jalovcové pálenky moc nezměnila, a tak byl přijat další ginový zákon. Cílem tentokrát bylo zamezit prodeji ginu na ulicích či v obyčejných obchodech. Prodej se měl napříště realizovat v hospodách a jiných specializovaných obchodech, v nichž bude snazší provádět kontrolu. Zničehonic byl ovšem odborníkem každý a počet nově zakládaných hospod strmě rostl.

Londýn se ocitl na hraně společenského i morálního úpadku. Městem prostupovala bída, která šla ruku v ruce s kriminalitou, prostitucí i šílenstvím. Jakýmsi vrcholem mezi odstrašujícími příklady toho, kam až jsou lidé schopni zajít kvůli své denní dávce ginu, byl případ osamělé matky Judith Dufour. Ta si v roce 1734 vyzvedla svou dvouletou dceru v sirotčinci pod záminkou, že s ní půjde na výlet. Dítě bylo z ústavu dobře oblečené. Nicméně namísto toho, aby jej vzala do parku, rozhodla se matka nebohé stvoření uškrtnit. Poté mu sebrala šaty a odhodila jej do příkopu. Oblečení samozřejmě vyměnila za gin, a jakmile byla opět ve stavu opilosti, odlehčila svému svědomí tím, že se svěřila kolegyni z práce. Ta byla ještě natolik střízlivá, že do věci zasvětila policii. Daný případ později v roce 1751 zachytil anglický malíř a grafik William Hogarth ve slavném mědirytu Gin Lane. V centru obrazu, jenž dodnes visí v řadě hospod jako připomínka domnělých dobrých časů, tak je právě matka odtrhávající si dítě od prsou, aby si mohla přihnout ginu. Tento výjev přitom pouze odrážel realitu. Nezřízené pití mužů, žen a často i dětí nebylo ničím neobvyklým. Vždyť podle odhadů jen do roku 1736 zemřelo v Londýně na otravu alkoholem kolem 9 000 dětí. Zvolna tudíž nabíraly na síle hlasy volající po nápravě poměrů a zpřísnění patřičných opatření. Gin Act z roku 1736 drasticky zvýšil daně, zpřísnil udělování výrobních licencí a hrozil zejména tvrdšími tresty. S prosazováním zákona měli pomoci rovněž všelijací donašeči vyplácení z vybraných pokut. Naneštěstí většina předvedených hříšníků postrádala jakýchkoliv finančních prostředků, což vedlo k postupnému zrušení udavačského systému. Některé odstavce nového zákona dokonce vybízely každého občana k tomu, aby ve vlastním zájmu vystupoval proti pálnám ve svém sousedství. Dopad to mělo ovšem pouze na obchodníky a výrobce, kteří byli všem na

očích. V těžko kontrolovatelných chudinských čtvrtích se ginové zákony příliš prosazovat nedaly, a pokud přece vrchnost zasáhla, následovaly tzv. ginové vzpoury. Během těchto improvizovaných povstání protestovali lidé různými způsoby. V obchodech prodávajících gin byly pověšeny černé látky jako výraz smutku, pořádaly se pohřební průvody, kdy truchlící obyvatelé celé Anglie nařikali nad smrtí Madam Genevy, ale docházelo také ke krvavějším pouličním bitkám a jiným krajním situacím. Příkladem budiž smrt soudce, politika a jednoho z nejvýznamnějších obhájců ginové prohibice, sira Josepha Jekylla, který se stal obětí vražedného útoku.

Rozvíjel se černý trh, kvalita ginu klesala a počet kriminálních deliktů stoupal. Království již očividně nebylo schopné prosazovat své vlastní výnosy. Ve snaze oslabit ilegální trh, který se vymkl kontrole, byly dalším ginovým zákonem částečně odvolány některé zpřísněné podmínky pro obchodníky a producenty. Nová válka s Rakouskem si ale žádala spolehlivé výnosy z daní, což v roce 1751 vedlo k přijetí osmého ginového zákona. Tippling Act znovu navýšil daň z ginu, a to na hodnotu dvanáctkrát vyšší, než byla v době jejího zavedení na konci 17. století, zdražil licence, které umožňoval získat výhradně hostincům a dalším speciálním podnikům, a zavedl vyšší standardy kvality. Mimo jiné zákon počítal s beztrestností a s odměnou pro každého nelicencovaného prodejce, který udá toho, kdo mu gin k prodeji nabízel. Stabilizaci situace napomohla rovněž řada faktorů. Tím nejvýznamnějším byla série nepodařených sklizní. První velká neúroda z roku 1757 vedla dokonce k zákazu destilace z obilí, přičemž toto nařízení bylo prodlouženo až do roku 1760. Pomalu nastupující průmyslová revoluce i politické osvícenství zavádějící příslušné reformy tak postupně směřovaly k překonání nejčernějšího historického období ve vývoji jalovcové pálenky. Gin mohl konečně nechat svou pověst drogy pro nejnižší vrstvy za sebou a pomalu se začít vypracovávat.

KOCOUR A NÁSTUP NOVÉHO TYPU GINU

Po ginovém šílénství, které se odehrálo v 18. století, disponovala téměř čtvrtina domů v Londýně destilačním zařízením pro vlastní potřebu. Snahy o regulaci výroby a konzumace totiž vedly místní obyvatele především k hledání nových řešení, jímž byl kupříkladu i pozdější fenomén jménem Old Tom. Tento původní, nasládlý typ anglického ginu z 18. století vznikl na základě nedokonalého rektifikačního postupu. Výsledný gin býval chuťově dost ostrý, a proto se nízká kvalita ginu maskovala přidáváním různých přísad, obzvláště anýzem či citrusy, kromě cukru se pak případně doslazovala také pomocí bylinek, z nichž můžeme jmenovat třeba lékořici. Vzhledem k době, v níž se tento gin poprvé objevil, by nebylo divu, kdyby opravdu získal své jméno podle kočky,

kteřá v nejmenované palírně spadla do destilačního kotle, čímž mu propůjčila nezaměnitelnou chuť. Ostatně Old Tom má být zkratkou anglického výrazu old tomcat, který poukazuje na starého kocoura. Mnohem pravděpodobnější se ovšem zdá, že název této nově se etablojící kategorie ginu, který mívá



přibližně 35 gramů cukru na litr, se vyvinul z něčeho, co bychom dnes mohli považovat za první prototyp výdejního nápojového automatu. V době zpřísnování legislativních opatření vůči pouličnímu prodeji a nelicencovaným podnikům se v kdekjakých postranních uličkách rozmohl velmi specifický způsob prodeje. Podniky měly ve zdi nainstalovány desky ve tvaru koček, jejichž středem vedla skrz dřevěnou kočičí hlavu z hospod na ulici ven trubička. V očích nebo ústech oné kočičí hlavy byly škvírky, kterými žíznavý kolemjdoucí vhodil pár penny a nastavil pohár nebo spíše zpravidla ústa kamsi k tlapkám zvířete. Po inkasování poplatku poslal zevnitř hospodský spěchajícímu pijanovi oním zařízením hlt ginu. Za prvního tvůrce daného systému i celé myšlenky rychlého prodeje bývá považován jistý kapitán Dudley Bradstreet, jenž tak měl učinit v oblasti londýnské Blue Anchor Alley. Podle tvaru zařízení se posléze údajně vžilo označení Old Tom, ačkoli můžeme najít také podstatně konkrétnější příběh, který odkazuje na lihovar jistého Thomase Chamberlaina, jenž spojil své síly s mladým obchodníkem Benjaminem Hodgesem. Podle dochovaných zápisků z počátku 19. století to byl zrovna nešizený, předem slazený gin „starého“ Toma Chamberlaina, který lidé začali vyhledávat. Důkazem budiž několik zmínek jednoho sloupkaře v londýnském deníku Statesman. Roku 1812 se v dalších novinách objevilo i několik reklam, za nimiž stáli zejména prodejci. Kdo ví, možná byl jedním z inzerujících také Chamberlainův bývalý zaměstnanec Thomas Norris, jenž se osamostatnil a otevřel si na londýnské Great Russell Street podnik. Ve svém specializovaném obchodě prodával gin přímo ze sudů, jak bylo

tehdy zvykem, mimo jiné též gin svého někdejšího zaměstnavatele, který opatřil jménem výrobce, jímž byl Old Tom. To už se ale blíží čas vylepšování destilace, za níž stojí kupříkladu irský celník Aeneas Coffey, který si své poznatky i nově sestrojené zařízení nechal 5. února 1931 patentovat. Na jeho úsilí navázala s odstupem času japonská značka Nikka, která vlastní tradiční dvoukolonové Coffeyho destilační zařízení již od roku 1963. Právě na něm vzniká gin Nikka Coffey, který vyniká ovocnou chutí jablek, náznakem pepře sanšó a hlavně vysokým podílem japonských citrusů, jakými jsou yuzu, kabosu, amatsatsu či shikuwasa.

IKONY STARÉHO TOMA

Nejvýznamnějšími klasickými koktejly na bázi ginu Old Tom jsou s největší pravděpodobností Tom Collins a Martinez. Zatímco první jmenovaný představuje jednu z nejdelsích osvěžujících variant, jaké si v baru můžete objednat, druhý inklinuje spíše ke krátkému, rychlému úderu, jenž vás při správné volbě ingrediencí zcela jistě nezklame.

Podle teorie barového historika Davida Wondriche vznikla celá rodina koktejlů známá pod jménem Collins prostou evolucí z ginového punče, který byl na počátku 19. století oblíbeným nápojem v řadách anglické aristokracie. V šedesátých letech 19. století již pronikal Collins jakožto typ drinku do Spojených států, kde se zakrátko stal letním nápojem číslo jedna. V následující dekádě se pak začínají hromadit zmínky o koktejlu Tom Collins. Jistý vliv na to měla hašteřivá povaha obyvatel New Yorku a neutuchající pozornost tisku. To vše díky stejnojmenné imaginární postavě hlučného a vtíravého násosky, který se v roce 1874 stal takřka hitem. Celý vtíp spočíval v prosté škodolibosti: V baru stačilo namluvit člověku vedle vás, že tam byl jakýsi Tom Collins, který jej nestydatě pomlouval, ale že již odešel a vyrazil asi směrem k dalšímu baru na konci ulice. Člověk, jehož čest měla být pošpiněna, pak většinou okamžitě odešel dotyčného hledat, a když se následně v domnělém baru vyptával na Toma Collinse, místo odpovědi se před ním objevil koktejl. Tento městský mýtus zpočátku dost příživovaly různé noviny, které jej braly velmi vážně, avšak jakmile se rozkřiklo, že jde o pouhý šprým, zčistajasna změnilu svou rétoriku. V roce 1876 se proto prostřednictvím daného žertu dostal Tom Collins vcelku snadno do druhého vydání knihy Jerryho Thomase, kde byla kromě doporučení rychlé konzumace perlivého nápoje uvedena i možná obměna ginu za whiskey či brandy. Popularita koktejlu dosáhla během příštího desetiletí takové úrovně, že si dokonce tento drink díky svému nadměrnému objemu vysloužil v roce 1884 vlastní typ skla, jehož objem se zpravidla pohybuje od 300 do 420 mililitrů.



Martinez



Tom Collins

V reprintu knihy Jerryho Thomase se objevil také koktejl Martinez, skládající se ze sladkého vermutu, ginu Old Tom, maraschina a Boker's Bitters. Zrození tohoto drinku, jehož receptura byla poprvé publikována v roce 1884 v knize *The Modern Bartender*

od O. H. Byrona, se údajně váže ke kalifornskému městu Martinez. Jedna verze příběhu vykresluje jako autora Jerryho Thomase, který měl koktejl vytvořit zkraje sedmdesátých let 19. století, když působil jako barman v hotelu Occidental. Ten byl příznačně situován a představoval populární místo, kde mohl člověk zastavit a načerpat nové síly na cestě z Montgomery Street do Martinezu, odkud jezdil trajekt. Ačkoli to zní přitažlivě, zdá se, že Thomas tuto recepturu neznal. V novém vydání jeho knihy se navíc objevila až dva roky poté, co už byl po smrti. Mnohem reálněji se tak jeví druhá historka, v níž vystupuje barman Julio Richelieu. Jeho příběh popsaly v roce 1965 noviny Oakland Tribune, kde se psalo o tom, že Richelieu se do kalifornského města Martinez přestěhoval z New Orleans, odkud si přivezl svou ženu Belindu Briones, s níž později otevřel bar. Obchod vzkvétal a bar se zanedlouho stal hojně navštěvovaným místem. Samotný Martinez prý posléze vznikl, když Richelieu v rychlosti připravil jednomu hostovi za platbu zlatým valounem extra drink navíc. Bez dlouhého rozmýšlení smíchal gin, vermut a přidal nakládanou zelenou olivu. Zatímco jej daný host podezřívavě pozoroval, zeptal se zvědavě, oč se jedná, přičemž z barmanových úst vylétla prostá odpověď: „To je Martinez Cocktail.“

Postupem času ustoupil původní twist na Manhattan poněkud do pozadí, na čemž se podepsalo martini, a zejména rostoucí přísun imigrantů lpějících na svých sušších evropských chutích. Pokud bychom ale chtěli oživit starou recepturu, pak se jistě nabízí vymíchat pár kapek Angostura Aromatic Bitters a stejný díl sladkého a suchého italského vermutu s ginem Langley's Old Tom, jehož sladké tóny koriandru a mandarinek doplňují jalovec, citronová kůra či fenykl. Případně lze vyzkoušet modernější podobu koktejlu od Audrey Saunders z Pegu Clubu. Její Madeira Martinez ovšem vedle pět let staré madeiry, medu, melasy, Angostury a bobkového listu trochu překvapivě obsahuje gin London Dry, což jde vlastně proti myšlence koktejlu Martinez a spíše naznačuje, že se jedná o sladké martini.

NA PALUBÁCH JEJÍHO VELIČENSTVA

Vzhledem k rostoucí popularitě ginů v tzv. námořní síle se zdá, že vztah mezi ginem a námořníky byl v historii bezmála tak pevný jako v případě rumu, pravdou ale je, že v poněkud jiné míře, než jak to bývá v poslední době prezentováno. Velké popularity se těšil jednak mezi dělníky v londýnských docích a jednak mezi zástupci královského námořnictva, které patřilo k významným odběratelům ginu. V roce 1816 bylo dokonce rozhodnuto, že gin Plymouth ze stejnojmenného posádkového města se stane součástí žoldu britských námořních důstojníků. Tehdejší gin, jenž se plavil napříč oceány, měl nicméně tro-

chu jiné parametry než ten běžně dostupný na pevnině. Od roku 1819 totiž nařízení vlády určovalo, že tzv. „compound spirit“, což byl v podstatě jakýkoliv ochucený destilát, nesmí překročit hranici 44,6 % alkoholu. Gin se tedy zařadil po bok cherry brandy, curaçaa nebo mátového likéru. K velké změně však v Británii nedošlo ani po roce 1819, jelikož se hranice posunula na pouhých 47,4 % alkoholu. Gin o síle 57,5 % poskytovaný námořnictvu byl tudíž opravdovou raritou. Jeho aroma i chuť byly obvykle spíše zemitějšího charakteru než pevninské giny s citrusovo-květinovým profilem.

Vysokoprocenní gin byl zkrátka nezbytnou výbavou každé lodi. Kromě léčivé kombinace ginu s tonikem míchali angličtí důstojníci kupříkladu koktejl známý jako Pink Gin, jenž se jednoduše skládal z obvyklého přidělu ginu a Angostura Aromatic Bitters. Svůj podíl na věhlasu námořnických koktejlů má ale také lodní doktor a kontraadmirál v jedné osobě, sir Thomas Desmond Gimlette. Ten prý během své aktivní služby v námořnictvu nabádal své kolegy k tomu, aby pravidelně pili limetovou šťávu jako lék proti kurdějím a její nepříjemnou kyselost vyvažovali ginem. Vzhledem k tomu, že konzumace limetové šťávy byla nejpozději od devadesátých let 18. století běžnou součástí každodenní rutiny na moři a že se o invenci sira Gimletta nikterak výrazně nehovořilo ani v jeho nekrologu v The Times, který vyšel 6. října 1943, lze předpokládat, že ve skutečnosti šlo spíše o normální praxi lodních lékařů. V případě koktejlu Gimlet se však často uvádí zákon z roku 1867 známý jako Merchant Shipping Act. Ten hlásal, že každá loď musí mít k dispozici určité množství limetové šťávy pro posádku. Trvanlivost tzv. limeys, jak se tehdy limetám familiárně říkalo, se prodlužovala přidáním 15% rumu. Nicméně téhož roku přišel majitel loděnic ve skotském Leith, Lauchlin Rose, s patentem na konzervaci limetové šťávy skrze cukr, a ne alkohol. Jeho nový produkt, lahvovaný jako Rose's Lime Cordial, si záhy získal velkou oblibu, jelikož byl mimo jiné míchán rovným dílem s ginem.

V roce 2017 rozšířila německá značka Elephant Gin své portfolio o nový přírůstek, kterým je gin Elephant Strength. Tento destilát, jehož základem je 14 botanicals, byl vytvořen v síle 57 % jako pocta námořní tradici. Vyšší stupeň alkoholu ale rovněž poukazuje na impozantní sloní sílu, kdy jednotlivé šarže ginu nesou jména tzv. Magnificent Seven, tedy sedmi největších a nejsilnějších slonů z jihoafrického národního parku Kruger. Díky svému výjimečnému profilu, v němž se do popředí dostává africké buchu, kůra ze sladkých pomerančů a bylinný charakter norské borovice, se tudíž skvěle hodí pro Gimlet, který, jak zdůrazňoval americký spisovatel Raymond Chandler, hravě předčí i martini, je-li dobře připravený. ■



EAST IMPERIAL GRAPEFRUIT SODA

Text: Tomáš Mozr

Zdá se, že lidskou přirozeností je fandit spíše Davidům než Goliášům, a tak tomu bývá i v případě jednotlivých produktů, když vedle sebe postavíte průmyslově vyráběné značky a domácí suroviny. Takovéto testování ale plodí dlouhou řadu otázek, kdy je potřeba se ptát po ekonomičnosti, efektivitě, ekologii, chuti a dalších aspektech. Nemluvě o tom, že vlastně ani nevíme, kde stojí ony v poslední době oceňované řemeslné značky. Možná právě proto jsme se tentokrát zaměřili na zhodnocení jedné z nich - grapeové sody od East Imperial.





GRAPEFRUIT SODA

Když se letos na jaře v naší distribuci objevila grepová soda od East Imperial, byl jsem zřejmě jedním z prvních, komu po letech různých náhražek a kompromisů zaplesalo srdce radostí. Po čtyřech letech vývoje se totiž na trhu konečně objevila kvalitní grepová soda s dostatečným perlením a vyváženou chutí. Vše začalo v roce 2015, když se poprvé setkali Jim Meehan, jakožto barman a majitel veleúspěšného newyorského speakeasy PDT, a Kevin Law-Smith, který založil značku East Imperial. Po chvíli hovor se řeč stočila ke koktejlu Flamingo, jež toho času Meehan vymyslel pro Banks 5 Island Rum. Pro své jednoduché spojení světlého rumu, limetové šťávy a grepové sody však stále nemohl najít uspokojující mixer, který by odpovídal jeho představám. Rozhodli se proto spolupracovat na vývoji nového produktu v portfoliu East Imperial, kterým měla být grapefruit soda. Ve svém rozsahu to byla i pro společnost East Imperial nová zkušenost, jelikož se jednalo o jejich první transkontinentální spolupráci mezi zástupci z Nového Zélandu, Singapur, Portlandu a New Yorku, jak uvádí výkonný ředitel a spoluzakladatel značky, Tony Burt.

Podle Meehanova názoru je East Imperial výjimečný zejména díky své vyvážené chuti. Zatímco jiné značky používají různé esence a oleje z kůr, onen ideální hořkosladký poměr u East Imperial vzniká smícháním čerstvé grepové šťávy, olejů z grepových kůr a cukru,

jež vyrovnává kyselost výsledné směsi. Za účelem získání grepové šťávy jsou sklizeny čerstvé grepy na Floridě na vrcholu sezony, tedy od ledna do května. Zmíněný základ ze šťávy, olejů a cukru je zároveň nesmírně důležitý i pro adekvátní karbonaci, jejíž intenzitu někdy například snižuje právě vysoký obsah olejů kompenzovaný u jiných výrobců třeba přemírou cukru. Ve výsledku tak hlavní odlišnost East Imperial spočívá v moderním chuťovém profilu, kdy poskytuje konzumentovi skutečně růžovou sodu se suchou, hořkosladkou chutí, která ladí k charakteru tzv. craft spirits. Příkladem budiž její snoubení s jamajským rumem Hampden Estate, jehož komplexní technika výroby skrze přírodní „divokou“ fermentaci a výlučné použití kotlíkových destilačních zařízení přináší poznání poněkud pozapomenutého světa rumů s vysokým podílem esterů. Stejně tak se pro příznivce novodobého ginového šilenství nabízí originální chuťové spojení grepové sody s ginem Canaima. Výrobce tohoto jedinečného ginu, založeného na 8 klasických a 10 amazonských botanicals, je venezuelská společnost Destilerías Unidas S.A. O ideálním servisu se mohli navíc přesvědčit všichni návštěvníci berlínského Bar Conventu, kde daný koncept vysvětloval s vtípem sobě vlastním světově proslulý barman Simone Caporale. Když se ale řekne grepová soda, všem koktejlovým znalcům okamžitě na mysli vytane Paloma – pomyslná holubice přilétající v osvěžujícím nápoji, v němž se snoubí tequila, grepová soda a trocha limetové šťávy.



Banks Rum 5 Island Flamingo



© Martin Kincl



Paloma

PERFEKTNÍ PALOMA

Paloma je v Mexiku nejpopulárnějším koktejlem na bázi tequila, kdy údajně tvoří až 80 % všech tamních koktejlů na bázi tequila. V překladu znamená Paloma holub, přičemž drink byl pravděpodobně pojmenován po oblíbené lidové písni La Paloma ze šedesátých let 19. století. Podle vyhlášeného serveru diffordsguide.com je autorem legendární Don Javier Delgado Corona, majitel a barman v podniku La Paila v mexickém městě Tequila. Zatímco jistá osvěta ohledně používání kvalitní, prémiové tequila již probíhá, v případě grepové sody to má stále velké mezery. Jak jsem v úvodu avizoval, mé nadšení z East Imperial Grapefruit Soda nebralo na počátku konce, hlavně protože se v České republice žádná opravdu kvalitnější grepová soda neobjevila celou řadu let. Vše mírně narušil až rozhovor s Tomášem Melzerem, národním vítězem World Class Cocktail Competition 2017 a majitelem královéhradského baru Blind Lion. Jeho argumentace mne totiž vedla k dlouhému zamyšlení o tom, proč si připravuje vlastní grepový sirup. Podle něj si „v Mexiku s kvalitou limonády taky tolik hlavu nelámou“, protože svého času tam byl nejrozšířenějším produktem Squirt, který lze přirovnat ke grepové Fantě. V tomto ohledu je „soda už namíchaná a intenzita grepu je v podstatě daná. Sirup má výhodu, že si intenzitu chuti můžu určit sám a dá se využít nejen do sody, ale i do krátkých drinků nebo třeba spritzů, kde místo sody používám šumivé víno. Jen si musíš dát pozor na cukr,“ dodává Tomáš Melzer. Toto prohlášení ve mně probudilo zvědavost, zda jeho sirup dokáže v Palomě obstát vedle komerčních produktů. Je nutné ale zmínit, že primárním cílem East Imperial bylo vytvoření kvalitního mixeru, zatímco v případě Tomáše Melzera se jedná o základní produkt pro přípravu limonád, respektive o ingredienci do koktejlů. Využití grepového sirupu do Palomy lze tudíž považovat za jakousi sekundární platformu. Přesto se díky této komparaci vynořil nespočet otázek souvisejících s časovou efektivitou, s trvanlivostí, využitelností i chuťovou konzistencí.

Vezměme to popořadě. Na jedné straně leží práce, kdy podle Tomášova receptu musí člověk nejdříve smíchat čerstvou grepovou šťávu s cukrem v poměru 1 : 1 a pak vše nechat pár minut mixovat v thermomixu s kůrami, přecedit a podle chuti dokyselit citric acidem. Na druhou stranu znáte-li produktu, který používáte, a věříte-li mu, stačí jen otevřít lahvičku. Zatímco u komerčních produktů, obzvláště když se distribuují po celém světě, jsou požadavky na trvanlivost jedním z primárních kritérií, u sirupu hovoříme o životnosti přibližně jednoho měsíce v lednici, protože poté začne ztrácet na intenzitě. I proto Tomáš Melzer zdůrazňuje, že raději dělá větší várky, z nichž určitou část uchovává v mrazničce, kde vydrží sirup mnohem déle.

Při srovnávání obou produktů to už je ovšem ošemetnější. Jak Tomáš připouští: „East Imperial je lehčí, ky-

selejší a myslím si, že má méně cukru. Moje je plnější, grepovější, sladší a sytější barevně. Ale neříkám, že je to nutně výhoda. U lahvičky je plusem konstantnost. Asi se nestane, že by měli v chuti výkyvy, zatímco u mě hodně záleží na grepech, které mám zrovna k dispozici, takže každá várka může být lehce jiná.“ Přiznám se, že jsem po této odpovědi neměl důvod ani na moment s Tomášem nesouhlasit, tedy až do chvíle, kdy jsem si vedle sebe postavil Palomu z East Imperial a z 10 ml sirupu doplněného 100 ml minerální vody z Vichy, jejíž jemná slanost má údajně vytáhnout grepové tóny sirupu. Barevný rozdíl byl na první pohled evidentní. Vysvětlením budiž zřejmě odlišný postup, kdy Tomáš do šťávy s cukrem rozmixuje grepové kůry, které dodají sirupu světlejší barvu. Oproti tomu si East Imperial zachovává signifikantní růžovou barvu díky přidání čisté esence z kůr k čerstvé grepové šťávě. „Z hlediska chuti samotných limonád mě ta moje baví víc, v koktejlu ale lépe vyní East Imperial. Paloma ze sirupu potřebuje větší péči a více komponentů,“ komentuje Tomáš Melzer. Ostatně tím vystihuje podstatu grepové sody od East Imperial, jejíž suchost překvapuje v drinku tím, že nepotřebuje dodání limetové šťávy, po níž volá původní receptura na Palomu. Není se však čemu divit, když originální grepové sody byly o poznání sladší.

Z hlediska koktejlů Paloma se ale zdá na místě vyjádření Jima Meehana, který odkazuje na svůj zážitek z Mexika, kde ochutnal Cantaritu, což je pouze tequila s čerstvým grepovým džusem. „Bylo to skvělé, ale nebyla to Paloma. Ostatně používání některých komerčních značek stálo u zrodu mnoha slavných koktejlů. Jmenujme například Gimlet a Rose’s Lime Cordial, Cosmopolitan a tehdy široce rozšířený brusinkový džus Ocean Spray.“ Budeme-li pokračovat, tak ani v případě koktejlů Tomato Juice, jakožto pomyslného předchůdce Bloody Mary v knize The Artistry of Mixing Drinks od Franka Meiera, se nevyhnete doporučení na osvědčenou značku, kterou byl v té době chicagský výrobce College Inn Food Product Co. Pochopitelně tedy můžeme vložit do koktejlů něco svého, ale nezapomínejme, že poté tvoříme něco nového, něco odlišného, co už nelze vydávat za klasiku. Běžným cílem v baru bývá navíc snaha poskytnout hostovi konzistentní chuť a zkušenost, za nimiž se může vracet. Drink po drinku. Každý den v týdnu a bez ohledu na sezonu. A co na to Tomáš? „Paloma je klasika a dělám ji rád. Ale největší spotřebu grepového sirupu mám stejně do drinku, který máme na menu a je to jeden z bestsellerů. Jmenuje se Tokyo Spritz, takže už jméno pomáhá zaujmout, a když pak hosté vidí kombinaci grepu, liči a bublin, moc neváhají.“ Zkrátka každý má svou cestu a svou vizi, přičemž někdy nemusí být příliš daleko od sebe, jak ukazuje koktejl Cyn Up od Jima Meehana. Vždyť ono spojení prosecca, grepové sody a Cynaru zní, stejně jako Tokyo Spritz, jako velmi atraktivní alternativa na příští léto. Osobně se už zase těším, až se s někým pustím do diskuze. ■



Warehouse #1 představuje



AUTÉNTICO NATIVO



Auténtico Nativo je pravý vyzrálý rum, dostupný ve verzích 15 a 20 let starých. Stáří uvedené na etiketě znamená, že sto procent obsahu lahve je minimálně tak starých, jak je na etiketě uvedeno. Třetí prodávanou variantou je Nativo Over Proof, což je blend rumů různého stáří s jedinečným chuťovým profilem. Celá kolekce rumů Nativo je odpovědí pro všechny rumové znalce, kteří vyhledávají řemeslně vyrobené, exkluzivní vyzrálé rupy.

Text a foto: Jakub Janeček
a Auténtico Nativo



Don Pancho

Rumoví experti a mixologové se nad chutí Nativa doslova rozplývají. Na soutěži SIP Awards, která proběhla v květnu 2019, dostalo od porotců z řad spotřebitelů ocenění Double Gold, Gold a Platinum a 20letá varianta navíc obdržela i Innovation Award pro letošní rok. Tato cena se uděluje destilátům, které jsou „inovativní a objevné“ a mají „zajímavý a jedinečný chuťový profil nebo charakter“.

Když Nativo při jeho oficiálním představení v červnu v New Yorku ochutnal Jeff Greif, ředitel redakce Chilled Magazine's, prohlásil: „Úžasný rum! Už teď ho miluju.“

Nativo pochází z Panamy, z oblasti bohaté na cukrovou třtinou, kde může rum zrát v ideálních podmínkách, protože sudy jsou po celý rok v přirozené teplotě mezi 25 a 40 °C. Jedno středoamerické přísloví říká: „Země ti nepatří, to ty patříš zemi.“ A základem jedinečného charakteru rumu Nativo jsou skutečně dary místní přírody.

Podle časopisu IWSR Magazine tvořily tmavé rumy víc než 80 % všech loni vyrobených rumů v prémiové kategorii a zaznamenaly nárůst o osm procent. Při vzniku mnoha nových značek na trhu sehrál značnou roli i produktový vývoj a inovace.

Autor Fred Minnick ve své knize Rum Curious (Voyageur Press 2017) tvrdí, že ze všech destilátů je právě rum z hlediska výroby nejtěžší zvládnout. „Zajímá

nás příběh, a rum se poutavým příběhem rozhodně může pochlubit,“ napsal. A platí to i pro rum Nativo...

RUM A JEHO MISTR

Nativo vzniká smícháním exkluzivních karibských rumů bez konzervantů a barviv. Jeho duchovním otcem je legendární palírník Francisco Fernández zvaný „Don Pancho“, který studoval u kubánských mistrů, mezi nimiž byl i jeho otec.

„Tuto recepturu používáme výhradně pro výrobu rumu Nativo a máme pro uvedení nové značky opravdu kompletní portfolio,“ řekl Don Pancho. „Mít tři varianty, dobývat evropské trhy a mít funkční distribuční kanály, to je hodně dobré.“

V čem tkví tajemství úspěchu rumu Auténtico Nativo? Don Pancho je přesvědčený, že tento rum mluví sám za sebe. „Tehle rum si získá velkou oblibu už jen tím, že ho lidé ochutnají,“ myslí si. „Takže radím: Zkuste ho. Prostě ho zkuste!“

Don Pancho má v rumových kruzích dobrou pověst. Jak to vyjádřil portál Liquor.com, „pro rumové fanatiky je to notoricky známé jméno“. Po 40 letech budování kariéry na Kubě se Don Pancho před 25 lety přestěhoval do Pesé v Panamě, což je oblast vyhlášená cukrovou třtinou. Nativo se vyrábí z ručně sklizené cukrové třtiny, která se pěstuje ve vulkanické půdě bohaté na minerály v panamské provincii Herrera, sevřené mezi Tichým oceánem a tropickým deštivým pralesem.

Nativo získalo svůj charakter a dokonalou rovnováhu díky tradičním kubánským blendovacím a destilačním postupům a tomu, že se při jeho zrání nepoužívá systém solera. Destiluje se dvakrát na měděném kolonovém destilačním přístroji a zraje v dubových sudech po bourbonu. Sudy jsou uloženy nad sebou a průběžně se znovu vypalují, aby se z nich opět uvolnily složky, které následně ovlivňují chuť rumu.

„Náš rum se nepodobá žádnému jinému,“ tvrdí Ricardo González, jeden ze zakladatelů značky Auténtico Nativo. „Nativo je zkrátka unikátní. Don Pancho odvedl při přípravě receptury Auténtico Nativo úžasnou práci a výsledkem je destilát, který zaujímá na trhu s rumy výjimečné postavení.“ González říká, že na vlastní oči viděl zásoby rumu, které Don Pancho skladuje, a ujišťuje všechny milovníky tohoto destilátu, že Nativo má k dispozici dost vyvrátého rumu pro celý americký trh, a ještě mnohem víc. ■



THE AUTÉNTICO NATIVO COLLECTION

Pro 15letou a 20letou variantu platí, že destilát v lahvi vznikl smícháním rumů, které všechny zrály minimálně po uvedené dobu. Auténtico Nativo Over Proof 108° je velmi výrazný rum s plným tělem a vysokým obsahem alkoholu.

NATIVO 15 AÑOS

- Barva: zářivě tmavojantarová/mahagonová
- Vůně: portské, třešně, oříšky v medu, opálený dub
- Chuťový profil: sladký med, dub, kakao a citrusové plody
- Servírování: pijte neředěný nebo na ledu

NATIVO 20 AÑOS

- Barva: sytě tmavojantarová
- Vůně: svěží aroma tmavých pražených oříšků, karamelizovaných broskví a banánů
- Chuťový profil: tóny dubového dřeva a minerálů, celé oříšky, opálený cedr a dub
- Servírování: pijte neředěný, na ledu, s 1 či 2 stříky vody, s doutníkem

NATIVO OVER PROOF

- Barva: jemná, rudě jantarová
- Vůně: navzdory vysokému obsahu alkoholu je buket příjemně vyvážený, s karamellem, vanilkou a tmavým ovocem
- Chuťový profil: výjimečně jemný, sladký a hutný,

komplexnost karamelu, melasa, sušené figy, dřevěné uhlí z dubu, vanilka, tabák a skořice

- Servírování: pijte v koktejlech, neředěný, s 1 stříkem vody, na ledu, s doutníkem

Porotci soutěží i další rumovní znalci označili rum Auténtico Nativo jako ideální k pomalému upíjení a vhodný i do koktejlů.

OCEŇENÍ PRO RUMY AUTÉNTICO NATIVO:

- SIP Awards, květen 2019:
 - 2019 Innovation Award (20letý)
 - Double Gold (15letý)
 - Gold (20letý)
 - Platinum (overproof)
- WSWA (Wine Spirits Wholesalers Association), duben 2019:
 - Best of Show a Double Gold (20letý)
 - Gold (15letý a overproof)
- Miami Rum Renaissance Festival, květen 2019:
 - Best of Show a Gold (15letý)
 - Gold (overproof)
- Madrid International Rum Festival 2018: Double Gold (15letý)
- German Rum Award Conference 2018: Gold (15letý) a Silver (20letý)
- The Rum and Cachaca Masters 2018: Silver (15letý)
- Gold Ink Awards 2018: Pewter Award for Innovative Labels and Packaging (rodina rumů Auténtico Nativo)

A nighttime photograph of a street scene. On the left, there are traditional European-style buildings with lit windows. On the right, a modern building with glass balconies stands out. In the foreground, a canal reflects the lights from the buildings and street lamps. People are visible walking along the sidewalk.

Warehouse #1 Report

ZÁŽITKY S CAMPARI

Text a foto: Tomáš Mozt

Co pro vás znamená Campari? To je prostá otázka, k níž jsme si v minulém čísle dovolili dosadit jednu velmi důležitou proměnnou s označením Negroni. Jeho příběh i počátek letošních oslav tohoto klasického koktejlu ovšem pochopitelně nejsou jedinou možnou odpovědí. Těch se nabízí celá řada. Mohla by to být tradice, aperitivo moment, symbol neutuchající inovace či synonymum pro vytríbený italský styl, stejně jako letní osvěžení s koktejlem Americano, titul Red Hand nebo každoroční spolupráce s umělci. Někdy se zkratka prostá odpověď jeví jako nedostatečná, a proto se zdá namístě pokusit se alespoň ve stručnosti ohlédnout za vším důležitým, co jsme letos mohli s Campari prožít.



La tua ambizione è speranza.

CAMPARI



VÝZVA

Ve čtvrtek 11. dubna proběhly v pražském Divadle Rokoko nejen určité první oslavy stoletého výročí Negroni skrze projekci filmu *Entering Red*, nýbrž se odehrálo i pomyslné hození rukavice. Součástí slavnostního večera, připomínajícího dnes druhý nejoblíbenější koktejl na světě, totiž bylo pasování devíti barmanů a jedné barmanky z předních českých barů do nové, velice prestižní role tzv. Red Hands. Jejich poznávacím znamením byla červená rukavice, která pro ně byla rovněž symbolickou výzvou k tomu, aby připravili svou vlastní variaci na Negroni. Ta měla odrážet jak tradici, tak osobní vyjádření a pohled na budoucnost, jakou se koktejl může dále ubírat. A jak se s tím vypořádali?

Každý z připravených koktejlů byl originálem, k jehož hodnocení se přistupovalo značně zodpovědně, neboť kritériem úspěchu nebyl pouze skvěle namíchaný koktejl. Důraz byl kladen primárně na celkový dojem z barmanova konceptu, do čehož se počítaly zejména znalosti barmana, chuťový profil koktejlu, kreativita, aktivní nabídka a podpora konceptu v baru i mimo něj na sociálních sítích. Prodejní aktivita se navíc zkoušela prostřednictvím tzv. mystery shoppingu, který odkryl kupříkladu pohotovost daného barmana, ale případně také ostatních členů barového týmu. Ne nadarmo byly hlavní cenou dvě letenky do Milána za poznáním tamní kultury a autentickou zkušeností se značkou Campari, aby mohl případně i kolega nebo kolegyně získat odměnu za své úsilí. Během několika

dni ve druhé polovině června navštívila tudíž odborná porota všechny soutěžící v jejich barech. Anna Postníková z AnonymouS Baru překvapila vlastním lístkem, na kterém byl prezentován lehký letní drink, v němž použila dokonce led z kávy připravené metodou cold brew. Oproti tomu Miloš Danihelka z baru L'Fleur vsadil na jistotu a nechal v malém soudku stařit mírně upravenou klasickou recepturu obohacenou ještě o malinové balsamico. Jan Mareš naopak čerpal inspiraci z asijského konceptu Martinez Baru a předvedl své Negroni Haru zcela v duchu elegance japonských rituálů. Tomáš Palička z baru Bonvivant's CTC spatřil zase budoucnost Negroni v moderní gastronomii, když se zaměřil na spojení s kuchyní a techniku fat wash. Obdobné smýšlení měl i Ondřej Hnilička z Hemingway Baru, který pro své Ultimate Beet Negroni zvolil metodu sous-vide, jejímž prostřednictvím infuzoval řepou gin Tanqueray No. 10. Negroni s nižším obsahem vymyslel mimo jiné Jiří Pácalt, jenž koktejl obohatil o Electric Bitter. Erik Rosemberg poté přiložil hostům ke svému DNA Negroni, v němž ohromoval vermut infuzovaný malinami a kávou, ještě „obyčejnou“ pohlednici, aby mohli napsat známým, přátelům či rodině o svém zážitku v Bugsy's Baru; o tom, jak slavili sto let Negroni; nebo jen proto, aby jim umožnili ochutnat onen výjimečný koktejl z ginu, Campari a sladkého vermutu. Tím skončily návštěvy pražské a bylo nutné přesunout se do Brna, Českých Budějovic a Českého Krumlova. V brněnském Atelieru se hosté mohli seznámit s konceptem Milana Bukovského a speciální akcí s názvem Negroni Day, kdy ikonické



kému koktejlu v podstatě uspořádal narozeninovou oslavu, na kterém nesmělo chybět ani jeho „nadýchané“ Negroni Speciale, na jehož vrcholu byla umístěna pomerančová espuma. V Českých Budějovicích následně figuroval Miroslav Pavel s Negroni Compleanno, u nějž se rozhodl pro kombinaci technik na přijímání chutí. Nejprve totiž infuzoval citronovou trávou pomocí sous-vide Tanqueray No. 10, aby vzápětí přidal ještě za studena macerovanou rukolu v Lustau Vermut Rojo. V nedalekém Českém Krumlově ovšem vlétl do soutěže se svou italskou expanzí a rozsáhlou webovou aktivitou Robert Weis, který nahradil například gin meruňkovým Fassbindem a poté koktejl pároval s hořkou čokoládou s příměsí mořské soli.

Jak je na první pohled patrné, výběr vítěze nebyl nikterak jednoduchý.

DALŠÍ OSLAVY N100

Zatímco v Česku propagovali pasování Red Hands své koktejlové koncepty, mohli se další podniky jak u nás, tak různě po světě zapojit do oslav koktejlového jubilea skrze Negroni Week. Pro účast v této týdenní mezinárodní charitativní iniciativě, která vznikla v roce 2003, bylo potřeba se pouze zaregistrovat na oficiálních stránkách a vybrat cílovou partnerskou organizaci, kam bude část z každého prodaného Negroni posléze poslána. Letošního ročníku se nakonec po celém světě zúčastnilo více než dvanáct tisíc podniků, které dohromady vybraly přes 790 000 dolarů, což v přepočtu odpovídá přibližně částce 18 400 000 Kč.

K oslavám i každoroční červnové iniciativě týkající se Negroni přispěl rovněž významný ceremoniál, kdy byla na zdi florentského Caffè Casoni pod vedením Gabriela Maselliho, předsedy Sdružení pro historické, tradiční a typické florentské podniky, odkryta 25. června pamětní deska označující mimo jiné, že Campari bylo od samého počátku srdcem daného koktejlu. Této události se zúčastnili mnozí významní hosté, mezi nimiž nechyběli ani dva vnuci hraběte Negroniho, Pier Lamberto Negroni Bentivoglio a Paolo Andalò Negroni Bentivoglio.

V KRUHU PŘÁTEL

Na rozdíl od velkolepého pasování v dubnu proběhlo závěrečné vyhlášení výsledků české soutěže již v menším počtu účastníků. Tento večer byl poděkováním všem Red Hands za jejich úsilí, které své interpretaci věnovali. Vše se uskutečnilo 12. září v restauraci Aromi, kde se víceméně všichni soutěžící, někteří v zastoupení, sešli, aby vytvořili skutečně přátelskou atmosféru. Vítěz ovšem může být jen jeden, tedy alespoň takové panovalo přesvědčení. Každý ze soutěžících byl postupně oceněn za svůj přínos koktejlu Negroni a značce Campari, až zbyli poslední dva: Erik Rosemberg a Ondra Hnilička. Jejich výsledek byl natolik těsný, že se organizátoři rozhodli udělat výjimku a dvě letenky do Milána na Campari Experience udělit oběma barmanům. Dané rozhodnutí s největší pravděpodobností oželeli někteří z jejich barových kolegů, nicméně možná právě toto rozhodnutí ještě více podpořilo skutečnost, že se jednalo o přátelské setkání.

CESTA DO MILÁNA



Odměnou všem přítomným byla následně unikátní příležitost ochutnat Negroni z historických lahví, aby si dokázali představit, jakou chuť měl onen slavný koktejl, propagovaný zkrájí spíše jako „Americano podle hraběte Negroniho“, jehož sláva i chuťové preference pomohly rozšíření drinku. Jednou z lahví bylo kupříkladu padesát let staré, archivní Campari z roku 1969. Přípravy se posléze ujal ambasador značky Campari, Milan Zaleš, a vítězové soutěže, Ondra Hnilička a Erik Rosemberg, jehož kvůli rodinným povinnostem zastoupil majitel Bugsy's Baru, Václav Vojíř. Výsledné Negroni bylo uchvacující, pilo se téměř samo, jeho chuť byla delikátní, přímočařejší a trochu alkoholovější ve srovnání s klasickým Negroni, které si dnes můžete běžně objednat v jakémkoli baru, kde mají gin, sladký vermut a Campari. Dokonce si dovoluji tvrdit, že tato zkušenost všechny přítomné změnila, učinila z nich totiž „Negroni romantiky“, kteří od té chvíle budou už při každém dalším popíjení proslulého koktejlu vzpomínat na onen zážitek a snít o perfektním Negroni, které je přeneslo do jiných časů.

Úderem páté hodiny ranní se v úterý 1. října sešli na Letišti Václava Havla vítězni Red Hands. Ti stanuli společně s vítězi dalších Campari soutěží, s ambasadorem Milanem Zalešem a jinými doprovodnými účastníky cesty, aby si symbolicky připili miniaturkou Campari na úspěšnou cestu do Milána. Ostatně připravený program v metropoli na severu Lombardie byl značně nabitý. Již krátce po příjezdu se vyrazilo na oběd a poté na Piazza Duomo, odkud je to už jen pár kroků do Galerie Viktora Emanuela II., kde od roku 1915 sídlí celodenní historický bar Camparino, jenž byl navzdory předpokladům v té době ještě stále v rekonstrukci. Odpolední procházka městem nás měla podle plánu zavést do ikonického Bar Basso, kde se v roce 1972 zrodilo Negroni Sbagliato, když barman Mirko Stocchetto omylem do Negroni přidal místo ginu šumivé víno. Bohužel štěstěna nebyla tomuto záměru zrovna nakloněna, jelikož Bar Basso je zavřený jediný den v týdnu, a to zrovna v úterý. S povděkem jsme proto přijali možnost navštívit obdobně staromódní Bar Doria dále v ulici. První objednávkou rozjízďevího se večera bylo Americano, jehož velikost, podobná středně malé váze na květiny, byla naprosto ohromující. K sezení na zahrádce a překvapivě velké porci koktejlu za okamžik přinesla obsluha, doporučující neomylně jistou jahodovou specialitu La Bomba Fragola, ještě tradiční aperitivo. Olivy, chipsy, kousky focaccine a další pochutiny tudíž rázem zaplnily stůl.

Odtud se celá skupina přesouvala do čtvrti Navigli, která je velmi vyhledávaná pro svůj noční život. První zastávkou byl Rita & Cocktails, jenž patří k jedněm z nejlepších barů v Miláně, což potvrzovala rovněž skutečnost, že byl plný skoro k prasknutí. Přesto se nějaká místa našla. Navzdory příjemnému prostředí, inovativnímu přístupu, který byl patrný z menu, i vřelému pohoštění z místní kuchyně však tento bar působil, jako by uvízl někde napůl cesty mezi prvotřídním barem a pěkným barem s nabídkou malých pokrmů. Hned za rohem byl neméně plný podnik, jímž bylo Mag Café. V přítmí světel si v něm host mohl užít nové zimní menu oslavující milánské bary, kdy ke každému koktejlu byl uveden bar a jeho adresa, což může posloužit hostům jako inspirace pro objevování dalších míst v okolí. Ačkoli mne mile zaujalo, že v kolonce Láska na první pohled, kde si host mohl vybrat z nabídky destilátů, figuroval mezi prvními Hampden Estate Pure Single Jamaican Rum, nakonec jsem zvolil Negroni Del Marinaio, v němž se příjemně snoubily Campari, vermut, káva a mezcal. Jelikož jsme začali vyzvídat a spekulovat ohledně návštěvy vedlejšího speakeasy Backdoor 43, dali jsme se do řeči s provozní Mag Café, které je sesterským podnikem daného speakeasy, respektive jedním ze sedmi sesterských konceptů. Netrvalo dlouho a zjis-



tili jsme, že se jedná o zřejmě nejmenší speakeasy bar na světě, neboť má místa k sezení pro pouhé dva hosty, k nimž se můžou připojit maximálně další dva na stání. Zbytek servisu probíhá v případě potřeby z okénka směrem na ulici. Třebaže jsme neměli rezervaci, dostali jsme nabídku prostor alespoň v krátkém pětiminutovém intervalu prozkoumat. Nutno říct, že toto místo má své nezaměnitelné kouzlo a určitě se vyplatí udělat si rezervaci dopředu. Jen se zamyslete – kdy jindy budete mít možnost uzurpovat si barmana výhradně pro sebe?

Posledním podnikem večera byl speakeasy bar 1930, který je maskován jako Cafeteria 30 sídlící v č. p. 19, kam se dostanete jen na doporučení. Vyjma působivého interiéru, v němž mě osobně zaujal bezbariérový přístup v podobě rampy do sklepních prostor, ovšem hlavní úlohu v celém dějství hrály znovu koktejly. Prohibiční charakter se zvolna odkrýval skrze otevírání zavřených krabic, koktejlové ravioly nebo limonádově vyhlížející fizz, který byl servírován na krystalicky čirém bloku ledu. Jedno-

duše unikátní zážitek, který ještě umocnila krátká procházka nočním městem zpátky do hotelu.

CAMPARI, CAMPARI, CAMPARI

Druhého dne se celá skupina před polednem přesunula do blízkosti místa původní výroby, které je v současnosti sídlem značky a zároveň je zde situováno jakési muzeum s názvem Galleria Campari. Vzniklo v roce 2010 při příležitosti výročí 150 let od založení značky. Po všech zkušenostech a zážitcích ale teprve tady naplno ožívají slova Davida Campari, podle nějž je jeden život příliš krátký, dokonce i pro jeden jediný produkt. Vedle krátkých filmů, televizních reklam, fotografických materiálů, básní, plakátů a maleb spjatých více či méně se značkou Campari je to především ucelený příběh, který vystupuje z každého detailu, z každého předmětu, ba zpoza každého rohu. Člověk si náhle uvědomuje, co vše znamená být součástí takové ikony, jako je Campari. Od nepatrných pomůcek každodenní potřeby, jako je například držadlo v tramvaji, až po designové věci, přezívající svou jednoduchostí celé dekády.





Ačkoli bych v Galleria Campari vydržel bezpochyby dlouhé hodiny, po necelé hodině a půl jsme se odebrali do Campari Academy, kde na nás již čekala masterclass o italském životním stylu a vším, co k němu patří. Přednáška se zaměřovala na vysvětlení toho, proč Italové milují hořké nápoje, a zároveň na popsání kulturních tradic a typického dne v Itálii. To obnášelo reinterpretaci ranní kávy a tzv. Negroni Svegliato od Salvatora Calabrese, svačtinové Make your own Americano, obědovou „nálož“ s nízkým obsahem alkoholu pojmenovanou Mary Street, odkud se v průběhu dne obyčejný Ital dostane očividně k aperitivu, což může být takřka cokoli: Milano-Torino, Americano, Campari Soda či Spritz. Tím ale den nekončí, protože k večeři se chystá Acqua del Conte, což není nic jiného než destilované Negroni z baru 1930. Po večeři pak přijde vhod twist na klasický Boulevardier, zatímco před spaním si již zbývá dát Campari della buonanotte, které se skládá z ovocného čaje s infuzí Campari.

Večerní program po informativně náročném odpolední pokračoval na večeři v příjemné restauraci La Vecchia Lira ve čtvrti San Marco, odkud to bylo pár metrů do vyhlášeného retro podniku Café Radezky. Naneštěstí retro pojímalo vícero aspektů, nejen desing, a proto jsme hned poté, co ambasa-

dor Milan Zaleš proškolil místní personál, vyrazili do oceňovaného baru Dry, kde se zaměřují rovněž na poslední trend v nápojové gastronomii, jímž je téma udržitelnosti. Závěr večera nás odvádl skrze Galerii Viktora Emanuela II. do nočního klubu s nádherným výhledem na katedrálu narození Panny Marie, známou spíše jako Duomo di Milano.

Poslední den již nabízel odpočinek, finální objevování města, nákupy, znamenitý oběd v pizzerii Marghe v ulici Via Plinio a bezpodmínečnou zkušenost v Bar Basso. Něco na tom prostě je, když vám aperitivo a ono tradiční „zabrané“ Negroni naservíruje barman, jehož šediny již na první pohled zdobí nějakou tu dekadu. V rámci cesty zpět jsem vyzvídal na Ondrovi a Erikovi, co je v Miláně nejvíce nadchlo a co si pro svou roli Red Handa odnesou dál. Zatímco Ondra se rozpovídal o nadšení z prosté dokonalosti Campari Orange či z „replikované“ receptury na Negroni, která byla speciálně přichystána pro Red Hands v rámci vyhlášení, Erik naopak ocenil rodinnou atmosféru, nesoucí se napříč soutěží až do Milána, i dubnový ceremoniál pasování, kdy se chvíli cítil jako na předávání Oscarů. Paradoxně se ale oba shodli na tom, že největším zážitkem pro ně byla srdečnost a pohostinnost místních lidí, přirozená tradice aperitiva a celková Campari Experience, která se nedá převyprávět, ta se musí zažít. ■



Warehouse #1 Hollywood

GRINDHOUSE: AUTO ZABIJÁK

Text: Tomáš Mozr, foto: Aerofilms



„Alkohol je jen lubrikantem seznámení, k nimž v baru běžně dochází.“ To je jedna z mnoha hlášek, které zaznívají v americkém akčním filmu *Auto zabiják*. Přihlédneme-li ale ke jménu režiséra, jímž není nikdo jiný než slavný tvůrce řady kultovních snímků, Quentin Tarantino, hned dává ona kombinace silných dialogů, dramatických momentů a neutuchající akce mnohem větší smysl. Tento film je poctou klasickým americkým vysoce výkonným automobilům i divácky téměř zapomenutému žánru hororů ze 70. let minulého století, v nichž v hlavní roli vystupuje psychopatický masový vrah pronásledující zpravidla nějaké dospívající jedince. Pokud se ale díváte pozorně, všimnete si také další poklony věnované pro změnu alkoholu.



Projekt Grindhouse z roku 2007 se skládá ze dvou celovečerních filmů režisérů Quentin Tarantina a Roberta Rodrigueze. Záměrem autorů bylo navázat na tradici promítání dvou „béčkových“ filmů za sebou. Jedná se tak o oživení starého zvyku, jenž zažíval svůj vrchol v 70. letech minulého století. V rámci České republiky se ovšem tento cíl poněkud minul účinkem, neboť byly nakonec oba snímky uvedeny odděleně. Zatímco si tedy diváci museli na Planetu Teror od Roberta Rodrigueze chvíli počkat, s klidem se již mohli zamýšlet nad Tarantinovým zpracováním s názvem Auto zabiják, v němž se do popředí dostává psychopatický kaskadér Mike v podání Kurta Russella. Právě kaskadér Mike, ozdobený hlubokou jizvou na obličeji, brázdí silnice amerického Jihu se svým speciálně upraveným, smrtícím vozem značky Dodge a sleduje mladé ženy, které pomocí svého auta posléze zabijí při víceméně nafingovaných nehodách.

Vše začíná v okamžiku, kdy se Jungle Julia, která je nejlepší dýdžejkou široko daleko, chystá to společně s dalšími dvěma kamarádkami pořádně roztočit. Zábava je po několika margaritách zavede až do podniku Texas Chili Parlor v Austinu, kde popíjejí a nechávají se okouzlovat místními mladíky. Večer pomalu plyne a náhle přichází servírka s oznámením, že barman Warren posílá panáky: „A vy víte, jak to tu chodí. Když pošle panáky, musíte pít.“ Chabá otázka jedné z dívek, jež vyznívá napůl jako protest a napůl jako zmatené zvolání, je vzápětí smetena konstatacím Julie s tím, že jde o pravidlo. „A když to Warren chce, tak to uděláme.“ Načež si ke stolu přisedá Warren, jehož

ztvárnil sám Tarantino, a náležitě vyjadřuje potěšení nad tím, že všichni u stolu udělají, co žádá.

Během momentu ještě zaznívá otázka, co je to za pití, nicméně stejně rychle přichází hbitá odpověď: „Napřed pijte, pak se ptejte.“ Poté, co všichni s větší i menší libostí vyprázdní obsah předložených panáků, vykřikne Warren otázku, zda je to jen skvělé pití, nebo je to fakt skvělé pití... Diskuze se však místo polemiky, o jak moc skvělé pití se jedná, stáčí opět k prosté otázce, o č běží. A vysvětlení? Přece Chartreuse! „Jedinej tak dobrej likér, že po něm pojmenovali dokonce i barvu,“ reaguje Warren a vyzývá k další rundě.

K natočení této scény údajně režiséra Tarantina inspirovala vlastní zkušenost, kdy se krátce před realizací filmu seznámil s francouzským likérem Chartreuse a jeho příběhem. Značka se mu následně zalíbila do té míry, že změnil původní scénář a sám se jako zkušený barman přihlásil při popisu likéru o slovo. Snad pro úplnost dějové linky se sluší uvést, že ani konzumace likéru Chartreuse neuchránila později dívky před drastickou smrtí způsobenou automobilem. A třebaže byl kaskadér Mike lehce zraněn a alespoň teoreticky odhalen místním šerifem, nedochází k žádnému postihu a příběh se posouvá do státu Tennessee k nové skupince mladých žen, které může Mike sledovat. Tentokrát ale netuší, že některé z nich jsou od fochu a umějí řídit Dodge ještě daleko lépe než on sám. Možná měl v daném případě raději zůstat v baru u své oblíbené Virgin Piña Colady. ■



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 uzavěrkou 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 ČTVRTÉHO 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. místico



MARTIN HUDÁK

Text: Tomáš Mozr, foto: Michal Šula

Našemu setkání s Martinem Hudákem předcházela řada klasických „poptávaček“, kdy se zprvu vzájemně představíte, ačkoli jste to dělali již několikrát, a zpravidla prohodíte pár rychlých vět, protože jeden musí ve spěchu běžet tam, zatímco ten druhý zas jinam. To je zkrátka moderní doba, v níž člověk udržuje vyrovnané tempo mezi pracovním vyčerpáním a mentální stabilitou stimulovanou dostatkem kofeinu v těle. I proto jsem byl nadšený, že jsem Martina alespoň na krátkou chvíli vytrhl z programu před jednou z jeho pražských přednášek, a dozvěděl se tak opět něco dalšího o kávě, změnách v jeho životě i zábavě, která jej provází.





MAYBE, MAYBE SAMMY

Martina Hudáka asi není třeba dlouze představovat, neboť zčásti nám na sebe již mnohé prozradil ve 24. čísle Warehouse#1. Přesto čistě pro pořádek stojí za to zmínit, že se jedná o proslulého baristu, barmana, mistra světa v Coffee in Good Spirits z roku 2017, ambasadora značky Mr. Black, a v neposlední řadě jde rovněž o spoluzakladatele australského baru Maybe Sammy, o jehož úspěchu je v posledních měsících slyšet ze všech stran. Ostatně ne nadarmo získal tento bar nespočet ocenění jako International Best Cocktail Bar na Tales of the Cocktail, Best Cocktail Team a Best Cocktail Bar na Australian Bar Awards nebo umístění na 43. příčce v žebříčku The World's 50 Best Bars. Jak ovšem Martin zdůrazňuje, zprvu byl podnik prázdný a základem úspěchu bylo vydržet a mít tým skutečně dobrých lidí, protože máte-li kompaktní skupinu profesionálů, pak dokážete opravdu spoustu zdánlivě nemožných věcí. V případě Maybe Sammy se navíc poskládal barový tým s tzv. pěťihvězdičkovou mentalitou, kdy v něm najdete v současnosti sedm členů, mezi nimiž jsou osobnosti přicházející z prestižních podniků jako Artesian Bar, Lobster Bar Shangri-La, Playboy Club či Connaught. Jak je na první pohled patrné, pomyslnou spojnicí všech je bezchybný servis a hotelový provoz. I proto bylo primárním cílem přinést lidem zkušenost s prvotřídní pohostinností spojenou s klasickým hotelovým barem s tou výjimkou, že půjde o bar bez hotelu.

Před Maybe Sammy, které je inspirováno umělcem Sammym Davisem juniorem i pozlátkem města Las Vegas a jeho atmosférou z 50. a 60. let, byste v Australii sotva našli alespoň obdobný koncept. Jeho revolučnost přitom spočívá ve snaze být stále o krok napřed a dopřát lidem, co si přejí, tedy přesně namíchaný poměr hazardu a okouzlení, který si jak místní, tak přespolní návštěvníci mohou dopřát pětikrát týdně. Trochu více o tom, jak se otevírá takový nový koncept, promluvil Martin Hudák na své přednášce Think Outside the Glass v pražském baru L'Fleur. Kromě své životní dráhy, vedoucí od cílevědomého barmana z prešovského Dublin Café přes bílé sako a pozici senior bartender v legendárním American Baru hotelu Savoy, se zaměřil také na nabídku v Maybe Sammy. Ta, vyjma zajímavých barových jídel, disponuje rovněž rozličným spektrem koktejlů, mezi nimiž figurují signaturní, kávové i tzv. mini koktejly, kterými v degustačních porcích přibližují Australanům klasické drinky. Nicméně zdaleka nejoblíbenějším koktejlem v Maybe Sammy je Lady Luck. Tento osvěžující fizz, jehož tajemstvím se údajně zdá být menší množství sodovky, je založen na vodce Ketel One infuzované mangem, jablečném džusu, pomerančovém likéru, maraschinu, citronové šťávě, bílku a šplouchu sodovky. Není to ovšem pouze chuť, co konstantně poutá pozornost hostů, je to zejména ozdoba v podobě krému na ruce. Ten nahrazuje běžný střík citronové kůry, jenž rychle vyprchává, zatímco krém na ruce pořád připomíná citrusový profil koktejlu.

Když jsem se během našeho krátkého rozhovoru následně Martina ptal, jak víceméně raketový start jejich baru vnímá australská barová scéna, pravděpodobně jsem nebyl první. Absolvoval totiž předtím cestu po Evropě, během níž mimo jiné přednášel na berlínském Bar Conventu. Pravdou však zůstává, že nastavili na lokální barové scéně laťku poměrně vysoko. Ukázali totiž australským barmanům, že za šest měsíců může několik Evropanů vybudovat nejlepší bar na světě, zatímco jim se to nepovedlo ani za řadu let. Přitom hlavním cílem bylo vytvořit zdravou konkurenci a zároveň inspirovat i motivovat ostatní, čemuž od 1. srpna v Melbourne napomáhá také Luke Whearty, který stojí za úspěšným singapurským konceptem Operation Dagger a který podobně jako Martin Hudák přesídlil do Austrálie, aby čelil novým výzvám.

Svou barovou filozofii předvedl Martin dokonce několikrát už během svých pražských přednášek, kdy nejprve na Prague Coffee Festivalu nastínil budoucnost kávových koktejlů, zatímco později v baru L'Fleur rozvedl osobní pohled na principy barmanství. Mimo jiné zmínil onen rádo by nepatrný rozdíl mezi hostem a zákazníkem, kdy vůči hostovi projevujeme vlastní pohostinnost, zatímco zákazníkovi poskytujeme určitou službu, která většinou bývá dost neosobní. Důraz kladl především na skutečnost, že při práci za barem je potřeba nechat ego stranou, což deklaroval vzpomínkou na situaci, kdy bylo zasaženo jeho vlastní. Stalo se to v Savoyi, když si jedna dáma přála cappuccino. Martin jí tudíž připravil perfektní kávu s mléčnou pěnou, pomocí níž jí nakreslil technikou latte art originální obrázek. Dáma kávu vrátila s tvrzením, že je studená. „Zřejmě byl málo nahřátý šálek,“ uvažoval Martin a ještě jednou připravil dokonalé cappuccino. Když se káva opět vrátila se stejnou výtkou, rozčileně přichystal bublající a téměř převařené mléko ve stylu masových kavárenských řetězců a poslal cappuccino ke stolu. Bohužel ani tentokrát dámu neuspokojil a ta bez placení odešla. A poučení, které si z toho odnesl? Vždy naslouchejte přání hosta, ačkoli to nemusí být v souladu s vaším přesvědčením o dokonalé kávě nebo dokonalém koktejlů.

VLASTNÍ KÁVOVÁ CESTA

Když přišla nabídka stát se globálním coffee ambasadorem pro značku Mr. Black, působil Martin ještě v Savoyi. Jeho jméno však již tehdy mělo v komunitě jistou váhu, neboť se snažil hodně cestovat a dělat kávovým koktejlům patřičnou osvětu. Vzhledem k tomu, že lidé z Mr. Black měli s tímto prvním australským kávovým líkérem stejné cíle, rozhodl se s nimi jednoduše spojit síly. Ve většině barů je totiž nejprodávanějším kávovým koktejlem Espresso Martini, které dokonce v žebříčku 50 nejprodávanějších klasických koktejlů, sestaveném časopisem Drinks International, obsadilo 7. místo. Jenomže rozmanitost spojení kávy a alkoholu sahá mno-

hem dál než jen k Espresso Martini, irské kávě či koktejlů White Russian. Vždyť již ve starých barmanských příručkách můžete najít receptury víceméně jednoduchých kávových koktejlů. Příkladem budiž třeba kniha Cooling Cups and Dainty Drinks od Williama Terringtona, v níž se v roce 1869 pod názvem Café Gloria objevuje kombinace stejného množství silné, čisté kávy a koňaku, ke kterým je doporučeno přidat cukr podle individuálních preferencí. Poněkud sofistikovanější kávový koktejl se o necelých pětadvacet let později vyskytuje na stránkách The Flowing Bowl z pera Williama Schmidta. Jeho drink Ladies' Delight, v němž je plná lžice cukru, hrnek studené kávy, brandy, jamajský rum a zmrzlina, by se bezpochyby neztratil ani v nabídce moderních koktejlůvých barů.

Neustálé vzdělávání a odborné konzultace v otázce kávových koktejlů přivedly postupně Martina nejen k tomu, že má v rámci baru Maybe Sammy na starosti vše, co je spojené s kávou, ale také k vlastnímu pražení. Za výrobou líkéru Mr. Black sice stojí master distiller Philip Moore, který úzce spolupracuje s Detlefem Mohrem, jenž zastává pozici head of coffee, nicméně pro vlastní projekty a pro bar si Martin praží kávu sám. Vyspělá australská kávová kultura jej tedy inspirovala k realizaci konceptu From Beans to the Cup. Každý bar má totiž nějaký svůj zdroj kávy, u něhož ji zpravidla nakupuje a pak vytváří například vlastní cold brew, a proto se Martin rozhodl jít o krok dál. Cestuje, poznává jednotlivé farmáře, objednává kávu a řeší rostlinný profil, aby ze speciálně vybraných zrn mohl následně upražit opravdu prémiovou kávu pro své kávové koktejly. Za zmínku stojí třeba Espresso Martiki, které se skládá z guatemalského rumu Zacapa, kávového líkéru Mr. Black, ananasového džusu, mandlového sirupu a čerstvého espressa.

Za poslední rok, kdy se Martin začal pražením zabývat, jej údajně nejvíce uchvátila káva z Brazílie. Důvodem je mladý farmář Johnny la Cerda, který má farmu uprostřed národního parku v Caparaó. Vyjma speciálního podnebí, díky němuž sklízí kávu dvakrát ročně, to jsou právě chuťový profil a inovativní metody, co činí tuto kávu velmi originální. La Cerda nechává kávu fermentovat v kádích při teplotě 42 °C po dobu tří dnů a jako vstupní surovinu pro tento proces používá unikátní odrůdu známou jako Arabica Caparaó, u níž nikdo neví, odkud přesně kromě daného regionu pochází. Pravděpodobně jde o křížence, ale konkrétní základní odrůdy nejsou známy. Jak se tedy zdá, kávová kultura zažívá svůj vrchol, jelikož lidé touží stále objevovat. Bary již pečlivě vybírají kvalitní kávu i adekvátní technologie, zatímco kavárny oslovují nové koktejlové možnosti. Přesto jde teprve o začátek dlouhé a náročné cesty za změnou smýšlení o kávových koktejlech. Zbývá proto jedině vyrazit a možná si k tomu dopřát ovocnou etiopskou kávu obohacenou o bylinkovou příchut' amara, ať se nám kráčí o něco snadněji. ■



CULINARIUM



FUEGO CAMP

Text: Tomáš Mozi, foto: Vojtěch Pollak

Příroda, poctivá manuální práce i návrat ke kořenům – to jsou společné atributy značky Bulleit a glampin-gového místa Fuego camp, který se nachází kousek od Mníšku pod Brdy. Začátkem srpna proto začala úspěšná spolupráce poskytující návštěvníkům jedinečný začátek a prvotřídní kvalitu. Nabídka kurzů vaření ve Fuegu se totiž rozšířila v rámci některých termínů zároveň o barmanský kurz. Pod vedením Bulleitmana Jaroslava Modlíka se tak mohou účastníci naučit míchat drinky v divoké přírodě, kdy si jednak nasbírají některé ingredience přímo v okolí a jednak připraví sirup rovnou na ohni. Prostřednictvím této spolupráce se rovněž opět rozrůstá koncept tzv. Bulleit family, která se po úzké spolupráci s českou streetwearovou značkou Never Enough rozrůstá o dalšího člena.

Koncem srpna se posléze s kempem Fuego seznámilo také deset barmanů z předních českých barů. Důvod byl prostý. Tito vybraní barmani nejvíce zaujali v instagramové soutěži, kdy přenesli Bulleit mimo tradiční hranice barového prostředí. Za odměnu na ně tedy čekalo unikátní outdoorové vaření, kdy si například připravovali domácí hovězí tatarák, salát z pečených paprik či na ohni dělaná kachní prsa, zatímco své výtvo-ry mohli zapíjet Bulleit bourbonem, ať už v čisté podobě nebo ve formě jednoduchého highballu. ■







CULINARIUM

MAREK PAVALA

Text: Pavla Hájková, foto: Vojtěch Pollak

Zážitkové vaření Fuego čili škola vaření mě natolik zaujalo, že jsem se rozhodla vyzpovídat jejího zakladatele Marka Pavalu. Musím říci, že jsem za svůj život absolvovala spoustu kurzů vaření, včetně kurzů vedených Radkem Kašpárkem, ale Fuego ve mně zarezonovalo nejvíce. A to jsem tam jela v obzvláště špatném rozpoložení. Domů jsem se pak ale vracela s úsměvem na tváři. Určitě velkou roli sehrála příroda, v níž se camp pořádá, a pohoda, která vévodila celému kurzu. Překvapilo mě, jak harmonicky může kuchyň v přírodě působit a jak venku při vaření úplně jinak utíká čas. Vrcholem již počínajícího večera bylo úžasně chutnající jídlo provoněné kouřem, napárované s originálními drinky z Bulleit.



Nejprve by mne zajímalo, jak jste vůbec přišel na to, že vaření je to, čemu se chcete profesionálně věnovat?

Já ani nevím, přišlo to nějak samo. Vždycky jsem rád jedl, a tak mi přišlo jako logický vývoj vědět něco o procesu přípravy jídla. Abych si ho mohl dělat kdykoliv a spousta. Takže jsem na to přišel díky nenažranosti, řekl bych.

Dostal jste se až do finále soutěže MasterChef. Jak se to stalo, že jste se tam přihlásil?

Je vtipné, kolik lidí si myslí, že jsem soutěž dokonce vyhrál. A pocitově jsem to vyhrál, protože o žádném jiném soutěžícím neslyším nikde ani slovo, ale reálně jsem skončil třetí. Ve finále jsem totiž zpanikařil a v půlce času začal dělat úplně jiné jídlo, což se mi stalo osudným, protože jsem to nestihl fancy nandat na talíř a o to tam šlo víc než o cokoli jiného: Jak to vypadá na kameru. Možná i proto jsem dodnes lehce alergický na prezdobené talíře. Nebo proto, že to neumím. (*smích*)

Jak taková soutěž probíhá? Byla náročnější příprava na soutěž, anebo spíše soutěž samotná?

Příprava na soutěž nebyla téměř žádná. Náročné bylo to, že jsme byli dva měsíce odříznutí od světa a měli strašně málo času na vymyšlení receptu před kamerou a poskládání všech ingrediencí. Řeknou vám téma a máte tři minuty na to, všechno vymyslet a dát do košíku. Úlet... Ale byla to sranda.

Podnikal jste jako soukromý šéfkuchař a během svého působení jste byl osobním kuchařem Arnolda Schwarzeneggera nebo hvězdy sociálních sítí Alexis Ren. Jaké to je, vařit pro celebrity? Musel jste se přizpůsobovat jejich vrtochům, anebo vám nechávaly volnou ruku?

Tak s Arnoldem to byl splněný sen - vždycky to byl můj hrdina a vůbec: potkat Terminátora, podat si s ním ruku... natož pro něj vařit a mluvit s ním den co den! Jednou mě zastavil na chodbě a požádal mě, jestli bych mu neudělal vídeňský řízek se salátem.

Alexis jsem předtím neznal. Že je slavná, jsem zjistil až při vaření. Je to docela kočka, a tak mě bavilo, když třeba přišla v župánku ke mně do kuchyně a chtěla po mně něco sladkého... abych jí upekl čokoládový dort.

Jak se zrodila myšlenka založit Fuego camp? Dlouho ve vás uzrávala, nebo to byl spíše náhlý popud?

Bylo to spontánní. Chyběla mi příroda a kempování, a tak jsem uspořádal výlet s pár přáteli do kempu a pro všechny jsem sehnal stany a další vybavení, abych měl nějakou páku, jak je donutit, aby jeli... Nakoupil jsem spousta jídla a vařili jsme na ohni. Bylo to skvělé a napadlo mě, že by to mohlo zajímat i cizí lidi, a začal jsem o tom víc uvažovat. Jak tyhle jednoduché a trochu zapomenuté aktivity dokážou udělat lidi šťastnými a že bych mohl vytvořit takovou oázu. Místo, kam člověk bude moct utéct, alespoň na jednu noc, naučit se něco užitečného, dobře se najíst a posedět u ohně. Vzpomenout si, jaká romantika to vlastně je, spát ve stanu.

Popište nám prosím, jak přesně Fuego camp funguje. Co všechno je možné u vás zažít?

Děláme kurzy vaření, takže host si vybere z různých menu v nabídce a podle toho si užije takový večer, jaký si vybral. Máme kurzy zaměřené na steaky, velmi specifické úpravy masa, jako je pomalé pečení zavěšených kusů nebo příprava ve žhavém uhlí, učíme, jak schválně pálit ovoce a zeleninu kvůli dosažení nových chutí, umíme na louce udělat třeba i chobotnici, ryby připravit přivázané na špalcích dřeva a spousta dalšího. Krom konkrétních věcí se hosté naučí i spousta obecně platných znalostí o vaření a sem tam i nějaký tip na přežití v přírodě. Třeba jak rozdělat oheň bez sirek, zapalovače a papíru.

Kde se inspirujete? Dle čeho vaříte? Kde se berou všechny vaše nápady?

Tak různě - buď z mých znalostí a zkušeností, nebo od světových kuchařů, různých stránek o vaření na ohni, z knih, pořadů o vaření... Využívám všechny možné zdroje, jaké existují. Akorát už nechodím do restaurací do kuchyně, na to už nemám náladu.

Sledujete gastronomické trendy, nebo se nenecháváte moc ovlivňovat?

Myslím, že si dost jedu svoje. Trendy mě obecně moc nebaví. Mám ve všem rád tu nejlepší klasiku. Věci prověřené časem. Ve vaření je to jinak, ale já mám pocit, že moje oblast gastronomie je tak specifická, že stojí úplně mimo ostatní dění.

Jak je to se surovinami, které během vaření používáte? Předpokládám, že si potrpíte na kvalitu, tak by mne zajímalo, kde je sháníte...

Různě. Kousek od nás jsou super rybí sádky. Mořské plody beru z Makra, maso z Jižní Ameriky třeba od Pampas Market... Chtěl bych se dostat do fáze, že budeme i trochu soběstační a budeme si moct pěstovat třeba vlastní zeleninu.

Je něco, co vám absolutně nesmí do kuchyně?

Cokoliv od Babiše, náhražky, chemické kořenící směsi a obecně masa z velkochovu.

Své jídlo párujete s drinky namíchanými z bourbonu Bulleit. Proč jste se rozhodl zrovna pro Bulleit?

Vždycky jsem pil whiskey, ale neměl jsem moc příležitosti si dát bourbon. A byla to láska na první lok. Bulleit se k nám ohromně hodí, dokážu s ním i vařit a skvěle se pije při kurzu.

Jaký drink vy sám máte nejraději?

Bulleit & pickles a čistý Bulleit. Nekomplikuju, co komplikovat nemusím.

Jaké máte plány do budoucna?

Mít zaměstnance, abychom všechno nemuseli dělat s kolegou Ivanem jen my dva. Je to náročné. Mít pevné místo pro Fuego, kde bychom byli úplně spokojení a mohli si tam vybudovat i nějaké pořádné zázemí, takovou osadu. Prostě růst.

Jinak teď přes zimu budu dělat kurzy domácího vaření v Praze. Každý takový kurz začne tím, že si připravíme nějaký drink z Bulleitu, a pak se pustíme do vaření. ■





CULINARIUM



SVÁTEČNÍ SLADKOSTI S DESTILÁTY

Text a foto: Pavla Hájková

Do Vánoc zbývá už jen několik týdnů, a tak přinášíme inspiraci na sladké recepty s našimi destiláty. Není rum jako rum a při pečení a vaření to platí stejně jako při jeho popíjení. Obzvláště, pokud si potrpíte na cukroví s výraznější chutí rumu, měli byste upřednostnit svou oblíbenou značku, a nešidit tak vaše chuťové pohárky. Můžete s námi popustit uzdu fantazii a zkusit použít i jiné destiláty, a to jak v klasických receptech, tak v nových, originálních.



SÍMA PEČE SLADKOSTI

Simona Machurová alias „Síma peče sladkosti“ tak jako každý rok peče spousty druhů cukroví, ve kterém s oblibou používá chuťově výrazné destiláty, aby svým výtvorům dodala šmrnc. Odtajnila pro nás čtyři druhy cukroví, které můžete vyzkoušet i vy.



MOKA SUŠENKY S LIKÉREM FRANGELICO

INGREDIENCE:

- 130 g lískových ořechů
- 100 g hořké čokolády
- 300 g hladké mouky
- 75 g kakaa
- 180 g cukru krystal
- 3 vejce
- 2 lžičky instantní kávy
- 2 lžičky jedlé sody
- Špetka soli
- 20 ml likéru Frangelico



POSTUP: Troubu rozehejte na 170 °C a 8 minut v ní pražte lískové ořechy. Ušlehejte vejce a cukr do pěny, postupně vmíchejte suché suroviny a likér. Poté zpracujte do těsta ořechy a čokoládu nasekanou na kousky. Utvořte váleček, který pečte v troubě na 180 °C přibližně 25-30 minut. Po zchladnutí ho nakrájejte na plátky silné 1 cm, které rozložte na plech a dopečte ještě 10 minut při 170 °C. Ihned po vyndání z trouby potřete likérem.



DON PAPA IŠELSKÉ DORTÍČKY

INGREDIENCE NA TĚSTO:

- 75 g másla
- 75 g hladké mouky
- 40 g cukru moučka
- 40 g mletých
vlašských ořechů

INGREDIENCE NA KRÉM:

- 2 žloutky
- 50 g moučkového cukru
- 20 ml rumu Don Papa
- lžička rybízové marmelády
- 70 g mletých
vlašských ořechů
- 10g kakaa



POSTUP: Z ingrediencí na těsto vypracujte hmotu a odložte ji do lednice. Utřením žloutků s cukrem do pěny a vmícháním ostatních surovin vytvoříte krém. Z vychladlého těsta vyválejte placku o síle 3 mm a vykrajujte tvary, které si zvolíte. Pečte v troubě na 170 °C přibližně 10 minut. Po vychladnutí mažte krémem a slepujte. Čokoládou rozehřátou ve vodní lázni polévejte vršek cukroví a ozdobte oříškem.



MANDLOVÁ KOLEČKA S LIKÉREM GRAND MARNIER

INGREDIENCE:

- 250 ml mandlových lupínků
- 60 g medu
- 120 g cukru
- špetka skořice
- lžička pomerančové kůry
- 1 bílek
- 30 ml likéru Grand Marnier



POSTUP: Mandle opražte na pánvi, přidejte skořici, pomerančovou kůru a poté med a cukr. Až vše trochu zkaramelizuje, přilejte likér a promíchejte. Ušlehejte bílek a vmíchejte do mandlové směsi. Směs rozprostřete na plech a pečte v troubě vyhřáté na 175 °C přibližně 5-10 minut. Po vytažení z trouby vykrájejte kolečka, nebo případně pouze nakrájejte na libovolné tvary a nechte zcela vychladnout. Až potom s jednotlivými tvary manipulujte.



KOKOSOVÉ KOŠÍČKY S GINEM TANQUERAY

INGREDIENCE NA TĚSTO:

- 140 g hladké mouky
- 100 g másla
- 50 g moučkového cukru
- 10 g kakaa
- 10 g kokosu
- 1 žloutek



INGREDIENCE NA KRÉM:

- 100 g bílé čokolády
- 40 g kokosového mléka
- 10 g ginu Tanqueray
- 15 g kokosu

POSTUP: Vypracujte těsto z uvedených surovin a nechte odležet v lednici. Zahřejte kokosové mléko s ginem, kterým přelijete nalámanou čokoládu a promíchejte. Vmíchejte kokos a dejte do lednice ztuhnout. Ze zchladlého těsta tvarujte kuličky, do kterých vytvořte důlek. Pečte v troubě na 165 °C přibližně 12 minut. Po vychladnutí plňte důlky ztuhlým krémem pomocí cukrářského sáčku. Nakonec obalte v kokosu.



VINTAGE KITCHEN

Z mého blogu „Vintage Kitchen“ jsem pro vás vybrala různé recepty, některé spíše tradičnější a jiné moderní. Téměř všechny jsou velmi jednoduché a rychlé na přípravu. Pokud nebudete mít dostatek času věnovat se náročnému pečení, můžete se inspirovat těmito recepty, případně navštívit můj blog vintagekitchen.cz.



RUMOVÉ ŠVESTKY V ČOKOLÁDĚ

INGREDIENCE:

- 30 g sušených švestek
- 200 ml rumu Dzama Vanilla
- 30 celých loupáných mandlí
- 200 g kvalitní tmavé čokolády Lindt 70%



POSTUP: Velmi dbejte při nákupu švestek na jejich kvalitu. Švestky musejí být měkké a ideálně nesířené. Švestky dejte do hrnečku a zalijte rumem tak, aby byly všechny ponořené. Nechte je macerovat minimálně přes noc. Druhý den švestky slijte a nechte v cedníku okapat. Sceděnou tekutinu můžete použít do jiného cukroví nebo ji vypít. Je vynikající. Každou švestku lehce nařízněte a naplňte mandlí. Čokoládu rozpustíte v horké vodní lázni a švestky namáčejte v polevě ze všech stran. Švestky po zaschnutí skladujte v chladnějších podmínkách (ale ne v lednici).



ŠPALDOVÉ LINEČKÉ S LIKÉREM GRAND MARNIER

INGREDIENCE:

- 300 g špaldové celozrnné hladké mouky
- 200 g másla
- 100 g sladěnky nebo sirupu z ječného sladu
- 2 žloutky
- nastrouhaná kůra z 1 bio citronu
- 400 g hutné rybízové marmelády na slepování
- 2-3 lžičky Grand Marnier



POSTUP: Utřete máslo se žloutky, sladěnkou a citronovou kůrou. Přisypte mouku a prohnětte v celistvé těsto, které zabalte do fólie a nechte v lednici odpočinout. Předehřejte troubu na 170 °C. Těsto vyndejte z lednice a na pomoučněném vále vyválejte v placku silnou přibližně 4 mm. Vykrajujte své oblíbené tvary a v polovině z nich udělejte uprostřed otvor. Kladte je na plech vyložený pečicím papírem. Pečte do lehce zlatavé barvy. Hutnější marmeládu promíchejte tyčovým mixérem s Grand Marnier. Upečené tvary promažte marmeládou a nechte pár dní proležet, aby cukroví změklo.



AVERNA COFFEE RAW DORTÍČKY

INGREDIENCE:

- 200 g kešu ořechů
- 50 g hořké čokolády
- 20 g kakaového másla
- 20 g kaka
- 160 g javorového sirupu
- 50 ml likéru Averna
- 60 ml kávy (velikost espresso lungo)



POSTUP: Nejprve si uvařte kávu a rozpustěte čokoládu ve vodní lázni a nechte obé zchladnout. Vysokorychlostním blendrem nebo v mixovací nádobě se sekáčkem rozmělněte kešu ořechy absolutně najemno. Jakmile máte z ořechů téměř pastu, smíchejte je s ostatními ingrediencemi. Směs nalijte do malých papírových košíčků, uložte do uzavíratelné nádoby a dejte buď do lednice na pár hodin zatuhnout anebo na kratší dobu do mrazáku. Nazdobte dle své fantazie.



KARAMELIZOVANÉ PEKANY S BOURBONEM BUFFALO TRACE

INGREDIENCE:

- ¼ hrnečku javorového sirupu
- 1 lžíce rozpuštěného másla
- 2 lžičky vanilky
- 2 lžíce bourbonu buffalo trace
- 1 ½ lžičky soli
- 1 lžička skořice
- 3 hrnečky pekanových ořechů



POSTUP: Předehřejte troubu na 170°C. Plech si vyložte pečicím papírem. V míse smíchejte javorový sirup, rozpuštěné máslo, bourbon, vanilku, sůl, skořici a přidejte pekanové ořechy. Důkladně ořechy v misce promíchejte, ať se všechny dobře obalí tekutou směsí a kořením. Rovnoměrně rozprostřete ořechy na pečicí papír, pečte 10 minut a poté je promíchejte. To zopakujte po dalších 5 minutách. Ořechy pečte do tmavě zlaté barvy přibližně 25 minut. Po vyndání z trouby budou ještě lepkavé, po zchladnutí ztvrdnou a můžete je uskladnit.



TMAVÉ DIPLOMÁTICO LANÝŽE S PEKANY

INGREDIENCE:

- 80 g smetany ke šlehání (ideálně 40%)
- 110 g másla
- 60 g třtinového cukru muscovado
- 200 g kvalitní tmavé čokolády – minimálně 70% obsah kaka
- 3 lžice rumu Diplomático Reserva Exclusiva
- 2-3 lžice kaka
- 30 g nejmenno nasekaných pekanů (doporučuji použít zkaramelizované – viz recept vlevo)



POSTUP: V kastrůlku pomalu rozehejete máslo, smetanu a cukr. Promíchávejte a hlídejte, aby se vše nevařilo a nerozpustilo do úplně řídké konzistence. V momentě, kdy je směs lehce tekutá, přidejte nalámanou čokoládu. Míchejte, dokud se úplně nerozpustí, pak přidejte Diplomático rum a nejmenno nasekané ořechy. Vzniklou směs nechte přikrytou několik hodin tuhnout v lednici. Ze ztuhlé hmoty odkrajujte lžičkou 3-4 cm kousky lanýžů a obalujte je v kaku.



BÍLÉ DIPLOMÁTICO LANÝŽE S MANDLEMI

INGREDIENCE:

- 80 g smetany ke šlehání – ideálně 40 %
- 200 g kvalitní bílé čokolády – minimálně 40 % obsah kakaového másla
- 20 g másla
- 1 lžička vanilky
- 3 lžice rumu Diplomático Planas
- 20 g nejmenno nasekaných mandlí
- 4 lžice kokosu na obalení



POSTUP: Rozehřejte si smetanu s máslem a přidejte do ní nalámanou bílou čokoládu. Promíchávejte, dokud se čokoláda nerozpustí. Poté přisypte vanilku, Diplomático rum a přimíchejte nejmenno nasekané mandle. Vychladnutou směs přikryjte fólií a přemístěte na pár hodin do lednice. Ze ztuhlé hmoty pak lžičkou odkrajujte tvary, které vám vyjdou anebo vytvořte kuličky, které následně obalte v kokosu. Výhodou lanýžů je, že mohou mít jakýkoliv tvar. Lanýže skladujte v chladu, kde vám vydrží 1-2 týdny.

Warehouse #1 Humidor



DOUTNÍKY A JEJICH HISTORIE

Text: Jan Braun

Ručně balený prémiový doutník patří mezi pár posledních lidských výrobků, které jsou ze sta procent přírodní, ručně vyráběné, s hlubokou historií a tradicí. Doutník je něco, co většinu z nás fascinuje, nebo zaujme. Když vidíme, jak někdo sedí v klidu v křesle a z úst se mu valí dým prosakující celý prostor kolem specifickou tabákovou vůní, začnou se nám honit hlavou různé myšlenky. A rozhodně to není doména pouze mužů, jak si mnoho lidí myslí, ale i dam. Není to záliba jen vyvolené skupinky bohatých, protože výborný doutník si může dopřát opravdu každý. Obrovský rozmach doutníků nastal v 90. letech minulého století, kdy hovoříme o takzvané doutníkové revoluci. Jak to ale vše začalo?



Jeden z nejpoetičtějších mýtů obestírajících původ tabáku pochází od severoamerického kmene Huronů. Jeho příslušníci věřili, že Velký duch seslal ve zlých, neúrodných dobách na zem dívku, aby zachránila svět před hladomorem. Kde se dívka dotkla země, vzešlo obilí a brambory. Po chvíli však usedla k odpočinku, a když opět vstala, začal na tom místě růst tabák. Krásné, poetické, člověk by tomu rád věřil.

Již od pradávna bylo inhalování kouře spjato s náboženskými praktikami a symboly. Za použití bylinných aromat se šamani přiváděli do nadpozemských stavů. Způsoboval to alkaloid nikotin, který je obsažen v listech rostliny tabáku. Tabák patří do čeledi lilkovitě a pochází z Ameriky. V listech je obsažen nikotin, kvůli kterému se tabák používá při výrobě cigaret, doutníků nebo dýmkového tabáku. V současné době se tabák pěstuje celkem ve 117 zemích celého světa. Tabáková pole najdeme například v Německu, Polsku či na Slovensku. Pěstoval se dokonce i v Česku, ale pouze do roku 1994. Tabák se dá pěstovat ve většině podnebí od mírného klimatického pásma až po tropy. V některých regionech se daří tabáku doutníkovému nebo průmyslovému, který se pěstuje pro využití ve šňupacích tabácích, jinde naopak dýmkovému.

První využití rostlin, které byly později pojmenovány *Nicotiana*, proběhlo na americkém kontinentu. *Nicotiana tabaculum* L. vznikla přírodním křížením rostlin *Nicotiana glauca* L. a *Nicotiana glauca* L. Tímto křížením vznikla nová rostlina *Nicotiana glauca* L., která rostla planě v přírodě. Poprvé se objevila na území Jižní Ameriky mezi státy Peru, Bolívie a Argentina. Přesné období, kdy se tabák dostal do oblasti střední Ameriky a Karibiku, však doposud neznáme. Pravděpodobně to mohlo být v době 3000 až 2000 let před naším letopočtem. Nejstarší známé zápisy hovoří o použití tabáku v dýmkách nebo přesněji v předchůdcích dýmek, které známe dnes. Domorodí členové klanů kouřili smotky tabákových lístků, šňupali ho, žvýkali nebo ho louhovali v nápojích a mastech. Zpočátku tabák sloužil jako lék nebo při náboženských aktech. Nejstarší dochované malby, na nichž indiánští náčelníci kouří smotky tabáku nebo předchůdce dnešních dýmek, pocházejí z Mexika z roku 642.

Kdy byl však tabák objeven „bílým mužem“? Bylo to právě v době, kdy americký kontinent objevili Evropané – tehdy se poprvé setkali s tabákem. Bylo to v pátek 4. října 1492 na místě zvaném San Salvador. Kryštof Kolumbus ve svých spisech líčí, že když zde přistáli, domorodci je přišli uvítat a nabídli jim zapá-

lené smotky tabáku jako důkaz přátelství. Jednalo se o hnědé, suché tabákové listy. Kolumbus sice dary s vděkem přijal, jelikož si byl dobře vědom toho, jaké počty se mu od domorodců dostává, nebyl ovšem z nevábně vonících darů nijak nadšený. Netrvalo však dlouho a tajemství tabákových listů odhalili i námořníci Kolumbových posádek, a to ještě během první plavby. Sledovali, jak domorodci vdechují dým z tabáku, a brzy si tento zvyk osvojili. Traduje se, že to byl právě námořník Rodrigo de Jerez doprovázející Kolumba na jeho první cestě, který rozšířil kouření tabáku po Evropě. Nedopadl však dobře, protože byl inkvizicí ve Španělsku uvržen do vězení za šíření „hříšných a ďábelských zvyků“. Poprvé však tabák představil v Evropě právě Kryštof Kolumbus roku 1493, po svém návratu z Nového světa. Roku 1518 Fray Ramón Pané poslal císaři Karlu V. semena s popisem rostliny tabáku. Někteří historikové však tvrdí, že první, kdo poslal rostlinu tabáku z Mexika na španělský dvůr, byl Hernán Cortés.

Roku 1530 je tabák poprvé „průmyslově“ vysazen ve své domovské oblasti, v okolí dnešního města Santo Domingo. V roce 1550 Portugalci začínají pěstovat tabák v Brazílii a Francouzi a Angličané v Karibiku. Bylo by chybou považovat Kubu za historický prvo počátek pěstování tabáku, ale byla to právě Kuba, která se díky půdě a klimatu stala Mekkou pěstování této rostliny. První průmyslové pěstování bylo započato na ostrově Hispaniola, na Kubě až o několik desetiletí později. Všechny vypěstované tabák z Nového světa byl určen pro export do Evropy.

Vypěstovat první tabákovou rostlinu v Evropě se podařilo až belgickému botanikovi Rembertu Dodonovi (1517–1585). V roce 1560 proběhly první lékařské pokusy s tabákem, který se začal používat například při léčbě migrény, a v roce 1571 vychází první souhrnné lékařské pojednání o tabáku a jeho použití. Až do doby, kdy byl tabák přivezen do Evropy, ho američtí domorodci používali jen k náboženským účelům. Například huronští náčelníci používali tabák ke své komunikaci s velkým Manitouem. Mayové kouřili tabákové smotky při náboženských obřadech.

Španělský král Filip II. nechává roku 1586 všechny tabák ve Španělsku spálit jako škodlivou a neúčinnou rostlinu. Dne 26. srpna 1606 jeho nástupce Filip III. dokonce zakazuje pěstování tabáku na ostrovech Barlovento. Tento zákaz je vyhlášen na dobu 10 let a jeho účelem bylo lépe využít pracovní sílu v dolech namísto pěstování nepotřebného tabáku. Právě v těchto dobách se v Karibiku objevují první francouzští a angličtí pašeráci.

Ve snaze konkurovat Španělům se několik Angličanů pokusilo založit plantáže ve vlastních koloniích v severnějších oblastech Nového světa. Obchodník



Španělský král Filip II.

John Rolfe se vydal přes oceán a po ztroskotání na Bermudách dorazil roku 1609 do nepříliš prosperujícího koloniálního města Jamestown. Právě zde byla londýnskou společností Virginia Company založena již o dva roky dříve první obchodně-zemědělská společnost zabývající se pěstováním tabáku. Jednalo se však o tabák určený do dýmek, *Nicotiana rustica* neboli tabák selský, jenž byl pro evropské kuřáky příliš ostrý. John Rolfe si z Bermud přivezl semena tabákové rostliny *Nicotiana tabacum*. Tento tabák, později známý jako tabák viržinský, byl mnohem jemnější a získal si velkou oblibu právě v Evropě.

Proti tabáku se postavila i samotná církev v roce 1624 vydáním papežské buly, ve které papež Urban VIII. prohlásil tabák za nástroj sociální nerovnosti, ničitele spořádané rodiny a příčinu halucinací, které vedou člověka do náruče ďábla. Tuto bulu zrušil až roku 1725 papež Benedikt XIII.

Prvo počátek výroby doutníků v Spojených státech se datuje do roku 1763. Israel Putnam se vrací z Kuby, kde sloužil v armádě, a začíná po návratu domů vyrábět první americké doutníky. Usazuje se ve státě Connecticut a vysazuje zde tabáková semena, která z Kuby přivezl. Tím začíná historie jednoho z nejdražších doutníkových tabáků vůbec, amerického Connecticutu. Ve městě Hartford je založena první továrna na výrobu doutníků na americkém kontinentě.



Evropa je v tomto ohledu naprosto rozdílná. Tabák zde kouří jen mořeplavci nebo bohatí lidé, a to jen v dýmkách; doutníková kultura přes oceán ještě nedorazila. Tabák se rozšiřuje mezi ostatní evropské obyvatelstvo až po napoleonských válkách. Od 16. století se tabák vyváží i do Asie – hlavně do Číny, Persie a Japonska – a počátkem 17. století je již znám po celém světě.

Někteří evropští panovníci však na něj začínají pohlížet jako na případný další příspěvek do královských pokladen. Tabák se stává obrovským zdrojem příjmů a díky tomu ustupují i restrikce. Vybrané státy dovolují dovoz tabáku, ale řádně ho zdaňují právě s vidinou navýšení příjmů královských pokladen. V těchto dobách je většina obchodu s tabákem v rukou Španělů, kteří stejně tak kontrolují téměř veškerý dovoz exotických věcí z Nového světa. Ostatní evropské státy nedokážou akceptovat, že většina obchodu je právě v jejich rukou, a vznikají první pirátské a pašerácké skupiny, které napadají španělské galéry převážející zboží do Evropy. Jejich základny vznikají na menších ostrovech, které nejsou obsazené Španěly. Dovození ekonomika Španělska dostává závažné trhliny. Zemědělci v Novém světě pěstující tabák raději prodávají draž pirátům a pašerákům než za standardní ceny španělských dobytých.

Roku 1614 zakládá ten samý král, který zakázal pěstování tabáku na ostrovech Barlovento, Filip III. Španělský, La Casa de Contrataciones de La Haba-

na – organizaci, jejímž cílem je rozvíjet a kontrolovat veškerou produkci tabáku v Novém světě. Dne 20. října téhož roku povoluje pěstování tabáku na území Venezuely. Všechny vypěstovaný tabák, který se nevyužije v místě pěstování, musí být exportován do Španělska. Jakýkoli prodej nepřátelům španělské koruny je trestán smrtí.

Počátek 17. století se nese ve znamení obrovského zájmu o tabák a jeho konzumace stále stoupá; ve Španělsku vznikají první továrny na zpracování tabáku. Nejznámější pro svou produkci a hlavně kvalitu byla Real Fábrica de Tabacos, která vznikla v Seville roku 1620. Právě tato továrna dostala monopol pro celou Aragonii a Castilii na výrobu a kontrolu tabákových výrobků. Pro představu, jak moc byl tabák ekonomicky silnou plodinou, je potřeba uvést, že v roce 1702 činily příjmy z tabáku 14 % ročního výběru daní Španělského království. Roku 1713 to bylo již 25 % a o další rok později dokonce 33 % ročního příjmu královské pokladny.

Datum 15. října 1659 je velice důležitým dnem v historii kubánského tabáku, protože do té doby bylo na Kubě pěstování tabáku velice limitováno a soustředilo se pouze do centrální části ostrova. Právě v tento den guvernér v Havaně rozhodl o tom, že pěstování tabáku se rozšíří i na pole, kde doposud musely vyrůst pouze jiné plodiny. V roce 1739 bylo povoleno pěstovat tabák i na západ od Havany. Roku 1778 se začíná tabák pěstovat i v novém regi-



onu nazvaném Pinar del Rio, který vznikl sloučením čtyř oblastí a kde se pěstuje převážně černý tabák. Pověst a hlavně kvalita tabáků z toho regionu rychle rostly a i dnes jsou místní tabáky považovány za jedny z nejlepších na světě.

V letech 1756 až 1763 Kubu krátce okupovali Angličané. Právě tato okupace zanechala velkou stopu v mezinárodním tabákovém obchodě. A smrtící zásah tabákovému monopolu na Kubě uštědřila americká válka o nezávislost v letech 1775 až 1783, která téměř zničila celý export tabáku do Španělska. Na druhou stranu tato situace otevřela nové cesty pro pašeráky, piráty a překupníky, kteří tak dokázali vykrývat stoupající poptávku v Anglii. Ta totiž nemohla být zásobena jen z ostatních kolonií. Ukončení války o nezávislost již nenavrátilo Španělsku jeho výsostné postavení v tabákovém obchodě a neobnovilo předválečný monopol, který byl nakonec 23. července 1817 definitivně zrušen.

Uvolnění obchodu s tabákem dalo vzniknout i první velké továrně na Kubě. Francisco de Cabañas roku 1810 otvírá Hijas de Cabañas. Černý tabák se v roce 1827 už volně pěstoval na 5 500 farmách a v roce 1836 bylo jen v Havaně 306 doutníkových fabrik, zaměstnávajících 2 000 pracovníků. V roce 1863 to již bylo 516 továren zaměstnávajících 15 128 pracovníků. V období mezi roky 1830 až 1840 vznikají další velké značky, z nichž některé existují až do dnešních dnů. V této době jsou registrovány značky jako Por Larrañaga, Ramón Allones, Punch, H. Up-

mann, Partagás a La Corona. Výroba a export rostly exponenciálně, a to ze 140 mil. kusů v roce 1840 až k 350 mil. kusů v roce 1855. Přicházejí další a další poptávky z celé Evropy.

Velkým zásahem do stále rostoucího doutníkového průmyslu na Kubě byla první válka za nezávislost, známá jako „desetiletá válka“, kdy se lid vzeplal k odporu vůči španělským okupantům. Psal se rok 1868 a začala první velká vlna emigrace na Floridu. Některé fabрики byly zavřeny a kompletně přestěhovány, včetně zaměstnanců, z Havany do Cayo Hueso na floridském Key West. Koncem 19. století byli téměř dvě třetiny z 18 000 zaměstnanců v doutníkovém průmyslu na Floridě Kubánci.

Nesmíme však zapomenout na jednu velice významnou osobu, která se zapsala do doutníkové historie, a tou byl Vincent M. Ybor. Narodil se roku 1820 ve španělské Valencii, ale jeho rodina se později přestěhovala na Kubu. Mladý Vincent se začal zajímat o svět doutníků a v roce 1853 zakládá v Havaně vlastní továrnu. Bohužel plány mu velice záhy hatí vzrůstající nepokoje, které se rozšiřují po celé Kubě, a tak přesouvá veškeré své aktivity jinam. Stěhuje celou továrnu včetně pracovníků a přes kratší zastávku v Key West se nakonec usazuje v Tampě, kde kupuje 40 akrů půdy na předměstí a začíná stavět novou továrnu. Yborova továrna i ubytovací kapacity, které vybudoval, brzy přestávají stačit, jelikož populace v nově vzniklém Ybor City vzrůstá mezi lety 1880 a 1890 z osmi set na pět tisíc. Ybor



Winston Churchill

City se dynamicky rozvíjí a stává se z něj kvetoucí multietnické město, kam míří přistěhovalci nejen z Kuby a Španělska, ale i dalších evropských zemí. V roce 1900 se v Ybor City vyrábí více doutníků z kubánského tabáku, než je produkce celé Kuby. Tento strmý růst pokračuje až do 20. let minulého století, kdy přichází světová hospodářská krize a roste popularita strojově vyráběných doutníků. Ve 40. a 50. letech se většina obyvatel Ybor City vydává hledat práci jinam. Právě v Ybor City ale začíná bohatá historie nejedné světoznámé značky doutníků. Například Arturo Fuente se vydává na svou doutníkovou cestu na vrchol právě z Ybor City.

Od roku 1898, vlastně až do dnešních dnů, jsou Spojené státy největším dovozcem kubánských doutníků a tabáku. Později byly uvaleno vysoké clo na dovozové doutníky z Kuby za účelem podpořit dovoz tabáku jako suroviny pro další výrobu. Tento krok zapříčinil druhou vlnu emigrace, kdy spousta zaměstnanců doutníkových továren odcházela do Spojených států. Začátek 20. století vůbec nebyl přívětivý ke kubánskému doutníkovému průmyslu. Plantáže nebyly v dobrém stavu a z nich pocházející tabák měl nevalnou kvalitu. Export stále klesal a krátce po roce 1900 bylo tabákové zemědělství v tak špatném stavu, že sami Kubánci museli dovážet semena k pěstování tabáku ze Spojených států, Mexika a Portorika.

V roce 1912 kubánská vláda vydává první sello de garantia a tím certifikuje pravé kubánské doutníky. Roku 1930 kubánští vědci přicházejí s novou variantou tabákové rostliny *Nicotiana tabacum* L., kterou pojmenovávají *criollo*. Tento tabák se okamžitě

stává velice žádaným. Dalším šlechtěním se v roce 1948 podařilo z rostliny *criollo* vyšlechtit variantu *corajo*, která měla přesně odpovídat požadavkům zemědělců. Tyto rostliny se pěstovaly ve stínu a byly primárně určeny pro krycí listy doutníků.

V kontrastu se začátkem 20. století, kdy kubánský doutníkový průmysl procházel mnoha problémy a krizemi, konec druhé světové války podnítil obrat a kubánské doutníky se staly symbolem prestiže a bohatství. Jedním z největších influencerů, jak bychom jej nejspíš nazvali dnes, byl anglický předseda vlády sir Winston Churchill (1874–1965), jehož obrázky a fotky znal celý svět. Na každém byl znázorněn s velkým doutníkem v koutku úst nebo jak ho drží v ruce. Churchill nebyl jedinou slavnou osobností své doby, která dopomohla k větší oblibě doutníků. Mezi dalšími můžeme jmenovat Sigmunda Freuda (1856–1939), Ernesta Hemingwaye (1899–1961), Alfreda Hitchcocka (1899–1980) nebo třeba Johna F. Kennedyho (1917–1963).

V roce 1960 dochází ke znárodnění celého tabákového průmyslu na Kubě a ke slovu se dostávají velké reformy. Státní zřízení uvalilo monopol na tabákový průmysl pod vedením Cubatabaco, Empresa Cubana del Tabaco. Právě kvůli kubánské revoluci spojené s mnoha reformami a znárodněním se mnoho slavných doutníkových rodů, majitelů továren a plantáží rozhodlo opustit Kubu. Někteří zamířili na Hispaniolu, blízký ostrov, který zajišťoval velmi podobné půdní a klimatické podmínky, jaké panují na Kubě. Mnoho dalších ale odešlo do Střední Ameriky, hlavně do Hondurasu a Nikaragui.

V únoru 1962 zavedly Spojené státy úplné embargo na kubánské výrobky a jejich dovoz a spotřebu na své území. Americký prezident J. F. Kennedy, známý milovník kubánských doutníků, požádal jedno ze svých nejbližších spolupracovníků (Pierra Salinger), aby pro něj zakoupil několik tisíc doutníků Habanos a ujistil se, že totální embargo vůči Kubě začne platit až poté.

Kubánští exulanti založili mnoho a mnoho továren a plantáží v různých zemích světa, a diverzifikovali tak produkci doutníků i za hranicemi centrální Ameriky nebo Karibiku. Ekvádor, Mexiko, Kamerun, Panama, Brazílie, Indonésie, Kanárské ostrovy, Spojené státy, Barma a mnohé další země se dnes mohou pochlubit produkcí kvalitního tabáku. Během let se doutníkový trh velice rozšířil a spolu s ním i jeho nabídka. Dnes můžete ve svém obchodě s doutníky najít nepřeborné množství doutníků ze všech možných jiných zemí kromě Kuby. Milovníci doutníků tak mohou vybírat z veliké škály značek, druhů, tvarů, a hlavně zemí původu a hledat ten svůj „zlatý doutníkový grál“.



Snoubení doutníku

„Mayas“ neboli Mayové. To je nejstarší doposud známá civilizace na americkém kontinentu. Byla to právě tato vážená a velmi obdivovaná civilizace, jejíž kulturní a vědecký dopad sahá až do současnosti, která balila první tvary doutníků již 2500 let před naším letopočtem. Osobně věřím, že kdyby byla cukrová třtina jejich domácí plodinou, pravděpodobně by byli také prvními producenty rumů. Dnes jejich potomci v Guatemale tedy lahve rumů alespoň zdobí, což je stále patrné i z unikátní novinky, rumu Zacapa Limitada 2019.

Zatímco v Guatemale udržují někteří potomci Mayů tradice svým vlastním způsobem, v sousedním Hondurasu pracují naopak na tabákových plantážích, kde připravují tabák pro dnešní doutník Eiroa The First 20 Years Robusto Presando. Protože to nebyla jen Guatemala, kterou Mayové osídlovali, ale i okolní středoamerické země Honduras, Belize a další, rozhodl jsem se si dnes dvě z těchto zemí ovlivněných onou tajuplnou civilizací vychutnat hezky pohromadě, bok po boku.

Honduras není ve světě doutníků žádným nováčkem ani benjamínkem, ba naopak. Vždyť v něm sídlí jedna

z největších tabákových fabrik na světě, ačkoli v poslední době je přece jen malinko ve stínu sousední, velmi vyhledávané Nikaraguy. Některá úrodná údolí spojená s tabákem ale tvoří hranici těchto dvou zemí, a zasahují tak velkou částí i do Hondurasu. Určité druhy tabáku těchto dvou zemí proto mohou mít velmi podobné vlastnosti. A právě zde, ve městě Danlí, v honduraském centru tabáku, se usadila rodina dnes již 46letého Christiana Eiroy. Jako většina legend ze světa doutníků, i on se svou rodinou je původem z Kuby. Christian se již od dětství potloukal

po plantážích svého otce a postupně v něm narůstala láska k tomuto řemeslu. Poprvé své zkušenosti prezentuje v 26 letech v podobě značky Camacho, kterou v roce 1995 jeho rodina zakoupila. Věnuje se chuti a zušlechťuje odrůdu Corajo. Ta pod jeho rukama dosahuje mimořádné kvality. Plná, nasládlá chuť hybridních odrůd Corajo 99 a 06, které využívá, odkazují svoji výjimečností na svůj kubánský původ. Nakonec rodina značku Camacho v roce 2008 prodává společnosti Davidoff. Christian ovšem pokračuje a zakládá vlastní společnost, kterou pojmenovává svými iniciálami C.L.E., tedy Christian Luis Eiroa. Celoživotní zkušenosti tohoto odborníka udělaly z této značky okamžitě horké zboží. Pět milionů doutníků nabízených ve dvou řadách zvaných C.L.E. a Eiroa – to je vizitka uplynulého roku 2018.

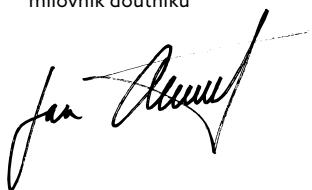
Dnes zapalují doutník oslavující 20 let Christianova působení v tabákovém průmyslu. Již při jeho přípravě jsou v pohotovosti všechny mé smysly. Rozbalují elegantní přebal, chráníci doutník před poškozením, a prohlížím si tvar Robusta s jemným přiznáním hran zvaným „box press“. Zlatavý prstýnek s červeným logem a černým odkazem na zmíněných 20 let nádherně ladí s medově zbarveným odstínem krycího listu zvaným colorado. Tímto zbarvením na sebe zmiňovaná odrůda Corajo poutá pozornost, a prodává tak nejen svoji kvalitu, ale i celý doutník o velikosti 50 × 5. Je zcela jasné, že v chuti bude tento krycí list slavnostně dominovat. To se potvrzuje okamžitě po samotném zapálení. V úvodu se projevuje velmi jemná chuť pražených arašídů neboli burských oříšků, což působí velmi elegantně. Podobnou čistě ořechovou chuť jsem u žádného jiného doutníku zatím necítil. S každým potáhnutím působí tato chuť čitelněji, třebaže doutník zůstává stále velmi jemný. Dokonce mi intenzita zprvu připadala jako light, a ne jako uváděná medium. Doutník krásně a pravidelně hoří, konstrukci tak nemám co vytknout. Je tudíž nejvyšší čas přivítat i tekutého zástupce sousední země.

Novou guatemalskou limitovanou edicí rumů Zacapa se letos stala Limitada 2019, která „do vínků“ dostala chuť sudů po vínech Moscatel. Samotná etiketa svým zlatým zpracováním krásně ladí s prstýnkem dnešního honduraského přítele. Snoubí se i s krásně načervenalými podziminými odlesky samotného rumu, které hřejí již od pohledu. Na pohled vše působí tak, jak má, tedy velmi slavnostně. Však se také jedná o dva velmi prémiové kousky. S prvním douškem mne rum ihned překvapuje – nikterak neupřednostňuje svých 45 % alkoholu, a dokonce se nad jemnější chuť dnešního doutníku ani nijak nepovyšuje. Obdobně je tomu s jindy dobře čitelnými květinovými tóny vín Moscatel, které se v kombinaci s doutníkem převlékly spíše do tónů ovocných, připomínajících vína typu sherry. To mne vcelku překvapilo, protože zmiňovaná

chuť „buráků“ by se k očekávané květinové chuti velmi hodila. Sama Lorena Vásquez, master blenderka těchto rumů, by měla radost, jak se jednotlivé atributy využitých sudů krásně prolínají a mění. Zhruba od poloviny doutníku se přidávají navíc tóny skořice, cedru a karamelu. Doutník ovšem drží svoji jemnou tvář až do úplného závěru. Připadalo mi, že doutník hoří o něco rychleji, ale i tak mi zpříjemnil den na zhruba 50 minut. Myslím, že mayští bohové mohou být na produkty své úrodné půdy náležitě hrdí. Mne celý dnešní zážitek moc bavil a vizuálně i chuťově mi vložené sednul k nastupujícímu podziminému počasí. V mém případě pozorovanému přes okno kunratického Cigar klubu, jehož pohostinnost jsem pro tyto krásné chvíle využil.

Přeji všem krásný zbytek roku, někde v teple, u kamen, s dobrým doutníkem v ruce a s úsměvem na rtech. ■

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

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

The PURE SINGLE RUM



www.pisjorumen.cz

HAMPDEN
ESTATE