



30



HARALD BOTRÁN

Arran

Single Malt



A Breath of Fresh Arran

Every drop of Arran Single Malt starts its life as Scottish rainwater, which pools at Loch Na Davie in the beautiful hills high above the distillery.

www.arranwhisky.com
@arranwhisky

Tak jsme se konečně propracovali k vydání dalšího, v pořadí 30. čísla našeho časopisu. Dali jsme si načas, ale doba zkrátka ještě není bezstarostnému cestování příliš nakloněna. Původně bylo domluveno, že se vydáme s Lucou Garganem na Grenadu a popíšeme vám snad poslední destilérii na světě, která je poháněna vodním mlýnem. Také jsme měli namířeno na Mauricius, bez nadsázky řečeno do rumové velmoci, jenže výlet na Grenadu by znamenal nejprve 10 dnů na hotelu a Mauricius v té době nepřijímal zahraniční cestující vůbec. Potom jsme si řekli, že by mohla být zajímavá cesta za zubry do Polska, v rámci popisu výroby legendární vodky Żubrówka, ale tu naopak zhatil despota Lukašenko, posílající přes hranice Běloruska do Polska migranty z Asie, což vedlo k zavedení výjimečného stavu na této hranici, a tak do Bělověže mohou jet leda tak místní obyvatelé. Situace se tam navíc den ode dne vyhrocuje, tak budeme doufat, že se v dohledné době opět vrátí k normálu a my se tam budeme moci vypravit.

Myslíme si, že se nám nakonec snad podařilo dát dohromady zajímavé čtení a třeba i inspiraci k nákupu nějaké lahve destilátu, přírodního vína, balzamiky nebo doutníku z naší široké nabídky. Po vydání rumového speciálu, který měl větší formát, jsme u něho již zůstali. Jednak má větší písmenka, což někteří z nás možná přivítají, a kromě toho na větším formátu lépe vyniknou některé fotografie. Z titulní strany se na vás dívá Harald Jensen Botrán, vnuk jednoho z pěti bratrů Botránových, kteří odešli za Španělska a usadili se v Guatemale, kde vytvořili konglomerát výrobců a distributorů destilátů a především rumů. O rumu nesoucím dodnes jejich jméno nám přijela do Prahy povyprávět i maestra ronera této značky, Magda López de Reyes. V rubrice Epos vám Tomáš Mozer popíše další z výjimečných světových barů, tentokrát Carousel Bar v hotelu Monteleone, a koktejl Vieux Carré. Alois Gölles vás seznámí s tím, jak si hledaly cestu na světlo světa jeho úžasné ušlechtilé octy. Příznivci přírodních vín si mohou přečíst rozhovor s Paolem Dettorim ze Sardinie, seznámit se s Gottfriedem Lamprechtem, vinařem ze Štýrska, a ještě k tomu se nechat inspirovat jedním zajímavým pokusem. Jo a abych nezapomněl, přes aplikaci Artvive si na stranách 74–75 rozpohybujte ve vašem mobilu obrázky od Elišky Podzimkové.

Kromě toho všeho na vás čekají samozřejmě i další pravidelné rubriky, fotosoutěž, osmisměrka a další zajímavosti. A protože se blíží Vánoce a Nový rok, tak u nás opět naleznete v rubrice Culinarium inspiraci pro přípravu vánočního cukroví a na čtvrté straně obálky i tip na skvělé šampaňské, kterým si můžete důstojně připít na další, snad lepší nový rok s novým, a doufejme lepším vedením naší republiky.

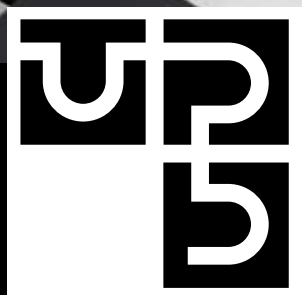
Jakub Janeček a Jiří Rabel



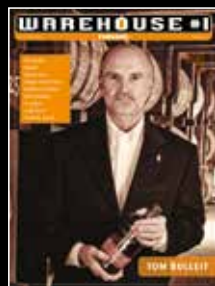
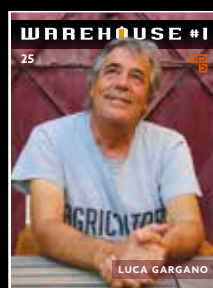
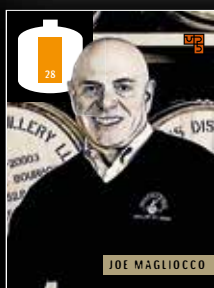
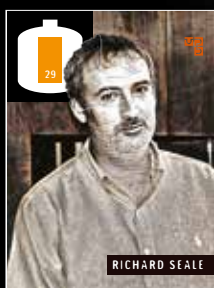
Jakub Janeček

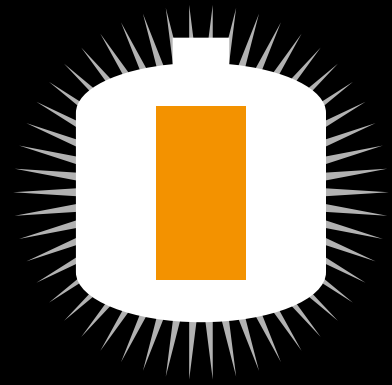


Jiří Rabel



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.





Trend – Lehké, ovocné a růžové	6
Interview – Harald Jensen Botrán	20
Interview – Magda López de Reyes	28
Průvodce – Vídeň	32
Epos – Carousel Bar a Vieux Carré	38
Inspirace – Alois Gölles	44
Soutěž – Diplomático & Co.	52
Fokus – Madeira	60
Představujeme – Chinola	66
Událost – Ohlédnutí za Letní Letnou	70
Událost – Don Papa	76
Osmisměrka	81
Fotosoutěž	82
Report – Whisky Live Paris	84
Portrét – Emiko Kaji	88
Hollywood – License to Satisfy	98
Coffee & Spirits – Brazílie	102
Víno – Tenute Dettori	106
Víno – Herrenhof Lamprecht	116
Víno – Koktejly s vínem	120
Aperitivo Tips – Olivy	126
Culinarium – František Skopec	134
Culinarium – O chuti a párování	138
Culinarium – Nové gastroobzory	146
Culinarium – Vánoční cukroví	150
Humidor – Celofán	154
Snoubení doutníku	160

LEHKÉ, OVOCNÉ A RŮŽOVÉ

Text: Tomáš Mozr, foto: Anna Postnikova

Kolikrát už jste to slyšeli! „Tohle je chlapské pití, zatímco tohle je zase pití pro holky.“ Některé nápoje zkrátka obklopují předsudky. V posledních letech se navíc stále více ukazuje, že některé stereotypy nezmizí. Důkazem budiž růžová vlna, která přišla s novou verzí pink ginu. Co bychom si však měli představit pod pojmem pink gin? A proč je dříve ryze mužské pití tolik oblíbené hlavně mezi ženami?



PINK, PINK, PINK

Když se v současnosti řekne pink gin, každý si představí růžový ochucený gin, jehož jalovcová chuť ustupuje do pozadí na úkor vybraného ovoce. Zpravidla bychom očekávali sladký, růžově zbarvený gin, který bude mít některou z populárních příchutí, jako jsou jahody, maliny, rebarbora, růže či červený rybíz. Pokud se však vrátíme do historie, tak zjistíme, že původní termín pink gin se vztahoval k oblíbenému koktejlu anglických důstojníků. Ti si v 19. století míchali své přiděly ginu s několika kapkami bitters, které byly oceňovány pro své léčivé účinky a zároveň daly nápoji díky lehce růžovému zbarvení jeho název. Časem se však lékařský aspekt vytrácel a originální kapky doporučované jako medicína na mořskou nemoc se staly nedílnou součástí koktejlové kultury. Zatímco tradiční pink gin, kdy ve své podstatě šlo o vymíchaný gin s ledem a bitters, byl spíše pánskou záležitostí, moderní pink giny již lákají spíše dámy. Novodobý návrat klasického ginu s tonikem a stále nekončící ginový boom dokonce přinesly nejen dosud nevídané chutě, ale svým rozsahem vlastně i změnu klasifikace. „Podle mého názoru se kategorie ovocných ginů už zařadila po bok London Dry, Old Tom atd., protože rozhodně tvoří nepřehlédnutelnou a čím dál tím oblíbenější kategorii. Věřím, že jejich síla je právě v lahodné ovocné chuti, kterou si získají jak již znalé pijáky ginu, tak úplně nováčky,“ říká ginový ambasador Filip Jančárek. Je to právě snadno přístupný chuťový profil. Ostatně sladká chuť je obecně daleko oblíbenější než zemité jalovcové tóny, což k ginu náhle přivádí mnohem více lidí. Zvýšená obliba růžových ginů je patrná i z jednoduché statistiky: V roce 2018 bylo na britském trhu k dispozici přes 150 značek s označením pink gin, zatímco v roce 2013 jich nebylo ani pět. Za pozornost stojí například Mermaid Pink Gin z anglické Isle of White Distillery, v němž se snoubí jemná chuť originálního ginu Mermaid s aromatickou infuzí čerstvých jahod. Tyto jahody, které se před destilací po dobu čtyř dnů macerují v ginu, jsou pak přímo lokálního původu, a to konkrétně z údolí Arreton. Ve srovnání s jinými růžovými giny se Mermaid odlišuje zejména tím, že disponuje mírně slaným nádechem a zároveň je méně sladký, neboť neobsahuje žádný přidaný cukr.

Třebaže se primárně nabízí kombinovat pink gin s tonikem, jednou z netradičních variant, které stoprocentně stojí za to vyzkoušet, je Pink Negroni. Tento drink je inspirovaný naprostou ikonou italské barové scény. „Koktejl Negroni dlouhodobě patří mezi nejoblíbenější drinky po celém světě, a tak se zdá zcela přirozené, že jsme se rozhodli vám představit naši ‚růžovou‘ variantu,“ vysvětluje Filip Jančárek. Pink Negroni odkazuje na vlnu ovocných ginů. Jeho základem je Broker's Pink Gin, obohacený o čerstvé tóny jahod. Na rozdíl od ostatních rů-

žových ginů si však zachovává jalovcový charakter. Celý koktejl díky tomu působí malinko odlehčeně a překvapí oproti klasické verzi větší svěžestí, aniž by ztratil na síle.

RŮŽOVÁ BUDOUCNOST

O tom, že u ginu ona růžová vlna rozhodně nekončí, svědčí rovněž novinka od značky Beach House. Tento mauricijský rum s označením Pink Spiced totiž zakládá úplně novou kategorii, která je sice od základu postavená na světle růžové barvě, nicméně podobně jako v případě ginů poskytuje směs koření poměrně rozsáhlé možnosti k tvorbě chuťového profilu. V případě Beach House Pink Spiced hraje ve vůni prim ibišek a svěžest grepů, zatímco v lehce pikantní chuti se objevuje červený rybíz a cukrová třtina.

Další růžová změna přišla po letech dlouhých diskuzí v roce 2020, když byla schválena nová pravidla, která zařazují Prosecco Rosé D.O.C. nově do apelace Prosecco D.O.C. Ačkoli technicky nejde o nic nového, jelikož se v dané oblasti růžová vína pěstovala už dříve, znamená to velkou změnu, neboť tato růžová vína mohou konečně nést označení prosecco. Z hlediska výroby to znamená, že kromě odrůdy Glera se může použít až 15 % Pinot Noir, aby bylo dosaženo náležité barvy. Vzhledem k tomu, jak přelomovým okamžikem je povolení růžového prosecca, není příliš překvapivé, že s jeho výrobou začalo také ikonické vinařství Gancia. Své růžové prosecco lahvuji s klasifikací extra dry, což je maximální možná povolená míra pro zbytkový cukr u růžových vín. Lahev Gancia Prosecco Rosé D.O.C. Extra Dry je poté inspirovaná slunečními paprsky při východu slunce nad italskými vinicemi. Ať už se tedy podíváme jakýmkoliv směrem, zdá se, že před námi leží růžová budoucnost.

PINK NEGRONI

30 ml ginu Broker's Pink

20 ml Vermouth Del Professore Bianco

10 ml Campari

1 barová lžice malinového octa Gölles Himbeer Essig

Čerstvá bazalka

Postup: Koktejl můžete připravovat buď přímo do skla typu old fashioned, nebo případně v míchací sklenici. Vybranou sklenici naplňte ledem a veškeré suroviny nadávkujte dle receptury. Po delším vymíchání ozdobte lístkem bazalky.

Ozdoba: čerstvá bazalka

Pink Negroni namíchal ambasador ginů, Filip Jančárek. ■



NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



PORTOFINO DRY GIN

Portofino je gin inspirovaný stejnojmennou vesničkou na severozápadě Itálie. Gin vyrábí rodinná společnost Pudel, jejíž zakladatel Ruggero Pudel tak chtěl uctít svého dědečka, jenž choval k Portofinu nesmírnou lásku a během druhé světové války se zasloužil o jeho záchranu před zničením. Při výrobě ginu se používá celkem 21 rostlinných ingrediencí. Mezi ty hlavní patří: jalovec, citron, levandule, rozmarýn, majoránka, šalvěj, růže, bobkový list, grapefruit, mandarinka, andělka a koriandr. Gin Portofino zachycuje nenucenou krásu a skrytý šarm místa, kde vzniká. Zprvu se projeví tóny čerstvého citronu a svěžího jalovce, které přechází do středomořských tónů: od rozmarýnu a levandule po nasládlé, delikátní tóny majoránky a šalvěje. **1.140 Kč**

CRUZLOMA HANDCRAFTED GIN

Cruzloma pochází z vulkanické oblasti Ekvádoru, která se nachází přesně na rovníku. Jde o gin typu London Dry a vzniká z velmi jemného destilátu z cukrové třtiny a celkem 15 botanicals z Evropy, Asie a ekvádorské Amazonie. Je to: jalovec, lékořice, pomerančová kůra, citronová kůra, rozmarýn, skořice, lipové květy, levandule, koriandr. Dvě z nich, guayusa a koka, jsou po staletí využívané původními obyvateli And a Amazonie a Cruzloma je prvním ginem, který při výrobě používá právě i listy koky. Na výsledných 44 % ho ředí vulkanickou vodou z podzemního pramene u Cotopaxi, jedné z nejvyšších aktivních sopek na světě. Tato voda je známá svou zcela výjimečnou čistotou. Výsledný gin je mimořádně vyvážený a v chuti se vyznačuje zejména citrusovými a kořeněnými tóny. **940 Kč**



AN DÚLAMÁN IRISH MARITIME GIN

Gin vzniká v irské oblasti Donegal, drsném, odlehlem a nezávislém místě, které je silně ovlivněné divokým Atlantikem. An Dúlámán se vyrábí jako gin typu London Dry, zakladatel James Doherty pro něj ovšem vytvořil novou kategorii Irish Maritime Gin, což znamená, že se při jeho výrobě používají mořské rostliny a gin vzniká v blízkosti irského pobřeží. An Dúlámán je výsledkem několika let experimentů, během kterých James a jeho žena Moira zkoušeli při destilaci až 30 různých druhů mořských řas. Výsledný gin se

zakládá na šesti běžně používaných ingrediencích, které utváří robustní základ, a pěti druzích mořských řas. Jedna z nich, dúlamán, dala ginu jméno, zatímco ta nejmenší, pepper dulce, roste od pobřeží nejdál, a musí se tak sbírat při úplňku, kdy je odliv největší. Gin má komplexní, netradiční chuť, v níž se projevují tóny umami, soli a náznaky ořechů, taninů a hřejivého tureckého medu. **790 Kč**

FEVER-TREE RASPBERRY & RHUBARB TONIC A ELDERFLOWER TONIC

Řada prémiových mixerů Fever-Tree se rozšířila o dvě novinky. Průkopník této kategorie se stále drží hodnot, se kterými byla značka založena a které ji vynesly na špičku této kategorie – pečlivý výběr mimořádně kvalitních surovin, 100% přírodní složení a žádná přidaná umělá barviva, sladidla či konzervanty.

Elderflower Tonic Water obsahuje esenciální oleje z bezových květů pěstovaných v Anglii, které se sbírají po setmění, kdy nejvíc voní, a chinin té nejvyšší kvality z Konga. Jde o delikátní květinovou variaci na klasický Indian Tonic, ve kterém jsou lehce nasládlé tóny bezových květů vyvážené jemnou hořkostí chininu. Hodí se ke svěžím a květinovým ginům nebo prémiovým vodkám.

Raspberry & Rhubarb Tonic Water obsahuje přírodní extrakty ze sladké rebarbory z Anglie a šťavnatých malin ze Skotska a má snížený obsah chininu. Výsledkem je osvěžující, jemný, sladký tonik, v němž vynikají ovocné tóny. Ideální je k Pink ginům, ginům typu London Dry a vodkám. Vyniká ale i v netradičních nízkoalkoholických kombinacích se sherry fino, bílým vermutem či proseccem. **30 Kč**



(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



MERMAID GIN

Mermaid vzniká v palírně Isle of Wight, která se nachází na stejnojmenném ostrově u jižního pobřeží Anglie. Jde o první a jedinou palírnu na ostrově. Název ginu je inspirovaný použitou bylinou, kterou je motar přímořský, známý na ostrově také jako „polibek mořské panny“. Tento aromatický sukulent obrůstá útesy lemující ostrov Wight a značí hladinu přílivu na impozantních plážích ostrova. Chuť ginu Mermaid utváří celkem 10 přírodních ingrediencí. Tři z nich – motar přímořský, bezový květ a chmel odrůdy Boadicea – pochází přímo z ostrova Wight. U ostatních sedmi vyhledává společnost ve světě kvalitní, etické produkce a vybírá konkrétní rodiny a farmáře, od kterých ingredience kupuje. Mermaid je gin typu London Dry, který vyniká citrusovou energií spolu s tóny pepře, zemitě sladkosti a stopou mořského vzduchu. **1.090 Kč**

SAIGON BAIGUR DRY GIN

Tento gin je botanickou cestou po Vietnamu. Saigon Baigur je výrazný gin, při jehož výrobě se používá destilát z cukrové třtiny a celkem 16 rostlin ze všech hlavních regionů země. Jako jediný gin na světě používá při výrobě vzácný citrus zvaný Buddhova ruka, lotosový květ a černý kardamom. V chuti je jemný a komplexní, středně sladký s tóny citrusů, jalovce a koření a s jemně zemitými tóny. Netradiční lahev byla inspirovaná šupinami draka, významné mytologické příšery, která představuje sílu a blahobyt. **980 Kč**



GANCIA PROSECCO ROSÉ D.O.C. EXTRA DRY

Novinka od italského vinařství, které světu představilo vůbec první italské šumivé víno a které oslavilo již 170 let od svého založení. Prosecco Rosé D.O.C. bylo v roce 2020 nově zařazeno do apelace Prosecco D.O.C., a představuje tak zcela novou kategorii. Ačkoliv se růžová šumivá vína vyráběla již dříve, nesměla nést označení prosecco. Gancia Prosecco Rosé se vyrábí z hroznů odrůdy Glera a Pinot Noir (ty tvoří max. 15 %). Po sklizni se hrozny jemně lisují a následně kvasí při kontrolované teplotě 18 °C. Dle metody Martinotti se pečlivě hlídá teplota při druhotné fermentaci (15–18 °C), aby byly maximalizovány aromatické charakteristiky. Výsledkem je víno s jemným, přetrvávajícím perlením a svěžím, ovocným aroma s nádechem červených bobulí a květin. Je vhodné jako aperitiv, skvěle se také hodí k pokrmům z ryb či k bílému masu. **280 Kč**



ROMERO & SONS 9 Y.O.

Značka Romero & Sons představuje autentický malosériový ekvádorský rum z nejstarší řemeslné palírny země. Rum se vyrábí za použití stejných metod fermentace, destilace a staření, jež se používaly za doby původního zakladatele před více než sto lety. Tento delikátní blend se skládá z melasového rumu, který zrál více než 20 let, a rumu ze šťávy z cukrové třtiny, který zrál minimálně 9 let. Výsledný blend tak spojuje jemný profil velmi starého melasového rumu s typickým ovocným profilem rumu ze šťávy cukrové třtiny. Romy zrály v nadmořské výšce 1800 metrů a do výsledné směsi se nepřidává žádný cukr, barviva ani dochucovadla. Ročně se vyrobí pouze 1 200 číslovaných lahví. **1.140 Kč**



NEMĚLO BY UNIKNOUT VAŠÍ POZORNOSTI



SILKIE LEGENDARY IRISH WHISKEY

Silkie je irská blended whiskey lahvovaná společností Sliabh Liag Distillers, která vyrábí rovněž gin An Dúlámán. Zatímco je její vlastní palírna whiskey ve výstavbě, společnost vybírá tu nejvyšší dvakrát a třikrát destilovanou sladovou whiskey, obilnou whiskey a kapku nakouřené whiskey k vytvoření blendu, který je inspirován legendami pobřeží irského Donegalu, mytologickými mořskými pannami, které byly schopné shodit kůži a proměnit se v krásné ženy.

Zatímco Silkie je velmi jemná, s tóny hřejivého medového perníku a náznaky pomerančové kůry, briošek a máslových bonbonů se závěrečným lehkým dotekem rašeliny, Silkie Dark je bohatá, kouřová a rašelinová. Srdce destilátu tvoří třikrát destilovaný rašelinový single malt, při jehož výrobě se používá irská rašelina, která nepochází z lesů, ale vřesovišť, a je tak sladší a méně dřevitá než ta skotská. Nakouřený je na 55 ppm, po trojitě destilaci na 22 ppm. Zraje v sudech po sherry a dodává plný, nasládlý, kouřový charakter. Obě whiskey Silkie se lahvuji bez použití studené filtrace při 46 %. **850 Kč a 890 Kč**

PRIVATEER NAVY YARD

Rum Privateer se vyrábí na severovýchodním pobřeží USA ve státě Massachusetts, a to konkrétně v malém městečku Ipswich, které leží přibližně 50 km od Bostonu. Tato americká palírna byla sice založena v roce 2011, navazuje ovšem na bohatou historii rumů z Nové Anglie. Privateer Rum Distillery používá jen tzv. single-origin melasu z Guatemaly v kvalitě „A grade“, kterou řada výrobců považuje za jednu z nejautentičtějších variant připomínajících melasu proudící do Ameriky v 18. století. Dvojnásobná destilace probíhá nejdříve v kotlíkovém destilačním zařízení od společnosti Vendome z Kentucky a poté v hybridním destilačním zařízení od německé společnosti Carl, které kombinuje kotlíkovou i kolonovou destilaci. Privateer Navy Yard se vyrábí po vzoru tradičních rumů z Nové Anglie a zraje dva roky v nových, silně vypálených sudech z amerického dubu. Vyznačuje se výrazným aroma a suchou, plnou chutí s tóny dřeva. **1.870 Kč**



TEELING BLACKPITTS PEATED SINGLE MALT

Blackpitts se nachází v dublinské čtvrti Liberties, hned za novou palírnou whiskey Teeling. Historicky byla oblast domovem pro ty největší irské sladovny, je tedy příznačné, že nová whiskey Teeling je pojmenována právě po tomto místě.

Jde totiž o vsutku nekonvenční irskou whiskey, vyrobenou ze sladu sušeného na rašelinovém ohni. Úroveň nakouření je relativně vysoká (55 ppm před destilací) a whiskey prochází trojitou kotlíkovou destilací, která je pro dublinskou whiskey typická. Třetí destilace odstraňuje některé typické medicínální tóny, výrazně kouřový profil je však zachován. Zrání probíhá v kombinaci sudů po bourbonu (2/3) a sudů po bílém víně Sauternes (1/3). Sudy po bourbonu zvýrazňují tóny kouře a sladu, zatímco sudy po víně dodávají hluboké tóny ovoce. Jako všechny whiskey Teeling je Blackpitts lahvovaná při 46 % bez použití studené filtrace. **1.380 Kč**

CARÚPANO 6 RESERVA ESPECIAL

Venezuelská oblast Macarapana-Carúpano se nachází v nížině na úrovni moře a vyznačuje se vlastním mikroklimatem: vysokými teplotami během dne, nízkou teplotou v noci a vysokou vlhkostí, kterou přináší vítr od Karibského moře. Toto klima urychluje chemický proces interakce sudu s alkoholem a výrazně zrychluje a zintenzivňuje proces zrání. Haciendu zde založil Španěl Félix del Fierro v roce 1762. Již v roce 1889 získaly rumy Carúpano první medaile na výstavě v Paříži. Od té doby získávají ocenění pravidelně, jen od roku 2004 to bylo více než 40 medailí. Romy dnes vznikají pod taktovkou master blenderky Carmen López de Bastidas, která se rumům věnuje již 30 let. Carúpano 6 Reserva Especial obsahuje rumy až 6 let staré. Má svěží aroma cukrové třtiny, ananasu a citrusového ovoce a výraznou, nasládlou chuť. **600 Kč**



(ABYSTE NEŘEKLI, ŽE JSME VÁM NIC NEŘEKLI:)



WORTHY PARK 109

První myšlenka na to, vytvořit tmavý rum v gunpowder síle, se v jamajské palírně Worthy Park zrodila před pěti lety, vývoj finálního blendu potom trval téměř dva a půl roku. Inspirací pro tento rum byl historický odkaz silných tmavých rumů z Jamajky a Guyany, které se v polovině 20. století vyráběly pro použití v míchaných nápojích, především tiki koktejlech. Worthy Park se při výrobě této edice snažil přiblížit chuti těchto lehce pozapomenutých rumů a oživit tak jejich tradici. Jde o blend rumu Worthy Park Light (s obsahem esterů 80 až 120 g), který zrál v sudech po dobu tří let, a nestařeného rumu Worthy Park Ester (s obsahem esterů 500 až 800 g). Lahvován je při síle 54,5 % a dobarvován karamellem. Ačkoli byl rum vyroben především pro použití v koktejlech, díky intenzivní, bohaté chuti vynikne i samotný. **790 Kč**

HATOSAKI PURE MALT

Whisky Hatozaki jsou elegantní, hladké a mimořádně přístupné, ale zároveň se vyznačují úctyhodnou komplexitou a vyvážeností, kterou jsou japonské whisky vyhlášené. Za značkou stojí Kimio Yonezawa, jehož rodina začala experimentovat s destilací již před sto lety. V palírně Akashi vyrábí řadu destilátů, především pak tradiční japonské destiláty šócu a saké. Kimio Yonezawa má s destilací třicetileté zkušenosti a jeho zvědavost, spolu s hlubokou úctou k západní tradici destilace, stále posouvají hranice jeho díla. S blížícím se stoletým výročím se tak rozhodl postavit druhou palírnu pro výrobu whisky a ginu, do které umístil dvojité měděné pot stilly od renomovaného skotského výrobce Forsyth's. Hatozaki Pure Malt se vyrábí 100% ze sladové whisky. Zraje 5 až 6 let v sudech po bourbonu, sudech po sherry a sudech z japonského dubu mizunara. Lahvuje se vždy v malých várkách a není dobarvována ani filtrována zastudena. Je to zakulacená, bohatá, nerašelinná whisky. Nasládlé tóny sladu a sušeného ovoce v ní doplňuje lehce kouřový podtón a aromatický tón medu v závěru. **1.150 Kč**



VINE ROOTS

Vine Roots představuje novou značku od španělského vinařství Bodegas Corral. Vinice průměrného stáří padesáti let se nacházejí v Rioja Baja v nadmořské výšce 300 metrů a uplatňují se zde ekologické vinařské postupy šetrné k přírodě.

Bílé víno Garnacha Ecológico se vyrábí výhradně z odrůdy španělského původu Garnacha. Fermentace probíhá ve francouzských dubových sudech o obsahu 225 litrů. Poté dochází k šestnáctidenní batonáži neboli ponechání vína ve styku s kalem z odumřelých kvasinek. Víno pak zraje 6 měsíců v nových francouzských dubových sudech. Vyznačuje se jasným vzhledem a střední intenzitou, s čistou a svěží vůní broskví a hrušek a suchou chutí s tóny grepu, hrušek a karamelu doprovázenou střední kyselostí a jemnými tříslovinami.

Červené víno Graciano Ecológico se vyrábí výhradně z odrůdy Graciano, která je mimo oblast Rioja jen velmi málo rozšířená. Fermentace probíhá v amerických dubových sudech o obsahu 500 litrů. Víno pak zraje 12 měsíců v nových amerických dubových sudech o obsahu 225 litrů. Vyznačuje se zemitým, intenzivním, přetrvávajícím ovocným aroma se stopami kůže a pepře a plným tělem s tóny černého ovoce doprovázeným střední kyselostí, tříslovinami a dlouhým závěrem. **790 Kč a 990 Kč**



TOHLE BY VÁS MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT...



GINY WAREHOUSE #1 NA GINFESTU

Naše nabídka ginů se rozšířila o řadu novinek, a proto jsme rádi, že jsme je v létě měli možnost představit na pražském Ginfestu. Tentokrát se festival ginů konal na jedinečném místě v centru Prahy, kterým byla střecha obchodního domu Máj. Na stánku Warehouse #1 bylo k ochutnání úctyhodných 15 ginů, zastupujících kategorie klasických, ovocných, ale i exotických a moderních ginů, a to v 15 variantách na Gin&Tonic s mixery Fever-Tree a East Imperial. A protože je svět ginů nesmírně rozmanitý, ani tak se nám na stánek nevešlo vše, co náš Warehouse #1 skrývá. ▲

NEGRONI WEEK 2021

Po více než roční odmlce se do barů vrátil Negroni Week, projekt společností IMBIBE a Campari, ve kterém zapojené bary věnují část zisku z každého prodaného koktejlu na charitu. Týden jednoho z nejslavnějších koktejlů se poprvé konal v roce 2013 a od té doby se rozrostl z přibližně 120 zúčastněných barů na více než 12 000 míst po celém světě. Na charitativní účely se za tu dobu vybraly více než tři miliony dolarů.

V rámci českého zastoupení se letos projektu účastnilo patnáct podniků, v nichž působí Campari Red Hands, tedy barmani, milovníci Campari a pomyslní nositelé červené rukavice symbolizující lásku k tomuto legendárnímu likéru, bez kterého se Negroni neobejde. K vidění a ochutnání byly nejen klasické varianty ikonického italského koktejlu, ale i speciální verze z rukou jednotlivých Red Hands.

V Praze se zúčastnily podniky: Hemingway Bar, Bonvivant's CTC bar, Bugsy's Bar, L'Fleur Bar, AnonymouS Bar, Bar Cobra, Tretter's New York Bar, Kro Bistro & Bar, MOVE bar, Bistro Špejle. A dále podniky: Atelier Bar & Bistro (Brno), Poetic Cocktail Bar Žlutá Ponorka (České Budějovice), Apotheka Cocktail Bar (Český Krumlov). Těšíme se zase příště! ▼

A promotional graphic for Negroni Week. It features a hand holding a glass of a Negroni cocktail with a red garnish. The background is dark with white and red text. The text includes 'imbibe CAMPARI Negroni Week', 'SEPT. 13 to 19', 'NEGRONI WEEK.COM #NEGRONI WEEK', and 'A drink for your cause'. A red box contains the recipe: 'NEGRONI 30 ml Campari 30 ml gin 30 ml vermut pomerančová kůra'. The Campari logo is at the bottom right.

imbibe **CAMPARI**
Negroni Week
SEPT. 13 to 19
NEGRONI WEEK.COM #NEGRONI WEEK
A drink for your cause

NEGRONI
30 ml Campari
30 ml gin
30 ml vermut
pomerančová kůra

CAMPARI

plgaruzumeh.cz

... PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE



RUMY APPLETON ESTATE JIŽ KOMPLETNĚ V NOVÝCH LAHVÍCH

Rumy Appleton Estate z nejstarší bez přerušení fungující jamajské destilerie se během posledního roku postupně představují v nové podobě. Současné lahve mají modernější, elegantnější design, který se přesto drží původního, tradičního tvaru. Nový vzhled vyzdvihuje výjimečnost značky a důraz na dokonalost jejích rumů, které jsou nerozlučně spjaté s charakterem Jamajky a lidmi, kteří je zde vyrábí. Řadu nových lahví rumů nesoucích rukopis Joy Spence, od roku 1997 první master blenderky rumu na světě, čerstvě doplnila i jedenadvacetiletá edice, a portfolio je tak již kompletní. Trvalou součástí řady tvoří rumy: Signature, 8 Y.O. Reserve, 12 Y.O. Rare Casks, 15 Y.O. Black River Casks a 21 Y.O. Nassau Valley Casks. ▲

FASSBIND ŘADY EAU DE VIE V NOVÝCH LAHVÍCH

Švýcarské ovocné destiláty značky Fassbind z Oberarthu v kantonu Schwyz patří k tomu nejlepšímu, co může Evropa v této kategorii nabídnout. Nestažené pálenky této švýcarské značky z řady Eau de Vie se převlékly do nových, elegantních lahví. Lahve mají stejný tvar, na který jste zvyklí u řady Vielle, díky čemuž tak skvěle zapadají do celého portfolia. Čiré pálenky z toho nejkvalitnějšího švýcarského ovoce jsou k dispozici ve verzích Williams, Abricot, Rigi-Kirsch a Framboise. ►



TOHLE BY VÁS MOHLO TAKÉ ZAJÍMAT...



MICHTER'S NEJOB DIVOVANĚJŠÍ AMERICKOU WHISKEY

Michter's byla označena v anketě časopisu Drinks International, nejobdivovanější americkou whiskey a v celkovém žebříčku whiskey z celého světa obsadila 4. místo. Toto hodnocení udělila Akademie nezávislých světových nákupčích whiskey, novinářů, barmanů a whiskey expertů z 25 zemí světa. Jedná se o skupinu nejlepších influencerů z řad globálních znalců whiskey, která byla kdy složena. Volba probíhala během září tohoto roku a posuzovala se následující kritéria: 1) kvalita a konzistence celé řady, 2) poměr ceny a kvality 3) branding a marketing. Výsledkem je reprezentativní žebříček 50 nejobdivovanějších whiskey světa. Pro značku amerických whiskey Michter's, o kterých jsme vás informovali ve 28. čísle našeho časopisu Warehouse #1, je to další z řady úspěchů, odrážejících poctivou řemeslnou práci lidí oddaných jejich výrobě. ▲

SPICED RUM MIRACIELO ZÍSKAL ZLATOU MEDAILI V BRUSELU

V okolí původního hlavního města Guatemaly La Antigua se nachází tři sopky, které ovlivnily jeho dějiny. V roce 1773 totiž podstatnou část města zničilo zemětřesení, v jehož důsledku se zřítily stropy několika klášterů. Zůstaly neopraveny a tato pomyslná „okna do nebes“ ohromují návštěvníky dodnes. A právě to posloužilo jako inspirace pro název rumu Miracielo („Mira, cielo!“ = „Podívej, nebesa!“). Podobně jako jsou návštěvníci města ohromeni zřícenými stropy klášterů, jsou i odborné poroty mezinárodních soutěží destilátů ohromeny kvalitou tohoto kořeněného rumu. Naposledy se tomuto rumu dostalo uznání na sklonku tohoto roku na soutěži Spirits Selection v Bruselu, kde získal zlatou medaili. ▼



... PŘECE SI TO NENECHÁME JENOM PRO SEBE



SALVADORSKÁ KÁVA NA DOSAH RUKY

Jak jsme vás informovali v 27. vydání našeho časopisu, výrobce Salvadorských rumů Cihuatán, rodina Pacasů je také již po 5 generací tradičním výrobcem kávy, tak říkajíc od semínka až po šálek. Díky společnosti Green Coffee Bean Stanislava Duchka si můžete tuto vynikající kávu vychutnat třeba právě s některým z rumů Cihuatán z naší prodejny.

Více informací na www.greencoffeebean.cz ▲▼



RUMOVÝ KALENDÁŘ NA ROK 2022 JE V PRODEJI

Kalendář s černobílými fotografiemi Jakuba Janečka, které v uplynulé dekádě pořídil na svých cestách za rumem, si můžete koupit v naší karlínské prodejně nebo na e-shopu warehouse1.cz. Jedná se o limitovanou edici. ▲▼





Podzim se nese ve znamení posledních táboráků a dozrávajících ovoce, a tak byl i nápad na vytvoření mého podzimního koktejlu vcelku prostý. Dostal jsem jej, když jsem sbíral trnky na výrobu našeho sloe ginu. Ve všech našich pobočkách KRO se totiž snažíme co nejvíce pracovat s tím, co nám každou sezonu nabídne příroda. Pro mě byl tudíž cíl jasný. Chtěl jsem, aby byl můj koktejl ovocný, ale s názorem.

Pocházím z malé vesnice a tam se s podzimem nevyhnutelně pojí kouřové aroma v ovzduší, ať už je to pálení spadaného listí, nebo začátek topné sezony, která je většinou spojená s uhlím či dřívím, a také bezpochyby s prvními mrazy, kdy potřebujeme něco na zahřátí. Proto jsem zvolil skvělou nefiltrovanou, rašelinovou whisky Peat Monster z řady Compass Box, která je blendem extrémně nakouřených sladových whisky z Islay a střed-

ně rašelinových whisky z oblasti známé jako Highlands. Další složkou je náš sloe gin. Jelikož se trnky macerují v ginu po dobu čtyř měsíců, použili jsme pro tento koktejl náš loňský batch. Pokud nemáte k dispozici vlastní sloe gin, pak se nabízí využít Elephant Sloe Gin, v němž se spojuje chuť ginu Elephant London Dry s typickou chutí čerstvých planých trnek. Abych ještě více podpořil ovocnost, použil jsem domácí sirup z meruněk a restovaných

Drink sezóny



© Luboš Wišněvski

© Luboš Wišněvski

mandlí. Tato kombinace je nejen plná podzimních chutí, ale zároveň je to právě spojení restovaných mandlí a meruněk, které drink úžasně rozvoní. Pro výsledný balanc tak zbývá už jen čerstvá citronová šťáva, kapka Angostura bitters a pár kapek solného roztoku.

Koktejl se šejkuje, protože chceme, aby se všechny chutě, včetně citrusu, řádně promíchaly. Pro servis jsem zvolil sklenici zvanou Nick & Nora, nicméně dobře vám poslouží i běžná menší koktejlová sklenice. Ozdobíme bublinou s aroma lesních plodů z flavour blasteru, která tento drink podpoří nejen z hlediska sensorických vlastností, ale také vizuálně, kdy si host hned po prvním doušku spojí danou mlhu s podzimní tematikou tohoto nakouřeného koktejlu. Tato chuť mě dokáže přenést zpátky do dnů, kdy jsem na podzim běhal venku a sbíral a jedl všechno, co spadalo ze stromů. Přijďte si jej tedy k nám do karlínského Kro Bistro & Bar vychutnat i vy.

THE SMOKY DAYS

- 30 ml sloe gin
- 25 ml whisky Compass Box Peat Monster
- 20 ml sirupu z meruněk a restovaných mandlí
- 20 ml čerstvé citronové šťávy
- 2 kapky saline (solný roztok v poměru 1 : 4)
- 1 kapka Angostura Aromatic Bitters

Pavel Sochor - Kro Bistro & Bar

HARALD BOTRÁN JENSEN

Dne 14. 7. 2021 se ptal a fotografoval Jakub Janeček

Harald Botrán je vnukem Dona Andrese Botrána Merino, jednoho z pěti bratrů Botránových, kteří odešli ze Španělska a usadili se v Guatemale, kde v roce 1939 založili svou první společnost Industrias Licoreras Quetzaltecacas. Dnes je konglomerát, v jehož představenstvu Harald Botrán zasedá, mimo jiné uznávaným výrobcem rumů nesoucích jméno jeho rodu. Využili jsme jeho červencové návštěvy Prahy, kam přiletěl se svou ženou pocházející z Čech, a položili jsme mu několik otázek.

Warehouse #1 Interview





Mohl byste nám říci, co vedlo vaše předky k tomu, aby opustili rodný Burgos ve Španělsku a odešli právě do Guatemaly?

Jistě, za tímto rozhodnutím byla skutečnost, že začala první světová válka v roce 1914. Většina z pěti sourozenců se narodila v pozdních devadesátých letech 19. století, a když začínala válka, museli by do ní narukovat. Jejich rodiče ale rozhodli, že bude lepší, když je pošlou pryč. První z bratrů, Venancio Botrán, vůbec netušil, kam jede. Řekli mu, že loď pluje do Ameriky, a to bylo všechno. Tak se stalo, že se objevil v Havaně na Kubě a já dnes už nevím, jestli to bylo, přesně jak se traduje po generace, ale údajně měl v kapse tak akorát na jedno pivo, které si také někde v přístavu koupil a zůstal bez peněz. Cestou z přístavu si všiml, že se ve městě pořádají býčí zápasy, a usoudil, že je určitě pořádají Španělé. Zašel za nimi a začal pro ně pracovat, pravděpodobně kydat hnůj a tak podobně. Vydělal si nějaké peníze, a protože se mu zdálo, že je v Havaně šílené horko, nasedl na další loď a vydal se na kontinent. Vystoupil v Guatemale a tam také zůstal.

A Guatemalu si vybral záměrně, nebo tam skončil náhodou?

Byla to opět tak trochu náhoda, ale když už tam byl, doslechl se, že je v Guatemale velká kolonie mnoha

lidí, kteří přišli ze Španělska. Rozhodl se je kontaktovat a skončil v jednom malém městě v Quiché, což je jeden ze dvaadvaceti guatemalských správních celků. Tady začal pracovat v obchodě, který vlastnili Španělé. Když potom přišel do Guatemaly první z jeho bratrů, což byl mimochodem můj děda, už tam byl alespoň nějak zajištěný a můj děda měl kam jít. Můj praděda posílal své syny do světa zhruba půl roku před jejich osmnáctinami. Když potom první tři bratři vydělali dost peněz, rozhodli se koupit ten obchod, a tak vlastně začalo podnikání rodiny Botránů v Guatemale. Když potom byli všichni bratři v Quiché, obchod prodali a přestěhovali se do Quetzaltenanga, největšího města poblíž místa, kde začínali. Tam si opět otevřeli svůj obchůdek a také začali vyrábět destiláty. Nebyl to tenkrát ještě ron Botrán, ale začali s destilací aguardiente, což je bílý destilát z cukrové třtiny. Když se následně rozhodli destilovat rum, najali člověka, který měl již zkušenosti s destilací na Kubě. S ním uzavřeli smlouvu a začali s destilací poblíž Quetzaltenanga. Jmenoval se Valdizan a jeho dcery jsou dnes členkami naší rodiny. Proto se část rodiny jmenuje Valdizan Botran a někteří členové ještě stále žijí v Quetzaltenangu.

Všech pět bratrů tedy přišlo do Guatemaly samostatně?

Ano, praděda je posílal jednotlivě ještě předtím, než by museli na vojnu.

Možná byste nám na úvod mohl vysvětlit, jak to bylo v Guatemale s prodejem alkoholu v době, kdy tam vaši předkové založili první společnost.

Ve 20. letech byla v Guatemale, stejně jako ve Spojených Státech, prohibice. Po jejím ukončení dostávaly v Guatemale licence na prodej alkoholu pouze společnosti obhospodařující jednotlivé správní celky, kterých bylo asi dvaadvacet. Když tedy v roce 1939 založili naši předkové společnost Industrias Licoreras Quetzaltecas, tak se jednalo o společnost s licencí k prodeji destilátů ve správním celku nacházejícím se kolem města Quetzaltenango. Později, v roce 1944, založili společnost Industrias Licoreras Guatemalteca, protože šli do většího města, Guatemala City, a pro prodej v tomto správním celku, ne v celé Guatemale, dostali licenci.

V 50. letech se na popud bratří Botránů sedm nebo osm společností spojilo, absorbovalo licencované prodejce z ostatních správních celků a vytvořilo akciovou společnost Industria Licoreras Guatemaltecas. Jednalo se o několik rodin, které se dohodly na tomto sňatku z rozumu, aby se zamezilo cenovým válkám a výroba a prodej destilátů se mohl v poklidu dále rozvíjet pod jejich kontrolou na celém území Guatemaly.

V roce 1976, když byl uveden na trh rum Zacapa, patřila tato značka zmíněné akciové společnosti Industria Licoreras Guatemaltecas. Výroba rumu Zacapa, stejně jako později vytvoření společného podniku se společností Diageo, nebylo tedy pouze rozhodnutím rodin Botránů, ale všech členů akciové společnosti. Jeden ze členů této akciové společnosti, Industrias Licoreras Zacapanecas, tedy licencovaný prodejce destilátů ze správní oblasti kolem města Zacapa, inicioval výrobu tohoto rumu k 100. výročí založení stejnojmenného města a jeho uvedení na trh se setkalo s velikým ohlasem.

V čem podle vás tkví rozdílný chuťový profil rumů Zacapa a Botrán? Spočívá zejména v používání sudů Pedro Ximénez v procesu dynamické solery pro výrobu rumů Zacapa?

Pro výrobu rumů Botrán používáme stejně jako Zacapa sudy po sherry oloroso, ale ne Pedro Ximénez, a proto jsou naše rummy o poznání sušší.

Chtěl bych se ještě vrátit zpátky k vašemu dětství v Guatemale. Jaké máte vzpomínky na toto období vašeho života?

Mám dobré vzpomínky – můj děda byl v době, kdy jsem se narodil, na guatemalské poměry již bohatým

občanem. Později zemřel na infarkt, když bylo mé mamince devatenáct. V té době již měl vyděláno hodně peněz, což se mu povedlo zejména po té fúzi, kdy každá společnost ze spojených správních celků vydělávala na všem bez ohledu na to, jaké značky jednotliví členové prodávali. Já jsem mého dědu neznal, protože zemřel ještě předtím, než se máma vdala, ale pamatuji si, že jsme často cestovali do Quetzaltenanga, kde jsme se setkávali s celou rodinou.

Takže jste nebyl nijak zasažen občanskou válkou, která začala v Guatemale v 60. letech?

Ani ne, protože válka probíhala především mimo velká města, a tak byly boje ve městech opravdu ojedinělé. Pamatuji si pouze na jeden incident v Guatemala City, protože se odehrál vzdušnou čarou asi 150 metrů od školy, kam jsme chodili s mým bratrem, ale jinak byl ve městech klid.

Takže co se týká občanské války, byl například Salvador zasažen daleko více. Necítíte obavy, že se tamní konflikt dostane i k vám do Guatemaly?

Ty obavy jsme měli často a v podstatě jsme se jich nikdy nezbavili. Komunisté podnikali ve střední Americe po dlouhá léta nejrůznější kroky, a tak vždy hrozilo nebezpečí, že se jejich ideologie rozšíří i do Guatemaly. Naštěstí se to zatím nikdy nestalo, ale ty obavy tady pořád jsou. Jsme jednou z největších společností v Guatemale a to by zřejmě komunistům neuniklo.

Již od 60. let měly rudé vlajky v našem regionu své příznivce. Nenazval bych je marxisty nebo leninisty, ale sympatizanty komunismu, kteří se uchýlili ke guerillové válce a v některých zemích uspěli, jako například v Nikarague. Problém je, že se jejich komunistická ideologie záhy změní v diktaturu.

Ano, u nás v České republice s tím máme bohužel také své zkušenosti, podobně jako obyvatelé dalších zemí střední a východní Evropy, Polska, Maďarska, Rumunska a dalších zemí.

Ve střední Americe se stačí podívat do Nikaraguy, kde je Manuel Ortega stále u moci, v Salvadoru nikdy oficiálně nevyhráli, ale mají tolik křesel v senátu, že jsou v podstatě politickou stranou...

Kdy jste se vy osobně začal blíže zajímat o rum? Mám za to, že rum byl vaším osudem a bylo dopředu jasné, že s ním jednou budete poměrně úzce spjat.

Můj životní příběh je velice úzce spojen s rodinou mé matky. Ona ztratila otce, když jí bylo devatenáct, což se přesně stalo později i mně. Máma se tak musela začlenit do dění ve společnosti Industrias Licoreras



Guatemaltecás. Problém ale byl, že máma kromě svého otce přišla v roce 1984 ještě o další dva své blízké – o svého jediného bratra a také o svého manžela. Byla to pro ni těžká rána, a tak mě požádala, jestli bych jí nemohl pomoci. V té době jsem studoval prvním rokem na univerzitě, kterou jsem tedy opustil, a začal jsem pracovat v bance, kterou jsme tenkrát také vlastnili. Stal jsem se tehdy v devatenácti letech nejmladším členem představenstva banky v Guatemale. A tak jsem začal pracovat v bance, která byla součástí našeho konglomerátu, a dodnes jsem nejmladším členem představenstva banky v guatemalské historii. To byly moje první krůčky v Industrias Licoreras de Guatemaltecás od člena představenstva banky až po člena představenstva celého konglomerátu. Shodou okolností jsem se tedy začlenil do struktur naší společnosti velmi brzy. Rum jsem měl zkrátka v krvi. Bylo by složité se nestat součástí rodinného podniku. Miluji svou práci a dělám ji s potěšením. Rád se setkávám s lidmi, jako jste vy, a osobně musím říci, že jsem fanouškem. Jsem velkým fanouškem vaší společnosti, která je sice menší, ale hraje jako šampion.

Jaké máte plány do budoucna?

Jak víte, oženil jsem se s Češkou, s níž máme dvouletou dceru a čekáme syna, který má přijít na svět v lis-

topadu. Plánujeme se přestěhovat během pěti let do České republiky, ještě před tím, než naše dcera začne chodit do školy, a já vážně přemýšlím i o možnosti tady registrovat svou vlastní značku rumu.

Takže zase rum...

Ano, rum a možná také otevření malého hotelu s hezkou restaurací, protože moje žena pracovala v minulosti v této oblasti. Já rád poznávám nové lidi a mám takovou zkušenost, že je snazší se seznamovat s drinkem v ruce než bez něj, a tak moje budoucnost bude zřejmě stále spojena s destiláty a dost pravděpodobně s rumem.

Vypadá to, že si umíte docela lehce představit odstěhování na jiný kontinent. Nebude vám Guatemala chybět?

Víte, já budu stále Guatemalcem, nehledě na to, co se v budoucnu stane. Stále budu fandit našemu národnímu fotbalovému týmu, bez ohledu na to, že je slabý a ještě nikdy se nekvalifikoval na mistrovství světa. Budu mu fandit, protože jsem Guatemalec. Guatemala mi bude určitě chybět, ale za normálních okolností, bez covidu, budeme vzdáleni jenom dva lety. (Tentokrát se sem dostat nebylo vůbec jednoduché a museli jsme letět dokonce čtyřmi leteckými spoji.) Když se

ale bavíme ve sportovní terminologii, tak v mojí rodině budu sám proti třem Čechům, a tak budou mít nárok si zvolit, kde chtějí žít.

Zpátky k rumům Botrán. Ve kterém roce jste začali vaše rumy exportovat?

V 60. letech to byl export především do Spojených států. Do sousedních zemí, jako jsou Salvador nebo Honduras, to bylo ještě dříve, někdy na začátku 60. let. Zpočátku jsme ve Spojených Státech nebyli moc úspěšní. Koncem 90. let jsme ale export obnovili a začali jsme kromě Spojených států expandovat i do Evropy.

Které země jsou pro vás v současnosti nejzajímavější?

Záleží na tom, co to znamená nejzajímavější...

Dejme tomu v prodejích na hlavu.

V prodejích na hlavu je to možná Česká republika. V celkových prodejích to jsou Španělsko, Itálie a Francie.

Já to vnímám tak, že od 75. výročí založení Casa Botrán jste začali ve větší míře představovat rumy Botrán světu. Uvedli jste limitovanou edici rumu Botrán & Co., Botrán Cobre a došlo i k redesignu celé základní řady. Tím pádem lidé i z řad rumových entusiastů začali rumům Botrán zase věnovat pozornost. Je to jenom moje zdání, nebo to vnímáte podobně?

Ano, je tomu tak.

Co byste uvedl jako největší rozdíl mezi rumem Botrán a stovkami dalších rumových značek na trhu? V čem jsou podle vás vaše rumy unikátní?

Domnívám se, že jedinečnost našich rumů tkví v tom, že od roku 2016 nebo 2017 disponují označením zeměpisného místa původu, které zaručuje spotřebitelům to, že se naše rumy vyrábějí podle specifických pravidel výroby rumu v Guatemale. Za prvé se jedná o typ cukrové třtiny, ze které vyrábíme náš panenský med. Zeměpisné místo určení Ronces de Guatemala zaručuje, že se naše rumy nevyrábí z melasy, ale přímo z panenského medu, který se vyrábí koncentrací šťáv z prvně lisované cukrové třtiny.

Když jsem navštívil vaši destilérii v Tululá, viděl jsem, že destilerie sousedí s cukrovarem. Odtud tedy pochází šťáva pro výrobu panenského medu?

Ano, cukrovar i destilerie jsou součástí stejného komplexu Engenio Tululá a cukrovar připravuje a potrubím dodává panenský med do destilerie. Technicky to funguje tak, že když na začátku roku začne sklizeň, tak

se v prvních týdnech vyrábí panenský med pro výrobu rumu Zacapa, potom se vyrábí cukr a ke konci sklizně se na konci roku, ze specifického druhu cukrové třtiny pro výrobu rumů Botrán, vyrábí panenský med pro jejich výrobu. Jedná se o stejnou rodinu cukrové třtiny, ale trochu odlišné druhy pěstované na jiných plantážích.

O jaké druhy cukrové třtiny se jedná?

My používáme dva druhy cukrové třtiny pro výrobu rumů Botrán. Jsou to Chapina a Preciosa.

Z jejich vylisované šťávy připravujeme panenský med, který necháme fermentovat, než přijde na řadu destilace. Destilací získáme New Make Spirit, který se musí uložit do sudu, aby se z něho stal rum. My používáme pro zrání systém dynamické solery. Tento proces zrání je také součástí zeměpisného místa určení a obsahuje 3 až 6 různých typů sudů, podle toho, jaký rum má vzniknout.

Existují v Guatemale ještě jiní výrobci rumu, nebo všechny guatemalské rumy pochází od vás?

V současnosti existuje ještě jeden cukrovar a brzy bude ještě další, který vyrábí destiláty. Zejména se jedná o bílé destiláty, kterým se říká aguardiente, nebo také „vodka typ“.

To znamená, že v současné době není v Guatemale jiný výrobce rumů?

Ne, není.

A kdyby se v budoucnu nějaký objevil a měl by zeměpisné určení místa původu Ronces de Guatemala, musel by vyrábět své rumy z panenského medu?

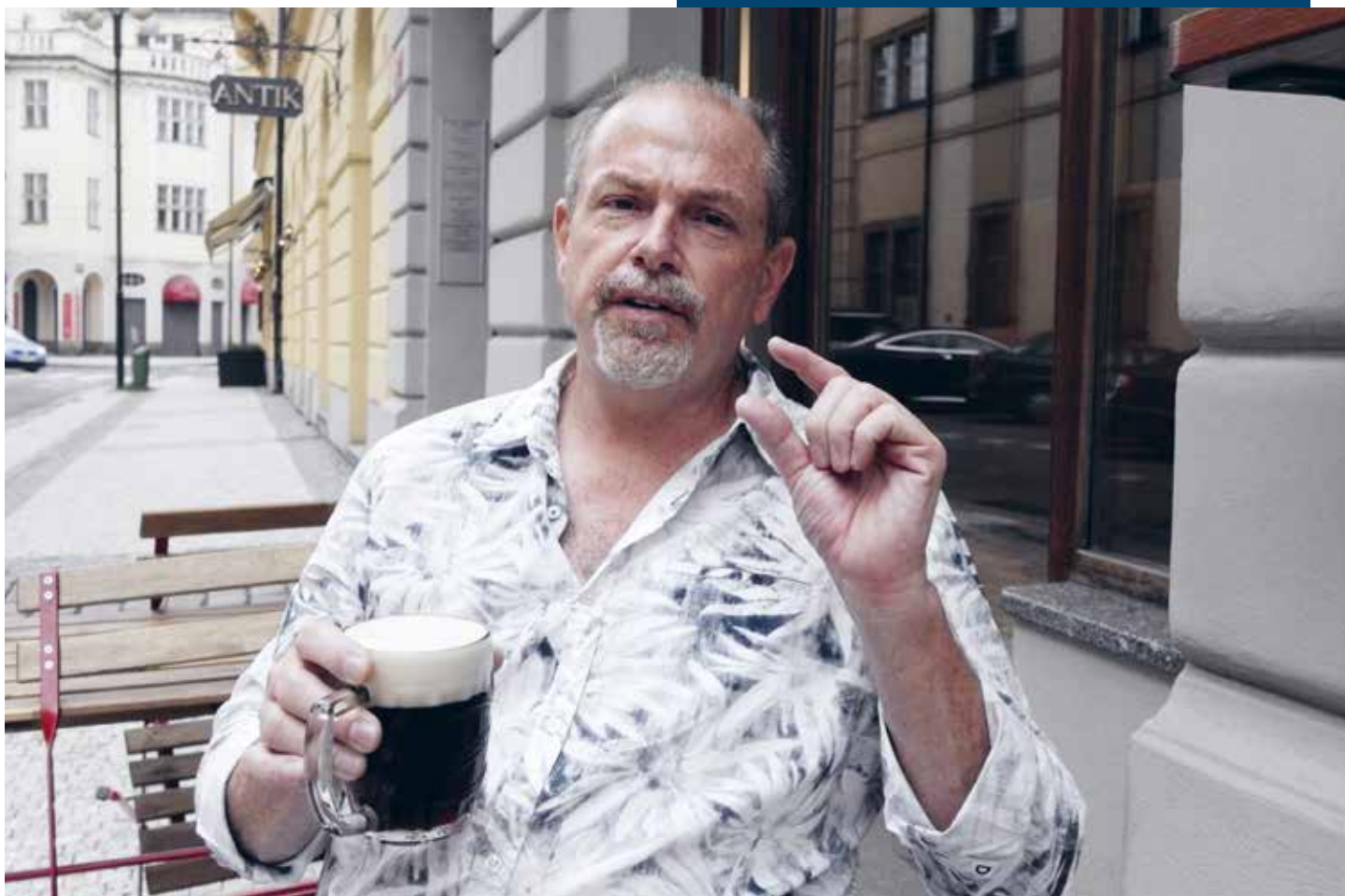
Ano. Mohou také vyrábět své rumy z melasy, ale v tom případě je nemožno označit zeměpisným určením místa původu. V minulosti se to dvakrát stalo, ale tito výrobci byli buď koupeni, nebo se stali členy našeho konglomerátu.

Ve vaší destilérii se nachází sedm destilačních kolon a jeden kotlíkový destilační přístroj, na kterém se vyrábí například Botrán Cobre. Jak dlouho je již tento pot still u vás v provozu, kdo ho vyrobil a jakou má kapacitu?

Jedná se o krásný měděný destilační pot still, který u nás používáme již čtyři roky, vyrobila ho americká společnost Vendome a má obsah 1 000 litrů.

Jak dlouho musí v Guatemale destilát zůstat v sudu, aby mohl nést název rum?

Aby se mohl destilát prodávat v Guatemale, musí zrát nejméně dva roky. Jakýkoli destilát, nejenom



rum, ale i aguardiente. Jedinou výjimkou je destilát, o kterém již byla zmínka, kterému se říká „vodka typ“. Vodka, kterou destilujeme z cukrové třtiny, musí také zrát minimálně dva roky. Následně ji pětkrát filtrujeme. Co se týká rumů Botrán, tak ty necháváme zrát minimálně pět let.

Někde jsem četl, že hodláte otevřít muzeum. Mohl byste nám říci, jak jste s těmito plány daleko?

Ano, jedná se o Botrán muzeum v Quetzaltenangu, které je již otevřené. Je to tam, kde máme naše sklady pro zrání rumů. Je velmi pěkné, měli jsme ho v plánu otevřít v dubnu nebo květnu 2020, ale v březnu nás zasáhla pandemie, a tak se otevření trochu pozdrželo. Prohlídky s programem se jmenují Casa Botrán Experience.

K 80. výročí jste vyrobili rum zrající také v sudech vyrobených z guatemalských dubů. Propůjčují guatemalské duby nějaký specifický chuťový profil finálnímu rumu?

Naše master blenderka Magda Lopez říká, že sudy z guatemalského dubu, které se používají pro finalizaci tohoto rumu po skončení zrání uvnitř dynamické solery, dodávají rumu výraznější chuť vanilky.

Na jak dlouho je rum uložen do těchto sudů?

Odpočívá v nich bezmála jeden rok.

Můžete nám říci něco o Rosio Fortuny, která dekorovala lahev rumu Botran 18, kterou držíte na obálce našeho časopisu a kterou jsem od vás dostal jako dárek?

Rosio Fortuny je guatemalská umělkyně, která ještě s dalšími našimi umělci ozdobila osobitým způsobem lahve našich rumů, které jsme potom dali do aukce. Vygenerované peníze šly následně na charitu. Vaše lahev je národně laděná, protože je na ní náš národní symbol, pták quetzalcoatl. Jak asi víte, quetzal je také naše měna. Jeden quetzal jsou tři koruny.

Žije ještě v Guatemale mnoho těchto ptáků?

Před časem byl tento pták ohroženým druhem, ale mnoho společností se zasloužilo o jejich záchranu. V současné době je jich naštěstí mnohem více než kdysi, když jsem byl ještě na univerzitě.

Děkuji za rozhovor, bylo velmi zajímavé se zase něco nového dovědět.

Bylo mi potěšením, jsem totiž fanouškem vaší společnosti a toho, co tady v České republice děláte. ■



Warehouse #1 Interview

MAGDA LÓPEZ DE REYES

Dne 11. 10. 2021 se ptal Tomáš Mozr a fotografoval Radek Ševců

Téměř třicet let se pohybuje tato inženýrka chemie ve světě rumu a za tu dobu si velmi důkladně osvojila celý proces výroby. Prošla si kontrolou kvality i vývojem nových produktů, aby dosáhla mety nejvyšší jako maestra ronera v Casa Botran. Když zrovna nekontroluje zrání rumu, věnuje se experimentování se sudy a výchově nové generace. Zeptali jsme se proto, co zajímavého můžeme dále od značky Botran očekávat.



LOTTRAN
15 RESERVA



Jak jste se dostala k práci maestra ronera? Co vás k této profesi vedlo a inspirovalo?

Já jsem tu příležitost dostala hned po studiích, kdy jsem vystudovala chemické inženýrství. Začala jsem pracovat v oddělení kontroly kvality a postupně jsem se dostala ke stažení rumu, a do rumu jsem se prostě zamilovala.

Prošla jste si celou výrobou, nicméně vaší hlavní doménou je proces zrání. V čem je tedy podle vás největší specifikum guatemalských rumů z pohledu zrání?

Ony jsou to vlastně dvě věci. Jednak je to samotný proces zrání a jednak jde o blendování. V rámci procesu zrání má vliv více faktorů jako snaha o udržení konstantního chuťového profilu nebo použité sudy. Stejně tak neexistuje žádný matematický vzorec, který by vám řekl, čeho se máte držet v průběhu zrání. Záleží tedy na práci master blendera, který se rozhoduje u každého rumu, co se s ním dále stane.

Ve své prezentaci o výrobě rumu Botran jste zmínila, že pro váš systém solera není důležité, zda jsou sudy uloženy v horizontální, nebo vertikální poloze. Můžete říct, proč to pro vás nehraje roli?

V tomto ohledu jsme se podobně jako další výrobci inspirovali výrobou sherry, kdy nám tento systém zaručuje, že nám dané rumy nedojdou. Na rozdíl od sherry,

u něhož jsou sudy uloženy horizontálně, my používáme celé šarže. Když tedy mícháme tříletý a pětiletý rum, vyprázdníme celé sudy a poté je znovu naplníme. U těch vín to má ještě další důvod, kdy se při horizontální poloze na povrchu vytváří vrstva kvasinek na hladině, zatímco my pracujeme s destiláty, kde nic takového není.

Je o vás známo, že hodně experimentujete se sudy. Jaké sudy v současnosti používáte a proč?

Používáme sudy po americké whiskey, které, jakmile vydaly veškeré své aroma, dále vypalujeme a opět používáme. Zároveň pracujeme se sudy po sherry, po portském a také po červených jihoamerických nebo evropských španělských vínech. To vše, abychom dosáhli námi požadovaného chuťového profilu.

Když znovu vypalujete sudy po americké whiskey, do jaké míry to je?

Je to skutečně spíše lehké toastování. Neměříme konkrétní tloušťku vypalování, ale je to určitě méně než 5 mm. Máme na to vlastně speciální přístroj, do něhož se ten sud umístí a rotuje, aby byl vypálený rovnoměrně po všech stranách na středně velkém plamenu. V tomto směru záleží na tom, jestli je ten sud ještě vlhký, nebo už je vyschlý, potom vypalování trvá jednu až čtyři minuty.

Máte v této době pandemických opatření a všelijakých logistických problémů také nějaké výpadky s dodavateli sudů?

Ano, měli jsme problémy s dodávkami některých sudů a došlo ke zpoždění. Například dodavatelé z Itálie nám neposlali své sudy jednoduše proto, že se jejich původní obsah nespoteřeboval.

Při příležitosti 80 let od založení destilerie byla uvedena edice Botran Rare Blend Guatemalan Oak. Kolik lahví jste vyrobili a čím je tato edice výjimečná?

Jedná se o limitovanou edici, v rámci níž bylo vyrobeno přes 6 000 lahví. Používáme mimo jiné nové dubové sudy z Guatemaly. Cílem je, aby rum získal dřevité a vanilkové tóny. Nicméně finální zrání v těchto sudech probíhá poměrně krátkou dobu, abychom zabránili přílišné extrakci tříslovin a hořké chuti.

To vypálení je u vašich guatemalských sudů tudíž stejné jako u těch po americké whiskey, s nimiž pracujete?

Ano, jsou nové a toastují se stejně jako ty po americké whiskey. Je však potřeba zdůraznit, že když používáme sudy po americké whiskey, vypalujeme až ve chvíli, kdy jsou zcela vyčerpané, zatímco guatemalské sudy nejdříve vypálíme, protože jde o nové sudy.

Pokud je mi známo, tak se Botran Rare Blend skládá ze čtyř edicí. Tou první je Guatemalan Oak, přičemž v druhé edici zraje rum v sudech po jihoamerickém víně. Co obnáší třetí a čtvrtá edice?

Naším cílem u zbývajících dvou edicí je docílit odlišných chuťových tónů a aromat. Nechceme ovšem nic, co by zcela vybočovalo z nastaveného trendu značky Botran. Celý postup je dost podobný, a to, čím se jednotlivé edice liší, je právě pouze závěr.

V roce 2013 získala Guatemala geograficky chráněné označení, které používáte, a zároveň jste obdrželi certifikát o tom, že vyrábíte první udržitelný rum na světě. Co přesně za tím stojí?

Certifikát udržitelnosti je osvědčením společnosti ISCC, která kontroluje využívání těch nejlepších postupů zajišťujících ochranu životního prostředí. Snaží se o udržitelnost a snížení dopadu na životní prostředí. Do toho spadá to, jak obhospodařujeme naši půdu, že na našich pozemcích se vždy pěstovala jen cukrová třtina, jaké jsou postupy při pěstování, kdy se například neplýtvá vodou. Souvisí s tím i spravedlivé zacházení s našimi pracovníky. Další věcí je třeba sledování biomasy.

Říká se, že historicky byly přivezeny do Guatemaly tři odrůdy cukrové třtiny, vy používáte dvě. Které to jsou a čím jsou specifické?

Jsou to chapina a preciosa. Tyto dvě odrůdy byly vybrány, a bylo tak rozhodnuto na základě posouzení všech jejich vlastností, kdy byly vyhodnoceny jako nejvhodnější, a to z hlediska toho, jak odolávají místním podmínkám či škůdcům, jaký mají obsah cukru, ale také jak se jejich šťáva chová při výrobě rumu, tedy při fermentaci a destilaci.

Kterou z odrůd používáte víc?

To vám nedokážu říct, kterou využíváme více. Pěstujeme zkrátka obě.

Co nového chystáte do budoucna? Můžeme se těšit na nějaké další edice založené na práci se sudy, nebo můžeme očekávat nějaký single barrel s vyšším objemem alkoholu? V Guatemale je maximální povolený obsah alkoholu 55 %. Můžeme se těšit na nějakou novinku, která bude na této horní hranici?

V tuto chvíli budeme uvažovat o poptávce na českém trhu, kdy bychom rádi vyhověli vašemu přání o speciální šarži rumu pouze pro český trh. Obecně máme k dispozici několik milionů litrů rumu, který zraje v našich sudech, a máme k dispozici i vybrané single barrely, zvážíme tedy, co v tomto směru můžeme udělat.

Jaká je vaše spolupráce s nezávislými bottlery?

Jistá spolupráce tam je, neboť máme rovněž řadu melasových rumů, které nejsou určeny pro značku Botran. Ty jsou plněny v Evropě a jsou mladší než ty, které používáme pro Botran.

Nedávno jsem ochutnal jeden z vašich produktů – jednalo se o jablečný likér na bázi rumu. Plánujete do budoucna svou produkci rozšířit také o likéry na bázi rumu?

Jde o speciální řadu založenou na bázi dvanáctiletého Botranu, která je určena pro místní trh. Pokud bude mít úspěch, tak uvažujeme o uvedení likérů s příchutí typického guatemalského ovoce. S největší pravděpodobností to bude ale pořád určeno pouze pro lokální trh.

Do jaké míry tvoří náplň vaší práce interakce s novou, nastupující generací maestros roneros?

Jsem přesvědčená, že do velké míry je to součástí mé každodenní práce, jelikož na všech těch krocích pracujeme společně, ať už se jedná o blending, o vytváření inovací, ale i tu každodenní výrobu, práci se sudy apod.

V souvislosti s vyprávěním o rumu Botran jste mluvili o tzv. momento rontastico. Jak byste jej popsala?

Onen „rumtastický“ okamžik je pro mě chvílí s přáteli, rodinou, kdy si to všichni užívají a dají si dobrý rum. Je to pro mě moment spokojenosti. ■

Warehouse #1 Průvodce



The image shows the interior of a bar or lounge. The walls are white with several framed posters, including a large one for Campari. The seating consists of red upholstered sofas and chairs with patterned fabric. There are tables with small floral arrangements and Campari-branded items. A large green plant is visible in the foreground. The overall atmosphere is modern and sophisticated.

VÍDEŇ

Text: Tomáš Mozr, foto: Archiv Gruppo Campari, Tomáš Mozr

Přijde-li na Vídeň, hned si vzpomeneme na císařskou rezidenci Hofburg, Kapucínskou hrobku, hotel Sacher a jeho slavný dort, vídeňský řízek či kávu se šlehačkou. Neměli bychom ale zapomínat ani na vídeňské bary, protože hlavní město Rakouska večer opravdu žije.



Je tomu jen něco málo přes sto let, co jsme s Vídní ještě sdíleli jeden státní útvar zvaný Rakousko-Uhersko. Není proto divu, že za dobu společného soužití a fungování bývalé monarchie se nám část oné vídeňské duše dostala doslova pod kůži. Vždyť počátkem 20. století byla Vídeň vlastně druhým největším českým městem, protože hned po Praze v ní bydlelo nejvíce Čechů, přičemž přesný počet Čechů žijících ve Vídni před první světovou válkou odhadují historici na tři sta tisíc. Češi přicházeli do tohoto hlavního města za prací i za studiem, o čemž dodnes svědčí skutečnost, že každý čtvrtý obyvatel města má prý česky znějící příjmení. Vídeň, coby rakouské hlavní město s téměř dvěma miliony obyvatel, se pyšní bohatou historií. Přestože z architektonického hlediska bychom v ní našli převážně stavby barokního stylu a budovy z 19. století, poprvé byla tato oblast osídlena již v mladší době kamenné. Jméno Vídeň je poté spjato s místní keltskou osadou Vedunia, kterou Římané přejmenovali na Vindobonu a jejím úkolem byla zejména ochrana severní hranice před Germány. Když Římané město v 5. století opustili, trvalo několik set let, než se opět stalo významnějším politickým centrem. Tím se stalo až v roce 1155 s působením markraběte Jindřicha II. Babenberského, jenž z něj učinil hlavní sídlo Rakous.

KLASICKÉ AMERICKÉ BARY

Vídeň leží při řece Dunaj v severovýchodní části Rakouska, což je dáno především jeho dřívější pozicí v rámci monarchie. Ta se s konceptem amerického baru zřejmě poprvé seznámila skrze světovou výstavu, která se v Rakousku-Uhersku uskutečnila v roce 1873. Její součástí byl ve vídeňském Prateru mimo jiné Americký pavilon, jenž disponoval barem v americkém stylu a patřil k nejnavštěvovanějším částem výstavy. Z pohledu barové historie i současných návštěv této metropole nás ovšem zajímá počín architekta Adolfa Loose, který v roce 1908 pro Vídeň navrhl a postavil poblíž Kärntnerstrasse pravděpodobně první místní american bar. Při projektování očividně čerpal ze svých cest po Spojených státech v letech 1893 až 1896. Výsledkem se stal malý, ale díky chytrému použití zrcadel opticky velmi prostorný bar o velikosti něco málo přes 27 m². Nejen pro svůj jedinečný design, ale také pro nabídku míšených nápojů si bar získal u veřejnosti velkou popularitu. Nicméně jak později český rodák Adolf Loos prohlásil, když v roce 1928 se svou třetí ženou vzpomínal na dobu krátce po otevření, zprvu nebyla situace zas tak ideální: „Původně byl zamýšlen pouze pro

muže. Ženy to pořádně namíchlo. Každý den tady bylo plno, ale ženy nepouštěli dovnitř. Hraběnky a kněžny byly v čele, škemraly a vyhrožovaly, ale nic jim to nepomohlo. Dovnitř je nepustili. Zvědavost veřejnosti narůstala den po dni. V celé Vídni to vzbudilo senzacii, a bar tak dostával spoustu reklamy zdarma. Po pěti týdnech už začala být situace netolerovatelná. Ženy si vynutily vstup."

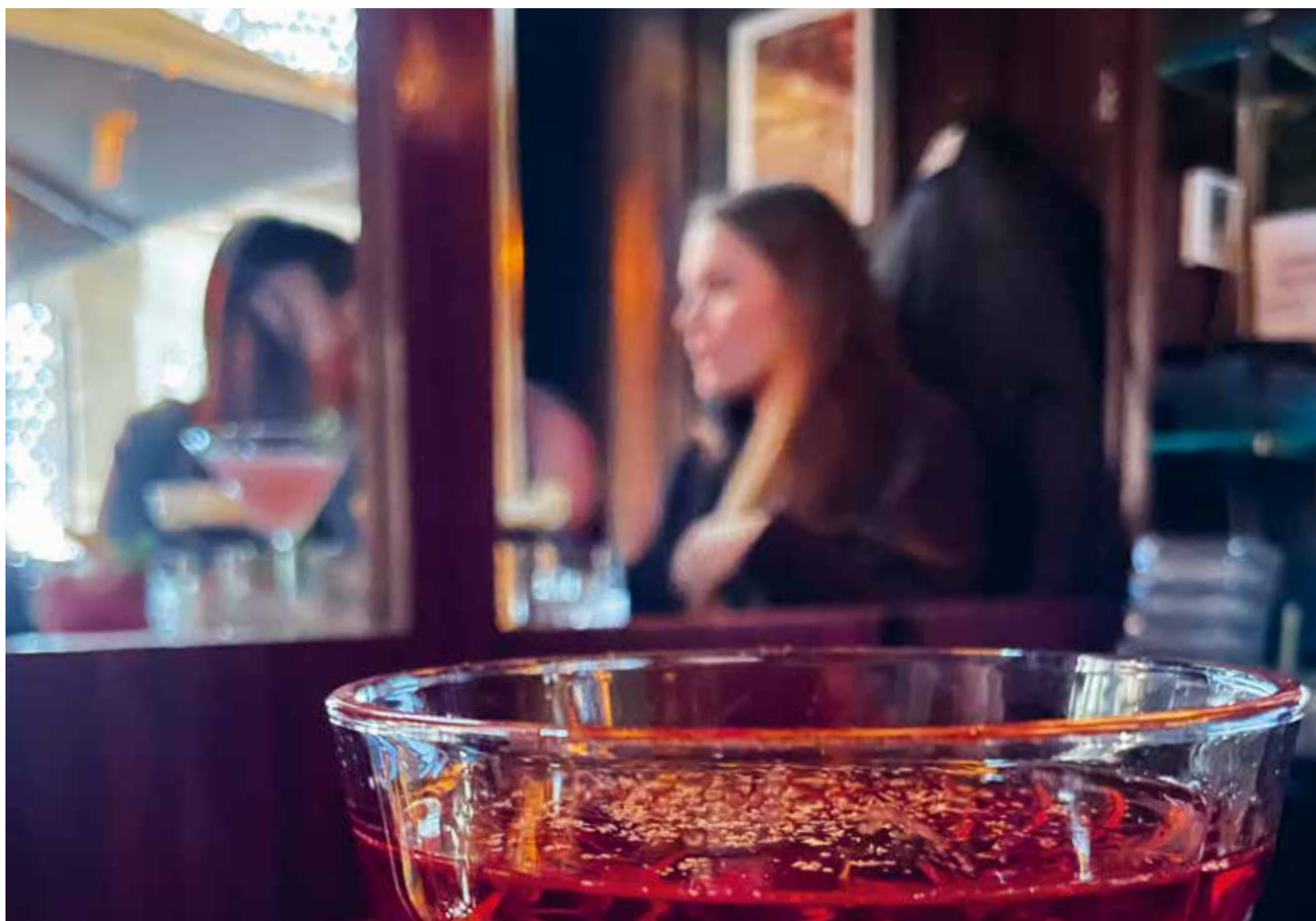
Nutno říct, že rozruch probouzí Loos American Bar dodnes, kdy jsou již kolem osmé večerní všechny stolky plné a pomalu se začíná tvořit druhá řada u barového pultu. Na koktejlovém lístku najdete podle očekávání nespočet více či méně známých klasických koktejlů. Za vyzkoušení stojí například drink Betsy Ross, jenž je připomínkou americké švadleny, která údajně ušila první americkou vlajku. Skládá se z koňaku, portského, pomerančového likéru Grand Marnier, Angostura bitters a strouhaného muškátového oříšku.

Dalším z tradičních barů v americkém stylu je Roberto American Bar, jejíž otevřel v roce 2014 společně se svou ženou Roberto Pavlovič-Hariwijadi. Úspěch tohoto baru je na první pohled evidentní už podle toho, že v roce 2018 byla otevřena druhá pobočka. Originální bar Roberto American v ulici Bauernmarkt do značné

míry připomíná Loos American. A není divu, jelikož majitel Pavlovič-Hariwijadi v baru Loos American pracoval přes patnáct let, než si pořídil vlastní podnik. Jedná se o malý, velmi útulný bar s tlumeným světlem a příjemnou obsluhou, které se zdá na tak omezený prostor až příliš. Nenechte se ale mýlit, v tomto baru nikdo nečeká, leda barman na objednávku hosta, který se musí prokousat natolik tlustým nápojovým lístkem, že by se za takovou tloušťku nemusel stydět ani kdejaký starý telefonní seznam. V dané nápojové knize pak najdete spíše klasické drinky, mezi nimiž jako báze převládají vodka a gin.

VÍDEŇ V MILÁNSKÉM STYLU

Po cestě z Roberto American ve směru k Bar Campari se nabízí zajít do Onyxu. Tento restaurační bar, který má otevřeno každý den od jedenácti dopoledne do dvou do rána, těží ze své polohy na Stephansplatz, kdy je odtud překrásný výhled na katedrálu sv. Štěpána. Bez rezervace si na něj ale dost počkáte, a tak se vyplatí zavolat si dopředu. Na menu v tomto baru je oproti předchozí zkušenosti sice jen šest položek, které jsou twisty populárních klasik, nicméně po ochutnání Espresso Martini s karamellem bych možná doporučil zůstat raději u vína.



Čtvrtou zastávkou, která při návštěvě Vídně určitě nesmí na vašem seznamu chybět, je zmíněný Bar Campari, jenž je situovaný v Seitzergasse v čísle 6. Ať už k tomuto podniku přicházíte odkudkoliv, nelze si už z dálky nevšimnout rozsáhlé zahrádky, která bývá v době aperitivu naplněná až k prasknutí. S největší pravděpodobností si tudíž budete muset počkat, třebaže jdete pouze na drink do baru. Jakmile se ale do baru dostanete, dýchne na vás úžasný italský design překypující světlem a motivy z Galleria Campari, které ve vás rychle vzbudí pocit, že jste se v jediném okamžiku přenesli do Milána a nechali Vídeň daleko za sebou. Podnik vede ostrý profesionál lokální gastronomické scény Peter Friese, jenž se podle vlastních slov nenechává ukolébat tím, že je podnik stále plný, neboť situace se může opět kdykoli obrátit. Přesto věří, že „všichni máme v uších zvuk baru, kde slyšíte kávovar, cvakání kostek ledu či rušný hovor od vedlejšího stolu... Předpokládám tedy, že touha lidí po barech ani v dnešní době nevypřehá.“ Poté, co si objednáte, přistane před vámi obratem aperitivo v podobě oliv, sýru a solených mandlí. Při delším pozorování barmana zároveň zjistíte, že podle techniky jeho míchání i neomylného dávkování má koktejly z lístku, lidově řečeno, prostě v paži. Vynikající volbou z tohoto pohledu je především negroni připravené z Campari Cask Tales. Pro tuto edici byl ikonický italský likér Campari uložen k závěrečnému zrání do sudů po bourbonu, kdy zrání v sudech vyvažuje charakteristickou hořkou chuť Campari ovocnými, jemně nasládlými krémovými tóny, které jsou posléze podpořeny ještě dubovo-kouřovým závěrem, jenž dělá toto „Negroni Cask Tales“ nezapomenutelným.

TROCHU JINÝ VALČÍK

Když se vrátíte po pěší zóně Graben, zvolna dojdete k pátému baru v pořadí, kterým je Kleinod. Jedná se o stylový bar. Založili jej v roce 2014 čtyři kamarádi, kteří měli společnou představu o konceptu baru, jenž by měl hosta lákat na unikátní kombinaci světla, hudby a signature koktejlů. Obzvláště v pátek a v sobotu se setkáte se spoustou tančících lidí, kteří drží některý z originálních drinků. Jedním z těch nejpopulárnějších je Muffin, jenž je variací na Bramble od legendárního barmana Dicka Bradsella. Skládá se z vanilkové vodky infuzované máslem, čerstvé citronové šťávy, skořicového sirupu a likéru crème de mûre.

Jedním z dalších doporučených barů, který by si člověk neměl nechat ujít, je moderní uhlazené mís-

to s názvem Miranda. Nachází se v ulici Esterhazygasse a zavítat do něj můžete denně od pěti hodin. Zajímavé je, že v něm můžete narazit na česky mluvící obsluhu. Řešení baru je netradiční – jednotlivé chladicí boxy na lahve a led jsou umístěné pod posuvnými dřevěnými deskami, na nichž jsou naskládány další ingredience a které rovněž slouží jako prostor na krájení. Vzhledem k názvu i obsaženým surovinám může na první pohled hosta zaujmout koktejl Beetlejuice, v němž se pojí bílý rum, čerstvá citronová šťáva, červená řepa, jahody a mastiha likér Skinós. Tato kombinace ale nemusí být pro každého, a tak lze sáhnout kupříkladu po jistotách typu Penicillin, Blood and Sand, French 75 nebo Martinez. Na speciálním menu, které v baru mění podle sezony, pak vyniká Port Royal, postavený na jamajském rumu, Campari, vermutu, sloe ginu a čokoládě.

Posledním barem na seznamu je speakeasy Tür 7 v poklidné Buchfeldgasse. Nejsou zde žádné neonové nápisy ani cedule na dveřích ohlašující, že jste na správném místě. Jakmile dorazíte před dveře, stačí jednou zazvonit a počkat, až vám otevřou. Musíte akorát nahlásit své jméno, protože bez předchozí rezervace vás dovnitř nepustí. Bar disponuje pouze pětácti místy k sezení a ani míst na stání v něm moc není. Jeho ústředním motivem je číslo sedm. To se promítá do nápojové nabídky, v níž se objevuje jen sedm koktejlů, které se každých sedm týdnů vymění za sedm nových. Záměrem je, aby menší menu hosta primárně inspirovalo, ale neomezovalo ho v jakémkoliv jiné objednávce. Komunikace s hostem je v tomto baru totiž na prvním místě. Uvážíte-li tedy rozmanitost vídeňské barové scény i fakt, že z Prahy do Vídně dojedete rychleji než například z Vídně do Innsbrucku, zakrátko zjistíte, že cesta do rakouské metropole se před vámi už vlastně živě rýsuje. ■

Loos American Bar – Kärtner Durchgang 10

Roberto American Bar – Bauernmarkt 11-13

Bar Campari – Seitzergasse 6

Onyx Bar – Stephansplatz 12

Kleinod – Singerstrasse 7

Miranda Bar – Esterhazygasse 12

Tür 7 – Buchfeldgasse 7



Warehouse #1 Epos

CAROUSEL BAR HOTEL MONTELEONE VIEUX CARRÉ

Text: Tomáš Mozn, foto: Archiv Hotelu Monteleone, Luboš Wiśniowski

Je 30. září 1924. New Orleans se již několikátý rok, stejně jako zbytek Spojených států, ohýbá pod náporom prohibice. Zatímco však město a místní bary vyhlížejí, kdy bude opět oficiálně možné oprášit starou koktejlovou slávu, v jedné z místních nemocnic přichází na svět slavný spisovatel Truman Capote navzdory tomu, že později bude s oblibou tvrdit, že jej matka porodila v hotelu Monteleone. Možná je to příznačná literární fabulace pro člověka, jenž sám sebe považoval za génia, a možná že se tato myšlenka zrodila po vypití jednoho z koktejlů v místním Carousel Baru.





A PŘECE SE TOČÍ

Do New Orleans se dnes musí každý cestující dopravit, jak sám nejlíp dovede. I touto parafrází proslulé první věty z Capoteho prvotiny *Jiné hlasy, jiné pokoje* bychom mohli začít vyprávět jeden z řady koktejlových příběhů, které se vážou k největšímu městu Louisiany. New Orleans překypuje bohatou koktejlovou historií. Snad je to jeho *genius loci*, ale rozhodně k tomu přispívá také skutečnost, že se jedná o jeden z nejvýznamnějších přístavů na jihu Spojených států. I proto sem přijel italský šlechtic Antonio Monteleone, který původně na Sicílii provozoval úspěšnou továrnu na boty. Věřil však tomu, že v Americe se dějí velké věci, a tak se rozhodl, že zkusí své štěstí v té neznámé zemi plné nevídaných možností. Když Antonio Monteleone dorazil v 80. letech 19. století v rámci velké sicilské migrační vlny do New Orleans, začal jako majitel obchodu s obuví na Royal Street a rychle rozeznal potenciál, který přicházel s mezinárodním obchodem, i to, jak promění celé město. Rozhodl se tedy zkusit štěstí v hotelovém podnikání. V roce 1886 zakoupil French Quarter Hotel a brzy se na něj usmálo štěstí, když se ukázalo, že sousedící Commercial Hotel je taktéž na prodej. Tehdy se začal psát příběh jedné ze současných ikon francouz-

ské čtvrti v New Orleans. Roku 1908 pak přibylo dalších 300 pokojů a jméno hotelu se změnilo na Monteleone. Antoniův syn, Frank Monteleone, převzal vedení hotelu po otcově smrti a rozšířil ho v roce 1928 o dalších 200 místností. Rodina vedla hotel i v období hospodářské krize, kdy docházelo k celé řadě ekonomických výkyvů. V roce 1954 byla původní budova hotelu stržena kvůli rozsáhlé renovaci a dalšímu rozšíření. Když v roce 1958 Frank zemřel, ujal se řízení hotelu jeho syn Bill Monteleone.

Po mnoho let byl hotel druhým domovem pro nespočet literárních autorů a jiných celebrit. Jejich oblíbeným místem byl mimo jiné hotelový bar. Ernest Hemingway a William Faulkner patřili k nadšeným štamgastům. Sherwood Anderson i Truman Capote se často zastavili na skleničku, nemluvě o osobnostech, jakými byli Eudora Welty, Tennessee Williams, Richard Ford či Winston Groom. Není proto divu, že byl hotel Monteleone roku 1999 označen jako výjimečný literární bod. V té době ovšem už padesát let lákal hotel své návštěvníky na velmi neobvyklý zážitek. Carousel Bar & Lounge, situovaný v hotelu Monteleone, provozuje jediný otočný bar v New Orleans a zároveň jediný kolotoč, na který vás pustí až po dosažení 21 let. Jedná se o poctu tradičním atrak-

cím, starým kolotočům, jež zdobily ručně malované sedačky. Jak se říká, revoluce je relativně pomalá a její vypuknutí většinou nezabere více než patnáctiminutovou otočku, což je ovšem dostatečně dlouho na to, abyste dopady oné revoluce při svém vysedávání v baru dostatečně pocítili. Kolotoč s pětadvaceti místy k sezení do baru umístili v roce 1949 a ve svých počátcích byl součástí nočního klubu s názvem Swan Room, který fungoval v 50. a 60. letech jako prostor pro hudební vystoupení. V roce 1992 prošel bar určitou modernizací, během níž klasický kolotoč doplnili o současnou horní část. O necelých dvacet let později, v roce 2011, pak začala v hotelu rozsáhlá renovace, kdy bar rozšířili a vybavili novým nábytkem. Originální kolotoč však byl zachován, pouze se přidalo několik světel a vyměnila cínová barová deska, aby autentická atmosféra řádně vynikla.

STARÉ NÁMĚSTÍ

Stejně jako spousta jiných hostů, měli také spisovatelé své oblíbené nápoje. Říká se, že Ernest Hemingway popíjel v Monteleone převážně absint, přičemž místní lobby dokonce proniklo do jeho povídky *The Strange Country*. V této povídce se hrdinové Roger a Helena při své zastávce v New Orleans dostanou do

Monteleone, kde prochází „staremodní vstupní halou překypující mramorem“, zatímco směřují ke klimatizovanému baru. Rozhodli se objednat si absint, třebaže byl v té době již zakázaný. Číšník ale chápavě zamrkal a přinesl lahev Pernodu, ačkoli Roger jasně řekl, že si přeje absint značky Pontarlier. Když se posléze číšník zeptá, zda by si absint přál spíše ve formě frappé, nebo rozkapaný, Roger odpovídá, že preferuje rozkapaný, ale bez cukru, tedy přesně v té formě, jak jej rád pil sám Hemingway. Barová zkušenost v povídce nicméně končí poněkud groteskně realisticky. Vzhledem k tomu, že absint je toho času nelegální a tradiční fontány nejsou běžně k dostání, jsou postavy nuceny si svůj absint rozkapat vodou z tajícího ledu na podšálku.

Při svém pobytu v hotelu Monteleone si ale Ernest Hemingway pomalou jízdu v Carousel Baru užít ještě nemohl, jelikož ten vznikl až ve 40. letech. Stejně tak nestihl ani ochutnat ikonický koktejl Vieux Carré, jenž měl v roce 1938 vytvořit šéfbarmán Walter Bergeron. Samotný název odkazuje na Staré náměstí, jak se původně označovala nejstarší část neworleanské French Quarter. Alespoň tak to uvedl Stanley C. Arthur ve své knize *Famous New Orleans Drinks & How to Mix 'em*, v níž se doslova píše: „Tento koktejl, který vymyslel





hlavní barman v hotelu Monteleone, Walter Bergeron, zaujímá v mixologii výjimečné místo. Stvořil jej, jak říká, aby uctil slávu Vieux Carré, staré francouzské čtvrti; oné části New Orleans, která překypuje krámkami se starožitnostmi a balkóny se zdobeným železným zábradlím, odkud mohou turisté zahlédnout záblesk romantiky každého dne.“ Podíváme-li se ovšem blíže na recepturu, zjistíme, že vymyšlení kombinace žitné whiskey, koňaku, italského vermutu, likéru Bénédictine, Peychaud's a Angostura bitters nezabralo Bergeronovi zřejmě tolik času. Kniha Peychaud's New Orleans Cocktails, kterou ilustroval John Held Jr., totiž naznačuje, že pravděpodobně šlo jen o zdokonalení koktejlu Louisiana, jež servírovali ve vyhlášené kreolské Restaurant de la Louisiana. Ve srovnání s Vieux Carré v něm ale bylo větší množství likéru Bénédictine a chyběl koňak. Ať už si Bergeron přizpůsobil obecně známou recepturu k obrazu svému, nebo se jednalo o jeho vlastní výtvar, jež později přejmenoval, s jistotou lze prohlásit, že dal světu jednu z velkých koktejlových perel, která ve vás dovede probudit onu dětskou radost z kolotočů. ■

[YouTube : Carousel Bar 70th Anniversary \(2:20\)](#)

[YouTube : Hotel Monteleone: The Most Celebrated ... \(7:48\)](#)

VIEUX CARRÉ

25 ml Sazerac Rye Whiskey

25 ml koňaku Godet V.S. Classique

25 ml sladkého vermutu

10 ml likéru D.O.M. Bénédictine

2 stříky Peychaud's Bitters

1 střík Angostura Aromatic Bitters

Postup: Nalijte všechny ingredience do míchací sklenice či přímo do sklenice typu old fashioned. Přidejte led a důkladně promíchejte. Servírujte podle libosti buď bez ozdoby, nebo se zástříkem citronové kůry.

Poznámka: Výše uvedený poměr vychází spíše z originální receptury z knihy Famous New Orleans Drinks & How to Mix 'em, zatímco v Carousel Baru v hotelu Monteleone dnes dostanete verzi, která je primárně postavena na žitné whiskey, kdy jsou zbylé složky kromě bitters dávkovány ve stejném polovičním poměru vůči whiskey.





ALOIS GÖLLES

Text: Jakub Janeček, foto: Pavla Janečková Hájková

Začátkem října jsme se s mojí ženou Pavlou a Martinem Kortusem, kuchařem pražského Laboratoria, zastavili ve štýrském Riegersburgu u Aloise Göllese, uznávaného výrobce ovocných destilátů a ušlechtilých octů, které máme již řadu let v naší nabídce. Na konci léta jsme se s Martinem začali domlouvat na tom, že by stálo za to pokusit se dostat vynikající octy z Göllesovy produkce do povědomí lidí, kterým není jedno, co jedí, a kteří ocení výjimečnou kvalitu. Martin již Aloise Göllese znal z jeho návštěvy v Laboratoriu, během které od něho také dostal pozvání k návštěvě jeho manufaktury, a tak jsme spojili příjemné s užitečným a vydali jsme se do úžasného kraje nedaleko Štýrského Hradce.

Vždycky se sem těším, ale tentokrát to bylo ještě umocněno tím, že jsem věděl, že se tady bude stejně jako mně líbit i mým spolucestujícím. Není to jenom neskutečnou skromností a pohostinností našeho hostitele, ale také malebností tohoto úrodného kraje, ve kterém je koncentrováno mnoho výrobců různých pochutin, kteří se navíc navzájem podporují. Na území několika zdejších vesnic tady můžete navštívit a také ochutnat a nakoupit například vynikající šunky, vína, ovoce, zeleninu, dýňové oleje a vůbec všechno, co se z dýní dá vyrábět, čokolády, pálenky a v neposlední řadě octy, kvůli kterým jsme tentokrát hlavně přijeli. Po prohlídce Göllesovy manufaktury, kterou jsme vám vyčerpávajícím způsobem popsali ve 14. čísle našeho časopisu v roce 2016 a kterou vám všem mohu vřele doporučit, jsem se Aloise zeptal, jak vlastně s výrobou octů začínal a jak a kdy se mu podařilo s nimi prorazit.

„Začínal jsem v roce 1979 nejprve s destilací ovocných pálenek a v roce 1984 jsem vyrobil první ocet. Inspiroval jsem se v Itálii, ale protože jsem nebyl vinař, tak jsem začal zpracovávat jablka z našich sadů. Vyrobil

jsem tedy jablečný ocet a následně absolutně první jablečné balsamico na světě. To byl tedy začátek, na kterém ale nebyla žádná poptávka, protože octům nikdo nevěnoval příliš velkou pozornost. V letech 1986, 87 a 88 už jsme prodávali naše pálenky do nejlepších rakouských restaurací, ale octy jako takové nebyly ještě tak běžné. Dokonce i v těch nejlepších restauracích mi říkali, že chápou, že jsem vyrobil něco zajímavého, ale že oni potřebují používat levnější věci. Protože nebyla poptávka u restaurací, nebyla ani u obchodníků, a tak jsme tedy museli čekat, než přijde ten správný moment. Mezitím jsme vyrovnávali prakticky neexistující prodej octů prodejem pálenek. To bylo pro nás fantastické jednak proto, že jsme tu situaci mohli přežít, ale také proto, že jsme měli stále starší a starší ocet.

Od začátku jsem věřil, že se naše octy prosadí. Věděl jsem, že děláme velmi kvalitní octy, a navíc jsme měli výhodu, že jsem byl první na světě, kdo udělal jablečné balsamico. Opravdovým průlomem ale byla až recenze v časopise Falstaff v roce 1991, kde posuzovali více než 30 balsamických octů. Skončili jsme na 5. místě,



což bylo naprostým překvapením, a tak se lidé pomalu dovídali o tom, co a jak děláme a že to děláme dobře. Dalším časopisem byl Wilsberger, který byl dobře známý všem kuchařům z michelinských restaurací a v jednom vydání se věnoval výrobě balzamických octů a dal několik z nich na titulní stranu, včetně toho našeho. Tak se stalo, že nás v první polovině 90. let začali vyhledávat nejprve v prvotřídních restauracích a poté, co o octech začaly psát i běžné časopisy v různých sloupcích, které se věnovaly jídlu a pití, tak také běžní spotřebitelé. Krok za krokem se balzamické octy začaly dostávat do popředí zájmu. V roce 1991 se octy na našich celkových prodejkách podílely pouze třemi procenty. O 15 let později jsme již prodávali stejné množství našich octů jako našich destilátů.

Vždycky jsem přemýšlel, jaké další octy bychom mohli vyrobit. Před čtyřmi lety jsme uvedli na trh chřestový ocet, následoval pivní ocet a posledním je citronový ocet. Nejde nám ale o to, přicházet každý rok s něčím novým. Teď si myslím, že je naše nabídka ucelená, a tak se zaměřujeme na to, co už máme. Co se týká citronového octu, tak ten je myslím velmi důležitý, protože každý používá citron minimálně jednou týdně. Možná na řízek, na salát, rybu, nebo jenom k přípravě limonády. Proto jsem si řekl, že jestli někdy udělám nějaký ocet z něčeho, co nebude mít původ ve Štýrsku, tak to bude citron, ne papája nebo mango, ale citron. Passion fruit by možná mohl být také velmi zajímavý, ale zaměřil jsem se na citron.

Protože mám vzdělání jakožto zpracovatel ovocných šťáv, nemusel jsem si dělat ani nějaký obsáhlý průzkum toho, jak by se mělo s citrony pracovat. Jediné, co jsem potřeboval zjistit, bylo to, kdo je schopen odborně zpracovat čerstvou šťávu hlubokým zmrazením a kdo je schopen dodat hluboce zmrazenou šťávu v prvotřídní kvalitě.

V Evropě existuje pouze pár možností, kde se dá nakoupit. V Brazílii je mnoho takových zpracovatelů, ale v Evropě tomu tak není. My jsme nakonec našli dodavatele ve

španělské Murcii, kde se citrony hodně pěstují a jedna společnost se specializuje na zpracování citronů tak, jak to potřebujeme.

Doporučil bych náš ocet použít všude tam, kde používáte citron. Na jihu Španělska, v Itálii a jinde ve Středomoří dají přednost čerstvému citronu, ale náš ocet má stejnou kyselost a je velmi dobrý. Můj syn David říká, že ho lze použít i do koktejlu Whisky Sour.

Když otevíráme nové trhy, doporučuji začít import s takovými produkty, které nejsou dostupné v té které zemi. Nejprve doporučuji hruškové balsamico, protože je výjimečné a velmi ovocné, dále potom vinné balsamico, ale tam už je možné očekávat diskuze a vysvětlování. Lidé mohou říkat, že používají balsamico, které je tmavší. No ale proč je tmavší? Protože je dobarvované, zatímco to naše je přírodní atd. Mnohá vinná balsamica obsahují síru, což usnadňuje lahvování a zaručí delší trvanlivost. My to nepoužíváme, povoleno to ale je, a kdo tyto komponenty používá, může vyrobit produkt s daleko nižšími náklady. Já jsem velmi spokojen s tím, že jsou naše produkty stranou mainstreamu. Například náš ocet z červeného vína: Když někdo půjde do supermarketu a najde tam ocet z červeného vína Chianti a ocet z rakouského červeného vína, pravděpodobně si vybere ten z Chianti, protože je to známé víno, zatímco Zwegelt z Rakouska moc lidí nezná. Pokud je ale porovná, může si říci, že je ten náš o poznání jemnější, a bude si kupovat ten náš. Rozdíl ale nebude tak patrný, jako když porovnáte například ocet malinový. Tam bude ten rozdíl obrovský a prozradí daleko více o naší práci, o tom, jak udělat dobrý ocet a dobrý speciální ocet. Kromě hroznů a citronů zpracováváme čerstvé ovoce od začátku až do konce, tedy od ovoce až po lahev. Celý proces máme ve vlastní režii – třídění, odpeckování, vymačkání šťávy, kvašení, dvojitou fermentaci a tak dále. Existuje mnoho konkurentů, kteří pracují jako my, když vyrábíme citronový ocet. To znamená, že někde musí nakoupit ovocnou šťávu nebo koncentrát. Když chtějí nakoupit rajčata nebo maliny, které jsou obtížné na zpracování, musí koupit pyrė. Z pyrė ale není možné získat kvalitní ocet, a to i když celý proces udělají řemeslně, tak bude chuť úplně jiná než z čerstvého ovoce. Stejně je to u chřestu nebo u kdoulí. Výsledkem bude jiný produkt, protože musí udělat jeden až dva kroky ve výrobním postupu ještě před samotným zpracováním. Kdyby výrobce malinového octa koupil malinovou šťávu hluboce zamrazenou, tak jako to dělám já s citronovou šťávou, mohli by mít dobrý malinový ocet, ale oni to nedělají, oni kupují malinový koncentrát, který je přírodní, ale zahříváný a následně ochlazovaný, čímž dochází ke změnám ve vůni.

My máme výhodu v tom, že u některých druhů ovoce a zeleniny máme vlastní zdroje a jsme jedni z mála, kteří mohou takto pracovat. Jsme tak akorát velcí, že se si to můžeme dovolit, a jsme tak profesionální, že to můžeme dělat správně. Když si bude chtít udělat hospodyňka malinový ocet, tak to může udělat dobře, ale bude to vinný ocet s malinami. Když se to bude dělat průmyslově, tak se použije ocet z červeného vína a přidá se příchut' a bude se to prodávat jako malinový ocet. My jsme někde mezi malými, kteří nejsou tak profesionální, a těmi velkými, kterým záleží na něčem jiném než na kvalitě. Na trhu jsme ale také někde mezi. To znamená mezi farmáři se všemi jejich octy a mezi průmyslovými produkty v supermarketech. Na jedné straně jsme rádi a na druhé je nutno říci, že je to někdy obtížné. Není totiž tak jednoduché najít zákazníky, kteří upřednostňují maximální kvalitu a jsou ochotní za ni zaplatit." ■



Martin Kortus byl způsobem práce Aloise Göllese ohromen a rozhodl se zařadit jeho octy do svých kurzů vaření, během kterých by s nimi chtěl aktivně pracovat. S nabídkou jeho online kurzů se můžete seznámit na stránkách www.martinkortus.cz.

GÖLLES

Manufaktur für edlen Brand
& feinen Essig



*Alois Gölles prodává
v současné době
kolem 100 000 litrů
svých octů, včetně
ušlechtilých balsamic,
ročně. Pojd'te se blíže
seznámit s těmi, které
pro vás máme v naší
nabídce.*



GÖLLES
FINE VINEGAR

CITRONOVÉ KŘENÍ

*Intenzivně ovocné
Osvěžující citrusové tóny*

Čerstvě vymačkaná citronová šťáva osvěží jemně kyselým, aromatickým způsobem a náš vinný balzamový ocet vyniká svou harmonickou jemností. Společně tvoří příjemné citronové koření, které dodá vašemu pokrmu středomořský nádech.

250 ml
5 l

DOBŘE SE KOMBINUJE SE:

středomořskými marinádami, rybami,
měkkými a ovocnými dezerty

Kyselost: 5 %



NÁPADITÉ
OVOCNÉ



ČISTÉ
OVOCE





GÖLLES
FINE VINEGAR



GÖLLES
FINE VINEGAR



JABLEČNÝ BALZÁMOVÝ OCET BALSAMICO

příjemně sladký **tmavý**
vyvážený

— Tato vlnková loď produkce octů značky Gölles může být právem považována za jeden z nejužasnějších kulinárních vynálezů od počátků výroby octa. V roce 1984 začal Alois Gölles jako první vyrábět balzámový ocet (balsamico) z jablek. Dodnes je vyráběn redukováním a fermentací moštu z místních štyrských odrůd jablek. Následné zrání v dubových sudech dodává octu sympatickou sladkost a extrémní viskozitu.

125 ml
250 ml
5 l

VYNIKAJÍCÍ V:

dezerty
grilovací omáčky
sýr
rajčata
s mozzarellou
steak

DOBŘE SE KOMBINUJE S:

olej z lískových
ořechů, lničkovým
olejem, makovým
olejem, sezamovým
olejem, slunečnicovým
olejem

Kyselost: 5%
Neomezené datum spotřeby.



EXKLUZIVNÍ
BALSAMICO



8 LET ZRAJE
V DUBOVÉM
SUDU



PŘÍRODNÍ
PRODUKT



XA JABLEČNÝ BALZÁMOVÝ OCET BALSAMICO

vzácný **sladký**
neuvěřitelně hutný

— Dlouhým zráním se věci stávají nekonečně dobrými a proces zrání, který je součástí balzámové fermentace, je doslova uměním, jež korunuje celý proces výroby octů. Tomuto octu trvá více než 20 let než absolvuje svou pouť stále menšími sudy z různých druhů dřeva, jako je dub, kaštan, akát, třešeň a jasan, a nakonec dosáhne své konečné harmonické zralosti. Tento ocet dávkovaný v malých lahvičkách je jednou z nejvzácnějších chuťových přísad na světě.

100 ml

VYNIKAJÍCÍ V:

jahody
maliny
sýr
vanilková zmrzlina

DOBŘE SE KOMBINUJE S:

Zkuste ho samotný!

Kyselost: 5%
Neomezené datum spotřeby.



XA BALSAM
VZÁCNÁ SLADKÁ
HMOTA



20 LET ZRÁNÍ
V DŘEVĚNÉM
SUDKU



PŘÍRODNÍ
PRODUKT





G'OLLES
FINE VINEGAR



G'OLLES
FINE VINEGAR

RAJČATOVÝ OCET

**jemný | intenzivně ovocný
vyvážený**

— Představujeme rajče, které je v mnoha evropských kulturách známo jako „zlaté jablko“ nebo „rajské jablko“. Název je nicméně druhotný. Mnohem důležitější je ovocná chuť a intenzivní aroma, které náš ocet získává z lokálně pěstovaných rajčat. Spolu se svým středomořským partnerem – olivovým olejem – dodávají rajčata štiplavě lahodnou chuť jihu hrncům po celém světě.

125 ml
250 ml
500 ml
5 l

VYNIKAJÍCÍ V:

středomořská kuchyně
mozzarella
rukola
rajčatový salát
rajská omáčka
rajská polévka

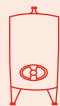
DOBŘE SE KOMBINUJE S:

bodlákovým olejem,
olejem z dýňových
semínek,
olivovým olejem

Kyselost: 5%
Neomezené datum spotřeby.



KREATIVNĚ
OVOCNÝ



1 ROK
V UŠLECHTILÉ
OCELI KVŮLI
SVĚŽESTI



PŘÍRODNÍ
PRODUKT



KDOULOVÝ OCET

**lehké citrusové tóny
náznaky medu | osvěžující**

— Za času našich babiček byly kdoule známy jako „citrony severu“. Dnes už byly povětšinou zapomenuty, což je opravdu škoda. Ve formě octa jsou vynikající náhradou čerstvých citronů a díky své medově sladké ovocné chuti jsou oblíbené u milovníků asijské kuchyně.

125 ml
250 ml
5 l

VYNIKAJÍCÍ V:

asijské pokrmy
ryby
majonéza
holandská omáčka
bearneská omáčka

DOBŘE SE KOMBINUJE S:

arašidovým olejem
lněným olejem
slunečnicovým olejem

Kyselost: 5%
Neomezené datum spotřeby.



KREATIVNĚ
OVOCNÝ



1 ROK
V UŠLECHTILÉ
OCELI KVŮLI
SVĚŽESTI



PŘÍRODNÍ
PRODUKT





GOLLES
FINE VINEGAR



GOLLES
FINE VINEGAR



MALINOVÝ OCET

intenzivně ovocný
výrazný **svěží**

— Ačkoliv ani nebydlí na hradě, ani nenosí korunu, je malina považována za královnu bobulí a i bez šlechtického titulu je vítaným hostem v mnoha kuchyních. Může být důvodem intenzivně ovocná chuť, nebo vysoce expresivní barva? V každém případě je to královské ovoce!

125 ml
250 ml
5 l

VYNIKAJÍCÍ V:

dezerty
rukola
chřest
hlávkový salát
s jehněčím
waldorfský salát

DOBŘE SE KOMBINUJE S:

olejem z lískových
ořechů, makadamovým
olejem, olejem
z vlašských ořechů



KREATIVNĚ
OVOCNÝ



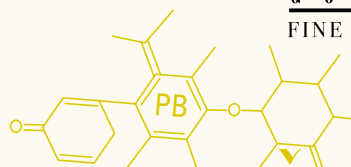
1 ROK
V UŠLECHTILÉ
OCELI KVŮLI
SVĚŽESTI



PŘÍRODNÍ
PRODUKT



Kyselost: 5%
Neomezené datum spotřeby.



HRUŠKOVÝ BALZÁMOVÝ OCET BALSAMICO

ovocný
harmonický **opulentní**

— Jablka a hrozny nejsou jediné druhy ovoce, z nichž je možné vyrábět vynikající balzámový ocet balsamico. Na tento konkrétní druh byla použita fermentovaná šťáva z historických odrůd moštových hrušek. Po čtyřech letech zrání je Hruškový balzámový ocet balsamico mladší než jeho jablečné a hroznové protějšky, ale přesto vyniká svými bohatými ovocnými tóny.

125 ml
250 ml
5 l

VYNIKAJÍCÍ V:

hořké druhy
hlávkových salátů
modrý sýr
dezerty
sýry s bílou plísní

DOBŘE SE KOMBINUJE S:

arašídovým olejem,
konopným olejem,
olejem z lískových
ořechů, lničkovým
olejem, olejem
z vlašských ořechů

Kyselost: 5%
Neomezené datum spotřeby.



EXKLUZIVNÍ
BALSAMICO



4 ROKY ZRAJE
V DUBOVÉM
SUDU



PŘÍRODNÍ
PRODUKT



VE FINÁLE SOUTĚŽE DIPLOMÁTICO & CO. SE SNOUBILA LOKÁLNOST S UDRŽITELNOSTÍ

Text: Bára Urbanová, foto: Radek Ševců a Joži Járošík

Říjnovým finále vyvrcholila nová barmanská soutěž s venezuelským rumem Diplomático. Kromě třtinového destilátu v ní významnou roli sehrály lokálnost a udržitelnost, které museli soutěžící ve svých koktejlech zohlednit. Receptura toho nejlepšího bude mít své místo v Zero Waste Cocktail Book, jež vyjde po ukončení soutěže ve všech zapojených zemích. A její autor dostane příští rok příležitost se do Venezuely podívat, prohlédnout si výrobní proces rumu Diplomático, seznámit se s barmany z různých koutů světa a taky si užít trochu té karibské atmosféry.





Soutěž Diplomático & Co. odstartovala 2. září na střeše domu Radost v Praze na Žižkově, kde se konal úvodní seminář. Barmani a barmanky se během něj od českého ambasadora rumu Diplomático, Lukáše Hanzla, dozvěděli soutěžní zadání a od dalších dvou hostů se jim dostalo pořádné nálože inspirace pro jeho naplnění. Prvotní úkol zněl jednoduše: Namíchejte koktejl na bázi rumu Diplomático Planas nebo Reserva Exclusiva. Podmínkou ovšem bylo, aby jeho receptura dál sestávala už jen z lokálních ingrediencí a aby drink jako celek naplňoval principy udržitelného rozvoje a zero waste. Zatímco na téma lokálnosti přednesl krátkou přednášku Tomáš Mozr, s problematikou udržitelnosti a nulového odpadu přítomné seznámila Soňa Houžvová z komunitní organizace Kokoza.

Na naplnění zadání dostali barmani a barmanky přesně dva týdny. Odevzdat receptury a fotografie svého koktejlu museli nejpozději 16. září. Všechny stanovené podmínky splnilo jednatřicet barmanů reprezentujících jednadvaacet barů a devět měst rozestých prakticky po celé České republice. Odborná porota v čele s Lukášem Hanzlem tak neměla zrovna snadný úkol, když je musela všechny objet, soutěžní drinky ochutnat, vyhodnotit jejich prezentaci přímo v podniku, ale i na sociálních sítích, a také prověřit znalosti barmanů, zejména co se rumu Diplomático týče.

Hodnocení spolu s výběrem osmi finalistů proběhlo v období od 20. září do 10. října. Postup do finále si v očích

porotců vybojovalo pět pražských barmanů, jmenovitě Libor Andla z baru Cobra, David Frühauf a Filip Stránský z AnonymouS, Honza Foukal z Black Angel's a Tomáš Nejedlý z Groove Baru spolu se dvěma brněnskými, Tomášem Bielčíkem z Elementu a Jakubem Droběnou z Baru, který neexistuje, a Honzou Vlasákem z Becher's Baru, jenž je součástí karlovarského Grandhotelu Pupp.

FINÁLOVÉ POROTĚ ČELO SEDM STATEČNÝCH

Finálové klání Diplomático & Co. bylo naplánováno na 14. října. Hostilo jej kino Přítomnost, jež je rovněž součástí žižkovského domu Radost. Utkat se o vítězství do něj v pravé poledne dorazilo nakonec pouze sedm barmanů – Libor Andla se pro nemoc omluvil. Včas byla na místě samozřejmě i čtyřčlenná porota, kterou kromě Lukáše Hanzla tvořili blogerka a někdejší brand manažerka rumu Diplomático Pavla Janečková Hájková, barman a historicky první český vítěz Diplomático World Tournament, která stávajícímu soutěžnímu formátu předcházela, Jarda Janoušek, a recenzent a velký milovník rumu Pavel Ungr.

Barmani před porotu předstupovali jeden po druhém se stejným drinkem jako v úvodním kole. Míchali ho ve čtyřech porcích, pro každého porotce jeden, a jejich





prezentace nebyly nijak omezeny časem. Bodoval se koktejl samotný a jeho servis, stejně jako míra naplnění zadání a originalita prezentace. Další cenné body mohli soutěžící nasbírat v přidružené disciplíně v podobě blind tastingu. Identifikovat měli pět vzorků – gin Canaima a rummy Diplomático Planas, Mantuano, Reserva Exclusiva a Selección de Familia.

Podle jediné ženy v porotě byly výkony soutěžících velmi dobré a taky hodně vyrovnané. „Jako někdejší brand manažerka značky Diplomático musím ocenit, kolik toho o tomto rumu finalisté věděli. Každý si vybral něco trochu jiného a zakomponoval to do příběhu svého koktejlu. Naplnit se jim dařilo i zadání. Z hlediska lokálnosti, kterou se v kontextu historie na svém blogu Vintage Kitchen zabývám, mě potěšilo, že finalisté sáhli po surovinách, jež u nás mají své kořeny, jako jsou švestky a jablka nebo taky špendlíky a mirabelky. Vyráběli z nich sirupy, cordialy a další přísady, vařili, sušili, udíli, pekli v alobalu... Projevili úžasnou kreativitu v jejich využití a skvěle je propojili s venezuelským rumem. V různé míře dokázali rovněž naplnit principy udržitelnosti a zero waste. V konečném součtu tak rozhodovala především chuť koktejlu. Každý byl trochu jiný, měli jsme tu drinky svěží, citrusové nebo hořké, ale taky jeden zauzený,“ shrnuje hlavní část finále Pavla Janečková.

Vysokou úroveň měly soutěžní koktejly také z pohledu mixologického. „Potěšila mě hodně dobrá úroveň všech

drinků. Bylo znát, že se barmani řídí současnými trendy. Používali moderní postupy a jednoduché sklo bez ozdob, což zapadá do kontextu doby,“ podotýká zkušený barman a další z členů poroty Jarda Janoušek a pokračuje: „Za sebe mám ale pocit, že z pohledu zero waste mohli soutěžící své drinky lépe dotáhnout. Překvapilo mě třeba, že nikoho nenapadlo pracovat v koktejlů s peckami z použitého ovoce. Teda až na Davida Frühaufa, který nám je dal, ať si je zasadíme. Podobně dotažený měl v tomto ohledu svůj drink ještě Tomáš Nejedlý. Mě osobně zaujal ještě Jakub Droběna, kterému nechybí nadšení a drav a je na něm vidět, že mu to jde od srdce.“ Ačkoliv nad výsledky musela porota nějakou chvíli diskutovat, nakonec se při výběru tří účastníků večerní části finále shodla právě na těchto třech barmanech.

ŠPENDLÍKY, ŠTOVÍK, ŠVESTKY I RAJČATA

Chuťově nejpropracovanější byl podle poroty koktejl Podzim u babči, který jí namíchal David Frühauf z pražského baru AnonymouS. Do drinku, jenž byl vzpomínkou na dětství a čas strávený u babičky, použil Diplomático Planas v kombinaci s domácím sirupem ze špendlíků, které sám nasbíral, a šťovíkovou sodu, na niž použil šťovík od lokálního pěstitele, který mu posloužil rovněž jako

ozdoba. Zbytky ovoce, které mu zůstaly po přípravě sirupu, David použil na sorbet, který lehce zaudil a k drinku ho servíroval. Porotci od něj dostali také dárek – malý květináč a pecku od špendlíku spolu s hlínou, aby si ji mohli zasadit.

Na peckové ovoce vsadil také Jakub Droběna z brněnského Baru, který neexistuje. Jeho receptura počítala s rumem Diplomático Reserva Exclusiva a se švestkovým pyrém, které připravil ze švestek opečených v alobalu na veřejném grilu v lužáneckém parku, verjusem od moravského vinaře Honzy Stávka a medovou vodou, kterou Jakub připravil z pastového medu, jež před časem sám vyrobil. Jako ozdoba mu posloužila sušená švestka. Drink s odkazem na známý film Marečku, podejte mi pero pojmenoval Metelesku blesku.

Tomáš Nejedlý z pražského baru Groove dal před ovocem přednost zelenině a ve své prezentaci se zaměřil na přístup výrobce rumu Diplomático, společnosti DUSA, jež dbá na udržitelnost a zároveň myslí na lokální komunitu. Koktejl Fair Play namíchal z rumu Diplomático Planas a směsí čerstvého rajčatového džusu a rajčatové vody. Přidal k nim ještě domácí vinný ocet připravený z Ryzlinku rýnského z Vinných sklepů Kutná Hora, v němž tři týdny maceroval zbylé rajčatové dužiny, a pro zakulacení chuti drinku přidal pár kapek solného roztoku. Aby naplnil principy zero waste, ozdobil svůj koktejl rajčato-

vou větvičkou, jež však zároveň měla zajímavý vizuální a aromatický efekt. „To je super, co se dá udělat z rajčat,“ neskrýval své nadšení z Tomášova výkonu Pavel Ungr a jedním dechem doplnil, že obrovskou kreativitu projeví všichni finalisté. Každý z nich si hledal svoji cestu.

IMPROVIZACE A PRÁCE POD TLAKEM ČASU

Zatímco odpolední část finále se konala za zavřenými dveřmi a soutěžící mohlo sledovat pouze pár přátel, kteří je do Přítomnosti přijeli podpořit, a pár dalších pozvaných hostů v čele s globálním ambasadorem značky Diplomático Miguelem Escandallem, večerní část, do níž se zapojili už jen Jakub, Tomáš a David, se odehrávala už před zraky veřejnosti. Sál žižkovského kina se zaplnil po sedmé večer, a jakmile bylo rozlosováno pořadí, tři nejlepší se utkali v závěrečné bitvě, která prověřila jejich schopnost improvizace a práce nejen pod tlakem času.

Místo klasického mystery boxu měli soutěžící na pódiu k dispozici stánek jako na trhu, a to včetně trhovce. Kromě rumu Diplomático Planas a Reserva Exclusiva si v něm finalisté mohli vybrat ještě Diplomático Mantuano a pak ingredience dle svého výběru. K dispozici jim





1. místo: David Frühauf - AnonymouS bar, Praha



2. místo: Jakub Droběna - BKN, Brno



Lukáš Hanzl - Diplomático ambasador, Česká republika



3. místo: Tomáš Nejedlý - Groove bar, Praha





bylo vše od mléka a vajec přes ovoce a různé shruby či cordialy až po verjus, ovocné kůže nebo třeba hráškovou vodu. Nechyběly tam ani domácí ingredience z odpolední části finále, přičemž každý z barmanů trhovci přispěl jednou z těch svých.

Jakub, Tomáš a David měli pouhých 13 minut na to, aby si vybrali ingredience, sestavili z nich drink a ve čtyřech porcích ho namíchali porotě. Ochutnat přitom směli jen jednotlivé suroviny, koktejl samotný vznikl rovnou před zraky porotců a diváků. „Nebylo to vůbec snadné, toto zadání už přece jen vyžadovalo určitou dávku zkušeností a taky schopnost poskládat si koktejl předem v hlavě a odhadnout, jak spolu budou vybrané ingredience fungovat,“ objasňuje Lukáš Hanzl. Bodovala se rovněž prezentace drinku a také komunikační dovednosti, jež se projeví třeba i při rozhovoru s trhovcem.

Nejlépe si v této části soutěže podle poroty vedl David Frühauf. „Shodli jsme se na tom, že měl nejkomplopnější drink. U Jakuba bylo znát, že mu přece jen ještě chybějí zkušenosti, a Tomáš sice předvedl skvělou práci, ale Davidův koktejl Ultimate Winter Rein-carnator, který sestával z rumu Diplomático Planas, čerstvých malin, šípkového sirupu, verjusu, sody a šípků v roli ozdoby, byl přece jen o něco lepší,“ shrnuje závěrečnou část soutěže Lukáš Hanzl.

PŘEKVAPENÝ VÍTEZ A ZAJÍMAVÉ CENY PRO VŠECHNY

Když se body z improvizací části sečetly s těmi, které barmani získali během odpoledne, bylo o vítězi jasno. Stal se jím David Frühauf, který na pódiu převzal symbolickou letenku do Venezuely, kam by se měl spolu s vítězi z dalších zemí světa podívat zkraje příštího roku. Receptura jeho koktejlu Podzim u babči se současně objeví v Zero Waste Cocktail Book, která bude po ukončení soutěže ve všech participujících zemích vydána. Už teď se David může těšit z rumu Diplomático Ambassador Selection, doutníku Perdomo a voucheru v hodnotě 2 000 Kč do prodejny Warehouse #1. Domů si z Přítomnosti ale samozřejmě odnesl i spoustu zážitků. „Ještě mi ani pořádně nedochází, jak jsem mohl z tak silně obsazeného finále postoupit, natož že jsem nakonec nad tak skvělými barmany vyhrál. Byla pro mě velká čest reprezentovat bar AnonymouS a posílit dobré jméno, které má a které si zaslouží,“ poznamenal krátce po vyhlášení.

S prázdnou z večerního finále neodešli ani ostatní soutěžící. Jakub s Tomášem obdrželi Diplomático Single Vintage 2005, doutník Perdomo a voucher do Warehouse v hodnotě 2 000 Kč. Barmani na čtvrtém až sedmém místě se mohou těšit z rumu Diplomático Selección de Familia, doutníku Perdomo a voucheru v hodnotě 1 000 Kč. ■

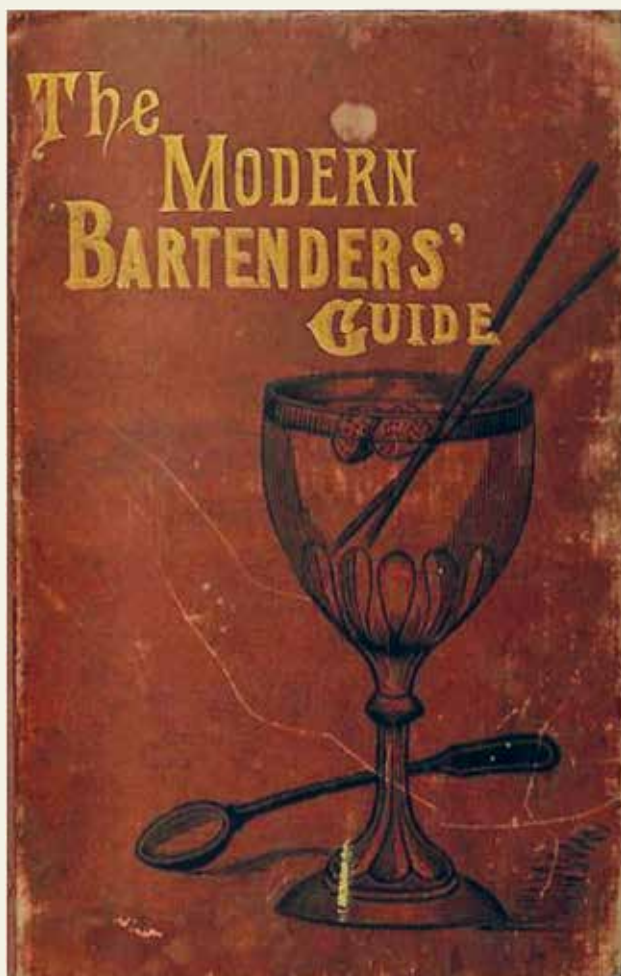
Warehouse #1 Fokus

MADEIRA

Text a foto: Tomáš Mozt

O portugalském ostrově Madeira, který bývá nazýván „zemí věčného jara“, bylo již na stránkách Warehouse #1 napsáno mnohé. Většinou šlo o jedinečné lokální fortifikované víno Justino's, jehož úžasný příběh najdete například v sedmém čísle tohoto časopisu. Tentokrát ale půjde o trochu jiný příběh. Vyjma využití vína madeira totiž bude řeč také o rumu, který je neodmyslitelnou součástí této země.





KOLONIÁLNÍ OBLÍBENEC

Fortifikované víno madeira je nedílnou součástí nápojové kultury bezmála již od 15. století, protože podobně jako sherry skýtá široké možnosti pro využití v mixologii. Navzdory těmto výhodám však můžeme první zmínky o koktejlech využívajících vína z Madeiry evidovat v hojnější míře až v 19. století, kdy zvýšenou poptávkou ovlivňovala značně limitovaná domácí výroba vína v tehdy mladých Spojených státech. Američané měli fortifikovaná vína v oblibě, a tak se spoléhali na dovoz vín jako sherry a madeira, která především v průběhu kolonizace Ameriky hrála důležitou roli, neboť se na ně nevztahoval tzv. British Navigation Act.

Ze slavných koktejlů se dochovaly kupříkladu receptury na koktejly jako Madeira Cobbler, Baltimore Eggnog nebo The Queen of the Night. Zatímco Madeira Cobbler je variací daleko slavnější verze postavené na sherry, Baltimore Eggnog patří ke klasickým variantám oblíbeného svátečního drinku, což krásně vystihuje prohlášení Tradera Vica, podle něž „v životě každého muže přijde chvíle, kdy cítí potřebu syrových vajec. Egg nog je pak nejpříjemnějším způsobem, jak je spolknout.“ Pomineme-li různá nebezpečí skrývající se za samotným pravopisem eggnogu, kdy anglický název zřejmě vznikl

ze spojení „egg-and-grog“, tj. vejce a rum, vcelku záhy narazíme na výklad legendárního amerického barmana Jerryho Thomase, že „egg nogg je nápoj amerického původu, ale je tak populární, že se stal kosmopolitním. Na Jihu je téměř nepostradatelný v čase vánočním, zatímco na Severu je oblíbený v každé roční době.“ Mnohem pochopitelnější vysvětlení lze najít v českém překladu „vaječný koňak“, což doslova deklaruje vstupní suroviny, jimiž na počátku byla vejce, brandy a cukr, třebaže se mnohdy uvádí i mléko. První receptury na eggnog se v hojně míře začínají objevovat už v 18. století, kdy se vyvinul z anglického nápoje známého jako posset, který kombinoval mléko, víno a koření. Ovšem receptura, která nás ve spojitosti s madeirou zajímá nejvíce, pochází z knihy The Modern Bartender's Guide, která poprvé vyšla v roce 1878. Právě v ní je uveden předpis na koktejl z brandy, jamajského rumu, madeiry, žloutku, cukru, smetany, strouhaného muškátového ořechu a mleté skořice.

Obdobně populárním koktejlem z madeiry byl na přelomu 19. a 20. století rovněž drink s názvem The Queen of the Night, který získal na popularitě zejména poté, co se objevil v knize The Flowing Bowl. Tu napsal hamburský rodák „The Only“ William Schmidt, který byl velmi oceňovaným newyorským barmanem, o němž se tvrdilo, že je schopen každý den vymyslet nový koktejl. O jeho výjimečných schopnostech vypovídá kupříkladu skutečnost, že vytvořil tzv. \$5 cocktail v době, kdy běžná cena koktejlu činila pouhých 15 centů. The Queen of the Night se skládá ze 2/3 portského vína a 1/3 madeiry, přičemž do míchací sklenice přijde ještě střík koňaku, střík crême de roses a dva stříky cukrového sirupu. Tajemství jedinečné chuti je ovšem ve vypláchnutí koktejlové sklenice likérem Chartreuse, podobně jako je tomu při přípravě koktejlu Sazerac, kdy se ve sklenici vytváří tzv. absintový film.

RUMOVÉ NADŠENÍ

První záznam, v němž figuruje termín engenho, pod kterým se rozumí mlýn na zpracování cukrové třtiny, se na Madeiře datuje k roku 1452. O necelých padesát let později jich přibýlo dalších třináct, přičemž do konce 16. století byste jich na ostrově našli už třicet čtyři. Navzdory tomu se tzv. Aguardente de Cana nezačala destilovat dříve než v 17. století. Zatímco zmínky o prvním melasovém rumu na Madeiře se vztahují již k počátku 16. století, produkce rumu z čerstvé šťávy z cukrové třtiny, který je dnes pro tento ostrov tak typický, začíná až v roce 1649.

Svůj zlatý věk zažíval místní rum v 19. století, kdy bylo na Madeiře v provozu 13 palíren. V současnosti jsou





ale na ostrově už pouze čtyři: Engenheiros Do Norte, Engenheiros de Calheta, L'Engelho Novo a nejmenší rodinná destilérie vyrábějící rum O Reizinho. Tou nejvýznamnější je však přirozeně ta největší Engenheiros Do Norte, která je situována v severovýchodní části ostrova v městečku Porto da Cruz. Palírna byla založena v roce 1927 a dodnes prý představuje nejstarší destilérii, která funguje na páru. Cukrová třtina se na Madeiře sklízí od března do května, přičemž téměř polovina veškeré sklizené třtiny putuje právě do Engenheiros Do Norte. To vše zpracovávají čtyři destilační zařízení – tři kolony a jeden pot still. Mezi nejvýznamnější značky, které tuto destilérii opouští, se řadí rumy s názvem 970. Za pozornost stojí především jednak speciální limitovaná edice, která zrála celých patnáct let v sudech po víně madeira a je pro rumové nadšence plněna v sudové síle, a jednak unikátní projekt podmořského zrání, kdy v březnu 2019 umístili 605 lahví šestiletého agricole rumu do moře s cílem studovat vliv slané vody na změnu organoleptických vlastností rumu. Po sedmi a půl měsících vyzvedli 242 lahví s tím, že zbylých 363 lahví ponechali ve vodě až do roku 2020. Výsledné srovnání klasické šestileté varianty a té podmořské je pak ohromující, neboť původně drsnější a svěžší chuť agricole rumu se promění v jemný destilát s lehce kouřovou dochutí.

RYBÁŘSKÉ PITÍ

Jak již bylo řečeno, v Engenheiros Do Norte se produkuje celá řada značek. O velikosti této skromně vyhlížející palírny vypovídá i fakt, že vyrábí rum pro nezávislé plnění značky Rum Nation. A je to právě padesátiprocentní nestařený Rum Nation Ilha da Madeira se svou robustní chutí plnou cukrové třtiny, koření a bylin, který se hodí k přípravě nejoblíbenějšího koktejlu na Madeiře s názvem poncha. Samotné jméno tohoto lokálního nápoje odkazuje na pomůcku, s níž se poncha tradičně připravuje. Ta lidem připomínala obrácený koš určený pro hlídky na lodích. Ostatně spojitost s mořem a loděmi je zcela přirozená, jelikož ono spojení rumu, citronové šťávy a cukru původně popíjeli rybáři, kteří se potřebovali po návratu z moře něčím zahřát. Ti si ji dávali bez ledu, což pořád přetrvává a dnes ji ve většině barů na Madeiře dostanete s ledem zpravidla až na vyžádání. Postupem času se navíc originální receptura vyvinula díky přidání čerstvé pomerančové šťávy, což zároveň znamenalo, že už nebylo nutné přidávat tolik cukru. „Nejlepší je sladit ponchu melasovým medem, jehož množství si každý zvolí podle chuti. Já ale doporučuji přidávat opravdu jen málo. Poncha by měla být o rumu a čerstvém ovoci,“ zdůrazňuje Carla Basilio, rumová ambasadorka z Engenheiros Do Norte. V současnosti si můžete po celém ostrově



vychutnat nespočet různých variant – není neobvyklé, že se poncha připravuje s příchutí kiwi, zázvoru, máty, maracuji nebo také na způsob bloody mary.

PONCHA

(pro 6 osob)

300 ml Rum Nation Ilha da Madeira Natural

300 ml čerstvé pomerančové šťávy

150 ml čerstvé citronové šťávy

1–2 lžičky melasového medu

Postup: Vezměte si džbán, do kterého postupně odměříte všechny ingredience. Základem přípravy je totiž speciální dřevěná pomůcka Pau de Poncha, kterou se drink promíchává. To spočívá v kvedlání, kdy držíte Pau de Poncha mezi dlaněmi a rychlými pohyby mícháte tak dlouho, dokud se med správně nespojí se zbytkem surovin. Říká se, že dobře připravovaná poncha by měl pěnit stejně jako hladina moře za bouře. V horkém letním dni servírujte bez ozdoby na ledu do sklenice typu highball, při chladnějších večerech pak do menší sklenice na stopce.

Poznámka: Vzhledem k méně atraktivní barvě i omezené dostupnosti melasového medu používá spousta barů obyčejný cukr, případně cukrový sirup. ■



Warehouse #1 představuje





CHINOLA

Text: Jakub Janeček, foto: Archiv Chinola

Už je tomu rok, co si můžete koupit passion fruit likér Chinola z naší nabídky. Mnozí z vás to již udělali, protože možná, stejně jako já, máte rádi passion fruit, nebo chcete-li, maracuju čili mučenku jedlou, jak zní v češtině název tohoto ovoce náruživosti a vášně. Některé z vás možná navíc zaujala alkoholová báze tohoto likéru, kterou je rum. Vám ostatním jsou především určeny následující řádky, i když, jak věřím, možná poslouží jako zdroj inspirace všem bez výjimky.

CO JE TO CHINOLA?

Pojďme si pro jistotu zopakovat, co je to Chinola. Za prvé je to místní výraz pro označení passion fruitu v Dominikánské republice, odkud jak toto ovoce, tak likér Chinola pochází.

Jakožto ovoce je maracuja bohatá na draslík, ale obsahuje i sodík, sacharidy, bílkoviny, vitamín C, hořčík a vápník. V Dominikánské republice se maracuja používá pro výrobu passion fruit likéru Chinola pěstuje v souladu s přírodou v El Valle de Chinola, tedy v údolí maracuji. Tato nedotčená oblast se nachází tam, kde se divoká džungle svažuje k panenským plážím s průzračnou vodou do míst, ve kterých se setkává Karibské moře s Atlantským oceánem. Farma na pěstování tohoto chuťově výrazného ovoce byla založena podle vzoru klasických vinic a hospodaří se na ní v souladu s tradičními postupy jihoamerických pěstitelů. Celý proces je založený na zcela přírodní bázi, kdy je půda obohacována lokálně získanými živinami a biouhlem. O opylování se starají včely chované přímo na farmě. Místní farma navíc podporuje lokální komunitu tím, že farmářům poskytuje mladé rostliny mučenky jedlé i znalosti a zkušenosti pro pěstování tohoto oblíbeného ovoce.

Cílem při vymýšlení likéru z maracuji bylo vytvořit zcela přírodní likér, který by co nejvíce zachycoval aromaticnost a chuťový profil čerstvé šťávy z plodů passion fruitu. Vzhledem k dokonalé vyváženosti, které se odborníkům podařilo docílit, byl nakonec nápoj pojmenován právě po tomto vzácném dominikánském ovoci, Chinola.

POSTUP VÝROBY A VYUŽITÍ

Jde o spojení tříletého dominikánského rumu z cukrové třtiny, který zrál v sudech po bourbonu a následně byl filtrován přes dřevěné uhlí, aby získal zpět svou čirost a 100% čerstvé šťávy z plodů passion fruitu. Výsledkem je výrazná chuť maracuji, jejíž sladkost vyvažuje přirozená kyselost.

Passion fruit likér Chinola je tak dobrý, že se stal dokonce součástí welcome drinku při předávání filmových Oscarů. Vy si jej můžete vychutnat například v koktejlech Fashion Fruit, Passion Island nebo Passion Star Martini, které měli možnost ochutnat návštěvníci Passion is Fashion Party na konci léta v pražském baru AnonymouS. Pokud dáváte přednost jednoduchým mixům s kvalitním tonikem, můžete vyzkoušet drink Passion Sangria nebo Passion G&T, ve kterém váš oblíbený Gin & Tonik lehce obohatíte o nezaměnitelnou chuť passion fruitu.

FASHION FRUIT

1 díl Chinola
3 díly Gancia Prosecco D.O.C. Brut

PASSION ISLAND

20 ml bílého rumu (např. Matusalem/Angostura)
20 ml Chinola
60 ml kokosové vody

PASSION SANGRIA

30 ml Chinola
60 ml Fever-Tree Mediterranean Tonic
30 ml lehce sladšího bílého vína (např. Don Jacobo Tempranillo Blanco Ecológico)

PASSION G&T

20 ml Broker's London Dry Gin
20 ml Chinola
100 ml Fever-Tree Mediterranean Tonic

PASSION STAR MARTINI

45 ml Broker's London Dry Gin
25 ml Chinola
30 ml čerstvá limetová šťáva
10 ml sirup Slaný karamel
dolít Gancia Prosecco D.O.C. Brut

A tady je ještě jeden můj tip na závěr:

Na podzim jsem se dostal k tradiční české švestce, sladkému potěšení z ovoce, které mám od malička rád. Když už jsem ty švestky měl, udělal jsem z nich marmeládu. Po odpeckování jsem švestky v hrnci potřeboval trochu podlít, ale jak je známo, voda by chuť trochu mohla naředit, a tak jsem sáhl po Chinole. Ta se mi hodila díky tomu, že miluji passion fruit, a také díky své kyselejší chuti, která mohla sladkost švestek trošičku vyvážit. Švestky už totiž přešly prvním mrazem a byly opravdu velmi sladké. Vařil jsem dvě hodiny, během kterých jsem nespočetněkrát ochutnával a stále jsem zjišťoval, co by to ještě chtělo. Když už byla konzistence taková, jakou jsem ji potřeboval mít, a já jsem byl s výsledkem v podstatě spokojený, padl mi do oka vždy po ruce stojící Göllesův jablečný balzámový ocet, poklad, o kterém se můžete také dočíst v tomto vydání. Pomalu jsem přimíchával a přimíchával, až jsem byl s výsledkem naprosto spokojen. Po dvou hodinách vaření, míchání a přilévání byla na světě dobrota, jakou v obchodě nekoupíte. Vřele vám tento postup doporučuji.



CHINOLA®



PASSION FRUIT LIQUEUR

[YouTube](#) : Chinola Passion Fruit Liqueur (0:54)

Warehouse #1 Událost

OHLEDNUTÍ ZA LETNÍ LETNOU

Text: Tomáš Mozer, foto: František Ortmann, Jakub Zeman, Eliška Podzimková

V srpnu letošního roku proběhl již osmnáctý ročník Mezinárodního festivalu nového cirkusu a divadla Letní Letná, který kromě řady představení láká své návštěvníky tradičně také na bohatý doprovodný program. Jedním z těchto taháků se stala výstava Filipínské zvířectvo od české umělkyně Elišky Podzimkové. V rámci exotické atmosféry v Arena Filipína, kde byla unikátní výstava k vidění, však na návštěvníky čekaly ještě netradiční střelnice a stylový bar Don Papa.



DON PAPA

ARÉNA FILIPINA



OBYČEJNĚ NEOBYČEJNÝ ŽIVOT

Spolupráce mezi značkou filipínského rumu Don Papa a českou umělkyní Eliškou Podzimkovou se začala psát v roce 2019. Tehdy se zrodila myšlenka inspirativní čtrnáctidenní cesty na filipínský ostrov Negros, která se stane základem nové výstavy. Tato jedinečná iniciativa vzešla ze společnosti Ultra Premium Brands, jejímž záměrem je dlouhodobě rozvíjet značku Don Papa, která bude lidem přinášet možnost, jak zažít Filipíny na vlastní kůži. Spolupráce s Eliškou Podzimkovou tak navázala na speciální instalaci filipínské džungle, s níž se mohli seznámit návštěvníci Designbloku v roce 2019. Atraktivita Negrosu navíc tkví v tom, že nepatří mezi běžně navštěvované turistické destinace, a tak se podle toho odvíjel i průběh plánované cesty. „Chtěla jsem poznat filipínskou národu a lokální způsob života. To je mým cílem ostatně vždy, když někam jedu. Chci se dostat trochu jinam, než kam by zavítal klasický turista. Musíte být opatrní, ale zároveň trochu přidržíte, to vám to nejzajímavější pak do slova padá do klína,“ popisuje Eliška Podzimková.

RYZÍ ZÁŽITEK

Čtvrtý největší ostrov Filipín je všeobecně proslulý tím, že se orientuje hlavně na výrobu cukru. Jen Negros totiž zajišťuje plnou polovinu filipínské produkce, která patří celosvětově k největším. Nadšená vzpomínka Elišky Podzimkové na Sugarlandii tak mluví za své: „Negros nás přivítal pohledem z letadla na rozsáhlé lány cukrové třtiny. Putování mezi poli, horami a oceánem bylo neuvěřitelným zážitkem a úlovků v podobě fotek a nápadů na ilustrace bylo hned po prvním rozhlédnutí se požehnaně. Filipíny leží v tropické oblasti, tak mě nejvíce zajímalo, co uvidím za zvířectvo a rostliny. Je jich tu spousta a ty, co mě nejvíce uchvátily, jsou endemité druhy. Nádherná barevná holubice s krvácejícím srdcem, nártoun, jehož oči svítí daleko ve tmě, buvol tamarau, se kterým místní tahají třtinu z polí, a plno dalších, které prostě jinde na světě nepotkáte. Zaujetí touto rozmanitostí se promítlo i do směřování a názvu výstavy – Filipínské zvířectvo,“ vysvětluje nadaná česká ilustrátorka a animátorka. Filipínská flora a fauna se tudíž promítly jako hlavní motiv pro pět ilustrací, které byly na festivalu Letní Letná k vidění. Každá z nich se rozpohybovala v rozšířené realitě díky mobilní aplikaci Artivive, a vtáhla tak návštěvníky do filipínské džungle.

NEGROS OŽIVÁ

Možnost zhlédnout tuto nevšední výstavu měli všichni zájemci po celou dobu konání festivalu, tedy ve dnech od 12. do 31. srpna. Za tu dobu se přes aplikaci Artivive na každý obrázek podívalo přes pět tisíc lidí. Nicméně tím zábava v šapito Aréna Filipína rozhodně nekončila. Vedle jedinečné střešnice, kde mohli účastníci festivalu vyhrát exotické ceny spojené s rumem Don Papa, byl přichystán zároveň stylový bar, kde byly k dostání koktejly na bázi rumu Don Papa, které byly vytvořené speciálně při příležitosti výstavy Filipínské zvířectvo. Spojitost s filipínskými zvířaty ostatně není značce Don Papa vůbec cizí. Na etiketě tohoto rumu je totiž zobrazeno padesát filipínských zvířat, a to jak těch reálných, tak i těch, s nimiž se můžete setkat jen ve filipínských legendách. Fanoušci filipínského rumu rovněž dobře vědí, že značka Don Papa dlouhodobě podporuje umění, kdy každoročně kromě profesionálního grafického studia oslovuje mladé filipínské umělce s úkolem vytvořit návrh, který se v omezeném množství následně objeví na tubě rumu Don Papa. Kousek umění navíc máte na dosah i vy, stáhněte si aplikaci Artivive a nechte se uchvátit živou atmosférou ostrova Negros.



Kousek umění navíc máte na dosah i vy: stáhněte si aplikaci Artivive (pro App Store načtením QR kódu) a nechte se na stranách 74–75 uchvátit atmosférou ostrova Negros.

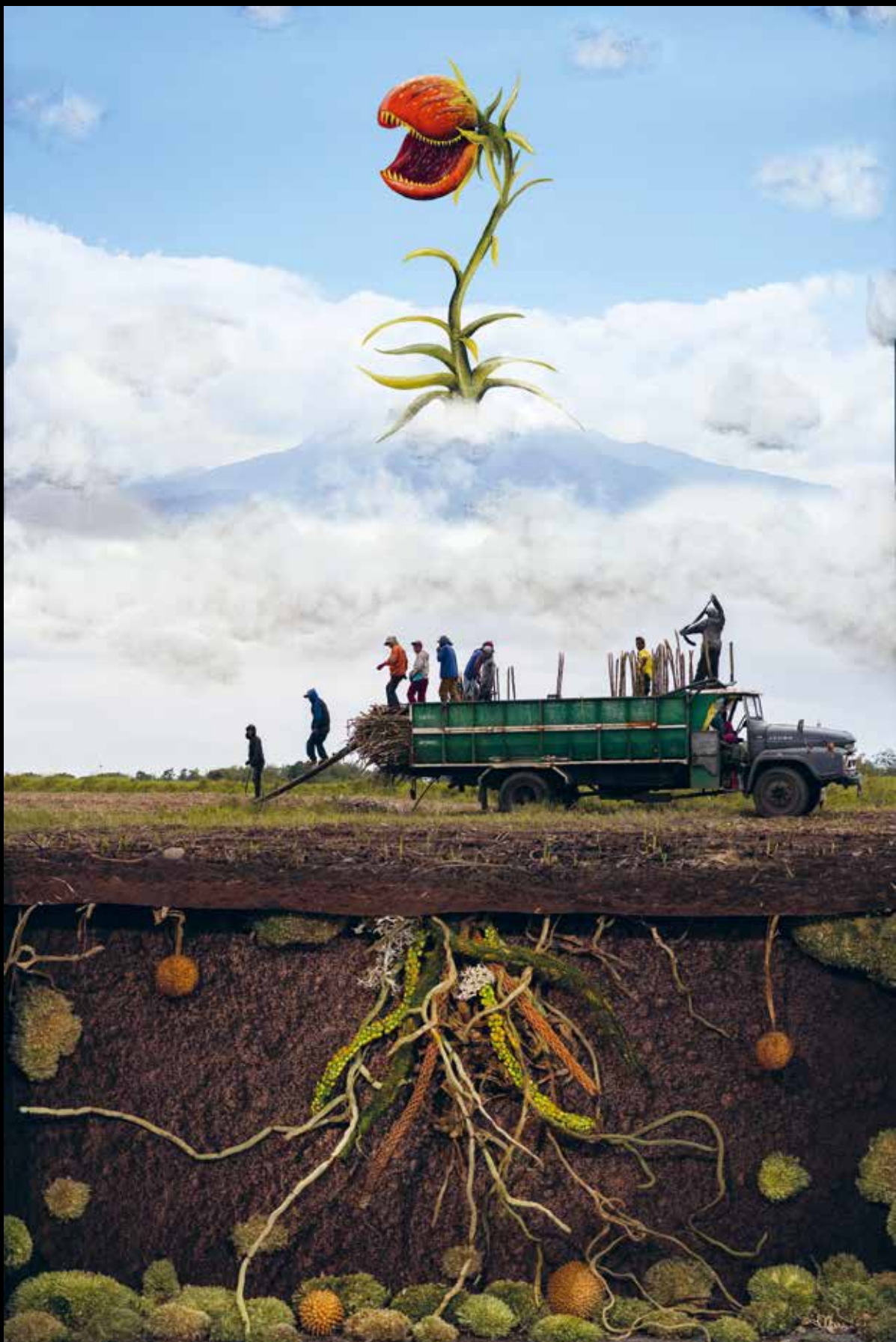




Eliška Podzímková – OČI V KŘOVÍ (po načtení v aplikaci Artvive se obrázek ve vašem mobilu rozpohybuje)

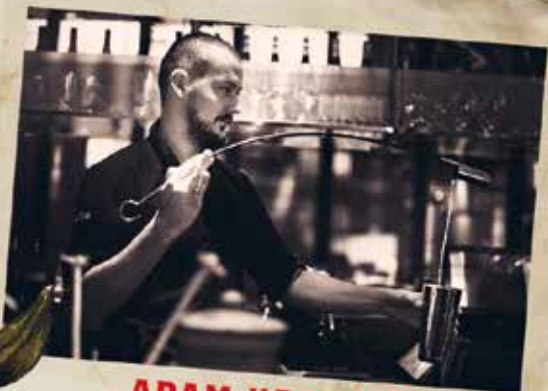


Eliška Podzímková – CITRUS CIRKUS (po načtení v aplikaci Artvive se obrázek ve vašem mobilu rozpohybuje)



Eliška Podzimková – SOPKA (po načtení v aplikaci Artvive se obrázek ve vašem mobilu rozpohybuje)

Warehouse #1 Událost



ADAM HRAPKO



PAVEL TVAROH



FRANTIŠEK HOLEČEK

A vibrant tropical illustration featuring a hummingbird in flight, a monkey holding a cocktail, a bat hanging from a vine, and a volcano in the background. The scene is set against a light, textured background with stylized trees and foliage.

WELCOME TO TIKI POP IN HIDDEN PARADISE

26.10.2021 18.00

BONVIVANT'S CTC BAR
MÁNESOVA 55, PRAHA 2 VINOHRADY



Koncem října se v pražském baru Bonvivant's CTC sešli fanoušci rumů, dobrých koktejlů i nevšedních zážitků, kteří si přišli užít exotickou atmosféru filipínského večera a ochutnat originální koktejly předních barmanů. Jedním z nich byl Adam Hrapko. Právě jeho původní přilet z Filipín na Slovensko se stal inspirací k uspořádání celého setkání. Tento skvělý barman, který několik let sbíral zkušenosti ve světě pro síť barů ZUMA, kdy se pod jeho vedením umístily v žebříčcích World's 50 Best Bars a Asia's 50 Best Bars, poněkud

nečekaně přesídlil před více než rokem na Filipíny, kde si otevřel úspěšný tiki bar Manu. Rodící se myšlenku představil Filipíny skrze spojení dvou různých koktejlových světů následně podpořil oceňovaný barman Pavel Tvaroh, který provozuje bar Lounge Bohemia v Londýně. Jeho molekulární koktejly dokonale přenesly hosty do atmosféry filipínské džungle. Tu svými koktejly dále doplňoval František Holeček, ambassador značky Don Papa, která celý tento unikátní večer zaštiťovala. ■

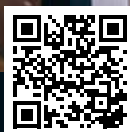




PŘÍLEŽITOST

Hledáme nájemce bistra Topinka, které je součástí našich apartmánů Ultra Premium Apartments v Českém Krumlově.

Pokud si myslíte, že z vás číší pozitivní energie, jste podnikavý a přirozeně pohostinný, neváhejte nás kontaktovat.



OSMISMĚRKA

George Bernard Shaw: „Alkohol je anestezií, díky níž lépe snášíme...“

B	U	L	C	N	P	R	O	S	E	C	C	O	O	N
O	T	E	E	L	I	N	G	R	O	G	P	K	D	O
U	P	R	I	V	A	T	E	E	R	E	S	S	O	S
R	M	A	G	N	E	R	S	O	D	A	O	T	N	S
B	R	S	O	N	I	T	S	U	J	A	U	O	J	I
O	T	L	U	O	R	G	R	E	G	O	R	K	A	E
N	C	Y	N	A	R	K	C	M	I	U	M	S	C	N
S	E	L	L	Ö	G	O	E	J	U	R	A	Z	O	E
D	A	C	R	U	Z	L	O	M	A	E	S	N	B	N
I	R	L	V	A	A	O	R	U	P	T	H	N	O	I
A	R	O	O	S	K	N	U	D	S	T	R	A	N	D
M	A	U	U	N	Ž	A	E	I	X	I	B	A	L	U
R	N	T	O	CH	I	T	E	M	A	B	O	H	M	A
E	A	V	M	L	O	CH	L	O	M	O	N	D	O	L
M	R	B	L	A	C	K	T	R	E	L	B	B	O	C

ARRAN	DON JACOBO	LOCH LOMOND	PURO
BITTER	EURO	MAGNER'S	ROGER GROULT
BOURBON	GÖLLES	MATUSALEM	SKOTSKO
CLAUDINE NEISSON	GROG	MHOBA	SODA
CLUB	CHINOLA	MERMAID	SOUR MASH
COBBLER	JURA	METICHO	TEELING
CRUZLOMA	JUSTINO'S	MR.BLACK	TMA
CYNAR	KOLONA	PRIVATEER	XIBAL
DON AUGUSTIN	KNUD STRAND	PROSECCO	

Řešení z minulého čísla: Bette Davis: „V životě každé ženy přijde okamžik, kdy jediná věc, která pomůže, je sklenka šampaňského.“ ■

FOTOSOUTĚŽ S ČASOPISEM WAREHOUSE #1

pokračuje i v tomto rumovém speciálu, ve kterém jsme vítěznou fotografií vybírali, snad pochopitelně, pouze z fotografií s rumovou tematikou.

Soutěž stále pokračuje, tak neváhejte a foťte. Pravidla jsou jednoduchá. Této fotosoutěže se může zúčastnit každý, kdo zašle vlastní fotografii, jejíž součástí bude nějaká lahev zakoupená v karlínské prodejně Warehouse #1 nebo na eshopech warehouse1.cz, nebo cigarhouse1.cz. 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, Pavly Hájkové Janečkové, Tomáše Mozra a spolumajitelů společnosti Ultra Premium Brands, Jiřího Rabela a Jakuba Janečka, vybere vždy před uzávěrkou aktuálního čísla vítěznou fotografii, jež bude následně v časopise Warehouse #1 uveřejněna. Autor vítězné fotografie získá hodnotnou cenu z našeho portfolia.

Pokud by se náhodou stalo, že autorovi vítězné fotografie ještě nebylo osmnáct let, musí cenu převzít v doprovodu některého z rodičů, který tím pádem dostane od své ratolesti pěkný dárek nebo cenu uschová do té doby, než se jeho potomek dočká plnoletosti.

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

VYHLÁŠENÍ DEVÁTÉHO KOLA NAŠÍ FOTOSOUTĚŽE

V aktuálním čísle našeho časopisu jsme se rozhodli vyhlásit dělené první místo pro dvě fotografie. Výherci se tak stali Petr Žižák, který nám poslal fotografii rumu Foursquare 2009 z kolonády v Karlových Varech, a Martin Socha z Černé u Bohdanče, který nám poslal snímek doutníků Arturo Fuente v rustikálním zátiší.

Vítězům blahopřejeme a posíláme zasloužené ceny. Ostatním účastníkům děkujeme za zaslání fotografie a doufáme, že zkusí štěstí příště.



Warehouse #1 Report





WHISKY LIVE PARIS

Text: Tomáš Mozt, foto: La Maison Velier, Tomáš Mozt

V posledních letech plných omezení byla většina dřívějších velkých a zajímavých nápojových festivalů radikálně okleštěna, nebo rovnou zrušena. O to větší byla očekávání návštěvníků, kteří měli letos po dvou letech opět příležitost zavítat na Whisky Live Paris. Jako obvykle tu pro ně přichystali nejen aktuality ze světa whisky, ale také odborné semináře, rumové zajímavosti i nekonečnou zábavu na Cocktail Street.



Whisky Live Paris patří mezi ty největší nápojové události v Evropě, kdy již přes patnáct let poskytuje svým návštěvníkům jedinečnou možnost proniknout hlouběji do světa whisky a ochutnat novinky a zajímavosti i mimo tuto kategorii. Stejně jako v roce 2019 se i letošní ročník odehrál v Grande Halle de la Villette. Tyto výstavní prostory v 19. pařížském obvodu, nedařleko stanice metra Porte de Pantin, zaplnil ve dnech 25.–27. září vcelku početný dav, o čemž svědčil dlouhý zástup lidí vedoucí od vstupu až několik set metrů daleko podél budovy. V uplynulých třech dnech navštívilo tento mezinárodní degustační veletrh necelých 15 000 hostů, zatímco na volněji přístupnou Cocktail Street se přišlo napít a vychutnat si atmosféru přes 25 000 lidí. Navzdory tomu, že na Cocktail Street stál nespočet pozoruhodných stánků, kdy za zmínku stojí například rum Kraken instalovaný v lodním kontejne-

ru, který obepínala černá chapadla, skutečným hitem se stal koncept Daiquiri Machine, za jehož realizaci stála společnost Velier. Sázka na jeden konkrétní koktejl se očividně vyplatila, neboť se vypilo cca 2 400 daiquiri, což v podstatě znamená, že minimálně každý desátý návštěvník si tento koktejl dal.

Speciální Boutique, kde si tradičně mohou návštěvníci zakoupit produkty z distribuce La Maison du Whisky, byl tentokrát umístěn do budovy sousedící s „koktejlou ulicí“. Jednalo se o čistě pragmatické rozhodnutí ze strany organizátorů, jelikož díky tomu získali v mezaninu v hale více prostoru pro vystavovatele. Právě v horní části se mimo jiné vyskytovaly raritní lahve, které měly být mezi 8. a 22. říjnem součástí aukce Fine Spirits. Pro rumového nadšence ovšem byla zajímavější zbylá část patra, kde se nacházela Rhum Gallery.



Kromě významných rumových osobností, jakými jsou Ian Burrell, Luca Gargano, Knud Strand, Mario Navarro, Claudine Neisson apod., jste se zde mohli setkat například s nově uváděnou edicí Magnum Series od Velieru, která vznikla na počest díla slavného fotografa Elliota Erwitta. Jedná se o interpretaci ze čtyř palíren, a to konkrétně Hampden, Mount Gay, Saint James a Foursquare. Další z nenápadných, avšak chuťově velice zajímavých novinek byly jemné romy z nejstarší australské destilérie Beenleigh, které mají obsah alkoholu 59 %, což se na chuti ve výsledku paradoxně vůbec neprojeví. O kousek dál představoval Knud Strand u stánku Mhoba celou řadu těchto jihoafrických rumů, včetně posledního přírůstku do portfolia této značky, jímž je Mhoba Strand 151°. Tento unikátní blend lahvovaný při síle 75,5 % vychází ze spojení dvou rumů – Pot Stilled High Ester White Rum

a Select Reserve Glass Cask Rum. Z hlediska dalších ochutnávek se již zdá obtížné vybírat absolutní favority, protože každý člověk má trochu jiné preference. Osobně bych ještě rád zmínil dvaatřicetiletou irskou whiskey Bushmills i fakt, že se návštěvníci mohli v rámci veletrhu na tomto stánku setkat už s novými etiketami značky. Stejně tak lze těžko pominout rostoucí zájem o bourbon, o čemž vypovídal větší prostor, jež dostala značka Michter's, či pro francouzský trh speciálně vyvinutá Two Worlds Straight Bourbon Whiskey, jejímž cílem je napravit špatnou reputaci bourbonu ve Francii. Whisky Live Paris tedy znovu ukázal, že má čím překvapovat, a to nejen laickou veřejnost, pro kterou jsou určeny víkendové dny, ale také mnohé profesionály, jichž v pondělí 27. září dorazilo skoro šest tisíc, čímž se lehce překonala rekordní návštěvnost z roku 2019. ■

EMIKO KAJI O LEGISLATIVĚ JAPONSKÉ WHISKY

Text: Kryštof Hordina, foto: Archiv Nikka Whisky

O japonské whisky bylo nejen v našem časopise již popsáno mnoho stránek. I přes její stále rostoucí popularitu ale kolem ní stále panuje spousta dogmat, mýtů a polopravd. Existuje ještě mnoho lidí, kteří při vyslovení slov „japonská whisky“ reagují dosti překvapeně slovy: „Japonci také dělají whisky? To ji vyrábějí z rýže, ne? A proč bych měl pít japonskou napodobeninu, když mohu mít skotský originál?“ Právě na všechny tyto dotazy plné pochyb ohledně japonské whisky by měla odpovědět nová legislativa.





Po světě najdete spoustu států s přísně regulovanými předpisy pro výrobu whisky. Bourbon se může vyrábět jen ve Spojených státech, skotská whisky zase jen ve Skotsku. V Japonsku tato přísná opatření stále chybí. Japonský producent tak může vzít whisky odkudkoliv chce, přidat trošku té japonské, nalahkovat ji a napsat na ní „Japanese whisky“. Je to naprosto legální postup a s tím, jak obliba a spotřeba japonské whisky roste, zvyšuje se i počet producentů této „japonské“ whisky. Není tak výjimkou, že nová značka nabízí whisky, která je starší než značka samotná. Dokonce se uvádí, že až dvě třetiny japonských producentů whisky nedisponují ani destilačním zařízením.

Podle posledního sčítání existuje v celém Japonsku 27 lihovarů, které vyrábějí whisky. Japonské palír-

ny ale nebyly schopny v posledních dvou dekadách udržet krok s rostoucí poptávkou po tomto oblíbeném nápoji. Některé destilerie proto míchají svůj produkt s whisky zakoupenou v zámoří, aby tak zvýšily zásoby. Rychle rostoucí spotřeba zaskočila i zavedené značky, jako jsou Suntory či Nikka. Ty v posledních letech musely, z důvodu klesajících zásob starších whisky, zrušit některá plnění s udáním věku a nahradit je whisky, která neudává věk. Příčinou této situace je nejen rostoucí poptávka, ale zároveň útlum výroby během krize v 80. letech minulého století. Celá řada skotských palíren tak slouží jako výrobci a dodavatelé pro své japonské majitele. Nyní se však začíná blýskat na lepší časy, protože tato praxe se změní díky novým pravidlům, která vydala Japonská asociace výrobců

lihovin a likérů (JSMLA). Po několika letech konzultací asociace vydala soubor kritérií, který musí produkt splňovat, aby mohl být nazýván japonská whisky. Mezi klíčové patří následující body: Destilát musí být fermentován a destilován v Japonsku, také zde musí zrát po dobu tří let, voda použitá k výrobě alkoholu musí být získaná v Japonsku a produkt musí být plněn do lahví v Japonsku.

Od 1. dubna 2021 začínají členové JSMLA přecházet k novému standardu pro označování svých produktů. Tato nová pravidla, která vstoupí v platnost dne 31. března 2024, nepřichází s žádnými pokutami a vztahují se pouze na výrobky firem, jež jsou součástí JSMLA. Asociace ovšem zastupuje většinu japonských lihovarů, včetně těch nejznámějších, k nimž patří také Suntory a Nikka. Lihoviny, které nebudou splňovat nové požadavky, bude možné označovat jako whisky, ale ne jako japonská whisky. Jelikož například vývoji pravidel skotské whisky předcházelo poměrně dlouhé období diskuzí, je přirozené, že i nová opatření usilující o autentičnost japonské whisky a zachování její chuti musela projít obdobným procesem a že možná stále ještě jde o živoucí organismus. Zeptali jsme se proto brand manažerky Nikka Whisky, Emiko Kaji, co novým pravidlům předcházelo a jak je nyní japonská whisky klasifikována.

Co je Japonská asociace výrobců lihovin a likérů?

Jedná se o sdružení výrobců whisky, brandy, lihovin a likérů v Japonsku, pod dohledem Národní daňové agentury.

Kdo jsou členové sdružení?

V lednu 2021 mělo sdružení 82 členů, včetně společnosti Asahi, vyrábějící značku Nikka, a dalších významných producentů whisky.

Kdo zahájil proces vytvoření nové legislativy? Byli to konkrétní výrobci, nebo to bylo třeba na žádost obchodníků či vlády?

Poté, co Japonská vinařská asociace v roce 2015 zavedla nové normy pro označování vína, navrhla Národní daňová agentura, aby Japonská asociace výrobců lihovin a likérů objasnila definici japonské whisky.

Proč byl tento proces zahájen? Co za tím bylo?

V posledních letech je běžnou praxí, že řada značek vytváří whisky vyrobenou pouze v Japonsku a zároveň u některých svých produktů míchá svou whisky s whisky dováženou ze zahraničí a poté ji označuje také jako japonskou whisky. Stejně tak existuje množství značek označovaných jako japonská whisky, které ale nesplňující klasifikaci slova whisky na daných tr-

zích. Tato situace začíná být pro spotřebitele matoucí a poškozuje pověst japonského odvětví whisky jakožto celku. Proto se asociace snaží jasným definováním toho, co je „japonská whisky“, a zpřístupněním těchto informací veřejnosti v Japonsku i v zahraničí vyjasnit celou matoucí situaci, s níž se spotřebitelé potýkají.

Kdy byl tento proces zahájen?

Sdružení ze svého středu vybralo několik členů a vytvořilo z nich pracovní skupinu, která rozpoutáním všeobecné diskuze zahájila svou činnost oficiálně v prosinci 2016.

Jak se značka Nikka do diskuze o implementaci standardů označování zapojila?

Nikka byla zakládajícím členem pracovní skupiny. Zapojila se tudíž do procesu vytváření legislativy od samého počátku. Nikka tedy významnou měrou přispěla k tomu, co nyní znamená „japonská whisky“.

Daná pravidla jsou v současnosti prezentována jako Standardy pro označování japonské whisky. Co bychom si pod těmito standardy měli představit?

Jsou to nové standardy označování od zmiňované asociace Japan Spirits & Liqueurs Makers Association, které definují „japonskou whisky“. Jsou navrženy tak, aby pomohly spotřebiteli s vhodným výběrem produktů, zajistily spravedlivou hospodářskou soutěž a v neposlední řadě také zlepšily kvalitu produktu.

Jak je podle těchto standardů definována „japonská whisky“?

Existují požadavky, pokud jde o výrobní metody a kvalitu. Týkají se například míst, kde se provádí každý proces výroby, ABV, podmínky stárnutí atd. Jsou vlastně dost podobné jako u skotské whisky. (poz. red.: bližší podrobnosti o standardech pro označení „japonská whisky“ najdete v tabulce na straně 97).

Proč tato definice nezahrnuje také původ obilovin? Nejsou též součástí japonského „terroir“?

Je bohužel obtížné vyrábět whisky pouze z japonských surovin, protože obiloviny používané při výrobě whisky se v Japonsku zkrátka nepěstují v dostatečném množství.

Odkdy vchází tato nařízení v účinnost?

Od 1. dubna 2021, nejzazší datum pro jejich aplikaci je pak 31. březen 2024.

Je to vyloženě nový zákon?

Ne, toto je interní předpis mezi členy asociace Japan Spirits & Liqueurs Makers Association.



Je to tedy první krok ke změně zákona o regulaci whisky v Japonsku?

Zatím je bohužel moc brzy, abychom mohli něco takového konstatovat. Pokud víme, japonská vláda v současné době neplánuje změnit zákon.

Jak je whisky v Japonsku regulována?

Whisky vyráběná a prodávaná v Japonsku je regulována zákonem o dani z alkoholu, který umožňuje producentům vyrábět whisky různými způsoby, například mícháním dovážených whisky. Tento zákon o dani z likérů zůstává jediným použitelným zákonem v Japonsku, a to i poté, co asociace stanoví standardy označování.

Jak se změní označení whisky po datu účinnosti (1. dubna 2021)?

Členové asociace mohou, nicméně ale nemusí, pokud by nechtěli, označovat jako „japonskou whisky“ pouze ty výrobky, které splňují požadavky. Členové jsou také povinni zdržet se jakéhokoliv zavádějícího označování a komunikace, pokud produkty nesplňují nové požadavky.

Bude nutné produkty, které nespádají pod definici „japonská whisky“, přestat prodávat po datu účinnosti?

Ne, pochopitelně se mohou prodávat i po datu účinnosti, pokud výrobce přijme opatření k tomu, aby objasnil, že takto označený výrobek nesplňuje nově stanovené požadavky.

Jak se tedy budou nazývat produkty, které nespádají do definice „japonská whisky“?

Říká se jim jednoduše „whisky“ a jsou regulované zákonem o dani z alkoholu. Asociace nepoužívá žádný konkrétní výraz pro produkty, které nespádají do definice „japonská whisky“. Někteří výrobci a organizátoři degustačních soutěží však mohou používat vlastní výrazy jako např. „world whisky“, „Japan made whisky“ atd.

Co je pro členy asociace z hlediska komunikace vylouženě zakázané, pokud daný výrobek nesplňuje veškeré požadavky definice „japonská whisky“?

Pro označování nelze použít popisy jako „japonská whisky“, jména lidí evokujících Japonsko, názvy regionů, hor, řek atd. Dále je zakázána např. japonská vlajka. Všeobecně lze říci, že v komunikaci k veřejnosti platí zákaz jakýchkoliv zavádějících označení.

To znamená, že už není povoleno, aby dovozci, distributoři, maloobchodníci, novináři atd. používali výraz „japonská whisky“ u produktů, které asociace přímo takto nedefinuje?

Jelikož nové standardy označování nejsou zákonem, a to ani v Japonsku, ani v dalších zemích, tak není možné kontrolovat, jaké termíny by používaly jiné strany než členové asociace. „Japonská whisky“ navíc zůstává obecným termínem s širším významem pro spotřebitele, stejně jako například japonská společnost nebo japonské auto. Chtěli bychom však požádat naše oficiální partnery (dovozce, distributory a zástupce), aby dodržovali standardy označování co nejpřesněji, aby se díky tomu společně s námi vyhnuli jakékoli zavádějící situaci.

Nečlenové tak budou moci nadále používat termín „japonská whisky“?

Ano, nečlenové to budou moci dělat, protože standardy označování jsou relevantní pouze pro členy asociace.

Ovlivní označování předpisy v zemích, kam se japonská whisky vyváží?

Nevíme, zda vlády v jednotlivých zemích dovozu na tento akt nějak zareagují, nebo ne.

Bude stanoveno přechodné období?

Ano, přechodné období bude stanoveno právě do již zmiňovaného 31. března 2024, ale týká se pouze produktů, které byly uvedeny na trh před 1. dubnem 2021. Původní termín byl do roku 2023, ale nakonec se to o rok prodloužilo.

A u těchto stávajících produktů nejsou do konce přechodného období vyžadovány žádné změny?

Nevyžadují se žádné okamžité změny. Produkty, které byly vydány před 1. dubnem 2021 a nespádají pod

„japonskou whisky“, lze prodávat se současným označením (i pokud je zavádějící) do 31. března 2024. Bude však záležet na každé společnosti, jak rychle bude nebo nebude u svých produktů reagovat na nové standardy pro označování.

Když se vrátím k tomu, že někteří japonští výrobci začleňují do svých produktů dovezené whisky z jiných zemí, co bych si pod tím měl přesně představit? Jaké je pozadí japonských výrobců používajících dovážěnou whisky?

V Japonsku není zvykem vyměňovat sudy s jinými výrobci a na rozdíl třeba od skotských lihovarů si nepřeprodávat produkci. Ostatní výrobci jsou totiž vnímáni jako konkurence. S rostoucí poptávkou po japonské whisky tak museli výrobci reagovat. Právě ve zmiňovaném Skotsku přidání alkoholu z jiné země znamená, že whisky již nemůže být nazývána skotská, v Japonsku ale nikdy neexistovala přesná definice výroby a použití surovin. Proto se často stává, že místní firma smíchá skotskou whisky s šóčú (japonská pálenka vyráběná z rýže, ječmene, sladkých brambor nebo pohanky), případně jednoduše doveze whisky z ciziny a doma ji pak stáčí do lahví pod nálepkou „japonská whisky“.

Jaké výhody, pokud vůbec nějaké, přineslo japonským lihovarům používání dovážěné whisky?

Obecně řečeno, používání whisky z jiných zemí vždy mělo dvě hlavní výhody. První je, že má master blender velkou volnost při vytváření jedinečného produktu. Druhá výhoda vyplývá z toho, že zahrnutí malého množství whisky ze zámoří pomůže výrobcům zajistit konzistenci chutí a stabilní nabídku tak, aby uspokojili poptávku. Důvod použití dovážěné whisky však vždy závisel na konkrétní společnosti.

Slyšel jsem, že v Japonsku by se do směsí dal zařadit i tzv. new make. Je to pravda a proč?

Zahrnutí new make whisky do receptury povoluje zákon o dani z lihovin v Japonsku. Když se podíváme zpět na počátky whisky v Japonsku, produkty byly směsí alkoholu a ochucovadel či barviv. I poté, co byla v Japonsku zahájena autentická výroba whisky, zůstává u některých menších výrobců tato praxe způsobem, jak zajistit širokou škálu produktů přístupných více spotřebitelům v Japonsku.

Používají i jiné země postup míchání dovážěných whisky do svých směsí?

Ano, v mnoha zemích je to známá praxe. Pravidla označování však budou záviset vždy na konkrétní zemi.



Jak spotřebitel z pohledu na štítek či etiketu pozná, který výrobce dodržuje pravidla Asociace?

Členové asociace poskytnou tyto informace na etiketách, prostřednictvím webových stránek a dalších reklamních materiálů. Například o jednotlivých produktech Nikka jsme se rozhodli informovat na našich webových stránkách, abychom jasně rozlišovali mezi produkty řady Nikka Whisky. Abychom je rozdělili na ty, které jsou podle norem pro označování definovány jako „japanese whisky“, a na ty, které nesplňují všechna kritéria. Domníváme se, že je to důležitý krok k zajištění srozumitelnosti pro zákazníky, aby se mohli rozumně rozhodnout, které produkty si koupí. Informace budeme samozřejmě aktualizovat, pokud se stav nějak změní.

Chápu to tedy tak, že některé produkty Nikka nesplňují všechny požadavky stanovené asociací pro označení „japonská whisky“?

Ne, značka Nikka zahrnuje jak produkty, které požadavky splňují, tak i ty, které dále ponесou jen označení whisky.

Které produkty Nikka jsou v současnosti definovány jako „japonská whisky“?

Všechny single malty od Yoichi a Miyagikyo, Coffey Grain a New Taketsuru jsou definovány jako „japonská whisky“. Informace najdete na webu nikkawhisky.eu.

Mají produkty Nikka, které splňují požadavky, na etiketách popis „japonská whisky“?

Ne, na etiketách prozatím nemají žádný nápis „japanese whisky“. V tuto chvíli ani neplánujeme změny štítků, ale zvážíme, zda to považujeme za přínosné pro obchod a pro spotřebitele.

Proč některé produkty Nikka nesplňují požadavky?

Jelikož receptura těchto produktů obsahuje dovážené whisky. Mateřská společnost Asahi vlastní ve Skotsku lihovar Ben Nevis, z nějž dovážíme whisky pro některé naše produkty.

Odkud pocházejí dovážené whisky?

Zdroj dovážené whisky zůstává důvěrný. Ben Nevis je však samozřejmě jedním ze zdrojů, protože ho vlastní Nikka. Také jsme dováželi silně nakouřený slad z Islay pro „Pure Malt White“. Tento dovoz jsme však již ukončili.

Jaké procento ve směsi přibližně tvoří dovážené whisky? Je to méně, nebo více než polovina?

Je to méně než polovina, ale další podrobnosti zůstávají důvěrné.

Jaké druhy dovážené whisky se používají: new make, obilná, sladová? Popřípadě jaký stupeň nakouřenosti upřednostňujete?

Opět se budu opakovat, ale tyto informace jsou součástí našich receptů na míchání jednotlivých produktů, a zůstávají tak důvěrné.

Bude Nikka nadále inovovat a vytvářet směsi, které zahrnují dovážené whisky?

Naší prioritou jsou chuťové profily. Je-li použití dovážených whisky prospěšné pro vytváření jedinečných chuťových nuancí výsledného produktu, pak to uděláme.

Změní Nikka recepturu těch produktů, které aktuálně nesplňují požadavky na označení „japonská whisky“? A pokud ano, jaká je časová osa?

U stávajících produktů nemáme konkrétní plány na změnu receptur. Přestože nyní rozšiřujeme výrobní kapacitu, není to jen pro výrobu více produktů definovaných jako „japanese whisky“. Naší prioritou zůstává autenticita japonské whisky a musíme udržet naši nabídku stabilní, abychom uspokojili poptávku.

Mají některé výrobky Nikka na etiketách zavádějící popisy, které mohou znít/vypadat japonsky?

Ne, aktuální označení nevytváří žádný problém. Existují však některé popisy vztahující se k Japonsku, například „Product of Japan“ a „FABRIQUE AU JAPON“. Tyto popisy však neporušují standardy označování, protože se jedná o požadavky dovážejících zemí.

Jak se změní komunikace Nikky?

Dříve jsme používání dovážené whisky do našich receptur sdělovali pouze tehdy, když jsme byli požádáni. Nyní, když byly stanoveny standardy označování, poskytneme složení každého produktu tak, abychom objasnili, zda jej lze definovat jako „japanese whisky“, nebo ne.

Prozradí Nikka složení svých již nevyroběných produktů, které se na webu neobjevují?

Existuje velké množství produktů, které byly od založení společnosti Nikka uvedeny na trh a následně ukončeny. Není proto možné na našich stránkách poskytovat informace o všech produktech, které se již nevyrobějí. Pokud však budou dohledatelné, budeme informace sdílet na základě šetření.

Ptám se mimo jiné proto, že by mě zajímalo, zda jsou starší vydání řady Taketsuru (12/NAS/17/21/25) definována jako „japonská whisky“? Nejsou totiž na webu.

Tato vydání jako „japonská whisky“ definována být nemohou, protože receptura obsahovala dovážené whisky.

Bylo stažení starších vydání řady Taketsuru z trhu po spuštění nového NAS (bez uvedení stáří) v roce 2020 zamýšleno tak, aby splňovalo požadavky nových standardů pro označování?

Hlavním účelem obnovy Taketsuru v roce 2020 bylo definovat značku tak, aby lépe reprezentovala osobnost a úspěchy našeho zakladatele, jímž byl Masataka Takecuru. V průběhu let bylo také stále jasnější, že nebudeme nadále schopni zajistit udržitelnou dodávku a konzistenci chuťových profilů minulých vydání, proto jsme se rozhodli zdokonalit recepturu a vyvinout nový design, který bude reprezentovat koncept Taketsuru. Když jsme začali s vývojem, samozřejmě jsme zvažovali, že v budoucnu mohou přijít nové standardy označování. To však byl pouze jeden z mnoha aspektů, které bylo třeba zvážit. Požadavky nových standardů označování byly v té době stále předmětem diskuze a nic nebylo ještě jasně dané.

Bylo odstranění předchozích udání o věku u řady single malt (někdy označováno jako Nikka Shock) způsobeno nadcházejícími standardy označování?

Ne, na odstranění údajů o stáří jednotlivých sladů to nemělo vliv. Rozhodli jsme se je odstranit na konci roku 2014 a v průběhu roku 2015 jsme tak i učinili. Diskuze o standardech označování ale začala až koncem roku 2016.



Co bych měl říct zákazníkům, pokud si stěžují na to, že někteří japonsští výrobci nové předpisy nedodržují?

U jiných výrobců neznáme situaci. Normy pro označování jsou určeny právě pro označování a nikterak nezaručují kvalitu chuti. Bylo by správné, kdyby mohli zákazníci nejprve whisky vyzkoušet, a až poté se blíže seznámili s tím, jak se vyrábí.

Proč nebyla Nikka v tomto ohledu transparentnější? Když diskuze o standardech označování před pěti lety začala, nebylo o tom nikde ani slovo. Nebylo už toto pro spotřebitele zavádějící?

Přestože jsme používání dovážených whisky prozradili vždy až na dotaz, vymezili jsme se proti odpovědím

na dotazy k jednotlivým produktům, dokud nebudou stanoveny přesné standardy označování. Nechtěli jsme zkrátka vytvářet ještě zmatenější situaci tím, že bychom řekli něco, co by následně nemusela být pravda. Přesné složení každého produktu však zůstává tajemstvím.

Když byla Nikka zastáncem zavedení standardů označování od začátku, proč jste neposkytli alespoň tuto informaci?

Věřili jsme, že stanovení jasnější definice „japonské whisky“ bude nezbytné pro spotřebitele a pro spravedlivou hospodářskou soutěž. Také jsme však byli přesvědčeni, že bude zapotřebí pečlivých diskuzí, abychom určili hodnoty, které dělají whisky „japonskou whisky“.

Proč není Nikka From The Barrel označována jako „japonská whisky“?

From The Barrel nespĺňuje všechny požadavky „japonské whisky“, tak jak je definují standardy pro označování, protože její receptura obsahuje některé dovážené whisky, ačkoli základní součást pochází z vlastních palíren Nikka v Japonsku. FTB je komplexní směs více než stovky různých sladových a obilných whisky. Mezi mnoha složkami je několik druhů dovážené whisky, které Nikka v současnosti používá, aby FTB měla konzistentní chuťový profil.

A proč není Nikka Days definována jako „japonská whisky“?

Složení Nikka Days obsahuje Coffey Malt, která také nespĺňuje definici. Receptura Nikka Days obsahuje rovněž některé dovážené whisky, třebaže základní složky pocházejí z vlastních palíren Nikka v Japonsku.

Proč se společnost Nikka rozhodla prozradit, že její produkty jako Nikka From the Barrel a Nikka Days nebudou vyhovovat standardům označování, když by místo toho mohla provést úpravy vzorce během přechodného období (tj. do 31. března 2024)?

Především věříme, že spotřebitelé by rádi věděli, zda whisky, kterou mají dnes v rukou, splňuje požadavky na označení „japonská whisky“, či nikoli.

Prioritou společnosti Nikka vždy byl a bude chuťový profil každé whisky. Neděláme žádné rozlišení chuti na základě zeměpisných označení. Zatímco základními složkami našich produktů jsou naše vlastní destiláty, pokud je použít dovážené whisky jako součást receptury prospěšné pro vytváření nebo udržování našich jedinečných chuťových nuancí, budeme v této praxi pokračovat a zůstaneme věrni kvalitě chuťového profilu.

Na druhou stranu v našich zařízeních vždy experimentujeme s cílem rozšířit paletu druhů whisky a v poslední době investujeme do rozšíření výroby. Pokud v budoucnu zajistíme, že chuťové profily produktů, jako jsou Nikka From the Barrel nebo Nikka Days, zůstanou takové, jaké jsou dnes, a to pouze za použití vlastní whisky, mohli bychom zvážit aktualizaci receptury tak, aby splňovala všechny požadavky „Japanese whisky“. Opět je však naší prioritou konzistence chuťového profilu.

Mohu ovšem všechny ubezpečit, že pokud nastanou jakékoli změny ve stavu jednotlivých produktů, budou tyto informace aktualizovány na našem webu. ■

OZNAČENÍ	DODRŽOVANÉ VÝROBNÍ STANDARTY		
Japanese whisky	suroviny	Základní surovinou pro výrobu japonské whisky může být pouze sladované či nesladované obilí a voda extrahovaná v Japonsku. Vždy se musí použít nějaké množství sladovaného obilí.	
	výrobní proces	výroba	Sacharifikace, fermentace a destilace musí probíhat v palírně v Japonsku. Obsah alkoholu v době destilace musí být nižší než 95 %.
		stažení	Destilovaný produkt musí být nalit do dřevěných sudů o objemu nepřesahující 700 litrů a poté musí zrát v Japonsku po dobu minimálně 3 let.
		lahvování	Plnění do lahví musí probíhat pouze v Japonsku, obsah alkoholu je nejméně 40 %.
		ostatní	K finálnímu produktu může být přidána pouze voda nebo potravinářské barvivo E150a

Warehouse #1 Hollywood





LICENCE TO SATISFY: BLACKWELL RUM V.S.L.E. 007

Text: Alex Mikšovic, foto: Aerofilms

Běží třicátá minuta a čtyřiadvacátá vteřina bondovky Dr. No. The Dragonaires, hvězdná jamajská kapela šedesátých let, hraje v plném nasazení melodii Jump Up, která se stane na nějaký čas na ostrově hymnou. Pestrobarevná směsice tančících párů v atmosféře kolektivní euforie ze spojení hudby a pohybu třestí s rukama nad hlavou. V jedné chvíli kamera na kratičký okamžik zaznamenává pohlednou tvář mladíka, orámovanou nonšalantně upravenou kšticí světlých vlasů. Jmenuje se Christopher Percy Gordon Blackwell, je mu necelých pětadvacet let a netuší, že je jednou provždy spojen jemným předivem s nejúspěšnější franšízou filmové historie všech dob.

Toto předivo se začalo soukat v roce 1946, kdy někdejší zpravodajský důstojník a před válkou i po ní novinář Ian Fleming koupil na Jamajce kus dráhy určené původně pro závody oslíků a postavil na přilehlé pláži na pobřeží Karibského moře chatu. Uchyloval se do ní od Nového roku do konce března, aby se vyhnul nepříjemné londýnské zimě. Tady usedl 17. února 1952 ráno k psacímu stroji a napsal první dva tisíce slov románu *Casino Royale*.

Nic jiného mu nezbývalo. Právě dal vale staromládeneckému životu a vzal si Ann Rothermere, která s ním čekala dítě a byla zvyklá jako někdejší žena tiskového magnáta na přiměřenou životní úroveň. Román jí měl manželům zajistit. Zajistil, ale jeho úspěch zároveň do jejich vztahu vrazil klín. Literární přátelé jeho choti – mezi nimi např. Randolph Churchill či Evelyn Waugh – od samého začátku považovali literární tvorbu Iana Fleminga za vulgární a za zády ho nazývali Thunderbird podle bouráku, který si z honorářů pořídil. Ann dokonce odmítla, aby jí *Casino Royale* věnoval! Došlo to tak daleko, že i s jejich synem Casperem se Jamajce vyhýbala.

Příčiny mívají důsledky. Někdy v té době začal spisovatelův důvěrný vztah se sousedkou a Chrisovou matkou Blanche Blackwell Lindo; v jeho rámci se poznali Ian Fleming a Chris Blackwell, který se chystal na studia ve Spojeném království. Poté, co je ukončil na nižším stupni, než Blanche očekávala, vrátil se na Jamajku a nastoupil jako asistent k tehdejšímu guvernérovi ostrova. Ian Fleming v mezidobí vydal dalších osm románů, psal devátý, očekával přílet filmového štábu režiséra Terence Younga, který přijel natočit některé scény filmu *Dr. No*, a Chrisovi zajistil pozici Location Manager. Jeho úkolem bylo vytipovávat fotogenická místa pro natáčení a doprovázet štáb. Tak se mj. stalo, že Chris Blackwell sehrál roli při realizaci nezapomenutelné sekvence, při níž 8. února 1962 Ursula Andress jako Honey Ryder vystupuje z vln, za pasem dýku, v rukou mušli a notuje si píseň o mangovníku. „Pláž tehdy patřila Minnie Simpsonové a rozhodně je jedním z nejexotičtějších míst na ostrově,“ vzpomínal Chris v interview v roce 1999. Jeho spolupráce ale šla za hranice domluvené pozice.

Monty Norman, autor hudby k *Dr. No*, považoval Chrise Blackwella za klíčovou osobu a svého hudebního průvodce. Blackwell, budoucí majitel vydavatelství *Island Records* a podnikatel, který je považován za muže, jenž – podle *Rock Hall* – představil světu reggae, seznámil skladatele s *cream of the cream* ostrov-

ní hudební scény, především s Byronem Lee a jeho *The Dragonaires* a vynikajícím jazzovým kytaristou Ernestem Ranglinem. A ještě si stačil odskočit – doslova – v závěru filmu z objektu padoucha *Dr. No* a vrhnout se jako šipka do moře, aby unikl plamenům. „Dostal jsem za skok extra příplatek nějakých pět liber,“ šklebí se Chris pobaveně.

Třiadvacátého února filmový štáb opouští Jamajku. Krátce předtím producent Harry Saltzman nabídl Chrisovi definitivu ve štábu filmové produkce. Chris váhal mezi lákavou příležitostí a svým přáním věnovat se vydávání gramofonových desek. Nakonec se vypravil za věštkyní, která mu doporučila hudbu. Chris se vrátil do Británie, rozjel se v mini cooperu, naplněném až po střechu deskami, londýnskými ulicemi za fenomenálním úspěchem svého vydavatelství *Island Records*. Ian měl před sebou něco málo přes dva roky života.

V roce 2008 se Chris Blackwell rozhodl investovat do výroby rumu. Volba palírní byla nasnadě: J. Wray & Nephew. Jamajský lihovar je nejstarším trvale operujícím podnikem na ostrově. První rum v něm – ještě jako v *Appleton Estate* – vypálili v roce 1749. O sto let později se stal majitelem John Wray, jenž vzal časem do party svého synovce Charlese J. Warda a změnil název. Vydrželi spolu do roku 1916, kdy firmu koupili Lindo Brothers & Co, kteří již zavedené jméno lihovaru ponechali; jeho majitelem byl pak až do roku 1946 dědeček Chrise Blackwella.

Poslední peripetie příběhu se odehrála v dubnu 2019, kdy se po téměř padesáti letech na Jamajku vrátili filmaři E.O.N., aby natočili záběry pro *Není čas zemřít*. Chrisovi v té době bylo něco přes osmdesát, Blanche Blackwell se ve svých 104 letech odebrala „k nebeskému báru“ a Chris se už nemusel vrhat do moře; jako významný podnikatel v místním hotelovém průmyslu filmařům umetl cestičku k ostrovním autoritám. V někdejší Flemingově chatrči *Goldeneye* ubytoval na pár nocí Daniela Craiga (což můžete zažít i vy; čtyři noci v přepočtu za 65 000 Kč) a film podpořil rumem *Blackwell Very Special Limited Edition 007*, který se v něm nepostřehnutelně mihne.

Barva tmavá – aby ne, když zrál až čtyři roky v sudu –, vůně komplexní, silná, s lihovitostí na vzdáleném pozadí. A chuť? O té si nechte snít! Hutná oblá textura, jemně kořeněná na vanilkovém podloží, dlouhý závěr uplývající do hořké čokolády.

Povolení uspokojovat... ■

NO TIME TO *007* DIE

CELEBRATE THE
LATEST JAMES BOND
FILM WITH THIS VERY
SPECIAL LIMITED
EDITION BOTTLE.



[YouTube](#) : NO TIME TO DIE Trailer (2:36)

Warehouse #1 Coffee&Spirits





BRAZÍLIE: KÁVOVÁ VELMOC

Text a foto: Ondřej Hurtík

„Promiňte, panstvo, nemáte někdo chuť na dobrou brazilskou kávu?“ Nejen tato filmová hláška z Kulového blesku může za oblibu brazilské kávy v Česku. Kávy z největší producentské země světa patří mezi ty chuťově i cenově přístupnější širokému spektru konzumentů. To ale neznamená, že zde nemůžete najít zajímavé kávy, které příjemně překvapí i náročného pijáka výběrové kávy.



POČÁTKY

První zmínky pochází z roku 1727, kdy Francisco de Melo Palheta zasadil první kávovníky v regionu Para. Odtud se pomalu začaly šířit napříč Brazílií. Za první velký pěstitelský region se dá považovat oblast okolo řeky Paraíba nedaleko Rio de Janeira. A to nejen kvůli vhodné půdě, ale také právě díky blízkosti Rio de Janeira. Přístup k moři znamená vždy velké usnadnění jinak složité logistiky.

Na rozdíl od mnoha jiných zemí nezačínala produkce kávy na malých farmách, ale na rozlehlých kávových plantážích, které obhospodařovali otroci. Na těchto plantážích měl údajně každý otrok na starosti kolem čtyř až sedmi tisíc rostlin. Největší rozmach pěstování kávy však nastává mezi lety 1820 a 1830, kdy byl saturován domácí trh a místní pěstitelé začínali obracet svoji pozornost na export kávy do zahraničí. To učinilo místní „coffee barony“ ještě bohatšími a vlivnějšími. Není proto divu, že se obávali zrušení otroctví na konci 19. století. Obavy to však byly plané – produkce kávy úspěšně pokračovala i po něm. A to i díky státní podpoře. To vedlo až do bodu, kdy ve 20. letech 20. století stála Brazílie za až 80 % světové produkce kávy. V dnešní době z Brazílie pochází zhruba třetina celé světové kávové produkce.

VLIV NA CENU KÁVY

Tak velký podíl přirozeně vede k tomu, že jakékoliv výkyvy v úrodě ovlivní ceny na světové burze. Dříve to bylo především pravidelné střídání větší a menší úrody. To se kvalitnější péčí o kávovníky podařilo stabilizovat. Významnou roli ale hrají rozmary počasí, které jsou s klimatickými změnami výraznější. Asi nejhorší, co může pěstitele potkat, kromě nemocí kávovníků, jsou mrazy. Ty například v roce 1975 zničily až 75 % úrody. Nemusíme bohužel chodit ani tolik do minulosti. Letošní mrazy v některých regionech zasáhly 20–40 % kávovníků. To způsobilo růst cen na burze skoro na dvojnásobek. U výběrové kávy, která není tolik závislá na burze, ceny rostou okolo 20 %.

CHUŤOVÝ PROFIL

Obecně se říká, že kávy z Brazílie jsou hutné s dominujícími tóny čokolády a ořechů. Souvisí to především s tím, že většina komerční produkce pochází z rozlehlých plantáží v nízkých nadmořských výškách kolem 600–800 metrů nad mořem. Kombinace strojové sklizně a tradičního zpracování kávy suchou metodou rezultuje v šálek kávy s nízkou aciditou a hutným tělem. Výsledkem je tedy komfortní a univerzální káva.

Ne všechny kávy jsou ale takové. Při tak obrovské produkci na velkém území je chuťová rozmanitost přece jen o trochu větší. V některých regionech leží kávové farmy ve výšce 1 100–1 400 metrů. Taková výška už je pro arabiku mnohem příznivější a v zrnkách se formuje mnohem zajímavější charakter s vyšší aciditou připomínající zralé ovoce. Občas můžete narazit i na kávy, o jejichž původu zapochybujete. Takto vysoko položené farmy bývají obvykle už špatně přístupné pro technologie, a veškerá péče o kávovníky a sběr jsou proto manuální.

S větším zájmem o výběrovou kávu v Brazílii se ovšem začínají objevovat i farmáři, kteří se nebojí trochu více experimentovat. Stejně jako ve většině kávových zemí zkouší různé nové či méně tradiční odrůdy, které jsou v daném regionu stále ještě raritou. Příkladem budiž vyhlášená geisha nebo nízko-kofeinová laurina, s níž Emi Fukahori vyhrála v roce 2018 Brewers Cup, tedy disciplínu zaměřenou na přípravu filtrované kávy. To bylo vůbec poprvé, kdy se to někomu povedlo s brazilskou kávou. Narušila tak dominanci geishy z Panamy, která je etalonem toho nejlepšího, co můžete pít. Mnoho lidí to šokovalo. Jiné to utvrdilo v tom, že brazilská káva nemusí být jen „nudná a komfortní“. Pokud se jí věnuje dobrá péče, může to být opravdu skvělý chuťový zážitek.

KARNEVAL VE SKLENICI

Jedním z dlouhodobých brazilských cílů je pozvednout domácí spotřebu kávy. I proto se lze setkat s iniciativou, kdy děti ve školách dostávají kávu v již velmi útlém věku. Brazílie má navíc striktní zákaz dovážet nezpracovanou kávu, což znamená, že velké procento místní kávy se skutečně vypije přímo v Brazílii. Tato konzumace se odráží i v rostoucím počtu kaváren ve velkých městech, kde se cena jedné kávy vyrovná cenám, které bychom čekali spíš v Evropě či ve Spojených státech. Tím to ale zdaleka nekončí, protože přijde-li řeč na koktejly, přináší Brazílie mnohem víc než jen caipirinu. Dalším z tradičních koktejlů je batida, za jejímž vznikem stojí podle portugalské historičky Any Roldão královna Carlota Joaquina, což potvrzuje dokumentace z počátku 19. století, která zmiňuje rozsáhlé objednávky ovoce a přibližně osmdesát litrů cachaçu. Batida se zpravidla skládá z cachaçu, ovocné šťávy nebo ovocného pyré, cukru a někdy také mléka. Ačkoli mezi nejběžnější příchuť batidy patří maracuja, kokosové mléko, máta, ananas či prostý citron a med, vzhledem k tomu, že káva je přirozenou součástí života v Brazílii, není divu, že si své místo v lokální nabídce našla také kávová varianta, v níž se pojí čerstvě připravené espresso s kávovým likérem, cachaçou a kondenzovaným mlékem.

BATIDA DE CAFÉ

30 ml Cachaça Velho Barreiro Traditional

25 ml Mr. Black Cold Brew Coffee Liqueur

25 ml kondenzovaného mléka

20–25 ml čerstvě připraveného espressa

Postup: Postupně dávkujte jednotlivé složky do šejkru, přičemž jako poslední z ingrediencí přijde čerstvé espresso. Naplňte šejkr ledem a vše energicky protřepte (pro domácí přípravu můžete použít i mixér, do něhož přidáte dvě až tři kostky ledu). Scedte do sklenice typu highball naplněné ledem a servírujte bez ozdoby.



TENUTE DETTORI

Paolo a Alessandro Dettoriové jsou představiteli třetí a čtvrté generace vinařů z nejúrodnější části Sardinie, kterou je Romangia. Jejich předkové na vinicích v nadmořské výšce kolem 250 metrů vždy vyráběli víno přírodní cestou, bez používání chemických substancí k jeho „vylepšení“.

Dne 16. 8. 2021 se ptal a fotografoval Jakub Janeček

Warehouse #1 Víno





Poprvé jsme vás o jejich přístupu informovali v devátém čísle našeho časopisu v roce 2014. Tentokrát jsem jim těsně před začátkem sklizně položil několik otázek v jejich restauraci Kent'Annos, která je součástí vinařství.

Kdy se vlastně začala poprvé prodávat vína vaší rodiny v lahvích?

Přestože naše vinařství existuje již čtyři generace, byla naše první lahev naplněna až v roce 2000. Do té doby jsme víno prodávali v demižonech.

Vždy se ale jednalo o přírodní vína, která nikdy nepřišla do styku s chemikáliemi a jinými „vylepšovadly“, že?

Ano, vždycky. Ani můj děda, ani můj táta neznali termíny organické nebo biodynamické víno. Bylo to zkrátka víno, jak ho vždycky vyráběli, bylo zcela přírodní. Na vinicích pěstovali kromě vinné révy i zeleninu, aby půda „dýchala“, a chemie tam neměla místo.

Čím to je, že na Sardinii dnes není mnoho výrobců, kteří by vyráběli víno přírodní cestou?

My jsme jediní vinaři na Sardinii, kteří mají biodynamický certifikát Demeter.

Jak se to stalo, že jste dnes jedinými výrobci, když tady kdysi zřejmě všichni vyráběli vína stejně jako vaši předkové?

V polovině osmdesátých let nastoupila chemie, vinaři chtěli mít větší výnosy a uvěřili promotérům chemických substancí.

Vašemu vinařství se tito promotéři určitě nevyhnuli také. Proč jste se touto cestou také nevydali?

Ano, byli tady a pořád to zkoušejí. Není to tak dávno, co sem přijelo auto, protože brána do našeho vinařství je stále otevřená, vystoupil chlápek s kufříkem, ve kterém měl všechna možná aromata, třísloviny, třešně, hrušky a kdo ví, co ještě. Zeptal jsem se ho nejprve, kdo ho posílá. On mi řekl, že nikdo, že si nás našel na internetu, a protože má na Sardinii mnoho klientů, tak si řekl, že by se nám také tyto esence mohly hodit.

A jaká byla vaše reakce?

Řekl jsem mu, ať si ten kufřík zavře a příště ať se našemu vinařství obloukem vyhne, protože jestli se u nás ještě někdy objeví, střelím ho přímo mezi oči.

Osobně jsem se snažil přimět zdejší vinaře, aby přestali chemii používat, ale ukázalo se to jako ztráta času. Nedávno přišel majitel vinařství Nurage Crabioni, které leží nedaleko odtud, s tím, jestli bych se v této době, kdy jde prodej jejich vín dolů, nemohl zmínit o jeho vínech u našich světových distributorů. Řekl jsem mu, že na to, abych ho mohl někde představit a nějak s ním mohl spolupracovat, nejprve musí změnit výrobu svých konvenčních vín na přírodní.

A co na to říkal?

Beze slova odešel...

Vias, náš distributor z New Yorku, který dodává víno do všech amerických států, si u nás udělal objednávku. Víno si nechal poslat do Livorna, tam půl roku leželo a pak si ho nechal poslat do New Yorku. Zaplatil ho, až když ho u sebe uskladnil. Ukončil jsem s ním kontrakt a řekl jsem mu, že takhle ne. Jestli chceš mít naše vína, tak příště nejdřív zaplať a potom si s nimi dělej, co se ti zlíbí. V té době jsme obdrželi 95 bodů od Roberta Parkera. Vias se našel, přijel sem k nám do naší oblasti a řekl si, že si najde jiného dodavatele. Začal se domlouvat právě s vinařstvím Nurage Crabioni, ale to je jiná písnička. Je docela bláhové si myslet, že budete mít obdobná vína jenom proto, že pocházejí ze stejné úrodné oblasti. Způsob, jakým vyrábí vína Nurage Crabioni, je naprosto odlišný od toho, jak pracujeme my.

Co si myslíte o Robertu Parkerovi? On přece nedělá rozdíl mezi přírodními a konvenčními víny, že?

Mě Robert Parker příliš nezajímá, ale lidé ho sledují a mnohé velké restaurace se podle něho orientují. Jeho hodnocení uvádějí u vín, která nabízejí ve vinných lístcích. Podobně jako je důležité hodnocení Veronelliho nebo Gambero Rosso v jejich průvodci italskými víny. Tři skleničky je jejich nejvyšší hodnocení. Tři naše vína toto hodnocení získala. Byla to Dettori Bianco, Tenores a Dettori Rosso, což byl historicky největší úspěch pro vína z jednoho vinařství na Sardinii.

My máme z vašich vín v nabídce Renosu Bianco, Renosu Rosso, Tenores a Moscadedu. S příští dodávkou bychom ale mohli objednat například i Dettori Rosso...

Dnes večer ochutnáme během večeře všechna naše vína a já myslím, že až na závěr ochutnáš Dettori Rosso, začnou ti zase růst vlasy.

No, vzhledem k tomu, že mám momentálně asi problémy se žlučníkem, mohu pít pouze nesyčenou vodu a jíst suché housky a špagety bianchi bez jediné kapky



Historicky první lahve Dettoriho vína

oleje. To víno si ale rád vezmu s sebou, protože nějaké vlasy by se mi mohly opravdu hodit.

Jaké to bylo během pandemie a lockdownů, které byly několikrát vyhlášeny. Způsobilo vám to velké problémy?

Ne, absolutně ne. Pouze restaurace byla zavřená, ale to není náš hlavní byznys. Restaurace je z devadesáti procent pro lidi, kteří znají naše vína, rádi cestují a chtějí se dobře najíst a degustovat naše vína přímo tady, odkud pocházejí.

Je vaše restaurace otevřená celoročně nebo pouze v sezoně?

Od června do září tady připravujeme pouze večeře. Každý večer. Od října do června připravujeme pouze sobotní a nedělní obědy a v listopadu máme kompletně zavřeno, protože má personál dovolenou.

Není to pro vás náročné, být tady teď každý večer k dispozici vašim hostům?

Ne, když to děláš rád, je to docela v pohodě.



S Paolem Dettorim v jeho skladu vín

V roce 2014, kdy jsme o vinařství Dettori poprvé informovali naše čtenáře, dosahovala vaše roční produkce 45 000 lahví. Jak to s vaší roční produkcí vypadá v současnosti?

Renosu Bianco a Rosso se ročně plní kolem 100 000 lahví. Ostatních verzí dohromady kolem 50 000 lahví.

Gratuluji, to je docela slušný nárůst.

Dnes už také obhospodařujeme 30 hektarů vinic a vína Renosu Bianco i Rosso jsou velmi populární v restauracích po celém světě – od Ameriky až po Japonsko. Mají vynikající poměr kvality a ceny.

Mohl byste nám říci více o vínech Renosu?

Renosu má větší výnos na hektar, což znamená, že má více hroznů, ale trochu jinou koncentraci. Pokud se keř více zastříhává, má méně hroznů, ale s vyšší koncentrací.

Renosu Bianco obsahuje 90 % hroznů odrůdy Vermentino a 10 % odrůdy Moscato.

Renosu Rosso obsahuje hrozny odrůd Cannonau, Pascale a Monica.

Zmiňoval jste popularitu vašich vín od Ameriky až po Japonsko. Jak jste na tom s prodeji vašich vín v Itálii?

Prodeje našich vín v Itálii stouply ze dvaceti na šedesát procent, což je velký nárůst a velká satisfakce. V Itálii totiž od Sicílie až po údolí Aosty každý vyrábí víno, a proto pokládáme za důležité na italském trhu uspět.

Jaké je vaše doporučení, co se týká ideálního času pro konzumaci po otevření vašich lahví?

Není nutný speciální čas, stačí pět minut.

Podle mých zkušeností například s Tenores (100% odrůdy Cannonau) je mu lepší dát alespoň půl hodiny...

S těžšími víny, jako je Tenores, můžeš zkusit trochu odlít do sklenky, aby se vytvořila větší plocha hladiny vína v lahvi, potom lahev zakrýt nějakou tkaninou a víno ochutnat až po 24 hodinách. U přírodních vín to není žádný problém.

K tomu se váže další otázka, a sice jak dlouho po otevření vydrží vína Dettori v dobré kondici?

Všechna naše vína dva až tři dny určitě.

U bílých přírodních vín zase mám zkušenost, že by neměla být příliš vychlazená. Protože potom ztrácejí svou chuť. Co si o tom myslíte?

Když je bílé víno příliš chladné, jsou jeho aroma svým způsobem zmrazena. Myslím, že by se ideální teplota měla pohybovat mezi 17 až 18 °C.

Jsem rád že to říkáte, ale mnoho příznivců, zejména konvenčních vín, je tímto dost překvapeno. Zvláště v letních měsících je zvykem vína trochu více chladit, a tak na to hledí s nedůvěrou. Také je pravdou, že chladnější chuť konvenčním vínům spíše pomáhá, protože zamaskuje ta aroma, která nemusí být právě lahodná.

Ano, to mohu potvrdit.

Ochutnáváte také někdy přírodní vína jiných výrobců?

Ano, samozřejmě ochutnávám přírodní vína i konvenční, ale své soudy si nechávám pro sebe. Jednou jsem ve Veroně navštívil veletrh VinItaly, jehož součástí je Vivit, což je prezentace přírodních vinařů. Potkal jsem jednoho známého a ten mi říkal, že se mu většina vín, která tam ochutnal nezamlouvá. Problém je v tom, že někteří vinaři nechávají kvasinky ve svých vínech i poté, co transformují cukr na alkohol a umřou. Podle mých zkušeností je ale nutné je odstranit, jinak zanechávají nežádoucí pachutí.

Jak dlouho je tedy dobré nechat probíhat kvasný proces?

Maximálně dva měsíce, ale ne déle.

Jezdíte někdy prezentovat svá vína k zahraničním distributorům?

Bohužel ne, protože tady musíme stále být. Neradi s Alessandrem delegujeme některé povinnosti. Ať už je to stanovení ideálního data pro začátek sklizně, třídění hroznů, které děláme s Alessandrem jako maniaci sami a ručně celé dva měsíce, po které sklizeň probíhá, nebo dohlížení na kvasný proces. To všechno nás pořád drží v našem vinařství.

To se mi líbí, dalo by se tedy říci: Dettori - produzione maniacale?

Ano, to je docela trefné, ale pro nás není jiná cesta. Je to jednoduché, děláme vína, která jsou podle nás velmi dobrá, a pokud se někomu nezdají, je nám to úplně jedno.

V Itálii jsme ale řazeni mezi TOP 100 vín hodnocení OperaWine. My, zemědělci ze Sardinie. Můj děda i táta mi vždycky říkali, abych dělal věci, jak nejlépe umím. Toho se u nás držíme. ■



ALESSANDRO DETTORI

Alessandro dorazil až pozdě večer jenom kvůli nám. Měl ten víkend naplánované dva dny dovolené, protože tento rok začnou sklízet své hrozny již 23. srpna, což pro něho a jeho otce Paola znamená, že jsou po dva měsíce každý den od devíti hodin ráno do půl šesté do večera u pásového dopravníku, kde třídí hrozny. K mému překvapení ale říkal, že se na tu práci docela těší, že mu v té době nikdo nevolá a že si u toho svým způsobem odpočine.

Také se zmínil o tom, že tím, jak jsou jejich vína stále vyhledávanější, množí se i případy toho, že jsou tato vína obchodována na trzích, pro které nejsou určena, a někdy i za neuvěřitelné ceny, které nestojí na reálném základě. Alessandro říkal, že mu to není jedno a že se dlouho věnoval tomu, aby zjistil, co se proti tomu dá dělat. Investoval se svým otcem nemalé finanční prostředky do své vlastní tiskárny etiket, a může tak ve velmi malých nákladech tisknout zadní etikety na míru, podle přání distributorů jejich vín. Italští prodejci Dettoriho vín mají kromě různých specifikací společně to, že je na nich uvedeno, že jsou ty lahve určeny pouze pro italský trh, což by mělo zamezit jejich obchodování mimo Itálii, a pokud by se tak stejně stalo, tak se na základě různých kódů dá zjistit, odkud se ta která lahev na ten který specifický trh dostala. Zdá se mi to jako dobrý nápad, a tak nabídky tisku vlastních zadních etiket určitě využijeme. ■



YouTube : [Intervista ad Alessandro Dettori \(2:47\)](#)



DETTORI O RODINNÉ RESTAURACI KENT'ANNOS

Mohl byste nám říci co znamená název vaší restaurace Kent'Annos?

Kent'Annos znamená v jazyce sardiňanů 100 let. Když má někdo narozeniny tak se na Sardínii říká "a kent'annos" ("na sto let"), což souvisí s tím, že se u nás dožívají lidé poměrně často sta let.

Proč si myslíte, že tomu tak je?

Díky vínu. Můj děda začínal den tím, že v osm ráno dojedl těstoviny z předchozího dne a vypil sklenku vína.

A co říkají lidé, kteří se dožijí tak vysokého věku, mají nějaký recept na dlouhověkost?

Jíst dobré jídlo, ne to ze supermarketu, ale z oblasti kde žijí a mentálně i fyzicky každý den pracovat. To je to tajemství, o kterém obvykle mluví, když s nimi někdo dělá interview.

Kolik let je již vaše restaurace otevřena?

Je to již jedenáct let.

A kdo je šéfkuchařem?

Šéfkuchařem je Luca Galli, kterému sekunduje Ricardo.

Mohu se zeptat, jak jste šéfkuchaře vybírali?

Před otevřením jsme vybrali nejlepšího kuchaře v celé oblasti Sassari, který již měl jisté renomé. Když sem přišel, řekli jsem mu tři věci, kterých by se měl držet: jednoduchost, chuť a tradice. Byl tady rok, ale potom jsme ho vyměnili, protože byl až příliš kreativní a komplikovanost na talíři šla proti jednoduchosti kterou jsme požadovali.

Po roce přišel Luca Galli, protože jeho přítelkyně Jessica tady již pracovala jako servírka a nabídla nám, jestli ho nechceme vyzkoušet, že je k dispozici. Řekli jsme mu stejná tři kritéria a od té doby je tady a je opravdu nejlepší. Není to ale jenom skvělý kuchař, ale také výborný člověk.

A vy osobně kontrolujete kromě produkce vína také chod kuchyně?

Ne o to se stará moje žena, ona je maršálem v kuchyni. Máme dva šéfkuchaře, čtyři lidi kteří jim pomáhají v kuchyni a moje žena, která na všechno dohlídí. Velmi důležitý je i pořádek a čistota v kuchyni, takže se tam dá jíst z podlahy.

Co je typické pro sardinskou kuchyni.

Je to Ricotta, ovčí sýr, selátka, krmená pouze mateřským mlékem, která nejsou starší než 2 měsíce.

A co ryby a plody moře, ty nejsou tradiční?

Ne, ryby tady nejsou tradiční, ty jsou pouze v restauracích na pobřeží. Tady je jíme pouze o svatbách, Sardínie je především ostrovem zemědělců. Před nějakými 100 lety sem přišli lidé z ostrova Ponza a z Janova a naučili zdejší lidi využívat také plody moře.

A jaké byliny jsou tady typické?

Rozmarýn, myrta, ze které se vyrábí typický likér Mirto, šalvěj, vavřík vznešený, planika obecná, tymián a další.

A co piniové oříšky?

Ano, pinie tady rostou, ale jejich jedlá semínka se tu moc nekonzumují.

Je pravda, že tady máte i svou pekárnu?

Ano, tohle je pšenice, kterou používáme v naší pekárně. Pečeme z ní chleba, focacciu (pečivo z pizzového těsta) a vyrábíme z ní i naše těstoviny.

Používáte pro přípravu vašeho chleba svůj kvásek, nebo ho nakupujete?

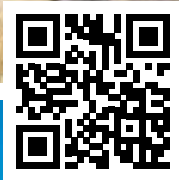
Svůj přírodní samozřejmě. Nikdo nepeče chleba, aby ho prodával pouze ve své restauraci, protože je to poměrně nákladné, ale my to děláme.

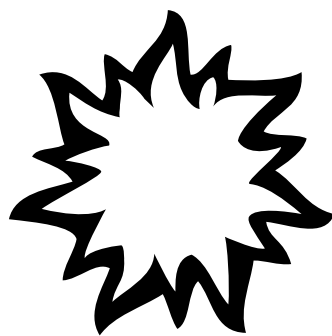
Jak to tady vypadá s párováním vína a jídla. Má tady tradici, nebo se jedná spíše o moderní věc?

To je moderní věc. Můj táta pil pouze červené víno a to ke všemu, bílé víno považoval za vodu. Dnes pro vás ale během desetichodové večeře udělám ochutnávku všech našich vín včetně Tuderu které pochází ze 40 let staré vinice, Tenores z 80 let staré vinice a Dettori Rosso ze 100 let staré vinice, což je neskutečné víno vhodné k meditaci.

Jak často měníte menu?

Jednak podle sezóny a dostupných sezónních surovin a v týdnu zhruba každé dva až tři dny, ale Zuppa Gallurese a na rožni pečená selátka Su Porceddu nikdy nechybí v našem menu. ■





HERRENHOF LAMPRECHT

Text: Jakub Janeček a Herrenhof Lamprecht, foto: Jakub Janeček

Během návštěvy Aloise Göllese, o jehož práci a vynikajících ušlechtilých octech vás informujeme na stránkách 44-51, se nás Alois po večeři v jeho hotelu Genüss v Riegersburgu zeptal, jestli si dáme víno. Řekl jsem mu, že pokud bude přírodní, tak moc rádi. Byl jsem potěšen, že to nebyl problém, i když jsem to tak trochu očekával, a tak jsme měli za chvíli na stole několik lahví, které jsme postupně ochutnali. Jednou z nich bylo Rulandské šedé s názvem Sand & Kalk Reserve. Byl to ročník 2016 z vinařství Herrenhof Lamprecht a dočista mě okouzlo.

Začal jsem se vyptávat, odkud to víno vlastně je, a k mému překvapení se jednalo o víno z nedalekého vinařství Gottfrieda Lamprechta, jehož Alois dobře znal. Následujícího dne jsme dostali kontakt a cestou domů jsme se za ním vydali. Majitel vinařství nás již očekával a po krátkém uvítání jsme již seděli ve sklíp-

ku a ochutnávali zhruba desítku jeho vín. Nutno říci, že byla fantastická, a ač nebyla z nejlevnějších, nakoupili jsme tolik vzorků, že jsme měli auto naplněné až po střechu. Pojdme se s názory tohoto vinaře na pěstování a výrobu vína i s prvními třemi lahvemi, které jsme zařadili do naší nabídky, blíže seznámit.



„Vinařství a výroba vína se dnes vyznačují uniformitou a ztrátou výrazu. Proto jsem došel k závěru, že si vytvořím svůj vlastní koncept kvality, říkáme tomu nálepku, s ohledem na to, že dávám přednost přírodnímu vínu a zaměřuji se na původ. Nazývám to Herrenhofská charta, což v průřezovém smyslu znamená dodržování konkrétních stanov a závazků. Tento koncept kvality má za cíl vnést více transparentnosti do práce na vinici a výroby vína – ve smyslu kvality, ale i náročnosti. Vy jakožto zákazník byste měl totiž vědět, jak a odkud pochází víno z Herrenhofu. Za tím si stojím svým jménem.“



Deset pilířů Charty:

1. Hrozny vín pochází pouze z Buchertbergu (absolutní záruka původu)
2. Ochrana rostlin a udržování půdy za účelem certifikované biologické produkce
3. Snížení výnosu na maximálních 45hl/ha
4. Charakteristiku roku MUSÍ být možné nalézt ve víně
5. Fermentace pomocí přirozených kvasnic z vinice, plnění prvních vín nejdříve v září následujícího roku, začátek prodeje: 1. listopad
6. Žádné používání přísad a látek určených k aromatizaci, sulfit pouze ve velmi malém množství, žádné používání koncentrace a strojů k frakcionaci
7. Pozornost věnovaná tradičním vinařským metodám (zpět ke kořenům): Kontakt s kvasnicemi a pokud možno nefiltrované plnění
8. Zachování úrodnosti půdy a podpora půdního života
9. Podpora rozmanitosti na vinicích (zvířata a rostliny)
10. 100% bez genetického inženýrství

„A proč jsem se rozhodl jít přírodní cestou?“

„Vyrůstal jsem na tomto panství. Zním tady každý čtvereční metr půdy. Proto jsem došel k názoru, že až začnu pěstovat hrozny a vyrábět z nich víno, chci získat výsledek odrážející to, co je tady, a nic jiného. Žádné zjemňování, přídavky, nic. Čistota. To je podle mě způsob, jak dostat maximum z Buchertbergu do sklenky vína! Není jiné cesty...“

Gottfried Lamprecht



pls USE a
BIG
GLASS!



Wine is natural health food.



YouTube : Vitis Vin / Meet the Winemaker / Herrenhof Lamprecht / 2021 (2:42)

KOKTEJLY S VÍNEM

Text: Tomáš Mozs, foto: Anna Postnikova

Sednout, připoutat a držte si klobouky, přátelé. V pražském baru Back Doors se píše nová kapitola naturálních vín. Koncept inovativních koktejlů na bázi naturálních vín, která by měla být v daných drincích vždy dominantní, odstartovala akce Dva světy, jeden pokus. Ta vznikla ve spolupráci s Jiřím Vyzourkem, který v Brně provozuje vinný bar Kaple. Nicméně tímto jedním pokusem, který ukázal, co to znamená, když se protne svět vína a koktejlů, to očividně ani zdaleka nekončí.

DVA SVĚTY
JEDEN POKUS

#CKORS

JEDINEČNÁ NATURÁLNÍ VÍNA
VE SVĚTĚ KOKTEJLŮ
OMEZENÁ KAPACITA

24. 06. 2021 • Backdoors B
Rezervace

Kaple Dabok
ylo 7x Clure
Kape Brno
nel Morevia
Ba Dabok
en Orav
Deme
le Brno
bur



HON NA CHUTĚ

Když jde o lidské chutě, dalo by se s trochou nadsázky podotknout, že v tom, co se nám může objevit ve skleňičce, neexistují téměř žádné limity. Vymýšlení koktejlů je kreativním procesem hledání perfektní rovnováhy, která vede k aktuálnímu uspokojení tužeb. Pozastavíme-li se ale na okamžik u vnímání chutí jako takových, musíme si uvědomit, že chuť je vždy velmi subjektivní. Zatímco pro někoho je například grep nepříjemně hořký, pro jiného může být naopak spíše kyselý atd. Obecně lze říct, že vnímání chutí je komplexním souborem pocitů, které k nám přichází skrze chuť, čich, hmat a v neposlední řadě také vnímání bolesti, protože právě tento faktor ovlivňuje, zda nám něco lahodí či nikoliv.

Člověk je schopen rozlišovat pět základních chutí, kterými jsou sladká, kyselá, hořká, slaná a tzv. umami. První čtyři, které ve starověkém Řecku popisoval už Aristoteles ve své práci *De Anima*, asi není nutné dlouze představovat, třebaže jsou to zrovna tyto základní chutě, které jako lidé umíme nejlépe identifikovat, popsat a ocenit. Ta poslední, občas definovaná jako pikantní či delikátní chuť, je umami, kterou poprvé klasifikoval japonský chemik jménem Kikunae Ikeda na počátku 20. století. Původní označení této páté chuti

bylo ajinomoto, což v překladu znamená „essence chuti“. V současnosti se však užívá spíše termín umami, jenž odkazuje na delikátní chuť masa, sýru, hub či vybraných druhů zeleniny. Navzdory tomu, že profesor Ikeda představil světu umami již v roce 1908, trvalo dalších více než sedmdesát let, než byla tato teorie obecně přijata. Přitom je to právě hledání delikátní chuti, které se postupně promítá do vymýšlení koktejlů z naturálních vín. V tomto ohledu vystihl nejlépe daný proces Jiří Vyzourek, když prohlásil, že myšlenku na propojení vína a koktejlu nosil již notnou dobu v hlavě, čekal však na vhodnou chvíli a ty správné lidi. Oboje přišlo, když jej oslovili Jakub Ondříšek a Martin Tomášek z pražského baru Parlour poté, co převzali pod svá křídla provoz smíchovského baru Back Doors, kde zpočátku zamýšleli pouze hostování a prezentaci vín.

TROCHA VÍNA A ŠPETKA HUMORU

Samotný tvůrčí proces nakonec spočíval na Jakubu Ondříškovi, který s Jiřím pouze konzultoval jednotlivé postřehy. Jak totiž sám zdůrazňuje: „Vino – to je dialog, a proto je dobré mít u vymýšlení takového koktejlu



i někoho dalšího. Ideální je zvolit vinaře, vašeho pravidelného hosta a člověka, který do vašeho podniku běžně nechodí.“ Jakub pro daný účel nakonec využil vlastní techniku, jak ochutnávat nové lahve. Ta se kromě všeobecného využití obzvláště dobře uplatní, pokud zamýšlíte pracovat s naturálními víny. Jak sám upozorňuje, jedná se o „náročné koktejly, jelikož většina naturálních vín bývá dost uhlazená. Kolikrát vám stačí promíchat koktejl o vteřinu déle s ledem, jindy zase dát o kapku více jedné ze surovin a je to ztracené.“ I proto jsou podle něj kolikrát pro takovou práci lepší česká naturální vína, která jsou surovější a potřebují opracovat. Základem je tedy vybrat správné víno, přičemž ona kreativní metoda je založená na hledání vhodných chutí, kdy si prý vezmete 30 ml vína a 3 ml humoru. Ten se skládá ze čtyř možností: Do čtyř sklenic přijde nejprve víno a k němu se postupně přidá buď kyselina citronová, čerstvá limetová šťáva, cukrový sirup, nebo hořčiny, kdy můžete pro daný účel využít třeba italský hořkosladký likér Cynar. „Nejprve přivoním, ochutnám a pak přemýšlím. Občas zkusím pátou variantu, kdy rovnou přidám ingredienci, se kterou si myslím, že by to mohlo dobře fungovat. Ve třetí fázi, kdy jsem již ochutnal samotné víno i víno s jednotlivými chuťovými modifikátory, pak pokračuji dále a přemýšlím, jaký destilát je pro konkrétní víno nejlepší. Cílem je totiž víno podpořit tak, aby jej vybraný destilát nepřehlušil. I proto bych doporučil nikdy nedávat více než 25 ml destilátu.

Jakmile jsem našel v chuti to, co znám a co mi pomůže spojit jej s další chutí, začínám přemýšlet nad správnou technikou, kdy se víno otevře a zavře, neboť mám stále na paměti, aby víno jako takové vyniklo. Mým záměrem je přinést hostovi nový chuťový rozměr, kdy nejprve ochutná víno samostatně a posléze jej může objevovat jeho možnosti v rámci koktejlu,“ uzavírá svůj myšlenkový proces Jakub Ondříšek.

ZÁBAVA VE SKLENICI

Jak už bylo řečeno, ne každé víno, a u naturálních to platí dvojnásob, se hodí do koktejlu. Když tudíž Jakub Ondříšek vybíral, které z naturálních vín z portfolia Ultra Premium Brands by si zvolil k tomu, aby jej skrze další ingredience lehce posunul, volil velmi pečlivě. Jedním z nich bylo Don Jacobo Crianza Ecológico ze španělského vinařství Bodegas Corral, které se nachází přímo na svatojakubské poutní stezce vedoucí do Santiaga de Compostela. Odtud tedy název Don Jacobo pro řadu zdejších vín. Prvotní nadšení prý ovšem později přešlo ve větší výzvu, neboť toto víno moc nesnese dlouhý pobyt na ledu, a tak si ono spojení vína, ginu, Cynaru a Galliana žádá spíše kratší vymíchání. Druhým vínem, po němž Jakub sáhl, bylo Renosu Rosso z vinařství Tenute Dettori.

K tomuto vínu, jež vzniká kombinací tří odrůd tmavých hroznů typických pro oblast Sassari, a to Cannonau, Monica a Pascale, zvolil bourbon, javorový sirup a špetku soli, která v závěru přináší onu žádoucí chuť umami. Sklenice s tímto koktejlem zůstává schválně ne zcela plná, aby mohlo víno dýchat a otevřít se. Třetím a zároveň posledním z vín, které nadchne díky svému ovocnému charakteru, bylo Jasci & Marchesani Cerasuolo D'Abruzzo DOC Biologico. To pozvedl skrze barbadoský rum Doorly's, čerstvou limetovou šťávu a několik kapek solného roztoku. Výsledkem se stal jemný koktejl, který lze pít po celý večer a postupně objevovat všechny aspekty zvoleného vína. „Myslím, že tohle je ale pouze začátek naší cesty, protože s každým vínem přichází nová výzva,“ shrnuje Jakub Ondříšek.

DETTORI RENOSU ROSSO

50 ml Tenute Dettori Renosu Rosso

25 ml bourbonu

1,25 ml javorového sirupu

Špetka soli

Postup: Nalijte všechny ingredience do míchací sklenice. Lehce promíchejte, aby se vám rozpustila špetka soli. Následně přidejte led a znovu promíchejte. Servírujte bez ozdoby do koktejlkové sklenice.

DON JACOBO CRIANZA

50 ml Don Jacobo Crianza Ecológico

15 ml Cynar

15 ml ginu s lehce vyšším obsahem alkoholu

2 kapky Galliano

Postup: Odměřte všechny ingredience do míchací sklenice. Krátce promíchejte s ledem a přelijte přes barové sítko do vychlazené koktejlkové sklenice. Servírujte bez ozdoby.

J & M CERASUOLO

50 ml Jasci & Marchesani Cerasuolo D'Abruzzo DOC Biologico

25 ml rumu Doorly's White

1,25 ml čerstvé limetové šťávy

1,25 ml solného roztoku

Postup: Nalijte všechny ingredience do míchací sklenice. Přidejte led a promíchejte. Koktejl poté přelijte přes barové sítko na blok ledu do sklenice typu old fashioned. Ozdoby není potřeba. ■



Warehouse #1 Aperitivo Tips



OLIVY

Text: Milan Zaleš, foto: Anna Postnikova

At' už chystáte malé pohoštění pro sebe, či pro své přátele, vždy přijde vhod vědět, jak snadno a rychle připravit lahodné aperitivo. Nezáleží na tom, zda jste v baru, v restauraci nebo v pohodlí vašeho domova – na jakémkoliv z těchto míst si společně s Campari můžete velmi jednoduše připravit a vychutnat pravý italský aperitivo moment.





Co si představit, když se řekne aperitivo moment? Zavřete oči a přeneste se s námi do Milána, kde má tento okamžik své kořeny, které sahají až do roku 1867. Jsou čtyři hodiny odpoledne, v Miláně akorát končí odpolední siesta. Někteří se vydají na nákup poslední milánské módy, jelikož zima klepe na dveře, jiní akorát končí svůj náročný pracovní den. Ať už za sebou máte vyčerpávající nákupy, či náročnou práci, je třeba se odměnit, přičemž tou nejlepší odměnou v italském stylu bude právě aperitivo moment. Posezení s přáteli u skleničky dobrého drinku, ke kterému přikusujete něco dobrého. Mohou to být slané sušenky z listového těsta, italské uzeniny, sušená rajčata, zkrátka cokoliv, co vám chutná. Výhodou aperitivo momentu je i fakt, že jej snadno dokáže připravit opravdu každý – i ten, kdo si není v kuchyni až tolik jistý. A rozhodně tím náležitě oslníte jakoukoliv návštěvu.

Pro tentokrát se zaměříme na olivy, které jsou nám barmanům dobře známou surovinou. Za barem jedno-

duše olivy nesmí chybět, jelikož klasický martini dry cocktail či oblíbené vodka martini Jamese Bonda, připravované stylem protřepat nemíchat, si bez oliv umí představit asi málokdo. Nicméně my se soustředíme na to, jak ozvláštnit a podávat olivy ne jako součást koktejlu, nýbrž jako doplňující aperitivo vedle.

HISTORIE OLIV

Vše začalo v Řecku. Součástí bohaté řecké mytologie je pověst o sporu mezi bohem moře Poseidónem a bohyní moudrosti a odvahy Athénou o to, čí jméno ponese nově zbudované město na poloostrově Attika. Po čase, když nikdo nebyl schopen tuto při rozhodnout, bylo rozhodnuto, že město ponese jméno toho, kdo dá jeho obyvatelům hodnotnější dar. Jako první Poseidón udeřil svým trojzubcem do země a z ní začala prýstit slaná voda. Poté Athéna udeřila do země svým kopím a to se změnilo v olivový strom – olivovník. Bylo rozhodnuto, že olivovník je pro lidi daleko hodnotnějším darem,



Olive Picholine



a proto nové město dostalo název Athény, na počest bohyně. Olivovník roste v Řecku přes 10 000 let, jak udává Homér, který dokonce olivový olej nazval tekutým zlatem. Ve starobylých záznamech jsou dokonce zmínky o používání olivového oleje k medicínským účelům, péči o tělo, čištění, výrobě parfému a v neposlední řadě ke svícení. I proslulý starověký lékař Hippokrates používal toto „tekuté zlato“ k léčbě svých pacientů.

Ve skutečnosti však olivovník pochází z doby ještě starší a jeho výskyt ve Středomoří se datuje cca 12 000 let před naším letopočtem. Přesné místo původu bohužel není známo. Není ovšem pochyb, že hlavní zásluhu na šíření oliv a olivového oleje mají Řekové. V období let 5000 až 1400 před naším letopočtem se pěstování oliv rozšířilo z řeckých ostrovů na Kypr, do Egypta, Sýrie, Izraele, Palestiny a jižního Turecka. Přibližně od roku 1500 před naším letopočtem jsou řecké ostrovy prokazatelně největšími pěstovateli olivovníků na světě, což dokazuje obrovské množství olivových hájů po celém jejich území.

ROZDĚLENÍ OLIV

Olivy z botanického hlediska řadíme mezi ovoce a o jejich pozitivních účincích na lidské zdraví nelze pochybovat. Jsou bohaté na sodík, draslík a vápník, minerální látky důležité pro pevnost kostí a zubů, ale také na hořčík, který podporuje správný chod svalů. Ačkoli jsou olivy poměrně mastné, obsahují prospěšný tuk, jsou přirozeným zdrojem vitamínu A a E, který je silným antioxidantním prvkem, podporují hubnutí, zbavují tělo nežádoucího cholesterolu a posilují imunitní systém. Zpomalují předčasné stárnutí a omlazují, jsou výbornou detoxikační potravinou a zbavují organismus nepotřebných a škodlivých látek. Mono-nenasycené mastné kyseliny, kterých je v olivách nepočítaně, pomáhají přijímat živiny a mikro nutrienty z různých pokrmů, podporují mozkovou činnost a mentální procesy. Olivy jsou také zdrojem omega-3 a omega-6 nenasycených mastných kyselin, které jsou prospěšné pro fungování srdce a také při podpoře dobré nálady, kdy mají pozitivní vliv na duševní stav.

Doba sklizně přichází obvykle se začátkem. Existuje mnoho způsobů, jak olivy sbírat – od ručního přes shazování oliv ze stromů až po mechanickou sklizeň. Klasicky se olivy rozdělují na dva druhy oliv, a to černé a zelené, přičemž černé olivy jsou vlastně skutečně dozrálé zelené olivy patřícího druhu. Jde v podstatě o ten samý plod, jen v jiné fázi zrání. Zelené olivy jsou oproti tomu ještě nezralé plody, které už ale dosáhly plné velikosti. Jak zrají, mění barvu, a to od různých odstínů hnědé přes červenou a fialovou až po černou, což je známka úplné zralosti. Barva olivy pochopitelně souvisí i s její chutí. Zelené olivy mají pevnější strukturu, obsahují méně oleje a mají nahořklejší chuť. Naopak černé olivy jsou měkčí, obsahují asi 20–30 % oleje na váhu a jsou jemnější.

Pokud máte raději černé olivy, tak byste měli při nákupu v obchodě dávat obzvlášť pozor. Prodejci bohužel často nabízejí černé olivy, které ovšem se zralými plody nemají nic společného. Ve skutečnosti totiž jde o odbarvené zelené olivy. Takové olivy mají nevýraznou a máslovou chuť. Čerstvě sklizené olivy jsou nepoživatelné, jelikož jsou příliš hořké. Louhují se několik hodin až dní v roztoku hydroxidu sodného. Louh se potom odstraní několikanásobným mácháním a olivy se naloží a nechají kvasit po dobu šesti až dvanácti měsíců. Bohužel černé olivy lze udělat i ze zelených. Stačí je louhovat za přítomnosti vzduchu, a oxidace u nich způsobí ztmavnutí barvy. Černá barva se pak zintenzivní a stabilizuje přidáním glukonátu nebo mléčnanu železnatého do nálevu. Naštěstí lze tyto nepravé černé olivy snadno rozpoznat. Stačí si přečíst složení. Pokud na nich najdete konzervant E579 nebo E585, jde o zelené olivy obarvené načerno.

Chuť skutečných zralých černých oliv je od těch „falešných“ jasně rozpoznatelná. Opravdové černé olivy jsou poměrně výrazně aromatické, mají plnou chuť a často se prodávají nakládané v bylinkách, v olivovém oleji nebo jen tak v nálevu.

JAK VYBRAT OLIVY

Nemusíte být odborník, abyste dokázali vybrat dobré olivy. Obecně platí, že ve sklenici nebo plechovce jsou olivy kvalitnější. Už jen proto, že v plastovém sáčku se během skladování a přepravě často pomačkají a zcela tak změní strukturu. Zlatou střední cestou jsou olivy ve skle. Díky pevnému obalu nebývají olivy zdeformované, ale drobnou nevýhodou je samotné sklo. Olivy jsou v něm totiž vystavené působení světla, což na ně nemá zrovna nejlepší účinek. Nejlepší olivy by tak měly být v plechovce. Jsou sterilované, mechanicky se nepoškozuje a nejsou vystavené vlivu světla.

NALOŽENÉ OLIVY

Ať už vyberete jakékoliv olivy, zde najdete recept, jak udělat z obyčejných oliv neobyčejné.

– Koupíme kvalitní černé i zelené olivy, mohou být plněné mandlí nebo jen obyčejné. Nechám na vaší fantazii.

– Přidáme olivový olej, pepř, sušený česnek, nastrohaný parmazán, italské bylinky (můžete koupit jako směs, nebo si uděláte sami): oregano, tymián, rozmarýn, sušená bazalka.

– Vše promícháme, dáme do lednice a necháme přes noc uležet.

– Servírujeme v mističce jako své originální naložené olivy s campari nápojem dle vlastní chuti.

Otázkou ale zůstává, s jakými druhy se v obchodech nejčastěji setkáte. Na výběr je jich totiž celá řada.

Kalamata – jde o řecké olivy, které mají tvar mandle a jsou asi 12 mm dlouhé. Většinou bývají naložené v láku a jsou šťavnaté.

Manzanilla – pěstují se ve Španělsku a jedná se o nejpestovanější olivy na světě. Jsou také nejkulatější. Běžně jsou k dostání pod názvem Seville.

Nicoise – tyto drobné olivy pocházejí z Provensálska nebo severní Afriky. Jsou hořkonakyslé a mají obvykle ořechovou chuť.

Picholine – pěstují se ve Francii a je pro ně typická křupavá, jemná, bylinková a až skoro sladká chuť, ovšem s nádechem soli.

Moroccanské olivy – tyto černé, suše naložené olivy se vyznačují svaštělou slupkou. Mají silnou chuť s nádechem hořkosti.

Gaeta – italský druh oliv, většinou s vrásčitou slupkou. Bývají suše naložené, potřené olivovým olejem, nebo jsou naložené v oleji. Mají štiplavou chuť.

Arbequina – z těchto španělských oliv kulatého tvaru a slabě nahnědlé barvy se lisuje vysoce kvalitní olivový olej. Jsou světlejší, kyselé, tvrdé a křupavé. Vynikají skvělou chutí.

Farga Aragon – tyto malé, tmavé španělské olivy mají bohatou, hutnou a skvělou chuť.

Hondroelia – velké, hutné řecké olivy, světle hnědofialové barvy. Jsou tvrdé, trpké a podle odborníků opravdu výtečné.

Ligurian Green – tento druh pochází z Austrálie. Mají strakatou zelenou barvu.

Ligurian Black – italské olivy lahodné chuti.



Cerignola / Bella di Cerignola – veliké olivy pocházející z jižní Itálie. Mají buď světle zelenou, nebo černou barvu. Zelené olivy se připravují v solném nálevu a černé se sklízejí ještě nezralé a procházejí oxidačními procesy, čímž získají černou barvu.

APERITIVO BEZ CAMPARI?

Olivy bychom měli připravené, ale pro úplný prožitek je potřeba umocnit celý okamžik správným campari nápojem. Osobně bych vám proto doporučil dát si spritz, a to buď klasický Campari Spritz, který zvládne opravdu každý, nebo můžete zvolit Garibaldi Spritz a překvapit tak své hosty úplnou novinkou.

CAMPARI SPRITZ

40 ml Campari

80 ml Gancia Prosecco D.O.C. Brut

40 ml sody

Postup: Nejprve naplníme vinnou sklenici do plna ledem a posléze začneme přidávat jednotlivé ingredience. V dávkování surovin postupujeme v tomto pořadí: soda, prosecco, campari. Jednotlivé složky se nám díky tomu krásně samy promíchají a my poté nemusíme intenzivně promíchávat a neztratíme tak bublinky. Nezapomínejme, že bublinky jsou nositel chuti. Ozdobíme plátkem pomeranče.

GARIBALDI SPRITZ

40 ml Campari

60 ml pomerančového džusu

80 ml Gancia Prosecco D.O.C. Brut

Postup: Vinnou sklenici naplníme až po okraj ledem a následně dávkujeme prosecco a napěněný pomerančový džus, který jsme si předtím vyšlehali v klasickém mixéru tak, aby nám džus hezky napěnil a dodal drinku hedvábnou chuť. Jako poslední přidáme campari. Jemně promícháme a ozdobíme plátkem pomeranče. ■



Slovo oliva pochází z minojské kultury, kde se používal tvar elaiwa (oliva), který se v klasické řečtině přetvořil do slova elaiia (oliva) a elaion (olivový olej). Řekové dále svou znalost předali do latiny, kde olea znamenala oliva a oleum olivový olej.

Olivovníky byly pokládány za posvátné a dle zákonů, které ustanovil athénský básník a zákonodárce Solón, platilo, že kdo vyvrátil či jinak zničil olivový strom, musel před soud. Pokud se prokázala jeho vina, mohl být i popraven.

Při olympijských hrách sloužily koruny zhotovené z olivových větviček k dekorování vítězů a jako nejvyšší pocta vyznamenaní. V průběhu slavností na počest bohyně Athény byl olej ze svatých olivovníků dokonce považován za jednu z nejhodnotnějších cen, jaké bylo možné získat.



CULINARIUM

FRANTIŠEK SKOPEC

Dne 31. 8. 2021 se ptala a fotografovala Pavla Janečková Hájková

Šéfkuchař Café Savoy, jemuž dělá radost restaurace plná spokojených hostů a zároveň jednoduché a krásné jídlo, takový je František Skopec. Nikdy se nepřestává učit, protože kreativita při vaření je pro něj stejně důležitá jako jakýkoliv jiný kulturní prožitek. I proto jsme se jej zeptali na to, jak se k vaření dostal, co pro něj znamená a kde bere inspiraci.





Jak jste se dostal ke kuchařině? Bylo to vždy vaše přání?

Nejsem schopen říct, jestli jsem chtěl být vždycky kuchařem. Gastronomie mě vždy fascinovala. Jako student jsem chodil koukat do Café Louvre, jak to tam mají skvěle zorganizované, jak jsou číšníci krásně oblečení, a i když je plno, tak to mají vše pod kontrolou. Kuchařina mě oslovila pořádně až ve chvíli, kdy mi došlo, že se tak můžu vyjádřit a nikdy se nepřestat učit.

A jaká byla potom vaše cesta k pozici šéfkuchaře?

Asi jednodušší, než to bývá obvyklé. Měl jsem štěstí, že jsem byl včas na správném místě a byl obklopený skvělými lidmi, kteří mi dali důvěru, díky čemuž spolu pracujeme dodnes. Nastoupil jsem do Café Savoy jako řadový kuchař a během dvou let jsem se stal šéfkuchařem. Už to budou tři roky, co restauraci s kolegy vedeme. Celkem tak pracuji v Ambiente přes čtyři roky. Předtím jsem vařil u Emanuele Ridiho.

Od koho jste se naučil vařit?

Od Romana Tourka, který byl šéfem u Emanuele Ridiho, a od mých kolegů tam. Nejvíc mě toho naučil Honza Všetečka se Slávou Grigorikem – těm jsem neskutečně vděčný. Teď se učíme s kluky v kuchyni navzájem. Neustále pracujeme na vylepšování toho, co už umíme, a zároveň pořád objevujeme nové techniky.

Jaký byste řekl, že jste kuchař?

Asi jsem kreativec a student. Mám neustálé nutkání zkoušet a vymýšlet něco nového. A taky jsem personalista, permanentně řeším se všemi v týmu, co chtějí a jestli je vše ok.

Myslím, že vařit se může naučit asi každý, když chce, ale může se stát z každého vynikající kuchař?

Já si myslím, že pokud člověk něco doopravdy chce a je ochoten tomu obětovat vše, co je potřeba, tak dokáže, cokoliv si zamane.

Co pro vás osobně znamená jídlo?

Kultura, umění, potřeba, jazyk.

Jaké jídlo je vaše oblíbené?

To se v průběhu času dost mění, ale hodně mám rád plněné těstoviny, to je něco, co rád dělám i jím.

Vaříte i doma, anebo to raději přenecháváte někomu jinému, abyste si odpočinul?

Vaříme doma s manželkou, ale většinou ji k tomu moc nepustím, protože jsem netrpělivý a potřebuju si to udělat podle sebe. Ale vaření doma je odpočinek, to se do práce nedá počítat.

Máte nějaké vzory mezi kuchařskými osobnostmi?

Mám jich dost. Daniel Humm je pro mě velkou inspirací, taky René Redzepi samozřejmě, Alain Ducasse, Éric Fréchon a ze zahraničních ještě Thomas Keller a Björn Frantzén.

U nás je to Honza Všetečka, Vlasta Lacina a Roman Frencl, taky se mi hodně líbí, jak vaří Martin Makovička a kluci z Dian a Taro.

Co vás z posledních trendů v oboru nejvíce baví?

Cokoli, co si můžu vyzkoušet a něco nového se naučit, je super.

Jaké máte oblíbené restaurace?

Skvěle vaří a obsluhují v Dian. Vallmo je podle mě jedna z nejlepších českých restaurací u nás a rád chodím do Sasazu. Mezi úplně nejoblíbenější patří Mr.HotDoG a taky rád zajdu do Kantýny.

Máte nějaké suroviny, které hodně používáte a na které nedáte dopustit?

Máslo. Máslo do všeho a na všechno. Jinak je to cokoli, u čeho jsem si jistý tím, že tomu někdo dal péči.

Co vám nesmí do kuchyně?

Netoleruju lidi, kteří se neumí chovat k ostatním a kazí partu.

Jak relaxujete po těžkém dni?

Nejradši někde venku na horách nebo v přírodě se svojí ženou. A taky rád spím. ■





CULINARIUM

O ROZMANITOSTI CHUTÍ A TAJEMSTVÍ PÁROVÁNÍ

Dne 31. 8. 2021 se ptala a fotografovala Pavla Janečková Hájková

Heslo CAMPARI. To jste museli vypsát do rezervačního systému kulinářského klubu Ambiente, pokud jste se chtěli dostat na tříhodovou degustační večeři s napárovanými drinky, která se točila kolem typické chuti italského Campari. Myšlenka propojit nový, mladý tým pracující pro elegantní Café Savoy, připomínající první republiku, se značkou, které nechybí podobně silné tradiční kořeny, ale stejně se nebrání modernímu pojetí gastronomie, vznikla v hlavě šéfbaristy Ambiente Ondřeje Štökla. Spojilo se tak umění šéfkuchaře Café Savoy Františka Skopce a brand ambasadora značky Campari Milana Zaleše, které vyústilo v mimořádný chuťový zážitek.





Co pro vás znamená pojem foodpairingu? Jak byste ho objasnili někomu, kdo nemá přesnou představu, co znamená?

František: Vnímám to jako celostní zážitek hosta. Všeobecně to patří k disciplíně fine diningu a je to důležitá součást zážitku, který vytváříme. Jde o převedení know-how experta do reality jídla, které je za hranicí běžného života. Nyní jsme se spojili jako kuchař a barman s cílem vytvořit pokrmy ladící ke Campari, jindy je to someliér, který vybírá fantastické víno podporující chuť daného jídla. Může to být i obráceně, kdy v koktejlovém baru vyrábí barman snack, který má vyzdvihnout nějakou součást koktejlu tvořící jeho chuť. Pro nás v Ambiente je to velmi důležitá součást zážitku, který se snažíme v rámci naší restaurace zprostředkovat.

Milan: Já foodpairing vnímám jako základní věc každé provozovny. Má to spoustu úrovní od té nejzákladnější, kterou si je člověk schopen vytvořit sám, například objednat si jablčný koláč se skořicí s cappuccinem. V každém podniku by však měli pracovat odborníci, jak za barem, tak v kuchyni, kteří mají přehled o roz-

ličných nestandardních ingrediencích a o tom, jak spolu dohromady fungují. Mohou pak jídlo a nápoje propojovat různými složkami, které byste ani neočekávali, a přinášet tak absolutně nové zážitky, čímž se vše posouvá o několik úrovní výš. Foodpairing však nestojí jen na vzájemném podporování chutí – někdy se vybírají tak, aby působily proti sobě, a přesto dohromady ladily. Skvěle třeba vytvářejí harmonii rum, ananas, kokos, zatímco proti sobě jdou například maliny s hořkou čokoládou, třebaže spolu dobře fungují.

Vnímáte foodpairing jako vědu, nebo jako něco přirozeného? V jednom zahraničním článku jsem narazila i na témata konzistence, hutnosti, textury, struktury kombinací a celé to na mě působilo jako složitý vědní obor.

František: Ze své zkušenosti vím, že pokud se používají ingredience z jedné lokality, tak si přirozeně rozumí i na talíři. Dám vám příklad. Připravoval jsem u nás pstruhy, k nim dal lišky, borůvky, máslovou omáčku. Všechny věci pochází z jednoho místa, pstruzi žijí v potoce v lese, kde je borůvčí rostoucí z místní kyselé půdy a ta je dobrá i pro lišky. Existují spolu na

jednom místě, což je i důvod, proč tak dobře spolupracují. Zároveň fungují kombinace, které jsou absolutně kontrastní, které se zdají, že spolu nemůžou být ve spojení, jak zmiňoval kolega. V Itálii se tradičně dělá mare e bosco, kde se párují věci z lesa a hor s mořskými plody. Kombinuje se například kančí s rybami. Nedávno jsem měl v restauraci Vallmo sumce s vepřovým lardem a bylo to fantastické. To jsou logicky podobné chutě oblastní, stejně jako italské nápoje s italskou kuchyní. Někdy naopak vytvářím chuťové schéma, kterým chceme naše zákazníky obohatit a které není tolik přirozené. U nás třeba nerostou citrusy, a když chci párovat své jídlo s Camapri, které má pomerančový profil, musím sáhnout po ingrediencích, které lokální nejsou. Žijeme však v 21. století a není problém sem některé věci dopravit. Nepovažuji však foodpairing za něco vědeckého, je to přirozený proces. Chuť je jeden z nejdůležitějších smyslů, který máme všichni. Každý se snadno rozhoduje, zda mu něco chutná, nebo ne. Já jsem přesvědčený o tom, že neexistují věci, které lidem nechutnají. Jen je ještě nejedli v takové úpravě, aby jim chutnaly.

Milan: Nebo jejich vnímání chutí nedozrálo do takové podoby, aby to dokázali ocenit.

František: Z vlastní zkušenosti vím, že neexistují věci, které nejsou dobré, pokud jsou správně připravené, jen se používá například špatná technika. To znamená, že já to nepovažuji za žádnou vědu, ale za něco přirozeného. Všichni se s chutí rodíme, ale samozřejmě se mění s časem, zkušenostmi. Já dnes vařím úplně jinak než před 5 lety. A je to prostě jen nabírání zkušeností, které já pak přenáším lidem. Já jsem každý den v kuchyni, vše ochutnávám a neustále o těch všech jídlech a chutích přemýšlím. Vlastně je můj úkol to za mé hosty vymyslet, aby oni měli jen finální zážitek; ten, který já tak dlouho brousím. Takže je to spíše řemeslo než věda.

Milan: Já mám podobný názor. Myslím si, že vědecká část, která tam je, stojí spíše na logice a gastronomickém základu, jak připravit správně rybu, jak správně šejkrovat, aby ten výsledek byl na výborné úrovni. Věda může spočívat v přemýšlení o tom, jaké ingredience použiji. Když tam dávám něco sladkého, tak už musím vědět, že je potřeba přidat něco z dalších chutí – kyselou, hořkou, slanou. Ke slané chuti nebudu například přidávat další slanou chuť, to by nebylo harmonické. Vše je o nalezení ideální rovnováhy, a to by bylo možné pojmut jako základní exaktní vědu. Není to nic složitějšího, ale ne každý na to má buňky. Takže dle mého názoru je to vskutku přirozená záležitost. Od dětství jsme naučení některé věci párovat dohromady, aniž bychom si to uvědomovali. Když se na to

podívám z hlediska viskozity, kterou jsi zmiňovala, tak když si například dám kachnu, nemůžu si k ní dát nějaké lehké červené víno, ale k takové hutné, plné chuti se bude lépe hodit nějaké starší plné víno, které bude správně vypěstované, například barolo nebo nějaké červené těžší bordeaux, které se vedle takovéhoho jídla neztratí. Stejně tak ke sladkému dezertu si nedám suché víno, ale spíše nějaké sladké nebo polosladké, třeba i šumivé víno, protože jinak by gramáže cukru dohromady nefungovaly. Stejně je to i s doutníky, které lze také párovat. Když si dám těžký doutník, tak k tomu musí přijít nějaký těžký koňak, aby se vzájemně v chuťovém zážitku podpořily.

Tím jste mi na otázku odpověděli. Neřešíte jen aroma a chuť, ale řešíte do určité míry i strukturu.

Milan: Strukturu asi ano, ale ještě více celkovou plnost chutě. Snadné je to vysvětlit na rumech. Máme spousty rumů, které jsou lehké a rychle se ztratí na jazyku, a pak jsou rummy, které jsou tělnaté, plné, například jamajské rummy, konkrétně Hampden, a podobně to můžeme říct u vína i jídla. Samozřejmě když má něco dlouhou, plnohodnotnou chuť jako třeba vyžralé maso, dobře připravené, které nám v ústech hezky doznívá, nemůžeme k tomu dát lehký rum, který se ztratí během tří vteřin. Strukturu, jestli je to moc žvýkavé, nebo málo, jsem nikdy neřešil, ale spíš délku chutě a to, jak dlouho doznívá na patře.

František: Zlaté pravidlo je, že na talíři by měly být různé textury, různé typy soust o různé velikosti. Mělo by tam být něco křupavého, měkkého, šťavnatého, nějaká omáčka. Těch textur, které by se měly vystřídat na talíři, je x, ale není to pravidlo. Záleží na přístupu.

Milan: Já jsem třeba nedávno ochutnal opravdu zajímavou věc, která mě překvapila: klasický vodní sladký meloun s čerstvým kozím sýrem, bazalkou, solí, pepřem, olivovým olejem a k tomu byl podáván Sauvignon. Zážitek to byl boží. Přitom tak jednoduchá věc ve stylu caprese, ale úplně jinak uchopená.

Myslíte si, že jsou nějaká aroma, která zásadně nedouhromady? Teď jste uvedli, co vše spolu funguje, jak to ladit, ale je něco, co vás spontánně napadá z vlastní zkušenosti, že se k sobě nehodí?

Milan: V Buggy's Baru jsme se jednou snažili udělat drink, který připomínal jedno thajské jídlo, a zjistili jsme, že jak perfektně v jídle funguje koriandr, meloun a hořčicová zálivka, tak v nápoji to není úplně ono. Nakonec drink vznikl jen na melounu a koriandru. Jsou věci, které fungují na talíři, ale nefungují ve skleničce, nebo naopak. Přemýšlím o nějaké bizarní kombinaci... Napadá vás něco, pane kolego?



František: Měl jsme spousty špatných věcí, ale spíše technicky nedobře udělaných, než že by něco vyloženě nešlo dohromady.

Milan: Kolikrát je to také o množství, protože když je něco chuťově příliš intenzivní, například nakouřená whisky nebo surovina, tak je lepší se jí pokrmu jen tak lehce dotknout. Když se množství přežene, tak to úplně nefunguje. Nedávno jsme to mohli vidět v soutěži MasterChef, kdy jeden soutěžící vařil omáčku s pivem a přilil ho tam skoro 3 dcl. Kdyby přidal jen dvě lžičce, byl by výsledek famózní. Omáčku pak kvůli tomu musel hodně dochucovat. Řekl bych tedy, že velmi záleží na množství dané suroviny.

František: U nás lokálně nejvíce bývá problém s hořkostí. To je chuť, se kterou málokdo v jídle počítá. Přitom v nápojích je naprosto bez problému přijímána. Pivo je základní stavební kámen českého pití, naprosto přirozeně hořké, ale v jídle si jeho hořkost těžko hledá své místo. Málokdo si dovolí tuto chuť do jídla zakomponovat, protože to evokuje připálené nebo špatně připravené jídlo. Je těžké dostat hořkost do jídla tak, aby nezničila všechny

ostatní chutě kolem. To je podle mě velmi složité a málokdy to funguje. V Itálii to umí, ale pracuji s tím velmi opatrně.

To si umím představit, vždyť Campari je nahořklé.

Milan: Samozřejmě, ale to je právě o tom, že je to ten nápoj. V jídle je to hodně nepřirozené.

František: Proto jsem šel do rizika, že hořké tóny Campari do jídla zakomponuji. Byla to pro mě výzva. Ale použil jsem ho tam jen v opravdu malých dávkách.

Co byste poradili lidem, kteří by si chtěli začít doma hrát s párováním? Čím by měli začít?

František: Myslím, že stačí používat selský rozum a řídit se heslem „méně je někdy více“. V přírodě to bývá tak, že věci, které jdou k sobě dohromady, si bývají hodně podobné. Zcela logicky k červeným masům budu dávat červené víno nebo tmavší ušlechtilé destiláty – rumy, whisky – a k bílým masům, jako jsou ryby či drůbež, těstovinám, vegetariánským jídlům či salátům budu naopak párovat kategorii bílého vína či dlouhé bílé osvěžující drinky typu Collins, které jsou méně intenzivní, spíše jemné. Řídit se barvou je nej-

základnější a nejjednodušší pravidlo. Potom už záleží na tom, jak si člověk vytrénuje chuťové pohárky a jak je schopný se posunout v rozpoznávání jednotlivých aromat. Zda pozná vanilku, citrusy, levanduli, středomořské koření a další ingredience, které pak najdu i v nápojích, když jsem je byl schopen najít předtím v jídle. To je ta cesta. Jít od barev po základní aroma.

Milan: Naprosto souhlasím. Za mě je nejjednodušší hledat kombinace v sezonních variantách. Během podzimu se připravuje hodně zvěřina, zajíc, husa, kanec. A máme tu legendární otázku. Kanec se zelím, nebo se šípky? Teď je sezona šípků, ze kterých se dělají omáčky, marmelády, chutney, punč, anebo jej lze přidávat v různých podobách do drinků a párovat k masu. Málodlo by zkombinoval šípkovou omáčkou s rybou nebo se surovinou, která se spíše podává během léta. Takže tohle je také cesta – přemýšlet o sezonních ingrediencích a kombinovat je dohromady. Nyní je sezona dýní a také jablek, tak si umím představit, že například k jídlu z dýně připravím koktejl s jablečným pyré nebo moštem.

Na jaké úrovni se v Café Savoy zabýváte foodpairingem? Je to pouze v rámci degustačních večeří, nebo i běžně v provozu?

František: Já se tak trochu degustačním večeřím s párováním jako té, kterou jsme připravili s Milanem, vyhýbám, jelikož je to hodně náročné na přípravu a organizaci. Náš hlavní záběr je servis à la carte a na place máme běžně someliéra, jehož úkolem je hostům vybrat kvalitní nápoj, aby podpořil chuť daného jídla.

Someliér tedy ví dopředu, co se v kuchyni vaří, a již si připravuje vína, která vytáhne?

František: Při každé tvorbě menu spolupracuji se someliérem a vysvětluji, co vše do jídla dávám. On k tomu dopředu vybírá vína v různých cenových kategoriích a snaží se je k tomu připojit. Dokáže ke každému jídlu vybrat 2–3 tituly podle toho, jak až je ochotný daný host investovat. Co se týče koktejlů, to jsme zkoušeli v rámci kulinárního klubu Ambiente již vloni a byla to výborná zkušenost. Za mě koktejly k večeru patří, ale vždy to nemusí být alkohol. Může to být i nealkoholické párování.

V italské kuchyni, předpokládám, má foodpairing velkou tradici...

Milan: Italská kultura je naučená na párování jídla a nápojů již od dob, kdy se popíjel nápoj mulsum, což je předchůdce vermutu, kdy za starého Řecka a Říma macerovali pelyněk a citrusové kůry v pivu nebo víně a doslazovali medem. K tomu se jedly slané oli-

vy. Mulsum však nebyl tak chuťově kvalitní, protože ani pivo a víno nebyly v té době takové, jak je známe dnes. Z bylinek nedokázal slabý alkohol vytáhnout veškerý chuťový potenciál a hrozně rychle se to kazilo. Změna poté přišla s příchodem destilačního přístroje, kdy se začal vyrábět čistý alkohol, který dokáže z bylinek vytěžit maximum. Takto se vyráběly lékařské kapky, například Angostura bitters, které se postupně ředily a vznikaly bylinné likéry. Nejstarší Chartreuse, později Campari, a tak dále... Mulsum tedy nahradily aperitivní koktejly, jako je Campari Spritz, Campari Orange, Campari Soda. Zakořeněnost foodpairingu je však v Itálii již od dávné doby. Máme pro to i termín, aperitivo moment, který je o párování něčeho malého slaného k nahořklému koktejlů, který podporuje chuť k jídlu. Samozřejmě to funguje i během hlavního jídla, ať to jsou koktejly, nebo kvalitní bílá či červená vína, kterých je v Itálii obrovské množství. A v neposlední řadě sem patří i dezert, káva, případně corretto [pozn. redakce: káva s malou dávkou alkoholického nápoje] a digestiv v nějaké podobě Campari koktejlů.

Jak jste postupovali, když jste spolu tvořili foodpairingové menu ve stylu Campari pro Café Savoy?

Milan: Cílem bylo propojit kuchařské umění Ambiente Savoy se značkou Campari. Já jsem sepsal chuťový profil Campari a co k němu podle mě jde. František podle toho vytvořil krásné menu, které je postavené na třech chodech, amuse bouche a pozornosti na konci. Na základě chutí, které jsem pak zjistil, že jsou v předkrmu, v hlavním chodu a dezertu, jsem přetvořil známé Campari koktejly. První koktejl, Campari Sodu, jsem přetvořil do kokosové Campari Sody infuzované pomerančem a ozdobil ji kůrou limety. Druhý koktejl byl na bázi Campari Spritzu, který jsem obohatil o sodu s příchutí lesních plodů a přidal jsem Campari, prosecco a citronový tymián. Třetí koktejl po dezertu jako digestiv byl v podobě koktejlů Americano, kdy je základem Campari, vermut a sodovka, tentokrát vše vyladěné do chuti třešňové a kávy. Použil jsem třešňový vermut s Campari a koktejl dochutil kávou a lehce ho osvěžil sodovkou.

A jak vám se, Františku, pracovalo s notami Campari?

František: Já se přiznám, že jsem vybral klíčové chutě, které u mě nejvíce rezonují, a na ty jsem se snažil navázat zbytek jídla. Dělal jsem to tak pokaždé, když připravuji menu. Vyberu si surovinu, která je pro mě zajímavá a klíčová, a snažím se na ni napasovat další věci, které podporují, zvýrazňují nebo tlumí různé jiné chuti. Protein ústřic a humrů jsem vybral proto, že z nich pokrmy standardně nenabízíme. Chtěl

jsem, aby to pro naše hosty bylo zajímavé a aby si mohli sáhnout na nějaký produkt, který u nás není úplně běžně k dostání a ke kterému já jsem schopen přidat tóny profilu Campari. Ústřice mají ohromnou výhodu v tom, že jim sluší svěží citrusové tóny. Když jsem menu vymýšlel, tak končilo léto a začínalo období podzimu, které patří k nejhezčím, protože začínají být dostupné podzimní suroviny a končí letní, takže je to takový roh hojnosti. Můžete si již sáhnout na podzim, na jeho zemité chutě, a zároveň máte v ruce letní svěžest. Ústřice mají také hlavní sezonu na podzim a stejně to platí pro humra, kterému sluší studené vody, které teď přichází. Také jsem se chtěl držet barvy. Chtěl jsem vše ladit do červena, aby kromě chuti, která tam je jasná, souznělo s tímto hořkosladkým líkérem i barevné propojení.

Co ze vzniklého menu vám připadá jako nejobdivnější kombinace?

František: Pro mě bylo nejrizikovější a nejobdivnější pracovat s hořkostí, která je v prvních dvou jídlech přítomná. Není jí tam moc, ale je to něco, co tam je jiného, neobvyklého.

Musím potvrdit, že hořkost je tam zastoupena jen lehce a že to ani vůbec není při prvním ochutnání patrné. Až po několika soustech si ji tam člověk uvědomí, ale určitě ne nepříjemně.

Milan: Mě v tomto menu baví cibulka s vínem a Campari, kombinovaná s brusinkami a humrem. A to se mi zdá odvážné – cibulka s Campari. Myslím, že ale není možné vyzdvihnout jen jeden chod nebo drink. Celé menu funguje harmonicky dohromady a je potřeba ho vyzkoušet od začátku do konce.

Ještě poslední obecná otázka k foodpairingu. Myslíte, že se o tuto disciplínu zvyšuje zájem? Nebo neustále stojí na okraji možností fine diningu a je to záležitost jen pro sofistikované zákazníky?

Milan: Myslím, že záleží na formě podání. Foodpairing je i bůček a pivo 12 °C, ale bůček je také možné vyudit, nakrájet na tenké plátky, servírovat jako carpaccio a pak se k němu může podávat sofistikovaný drink. I když se budeme pohybovat na okraji obou těchto světů, nejdůležitější je rovnováha všech ingrediencí. A vlastně je jedno, jestli jde o fine dining a párování s vínem za 150 000 Kč, nebo o párování za 210 Kč. Rozdíl bude akorát v jiném podání. Především jde o balanc a souhru.

František: Za mě je nejdůležitější pocit, zážitek, jaký host získá. Pokud je to člověk, který si rád nechá poradit a chce se nechat vést, tak pro něj je příjemné dostat radu. Pak existují hosté, kteří vědí, co chtějí,

a mají svoji specifickou chuť. Pro ně zase je tato zkušenost úplně opačná. Nechtějí, aby jim někdo radil a vysvětloval, že to tak nemají jíst. Jejich chuť je jenom jejich a je to subjektivní a nepřenositelná věc. Někdo může mít rád kečup na steaku, tak ho tam má mít, je to jeho volba. Každý host je jedinečný a nemusí mu nutně vyhovovat to, co mu nabízíme my.

Mě spíše zajímalo, zda mají lidé více zájem o zkoušení konkrétních kombinací s jídlem. Jestli došlo k nějakému posunu a zda se lidé i více zajímají o nové možnosti.

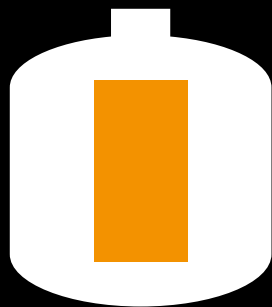
František: Určitě jsme se dostali dále v tom, že náš host je rozhodně vzdělanější, než tomu bylo dříve. Hosté často vědí, co chtějí, znají různé ingredience, jedli ve světě a mají názor. Já jsem za to rád, protože dialog mezi kuchařem a hostem je pak daleko jednodušší. Už nemusíme být v roli učitelů a lektorů. Je to partnerský vztah, kdy my se snažíme splnit jejich přání.

Já mám podobný pocit také, ale je to můj subjektivní pohled, proto jsem to chtěla vědět od někoho, kdo se pohybuje v širší gastronomii, jak to vnímá.

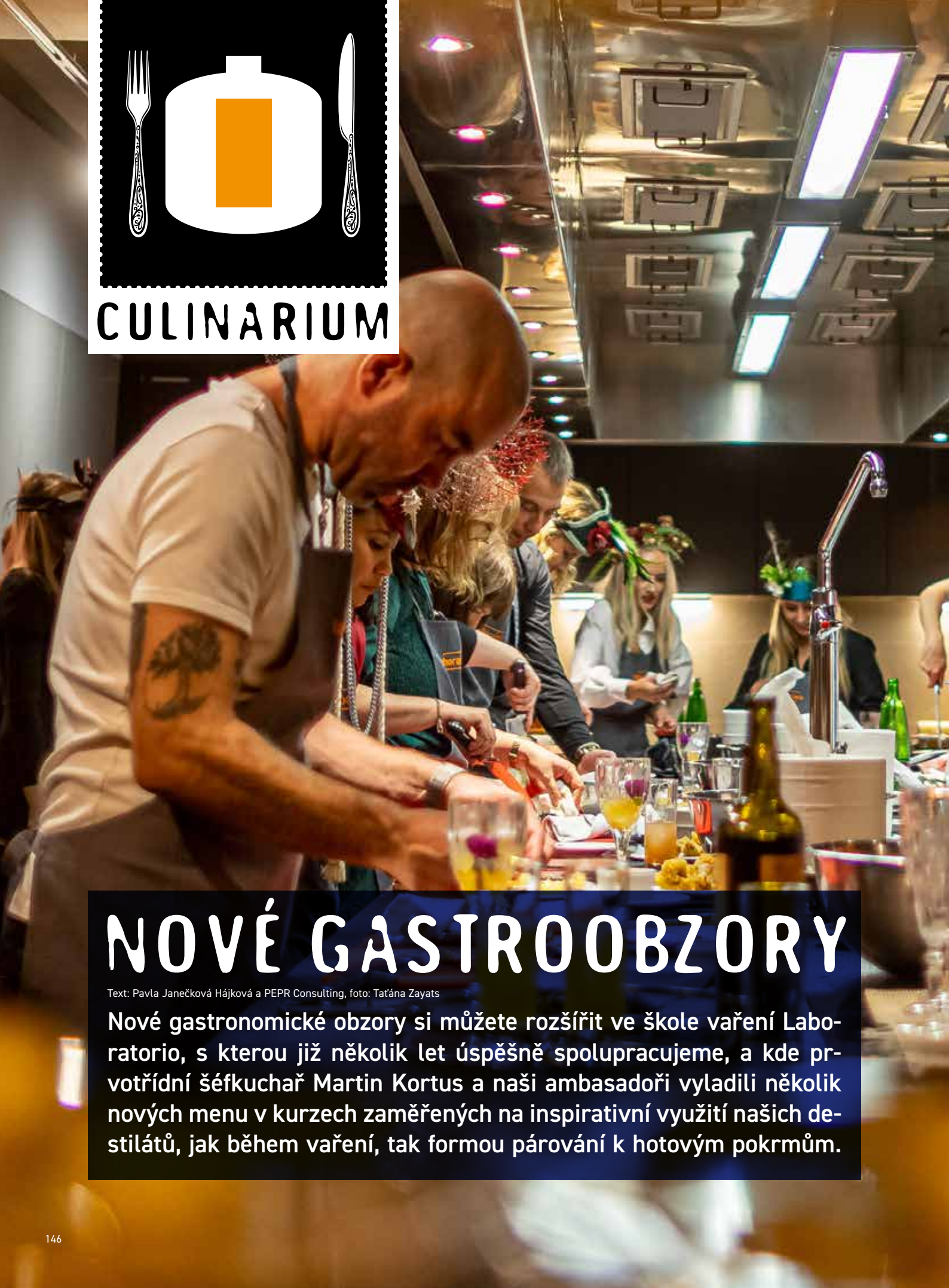
Milan: Já myslím, že je to hlavně o zážitku – večeře, kdy se párují jídla a koktejly. Souhlasím, že dnes jsou lidé mnohem dál. Například koktejl Piña Colada dnes znají všichni, a když je pak převedena do variace bonbonu Tik Tak nebo jiné edice, tak lidé očekávají ananas, kokos a příchut' rumu, jak v alkoholické, tak nealkoholické podobě. Jak zmiňoval František, chuť je spousta a každý host je specifický. K tomu bych dal jako příklad vajíčka. Někdo má rád vajíčka na hniličku, někdo míchaná, jiný s cibulkou, ale pořád je to vajíčko. Není dané pravidlo, jak by se nápoje a jídla měly striktně kombinovat, protože každému to chutná jinak. Pravidlo nenahřívát skleničku na koňak, protože je to přežitek 30 let starý, není správné. Někomu se může líbit, jak se aroma a jednotlivé tóny teplem uvolní. Naopak když koňak zmrazíme a budeme ho servírovat s čokoládou, tak probudíme úplně jiné chutě. Zatímco já si udělám míchaná vajíčka v asijském stylu, jak je mám rád, s kokosovým olejem, posypaná koriandrem a chilli, někomu jinému to vůbec nemusí být sympatické.

Obecně bych řekl, že o foodpairing je větší zájem, ale je to o daných možnostech. Foodpairing můžete dělat z obyčejných surovin a zážitek postupně posouvat, jak komu vyhovuje. Najít si svůj limit chutí. Možností je dnes opravdu řada, například Eska, kde to funguje naprosto skvěle. Mají pairing s vínem i bez vína v menu o několika chodech a celé to spolu ladí. Těším se, až bude takových provozoven více. ■





CULINARIUM



NOVÉ GASTROOBZORY

Text: Pavla Janečková Hájková a PEPR Consulting, foto: Taťána Zayats

Nové gastronomické obzory si můžete rozšířit ve škole vaření Laboratorio, s kterou již několik let úspěšně spolupracujeme, a kde prvotřídní šéfkuchař Martin Kortus a naši ambasadoři vyladili několik nových menu v kurzech zaměřených na inspirativní využití našich destilátů, jak během vaření, tak formou párování k hotovým pokrmům.





KURZY V LABORATORIU

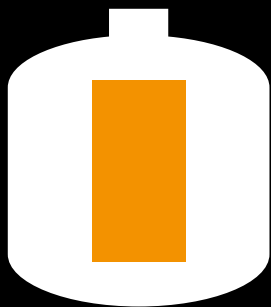
První z kurzů je zaměřen na filipínskou gastronomii, při kterém si jeho účastníci osvojí přípravu řady vybraných lahůdek a pod taktovkou ambasadora Františka Holečka i zajímavých koktejlů. Pestrá jako Filipíny samotné, taková je filipínská kuchyně. Je silně ovlivněná kulturami národů, které byly s Filipínami v průběhu historie dobrovolně či nedobrovolně spjaty. Inspiraci převzala z kuchyně španělské, čínské, indické nebo japonské, ale mísí se v ní i řada západních vlivů. Do její podoby se promítá rovněž nátura Filipínců, jejich vřelost a pohostinnost. Je oblíbená pro svou lahodnou chuť a lákavou vůni. Její výrazné barvy pak dotváří zážitek pro všechny smysly. Prolínají se v ní tři chutě: slaná (alat), sladká (tamis) a kyselá (asim). Ve většině pokrmů, od hlavních jídel až po dezerty, jsou v rovnováze, jindy ale zase skvěle zafunguje kontrast jednotlivých chutí. „Filipínská jídla nepřestávají překvapovat svou kreativitou a rozmanitostí. Díky široké nabídce masa, mořských plodů, bylinek, zeleniny a tropického ovoce nabízí filipínský jídelníček od každého trochu. Spojením chutí pak vzniká jedinečný celek,“ říká Martin Kortus.

Pro Filipíny jsou typické mořské plody a ryby, které jsou připravovány v nádechu tamní exotiky. Menu zahrnuje krevety ve filipínském stylu, vynikající ceviche z mořského vlka a vrcholem večera jsou kachní prsa flambovaná ve filipínském rumu Don Papa. Z něj připravené drinky zároveň doplní celou exkurzi do barevného světa chutí a vůní Filipín.

Druhý kurz probíhá „Ve stylu Campari“, kde je menu připravené na základě hořkosladkého chuťového profilu tohoto ikonického nápoje, který tradičně dominuje italskému aperitivo momentu. Tento nový kurz kulinařské akademie nabídne čtyřchodové menu, které obohatí výtečné Campari koktejly pod vedením ambasadora značky Milana Zaleše. Těšit se můžete na výtečný předkrm s názvem Foie Gras s brusinkovou omáčkou párovaný s drinkem Campari Milano, dále na cuketový krém s česnekovými krutóny a creme fraiche. Hlavním chodem večera bude kuřecí supreme s pomerančovou omáčkou ve spojení s drinkem Campari Orange a nebude chybět ani dezert v podobě čoko mousse s Campari a s macerovanými pomerančovými filety doplněný o koktejl s názvem Beer Americano.

Termíny kurzů jsou průběžně zveřejňovány na stránkách laboratorio.lacollezione.cz. ■





CULINARIUM

VÁNOČNÍ CUKROVÍ

Text a foto: Pavla Janečková Hájková

Vánoční cukroví, stejně jako sklenka výtečného alkoholického nápoje, patří od nepaměti k nejkrásnějšímu období v roce. Jak propojit různé destiláty s tvořením vánočních sladkostí, se dozvíte na následujících stránkách. A to nemáme na mysli popíjení vašeho oblíbeného drinku při pečení, ale jeho přímé použití v receptech. I když vychutnávat si sklenku s lahodným mokem můžete samozřejmě i s rukama od těsta.





ČOKOLÁDOVÉ ŘEZY SE CHARTREUSE POLEVOU

INGREDIENCE NA ŘEZY:

80 g MÁSLA
 140 g TŘTINOVÉHO CUKRU
 4 VEJCE
 140 g HOŘKÉ ČOKOLÁDY
 KŮRA Z 1 BIO CITRONU
 ¼ LŽIČKY VANILKY
 80 g ROZINEK
 65 g MOUKY HLADKÉ
 60 g MOUKY POLOHRUBÉ
 150 g MERUŇKOVÉ MARMELÁDY

INGREDIENCE NA POLEVU:

70 g MOUČKOVÉHO CUKRU
 1 LŽÍCE VAŘÍCÍ VODY
 4 LŽÍCE LIKÉRU CHARTREUSE

Do změkklého másla zamíchejte cukr, žloutky, citronovou kůru, vanilku a utřete do pěny. Pak přidejte jemně nasekané rozinky, strouhanou čokoládu, tuhý sníh z bílků a obě mouky. Těsto rozetřete tenkou vrstvou na vymazaný a vysypaný plech. Pečte v troubě vyhřáté na 170 °C přibližně 15 minut. Poté moučník rozkrájejte na malé obdélníkové řezy a vždy tři slepte k sobě marmeládou. Povrch polijte polevou. Polevu připravíte vymícháním všech ingrediencí do hladké, lesklé konzistence.

KÁVOVÉ OŘECHY MR. BLACK

INGREDIENCE:

140 g CUKRU MUSCOVADO
 120 g PEKANOVÝCH OŘECHŮ
 2 LŽÍCE LIKÉRU MR. BLACK
 KÁVOVÁ ZRNA V ČOKOLÁDĚ

Cukr nasype do rendlíku, přidejte 2 lžíce vody a vařte, dokud se cukr nerozpustí. Ořechy rozemelte a smíchejte s cukrovým rozvarem a likérem Mr. Black. Z hmoty vytvořte malé kuličky, doprostřed položte kávové zrno a nechte zaschnout.

Z hmoty můžete místo kuliček vytvořit trojhránky a polít je kávovou polevou. V tomto případě směs vyválejte na válu poprášeném cukrem moučkou na plát o tloušťce 1 cm a nechte trochu zaschnout. Na kávovou polevu smíchejte 4 lžíce cukru moučka a 1–2 lžíce horké černé kávy. Potřete ořechový plát polevou a rozkrájejte na trojhránky. Posypte kávovými zrny v čokoládě a nechte pořádně zaschnout.





MAKOVĚ-KOKOSOVÍ ŠNECLS RUMEM

INGREDIENCE NA MAKOVOU H MOTU:

50 g ČERNÝCH SEZAMOVÝCH SEMÍNEK
 50 g MLETÉHO MÁKU
 50 g MLETÝCH VLAŠSKÝCH OŘECHŮ
 50 g SUŠENÝCH ŠVESTEK
 100 g ROZPUŠTĚNÉHO MEDU
 2 LŽÍCE RUMU DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA

INGREDIENCE NA KOKOSOVOU H MOTU:

170 g STROUHANÉHO KOKOSU
 100 g ROZPUŠTĚNÉHO RUMU
 100 g MÁSLA
 4 LŽÍCE RUMU DIPLOMÁTICO PLANAS

Zvlášť promíchejte ingredience na kokosovou a makovou hmotu. Na vál si natáhněte arch potravinářské fólie, rozprostřete na ni do obdélníkového tvaru makové těsto, přikryjte další částí fólie a rozválejte. Z rozváleného makového plátu sundejte fólii, potřete kokosovou hmotou a pomocí spodní fólie stočte jako roládu. Roládu můžete a nemusíte obalit v kokosu. Poté ji umístěte do lednice a nechte ztuhnout. Krájejte na 1 cm silná kolečka připomínající šneky.

Pokud se vám nechce válet roláda, můžete z každé hmoty vytvarovat kuličky a obalit je ve strouhaném kokosu.

PLNĚNÉ VINNÉ MUŠLIČKY

INGREDIENCE NA TĚSTO:

250 g HLADKÉ MOUKY
 250 g MÁSLA
 5 LŽIC BÍLÉHO VÍNA DON JACOBO TEMPRANILLO
 BLANCO ECOLÓGICO
 2 ŽLOUTKY
 MOUČKOVÝ CUKR NA OBALENÍ

INGREDIENCE NA NÁPLŇ:

130 g MLETÝCH LÍSKOVÝCH OŘÍŠKŮ
 80 g CUKRU MUSCOVADO
 70 g STROUHANÉ HOŘKÉ ČOKOLÁDY
 3 LŽÍCE RUMU DON PAPA

Do mouky přidejte změkklé máslo, žloutky, víno a vypracujte v kompaktní těsto. Těsto zabalené do potravinářské fólie nechte odpočívat několik hodin v lednici. Přísady na náplň promíchejte a dejte stranou. Ztuhlé těsto vyválejte na tenký plát a skleničkou vykrájejte na kolečka. Do jedné poloviny kolečka umístěte náplň a druhou polovinu přes ni přehněte. Prsty přimáčkněte okraje k sobě a přemístěte mušličky na plech vyložený pečicím papírem. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C přibližně 10 minut. Po zchlazení můžete mušličky obalit v moučkovém cukru.



Warehouse #1 Humidor

CELOFÁN

Text: Jan Braun, foto: Archiv Perdomo

Doutník a celofán. Věčný příběh plný otázek. Proč se doutníky balí do celofánu? Co to vlastně je? Je to plast? Je to papír? Má se při uskladnění z tohoto krásného obalu vyndat, či nikoli? A proč vlastně celofán? K čemu je doutníku prospěšný? Jak je patrné, celá řada otázek si rovněž žádá řadu odpovědí. Pojďme se tedy důkladněji podívat na význam celofánu a jeho vliv na doutníky.





Je krásný, teplý večer. Cvrčci jsou slyšet všude kolem. Prostě večer ideální k tomu, vychutnat si něco dobrého. Na stole stojí oblíbená lahev mezcalu a můj nejoblíbenější doutník Perdomo 20th Anniversary Epicure Sun Grown, stále zabalený v lesklém průhledném obalu zvaném celofán. Je to vždy takový malý svátek, vybalovat doutník z této „ochrany“, přivonět si k patě doutníku a krycímu listu a poté ho pomalu zapálit. Když ještě zabalený doutník držím v ruce, vzpomenu si na neutuchající debaty v našem doutníkovém klubu ale i třeba na mnohých internetových fórech na téma doutník a celofán.

Existují různé opodstatněné důvody, proč máte svůj doutník ponechat v celofánu, ale na druhou stranu existují i dobré důvody, proč jej z celofánu vyndat. Proč se vůbec doutníky do celofánu balí? Vysvětlíme si nejdříve, o čem se tu vůbec bavíme. Zeptejte se předních světových výrobců, kteří balí své doutníky do celofánu, proč tak činí, a dostanete jednotnou odpověď: Právě celofán chrání doutník před poškozením krycího listu. Zabraňuje tomu, aby se poškodil při manipulaci, ale také při skladování. A mnoho a mnoho dalších výhod bychom u celofánu našli. Ale co to je vlastně ten celofán? Je to přírodní produkt stejně jako doutníky, nebo je to umělá chemická sloučenina? Jak vůbec vznikl?

Základem všeho je prosté konstatování, že celofán není plast. A to i přes to, že ho lidé často za plast považují. Ale vraťme se na samý počátek historie celofánu. Vraťme se zpět v čase k jednomu mladému švýcarskému chemikovi a textilnímu inženýrovi, který se jmenoval Jacques Brandenberger. Žil v letech 1872 až 1954. Tento mladý chemik byl toho času nejmladším promovaným chemikem ve Švýcarsku. Promoval již ve svých 22 letech, což se do té doby nikomu nepodařilo. Jak se to vlastně vše seběhlo? Pojednává o tom jedna zajímavá historka, kterou sám Jacques Brandenberger dával k dobru při četných setkáních a debatách. Stala se roku 1900 při jeho návštěvě oblíbené restaurace. Vyprávěl, jak spokojeně sedí u svého stolu a nerušeně si pochutnává na svém oblíbeném pokrmu. Najednou ho vytrhne z opojení výkřik od vedlejšího stolu. Host neopatrným pohybem rozlil na čistý ubrus sklenici červeného vína. A když sledoval ten shon, jak se personál snažil situaci napravit, Brandenbergera napadlo, proč by vlastně nešla vytvořit ohebná látka, ze které by šla tekutina odstranit pouhým setřením hadříku. Látka, která by nezanechala na svém povrchu žádné stopy rozlité tekutiny. Látka odolná vůči vodě, která by prostě jen stekla po jejím povrchu. V tu chvíli však ještě netušil, jak dlouhý „boj“ to bude, tuto

látku vytvořit. Své bádání po mnoho let neopouští a snaží se vytvořit tenkou, ohebnou fólii, která by byla svou strukturou příjemná, ale vodě odolná. A konečně roku 1908 slaví první úspěchy. Veřejně představuje stroj, který vyrábí látku zvanou celofán.

CO JE CELOFÁN?

Co to tedy doopravdy objevil Jacques Brandenberger? Základním prvkem celofánu je celulóza. Celulóza tvoří podstatnou součást stěn rostlinných buněk a hlavní součást podpůrných částí rostlin. Celulóza patří mezi nerozpustné stavební polysacharidy, jejichž úkolem je hlavně vyztužovat a zpevňovat různé živočišné nebo rostlinné tkáně. Základní stavební jednotkou celulózy je cellobiosa. Celulóza má mikrokystalickou strukturu. A její molekula má fibrilární tvar neboli vláknitou strukturu (tvar vlákna), což jí dává právě tu vlastnost, že je ve vodě nerozpustitelná.

Ale zpět k celofánu. Celofán je tenká průhledná fólie vyráběná z chemicky regenerované celulózy. Je zdravotně nezávadný a biologicky odbouratelný. Vyrábí se působením hydroxidu sodného na celulózu, která může pocházet ze dřeva nebo třeba i bavlny či konopí. Pokud vás bližší popis výroby nezajímá, přeskočte k dalšímu odstavci. Následně na celulózu působí sirouhlík a tím vzniká viskóza. Protlačováním do lázně kyseliny sírové a síranu sodného se viskóza opět mění v celulózu. Fólie se několikrát propere a přidá se do ní glycerin, který snižuje křehkost celofánu. Velice podobný postup se používá také například při výrobě oblíbeného umělého hedvábí. Chemicky hovoříme o celulóze jako o polymeru (látce složené z makromolekul) celulózy. Celofán obsahuje pouze uhlík, kyslík a vodík. Přestože se při výrobě používají zmíněné nebezpečné chemické látky, sám o sobě je celofán zdravotně zcela nezávadný a za působení půdních mikroorganismů biologicky plně odbouratelný. Při kompostování se celulózové fólie (celofán) rozkládají v průměru od 28 do 60 dní. V jezerní vodě trvá rozklad kolem 10 dní. V 60. letech minulého století se začíná objevovat levnější náhražka celofánu – umělý polypropylen. Ten se však vyrábí z ropy. Polypropylen si získal oblibu hlavně díky nízkým výrobním nákladům, dostupnosti a vynikajícím ochranným vlastnostem. Od té doby celofánové fólie dělíme na pravé celofánové a tzv. orientované polypropylenové fólie (vyráběné z ropy).

Název celofán vznikl z kombinace slov celulóza a diafan – což znamená transparentní celulóza. Právě transparentnost neboli průhlednost je jednou z hlavních vlastností tohoto materiálu. Když se látka objevila, používala se zpočátku hlavně k uchování potravin a až následně se uplatnila i v tabákovém průmyslu.

PROČ PŘÁVĚ CELOFÁN/ /CELULÓZA?

A proč se tedy doutníky do celofánu balí? Poprvé použili celofán k zabalení prémiových doutníků v Tampě na Floridě v roce 1927. V roce 1934 se také poprvé použije celofán na Kubě, kde se používal až do roku 1990. Do celofánu byla balena většina kubánských doutníků. Jinak téměř všechny prémiové doutníky z tzv. Nového světa (tj. amerického kontinentu kromě Kuby) jsou dodnes baleny do celofánu. Pochopitelně se najdou i výjimky, jako jsou například doutníky od Cristian L. Eiroi (CLE), které jsou jen částečně zabalené v tenké papírové fólii. Celofán trošku upadl v nemilost kvůli relativně vysokým výrobním nákladům. Avšak jeho vlastnosti se stále vysoce cení hlavně v tabákovém průmyslu. Celofán velmi účinně chrání povrchy před mastnotou, oleji, vodou a bakteriemi. Je propustný vodním páram. Jedním z hlavních kladů celofánu je, že hygienicky chrání produkt v něm zabalený. Například u doutníků si nechceme vkládat do úst doutník, který předtím prošel rukama jiného kupujícího, jenž ho prsty prohmatával od hlavy k patě. I to je jeden z hlavních kladů celofánového obalu doutníku – hygiena.

Další vysoce ceněnou vlastností celofánu je to, že doutník chrání fyzicky. Představuje ochranu krycího listu doutníku i doutníku. Pravdou je, že když se podíváte u svého oblíbeného obchodníka s doutníky, málokdy uvidíte poškozený krycí list, pokud je doutník zabalený v celofánu. Při přepravě doutníků bez ochranných pouzder nebo tub, nebo i při jejich nákupu v doutníkových obchodech celofánové balení minimalizuje poškození krycích listů a udržuje doutníky v hygienické čistotě. Dříve než byl vynalezen celofán, se doutníky balily do hliníkových fólií, ale jejich velkou nevýhodou byla jejich neprůhlednost, tudíž si kupující nebyl schopen doutník předem prohlédnout. Tyto hliníkové fólie používali hlavně ve Spojených státech a na Kubě.

V dnešní době je celofánový obal navíc velice praktický i v doutníkových obchodech. Právě celofán umožňuje každý doutník opatřit například krátkým popisem, čárovými kódy a štítky pro lepší inventarizaci. Mnoho z velkých výrobců prémiových ručně balených doutníků si celofán vyrábí samo. Například můžeme uvést společnosti Padron nebo Perdomo. Pro každý tvar (vitolu) doutníku se vyrábí celofánový obal v potřebné velikosti a doutníky se do nich ručně vkládají. V dnešní době se objevují i strojově vyráběné doutníky, které jsou opatřené celofánovým obalem. Ale to je spíše ojedinělé.

Jednou z velice důležitých výhod celofánového obalu je možnost pokochat se krásou doutníku, aniž byste ho

jakkoli kontaminovali. Krása krycího listu, jeho textura, barva a vůně jsou vidět. Právě díky těmto jedinečným vlastnostem celofánu je téměř nemožné, nebo lépe nemyslitelné, používat k balení a ochraně prémiových doutníků jiný materiál než právě celofán. Výrobci doutníků si mohou být jisti, že jejich doutníky se dostanou ke spotřebitelům v kvalitě a čerstvosti, v jaké jim své doutníky chtěli dodat. Celofán má mnoho kladných vlastností, a to není na tento „obyčejný plastový“ obal vůbec špatné.

SKLADOVAT V HUMIDORU S, NEBO BEZ?

Jak už jsme zmínili, celofán neuzavírá doutník hermeticky, tudíž můžete přes celofán dokonce cítit vůně doutníku. To znamená, že pokud může vlhkost unikat celofánem z doutníku, tak může stejně tak i vnikat k doutníku. Takže rozbalit doutník kvůli vlhkosti není ten pravý argument.

Ve své neošetřené formě je tento celulózový film vodotěsný, ale je polopropustný, což umožňuje průchod materiálem vodním páram. Tím kolem každého doutníku vzniká jakési jeho mikroklima umožňující tabáku „dýchat“. A právě tuto výhodu nedokážou nabídnout žádné materiály vyrobené na bázi ropy. Doutníky zabalené v celofánu (celulóze) stárnou pomaleji než doutníky nerozbalené. Tato výhoda se projevuje hlavně u starých doutníků. Hovoříme zde o stáří doutníků patnáct až dvacet let. Doutníky balené v celofánu mívají lepší a vyváženější chuť než doutníky bez celofánu. Je ale vždy na rozhodnutí každého kuřáka, zda bude uchovávat doutníky stále v celofánu, nebo je před umístěním do svého humidoru z této „ochrany“ vyjme. Tím, že celofán vytvoří určité mikroklima každému doutníku, nedochází tak rychle k jeho dehydrataci. Nepřejímá ani aroma ostatních rozbalených doutníků a jejich tabáku v humidoru. Doutníky v celofánu pomaleji vysychají, což je hlavní výhodou například při cestování, kdy máte své tabákové dobrůtky mimo humidor. Celofánový obal také zabraňuje tomu, aby doutník ztratil aroma. Takže na tom opravdu asi něco bude. Co myslíte? Pravdou však je, že když doutník zabalený v celofánu dáte do suchého prostředí, tak vám vyschne stejně jako nezabalený doutník. Sice mu to bude poněkud déle trvat, ale výsledek bude totožný.

Obecně u skladování doutníků platí, že pokud plánujete svůj doutník nechat v humidoru několik měsíců nebo déle, doporučuje se doutník z celofánu vybalit. Právě jeho vyjmutím podporujete v humidoru proces jeho stárnutí a doutníky budou absorbovat a „vyměňovat si“ vzácné oleje a aroma s prostředím vašeho humidoru. Jakmi-

le bude doutník bez celofánu v humidoru velice dlouho, mohou se na něm začít objevovat bílé tečky, zvané Plume nebo Bloom (květ). Nejedná se o plíseň, jak se spousta kuřáků mylně domnívá, ale o jemný prášek, který je výsledkem olejů a cukrů přirozeně se vyskytujících v tabákových listech. Ty se dostanou na povrch listu a zkrystalizují. Tento jemný bílý prášek lze jemně setřít z doutníků a nezanechá na krycím listu sebemenší známky, že tam byl. Tento proces „květu“ je znakem opravdu kvalitních a dlouho vyzrálých tabáků, ale nemusí se objevit vždy, takže pokud na doutníku není, rozhodně to není znakem nižší kvality tabáku. Právě celofán může buď zabránit vzniku těchto krystalků, nebo může proces značně zpomalit. Popřípadě si tohoto jevu přes celofán na doutníku vůbec nemusíte všimnout. Pozor však: nezaměňovat s plísní, která není nikdy čistě bílá jako „květ“, ale je vždy v odstínu do zelena, modra, béžova a po setření zůstanou na krycím listě drobné mapky v místech, kde jste ji setřeli. Bohužel tato plíseň není znakem staření doutníku, ale špatné teploty a vlhkosti prostředí, ve kterém se doutník nachází. Rozhodně se nedoporučuje doutník napadený plísní kouřit, a to ani pokud se domníváte, že se vám podařilo plíseň z doutníku odstranit. Přece jen póry plísní mohou zůstat v těle doutníku a nejsou lidskému organismu zrovna prospěšné. Ze stejného důvodu se doporučuje vyjmout doutníky balené v hliníkových, skleněných nebo dřevěných tubách. Pokud však chcete, aby si doutník uchoval svou jedinečnou chuť, nebo jej budete skladovat kratší dobu, popřípadě s nimi cestovat, doporučuje se ponechat doutník v celofánu. Když už jsme se otřeli o otázku staření doutníků – většina dnešních předních výrobců prémiových doutníků dodává doutníky na trh ve stavu „ready to smoke“. To znamená, že doutníky se ke kuřákům dostávají v té ideální kondici, jakou výrobce zamýšlel. Jsou ubaleny z dostatečně vyfermentovaného, vystařeného tabáku a jsou po ubalení nechány ještě několik měsíců ve velkých humidorech přímo u výrobce k takzvanému dostaření. Teprve poté se balí do celofánu a krabic a putují ke svým spotřebitelům. Mají přesně ty chutě a aroma, jaké vám chtěl master blender nabídnout, a není je třeba dále stařit.

Jak poznáte pravý celofán?

Při olíznutí může mít nasládlou chuť.

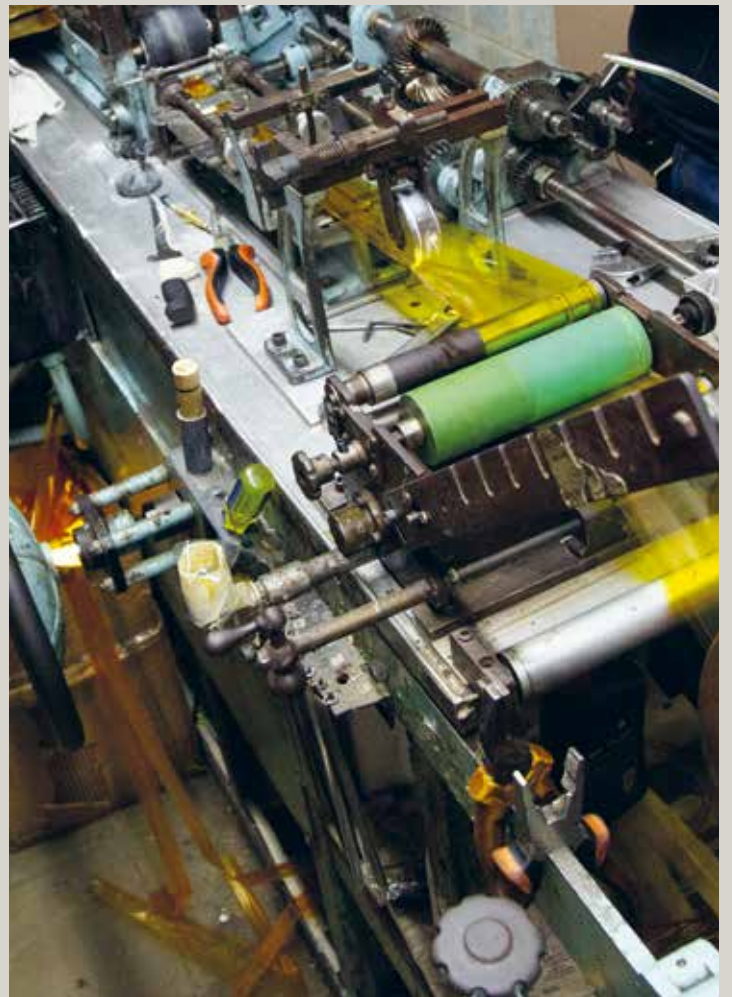
Po navlhčení nebo namočení z jedné strany se zkroutí.

Namočený ve vodě změkne.

Po zakroucení se neroztáčí.

Pokud ho zapálíte, tak bude hořet, nikoli se škvařit jako jeho náhražky.

Taktéž z hořícího celofánu ucítíte vůni dřeva, cedru.



Snoubení doutníku

Historie, styl, oddanost. To jsou přednosti, které zdobí výrobu obou dnešních produktů. Ano, je to tak. Osobně přímo obdivuji výrobu doutníků Eiroa a neméně i specifických rumů z Haiti zvaných „clairin“. Mám velkou radost, že se v dnešní moderní době právě takoví producenti ještě najdou. Mají můj hluboký obdiv a velký respekt. Na úkor výtěžnosti a výdělku se věnují historickým a zajímavým odrudám. Ty jsou přitom většinou daleko náchylnější k chorobám, potřebují více péče a mají daleko menší produkci. O to patrnější je, že jedině naprostá láska k oboru může takový směr upřednostnit.

Odměnou za vloženou lásku jsou charismatické a jedinečné produkty, které své fanoušky zasáhnou hluboko u srdce. Právě touto cestou jsem se dnes rozhodl jít. A tak si pochutnávám na doutníku Eiroa The First 20 Years Colorado Robusto Presando (50x5) s jedinečným krycím listem z odrůdy Corojo. Právě z této dnes již často přehlížené a většinou méně rentabilní odrůdy vytvořil Christian Eiroa mistrovské dílo. Odrůda Corojo je totiž velmi náchyl-

ná na modrou plíseň, je drobného vzrůstu a na krycí list lze použít pouze 20–30 % tabákových listů z každé úrody. Christian ale tuto odrůdu upřednostňoval již u značky Camacho, kterou během let 1995 až 2008 jeho rodina vlastnila, a zajistil jí tak právem respekt a věhlas. To nakonec vyústilo ve výhodný prodej této značky Ottingerovi Davidoffovi a jeho stejnojmenné společnosti Davidoff. Své výjimečné schopnosti v současné době prezentuje v podobě

svých milovaných hybridních odrůd Corajo 99 a Corajo 06 v sedmi různých řadách pod ochrannou známkou s vlastními iniciálami C.L.E., tedy Christian Luis Eiroa, a dále ve třech řadách s názvem Eiroa. Právě sem patří i dnešní vittola, která zaujme hned na první pohled. Má totiž netradiční balení. Jedna polovina je balena do krémového obalu s odkazem na oslavu dvaceti let Christianova působení v tabákovém průmyslu. Druhou zdobí elegantní prstýnek s logem společnosti. Oba tyto prodejní artikly se doslova vyjmají na medově zbarveném odstínu krycího listu Colorado. Důstojnost celého doutníku navíc podtrhuje mnou poměrně oblíbená úprava tvaru zvaná „box press“.

Doutník jsem zvolil pro jeho jemnou krémovou chuť, tedy alespoň na mne tak působí. Během letošního léta jsem se dost věnoval bílým rumům, a právě doutníky podobného ražení jsem k nim doslova vyhledával. Již samotná příprava je radostnou událostí. Tyto úvodní rituály, které vám nastartují všechny smysly, u takto jemných, elegantních doutníků záměrně prodlužuji. Pomáhají mi naplno se koncentrovat na delikátní chuť nabízenou v samotném úvodu. Častokrát se přistihnu, že se nedostatečným soustředěním připravím právě o tyto vzácné úvodní tóny. Ořechy, smetana, tousty, máslo... Chuť si mne okamžitě získala. Náplň, vázací i krycí list jsou z pětiletého tabáku vypěstovaného v Hondurasu. Do honduraského centra tabáku Danlí se totiž rodina dnes již osmačtyřicetiletého Christiana Eiroy po emigraci z Kuby přestěhovala. Je ale cítit, že velkou měrou se o chuť postaral právě opěvovaný krycí list. Konstrukci, hoření, tahu i popelu nemám co bych vytknul, a tak si nalévám z elegantní štíhlé lahve haitský rum Clairin Casimir. Jedná se o nestařený, čirý destilát. Je jedno, který z vyhlášených „clairinů“ budete mít zrovna po ruce. Zda to bude mnou vybraný Casimir, Valal, Sonson, Sajous, La Rocher či Communal. Každý má své kouzlo a každý bude s dnešním doutníkem zajímavý. Nešlechtěné odrůdy cukrové třtiny jako Cristalline, Hawaii Blanche a Madame Meuze mají svůj půvab, šarm i historii.

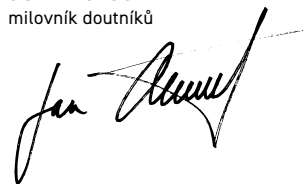
Naštěstí si díky společnosti Velier a jejich rumovému „fanatikovi“ Lucu Garganovi tyto unikátní malosériové destiláty můžeme již poměrně pravidelně vychutnávat. Haiti si zachovalo svůj autentický a nmodernizovaný přístup k výrobě rumů, díky čemuž nás tyto rumy mohou doslova vtáhnout do historie. Svě výrobní postupy od zpracování třtiny přes divokou samovolnou fermentaci až k destilaci demonstrují tyto rumy hned po nalití. Vůně se okamžitě line na metry daleko, a málokdy tudíž uniknete pokušení alespoň ochutnat. Mě si tyto rumy naprosto získaly, a proto se s vámi chci dnes podělit právě o párování s rumem Clairin Casimir, který má 49,5 % alkoholu. Rum je vyroben v lihovaru Douglas Casimir v Baraderes přímo ze 100% šťávy cukrové třtiny zvané Hawaii Blanche a prezentuje se pro mne nádhernou, smetanovou, travnatou, ovocnou,

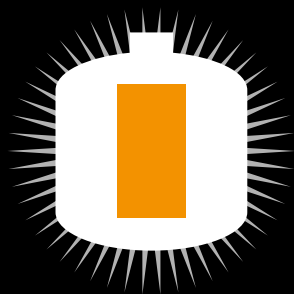
květinovou, medovou a bůhví jakou ještě vůní. Doporučuji tento rum popíjet po malých doušcích a naředit si tak nepatrně patřičná procenta alkoholu za pomoci slin. To pomůže také daleko více rozvinout aroma a chuť. Doušky pak postupně zvětšujte dle libosti. V kombinaci s dnešním doutníkem působí rum v úvodu mnohem nasládlěji nežli bez něj. V následné perzistenci se ale postupně zvýrazňuje intenzivní travnatá až bylinná chuť. V chuti tabáku se naopak během kombinace s rumem zvýrazňují tóny pražených ořechů, jako jsou arašidy, kešu, para apod.

Snoubení nikterak chuťově negraduje, ba naopak. Udržuje si své elegantní projevy po celou dobu, což se mi moc líbí. Během léta jsem nabyl přesvědčení, že je tato kombinace jako stvořená pro horké letní dny, ale dnes jsem byl mile překvapen, jak moc mohou tento doutník z Hondurasu a rum z Haiti rozzářit i pochmurný listopadový den.

S přátelským pozdravem plným voňavého kouře

Jan Albrecht
milovník doutníků



Warehouse#1 / 30

VYDAVATEL

Ultra Premium Brands
Nad Vodovodem 1442/32
100 00 Praha 10

KAMENNÁ PRODEJNA

Sokolovská 105,
186 00 Praha 8 - Karlín
www.warehouse1.cz
www.cigarhouse1.cz

ODPOVĚDNÝ REDAKTOR

Tomáš Mozr
E: tomas.mozr@upb.cz

REDAKCE

Jakub Janeček, Tomáš Mozr,
Pavla Janečková Hájková

VÝROBA

Graphic design: Jakub Janeček
Layout a sazba: Gregar & sons
Písmo: DIN, Exposure
Tisk: Tiskárny Maestro

KOREKTURY

Petr Behún, Proofreading.cz

WAREHOUSE#1 vychází 3× ročně.

www.pijsrozumem.cz



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



MAURICIA[®]

PURE CANE RUM



HOMMAGE AU PINOT NOIR

Et si tu n'existais pas...



Ultimate Pinot Noir
Energy Inside

