



31

ALEXANDRE GABRIEL





IT'S ALL ABOUT  
THE **WHISKEY**®



**P**o ginovém speciálu, o kterém jsme si mylně mysleli, že bude poněkud útlejší než náš speciál rumový, je tady další, řadové číslo našeho časopisu, které otvírá v pořadí již čtvrtou desítku. Nerad bych to zakřikl, ale zdá se, že je doba lockdownů v souvislosti s pandemií covidu-19 konečně minulostí, a tak bylo opět možné někam vycestovat. Anička Postnikova se vypravila do Sydney, kde pro vás zpracovala svůj pohled na tamní barovou scénu, a já jsem se po letech opět vypravil na Ostrov třtiny v Indickém oceánu, tedy Mauricius, abych vás seznámil s aktuálním děním v některých tamních rumových destilériích. O rumu jakožto stále velmi populární kategorii prémiových destilátů, se toho ale v aktuálním, jednatřicátém čísle našeho časopisu dočtete opět poněkud více. Jak už titulní stránka s Alexandrem Gabrielem mnohým napovídá, řeč bude především o jeho velmi úspěšné řadě rumů Plantation, která má v žebříčku Top 50 britského odborného časopisu Drinks International, v němž hlasují barmani nejlepších světových barů, již pátým rokem po sobě pozici té nejprodávanější a zároveň nejvíce trendy. V sekci Warehouse #1 Info, která nahrazuje rubriky o tom, co by vám nemělo uniknout a co by vás mohlo také zajímat, najdete zmínky o rumech Cihuatán a Don Papa a v rubrice Drink kvartálu vám Jan Vlasák namíchá drink Ti' Banana s rumem Trois Rivières Cuvée l'Océan. Aby toho nebylo málo, tak vás ještě Tomáš Mozr seznámí s epickým příběhem původně kubánského rumu Matusalem. Vědomi si toho, že nejenom rumem žijí milovníci kvalitních destilátů, přinášíme informace i o dalších destilátech, jako například o nejobdivovanější americké whiskey Michter's, nebo o italských legendách, kterými jsou bezesporu aperitiv Aperol s vyváženou hořkosladkou chutí a nezaměnitelnou oranžovou barvou, a také vermut Cinzano, jehož úžasné logo a jedinečná chuť provází na cestě životem již nejednu generaci. O tom se ostatně přesvědčíte i v rubrice Hollywood, ve které se věnujeme zajímavému filmu Díra, uvedenému během posledního, 56. MFF v Karlových Varech.

V rubrice o vínech vám tentokrát představíme italské vinařství Jasci & Marchesani, které vyrábí biologická vína již od 60. let a patří v Itálii mezi první vinařství s certifikátem BIO.

V rubrice Culinarium jsme vyzpovídali Pavlu Janečkovou Hájkovou, která napsala a nafotila výjimečnou kuchařku Vintage Kitchen, ve které si můžete přečíst například i zajímavou stať o vaření s vínem.

Pro milovníky doutníků připravil Jan Braun rozhovor s doutníkovým master blenderem „Profesorem“ José Blancem, který pracuje pro společnost Arturo Fuente, a Honza Albrecht nezapomněl popsat další zajímavé párování doutníku, tentokrát s koňakem Ferrand 10 Generations.

Doufáme, že vás náš časopis opět obohatí o užitečné informace, inspiruje k ochutnání nějaké nové chuti a také pobaví, například díky další osmisměrce od Tomáše Mozra. Přejeme vám příjemné chvílky s naším časopisem Warehouse #1.

Jakub Janeček a Jiří Rabel

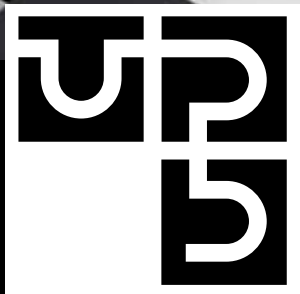


Jakub Janeček

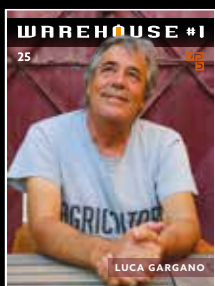
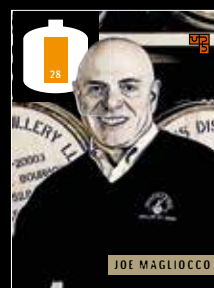


Jiří Rabel

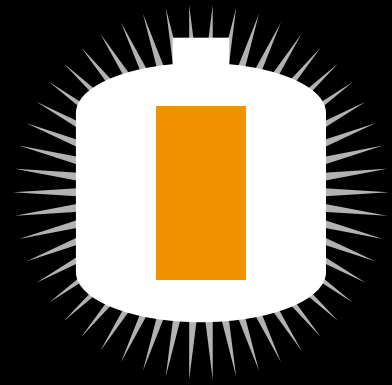




Aktuální číslo časopisu Warehouse #1 můžete najít, prolistovat a číst také na stránkách [www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz), kde naleznete v elektronické podobě i všechna předchozí dosud vydaná čísla.







Trend – Punč	6
Cestopis – Mauricius ostrov třtiny	24
New Grove	50
Mauricia	58
Lazy Dodo	62
Chamarel	66
Interview – Alexandre Gabriel	78
Průvodce – Sydney	90
Představujeme – Aperol	98
Epos – Bar Hemingway a Serendipity	104
Fokus – Matusalem	110
Portrét – Cinzano	120
Hollywood – Díra	128
Styl – Pánská móda v gastronomii	132
Víno – Jasci & Marchesani	140
Aperitivo Tips – V hlavní roli sýr	146
Culinarium – Vintage Kitchen	152
Humidor – José Blanco	158
Snoubení doutníku	164

# PUNČ

Autor: Tomáš Mozd, foto: Anna Postníková

Punč je nápoj, který v minulosti provázel celou řadu společenských setkání a který již bezmála 400 let podněcuje lidskou fantazii. Není proto divu, že se tento předchůdce koktejlů v minulosti podílel na změně volebních výsledků či tvorbě legislativy i jiných dohod, že v zimě zahříval celé národy a upoutal pozornost mnoha jak slavných, tak neslavných osobností, přičemž pro řadu z nich přímo definoval vánoční čas. Punč je zkrátka nadčasovým nápojem, třebaže na něj máme tendenci zapomínat.





V současné barové kultuře, v níž dominují především koktejly, se může jevit příprava punče jako marginální záležitost, kdy si každý může představovat něco trochu jiného. Nicméně rozmanitost punče historicky ukazuje, že jde o mnohem víc, protože punč není pouze jeden vybraný nápoj – je to určitý koncept plný nekonečných možností. Punč vznikl v 17. století jako důsledek mocenského rozpínání britského impéria a rozšiřování jeho vlivu prostřednictvím Východoindické obchodní společnosti. Její obchod nově poskytl široké spektrum exotických ingrediencí, které v Británii postupně znamenaly převrat ve způsobu požívání alkoholických nápojů. První psanou zmínku o punči lze objevit v dopise Roberta Addamse z 28. října 1632. Tato zmínka však ještě postrádá konkrétnější vysvětlení. To přišlo až o šest let později, kdy mladý německý cestovatel Johan Albrecht de Mandelslo popsal drink skládající se z alkoholu, cukru, citronové šťávy a vody z růží, přičemž danou kombinaci o několik let později označil jako „palepuntz“.

Ačkoli se dá najít tvrzení, že slovo punch pochází z výrazu puncheon, označujícího malý soudek, z něhož námořníci dostávali svůj denní příděl, musíme si uvědomit, že příděl rumu začaly až v roce 1655. I proto se lze přiklánět spíše k tomu, že punch má svůj původ v perském panch, což v překladu znamená „pět“. Logicky tudíž už samotný název odkazuje na pět ingrediencí pro přípravu punče, kdy se později mimo jiné takřka nelze vyhnout oblíbené říkance, v níž lze najít přesný poměr: „One of sour, two of sweet, three of strong, four of weak.“

Teorii pěti ingrediencí zdokumentoval rovněž v 70. letech 17. století cestovatel a lékař John Fryer při své návštěvě Indie, když napsal: „V Nerule vyrábějí ten nejlepší Arach, z něhož Angličané na tomto pobřeží připravují svůj povzbuzující nápoj zvaný Paunch, skládající se z pěti ingrediencí.“ Oněch pět složek tradičně představoval citron, cukr, arak, voda a koření. Zatímco ale v Indii na počátku stál arak, na ostrovech ve východním Atlantiku nahrazovali původní lihovinu madeirou a v oblasti Západní Indie, v současnosti známé jako Karibik, poté zase rumem. Primárním kořením byl zpravidla čaj, který postupně nahradil muškátový ořech, skořice a hřebíček. Obzvláště muškátový ořech představoval v době, kdy koření bylo cennější než zlato a obliba punče strmě rostla, významnou komoditu, neboť rozdíl mezi jeho pořizovací a prodejní cenou prý vykazoval násobek až o neuvěřitelných 60 000.

Staré přísloví praví, že kde je rum, tam je punč. V 18. století byl prý dokonce punč natolik oblíbený, že někteří badatelé prohlašují, že výskyt hrnků a mís na punč v tavernách se téměř vyrovnal počtu lavic a korbělů. Punč však nebyl výhradně nápojem vyšších tříd – své

příznivce našel jak u obyčejných lidí, tak mezi piráty. Zmínky o rumovém punči tak začínají nabírat na intenzitě. Popularita punče však dosáhla svých mezí ve chvíli, kdy se v 19. století uchytila mezi pracujícími především obliba piva, zatímco vyšší třídy si dopřávaly sofistikované koktejly. Přes všechno úsilí mnoha osobností tak na konci 19. století zvolna spěla doba punčových mís ke svému konci. Nadešel totiž čas menších míšených nápojů, lépe vyhovujících přáním každého hosta.

## JAKÝ RUM PRO PUNČ ZVOLIT

Přestože rumový punč si většina lidí v Česku spojuje se zimními měsíci a obdobím Vánoc, zdaleka to není podmínkou. Ve světě se dodnes udržela tradice podávat punč na velkých akcích, zejména na univerzitních večířkách. Jeho primární výhodou je obvykle to, že se může pít studený i teplý. Obecně byly v minulosti s rumovým punčem nejvíce spjaty stařené rumy z Jamajky. Jak ovšem upozorňuje nápojový historik a autor knihy *Punch: The Delights and Dangers of the Flowing Bowl* David Wondrich, základem skvělého rumového punče nemusí být pouze robustní jamajské rumy. Skvělou alternativou budou rovněž rumy demerara, kdy můžete sáhnout třeba po Rum Nation Demerara Solera No. 14, jehož jedinečný blend v sobě skrývá charakter sudů po sherry Oloroso a Pedro Ximénez, ale také malý podíl velmi starého rumu Enmore. Pro jeden z nejslavnějších punčů, kterým je Planter's Punch, následně Wondrich doporučuje rum Angostura 1919, který vašemu punči dodá tóny karamelu, pražených ořechů, vanilky a pepře. Zůstaneme-li ovšem u Wondrichových doporučení, pak si nelze nevsimnout rumu Plantation Stiggins' Fancy Pineapple, na jehož tvorbě se dokonce osobně podílel. Tento rum je poctou postavě reverenda Stigginse z románu *Kronika Pickwickova klubu*, který učinil z Charlese Dickense světoznámého autora. Právě Stigginsův oblíbený „ananasový rum“ je v knize základem opakovaně objednávaného punče. Nikoho tedy zřejmě nepřekvapí, že tento rum, který je směsí tří rumů z Barbadosu, Jamajky a Trinidadu, má bohaté a delikátní tóny ananasu, doplněné o lehký náznak kouře a hřebíčku. Představuje tudíž ideální základ pro přípravu punče, obzvláště čekáte-li větší počet přátel. Nejlepší je totiž vychutnat si společné chvíle nad mísou punče, kdy se na jednu stranu můžete držet zmiňovaných klíčových pěti ingrediencí, ale zároveň můžete také použít fantazii a začlenit jakékoli přísady a příchutě, které budete chtít. Vždyť v rámci moderního světa máte k dispozici nespočet různých druhů ovoce a koření, a tak se bez váhání můžete oprostít od konvencí a zkusit experimentovat. ■



# PIÑA PUNCH

(pro cca 4 osoby)

300 ml rumu Plantation Stiggins' Fancy Pineapple

80 ml čerstvé citronové šťávy

50 ml čerstvé pomerančové šťávy

80 ml ananasového sirupu

350 ml černého čaje

koření (skořice, badyán, hřebíček, muškátový oříšek)

**Postup:** Nejprve si s jednodenním předstihem připravíme cukrový sirup tak, že rozpustíme 200 gramů cukru ve 150 ml vody. Necháme vše vychladnout a přidáme nakrájené kousky z čtvrtky ananasu. Pro punč si následně připravíme černý čaj. Do punčové mísy přidáme koření, čerstvou citronovou šťávu, čaj, sirup a rum. Promícháme a uložíme do lednice na dvě hodiny s nakrájenými citrusy a kousky ananasu. Před podáváním přidáme led nebo prohřejeme (nevaříme). Ozdobíme strouhaným muškátovým oříškem, případně plátkem ananasu.

Piña Punch namíchal rumový ambasador Jan Albrecht.





**Warehouse #1 Info**

THE  
WORLD'S  
MOST ADMIRABLE  
WHISKIES  
2022  
DRINKS  
INTERNATIONAL

MICHTER'S ZVOLENA  
NEJOBDIVOVANĚJŠÍ AMERICKOU WHISKEY

Text a foto: Drinks International, dovětek: Jakub Janeček

Odborný britský časopis Drinks International sestavil žebříček nejobdivovanějších whisky roku 2022. Vzhledem k fantastickému úspěchu americké whiskey Michter's tento žebříček se svolením Drinks International otiskujeme.





# JAK JSME POSTUPOVALI

Shay Waterworth vysvětluje metodiku, podle níž společnost Drinks International svůj seznam sestavila: Vy-užila své rozsáhlé kontakty v odvětví whisk(e)y po celém světě a dala dohromady elitní hlasovací akademii, která žebříček nejobdivovanějších whisk(e)y světa připravila. Tato hlasovací akademie se skládá z nákupčích, majitelů barů, novinářů, pedagogů a dalších odborníků, kteří nejsou spojeni s žádnou značkou, aby výsledky nebyly zatížené podjatostí a byly po všech stránkách poctivé.

Každého z odborníků společnost požádala, aby jmenoval 10 značek whisk(e)y, které nejvíce obdivuje, a to v sestupném pořadí. Měli zohlednit následující kritéria:

- Kvalita a konzistence whisky v sortimentu značky
- Poměr ceny a kvality v celém portfoliu značky
- Síla značky a marketingu

Hlasy byly vážené, takže značka získala 10 bodů, pokud brala první místo, devět bodů za druhé místo, osm

bodů za třetí místo atd. Vzhledem ke specifické povaze whisk(e)y a široké geografické působnosti akademie dostali hlasující limit pěti značek z jedné kategorie. Z jejich hodnocení vzniklo konečné pořadí.

V akademii jsou zastoupena některá z nejuznávanějších jmen whisk(e)y doslova z celého světa a společnost usilovně pracovala na tom, aby byla skladba hlasujících geograficky a demograficky pestrá. Považuje ji za nejvlivnější skupinu světových odborníků na whisk(e)y, jaká kdy byla sestavena. Hlasování proběhlo v průběhu září 2022.

Nejobdivovanější americkou whiskey na světě je Michter's. Vzhledem k tomu, že se umístila o dvě příčky lépe než v loňském roce, lze s jistotou říct, že se značka, která byla znovuzrozena v Kentucky až v 90. letech minulého století, doslova katapultovala do skupiny nejrespektovanějších značek mezi světovými obchodníky s nápoji. Destilérii vyrábějící whiskey, z níž se později stala značka Michter's, založili v polovině 18. století bratři Johann a Michael Shenkovi v Schaefferstownu v Pensylvánii.

Říká se, že Shenk's byla jednou z prvních amerických whiskey, které používaly žito z vlastních obilných polí, a poté, co si získala dobrou pověst, koupil tuto whiskey George Washington, aby zahřál své vojáky během zimy roku 1778.

Až v 50. letech 20. století však palírna získala název, který známe dnes a který je kombinací jmen synů tehdejšího majitele, Michaela a Petera. V roce 1989 vyhlásila palírna bankrot kvůli nedostatečné poptávce po americké whiskey a v polovině 90. let Joseph J. Magliocco a jeho poradce Richard „Dick“ Newman koupili ochrannou známku a přesunuli značku do Kentucky – státu, který je srdcem současné americké whiskey.

Dnes je Michter's jednou z nejvyhledávanějších značek na trhu. V rozhovoru pro Drinks International na začátku roku 2002 Magliocco prohlásil, že poptávka po jejich žitných je tak vysoká, že mají co dělat, aby s ní udrželi krok. Kromě vysoce ceněného moku se společnost Michter's v roce 2016 zapsala do historie, když Pam Heilmann převzala roli master distillera, a stala se tak první ženou v této pozici pod asociací Kentucky Distillers' od dob prohibice.

## NEJOBDIVOVANĚJŠÍ AMERICKÁ WHISKEY

Michter's se stala nejobdivovanější americkou whiskey pro rok 2022. Tato značka z Kentucky má nejen fantastickou historii a vyrábí prvotřídní whiskey, ale zároveň každoročně podporuje obchod na většině významných předávání cen a podobných akcích. Whisky Michter's zvolilo na druhém místě v žebříčku nejobdivovanějších whiskey přibližně 10 % hlasujících odborníků, a dokonce si u nich vysloužila více prvních míst než whiskey Springbank, která se umístila na vrcholu celkového žebříčku.

Rádi bychom čtenáře upozornili, že na našem trhu kromě nejobdivovanější americké whiskey Michter's přímo zastupujeme také japonskou whiskey Nikka, která skončila na 8. místě, indickou značku Amrut na 25. místě, irské whiskey Teeling a Bushmills na 32., respektive 36. místě, a další značky amerických whiskey Buffalo Trace na 40. a Wild Turkey na 42. místě. Všechny tyto značky, spolu s mnoha dalšími značkami světa whiskey, naleznete na [www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz) nebo v naší karlínské prodejně Warehouse #1.










MOST ADMIRABLE WHISKIES 2022

# POŘADÍ

NO.	BRAND, COUNTRY
1	SPRINGBANK, SCOTLAND MOST ADMIRABLE SCOTCH WHISKY
2	MICHTER'S, US MOST ADMIRABLE AMERICAN WHISKEY 
3	YAMAZAKI, JAPAN MOST ADMIRABLE WORLD WHISKY
4	BRUICHLADDICH, SCOTLAND
5	ARDBEG, SCOTLAND
6	REDBREAST, IRELAND MOST ADMIRABLE IRISH WHISKEY
7	KAVANAN, TAIWAN
8	NIKKA, JAPAN 
9	JOHNNIE WALKER, SCOTLAND
10	THE MACALLAN, SCOTLAND
11	CHICHIBU, JAPAN
12	LAGAVULIN, SCOTLAND
13	THE BALVENIE, SCOTLAND
14	BUNNAHABHAIN, SCOTLAND
15	HIBIKI, JAPAN
16	LAPHROAIG, SCOTLAND
17	GLENMORANGIE, SCOTLAND
18	GLENDRONACH, SCOTLAND
19	MAKER'S MARK, US
20	STARWARD, AUSTRALIA
21	CRAIGELLACHIE, SCOTLAND
22	BOWMORE, SCOTLAND
23	JAMESON, IRELAND
24	WATERFORD, IRELAND
25	AMRUT, INDIA 

NO.	BRAND, COUNTRY
26	THE DALMORE, SCOTLAND
27	GLENFIDDICH, SCOTLAND
28	UNCLE NEAREST, US
29	KYRÖ, FINLAND
30	ABERFELDY, SCOTLAND
31	GLENFARCLAS, SCOTLAND
32	TEELING, IRELAND 
33	COTSWOLDS, ENGLAND
34	HIGHLAND PARK, SCOTLAND
35	CAOL ILA, SCOTLAND
36	BUSHMILLS, IRELAND 
37	TALISKER, SCOTLAND
38	METHOD & MADNESS, IRELAND
39	WOODFORD RESERVE, US
40	BUFFALO TRACE, US
41	GEORGE T STAGG, US
42	WILD TURKEY, US 
43	MIDLETON, IRELAND
44	BAIN'S, SOUTH AFRICA
45	OLD RIP VAN WINKLE, US
46	YOICHI, JAPAN
47	TAMDHU, SCOTLAND
48	FOUR ROSES, US
49	DEWAR'S, SCOTLAND
50	SPOT WHISKEY, IRELAND

**Warehouse #1 Info**



## HISTORICKÝ ÚSPĚCH PRO HENRI GIRAUD CHAMPAGNE

Poprvé v historii předávání cen „Les Trophées Champenois“ získal jeden výrobce šampaňského při jednom udílení dvě ocenění.

„Cellar Master of the year“ (sklepmistr roku) – Sébastien Le Golvet z Henri Giraud

„Hospitality of the year“ (pohostinské zařízení roku) – Cyařothérapie v Le Manoir Henri Giraud

Les Trophées Champenois je jedinečnou událostí ve světě šampaňského. Jejím cílem je ocenit významné osobnosti a různé akce, které přispívají k propagaci krále vín na celém světě.







## ALEXANDRE GABRIEL NAVŠTÍVIL WAREHOUSE #1

Alexandre Gabriel, majitel společnosti Maison Ferrand, navštívil 3. října během pobytu v Praze v rámci propagace své řady velmi úspěšných rumů Plantation naši karlínskou prodejnu Warehouse #1. Měli jsme možnost si trochu popovídat o tom, kdy a jak jsme prodejnu otevřeli, a co v ní pro naše zákazníky vlastně máme, a našel se i čas na to, abychom „v podpalubí“ pod prodejnu společně prolištovali ginový speciál našeho časopisu, ve kterém má Alexandre Gabriel svou značku ginu Citadelle.





🍷 Největší výběr kvalitních a prémiových rumů v ČR

🏠 Kamenná prodejna v Praze - Karlín

📦 Do 2 dní po celé ČR v bezpečném balení

📦 Nad 5.000 Kč doprava zdarma

📦 Skladem 98 % položek



**Warehouse #1 Info**



## NÁŠ E-SHOP JE 2X TOP!

Náš internetový obchod Warehouse1.cz byl dvakrát oceněn jako nejlepší e-shop v kategorii B2C (Business to Client). Nejprve v listopadu 2022 v prestižní soutěži WEBTOP100, kde se hodnotila uživatelská přívětivost, komfort ve výběru služeb, inovativnost řešení, celkový obsah, pocit, intuitivnost a dojem z webu. Následně jsme zvítězili ve stejné kategorii B2C i v další prestižní soutěži IEA 2022, kde se hodnotila především efektivita a výkon webu.

Z udělených ocenění máme obrovskou radost. V době covidu jsme se na náš e-shop hodně zaměřili. V době lockdownu jsme pochopitelně chtěli zvýšit jeho efektivitu, ale hlavně nám šlo o to, abychom lidem, kteří se rozhodnou nakoupit právě u nás, dodali skvělý produkt, který jim později přinese nevšední zážitek. Zároveň jsme chtěli, aby měli možnost nakoupit rychle, aby své zboží rychle, bezpečně a kvalitně zabalené obdrželi a aby z toho měli radost. Věříme, že vzhledem k pozitivní zkušenosti s nákupem u nás budou spokojeni a že se k nám proto budou vracet.







© Tomáš Polák

Martin Krása - senior developer manager FG, Petr Šmelhaus - manažer e-shopu Warehouse #1 a Petr Luňáček - key account manager FG



© Luboš Wšněwaki





## JUAN A. PACAS V PRAZE

V polovině října zavítal do Prahy Juan Alfredo Pacas, ředitel společnosti Licoreras Cihuatán S.A., aby mimo jiné představil novou limitovanou edici salvadorského rumu Cihuatán Alux. Pro tento výjimečný rum našla master blenderka Gabriela Ayala opět inspiraci v mayských legendách, tentokrát v postavách aluxů, bohů ochraňujících půdu. Podle mayské mytologie aluxové chránili pole s kukuřicí a kakaem, dvěma plodinami, které Mayové považovali za posvátné. Tito bohové žili v polích, které chránili, a Mayové jim na začátku každého období sklizně za jejich ochranu vyjadřovali vděčnost tím, že na jejich počest pořádali okouzlující oslavy, které se neobešly bez lahůdek vyrobených právě z kukuřice a kaka, jako je atole či tiste. Cihuatán Alux tak představuje dar bohům, po nichž je pojmenovaný. Vytvořen byl z patnáctiletého rumu, který dozrával v sudech po sherry oloroso a v sudech po koňaku. Vyznačuje se tóny kešu oříšků, zázvoru, skořice, pražené kukuřice, čokoládové pěny, a mayského atole. Kromě Cihuatán Alux přivezl Alfredo Pacas k ochutnání rovněž připravovanou limitovanou edici pro rok 2023. A už teď vám můžeme říct, že se máte na co těšit.





# SPIRIT EXPLORERS CLUB VÁS ZVE K OBJEVOVÁNÍ

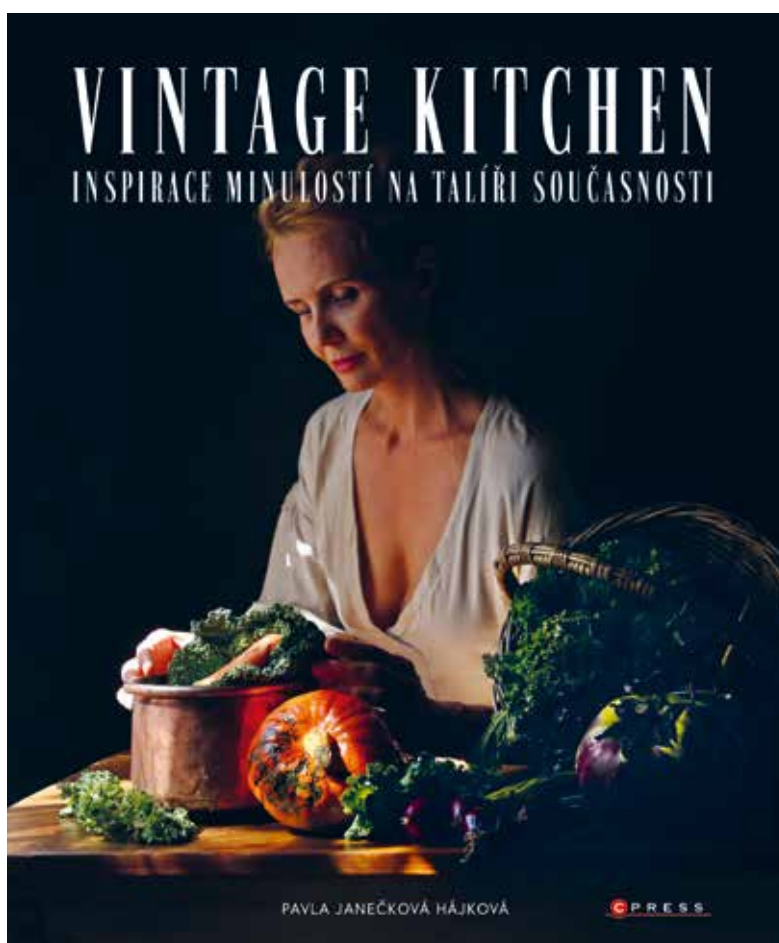
Úspěšná platforma pro objevitele prémiových destilátů Spirit Explorers Club, která seznamuje průzkumníky úžasných chutí se špičkovými destiláty naplněnými do 40ml lahviček, má pro vás kromě verze se třemi miniaturami a sběratelskými kartami nově i větší balení pro pět miniatur, ochutnávkovou skleničku Glencairn a sběratelské karty s informacemi a vyobrazením originálního balení konkrétní lahve. Po naskenování QR kódu na kartě se dostanete přímo do našeho e-shopu, kde si lahev, která vás zaujala, můžete zakoupit.



## KUCHAŘKA VINTAGE KITCHEN K DOSTÁNÍ V NAŠÍ PRODEJNĚ

Kuchařka Pavly Janečkové Hájkové, o které se můžete dovědět více v tomto čísle v rozhovoru s autorkou na straně 152, je k dostání v naší prodejně Warehouse #1. Kromě velmi zajímavých historických souvislostí ohledně přípravy jídel v dobách dávno minulých se budete moct seznámit s recepty, které – ač inspirovány ingrediencemi a zvyklostmi našich předků – jsou přizpůsobeny současným možnostem. Výsledkem jsou úžasné, mnohdy zapomenuté recepty, postavené na kvalitních surovinách. Například je to polévka přidělanka, semencová kaše nebo úhoř na šalvěji. Navíc se v některých recepturách objevují i destiláty, balsamica, a především organická vína z naší prodejny. Vaření s vínem je v závěru knihy ostatně věnovaná samostatná kapitola.

Tato kniha je vhodná pro všechny, kdo se rádi dozvídají něco nového, koho potěší pěkné fotografie a kdo třeba i vaří a dobře jí.



PAVLA JANEČKOVÁ HÁJKOVÁ

C PRESS



# TUBA DON PAPA SUGAR ISLAND



Limitované edice rumu jsou poměrně časté a nejspíš bychom nenašli výrobce, který by aspoň jednu nevytvořil. Někteří jdou ale ještě dál a dají vzniknout také limitovanému obalu, který chrání lahev. Například Don Papa každý rok uvádí tubu ozdobenou dílem vybraného umělce. Letos se na její podobě podílela česká výtvarnice Eliška Podzimková, jež své ilustrace navíc oživila o rozšířenou realitu.

## CUKROVÝ OSTROV

Eliška Podzimková je kreativní multimediální výtvarnice, jejíž jedinečný vtip, smysl pro design a technické dovednosti jí vynesly mezinárodní reputaci průkopnické animátorky. Svou neobvyklou techniku, která spojuje živé akční fotografie a videa s poutavou, ručně kreslenou animací, využívá v krátkých filmech, hudebních videích a fotografických a dalších projektech.

Spojení Elišky Podzimkové a rumu Don Papa ovšem není nahodilé, jelikož filipínská značka je se světem umění spojena od samého začátku. V letošním roce navíc Eliška Podzimková mohla navázat na svou předchozí tvorbu s názvem Filipínské zvířectvo, jejímž ústředním motivem byla právě fauna z Filipín. Ostatně zvířata jsou součástí tuby Don Papa již od první limitované edice. Každoročně proto mají tvůrci těchto speciálních edic za úkol ve svém díle zachytit přírodní bohatství Filipín, a zejména ostrova Negros. A byla to vlastní zkušenost, z níž Eliška Podzimková čerpala pro své letošní dílo, skrze které znovu pootevírá dveře do světa magického ostrova Sugarlandia. Inspiraci načerpala při svém putování ostrovem Sugarlandia, jak místní obyvatelé přezdívali svému domovskému ostrovu Negros ve filipínském souostroví.

Cestování napříč tímto ostrovem, kde se z místní úrodné půdy rodí cukrová třtina jako základ pro světoznámou chuť rumu značky Don Papa, umožnilo autorce poznat neuvěřitelné množství místních endemických druhů. „Mnozí zástupci z říše zvířat a rostlin se vyskytují jen v tomto koutě světa. Panenská příroda, úžasná symbióza lidí a zvířat i místní dominanty, stále činný vulkán Kanlaon, mě uchvátily natolik, že se pro mě staly otevřenou knihou inspirace. Barevná holubice s krvácejícím srdcem, nártoun, jehož oči svítí daleko ve tmě, vzácný buvol tamarau a plno dalších zde žijících živočichů jinde na světě nepotkáte,“ říká Eliška Podzimková, která se stala vůbec první českou umělkyní, jejíž dílo se objevilo na limitované art edici této filipínské značky. Už to, že se o letošní přírůstek umělecké série tub značky Don Papa postarala česká umělkyně, bude fanouškům rumu jistě imponovat, nicméně její dílo je unikátní ještě v jednom ohledu – jde o první limitovanou edici, jež zapojuje rozšířenou realitu (AR). S pomocí aplikace Artivive se některé objekty na tubě po namíření telefonu rozpohybují a vtáhnou tak diváky hlouběji do filipínské džungle. V limitované tubě se následně ukrývá Don Papa Baroko, který vás přenesení do Sugarlandie, jakmile ochutnáte jeho jemnou chuť s tóny vanilky, medu a kandovaného ovoce.



Warehouse #1 Info







**Přiznávám na rovinu, že nejsem velkým fanouškem zimního počasí. Tím spíš, pokud zima znamená jen chladno a bláto. Naopak miluji cestování, a tak před chladem a blátem často utíkám za teplem a mořem. Inspirací pro můj drink byla proto exotika. Přesuňme se tedy společně, alespoň na okamžik, do slunného Karibiku, a to konkrétně na francouzský ostrov Martinik.**

Představte si, že nad pláží vychází slunce a jeho první nesmělé paprsky se odráží od hladiny moře. Místní ptactvo se začíná probouzet a svými písněmi oslavuje nový den, a zatímco slunce stoupá výš a výš, i vám se pomalu otevírají oči. Snídáte čerstvé místní ovoce, vyzkoušíte plody, které neznáte, a ty známé jsou pak sázkou na jistotu. A i tak vám trochu vrtá hlavou, jak je možné, že tady například banán chutná o tolik lépe než doma. Zvyk je železná košile, a proto si neodpus-

títe ani ranní kávu, která je vaším rituálem při startu nového dne.

Je na čase vyrazit na pláž. Slunce už se vyhouplo vysoko a začalo pěkně hřát. Namažete se opalovacím krémem, vezmete si knihu, osušku a vydáte se na cestu. Pod nohama vidíte utíkat malé kraby, kdesi v dálce uvidíte, jak se mihne ocas ještěrky. Slyšíte, jak mořské vlny šumí v písku, a jak se blížíte ke břehu, do nosu se vám náh-



## Warehouse #1 Drink sezóny



© Anna Postnikova

© Anna Postnikova

le čím dál tím více dere slanost ve vzduchu. Sluneční paprsky prorážejí hladinu a voda je krásně průzračná, takže vidíte malé rybky proplovající vám kolem nohou, kterými po kotníky brouzdáte ve vodě. Po krátké procházce najdete ideální stín pod palmou a už se jen necháváte unášet okamžikem v tomto karibském ráji. Jediné, co schází k dokonalosti, je koktejl.

Ideálním drinkem pro navození atmosféry martinické pláže je koktejl Ti' Banana. Chtěl jsem, aby můj koktejl byl průzračný jako voda na karibských plážích, a proto jsem místo čerstvé citrusové šťávy zvolil kombinaci kyselin rozmíchaných ve vodě. Nazlátlou barvu a plnost chuti dodává sirup získaný macerací banánových slupek a rozdrčených upražených kávových zrn s třtinovým cukrem, přičemž všechny tyto ingredience jsou na Martiniku jako doma. Cukrová třtina pěstovaná nedaleko mořské hladiny, s kořeny v zemi bohaté na minerály

a sůl, je hlavní složkou zemědělského rumu Trois Rivières Cuvée de l'Océan, který jsem použil jako hlavní bázi koktejlu. Ozdobou je pak výřez banánové slupky, která přináší lehké ovocné aroma. Ti' Banana je esence ostrova Martinik ve sklenici.

### TI' BANANA

45 ml rumu Trois Rivières Cuvée de l'Océan

10 ml banánovo-kávové oleo saccharum

5 ml domácího kyselinového roztoku

A handwritten signature in black ink, reading "Honza Vlasák '19".

Jan Vlasák – Liquid Office Bar







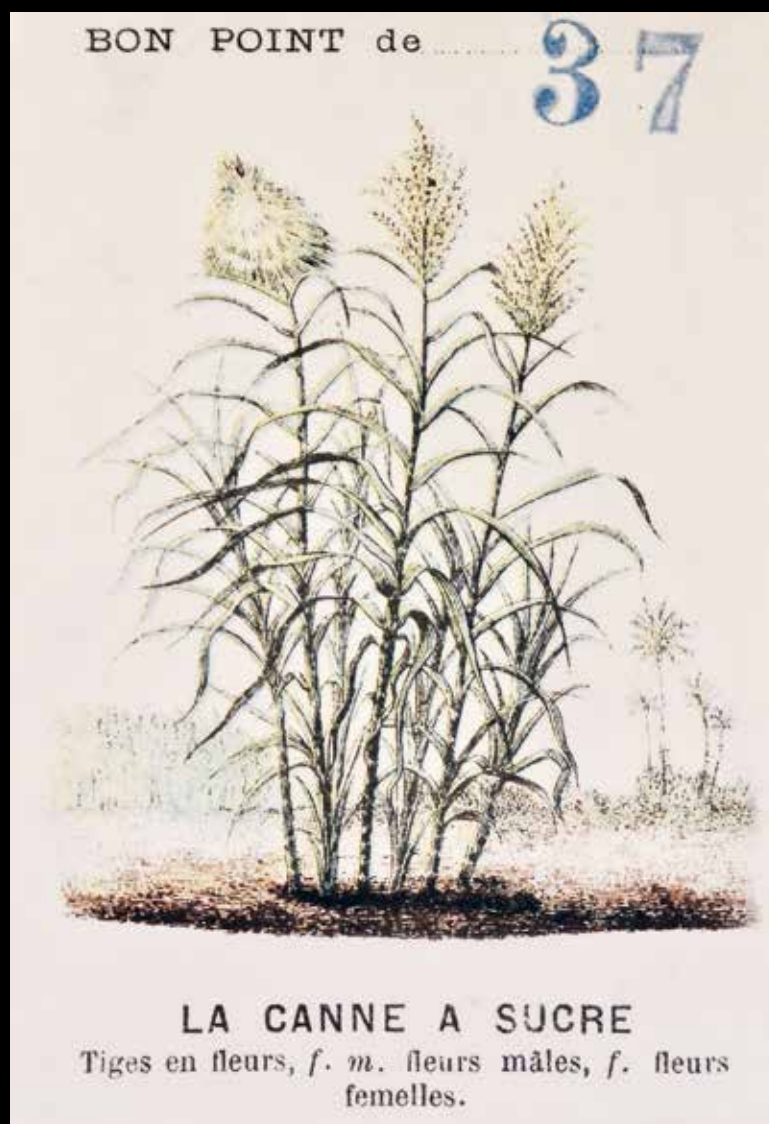


# MAURICIUS OSTROV V TŘTINĚ

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

Není moc zemí na světě, kde se vám bude zdát, že většinu povrchu zemědělské půdy pokrývají plantáže cukrové třtiny. Mauricius je ale určitě jednou z nich, a to i přesto, že se tady rozloha polí s cukrovou třtinou každým rokem zmenšuje – zejména kvůli developerským plánům.





Po letech jsem se opět vydal na ostrov Mauricius, kus pevniny známé kromě jiného díky cukru, který byl a ještě stále je důležitým vývozním artiklem této malé republiky v Indickém oceánu. Obecně platí, že tam, kde se vyrábí cukr z cukrové třtiny, se většinou vyrábí i rum, a to je právě to, co nás v souvislosti s tímto nádherným ostrovem zajímá především.

Nejprve si připomeneme některá historická data související s tímto ostrovem, který vznikl před osmi miliony let díky sopečné erupci a který o mnoho let později, v 10. století našeho letopočtu, nazývali Arabové Dina Arobi. Dozvíme se, po kom je pojmenovaná skupina ostrovů Maskarény, do které Mauricius patří, odkud se sem dostala cukrová třtina, kdo tady začal jako první s výrobou cukru, v jakém období zažívalo cukrovarnictví na ostrově největší boom, a kdo podporoval prodej mauricijského cukru výhodnými nákupními cenami. Pomůže nám to pochopit, proč se na ostrově používá převážně francouzština a angličtina, a v neposlední řadě i to, proč se zde mohou vyrábět agricole rummy, tedy rummy z čerstvé šťávy cukrové třtiny, až od roku 2003.









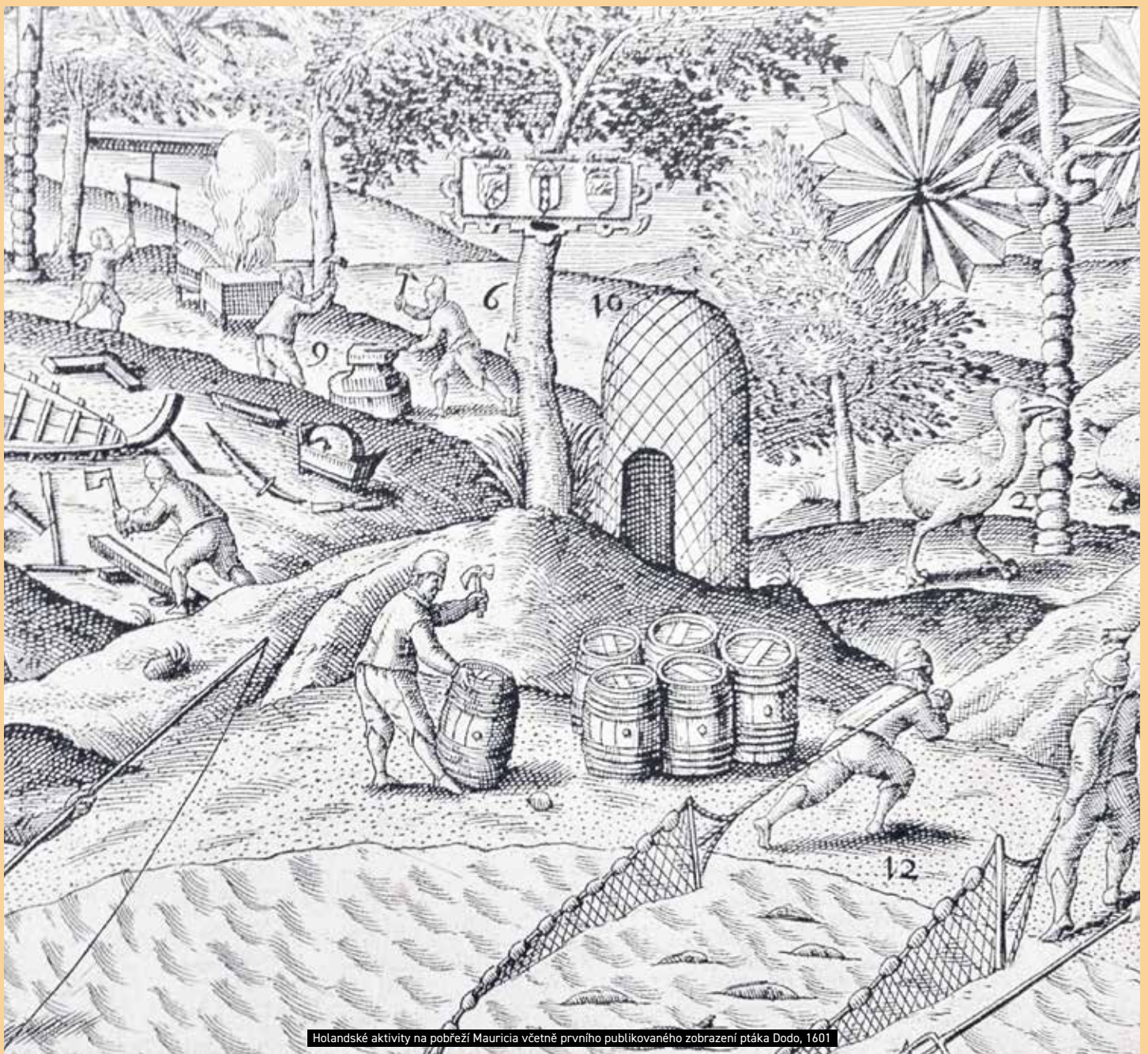
## PORTUGALSKÉ OBDOBÍ

Na základě Tordesillaské smlouvy z roku 1494, kterou chtěl papež Alexandr VI. zabránit ozbrojenému konfliktu mezi tehdejšími námořními mocnostmi Španělskem a Portugalskem, mělo Portugalsko právo kolonizovat jistou část světa, do které spadaly i pevniny ve vodách Indického oceánu. Tady se nacházel také tehdy neobydlený ostrov, dnes známý jako Mauricius, k jehož břehům v roce 1507 připluli Portugalci díky Jindřichu Mořeplavci, strůjci velkých námořních výprav patnáctého století. Tehdejší výpravu vedl mořeplavec Diogo Fernandes Pereira, jenž mu dal jméno Ostrov labutí, Ilha do Cisne.

I přesto, že Portugalci o tento nově objevený ostrov neměli zájem a příliš dlouho se na něm nezdrželi, můžeme v místní oblasti portugalskou stopu dodnes registrovat například v názvu Maskarény, což je skupina ostrovů, do které patří Réunion, Mauricius, Rodrigues a Cargados Carajos. Maskarény dostaly své jméno po Pedru Mascarenhasovi, místokráli Portugalské Indie, po jeho návštěvě ostrovů v roce 1512.

Ostrov Rodrigues, který dnes spolu s ostrovem Cargados Carajos patří Mauricijské republice, nese název po dalším Portugalci, průzkumníkovi Diogu Rodriguesovi, jenž sem poprvé připlul v roce 1528.





Holandské aktivity na pobřeží Maurícia včetně prvního publikovaného zobrazení ptáka Dodo, 1601

## HOLANDSKÉ OBDOBÍ (1638 - 1710)

V roce 1598 připlula na ostrov holandská eskadra pod vedením admirála Wybranda van Warvycka a pojmenovala ho Mauritius po tehdejšímu princovi oranžském, kterým byl Maurits van Oranje ze spojených provincií nizozemských. Byly vysázeny pomerančovníky, citroníky, kokosové palmy, banánovníky, ananasy a dovezeny kozy a prasata.

V roce 1639 sem z Jávy přivezli cukrovou třtinu, jeleny, králíky, ovce a husy. Z Madagaskaru sem v té době dopravili také první otroky.

Šťávu z rozemleté cukrové třtiny někteří Holanďané zahřívali a takto získaný sirup prodávali. Jan Harmansz postavil destilérii, aby mohl destilovat šťávu ze speci-

fického druhu palmy (*latania loddigesii*). Jeho destilační zařízení dokázalo vyrobit 30 barelů araku (pálenky) ročně. Postupem času se staly tyto palmy v okolí přístavu nedostatkovým „zbožím“, a tak se začala pálenka kolem roku 1678 destilovat ze zkvašené šťávy cukrové třtiny.

V roce 1694 Holanďané uspěli s výrobou třtinového cukru, a to na základě poznatků nabitých Janem Bokkelbergem v Holandské Guyaně. Cukr byl ale tmavý a nepříliš kvalitní.

V roce 1710 Holanďané ostrov opustili vzhledem k hejnům kobylek a krys, která ničila jejich úrodu, což vedlo k nemoci a hladomoru. V té době už byly vykáceny skoro všechny ebenové lesy a byl vyhuben pták dodo.



Guvernér Mahé de la Bourdonnais

## FRANCOUZSKÉ OBDOBÍ (1715 - 1810)

Francie, která již ovládla sousední Île Bourbon, dnešní Réunion, se ujala ostrova v roce 1715, přejmenovala jej na Île de France, ale s osídlením započala až v roce 1721.

První sčítání lidu proběhlo v roce 1725, kdy se na ostrově vyskytovalo 213 lidí, z nichž bylo 179 bílých a 34 otroků.

O 10 let později, v roce 1734, přibyl na ostrov francouzský guvernér Bertrand-Françoise Mahé de la

Bourdonnais, jenž založil dnes hlavní město Port Louis jako námořní základnu a centrum stavby lodí. Za jeho guvernérství vyrostly četné stavby, z nichž mnohé dodnes stojí, a začala také prosperovat ekonomika, založená na výrobě cukru.

První cukrovar na ostrově postavili v letech 1735–1747 v Pamplemousses, severně od hlavního města Port Louis. V té době bylo zapotřebí mnoha lidí pro sklizeň cukrové třtiny, a tak byli dovezeni otroci převážně





z Mosambiku a ze Zanzibaru. Počet obyvatel ostrova se tím dramaticky zvýšil.

V roce 1767, kdy bylo na ostrově v provozu 10 cukrovarů, měl Île de France 20 098 obyvatel, z toho jen 1 998 bílých a „volných“ a 18 100 otroků. Při posledním sčítání v 18. století žilo na ostrově již 59 020 obyvatel – 5 237 bílých, 3 703 volných a 49 080 otroků.

Během napoleonských válek se Île de France stalo základnou francouzských korzárů, kteří odtud

podnikali úspěšné nájezdy na britské obchodní lodě. V roce 1810 došla Britům trpělivost, a tak vyslali expedici britského královského námořnictva, aby ostrov obsadila. Guvernér Decaen, bránící ostrov se 4 000 muži, čelil převaze 70 lodí a 10 000 mužů, ale přesto se mu podařilo tuto námořní bitvu u Grand Port vyhrát. Navzdory velkému vítězství však nedokázali Francouzi o tři měsíce později zabránit vylodění Britů na ostrov a pátý den invaze se 3. prosince 1810 vzdali.





První smluvní indiští pracovníci připlouvají na Mauricius, 1834

## BRITSKÉ OBDOBÍ (1810 - 1968)

Britové vrátili ostrovu název Mauricius a zavedli rychlé sociální a ekonomické změny.

V roce 1816 se nacházelo na ostrově více než 50 palíren, které byly schopny vyrobit čtyři miliony litrů rumu. Výroba ale byla ukončena kvůli „katastrofálnímu vlivu alkoholu na zdraví otroků a veřejným nepokojům způsobeným nadměrnou konzumací“.

Cukrovarnictví se v následujících letech dostalo na svůj vrchol, co se produkce týká. V roce 1820 byla v provozu stovka cukrovarů.

Roku 1830 žilo na ostrově 96 779 obyvatel, z nichž bylo 18 019 barevných, včetně několika černochoů z pirátských lodí, 858 Indů a Číňanů a 69 467 otroků.

V roce 1832 navrhl generální prokurista zrušení otroctví bez náhrady vlastníkům otroků, což vedlo ke značné nespokojenosti. Vláda nařídila, aby všichni obyvatelé odevzdali zbraně a v hlavním městě vyrostla pevnost Fort Adelaide, jež měla pomoci potlačit jakékoli povstání.

V roce 1835 bylo otroctví zrušeno a plantážníci nakonec dostali finanční náhradu za ztrátu svých otroků.

Ještě před tím, v roce 1834, připlula první loď emigrantů z Indie, kteří měli pomoci vyřešit problém s nedostatkem pracovní síly v expandujícím cukrovarnickém průmyslu. Indové začali pracovat na polích s cukrovou třtinou i v cukrovarch, ale nakonec se uplatnili i na stavbách nebo v dopravě.

V roce 1850 bylo na ostrově v provozu 200, a v roce 1858 dokonce 258 cukrovarů.

V 50. a 60. letech sužovaly Mauricius epidemie cholery a malárie.

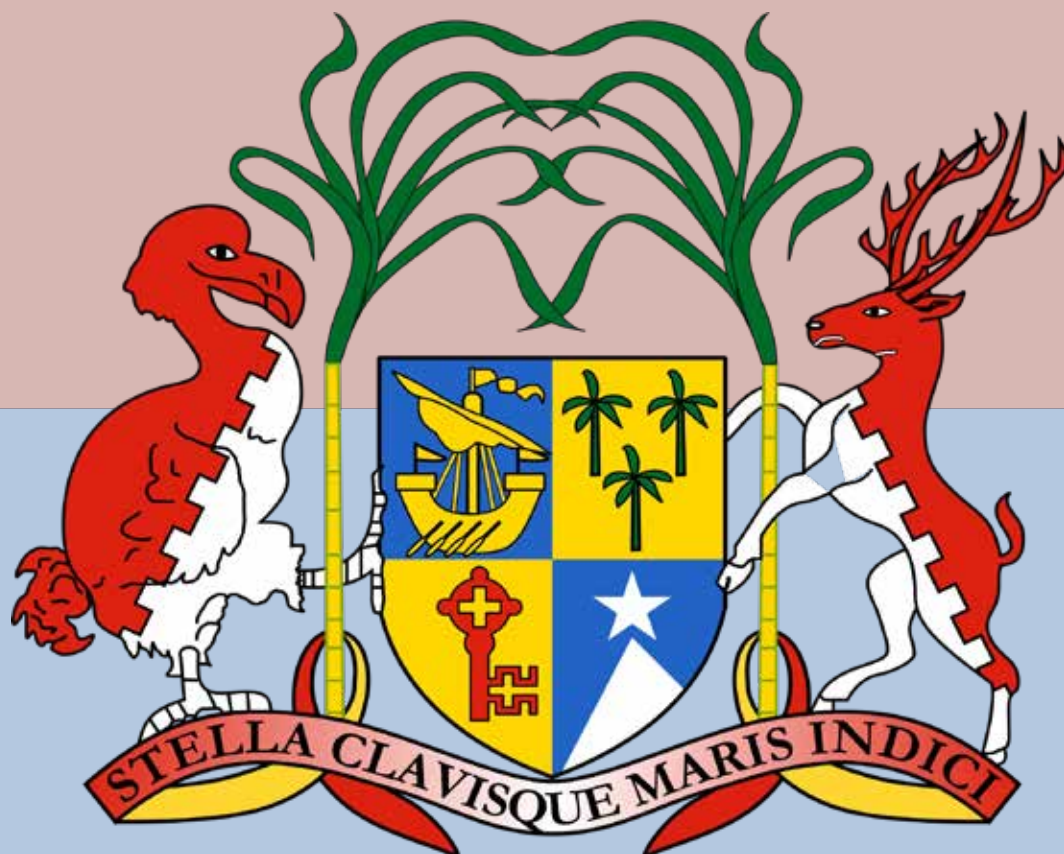
V roce 1909 bylo na Mauriciu přítomno již 450 000 Indů, kteří se tu většinou usadili a nikdy se nevrátili domů.

V letech 1920 až 1923 zažíval cukrovarnický průmysl na Mauriciu boom. Byl založen syndikát cukrovarnického průmyslu.

V roce 1930 přišla ekonomická deprese, cukr se prodával za nejnižší ceny ve dvacátém století a některé cukrovarny ukončily provoz.

V roce 1953 byla podepsána Commonwealthská smlouva o cukru. V té době zbývalo na ostrově pouze 27 cukrovarů.





## NEZÁVISLOST

Nezávislost Maurícia byla vyhlášena 12. března 1968. Byla přijata státní vlajka a státní znak. Na oba tyto státní symboly se dostala i cukrová třtina. Na státním znaku jsou dva její stvolky společně se štítonoši, jimiž jsou vyhynulý pták dodo a jelen stojící na stuze s nápisem: Hvězda a klíč Indického moře. Na státní vlajce potom cukrovou třtinu reprezentuje zelená barva na spodním pruhu. Nad ním je pruh žlutý, symbolizující písčité pobřeží, pruh modrý jako moře a červený, který je inspirován květem delonix královské, již se také někdy říká hořící strom.

Sir Seewoosagur Ramgoolam se stal prvním ministerským předsedou Maurícia, zatímco hlavou státu formálně zůstala královna Alžběta II. Zároveň bylo rozhodnuto, že se Mauricius stane členem Commonwealthu neboli Společenství národů, což je volné sdružení Spojeného království a jeho bývalých dominií a kolonií. Součástí byla dohoda, která zajišťovala podporu prodeje mauricijského cukru, což automaticky znamenalo, že se zde na základě regulačního opatření nemohla destilovat čistá šťáva z cukrové třtiny nebo, chcete-li,

že se nemohl vyrábět agricole rum. Na Mauriciu byla veškerá cukrová třtina určena k výrobě cukru, a tak se mohl po velmi dlouhou dobu legálně destilovat pouze „tradiční rum“ z melasy v cukrovarech, které disponovaly destilační kolonou.

V roce 1992 byl Mauricius prohlášen republikou v rámci Společenství národů. Od tohoto roku je hlavou státu volený prezident.

V roce 2000 prudce poklesla cena cukru na mezinárodních trzích a Společenství národů si již nemohlo dovolit nakupovat zdejší cukr za pro Mauricius tak výhodné ceny. Mauricijská vláda následně začala uvažovat o změně zákona ohledně využití cukrové třtiny. V červnu 2003, kdy už bylo na ostrově v provozu pouze 10 cukrovarů, vešla v platnost změna zákona, podle které se již cukrová třtina směla využívat i pro výrobu „agricole“ neboli zemědělských rumů. Některé destilerie se začaly orientovat právě na jejich výrobu a mauricijské rumy z čerstvé šťávy cukrové třtiny si poměrně rychle po uvedení na mezinárodní trhy získaly značné renomé.



## VŠECHNY DESTILERIE NA OSTROVĚ MAURICIUS

Z předchozího textu je zřejmé, že výrobu rumů na Mauriciu můžeme rozdělit na dobu před rokem 2000, respektive 2003, kdy se legálně směly vyrábět pouze „tradiční rumy“ z melasy, a po roce 2003, kdy tu legalizovali výrobu rumů z čisté šťávy cukrové třtiny. Všechny mauricijské destilerie vlastní v současné době soukromé společnosti.

- Medine Ltd. 1926
- Grays Inc. Ltd. 1931 (1838)
- Oxenham Ltd. 1987
- Saint Aubin 2003
- Distillerie de Labourdonnais – Rhumerie des Mascareignes 2006
- La Rhumerie de Chamarel – 2008

(Společnost Omnicane, založená v roce 1926, která vlastní cukrovar poblíž palírny Saint Aubin na jihu ostrova, plánuje, že bude kromě cukru, bioetanolu, termální energie a elektřiny také v dohledné době destilovat rumy)

Během 10 dnů jsem měl v plánu – kromě načerpání nových sil i vitamínu D přímo ze slunečního záření – navštívit tři ze šesti destilérií, které se na Mauriciu v současnosti nachází.

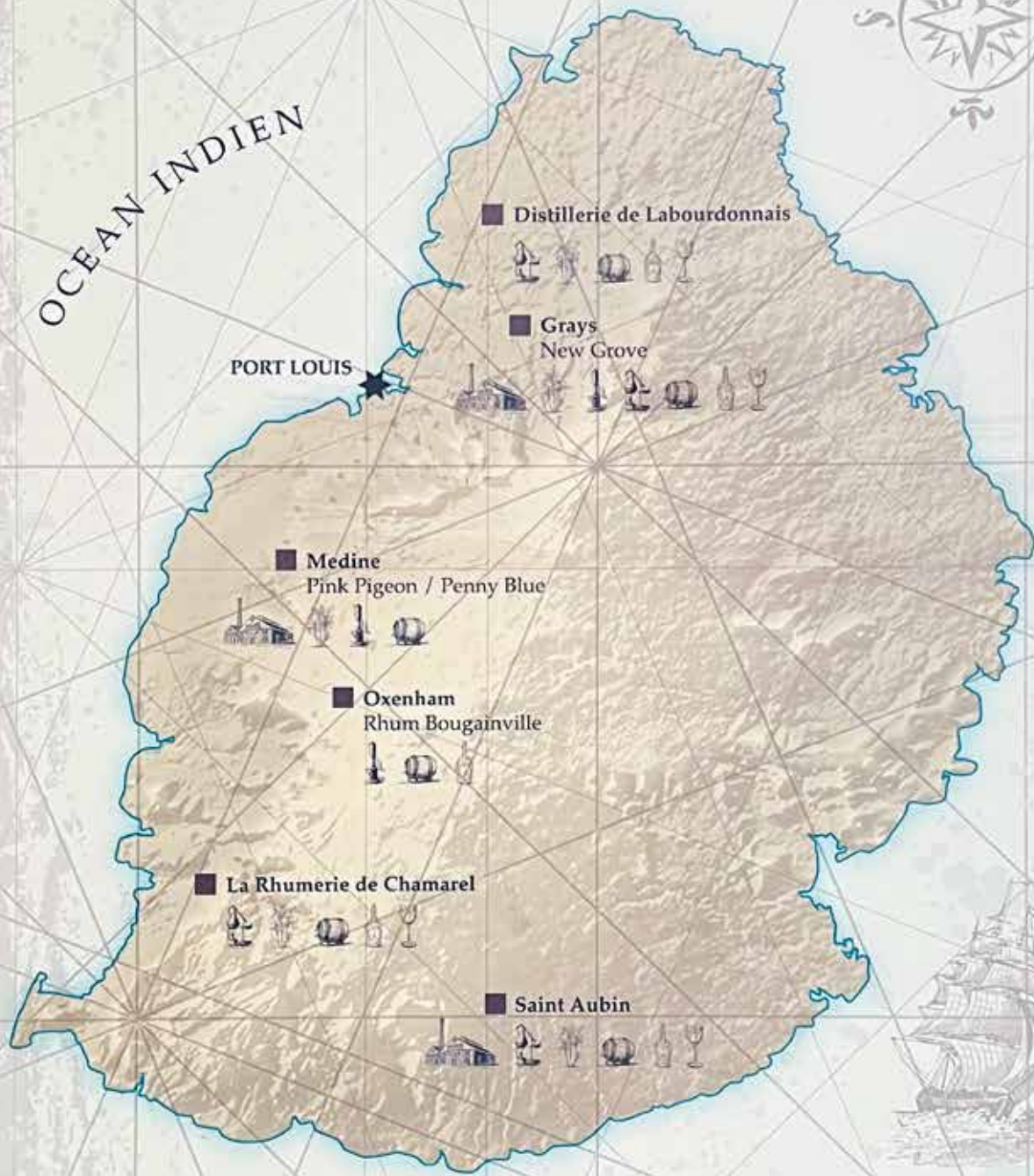
Jako první to byla destilerie na severozápadě ostrova,

patřící holdingu Grays. Dále potom krásná palírna Chamarel, vyrábějící na jihozápadě rumy z čisté šťávy cukrové třtiny, a nakonec palírna Saint Aubin na jihu ostrova, první výrobce destilující rumy z čerstvé šťávy cukrové třtiny od legalizace jejich výroby na počátku tohoto století.



# RHUMS DE L'ILE MAURICE MAURITIAN RUMS

OCEAN INDIEN



Pěstování cukrové třtiny



Začleněný cukrovar



Destilace tradičního rumu z melasy



Destilace rumu z čerstvé šťávy cukrové třtiny



Sklady zrajících rumů



Lahvování



Možnost návštěvy s ochutnávkou

Zdroj: Mauricijská asociace výrobců rumu



## ZPÁTKY NA MAURICIU

Na Mauriciu jsme s mou ženou a dvěma dětmi přiletěli v sobotu 22. října, po jedenáctihodinovém letu z Curychu. Dobré je, že je zde časový posun pouze dvě, respektive tři hodiny, to podle toho, jestli je u nás zrovna letní, nebo zimní čas. Posunuli jsme se v čase o dvě hodiny dopředu a šli si vyzvednout vypůjčené auto. To, jak se brzy ukázalo, nebyla operace příliš snadná a vzhledem k tomu, že jsme se měli dostat do našeho prvního útočiště během následujících dvou hodin, kdy na nás měl na severovýchodě ostrova někdo čekat, aby nám od něho předal klíče, začal jsem být po bezmála hodině čekání na předání zaplaceného auta u společnosti Economy Car Rentals poměrně nervózní.





Nakonec jsme se dočkali a po vyřízení pár formalit jsme již uháněli ve velkém bílém pick-upu Nissan s automatickou převodovkou do Clair de Lune, kde jsme si pronajali na první část našeho pobytu domeček u moře. Nutno říci, že byl opravdu moc pěkný. Dvě ložnice, obývací pokoj, kuchyně, koupelna i s venkovní mega vanou a terasa s výhledem na moře, od něhož nás dělilo nějakých 20 metrů. K dispozici jsme měli i dva kajaky, na kterých jsme mohli prozkoumávat okolí, a před domem snad tisícileté banyány, což jsou úžasné stromy fíkusu bengálského.

Vzhledem k tomu, že byla sobota a v pondělí byl navíc státní, hinduistický Svátek světél, symbolizující vítězství dobra nad zlem, měli jsme pár dnů volna. Porozhlédli jsme se tedy trochu kolem a zavítali jsme i do Muzea cukru, zřízeného na místě bývalého cukrovaru Beau Plan. Před lety jsem tady již byl, a protože vím, že je to s citem pro věc velmi pěkně připravená prohlídka, rád jsem se tady opět, tentokrát s Pavlou, Ninou a Stelou, zastavil. Zároveň jsem se tak trochu naučil cestu, protože moje úterní pracovní schůzka měla začít právě na tomto místě, nebo lépe řečeno v kancelářích holdingu Grays.





## GRAYS - HISTORIE A SOUČASNOST

První mlýn na cukrovou třtinu zde vyrostl v roce 1740 v Domaine de la Villebague ve vesnici jménem Pamplemousses v období, kdy na Mauriciu úřadoval francouzský guvernér Mahé de Labourdonnais. Tento muž se zasloužil o vybudování hospodářství na ostrově, na kterém ve zmíněném cukrovaru v roce 1742 spatřila světlo světa i první mauricijská destilerie rumu. O zdokonalení technik destilace a také vybudování celého právního rámce pro toto odvětví se zasloužil Pierre Charles Harel, který se narodil v roce 1806. Domaine de la Villebague dodnes patří potomkům jeho dědiců, Victora Charlese a Eugena, kteří v roce 1838 založili společnost Harel Freres, jež se dnes jmenuje Terra. Ti pečlivě udržují rodinné tradice a vyrábějí rumy, jejichž výjimečnost vyplývá z toho, že pochází ze srdce oblasti,

kde kdysi, v éře Východoindické společnosti, stála jediná destilerie s mlýnem na cukrovou třtinu. Společnost Terra je dnes součástí holdingu Grays, který byl založen v roce 1931.

Holding Grays, jehož rumy vám chceme představit na dalších stranách, zůstává rodinným podnikem a od roku 1989 jsou jeho akcie upsané na Mauricijské burze. Patří k průkopníkům palírnictví na ostrově a každoročně vyrobí asi sedm milionů litrů čistého alkoholu. Tradičně se jednalo o rumy z melasy, ale v současnosti vyrábí i rumy z čerstvé šťávy cukrové třtiny. Proto je dnes jednou z mála světových destilerii, které vyrábí prvotřídní rumy všech tří stylů, anglického, španělského i francouzského, s kontrolou výroby tak říkajíc od pole s cukrovou třtinou až po skleničku.



# grays

## RUM

JEDNA DESTILERIE - TŘI STYLY RUMŮ

### **ANGLICKÝ STYL**

*New Grove* – suchý rum z melasy

### **FRANCOUZSKÝ STYL**

*Mauricia* – suchý rum z čerstvé šťávy cukrové třtiny

### **ŠPANĚLSKÝ STYL**

*Lazy Dodo* – sladký rum z melasy

## MAURITIUS 5\* RUM

Společnost Grays vyrábí v destilérii Beau Plan pětihvězdičkové single estate rumy, jejichž produkci pečlivě kontroluje od pole s cukrovou třtinou až po závěrečný proces, kdy může rum putovat do vaší sklenice.



## PĚSTOVÁNÍ CUKROVÉ TŘTINY A SKLIZEŇ

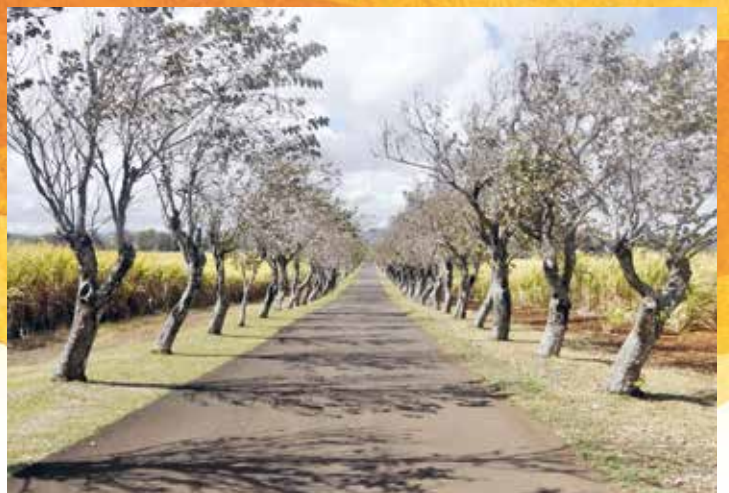
V úterý jsem si tedy musel trochu přivstat a za svítání opět vyrazit směr Pamplemousses, kde na mě v kanceláři holdingu Grays nedaleko destilerie Beau Plan čekal exportní manažer Yannick Noel. Toho jsem hned na úvod požádal, abychom oproti plánu jeli nejprve na pole, abych si ještě za dobrého světla udělal pár fotografií ze sklizně cukrové třtiny.\* Po cestě na schůzku jsem sice již několikrát kvůli fotografiím třtiny zastavil, ale na sklizeň jsem zatím nenarazil. Yannick mi vyhověl, a tak jsme se autem vydali směrem k polím holdingu Terra, na kterých se zrovna třtina sklízela.\* Tady jsem vyfotil jak ruční sklizeň mačetou, tak také strojní sklizeň pomocí kombajnu, vedle kterého jede nákladní automobil, do nějž sklizená třtina padá. Jedná se o velmi rychlý způsob, kdy se odsekne stvol a listy třtiny v horní části, na rozdíl od ruční sklizně, při které dělníci nakládají na korby aut stvolů včetně listů. Podle toho na Mauriciu poznáte již podle třtiny na autech směřujících do cukrovarů či mlýnů destilerii, jestli se sklízelo mačetou, nebo kombajnem.

\*Sklizeň cukrové třtiny začíná v červnu (začátek zimy) a končí v prosinci (léto).

\*Společnost Terra vlastní asi 16 000 hektarů polí s cukrovou třtinou.











2

## MLETÍ - ČERSTVÁ ŠŤÁVA CUKROVÉ TŘTINY A MELASA

Cukrová třtina se pro holding Grays zpracovává v cukrovaru Belle Vue společností Terra Milling v době sklizně, od června do prosince. Tady, asi 15 minut jízdy autem z Beau Plan, se nejprve náklad zvaží, než je podroben zkoušce kvality. To se dělá pomocí hydraulické sondy, která se vysune do nákladu třtiny otvorem v boku korby. Zjišťuje se, jestli není cukrová třtina příliš vysušená, jestli je čerstvá a bude z ní tedy možné získat potřebné množství sladké šťávy. (Jeden stvol cukrové třtiny může obsahovat až 20 litrů sladké šťávy, což odpovídá zhruba 2 kilogramům cukru.)

Následně se cukrová třtina vyloží a pomocí jeřábů a dopravníků se dostává do mlýna, kde je rozemleta. Během mletí se přidává horká voda, aby bylo dosaženo maximálního množství šťávy a bagasy (vláken po vylisování cukrové třtiny). Bagasa se spaluje v kotlích tepelných elektráren, čímž se vyrábí elektrina ( $\pm 18\%$  národní spotřeby).

Získaná šťáva z cukrové třtiny je pro výrobu tzv. agricole rumů následně dopravena do destilerie Beau

Plan k dalšímu zpracování. Šťáva, ze které se má vyrobit cukr, se pročistí pomocí vápencového mléka (rozemletý vápenec rozmíchaný s vodou), které ze šťávy separuje necukernaté substance a ty padají na dno nádoby, kde se soustřeďují. Tyto nečistoty firma dále využije jako přírodní hnojivo, které pomáhá růstu třtiny na polích.

Pročištěná šťáva je zahřívána ve velkých kotlích, kde se 80 % její váhy přemění na páru, čímž vznikne hustý sirup. Ten je dále ohříván ve vakuových pánvích, do kterých se přidávají krystalky cukru, aby se naštartoval proces krystalizace. Vzniklé hmotě se říká massecuite a skládá se z krystalů cukru a hustého sirupu. Následuje krystalizace ve velkých mixérech. Massecuite je postupně ochlazována a krystalky se zvětšují absorpcí části sirupu. V dalším výrobním kroku, kterým je rotace a sušení, se dostane massecuite do centrifugy, připomínající velkou pračku, kde se krystalky zachytí v sítích, zatímco sirup, kterému se říká melasa, je odveden pryč. Krystalky cukru se suší a jsou baleny do obřích vaků a následně putují na místo určení v mnoha zemích světa. Cukrovar Belle Vue zpracovává ročně 875 000 tun dvanácti druhů cukrové třtiny a vyrábí 93 000 tun cukru. Z tohoto množství je 85 000 tun přírodních speciálních cukrů.









## DESTILACE

Určitá část čerstvé šťávy cukrové třtiny, která je potřeba pro výrobu rumů francouzského stylu, se dostane do destilerie Beau Plan. Tam míří také melasa, vedlejší produkt při výrobě cukru, ze které se vyrábí bioetanol (palivo) a hlavně – tradiční rumy!

S manažerem palírny Didierem de Villecourtem jsem prošel destilerii, kde jsem viděl nerezové fermentační tanky, ve kterých kvasí buď čerstvá šťáva z cukrové třtiny, nebo vodou naředěná melasa podle toho, jaký rum má vzniknout.

Kvasný proces pomocí in-house kvasinek trvá 32 až 36 hodin, po kterých následuje destilace. Barbetova měděná destilační kolona již odpočívá v Muzeu cukru, na konci prohlídky věnované destilaci, a tak zkvašená šťáva z melasy (určená pro výrobu tradičních rumů) i čerstvá třtinová šťáva (pro výrobu rumů francouzského typu) putují do dvacetipatrové nerezové destilační kolony s měděnými ventily a potom do sedmnáctipatrové přepalovací kolony s kloboučky, ze které osm trubek sbírá aromatické složky a naopak odstraňuje ty nežádoucí. Kondenzát se sbírá ze zpětného toku přepalovacího kotle a má alkoholovou sílu 94 %.

Pouze pro výrobu limitovaných edicí rumu Mauricia

L'intendance se čerstvá třtinová šťáva destiluje v kotlíkovém destilačním zařízení s obsahem 1 000 litrů. K němu brzy přibude ještě jeden větší kotlíkový destilační přístroj od italské společnosti Frilli.

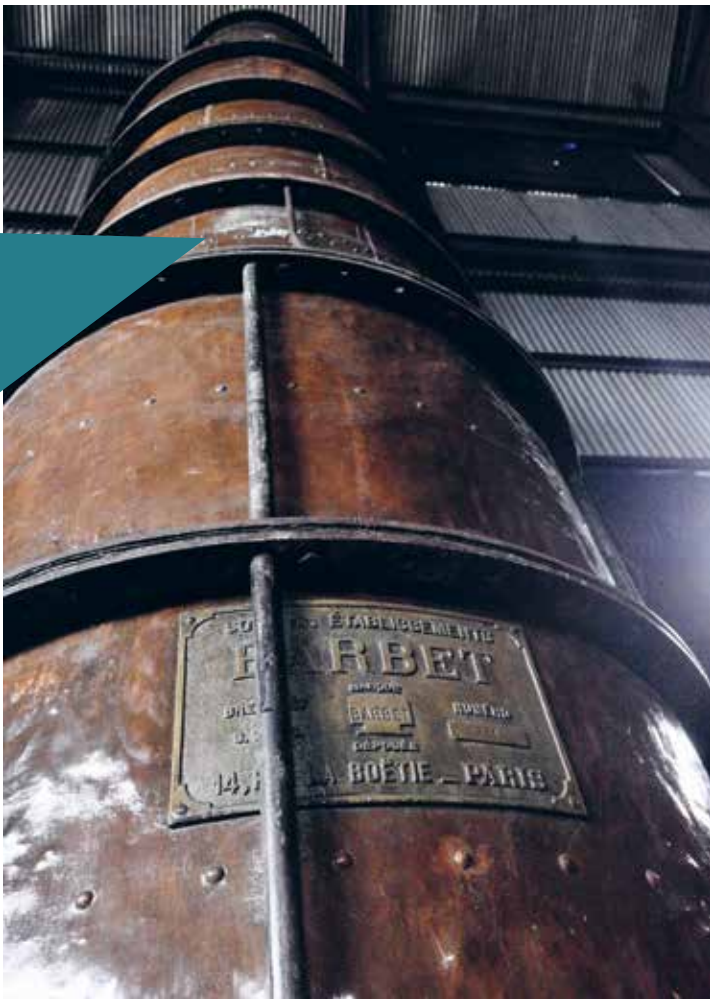
Destilace zkvašené šťávy probíhá ve várkách. Prvních 10 000 litrů tu destilují natřikrát, aby vznikl exkluzivní, čirý a velmi těžký rum s více než 416 gramy kongenerů na hektolitr. Během každé destilace odebrá mistr palírník tzv. hlavy a ocasy a ponechává pouze to nejlepší z každého destilátu, aby mohl vzniknout jedinečný, atypický rum. Třetí destilační výstup má 69,6 % alkoholu a rum se nechává odpočinout 30 měsíců v nerezových tancích, aby vznikl co nejvyváženější a nejaromatictější elixír.

Zdejší destilační postupy dovolují obměňovat množství přiboudlin (nealkoholických složek, které rumu dodávají příchutě) podle toho, jaký finální rum má vzniknout:

- Lehký rum = 100–120 g/hl
- Plného těla = 250–300 g/hl
- Těžký rum = 300–400 g/hl

Destiluje se tady celý rok. Kolem 300 000 litrů se plní do lahví a zbytek až do povolených 6 milionů litrů prodávají ve velkém, v tzv. bulcích neboli v cisternových kontejnerech.









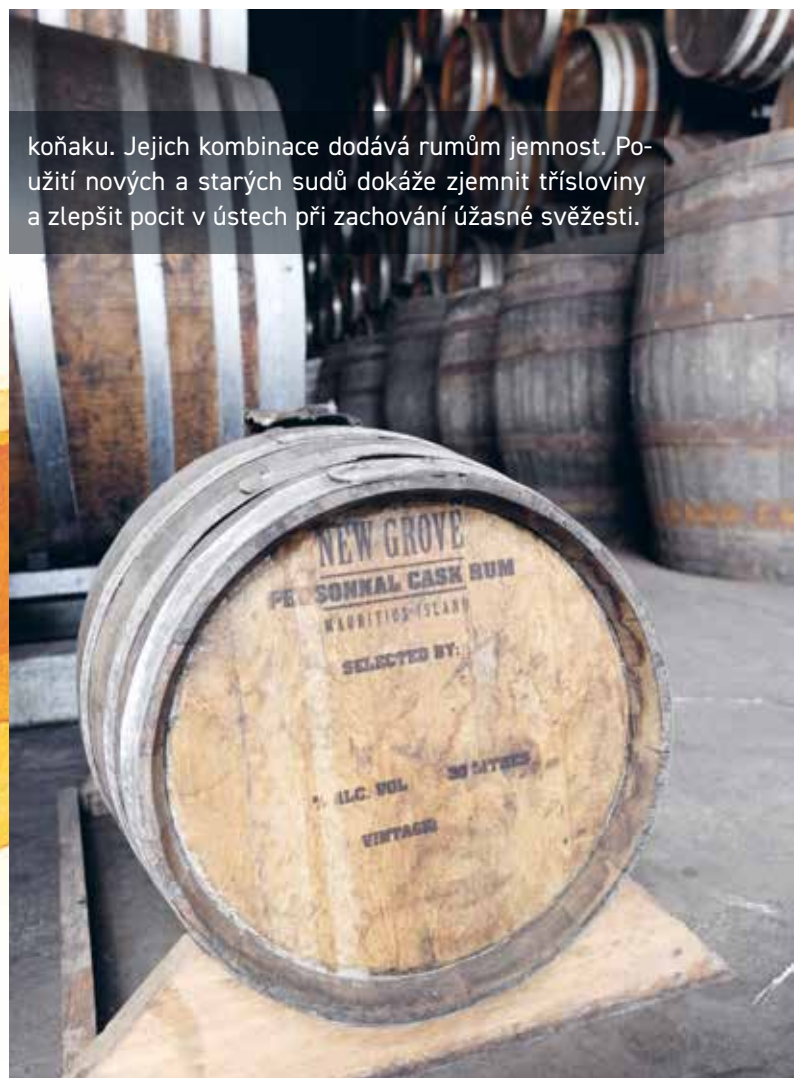
## ZRÁNÍ

Právě proces zrání dává rumům New Grove jejich odlišný charakter a zajímavé chuťové profily. Používají se sudy různých velikostí, od 170 do 400 litrů, a destilát se do nich plní při síle 65 % alkoholu.

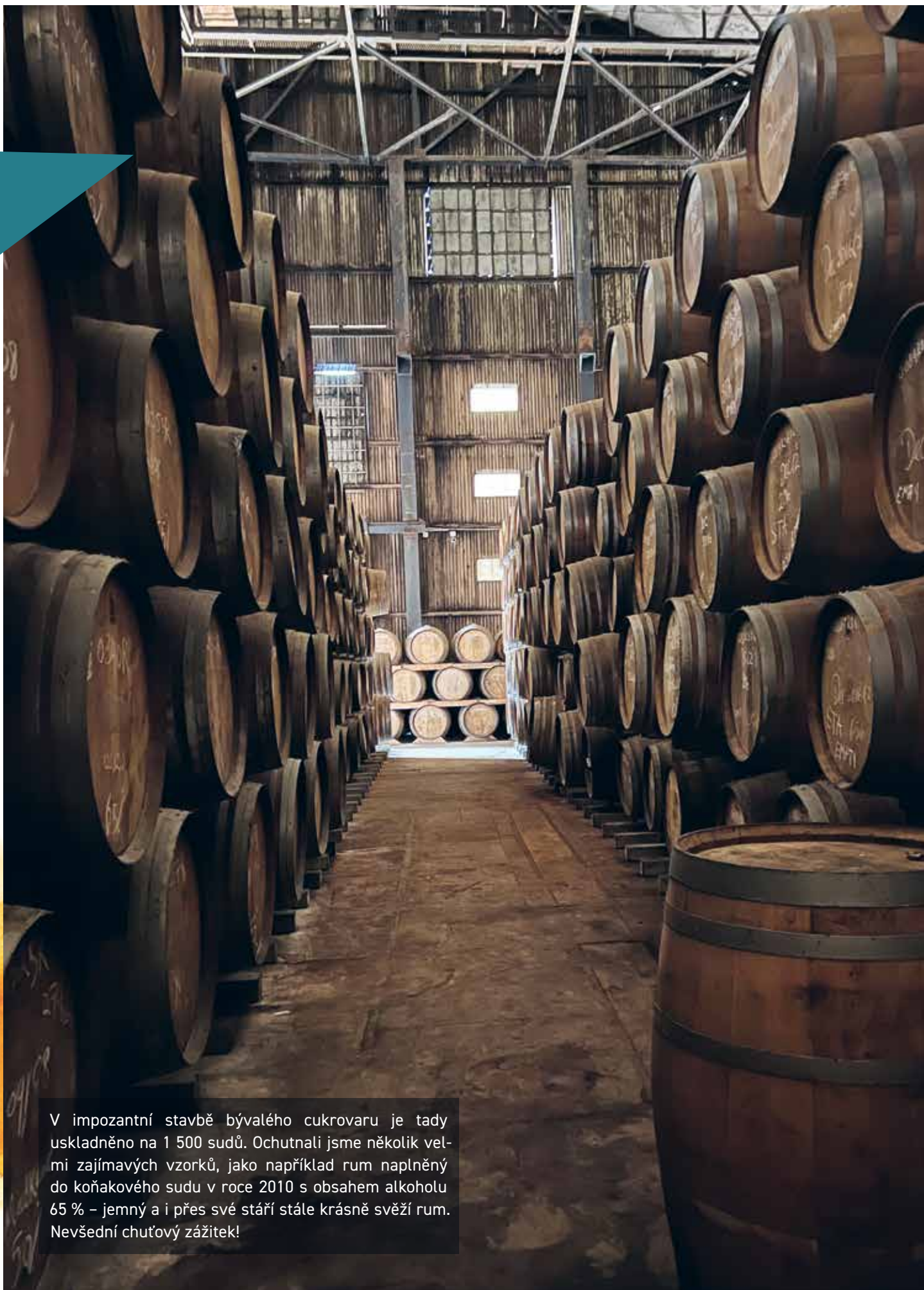
Kousek od destilerie stojí tři sklady zrajících rumů. Celkový počet 4 500 sudů plánují během následujícího roku navýšit o dalších 3 000 sudů. V prvním skladu jsou zejména francouzské dubové sudy a v dalších dvou potom především sudy z amerického dubu a sudy po bourbonu. Pro limitované edice tady mají sudy po whisky, sudy po různých vínech nebo sudy z exotických dřevin.

My jsme s Yannickem Noelem a Florence de Coriolis, specialístkou na marketing rumu u společnosti Grays, ochutnávali vzorky ve skladu nazvaném L'isle de France. Tady jsou rummy uložené mimo jiné v nových francouzských, limousinských dubových sudech, které jsou v rumovém průmyslu poměrně neznámé, ale při zrání koňaků jsou standardem. Mají okysličující vlastnosti a propůjčují rumu komplexní a jedinečné aroma. Tyto sudy také poskytují značné množství tříslovin a vysokou míru extrakce. Dále tady mají uložené rummy i ve starých francouzských dubových sudech a sudech po

koňaku. Jejich kombinace dodává rumům jemnost. Použití nových a starých sudů dokáže zjemnit tříslovinu a zlepšit pocit v ústech při zachování úžasné svěžesti.







V imponantní stavbě bývalého cukrovaru je tady uskladněno na 1 500 sudů. Ochutnali jsme několik velmi zajímavých vzorků, jako například rum naplněný do koňakového sudu v roce 2010 s obsahem alkoholu 65 % – jemný a i přes své stáří stále krásně svěží rum. Nevšední chuťový zážitek!





## BLENDOVÁNÍ A LAHVOVÁNÍ

Rumy se pravidelně kontrolují a ochutnávají, aby byl přesně určen okamžik vhodný pro blendování. Cílem je co nejvyváženější směs, která odpovídá požadovanému chuťovému profilu. Blendování tu provádějí tak, že rumy v pravidelných intervalech pomalu ředí vždy o 5 %, až je během let dosaženo 50% obsahu alkoholu.

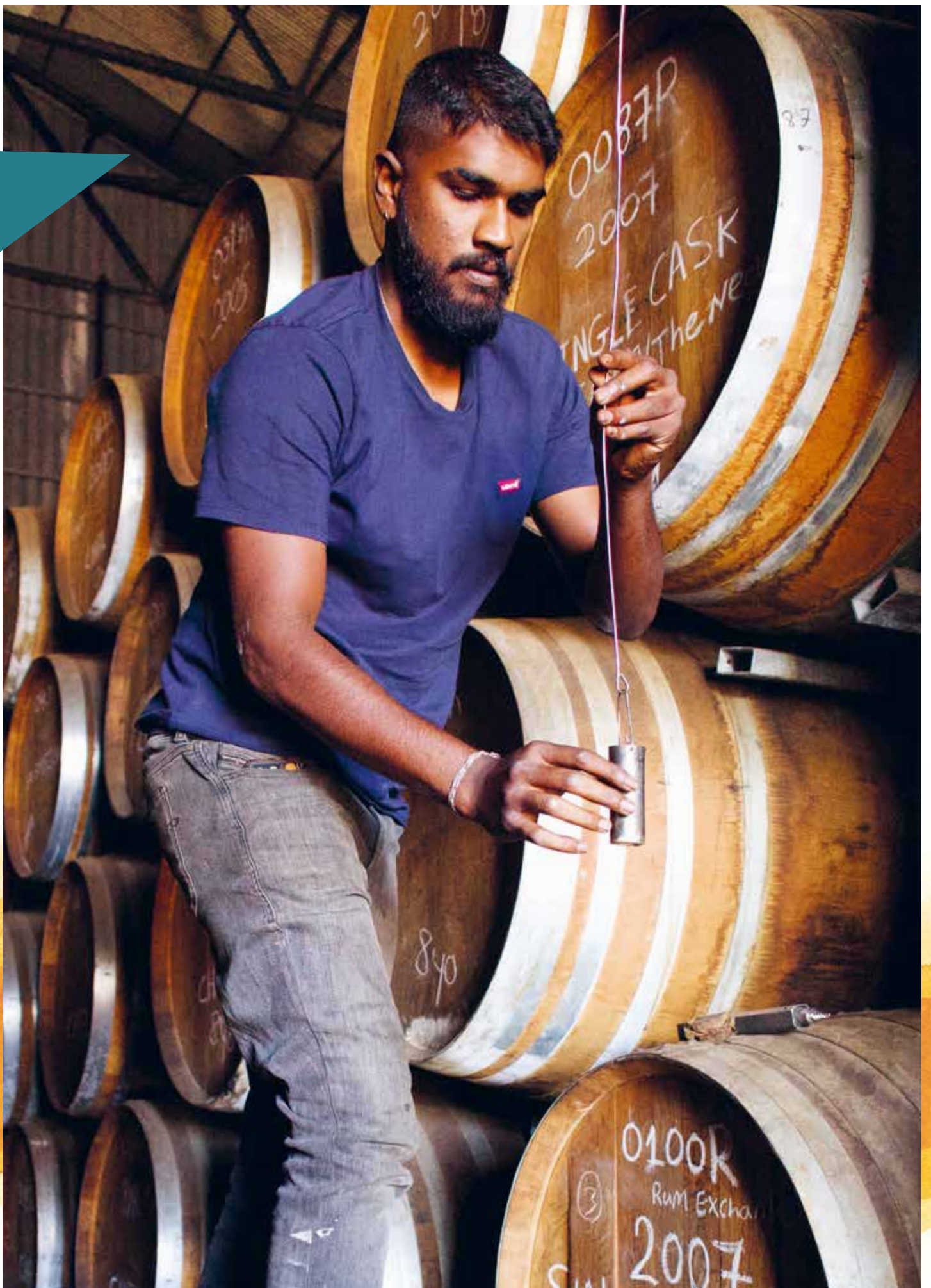
Externím poradcem přes zrání a míchání rumů je tady od roku 1993 Christian Vergier, mimo jiné přednášející techniky zrání a blendingu na univerzitě Centre des Eaux de Vie v Segonzacu.

Závěrečné ředění se provádí několik měsíců před lahvováním. V lahvích je pouze rum a voda. Žádný cukr, žádná aditiva pro urychlení zrání, žádná barviva ani jiné přísady. Aby si rumy uchovaly přirozené aroma, nefiltrují se za studena. Používá se pouze papírový filtr K12 (míra retence 0,8 mikronu, tloušťka 0,15 mm). V lahvi se mohou vyskytnout lehké sedimenty, a pokud rum skladujete v chladu, může se zakalit.

Z celkové produkce lahvovaných rumů putuje 60 % na export a 40 % se prodá na Mauriciu, a to v hotelech, resortech, speciálních obchodech a v duty-free na letišti.









The image features a close-up, high-contrast photograph of a dark, charred, and splattered substance on a light-colored, textured surface. The substance is dark brown to black, with some lighter, yellowish-orange areas, suggesting it might be a piece of burnt food or a splatter of a dark liquid. The background is a light beige or cream color with a fine, pebbled texture. The overall composition is abstract and dramatic, with the dark, irregular shape of the splatter dominating the lower half of the frame. A teal-colored horizontal band is positioned across the middle of the image, containing the text 'ANGLICKÝ STYL' in white, uppercase, sans-serif font.

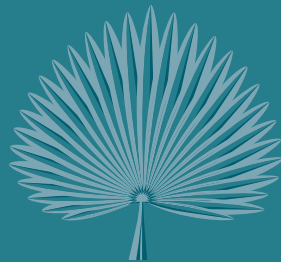
# ANGLICKÝ STYL



MAURITIUS ISLAND

# NEW GROVE

RUM



AUTENTICKÁ CHUŤ  
A SKUTEČNÉ EMOCE





# MAURITIUS 5\* RUM AUTHENTIC COLLECTION







MAURITIUS ISLAND  
NEW GROVE

NEW GROVE  
RUM



OLD TRADITION  
AGED 5 YEARS  
MAURITIUS ISLAND

MAURITIUS ISLAND  
NEW GROVE  
RUM



OLD TRADITION  
AGED 5 YEARS  
MAURITIUS ISLAND

NEW GROVE

MAURITIUS ISLAND  
AGED 2 YEARS  
OLD TRADITION

MAURITIUS ISLAND  
NEW GROVE

NEW GROVE  
RUM



OLD TRADITION  
AGED 10 YEARS  
MAURITIUS ISLAND

MAURITIUS ISLAND  
NEW GROVE  
RUM

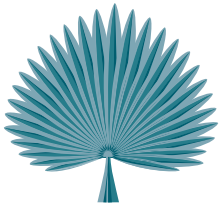


OLD TRADITION  
AGED 10 YEARS  
MAURITIUS ISLAND

NEW GROVE

MAURITIUS ISLAND  
AGED 10 YEARS  
OLD TRADITION





### **SINGLE CASK RUM**

Výjimečný rum v exkluzivní, limitované edici. Předběžně vybraný z tříletých směsí, poté zrající v jednom sudu bez postupného ředění vodou.

### **DOUBLE CASK RUM - MOSCATEL**

Nejprve zraje sedm let ve francouzských dubových sudech, následně jeden rok ve starých sudech po Moscatelu. Tóny sušených fíků, sušených švestek a nádech muškátového oříšku.

### **DOUBLE CASK RUM - ACACIA**

Nejprve zraje sedm let ve francouzských dubových sudech, následně jeden rok v nových exkluzivních sudech z akátového dřeva. Silné tóny sladkého koření, pepře a medu s květinovým a minerálním nádechem.







# MAURITIUS 5\* RUM WHISKY CASK FINISH



Jedná se o tradiční, velmi staré single estate rumy plného těla, destilované z fermentované melasy na kolonovém destilačním zařízení.

Zrají osm let ve dvou typech sudů. Nejprve sedm let v limousinských dubových sudech a následně jeden rok v sudech po jednosladových whisky různých profilů.

Sudová síla 65 % alkoholu byla v průběhu let citlivě dořeďována až na konečných 46 % alkoholu.

Ročník: 2013

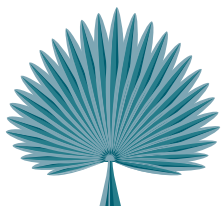
Obsah alkoholu: 46 %

Limitovaná edice 1500 lahví

Žádná filtrace za studena, žádné přísady, žádný cukr, žádná barviva – 100% přírodní produkt







### NEW GROVE - VINTAGE TRILOGY

Jedná se o tradiční, velmi staré single estate těžké rumy, destilované z fermentované melasy na kolonovém destilačním zařízení.

Zrají v nových sudech z francouzských dubů a starých sudech po koňaku.

Sudová síla 65 % alkoholu byla v průběhu let citlivě dořeďována až na konečných 45 % alkoholu.

Ročník: 2004, 2005 a 2007

Stáří: 16, 15 a 13 let

Obsah alkoholu: 45 %

Limitované edice: 1989, 1992 a 1988 lahví

Žádná filtrace za studena, žádné přísady, žádný cukr, žádná barviva – 100% přírodní produkt





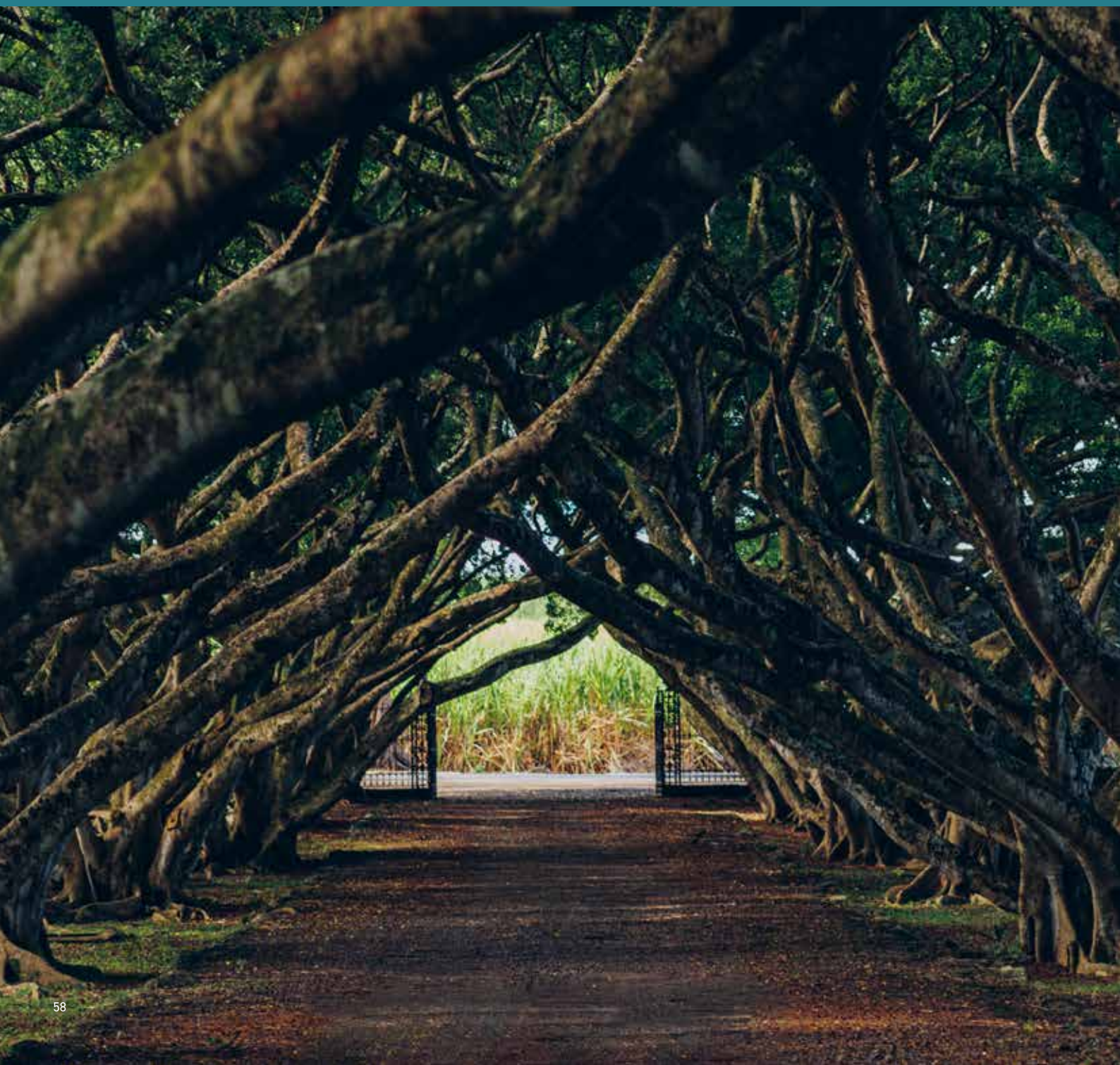


# *Emotion* 1969





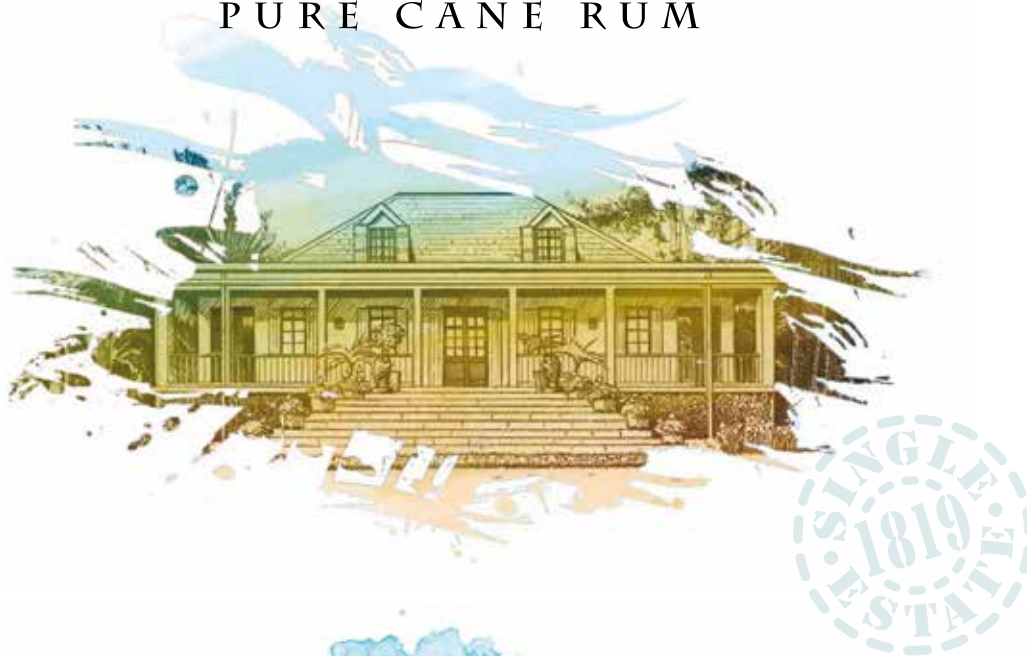
# FRANCOUZSKÝ STYL





# MAURICIA®

## PURE CANE RUM



Mauricia je řada rumů z čisté šťávy cukrové třtiny, pojmenovaná podle cukrovarnického panství na severu ostrova Mauricius. V roce 1819 majitelé pozemků o rozloze 242 hektarů vybudovali mlýn na cukrovou třtinu, ve kterém produkovali 214 tun cukru ročně, a brzy poté k němu připojili i palírnu. Dnes dům Mauricia, stejně jako rozsáhlá pole s cukrovou třtinou a každý krok výroby cukru a rumu z jedné usedlosti, spravuje stále stejná rodina. Romy Mauricia z čisté šťávy cukrové třtiny odrážejí svou původní identitu díky 100% přírodní receptuře a vzdávají hold umění výroby rumu v historii Mauricia.

Rozemletím cukrové třtiny je získána čerstvá šťáva pro výrobu tohoto rumu. Ta je načerpána do fermentačních tanků, kde probíhá 32 hodin trvající kvasný proces za použití specifických in-house kvasnic. Destilace verzí Création, Signature a Heritage probíhá na kontinuální destilační koloně a jejím výsledkem je destilát s obsahem alkoholu 94 %, z něhož se vyrábí Mauricia Pure Cane Rum. Tento rum disponuje originálním charakterem díky své přirozeně čerstvé, mátové, lehce kořeněné a pikantní vůni. Mauricia Création se před lahvováním naředí na 48 % alkoholu, zatímco romy Mauricia Signature a Heritage se plní do lahví s obsahem alkoholu 45 %.

Destilace verze L'intendance probíhá v měděném kotlíkovém destilačním zařízení ve třech várkách. První množství 10 000 litrů zkvašené šťávy cukrové třtiny se destiluje jednou. Vyroběný destilát se smíchá s čerstvou třtinovou šťávou a destiluje se podruhé. Výsledek této destilace se také smíchá s čerstvou třtinovou šťávou a destiluje se potřetí, aby vznikl exkluzivní, čirý a velmi těžký rum s více než 416 gramy kongenerů na hektolitr. Během každé destilace vybírá mistr palírník tzv. hlavy a ocasy svými sensorickými schopnostmi, aby uchoval tu nejlepší část destilátu a vytvořil tak jedinečný rum. Výsledný destilát s obsahem alkoholu 69,6 % se nechává uležet v tancích z nerezové oceli po dobu 30 měsíců, aby vznikl co nejvyváženější, 100% přírodní aromatický elixír. Ten je pomalu naředován a následně se plní do lahví s obsahem alkoholu 60 %.

L'intendance je francouzský název stromu Ficus microcarpa neboli malajského banyanu. Jedná se o tropický strom, dosahující slušné výšky, který má stejně rozložitou korunu jako kořeny. Obvykle se vysazuje jako stínový strom, aby poskytoval chlad, a bývá často spojován s blahodárnými duchy a životní energií. Na usedlosti Mauricia v roce 1957 vysadili tucet těchto krásných mohutných stromů na hlavní cestě, aby při vstupu starou železnou branou vytvořily úchvatný pohled a závan svěžesti.



# MAURICIA® PURE CANE RUM



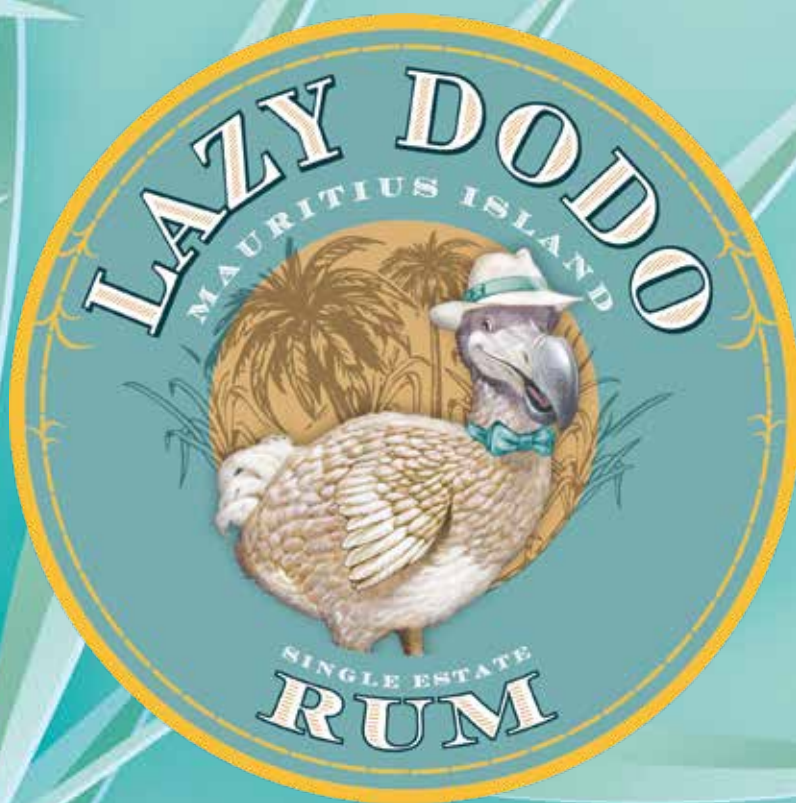


MAURICIA®  
PURE CANE RUM  
(high ester)





# ŠPANĚLSKÝ STYL



Název tohoto rumu vzdává čest mystickému ptákoví dronemu mauricijskému, kterému se říkalo dodo, nebo také blboun nejspný. Tento pták bohužel neuměl létat, a stal se tak snadnou kořistí holandských přistěhovalců, kteří výrazně přispěli k tomu, že již v 17. století vyhynul. Dnes je dodo národním symbolem ostrova Maurícius a prostřednictvím rumu Lazy Dodo se snaží jeho výrobci zvyšovat povědomí o ohrožených druzích zvířat, aby je nepotkal podobný osud.





Čerstvá melasa se nechává přirozeně kvasit po určitou dobu. Díky know-how mistra palírníka jsou přírodní aroma cukrové třtiny a exotického ovoce delikátně získávána během výrobního procesu destilace. V rumu se následně rozvinou zvláštní, jedinečná aroma během až desetiletého procesu zrání, který probíhá v sudech z francouzských a amerických dubů. Na závěr přijde ke slovu master blender, který smíchá romy různých ročníků. Výsledkem je vyzývavý, dobře strukturovaný rum jantarových odlesků, který je sladší, ale přitom i dřevitý s tóny citronu, červeného grepu, jablek, vanilky a páleného karamelu.

Lazy Dodo XO Chronicles je se 7 gramy cukru na litr sušší verzí původní verze tohoto rumu, která má 10 g/l.



## JIH OSTROVA MAURICIUS

Další pracovní schůzku jsem měl naplánovanou až na čtvrtek, kdy jsem se měl sejít s majitelem Rhumerie de Chamarel Olivierem Coucaudem, což znamenalo, že byl před námi den volna. Přesunuli jsme se na jih ostrova do velmi citlivě navrženého resortu Shanti Maurice, ve kterém jsme našli strategický výchozí bod pro druhou část našeho pobytu. Palírny Chamarel i Saint Auban byly vzdáleny půlhodinky jízdy autem a pobyt přímo u moře, navíc v krásném prostředí citlivě navrženého resortu, taky nebyl k zahoeení.

Jih je pro mě díky své panenské přírodě, ve které se nachází pouze pár vesnic, asi nejhezčí oblastí na celém ostrově. Mořské pobřeží je tady úžasné. Jsou tu různé parky, kde se scházejí místní obyvatelé, aby si udělali barbecue, hráli fotbal, nebo aby poslouchali muziku a byli pospolu na čerstvém vzduchu. Stejně jako v jiných částech Mauricia tady najdete mnoho polí s cukrovou třtinou. Některá již byla sklizená, zatímco na jiných se ještě hrdě vypínala do úctyhodné výšky. Tu a tam bylo na polích vidět skupinky lidí, ohýbajících se k zemi s mačetami, ale většinou sklizeň probíhala pomocí kombajnů. Já bych vydržel fotografovat cukrovou třtinu a její sklizeň celé hodiny, ale chápu, že děti potřebují ke spokojenosti i něco jiného. Vypravili jsme se tedy do bývalé krokodýlí a želví farmy, otevřené v roce 1985, s názvem La Vanille. Kromě zmíněných zvířat je tady dnes k vidění i mnoho dalších živočišných druhů, jako jsou hadi, chameleoni, opice, lemuři, netopýři a mnoho další zvěře. Největším lákadlem je ale želví výběh, do kterého smí i návštěvníci. Tady, v největší želví farmě na světě, se můžete procházet mezi želvami obrovskými, pozorovat jejich pohyb, krmit je trávou, nebo žasnout nad tím, v jakých pozicích čerpají energii z vyhrátých kamenů.

Zvířata, za kterými se na Mauricius také hojně cestuje, tedy delfíny, tady ale nemají, a i kdyby, za nimi je stejně lepší vyrazit na širé moře. Potápění s delfíny, které jsem tady zažil při své poslední návštěvě, patří dodnes k mým nejlepším životním zážitkům, a tak jsem to měl v plánu umožnit i Pavle a dětem. Ve čtvrtek ráno jsme si museli přivstat, abychom byli včas ve vesnici poblíž hory Le Morne Brabant, odkud jsme malým člunem vyplouvali. Na moře se totiž vyjíždí brzy ráno, a tak jsme po zhruba půlhodinové jízdě autem už v sedm hodin seděli ve člunu, který mířil do zátoky poblíž Tamarindu na západě ostrova. Je to neuvěřitelné, ale opět tady byla hejna delfínů, se kterými si můžete zaplavat na volném moři. Prý jsou tady opravdu každý den, a i když tentokrát nebyla viditelnost pod vodou právě nejlepší, stejně to stálo za to. Na zpáteční cestě jsme ještě mohli obdivovat barevné rybky nejrůznějších velikostí a tva-

rů na korálovém útesu a v půl desáté dopoledne jsme již byli zpět na pevnině a pomalu se blížili k vesnici Chamarel, nazvané po francouzském občanovi jménem Charles Antoine de Chazal de Chamarel, který tady žil kolem roku 1800. Jedná se o pěknou malou vesničku v horách, poblíž které se nachází poměrně mnoho zajímavostí, o kterých ještě bude řeč, plantáže ananasů a cukrové třtiny, a hlavně stejnojmenná destilerie.









Rhum de Chamarel



RHUMERIE DE CHAMAREL

# CHAMAREL

Neviděl jsem mnoho rumových destilérií, jako je Chamarel, vlastně asi žádnou, která by jí mohla konkurovat chytrým edukativním konceptem. Když se tento koncept v hlavách majitelů zrodil, mysleli už tehdy spolu s architektem na návštěvníky, s nimiž tady dopředu počítali. Není tedy divu, že se jich tu každoročně od roku 2008, kdy v Chamarelu začali destilovat rummy z čerstvé šťávy cukrové třtiny, zastaví nepočítaně.





CHAMAREL





Olivierovi rodiče pocházející z Maurícia, koupili pozemky v této malebné oblasti v roce 1996 a až do roku 2006 pouze sázeli a sklízeli cukrovou třtinu, kterou prodávali cukrovarům. Jednalo se o deset až dvanáct tisíc tun. Dnes zpracovávají pro výrobu svých rumů z čerstvé šťávy cukrové třtiny šestkrát méně třtiny, tedy zhruba 2 000 tun. Vzhledem k tomu, že má destilerie Chamarel povolení zpracovávat 4 000 tun třtiny pro výrobu rumů, mohl by Olivier stále nějakých šest až osm tisíc tun prodávat cukrovarům. Tuto činnost ale kvůli absolutní nerentabilitě úplně zastavil.

Jak sám říká, chápe, že by nebylo dobré, kdyby všichni farmáři přestali prodávat třtinu cukrovarům, protože by nebylo dost bagasy pro výrobu elektřiny, ale on už na rozdíl od malých farmářů nedostává subvence. Ti malí, s pozemky do pěti hektarů, mají dvakrát až třikrát vyšší výkupní ceny než ostatní, Chamarel je ale větší.

Dalším problémem je, že na ostrově už zbyly pouze čtyři cukrovary. „Dříve jsme jezdili se třtinou do cukrovaru v Bel Ombre, což bylo asi 20 minut odtud, ale dnes bychom museli jezdit až někam k letišti a to je 1,5 hodiny tam a 1,5 zase zpátky,“ říká Olivier.

Zatím tedy povolenou kvótu 4 000 tun využívají pouze z 50 %, ale vzhledem k veliké poptávce po zrajících rumech si v budoucnu bude muset Olivier zřejmě zažádat o navýšení.

Nechal vybudovat nový sklad pro zrání, aby navýšil počet sudů k ukládání rumů. Nový sklad stojí stejně jako ten stávající ve svahu, a tak je vždy jedna část pod úrovní země, což zajistí, aby uvnitř skladu nebylo příliš horko.

Jak Olivier sám dodává: „Až budeme schopni dodávat více zrajících rumů, budeme se moci rozhodnout, jestli zvýšíme celkovou produkci, nebo jestli pouze snížíme výrobu bílých rumů a zvýšíme množství rumů určených pro zrání. To by nám umožnilo zůstat stále na stejné povolené kvótě.“

U bílých rumů není podle Oliviera taková přidaná hodnota, protože na trhu je mnoho značek a velká konkurence. „Barmani většinou koukají na cenu a tam výrobci rumů z čerstvé třtinové šťávy, které jsou dražší, nemohou melasovým rumům konkurovat. Zákazníci navíc většinou vůbec nevědí, jaký rum v koktejlu mají. Naproti tomu u sipping rumů, určených k pomalému vychutnávání, je možnost volby a na cenu se až tak nehledí.

Prodávat bílé rummy je tedy komplikovanější než prodávat rummy vyzrálé.

Dalším faktorem, který komplikuje prodej, jsou ceny vstupů a dopravy během covidu. V důsledku toho jsou naše rummy poté, co dorazí například do Evropy, dvakrát dražší než konkurence.



Abychom přežili během covidu, museli jsme změnit přístup. Dříve jsme chtěli prodávat pouze naše rumy v lahvích, ale během covidu, kdy na Mauriciu bylo všechno 18 měsíců zavřené (v Chamarelu zaměstnávají 180 lidí, kterým po celou dobu vypláceli 100% mzdu), jsme začali prodávat více rumů v cisternových kontejnerech (bulcích).“

Zajímalo mě, jestli Olivier zná původ cukrové třtiny, kterou zpracovává, nebo jestli tomu vůbec přikládá nějakou důležitost. „Používáme tři druhy cukrové třtiny, jejichž označení začíná písmenem R, protože byly vyšlechtěny v laboratoři na ostrově Réunion. Víme, kde máme kterou vysázenou, tedy kde je jejich terroir, i když se to v chuti u rumu neprojevuje tak jako třeba u vína. U rumu je mocnější ten destilát, který má 70 % alkoholu.“

Další mou otázkou bylo, jestli pro sklizeň používá kombajny.

„Veškerou cukrovou třtinu sklízíme ručně, což sice zajistí, že bude useknuta co nejnižší u země, protože tam se koncentruje největší množství šťávy, ale má to i svá úskalí. Největším problémem je nespolehlivost lidí, kteří zkrátka ne vždy přijdou do práce. Když potom počítáte s dodávkou 15 tun třtiny, aby byl zajištěn denní provoz destilérie, a lidé nepřijdou sklízet, celou

produkcí to značně komplikuje. Tu práci už skoro nikdo nechce dělat i přes to, že je docela dobře placená. Nevyplácí se fixní mzda, ale cena za sklizenou tunu.“

A jaké tedy Olivier vidí řešení? „Je to jednoduché – v budoucnu budeme muset sklízet kombajny. Ale abychom mohli stroje používat, museli bychom nejdřív udělat poměrně dost úprav terénu a odstranit velké kameny. Další možností je najmout na šest měsíců dělníky z Madagaskaru.“

A v čem si Olivier myslí, že jsou jejich rumy unikátní? Podobně jako u rumů vyráběných společností Grays je to podle Oliviera to, že mají celý výrobní postup pod kontrolou, tedy od zasazení cukrové třtiny na svých polích až po lahev. Svě rumy vyrábějí s láskou od A až do Z a starají se o každý detail.

Vyrábí tady bílé rumy, vyzrálé rumy, single cask rumy, míchané rumy, rumové likéry i kořeněné rumy.

Ve skladu zrajících rumů mají uložen rum v 860 sudech o obsahu 200 až 600 litrů. Kdyby se to přepočítalo na 200litrové sudy, tak by to dalo 1 200 sudů. Sklad, který je právě ve výstavbě, pojme dalších 1 200 sudů.

Ve skladu byste našli velké nerezové tanky i dubové kádě pro blending a pro zlatý rum, dále nové francouzské







TANK 07/08  
PRIMOZ @ 65%  
SEP 22

01/15/18  
05/18



i americké dubové sudy, použité sudy po bourbonu, po skotských whisky s různým stupněm nakouřenosti, po koňaku, armaňaku, moscatelu i portském, ale také po pinotu noir nebo sauternes.

Když jsme začínali s ochutnávkou, zeptal jsem se Oliviera, který z rumů má nejradši. Odpověděl mi, že to nelze říci, že jsou to všechno jeho děti. Tuhle odpověď jsem neslyšel poprvé a bral jsem ji trochu s rezervou. I když mám respekt jak k rumům z Mauricia obecně, tak i k rumům Chamarel, tak jsem předpokládal, že se mezi ochutnávanými vzorky najdou i méně povedené.

Ochutnali jsme s Olivierem asi 10 vzorků z různých single casků a musím říct, že byl opravdu jeden vzorek lepší než druhý. Ať už to byl rum v sudové síle 65 % alkoholu, nebo s 55 % alkoholu – což je podle Oliviera, jenž je master blenderem svých rumů, ideální síla pro rumy Chamarel. Všechny vzorky byly zkrátka skvělé. Nemohu se dočkat, co spolu do budoucna všechno vymyslíme.

Jak jsem se již zmiňoval, Chamarel je krásná destilerie, která návštěvníkům ukáže během půlhodinové procházky kolem velkých oken beze skel celý výrobní postup, od rozemletí cukrové třtiny, přes fermentaci, až po destilaci v měděném destilačním kotli nebo v kreolské destilační koloně. Na konci celé prohlídky můžete rumy Chamarel ochutnat a následně si je spolu s nepřeberným množstvím dalších suvenýrů v místním obchůdku i zakoupit. Součástí destilerie je i restaurace na vysoké úrovni, kde už na mě Pavla a děti čekaly, abychom se společně vydali podívat na atrakci optických klamů Curious Corner a do nedalekého geoparku 7 Coloured Earth, kde je po cestě k vidění vodopád Chamarel. Samotná sedmibarevná země je zvlněný reliéf ztuhlé lávy, která je do sedmi barev zbarvená zřejmě díky zvětrávání vulkanického popela. Na tuto atrakci je možné se podívat z různých míst přilehlého chodníčku nebo z místní kavárny, která nabízí kromě kávy z nedaleké kávovníkové plantáže Chamarel například také čerstvě vymačkanou šťávu z cukrové třtiny.

Následujících několik dnů jsme strávili cestováním převážně po jižní části ostrova a lelkováním v Shanti Maurice. Viděli jsme ještě vyhlášené hinduistické poutní místo Ganga Talao u přírodního jezera Grand Bassin, které obsahuje, jak hinduisté věří, vodu z Gangy, protože ji sem kdysi nedopatřením vylil Šiva, kterého sem hinduisté jezdí uctívat. Možná vás to místo překvapí stejně jako nás obřímí sochami hinduistických bohů a stejně obřímí parkovacími plochami. Jinak je to ale i díky reprodukováné meditační hudbě zajímavé místo, které stojí za to navštívit.








  
**CHAMAREL**  
PREMIUM RUM  
**CLASSIC**

PRODUCED IN MAURITIUS  
PURE SUGAR CANE JUICE  
DISTILLED & BOTTLED AT THE DOMAIN

  
**CHAMAREL**  
PREMIUM RUM  
**DOUBLE DISTILLED**

PRODUCED IN MAURITIUS  
PURE SUGAR CANE JUICE  
DISTILLED & BOTTLED AT THE DOMAIN

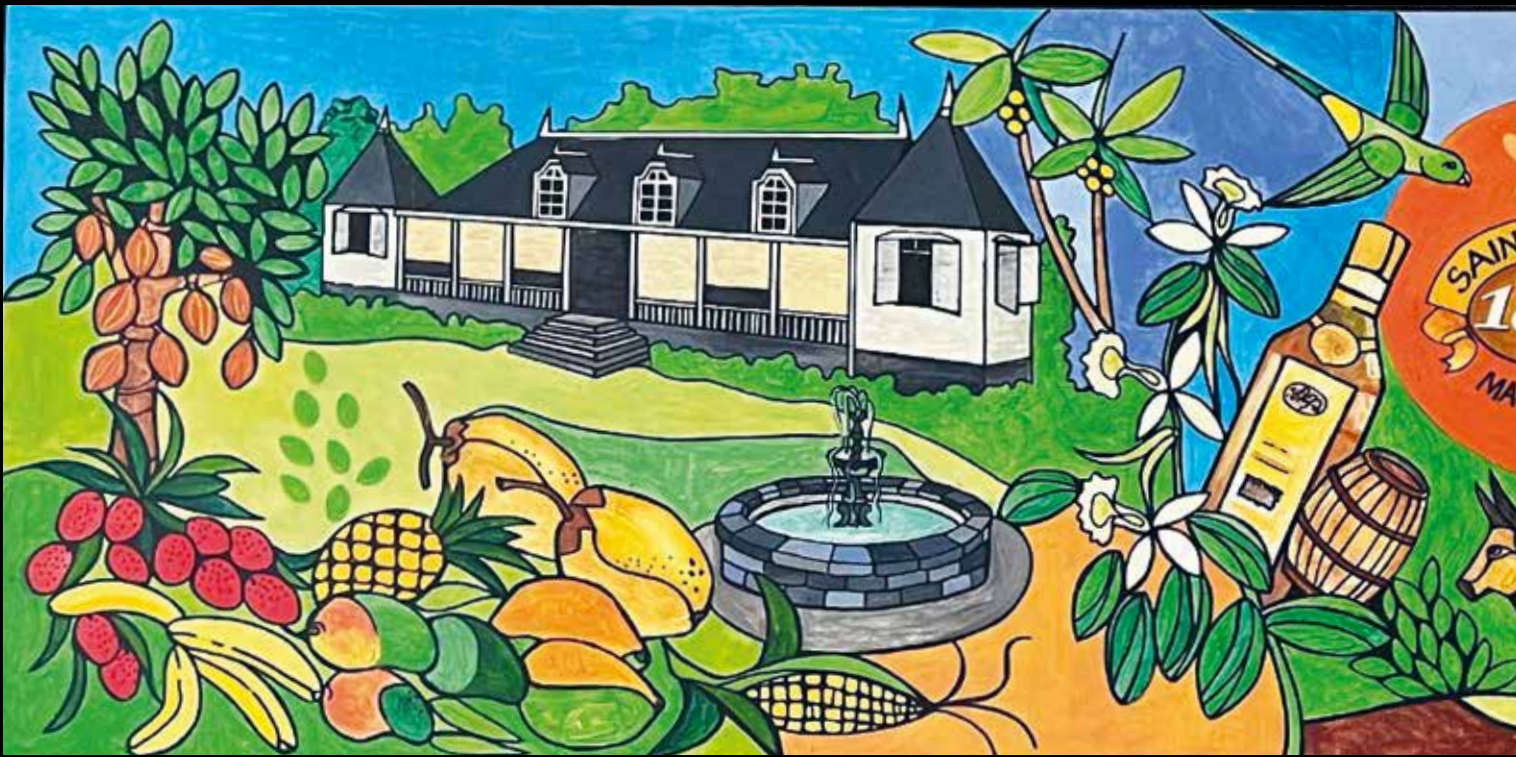




*Torzo zásoby rumů Chamarel v naší prodejně. Destilerie nemá sklady v některé z evropských zemí, a tak je doprava malého množství rumů velmi drahá. Snad se nám do budoucna podaří najít nějaké řešení.*







## SAINT AUBIN

Poslední palírnu, kterou jsme na Mauriciu navštívili, byla destilerie Saint Aubin, první legální výrobce „agriculture“ rumů na ostrově Mauricius. Tady začali s destilací v roce 2003, i když historie cukrovaru stejného jména,

nazvaného podle jednoho z prvních majitelů Pierra de Saint Aubin, sahá až do roku 1819.

V destilerii Saint Aubin využívají čistou sladkou šťávu z cukrové třtiny, které se říká „vesou“. Tu nechají následně zkvasit ve fermentačních tancích, čímž získají základ pro destilaci. Zkvašenou šťávu zahřejí v des-







tilačním zařízením, čímž se oddělí kondenzované alkoholické výpary a vznikne rum s obsahem alkoholu 65 %. Destiluje se zde ve várkách na kotlíkovém destilačním zařízení a v měděné kreolské destilační koloně. K naředění vodou na požadovaných 50 % používá destilerie Saint Aubin vlastní zdroj pramenité vody

z Bois Cheri, kde se nachází také čajovníková plantáž. Kromě rumů ze zdejší produkce, které tady můžete v rámci prohlídky ochutnat i zakoupit, se ve zdejším areálu můžete seznámit i s velmi zajímavým a náročným způsobem pěstování vanilky, nebo si projít zahradou koření, botanickou zahrádkou či malou místní farmou.









A tropical beach scene at sunset. The sky is a vibrant orange and yellow, reflecting on the water. Several tall palm trees are silhouetted against the bright sky. In the foreground, there's a swimming pool with a tiled edge. A person is sitting on a large green beanbag chair near the pool. In the background, there's a building and more palm trees. The overall atmosphere is peaceful and relaxing.

## KONEC PŘÍBĚHU

Čekalo nás pár posledních dnů v Shanti Maurice, kde se nepřetržitě, přímo proti našemu domečku na pobřeží, tříštily s obrovským burácením vlny Indického oceánu o skalní masiv, zatímco o pár desítek metrů dále naproti jedné z restaurací s venkovním bazénem bylo moře naprosto klidné, s pěknou písčnou pláží a všudypřítomnými palmami.

Kromě úžasného moře, skvělého jídla, spa, posilovny, tenisových kurtů a kdo ví čeho všeho ještě tady byla rumová chatrč (Rum Shed), o které jsem psal už ve 12. čísle našeho časopisu. Tenkrát, v roce 2014, jsem se tady účastnil masterclasu zaměřeného na rozmanité koktejly z mauricijských rumů Arcane. Tentokrát jsem se tady stavil se ženou a s dětmi, které (zatímco my jsme si pochutnávali na rumech) střídavě sledovaly film v přilehlém letním kině a pobíhaly všude kolem. Nabídka rumů nebyla špatná, i když mi přišlo, že se oproti mé poslední návštěvě příliš nezměnila. Já jsem si tady ale kromě mauricijských rumů našel například rum Uitvlugt 1990 Full Proof s obsahem alkoholu 66 %, což byla jedna z prvních lahví rumu, které jsme prodávali v roce 2012 v naší pražské prodejně Warehouse #1.

To už se ale náš pobyt na Mauriciu bohužel definitivně blížil ke konci. Určitě bychom si ho tady dokázali představit i trochu delší. Ostrov třtiny, na kterém kromě zmíněných hinduistů žijí ještě křesťané a muslimové v příkladné symbióze, nabízí dobré jídlo, exotickou faunu i flóru, krásné moře a vynikající rumy, které ještě tak trochu čekají na to, až je svět milovníků rumů objeví. Určitě se mají na co těšit! ■



Warehouse #1 Interview

# ALEXANDRE GABRIEL

Dne 3. října 2022 se ptal Tomáš Možr a fotografoval Lukáš Janičina

Sběratel destilačních zařízení, autor odborných knih, a hlavně energický muž mnoha tváří, který pečlivě nahlíží do minulosti, aby vytvořil destiláty budoucnosti a postupně lahev za lahví pozměnil svět. Takový je Alexandre Gabriel, majitel společností Maison Ferrand a West Indies Rum Distillery, který stojí za značkami Plantation Rum, Citadelle Gin a Ferrand Cognac. Alexandre Gabriel je nejen majitelem těchto úspěšných značek, ale zároveň působí jako jejich master blender. Díky svému nasazení si dokonce vysloužil označení Steve Jobs světa destilátů. O to větší událostí tedy byl na začátku října jeho příjezd do Prahy.









**Dovolte mi, abych vás s radostí přivítal v Praze. Slyšel jsem, že váš příjezd byl na moment v ohrožení. Z jakého to bylo důvodu?**

Děkuji za přivítání. Jsem šťastný, že mohu být v Praze, protože současná situace ve světě a evropské problémy s plynem vytvářejí řadu komplikací. Je to tragédie pro mnoho lidí a obtížná věc k řešení pro mnoho zemí, zároveň je to ale těžká chvíle pro výrobce koňaku. Stačí se zamyslet nad tím, že je krátce po sklizni a začíná destilace, která probíhá v zimních měsících, od začátku října do konce března. Pochopitelně je to rovněž běžná topná sezona, a tak nás francouzská vláda požádala, abychom jim vyšli vstříc, a my bychom velmi rádi, ale bohužel hrozny nepočkají, a protože koňak se vyrábí z čistého vína, nemáme možnost jej nějak konzervovat. Prostě musíme destilovat a potřebujeme pro to plyn. Co tedy máme dělat? Já zastávám pozici viceprezidenta Národního meziprofesionálního úřadu pro koňak (BNIC), kde aktuálně probíhá velmi otevřená diskuze s fran-

couzskou vládou o tom, co bychom měli udělat a co je správné. Samozřejmě, že lidé jsou prioritou, ale zároveň naše životy významně ovlivňuje koňak. Chápeme, že lidé potřebují být v teple, ale stejně tak potřebujeme dané hrozny vydestilovat, protože jinak by to bylo plýtvání. Koňak je velmi řemeslná záležitost a nejsem si jist, zda to víte, ale jen v Cognacu je 3 900 kotlíkových destilačních zařízení a já se právě na jednom takovém naučil destilovat. Miluji sice rum, ale v koňaku jsou mé kořeny. Je to tudíž dost závažná věc a já se měl účastnit jednání s francouzskou vládou. Naštěstí ale mám tu možnost, že to za mě může řešit někdo jiný, a tak dnes mohu být s vámi.

**Je o vás dobře známo, že působíte v celé řadě rolí a zastáváte velké množství pozic. Která z nich je pro vás nejdůležitější?**

Bezpochyby role tvůrce. Ona možnost, že smím neustále tvořit, je pro mě naprosto klíčová. Někteří lidé píšou knihy, já vyrábím destiláty. Lidé zapominají, že desti-



láty jako koňak, rum nebo třeba gin jsou v první řadě o sdílení emocí. Skvělé destiláty jsou přece skutečným uměním člověka. Víte, v současnosti máme všichni sklon poslouchat tu samou hudbu, ať už je to U2, AC/DC nebo něco jiného. Před padesáti nebo sto lety měla ovšem každá vesnice svou vlastní hudbu a s ní i své vlastní dědictví, svou identitu. Pochopitelně mi můžete oponovat, že ve světě destilátů najdete calvados v Normandii, koňak v Cognacu, armaňak v Armagnacu a dost podobně to bude platit i pro víno, ale v případě rumu máte jeden spirit a tisíce různých míst. Ale není to jen o daném místě. Hodně lidí hovoří o významu půdy, když zmiňují patřičné terroir. Nicméně terroir je daleko víc – jde o přirozené spojení půdy, klimatu a konkrétní kultury. Vezměte si, že já jsem například vyrostl se svými bratřenci na statku v jižním Burgundsku, kde mě prarodiče učili tradičním hodnotám. Dědeček nás vždy učil, že krása spočívá v zemi, a říkával, že „člověk nevlastní vinici, ale pouze o ni pečuje.“ Vzato kolem a kolem je to zem, kdo nás vlastní. Stačí si připomenout, kde všichni spočineme na věčnost. Musíme si proto uvědomit, že my se jen staráme o přírodu a že způsob, jak něco pěstujeme, se odráží i v naší kultuře. A ta se zase promítá do vybraného destilátu.

### **Bylo to tedy na statku u prarodičů, kde jste se naučil umění destilace?**

Ano, můj dědeček byl palírník a disponoval titulem bouilleur de cru, který jej opravňoval destilovat z vlastní produkce. Nemohl sice nakupovat od jiných, což do značné míry limituje produkci, ale přesto šlo o významné povolení. Jedna z věcí, které si z dětství pamatuji velice dobře, a často a rád ji uvádím, je ta, že v mých deseti letech řekl děda babičce, že mi ukáže, jak se destiluje. Babička oponovala, že jsem moc mladý, ale dědeček prohlásil, že mi to stejně ukáže. A byl tam malý pot still, který se samozřejmě dětským očím jevil jako obrovský. Toho času se zrovna destilovala Marc de Bourgogne, což je pálenka z matolin, v podstatě něco jako grappa. A on mi řekl: „Nejdřív musíš Marc de Bourgogne ochutnávat ušima.“ Já jsem byl malé dítě, které znalo vysokoprocentní alkohol vždy hlavně jako dezinfekci, když se člověk řízne a podobně, a tak jsem se bál, že mi nalije pálenku do uší. Ale on se jen zeptal, co slyším. Odpověděl jsem, že nic, a on mi vysvětlil, že to je správně a znamená to, že tekutina není ovlivněná působením hmyzu. Od té doby si pamatuji, že kvalita vstupní suroviny je první podmínkou úspěchu. Pokud nemáte kvalitní surovinu na počátku, marníte čas.

### **S dědečkem jste objevoval destilaci, jak jste ale pronikl do světa koňaku? Byla to přímá cesta z Burgundska do Cognacu, nebo měla své odbočky?**

Nebylo to se mnou zrovna jednoduché, když jsem dospíval. Vždy jsem chtěl tvořit něco vlastního, což jsem měl zřejmě po matce, která byla umělkyní. Neuměl jsem anglicky a nic nevěděl o obchodování. Rozhodl jsem se tudíž odjet do Spojených států, abych se naučil anglicky a později se naučil byznys. Neměl jsem v té době moc peněz, a tak jsem si řekl, že bych mohl pomoci malým farmářským produktům s exportem, jelikož jsem studoval v New Yorku a v Tokiu. Reprezentoval jsem proto jednu malou palírnu koňaku, která byla před uzavřením a jeden člověk se mě tehdy zeptal, jestli bych nechtěl být součástí, a já souhlasil. Začínali jsme s pěti lidmi a dodnes jsem pyšný na to, že tři z nich jsou stále s námi. Je to už skoro třicet čtyři let.

### **Do jaké míry se za tu dobu společnost změnila?**

Společnost je pořád stejná, řekl bych. Podle mě je skvělý koňak vyjádřením svého terroir a terroir není pouze půda, ale také vaše znalosti. A to je například důvod, proč jsem se tolik zamiloval do rumu. Každý ostrov má svou kulturu a svůj způsob destilace, což je to skutečné dědictví, které je stále živé. A to je krása rumů Plantation.

Pamatuji si na svou první cestu, která proběhla před 30 lety. Směřoval jsem tehdy na Haiti kvůli obchodu se sudy. Kontaktoval mě totiž zástupce rumu Barbancourt s tím, že mají rádi můj koňak a že by ode mě nějaké sudy koupili. Dobrá, řekl jsem si a vydal se za nimi. V ten moment jsem se zamiloval do rumu. Viděl jsem celé to vyjádření – proces fermentace i destilace. A pak jsem si koupil lístek na ostrov Sváté Lucie, poté jsem jel na Barbados a dále na Trinidad. Vždy jsem se jel dívat na to samé a vždy spatřil něco trochu jiného. Každý ostrov má specifický způsob fermentace, lehce odlišný způsob destilace, a přitom všichni věří, že právě oni to dělají nejlépe. To mi přišlo fascinující. Při srovnání s koňakem můžeme říct, že máme velmi dobré znalosti v otázce zrání a velmi přesné postupy pro zacházení s kotlíkovým destilačním zařízením, které by se daly přirovnat k výrobě šperku. Jde hlavně o způsob zrání a blendování, co dává koňaku jeho charakter. V Karibiku jsou ovšem znalosti zaměřené primárně na fermentaci a kvasinky a jak s nimi pracovat, abyste získali konkrétní chuť. Rozhodl jsem proto využít starou techniku dvojitého staření, kdy přivezu rum v sudech, namísto abych jej převážel v tancích. Využiji tím tzv. dynamické zrání, kdy rum zraje jak v místě původu, tak po cestě a následně ve Francii. Na počátku jsme to udělali v malém počtu. Jakmile to však ochutnal jeden z mých přátel, nákupčí francouzského specializovaného obchodu s alkoholem, hned mi sdělil, že to musíme začít prodávat. Náhle jsem si uvědomil, že nemáme název. Já jsem se narodil a vyrostl na statku, přičemž statek



se v Karibiku označuje termínem plantation, a tak jsme značku nazvali prostě Plantation a jednoduše začali. Psal se rok 1999.

### **Plantation je znám svou geografickou rozmanitostí. Jaká oblast byla ale tou první, s níž jste začali a uspěli?**

Ve skutečnosti to nebyla pouze jedna země. Začali jsme s rummy z Barbadosu, Jamajky a Trinidadu. Mým snem ale bylo být součástí destilérie a podílet se na produkci. Začali jsme proto šetřit peníze a poohlížet se po vskutku ikonické palírně. A hle, objevili jsme spící krásku v podobě West Indies Rum Distillery. Tato palárna je na Barbadosu situována hned vedle pláže a stojí tam již od roku 1893. Součástí byl v té době rovněž archiv, který obsahoval informace sahající až k roku založení. Představte si, že máte k dispozici podrobné materiály o výrobě rumu, které jsou více než sto let staré a které popisují design destilačního zařízení, náležitě teploty při destilaci atd. Byl tam dokonce jeden měděný destilační kotel známý jako Rockley Still, řemeslně vyrobený v 80. letech 18. století! Zatímco si teď spolu povídáme, jeden odborník toto zařízení ve Francii ručně opravuje a doufám, že příští rok už bude moct opět po padesáti letech nečinnosti produkovat rum.

### **Líbilo se mi vaše prohlášení, že někdo sbírá známky, někdo mince a vy sbíráte destilační zařízení. Jak se taková vášně projevuje?**

Každý ví, co je to pot still, co je to kontinuální kolonové destilační zařízení nebo co je hybrid still, kdy umístíte kolonu na vrchol kotlíkového destilačního zařízení. Málokdo už ale ví, co je to chamber still, který vyvinuli výrobci žitné whiskey na východním pobřeží Spojených států. Nicméně já to studoval, a když jsem pak jedno takové funkční destilační zařízení spatřil, cítil jsem se, jako když paleontolog uvidí živého dinosaura. Jenomže problém přichází, když si uvědomíte, že na toho živého dinosaura nemáte žádný manuál. Štěstím bylo, že v palírně již 43 let působí kolega Anderson, který si veškeré postupy pamatuje a naučil mě, jak s ním zacházet. Význam takovýchto zařízení je totiž podle mě nedocenitelný. Uvědomíte-li si, že přibližně od 40. let minulého století se chuťový profil postupně unifikoval a stával se neutrálnějším, zjistíte, že některé průmyslové rumy postrádají svůj jedinečný charakter a blíží se takřka vodce. Opravdové rumy jsou ale o zážitku, kdy vás obklopí závoj vůní a chutí. I proto se například ve chvíli, kdy začaly být rumy stále neutrálnější, rozhodla jamajská vláda zachránit tři ikonické palírny, kterými byly Long Pond, Clarendon a Innswood. Bohužel Innswood Distillery měla velké potíže, a tak ji musela zavřít. Je to sice pořád součástí National Rum of Jamaica, ale

už se tam nedestiluje a funguje jen jako sklad. V rámci zachování rumového dědictví pro budoucnost přizvala jamajská vláda k tomuto projektu další dvě ikonické palírny, a to konkrétně Demerara Distillers Ltd. a West Indies Rum Distillery. Jedním z mých partnerů při jednáních je tedy jamajská vláda, s níž úzce spolupracujeme a díky tomu můžeme produkovat mimo jiné Plantation Xaymaca Special Dry.

### **Je mi jasné, že to je něco jako Sofiina volba, ale který rumový region, respektive jaké terroir je pro vás nejlepší?**

To je velice obtížná otázka. Já mám tři děti, a tak je to v podstatě ten samý typ otázky. Jak dobře víte, zbožňuji vytváření nových destilátů a v případě Plantationu děláme tucty a tucty rumů, z nichž každý je jiný, a přesto výjimečný. Plantation tedy pro mě není jen nějakým dalším produktem, pro mne je symbolem dobrodružství. Proč byste se chtěli dívat na obrázek, když můžete zhlédnout film? A přesně to je Plantation. Je to film plný chutí, které vám chci ukázat a někdy si je chci sobecky promítnout také jen sám pro sebe. Beru si proto vždy pět až deset vzorků k nočnímu stolku. Má manželka sice vždy říká, že v rámci spokojeného manželství to musím ráno uklidit, ale jako master blender, kdy občas ochutnávám až šedesát sudů za den, si zkrátka rád vezmu večer k posteli několik vzorků, abych k nim mohl přivonět, zatímco si čtu. Proč bych si tedy vybíral jen jeden? Samozřejmě záleží na náladě, na daném dni nebo na tom, s kým zrovna trávím svůj čas. To je ta krása, kterou můžete sdílet. Na jedné straně se vám nabízí ona elegantní ovocná chuť Barbadosu, na straně druhé leží jamajské tóny přezrálého ovoce, květinové aroma z Trinidadu nebo pěkné robustní tělo z Fidži. Já bych chtěl všechny. Někdy se lidé ptají, jaký rum bych si vzal na pustý ostrov. Obvykle odpovídám, že bych si vzal pot still a několik sudů, abych mohl vyrobit rum nový. Měl jsem to štěstí, že jsem za svůj život potkal a stále potkávám nespočet odborníků, kteří mě inspirovali, když mi ukázali krásy jednotlivých lokalit i unikátní způsoby výroby.

### **Kolik rumových regionů se skrývá v portfoliu značky Plantation?**

Popravdě Plantation zahrnuje celou řadu oblastí, a přesto máme vždy nějaký další rum v rukávu. Aktuálně připravujeme dvě novinky. Obě sice nemohu sdílet, ale minimálně jednu prozradím. Naše výroba se přirozeně soustřeďuje na Barbados a Jamajku a mé nadšení mě dále vede na Trinidad a Fidži. Nicméně posledních několik let jsme v kontaktu s lidmi z Paraguaye a tato země má svá jasná specifika ohledně výroby rumu. Výsledným produktem je tzv. caña paraguaya, při jejíž





výrobě se používá technika zvaná „skimming“, kdy se sbírá pěna ze zahřáté šťávy z cukrové třtiny. Za několik let se tak máme na co těšit.

**Už jsme lehce narazili na fakt, že rumy Plantation procházejí dvojitým zráním. Jaké v něm jsou podle vás výhody? V čem spočívá ona přidaná hodnota?**

Mohu říct, že když se podíváte do archivů West Indies Rum Distillery, poznáte dědictví rumu. Uvidíte master blendery, kteří nechávali svůj rum zrát pět let na Barbadosu a poté jej nechali ještě rok odpočívat v Londýně. A to vše proto, že rozdílná klimata vám poskytnou rozdílné vlastnosti. Základem je chuť, která vzešla z destilačního zařízení, následný proces tzv. elevage je pouze vaším úsilím, jak daný destilát ještě vylepšit. Za starých časů se navíc používaly recyklované sudy a tím nemyslím sudy po bourbonu, které jsou tak hojně rozšířené dnes. Výrobci tehdy brali sudy, které měli k dispozici, a tak se rum ukládal ke zrání do sudů po klaretu, po portském, po sauternes a tak dále. Víno

v těchto sudech bylo totiž přivezeno do Karibiku, a protože lidé byli šetrní, uložili do těchto sudů rum na cestu zpět. Dvojitě zrání je tudíž založené na tom, že nejprve v Karibiku proběhne fermentace, destilace a první zrání a poté se rum přepravuje v sudech do Evropy, kdy při cestě prochází dynamickým zráním. Jakmile přijede rum do Francie, uloží se do sudů po koňaku nebo po víně. Nemá smysl převážet zase sudy na Barbados, plnit je až tam a pak znovu přivážet do Evropy. Sudy po dezertním víně sauternes by například bez předešlého ošetření dřeva ani takovou přepravu nevydržely. Je to tradiční přístup. Každoročně proto uvádíme také edici Single Cask, která tento přístup oslavuje. Tato edice čítá dvanáct až patnáct rumových vyjádření založených na různých typech sudů.

**Předpokládám, že právě dvojitě zrání je tedy jedním z diskutovaných bodů při projednávání podmínek k získání chráněného geografického určení pro Barbados, je to tak?**



Těch bodů je samozřejmě víc, ale tohle je jedna z ústředních otázek. Dělal se to tímto způsobem celá staletí, tak nevím, proč bychom s tím měli zrovna teď skončit. Pro nás je důležité zachovat si svou integritu, svobodu v tvorbě a transparentnost. Já chci vědět, jak byl ten nebo onen produkt vyroben. Použil jsi melasu, nebo čerstvou šťávu z cukrové třtiny, krátkou, nebo dlouhou fermentaci, kolonu, nebo pot still? Ne každý to potřebuje znát, ale ten, kdo chce, by se to měl dozvědět už při pohledu na etiketu. Krásou rumu je poznávání jednotlivých specifik, protože každý rumový region je jiný. Například náš výkonný ředitel na Barbadosu Andrew Hassel akorát pracuje na svém doktorském titulu, který se zabývá tím, jak se vyráběl na Barbadosu rum za posledních 300 let. Je to velmi technický člověk, který prošel archivy, aby zároveň načerpal dostatek inspirace.

Povím vám jedno výrobní tajemství, které je pro West Indies Rum Distillery typické. Po mnoho a mnoho let se ještě před fermentací přidávají dvě procenta slané vody z pobřeží, což vytváří unikátní styl rumu s dost specifickou chutí, která je určitým naším podpisem. A toto dědictví bychom měli zachovat. Nejde jen o různé druhy destilačních zařízení, délku fermentace či dobu zrání, ale také o práci s lokálními kvasinkami, které utvářejí charakter rumu.

### **Jaký je váš oblíbený koktejl?**

Je jich poměrně dost, ale kdybych měl vybírat, asi bych zvolil Presidente. To mi připomíná, že jednoho dne za mnou přišel David Wondrich a říká mi, že by bylo skvělé, kdybych vyrobil ananasový rum. A já jsem do té doby žádný rum s příchutí nedělal a považoval jsem to za vtip – něco jako vyrábět modré curaçao. Ale on to myslel vážně. Říkal mi, že tento rum byl velmi populární v 19. století a já ho můžu vyrobit. Důvodem je, že při čtení všech těch starých receptur David narazí na řadu destilátů a likérů, které se už nevyrábějí. Tak jsem souhlasil a on mi poslal krátký starý patent z roku 1824, který popisuje destilaci se slupkou z ananasu. Vyzkoušeli jsme proto tucty ananasů, až jsme vytvořili Plantation Stiggins' Fancy Pineapple. Jenže jsme udělali jen dva sudy a lidé si jej žádali víc a víc. Dopadlo to nakonec tak, že jsme letos ručně zpracovali 38 tun ananasu, protože se chci držet originální receptury. Dříve byl ananasový rum určený k popíjení, a někdy se dokonce lehce zahříval kvůli chladným dnům v Anglii. Vytvořil jsem ho proto jako rum k samostatnému pití. Nicméně jednoho dne jdu do baru a kamarád mi připraví Pineapple Daiquiri. Bylo to tak dobré, že se z toho daiquiri stal okamžitě jeden z mých nejoblíbenějších koktejlů. Rád proto říkám lidem, že já vytvářím destiláty, s nimiž je to podobně jako s výrobou hudebních nástro-

jů – zkrátka pak stačí, aby někdo přišel a začal na ně hrát. Pochopitelně existuje ještě mnoho drinků, které si rád vychutnám. Jde-li o koňak, nemohu zapomenout na Sidecar, v případě ginu Citadelle neodolám French 75 a myslím, že dost podceňovaným koktejlem je Tom Collins.

**Často uvádíte, jak moc je pro vás dobrý pracovní tým důležitý. Jaký máte recept na úspěch? Je založený na filozofii pracovat s nejlepšími, kdy vyhledáváte nejen ty nejkvalitnější technické pracovníky, ale také historiky pomáhající vám s inspirací či reinterpetací zapomenutých chutí? Narážím tím jak na zmíněného Davida Wondricha, tak na bývalého profesora jménem Jacques Blanc.**

Jacquese Blanca jsem poznal, až když odešel do důchodu. Na počátku jsem mu vysvětlil vše, co se týká koňaku. Jeho nadšení však jako by neznalo mezí. Vrazil hned do archivů, a nakonec jsme spolu napsali knihu o historii koňaku z oblasti Grand Champagne. Sám jsem totiž dělal rozsáhlý výzkum o koňaku z Grand Champagne, protože jeden z nejlepších způsobů, jak se něco naučit, je pro mě psaní. Právě dokončuji knihu s Mattem Pietrekem na téma, co je navy rum a jaké jsou jeho technické aspekty, protože lidé si často myslí, že definicí tzv. námořnických rumů je pouze vyšší procento alkoholu, ale to není pravda. Matt strávil mnoho a mnoho měsíců v anglických archivech a prošel nespočet dokumentů, dokonce jsme koupili jeden archiv námořnického rumu. Nyní přesně víme, jak se navy rum vyráběl. A světe div se, jeho součástí bylo zrání dvojité i dynamické, ale také třeba dvouletý proces zrání v otevřených kádích, aby rum získal tu správnou vlhkost. To je například věc, na níž pracujeme poslední tři roky. Myslím, že obecně mám v otázce znalostí velké štěstí, protože se Maison Ferrand spojuje s těmi nejlepšími historiky, s ikonami v otázce destilace a podobně., protože se od nich můžeme hodně naučit. Příkladem budiž Don Benn, extrémně talentovaný master distiller ve West Indies Rum Distillery, který má 25 let zkušeností a loni získal titul World Best Master Distiller. Já jej naučil, jak se vyrábí koňak, a on naopak prohloubil mé znalosti o rumu a fermentaci.

**Zmínil jste už dvě knihy. Kolik jich máte napsaných a na kterých teprve pracujete?**

Vcelku nedávno vyšla kniha Histoire de la Grande Champagne de Cognac, o které jsme mluvili. Druhá kniha, na níž teprve pracuji, vzniká ve spolupráci s Mattem a týká se historie a výroby navy rumu. V tomto směru nejde jen o nějaké pěkné historky, ale o skutečně technicky dobře zpracovanou historii výroby navy rumu. A tou třetí, kterou se právě zabývám, by měla být technická publikace o typologii sudů a procesu zrání.





### **Které tři knihy byste naopak doporučil každému k přečtení?**

Čtu toho hodně, ale osobně miluji historické knihy. Určitě bych doporučil *The Royal Commission on Whisky and Other Potable Spirits*. Je to sice 800 stran, a pokud nejste výrobce, může to pro vás být poněkud nudné, ale pro mě je zajímavé, že je to vlastně sbírka rozhovorů, protože v roce 1908 se snažila britská vláda definovat skotskou whisky a irskou whiskey, kdy se ptali, co to je a jaké by to mělo být. Jelikož měli velký rozpočet, pozvali všechny důležité i méně důležité palírníky z celého světa, s nimiž udělali krátké, půlhodinové rozhovory. Něco je zajímavé, něco je nudné, ale rozhodně ji považuji za klíčovou v oblasti destilátů. Před časem pak vyšel *The Oxford Companion to Spirits and Cocktails*, což je kniha, kterou by podle mého názoru měl mít každý. Často zároveň říkám přátelům, aby si koupili *Punch* od Davida Wondriche, protože si jej mohou připravit snadno doma. Obecně mám rád knihy o lidech, kteří

v nějakém směru redefinovali svůj obor, protože to mi přijde inspirující. Myslím, že se můžeme hodně naučit z minulosti i z přítomnosti, a tak čtu primárně o tom. Na druhou stranu také dost farmařím, takže jsem dělal například výzkum o cukrové třtině, kdy jsem sledoval historii tzv. modré cukrové třtiny na Barbadosu, ale i dalších 3 000 druhů. Věřím totiž, že znalosti nás posunou k nejlepším výsledkům. Úžasný destilát je pro mě jako dům – nejsou to jen cihly, není to jen střecha, ale celek jako takový, kdy se v něm zrcadlí proces fermentace, destilace i zrání. A naučit se dokonale všechny tyto kroky, to je pro mě to nejdůležitější.

### **Děkuji za rozhovor a těšíme se na vaši další návštěvu.**

Já děkuji. Víte, celý život jsem si přál podívat se do Prahy a jsem vděčný, že se mi to konečně povedlo. Už teď jsem si ale jistý, že to není naposledy, jelikož určitě musím příště přijet i se svou ženou, která mi cestu do Prahy již s předstihem záviděla. ■



# PLANTATION

V průběhu posledních 20 let získal Alexandre pověst jako jeden z nejlepších výrobců rumu. K této pozici jej přivedly nejen jeho hluboké znalosti o tom, jak se vyrábí koňak, ale také nenasytná touha poznávat rumový svět, kdy procestoval celou řadu míst, odkud si odnesl mnoho krásných rumových zážitků. Obdiv k rozmanitosti rumu jej tak následně v roce 1999 vedl k založení značky Plantation, která je postavena na interpretaci konkrétního terroir a tradičního procesu dvojitého a dynamického zrání. V roce 2017 si Alexandre Gabriel splnil jeden ze svých snů, kterým bylo vlastnit rumovou palírnu. Když ovšem na Barbadosu získal legendární West Indies Rum Distillery, zdědil s tím i mnoho pokladů od historických destilačních zařízení až po unikátní archiv, dokumentující výrobu již od roku 1893. Tato akvizice s sebou přinesla rovněž částečné vlastnictví dalších dvou rumových klenotů, tentokrát na Jamajce, neboť se společnost Maison Ferrand stala akcionářem National Rum of Jamaica, vlastníka proslulých palíren Long Pond a Clarendon.

## DVOJITÉ ZRÁNÍ

Rumy Plantation prochází dvojitým procesem zrání, nejdříve v tropickém podnebí a poté ve Francii. V první fázi jsou uloženy v sudech po bourbonu v tropickém klimatu. Přibližně 7 % rumu se zde ztratí andělskou daní a ze sudů po bourbonu rum získá tóny vanilky a kokosu.

Po několika letech ve své domovině je rum převezen do Château de Bonbonnet ve francouzském městečku Ars v srdci regionu Grande Champagne. Tam je uložen k druhému zrání do francouzských sudů po koňaku značky Ferrand, které rumu dodají delikátní taninové podtóny. Kromě toho používá master blender Alexandre Gabriel vlastní metodu „Petites Eaux“, kdy se sudy, které předtím obsahovaly rum, plní vodou. Tato voda se následně přidává do sudů, ze kterých se odpařuje rum, a vzniká tak mimořádně ucelený destilát s jemností a strukturou.

Ve Francii rumy zrají dle precizní metody domu Maison Ferrand, a když dozrají k dokonalosti, jsou zde lahvovány nebo finálně míchány.

## PLANTATION PORTFOLIO

Portfolio značky Plantation se dělí do čtyř skupin, které zahrnují základní barové klasiky, signature blends, ročníkové rumy a v neposlední řadě unikátní limitované edice.









Mezi základní barové klasiky, které byly vytvořeny ve spolupráci s předními barmany a uznávanými historiky, patří Stiggins' Fancy Pineapple, 3 Stars White, Original Dark a O.F.T.D. Overproof.



V rámci signature blends, v nichž se perfektně odráží umění, jak rum namíchat a nechat zrát, se nachází celkem šest rumů: Isle of Fiji, Xaymaca, XO 20th Anniversary, Barbados 5 years, Grande Réserve a Gran Añejo.





Plantation Vintages reprezentuje specifickou kategorii, která vyzývá k poznávání různých specifík jednotlivých terroir, jejichž charakter je zvýrazněn procesem dvojitého zráním.



Speciální limitované edice Plantation Extrême a Plantation Single Cask v sobě skrývají výjimečné rumy, které nadchnou každého milovníka rumu.





# SYDNEY

Text a foto: Anna Postnikova

Když pomyslíme na největší australskou metropoli, zpravidla si vybavíme ikonické stavby jako Opera House nebo Harbour Bridge, které na fotografiích obvykle obklopuje nemalé množství plachetnic. Romantická představa se však může v okamžiku proměnit v lehce nahořklé zamyšlení, když si vzpomeneme na obrovské požáry, které před lety pohltily právě jihovýchodní část země. Tak jako v minulosti ovšem Austrálie povstala z popela a znovu překypuje životem. Snad tomu napomáhá i káva, kterou mají místní ve velké oblibě. A odtud už je to jen kousek ke koktejlům, ideálně kávovým.









Sídlo první britské kolonie bylo založeno v Sydney Cove už na počátku roku 1788, i když lokalita byla domorodým obyvatelstvem osídlená už dávno. Nejrozlehlejší a nejlidnatější město v Austrálii, jež spousta lidí považuje i za hlavní město této země, obklopují národní parky a oceán s několika zátokami a známými plážemi, jakou je například Bondi Beach. Za zmínku kromě všeobecně známých ikon města Sydney stojí mimo jiné i lokální gastronomická scéna, které se dostává mnoho místních i globálních ocenění a často tam narazíte i na česko-slovenské tváře.

Když si užijete ranní procházku v přírodě, například po pláži, a postupně budete pokračovat blíže k centru tohoto vzdušného města plného mrakodrapů v City Business District, určitě neuděláte chybu, když zavítáte do některé z mnoha kaváren s výběrovou kávou – a i zde je rozhodně z čeho vybrat.

## SAMMY JR.

Na jistotu můžete případně rovnou vyrazit do Sammy Junior, podniku, který se nachází na adrese King Street č. 66 ve vchodu do kancelářské budovy, a od rána do odpoledne (či večera – záleží na dni v týdnu) si tu mů-

žete vychutnat výbornou kávu a jídlo. Od deseti dopoledne je pak v nabídce celá řada drinků, ať už klasických aperitivních koktejlů, či modernějších variací. Většina koktejlů je předpřipravena na čepu. V odpoledních hodinách se mění osvětlení, hudba i oblečení personálu a z atmosféry spíše kavárenské se najednou ocitáte v baru. Sammy Jr. je zkrátka kombinací kavárny a koktejlového baru, s nádherným interiérem, kterému dominuje zelený mramorový bar a spousta zrcadel naproti, čímž se prostor opticky zvětšuje. Otevřen byl v březnu 2021, jako další z podniků Maybe Group, za kterými stojí spolu s dalšími Martin Hudák. Představuje jakési „kávové srdce“ celé této sítě. Mimo jiné bylo důvodem vzniku Sammy Jr. to, že v Sydney kavárny často zavírají už kolem druhé třetí hodiny odpoledne a v pozdějších hodinách tak nebylo kde si dát skvělou kávu. A také je rozhodně příjemné začít den s Garibaldi či mandarinovým koktejlem Americano, jejichž nedílnou součástí je likér Campari doplněný o citrusy a další složky, nebo si dát něco k jídlu a k tomu krásný koktejl na slehnutí s Cynarem či dalšími likéry, kterých je tu na barovém displeji mnoho. Případně se pak po obědě zastavit na výbornou studenou irskou kávu, protože ať už jdete v centru kamkoli, Sammy Junior máte vždy při cestě.



## EMPLOYEES ONLY

Hned na rohu stejného bloku na Barrack Street č. 9a můžete sestoupat po schodech do v podzemí schovaného Employees Only, který jsme navštívili chvíli po otevření v pátek. Ceduli s názvem by člověk venku hledal dlouho, ale i tak by ji nenašel. Měli jsme štěstí – uvnitř bylo jen několik málo lidí a my jsme si mohli sednout na baru. Během několika minut byl ovšem bar plný lidí, hlasitých konverzací a hudby, doprovázené zvuky šejkrů, sklenic a ledu. V menu si lze vybrat z 10 signature drinků, které tvoří lokální tým, a z klasických koktejlů, které vychází z menu Employees Only New York. Najdete mezi nimi více či méně známé názvy jako Manhattan, Amelia, Improved Margarita, West Side anebo Fraise Sauvage. A pokud si nevyberete koktejl z menu, rozhodně není problém se s barmany domluvit a namíchají vám třeba váš oblíbený Old Fashioned postavený na bourbonu Michter's. Atmosféra se rychle přehoupala do párty módu a skupinky lidí si užívaly brzký páteční večer. Employees Only můžete navštívit i v řadě dalších měst – jeden z nejznámějších se nachází v New Yorku a otevřeli ho už v roce 2004. Ten v Sydney otevřel v listopadu 2018 a má téměř dvojnásobnou kapacitu oproti tomu v New Yorku či v Singapuru –

v jednu chvíli tam může být až 200 hostů. O víkendech má otevřeno na místní poměry docela dlouho. V pátek a v sobotu si tam dáte nápoj až do tří do rána. O víkendech tam také můžete zažít působivá vystoupení nejlepších australských burleskních tanečnic, a to přímo na baru. Zůstanete-li pak v podniku až do konce, půlhodinu před zavíračkou dostanete jejich vyhlášenou kuřecí polévku jako poděkování, že jste se rozhodli strávit svůj čas zrovna tam. A to druhý den určitě oceníte.

## MAYBE SAMMY

Zhruba sedmiminutovou procházkou z Employees Only se dostanete do baru, o kterém jistě mnozí slyšeli i proto, že sbírá jednu cenu za druhou. Jedná se o Maybe Sammy v 115 Harrington Street, kousek od Harbour Bridge, přístavu a slavné Opery. Každý rok od svého otevření v roce 2019 se tento bar dostal do prestižního žebříčku The World's 50 Best Bars.

U vchodu vás nejčastěji uvítá a následně usadí osobně buď Stefano Catino, jeden ze spolumajitelů Maybe Group, nebo Martin Hudák, a to navzdory tomu, že aktuálně chystají otevření už pátého podniku v Sydney. Je tu i venkovní sezení, ale interiér a atmosféra baru







rozhodně stojí za to posadit se uvnitř. Světlý a vzdušný prostor, kombinující bílou, světle růžovou a zelenou barvu se dřevem, poskytuje pohodlné sezení na baru i u stolečků, nechybí tu ani rostlinné motivy a plameňáčky. Kromě klasických drinků i jejich variací – například fantastické Espresso Martini, variací na rumu Plantation pod názvem Espresso Martiki, anebo jasmínové Negroni, které dokazuje, že Campari v Sydney teče proudem. Také si můžete vybrat i z menu s dvanácti signaturními koktejly. Originalita menu si navíc v září vysloužila ocenění nejlepšího barového menu v Austrálii. Ocenění ale rozhodně nezískává jen bar a jeho menu, nýbrž celý jeho tým i jednotliví barmani. A pokud máte chuť na něco jiného, nevěste hlavu, tady si můžete dát i něco k jídlu, skleničku či lahev bublin, anebo si jen vychutnat skvělou kávu, kterou si sami praží v rámci jejich konceptu.

S plynoucím časem se tento prostor inspirovaný 50. lety postupně mění a dostává větší náboj vyzývající k nezapomenutelnému večeru. Roztočí se disko koule, zesílí se muzika, nemohou samozřejmě chybět bublifuky, a jakmile uslyšíte song Tequila, je dobré obrátit svůj zrak směrem k baru. Čas od času je tam totiž k vidění za barem kromě plameňáčků i panda. Rozhodně to tedy není místo, kde by se člověk nudil.

## DEAN & NANCY ON 22

Dean & Nancy on 22 se nachází zhruba na půl cesty mezi Sammy Jr. a Maybe Sammy, do jejichž party také patří, a to konkrétně na rohu ulic George a Hunter. Jak už samotný název napovídá, tento bar sídlí ve 22. patře, a tak si tam můžete kromě výborných koktejlů užít i nádherný výhled na město a na okolní budovy. Když vystoupíte z výtahu, uvidíte před sebou masivní zlaté schodiště, po kterém se dostanete do samotného baru, a ten vás vtáhne do zlaté éry New Yorku 50. a 60. let: piano, černé kožené sedačky a tmavé, zlatem mramorované stoly. Tento podnik otevírá už ráno na snídani a po několika hodinové pauze se můžete vrátit na večerní provoz, a to jak na drink, tak i na večer. Aktuální menu s dvanácti koktejly, které vás vezme na cestu kolem světa za významnými památkami reprezentujícími jednotlivé nápoje, bylo uvedeno na podzim a najdete v něm například drink Twin Peaks, který vás zavede do San Franciska a kombinuje v sobě florální tóny, Palo Santo a žitnou variantu whiskey Wild Turkey. Dané menu tak vystřídalo to předchozí, které se po načtení QR kódu objevilo přímo u vás v mobilu. Posadit se můžete na jednom ze dvou barů (každý je na jedné straně podniku) anebo u stolečku, odkud si můžete užívat výhledy na plný bar i město.







## THE BAXTER INN

„Je to tam skvělé, tam ještě musíme jít. A zavírají až ve tři ráno.“ Když přijdete k místu určenému na Clarence Street č. 152/156, pokračujete kamsi do vnitrobloku kolem popelnic a říkáte si, kam to vlastně jdete a zda jste tam správně. Vnitroblok už nevypadá tak děsivě – vidíte frontu a do té se přidáte. Po chvíli jsme se protlačili k pánovi ve dveřích, který se nás v daný moment zeptal, kolik drinků jsme za ten večer už měli. Marně se snažíme dobrat k nějakému číslu a raději ho výrazně snížíme. Otevře nám dveře a jdeme dolů po schodech. Pohled neméně znepokojující než v tom podchodu: sudy od piva, oprýskané schodiště, ale prý to stojí za to... A ano, dveře do podniku se otevrou a člověk se ocitne v ráji! Krásný dřevěný bar, hodiny, dobové dekorace, koberec, v zadní místnosti vidíme sudy. A všude whisky. Spousta whisky i whiskey z celého světa. Samozřejmě mají i jiné spirity, ale zaměřují se především na whisky a drinky pro ni typické. Jejich signature je bourbon na ledu v highballu doplněný čerstvě vymačkanou jablečnou šťávou, kterou dělají přímo na barových stanicích. V kombinaci s panákem skotské je to skvělá volba na zakončení večera! Ale samozřejmě se tento bar nabízí i k přechutnání whisky. Menu mají rozdělené podle jednotlivých oblastí, takže si můžete udělat úžasnou cestu nejen kolem Skotska, ale vlastně kolem whisk(e)y celého světa. Můžete začít třeba cestou po Ostrovech – vychutnat si Arran, pokračovat na Juru, a zda zůstanete ve Skotsku, nebo se vydáte do Japonska objevovat Nikku, to už je jen na vás. The Baxter Inn otevřeli v roce 2011 a již po třech letech pronikl mezi Top 10 v žebříčku The World's 50 Best Bars.

## RE

We are RE se nachází dále od centra než ostatní koktejlové bary, což by ale nemělo člověka odradit, protože za návštěvu stojí. Je situován v čísle 2 na Locomotive Street ve čtvrti Redfern, zhruba 15 minut autem z centra města v bývalém industriálním areálu Eveleigh Railway Workshops, které byly původně založeny pro výstavbu a údržbu železnic a fungovaly až do roku 1988. Od té doby se tyto prostory využívaly pro trhy; později tam vznikly kanceláře a výzkumné areály technologických společností ve spolupráci se sydneyjskou univerzitou. Areál, ve kterém jsou dnes kavárny, pražírny, obchody a spousta streetfoodu i restaurací se nachází na seznamu národního dědictví. RE funguje od roku 2021 a stojí za ním Matt Whaley, známý mimo jiné jako zakladatel londýnského baru Scout, který zavřeli kvůli covidové pandemii. Už tam se zaměřovali na zerowaste a maximální užitekování

veškerých surovin. Zajímavostí je, že RE vyhlásili nejvíce udržitelným barovým konceptem na světě a není čemu se divit. Všechno, co vám projde rukama, bylo nějakým způsobem recyklováno. „Kůže“ na sedačkách je vyrobená z vláken z ananasových listů, schodiště, bar a stoly jsou pro změnu z recyklovaných lahví od mléka. Stejně tak skleničky a podtácky, často vyráběné ze zbytků z produkce, či jinak znovu využitých nádob. A stejně přistupují i k tvorbě menu s drinky i jídlem. Snaží se vše využívat na maximum a při tvorbě svých koktejlů využívají zbytkové suroviny ze Sydney Market, přímo od farmářů nebo také zbytky z jiných podniků. Menu obměňují poměrně často, což přesně odráží fakt, že využívají to, co je navíc a jinak by se vyhodilo či zlikvidovalo. I samotný papír, který držíte v ruce, už minimálně jednou posloužil – jsou to totiž zrecyklované kelímky od kávy. Ať už jde o ovoce, zeleninu nebo o ryby, nebojí se žádnou surovinu promítnout jak do jídla, tak do pití. První drink, který jsem tam ochutnala, měl v sobě právě surovinu vyrobenou z rybích zbytků, která v koktejlu nijak nepřebíjela ostatní suroviny, ale jen je doplňovala a výsledek byl fantastický, i když při přečtení v menu zněl lehce znepokojivě. Pravidelně mají také několik nealko drinků, aktuálně jeden z nich obsahuje například ingredienci ze zbytků pečiva. Mezi další zajímavé přísady z předchozích menu patří rozhodně také fermentované kávové třešně (ano, i to je lokální produkce), irský mech, slaný meloun a mnoho dalšího. A stejně tak se na jejich menu objevuje spousta běžných i velice exotických kombinací a ingrediencí, využívají moderní technologie a rozhodně je to jeden z podniků, které je dobré sledovat, byť třeba jen prostřednictvím Instagramu.

Mnoho barů a kaváren v Sydney funguje na principu card-only, tudíž tam s hotovostí nepochodíte. Zároveň také pokud půjdete ve větší skupině lidí, třeba šesti a více, musíte počítat s automatickým příplatkem, který se pohybuje kolem 10–15 % za servis. A podobně to funguje pro každého, pokud se vydáte na drink či kávu o víkend nebo ve státní svátek. Zároveň má mnoho podniků nepravidelnou otevírací dobu dle sezony anebo mají zavřeno jeden až dva dny v týdnu, nejčastěji v neděli a v pondělí, případně se tam může konat nějaká soukromá akce či speciální program. Takže určitě je lepší si aktuální situaci zkontrolovat na sociálních sítích. ■

Sammy Junior – King Street 66  
Maybe Sammy – Harrington Street 115  
Dean and Nancy on 22 – Hunter Street 2  
Employees Only – Barrack Street 9a  
Baxter Inn – Clarence Street 152/156  
RE – Locomotive Street 2







Warehouse #1 Představuje



RICETTA ORIGINALE  
APERITIVO  
— DAL —  
1919  
F.LLI BARBIERI





# APEROL

Text: Tomáš Moznr, foto: archiv Gruppo Campari

Jedinečný aperitiv s vyváženou hořkosladkou chutí a nezaměnitelnou oranžovou barvou – přesně takový je fenomén s názvem Aperol, který za více než sto let své existence uchvátil nejednu duši. Co o něm ale doopravdy víme? Jaký je příběh tohoto ztělesnění italské radosti ze života? A kde se vzala ona šumivá kombinace plná Aperolu, která doslova ovládla svět?





Aperol je lehký aperitiv o síle 11 % objemového alkoholu, jenž vyniká bohatou chutí, kterou mu propůjčuje přísně střežená receptura. V té se projevují především tóny pomeranče, hořce, rebarbory a dalších bylin a koření, které se louhují ve směsi vody, cukru a alkoholu. S trochou nadsázky bychom mohli říct, že příběh Aperolu se začíná psát v roce 1880, když Giuseppe Barbieri zakládá v Padově svou vlastní likérku. Pro někoho jiného by to naopak mohlo být ve chvíli, kdy v roce 1912 zdědili tuto společnost bratři Silvio a Luigi Barbieriovi. Pravdou ovšem zůstává, že skutečný start Aperolu nastal až po sedmi letech usilovných experimentů obou bratrů. Stalo se tak v roce 1919 na mezinárodním veletrhu v Padově, jehož součástí byla i výstava *Campionaria* věnovaná jídlu, cestování a životnímu stylu. Itálie se v té době postupně dostávala z následků první světové války a zvolna směřovala k hospodářskému oživení. Jednou z příležitostí k obnově a inovaci byla i taková událost, jakou byl veletrh v Padově, kde bratři Barbieriovi poprvé představili svůj aperitiv světa. Inovativně tak navázali na dobrou pověst původního podniku OVOS, jenž se víceméně etabloval jako osvědčený výrobce kvalitního vaječného likéru. Nevídaný zájem o Aperol, který vstoupil na trh v ideálním čase před nástupem nespoutaných 20. let, kdy se setkání u sklenky aperitivu proměnilo v takřka společenskou přirozenost, se odrazil rovněž na růstu společnosti Barbieri, která svůj nový produkt s ikonickým oranžovým odstínem nadšeně inzerovala. Název Aperol vymyslel Silvio Barbieri, kterého inspirovaly zkušenosti z Francie, kde mimo jiné objevil francouzský výraz „apéro“ označující aperitiv.

## PRO ŽENY I SPORTOVCE

Kromě inspirace v zahraničí sledoval Silvio Barbieri své zájmy i v Padově. Podle všeho měl mladý Silvio velkou vášeň pro sport – v letech 1928 až 1930 prý zastával pozici prezidenta fotbalového klubu Calcio Padova. V tomto období klub prosperoval, a dokonce postoupil do italské nejvyšší soutěže, tedy do Serie A. Ve stejné době začala i propagace Aperolu jako nápoje s nízkým obsahem alkoholu, když na přelomu 20. a 30. let budil pozornost reklamním sloganem *L'Aperol mantiene la linea* (s Aperolem si udržíte linii), čímž odkazoval na pouhých 11 % alkoholu. A rozmach značky na sebe nenechal dlouho čekat, jelikož většinu trhu předtím opanovaly aperitivy s vyšším obsahem alkoholu. Nicméně skutečně strhující úspěch pro značku přišel s nástupem kombinace s názvem *Spritz Veneziano*, v níž je tradiční střík z bílého vína a sody obohacen o hořkostadký likér. Zpočátku se mohlo jednat o jakýkoliv likér, postupem času se však v mysli lidí usadilo automatické spojení Aperol Spritz.

## SPRITZ

Původ moderního Spritzu spadá podle nespočtu odhadů s největší pravděpodobností do doby, kdy habsburská monarchie ovládala severovýchodní část Itálie, jejíž centrum představují Benátky. Právě zde se podle legendy váže vznik Spritzu k rakouským vojákům, obchodníkům, ale i diplomatům, kteří během svého pobytu v severní Itálii hojně popíjeli víno v místních tavernách. Jelikož však na ně bylo příliš silné, museli si jej údajně upravovat stříkem vody, aby lépe vyhovovalo jejich





jazyku, zvyklému na ryzlink. Nově přichozí hosté si tak náhle začali objednávat tzv. spritzen wine čili víno se stříkem. Navzdory tomu, že oficiální označení Spritzer bylo uznáno až v roce 1961, dá se říct, že Spritz se rodí ve chvíli, kdy se soda stává běžně dostupným produktem, neboť na počátku všeho byl tento koktejl pouhou kombinací bílého či červeného vína s perlivou vodou. První změna přišla až zkráje 20. století s etablováním sifonové lahve. Větší dostupnost perlivé vody přirozeně způsobila rostoucí zájem mezi rakouskou šlechtou, která si zčistajasna mohla a chtěla dopřát méně alkoholický drink s nezbytnou noblesou. O značném rozvoji svědčí dokonce řada reklam propagujících sodu s italskými likéry, jakými byly například Campari či Bitter Pastore. Jak uvádí nápojový historik a autor knihy *La Miscelazione Futurista*, Fulvio Piccinino, bylo zapotřebí pouhých patnácti let, aby se Spritz z bílého vína uchytil jako oblíbený aperitiv. Za popularizaci Spritzu v meziválečném období navíc stojí kromě futuristického hnutí i výhradní vládní podpora cílená na italské produkty. Důkazem budiž důraz na italský úspěch za první světové války, jenž byl zachycen na Mezinárodní obchodní výstavě v Padově v roce 1928. Výstava začala připomenutím bitvy na řece Piavě, kde spojenecké jednotky Dohody zastavily postup tzv. Centrálních mocností. A hádejte, jaký drink se na této výstavě údajně poprvé

dostal do širšího povědomí. Ano, tím nápojem byl Aperol Spritz, ačkoli jeho obliba v Itálii vzrostla až po odvysílání slavné televizní reklamy v 50. letech, kdy se také ustálila receptura, jak ji známe dnes: tři díly prosecca, dva díly Aperolu a jeden díl sodovky.

## CESTA KE SVĚTOVÉMU FENOMÉNU

Slibný rozvoj společnosti bratří Barbieriových, z jejichž malé laboratoře se stal velký podnik, přerušila až druhá světová válka, a to zejména rok 1944, kdy Padova čelila těžkému bombardování, které se samozřejmě nevyhnulo ani likérce Barbieri. Výroba se znovu rozběhla až v roce 1946. Zatímco jiné výrobce by možná takovéto neštěstí zlomilo, rodina Barbieri neztrácela nasazení, začala přestavovat nové prostory a brala situaci jako hozenou rukavici: Využila ji jako podnět k modernizaci, díky níž budou schopni lépe zvládat rostoucí poptávku. Ta se ještě násobně zvýšila po odvysílání reklamy v Carosello, což byl formát kombinující komediální skeče s reklamou. Když herec Tino Buazzelli energicky zvolal chytlavé „ah, Aperol“, jeho výkřik se takřka přes noc stal legendárním.



questa sera in Arcobaleno  
**BUAZZELLI** presenta

**APEROL**





Aperol Spritz a jeho popularita v 70. letech dále rostly, obzvláště oblíbený byl v benátských barech zvaných baccaro, kam místní chodili na malé občerstvení před obědem nebo večeří. Netrvalo dlouho a Aperol překročil hranice Itálie, aby dosáhl na vrchol coby světový fenomén. Prvním krokem k ambicióznímu cíli byla revoluční reklama z roku 1980, v níž si Holly Higgins vyhrnuje minisukni, aby nastoupila na motorku a vyrazila do města na setkání v baru s přáteli. Načež pronese slavný slogan: „Já piju Aperol, a co ty?“

Na počátku 90. let je posléze ke spolupráci osloven výtvarník, ilustrátor a autor slavných komiksů Lorenzo Mattotti, který vytvoří známou sérii pěti plakátů, skrze něž se snažil spojit značku se světem italského umění. Prohlašoval pití Aperolu za životní styl a zdůraznil jeho přitažlivost jako svěžího, moderního nápoje, který jde vždy s dobou. Snad je to dáno i malými detaily – všimněte si, že sklon nápisu Aperol na etiketě činí 11°, čímž odkazuje na procentuální podíl alkoholu v tomto likéru.

Vstříc novému tisíciletí vstoupil Aperol pod vedením nového majitele. Od roku 2003 je totiž součástí společnosti Gruppo Campari a očividně se mu od té doby daří. Aperol Spritz si zdárně razí cestu světem a zaujal místo novodobé klasiky, ačkoli zdaleka nejvíce se jej prý vypije právě v severní Itálii. Dokládá to odhad společnosti Gruppo Campari, podle nějž se v oblasti Benátska údaj-

ně vypije až 300 000 Spritzů za den, což znamená, že místní lidé zkonsumují více než dvě stě Spritzů za minutu. Těžko říct, do jaké míry se na tom podílí před-míchaná verze koktejlu s obsahem alkoholu 8 %, která se vyrábí od roku 2011. O rok později získal Aperol Spritz dokonce zápis do Guinnessovy knihy rekordů, když se 29. června 2012 sešlo na benátském náměstí Svatého Marka více než 2 600 lidí, aby vytvořili doposud největší přípitek s tímto koktejlem na světě. Téhož roku publikoval Roberto Pasini svou knihu Guida allo Spritz, v níž se zaměřil výhradně na Spritz jako fenomén. Netrvalo však dlouho a jeho příkladu následovali také další autoři, mezi jejichž publikacemi vyniká především kniha Spritz: Italy's Most Iconic Aperitivo Cocktail, with Recipes. Společně s dalšími novými tituly tak pouze potvrzuje neustále rostoucí zájem o tento osvěžující a chuť povzbuzující typ nápoje.

## APEROL SPRITZ

90 ml prosecca (ideálně Cinzano Pro-Spritz)

60 ml Aperolu

30 ml perlivé vody

**Postup:** Sklenici naplňte ledem. Následně přidejte v přesném pořadí sodu, prosecco a až na závěr Aperol. Jemně promíchejte a ozdobte plátkem pomeranče. ■







**APEROL**

**APERITIVO BARBIERI**

ARMANDO TESTA SPA - ROMA - TEL. 06/47811 - FAX 06/47812



*Warehouse #1 Epos*

# BAR HEMINGWAY HOTEL RITZ PARIS SERENDIPITY

Text: Tomáš Mozd, foto: archiv Hemingway Bar, není-li uvedeno jinak

Je 21. červenec 1944. Paříž není ani zdaleka tak veselá a zářivá jako dříve. Válečné roky se na ní podepsaly. Nicméně spojenci se blíží. Předšlého dne navíc proběhl atentát na Hitlera. Naděje hnutí odporu ožívá, ale ne na dlouho. Útok byl neúspěšný a nyní se pozornost gestapa obrací k hotelu Ritz, kde šéfbarman Frank Meier teprve obléká své bílé sako, aby přivítal své hosty. Toho dne úderné oddíly nehledaly v Ritzu ztracené kulometčíky nebo členy francouzského hnutí odporu. Vyšetřovaly německé spiknutí a hotelový bar, v němž se tehdy odehrávalo velké množství špionážních akcí. Dějiny zkrátka doslova procházely hotelem Ritz. Snad proto, že se v něm každý chtěl alespoň na moment zastavit a osvěžit, což pro něj platí dodnes.









## PLACE VENDÔME

Nový, luxusní hotel Ritz byl na náměstí Place Vendôme slavnostně otevřen 1. června 1898 a okamžitě se stal jakýmsi malým vesmírem soudobých hvězd. Tento svět však obýval jiný druh celebrit. Nemanželské tanečnice z kaváren jako Coco Chanel v něm mohly přepsat dějiny světové módy. Americké dívky ze střední třídy jako Laura Mae Corrigan se mohly stát novými vévodkyněmi, zatímco židovští mladíci jako Marcel Proust mohli proměnit svět literatury. Byl to nový svět, který vytvořil syn švýcarského rolníka César Ritz. Plány hotelu sám nakreslil a podobně jako v případě londýnského hotelu Savoy byl nový hotel výsledkem spolupráce Césara Ritze a šéfkuchaře Augusta Escoffiera, který vymyslel moderní jídlo tak, jak jej známe dnes, a seznámil veřejnost s tzv. ruskou obsluhou, tedy systémem podávání jídel po jednotlivých chodech. Hotel ztělesňoval Ritzův osobní názor na moderní přepych, a proto stejně jako většina takových velkých hotelů oplýval řadou dříve nevídaných vymožeností, kdy každá místnost měla svou vlastní koupelnu, elektrické osvětlení i telefon. Jednu z inovací ovšem hotel na počátku postrádal a tou byl hotelový bar. Chyběl mu až do dubna 1921, kdy pad-

lo rozhodnutí poskytnout trendu amerických míšených nápojů náležitý prostor.

Bar vznikl původně pod názvem Le Café Parisien a byl přístupný jednak z hotelové haly a jednak z ulice Cambon, což později přineslo změnu názvu na Bar Cambon. Tento bar otevíral ve dvanáct hodin, přičemž tou dobou už před ním čekala dlouhá fronta lidí, kteří obvykle zaplnili podnik během pouhých pěti minut. Zajímavostí je, že Bar Cambon byl na rozdíl od jiných pařížských barů v americkém stylu až do roku 1936 pravděpodobně jediným místem, kam mohli jen muži, protože ženám byl vstup zakázán. I proto bylo hned naproti v roce 1926 otevřeno pro něžné pohlaví Café des Dames, kde César Ritz pro dámy vytvořil nové služby, jakými byl například čaj o páté. Toto místo, zprvu otevřené naopak výhradně pro ženy, se poté postupně vyvinulo v současný Petit Bar hotelu Ritz.

## PEČLIVÝ RAKUŠAN

V průběhu let se situace změnila a v baru se začali společně stýkat muži a ženy, nicméně již od roku 1921 v Le Café Parisien pracoval a neotřesitelně vládl Rakušan



Frank Meier, muž s pečlivě učesanou pěšinkou uprostřed hlavy a silnou osobností, která si dovedla získat respekt hostů jak svým vystupováním, tak svými koktejly. Franka Meiera podobně jako Harryho Craddocka v Londýně uznávali především kvůli jeho bohatým barovým zkušenostem ze Spojených států. Zároveň byl ale také později oslavován za aktivní účast ve francouzském odboji za druhé světové války, kdy pomáhal obstarávat falešné doklady židovským hostům hotelu. Jako jeden z mála barmanů působil jak před barem, kde vítal hosty, doporučoval vhodné koktejly a přijímal objednávky, tak za barem, kde objednávky zase vyřizoval a připravoval hostům nápoje na přání. Frank Meier vytvořil z baru v Ritzu instituci. Svůj bar řídil s neobyčejnou přísností a důsledností – barmani museli kupříkladu vytřepávat lihoviny z lahví do poslední kapky. V duchu filozofie Césara Ritze si zkrátka potrpěl na detaily, a hlavně na znalosti, což jej vedlo ve druhé polovině 30. let jednak k publikování knihy *The Artistry of Mixing Drinks* a jednak k založení francouzské barmanické organizace *Association des Barmen de France*, s čímž mu pomohli Rudolf Slavík, Rodolphe Stierli a Louis Sezia.

Frank Meier pracoval v Ritzu až do svého skonu v roce 1947. Za dobu svého působení obsluhoval nespočet více i méně slavných osobností, jakými byli například

Rudolph Valentino, Charlie Chaplin, Greta Garbo, Marlene Dietrich, Francis Scott Fitzgerald, Ernest Hemingway nebo Cole Porter, který byl prý schopný strávit v útulné, intimní atmosféře hotelového baru až devět hodin denně. A nesmíme zapomínat ani na řadu německých důstojníků v čele s Hermannem Göringem. Závěr Meierovy profesionální kariéry byl ale navzdory tomu poznamenán problémy. Ty bychom mohli popsat jako potíže vyplývající z nestandardního chování při peněžním styku se zahraničím. Meier totiž umožňoval některým hostům návštěvu baru s tím, že mu příslušnou dlužnou částku zašlou na jeho privátní konto v Londýně, až se vrátí zpět domů. Tyto praktiky měl údajně provozovat již na počátku 20. let, kdy Britové nesměli vyvážet z mateřské země větší částky v britských librách. Otázkou je, proč se tyto ilegální peněžní transakce staly problémem až s takovým odstupem. Snad proto, že v meziválečném období hosté vsutku platili a patřičné problémy vyvstaly až s válečným běsněním, kdy lidé měli jednoduše jiné starosti a dluh tak pouze narůstal. Dluh, který nebyl Frank Meier schopen splatit.

## OSVOBOZENÍ RITZU

Legenda praví, že Ernest Hemingway v roce 1944 osvobodil bar v hotelu Ritz od německých vojáků tím, že vypil 51 suchých martini v řadě. Mělo se tak stát v době,







kdy byla Paříž za druhé světové ještě okupována. Ať tomu bylo jakkoli, Hemingway vsuknul obsadil Ritz s tím, že bar na rue Cambon byl vybrán jako shromaždiště všech vysoce postavených spojeneckých důstojníků, a bezpochyby spíše osvobozoval vinný sklep než samotnou Paříž. Ostatně sám slavný spisovatel to komentoval. „Nikdo z nás nikdy nenapíše ani řádek o posledních čtyřicetihodinách v deliriu. Kdo se o to pokusí, je vůl,“ nechal se slyšet Hemingway.

Vztah mezi Ritzem a spisovatelem nebyl ovšem jen vztahem baru a oblíbeného zákazníka – tento vztah skutečně ovlivnil i světovou literaturu. V srpnu 1957 totiž Charles Ritz předal Hemingwayovi kufr, ve kterém byly papíry, o nichž si Hemingway myslel, že je ztratil, a které později významnou měrou přispěly k vytvoření autorových vzpomínek na 20. léta v Paříži s názvem Pohyblivý svátek.

Třebaže se první návrhy na přejmenování baru na počest svého proslulého patrona začaly objevovat již v roce 1979, k realizaci této myšlenky došlo až v roce 1994, kdy se součástí baru stalo rovněž velké množství starých Hemingwayových fotografií a dalších memo-

rabilií. Útulná atmosféra v místnosti s dřevem obloženými stěnami, doplněné koženými pohovkami, dodnes láká návštěvníky stejně silně jako jméno Ernest Hemingway, a tak se nelze divit, že se zde často tvoří fronty lidí, kteří čekají na možnost dostat se dovnitř. Nepomáhá tomu ani otevírací doba od čtvrtka do soboty, kdy je bar dostupný od šesté hodiny večerní až do dvou do rána. Podle doporučení zaměstnanců je však ideální zavítat do baru v prvních dvou hodinách po otevření, jinak si s největší pravděpodobností vždy počkáte, než se nějaké to místo v baru uvolní.

Od roku 1994 navíc bar vede Colin Peter Field, uznávaný barman, tvůrce řady novodobých koktejlových klasik a autor odborných knih *The Cocktail of the Ritz Paris* a *Mixing Drinks, A Simple Story*. „Poprvé jsem do Ritzu poslal žádost o zaměstnání, když mi bylo osmnáct,“ podotýká Colin Field. „Tehdy bych klidně přesunul svou ložnici do baru. A když tak vzpomínám, vlastně jsem v té době měl v ložnici skutečný bar se stoličkami a lahvemi, ale za boha vám neřeknu, jaké jsem tam dělal koktejly.“ Trvalo to téměř 15 let, než se mu sen splnil. Trpělivost se ale vyplatila a on od té doby, až na dobu čtyřleté rekonstrukce hotelu v letech 2012 až 2016, vítá pravidelně hosty, kteří přicházejí nejen na jeho vyhlášené klasiky, jakými jsou Picasso Martini, Highland Cream a Serendipity.

## PŘÍJEMNÉ PŘEKVAPENÍ

Pokud budete listovat ve slovníku Britské překladatelské společnosti, pak zajisté narazíte na jeden z deseti nejobtížněji přeložitelných anglických výrazů, kterým je serendipity. Tento termín označuje tzv. šťastnou náhodu či příjemné překvapení. Poprvé pojem v daném významu použil anglický politik Horace Walpole. V dopise datovaném 28. ledna 1754 vysvětloval příteli baronu Horaci Mannovi svůj nečekaný objev, který učinil, a odkazoval se na perskou pohádku Tři princové ze Serendipitu, jejíž hrdinové v ní dílem náhody, dílem svou prozíravostí objevovali věci, po kterých nepátrali. Protože se termín začal používat v sociologii, dostalo se slovo serendipity i do mnoha dalších jazyků. V dějinách vědeckých inovací má navíc speciální místo, neboť inovace uváděné jako příklady serendipity mají důležitou vlastnost: Učinili je jedinci, kteří jsou schopni vidět mosty tam, kde ostatní vidí díry, a mohou tak spojovat jednotlivé věci kreativně na základě toho, že postřehnou významné vazby. Za typický příklad serendipity se považuje například to, jak Alexander Fleming v roce 1928 objevil penicilin.

„Pokud je koktejl forma umění a pokud je výroba koktejlů uměním, pak se samozřejmě snažím něco sdělit,“ vy-





světluje Colin Field. Koktejl Serendipity se v jeho hlavě zrodil 31. prosince 1994, když jej pravidelný host baru a milovník kubánských doutníků Jean-Louis Constanza požádal, aby mu namíchal něco s bylinkami, co by sedělo k jeho doutníku. Field se proto rozhodl smíchat calvados, čerstvou mátu, šťávu z normandských jablek, trochu cukru a šampaňské. Načež hned po ochutnání prý Constanza s úsměvem prohlásil: „Serendipity!“

„Ani jsem nevěděl, co to znamená,“ svěřil se později Field. „Řekl mi to a zdálo se mi, že je to perfektní název pro nápoj. Někdy mi trvá až tři týdny, než vymyslím název pro koktejl.“

A jak vlastně tento oblíbený koktejl Johnnyho Deppa chutná? Serendipity je jemně perlivý, lehký, osvěžující a velmi snadno se rozprostírá napříč hrdlem. Je to pocta regionu Normandie, jenž byl sice vymezen jako apelační oblast pro výrobu calvadosu až v roce 1942, tradičně se v něm ale již po staletí vyráběl jablečný mošt, cidre i ona stařená jablečná brandy. „Když k nápoji přivoníte, cítíte vůni jablek, ale také vůni země. Je to Francie ve sklenici, je to samá místní produkce a to nejlepší, co Francie nabízí,“ uzavírá svůj popis koktejlu Colin Field.

## SERENDIPITY

40 ml calvadosu Roger Groult Réserve 3 y.o.

40 ml šťávy z normandských jablek

1 barová lžička světlého cukru

1 snítky čerstvé máty

dolít šampaňské Henri Giraud Esprit Natur Brut

**Postup:** Vezměte vychlazenou sklenici a dejte do ní cukr a přelomenou snítku máty. Poté dávkujte calvados a jablečnou šťávu. Přidejte led a jemně promíchejte. Dolijte suché šampaňské a znovu promíchejte. Doplněte led, je-li potřeba, a servírujte s mátou, případně s bílou orchidejí, která představuje závěrečnou tečku a eleganci koktejlu. ■

[YouTube](#) : Meet Colin Field Bartender at the Bar Hemingway (2:12)

[YouTube](#) : Serendipity Cocktail by Colin Field @ Hemingway Bar (3:55)



Warehouse #1 Fokus





# MATUSALEM A JEHO KUBÁNSKÉ DĚDICTVÍ

Text: Tomáš Mozd, foto: archiv značky Matusalem

Rozmanitost rumu zdánlivě nezná mezí, neboť co region, to jiná chuť, jiné přístupy a jiná kultura. Navzdory oné spleti možností je však možné objevit i takové ikony, které v sobě nesou skutečné dědictví určité etapy rumové historie. Jednou z nich je značka Matusalem, jejíž kořeny sahají k inovaci staření rumu za pomoci systému solera. Je to epický příběh Matusalemu, který odolal času i nepřízni osudu – příběh, na jehož pozadí od počátků na Kubě až po současnost v Dominikánské republice lze sledovat dějiny rumu i to, jak jedna chuť může přetrvat 150 let.





## RUMOVÁ SUPERVELMOC

Název Kuba pochází z taínského termínu cubao, jímž se označovala úrodná půda. A dozajista se v tomto ohledu místní kmeny Taínů nemýlili, což se potvrdilo zejména v 19. století. Zatímco totiž v 17. století dominoval v otázce kultivace cukrové třtiny Barbados, v 18. století to už byla Jamajka a o století později právě Kuba. Ta sice měla pomalejší start, ale o to výraznější byl její vzestup, jakmile dostala příležitost. Pozvolný rozmach rumu na Kubě se váže ke španělským obavám, že nový destilát bude příliš konkurovat sherry a brandy, a tak byl 8. června 1693 přijat královský dekret, který ve své podstatě zakazoval výrobu rumu, což vedlo k rozvoji pokoutného destilování tzv. aguardiente de caña a výhradně lokální konzumaci. První příležitost ke změně přišla koncem 18. století, kdy španělské úřady začaly postupně rušit sankce uvalené na výrobu rumu v Karibiku. Plantáže na Kubě, v Portoriku, ve Venezuele či Dominikánské republice navíc těžily z řady světových i regionálních událostí. Byla to například americká válka za nezávislost a její důsledky, které omezily obchod mezi Spojenými státy a Británií, nebo revoluce na Haiti, která naopak do značné míry omezila francouzské zájmy v regionu a inspirovala mnoho tamních osadníků k emigraci, mimo jiné i na Kubu, kam častokrát zamířili i se svým destilačním zařízením. Když se poté mezi

lety 1789 a 1817 výrazně změnila opatření týkající se kubánského obchodu s cizími mocnostmi, otevřelo se díky nárůstu produkce cukru rovněž více možností pro rozvoj destilace rumu. V roce 1830 byla Kuba největším producentem cukru na světě a do konce 19. století pak i předním světovým výrobcem rumu.

Cesta na vrchol byla v případě kubánského rumu lemována řadou politických událostí, ale i četnými technologickými vynálezy. Za jednoho z inovátorů, díky jejichž působení se kvalita rumu výrazně zlepšila, bývá považován katalánský přistěhovalec don Facundo Bacardí Massó, který za pomoci svého bratra odkoupil od anglického obchodníka Johna Nunese v roce 1862 palírnu v Santiagu de Cuba. Nicméně byla to už první dekáda 19. století, kdy se začaly projevovat výrobní rozdíly mezi aguardiente de caña a rumem. Za vskutku prvního významného průkopníka v oboru bychom tak na Kubě mohli považovat spíše majitele plantáže cukrové třtiny a mlýnu v oblasti Santa Elena jménem Pedro Diago. Ten začal tím, že v roce 1818 dovezl na Kubu parní stroj a rozvinul výrobu cukru. V jeho hlavě se dále zrodila myšlenka nechat zrát pálenku, kterou vyráběl ve svém lihovaru. Neukládal ji ale do sudů, nýbrž do džbánů, které zakopával do země. Ostatně právě důraz na proces zrání byl zprvu tím, co odlišovalo španělský způsob výroby od toho francouzského, který









naopak kladl důraz na vstupní surovinu. Francouzi používali čerstvou šťávu z cukrové třtiny, zatímco španělští výrobci v Karibiku dávali přednost melase. Diago však nebyl sám, kdo se snažil o vylepšení produkce. V té době byla již v Karibiku velmi dobře známa filtrace čerstvého destilátu přes aktivní uhlí, což byl objev Johanna Tobiasa Löwitze, německého chemika, který přijal pozici na akademii věd v Petrohradu a už v roce 1785 publikoval výsledky svých výzkumů. V roce 1820 Fernando di Arritola zdokonalil destilační kotel periodické destilace a utekl konkurenci. V polovině 19. století pak Kubu dostihly destilační kolony. Rum změnilo k nepoznání – stal se sušším a lehčím. Ve stejné době se také uplatňuje vynález francouzského chemika Louise Charlese Derosne na čištění šťávy z cukrové třtiny. To vše vedlo k téměř vodojasnému jemnému kubánskému rumu s jeho typickými stříbřitými odlesky. Nelze se proto divit, že v 60. letech 19. století bylo údajně možné na Kubě najít 1 365 palíren, jejichž export činil v průměru kolem dvaceti milionů litrů ročně.

Věrnost Kuby španělské koruně byla v době rozpadajícího se koloniálního impéria považována za doslova příslovečnou a zasloužila se o hrdé označení „siempre leal Cuba“ neboli „vždy věrná Kuba“. Rostoucí bohatství horních vrstev ovšem i zde vyvolávalo snahy o získání nezávislosti, a tak se následující dekády nesly ve zna-

mení bojů. Na jejich konci se sice Kuba oprostila od vlivu Španělska, dostala se však do americké sféry vlivu. Na druhou stranu je nutné připustit, že postupné investice ze Spojených států proudící do infrastruktury a dalších odvětví pomohly konsolidovat malé producenty ve velké průmyslové výrobce. Navzdory bojům a různým politickým zvratům se tak kubánskému rumu v tomto období velmi dařilo. O tom svědčí i fakt, že se objevil nespočet nových rumů, mezi nimiž nechyběl ani Matusalem.

## KOŇAK MEZI RUMY

Značku Matusalem založily v Santiagu de Cuba v roce 1872 dvě rodiny, které emigrovaly ze Španělska, aby na Kubě naplnily svůj sen o lepším životě. V té době bylo Santiago de Cuba jakýmsi Silicon Valley kubánskému podnikání a zrovna zde v ulici Enramadas započala spolupráce, jejímž výsledkem bylo vytvoření mimořádného rumu. U zrodu Matusalemu stáli především bratři Benjamin a Eduardo Campovi, kteří se společně s přítelem Evaristem Álvarezem rozhodli vytvořit nadčasový rum s chutí, která nepodléhá pomíjivým trendům. Pro svou velmi komplexní chuť a sametovou jemnost brzy vešel ve známost jako „koňak mezi rumy“. Tomu napomohl i nápaditý slogan „Esto es más viejo que Matusalem“ neboli „Je starší než Metuzalém“, což v roce 1924 vedlo





k registrování obchodní značky Ron Matusalem odkazující na biblickou postavu Metuzaléma, který údajně žil 969 let. Tajemstvím unikátní chuti rumu Matusalem se stalo využití systému solera, typického pro výrobu jemných brandy a sherry. Pro výrobu rumu ho poprvé použila právě značka Matusalem. Dynamické zrání v systému solera umožnilo produkovat jemnější a chuťově bohatší rum, jenž byl záhy vyhledáván natolik, že ve 20. a 30. letech dvacátého století měl Matusalem dokonce až 50% podíl na trhu s kubánským rumem. Spojení mezi rodinami navíc zpečetilo manželství, do něhož vstoupili Eduardo Camp Vilardebó a Justina Álvarez Lefebre. Vlaštovka, kterou má Matusalem v logu od roku 1888, tudíž mohla s klidem stoupat k nebesům, stejně jako to dělaly vlaštovky poblíž jejich skladu v Santiagu de Cuba. Volba vlaštovky přitom nebyla náhodná – reprezentovala totiž jisté vymezení se vůči největší konkurenci, která naopak měla ve znaku netopýra.

## ŽENA V POZADÍ

Zatímco barová kultura ve Spojených státech s přijetím prohibičních opatření skomírala, kubánská barová scéna byla v plném rozkvětu, což se odrazilo i na podobě Havany, která se proměnila v město plné večírků, kde lidé mohli vyrazit do kasina či některého z vyhlášených

barů, jakými byly kupříkladu El Floridita, Sloppy Joe's, Rialto Cafe, Neptuna, Gold Dollar, Busy Bee apod. Vždyť jen mezi lety 1916 a 1926 se počet amerických turistů doslova zdvojnásobil až na závratných 90 000 návštěvníků. A ti všichni směřovali buď lodí, či nově zřízenou leteckou linkou do nablýskané „Paříže Karibiku“, jak se tehdy Havaně přezdívalo. O vyspělosti lokální barové scény rovněž vypovídá i vznik barmanské organizace s názvem El Club de Cantineros de la República de Cuba, která započala svou činnost 28. května 1924. Kromě vzájemné profesionální podpory mezi členy organizace nabízela i možnost výuky angličtiny, tolik nezbytné pro komunikaci s americkými hosty, nebo intenzivní barmanský kurz zahrnující až 200 koktejlů. V rámci propagace navíc byli do Havany každoročně zváni na společné setkání barmani z celého světa. Díky tomu také 7. říjen později vstoupil do povědomí jako El Día del Cantinero. Organizace však na sebe nenechala dlouho čekat ani s vydáním odborného manuálu, ačkoli dodnes velmi slavný titul El Arte de los Cantineros vyšel až koncem čtyřicátých let minulého století. Jeho vydání ovšem v roce 1942 předcházela jiná zajímavá publikace s názvem El libro de las buenas bebidas. Obsequito de los productos Camp a sus amigos y favorecedores, která vyšla pod záštitou značky Matusalem. Téhož roku



se za Claudia Álvarez Soriana, který se na přání otce přidal ke společnosti Álvarez Camp & Cía S. en C., vdala výjimečná žena Carmen Delfina Salazar Sánchez. Byla to totiž právě ona, kdo údajně udržel myšlenku na záchranu značky po revolučních událostech z 50. let minulého století. To ale ještě poněkud předbíháme.

Jakmile se do řízení společnosti zapojil Álvarez Soriano, začala pro palírnu nová éra. Álvarezovy moderní vize, jak vést byznys, se však ne vždy shodovaly s tím, co si přál jeho otec. „Můj muž chtěl podpořit reklamu, zatímco jeho otec o to neměl zájem,“ vzpomínala později Carmen Salazar, když během rozhovorů pomáhala s doplňováním obrazu rodinné i firemní historie pro





knihu *La Historia de la Golondrina*, která vyšla při příležitosti 150 let od založení značky. Navzdory rozdílným obchodním představám k sobě ale měli otec se synem velmi blízko a úžasně prý spolu fungovali. To se projevilo i při rozšiřování společnosti, kdy se v roce 1950 transformovala ze společnosti s úzkou skupinou vlastníků ve veřejnou společnost podílníků. K majoritnímu držiteli podílů, kterým nadále zůstal Claudio Álvarez Lefebre, se vedle jeho syna přidali ještě Eduardo Camp Vilardebó a Benjamin Camp, jenž měl ale pouze malý podíl, a tedy i malé rozhodovací právo, pokud jde o vedení firmy.

Na přelomu 40. a 50. let obecně panovaly vřelé, přátelské vztahy dokonce i mezi konkurencí. Carmen Salazar to dokládala historkou, že „Daniel Bacardí, její muž Claudio Álvarez Soriano a Paco Rovira z Ron Castillo chodili společně na drink, kdykoliv se náhodou ocitli ve stejný čas v Havaně. Byli sice konkurenti, ale všem se dařilo velmi dobře, a když přišlo na objednávku pití..., každý si vybral to své.“ V polovině 50. let ale Matusalem postihla hned dvojitá tragédie. Nejprve zemřel Claudio Álvarez Lefebre a o devět měsíců později jej

následoval jeho syn. Carmen Salazar se tak zčistajasna ocitla v povážlivé situaci, kdy nejenže zůstala jako vdova sama se čtyřmi dětmi, ale také firma byla náhle bez vedení. Její tchyně María Soriano Gil navrhovala, aby se všeho ujal Gerardo Abascal, který si vzal sestru Carmenina manžela. V letech předcházejících revoluci, v jejímž čele stanul Fidel Castro, pak hrál Matusalem nadále významnou roli, což deklaruje například skutečnost, že tato značka byla jedním ze sponzorů karnevalových oslav v Santiagu. Téměř nikdo nevěřil v úspěch revoluce, a přesto přišel. V 60. letech byla firma zkonfiskována Castrovým režimem a výroba ukončena, třebaže se nová kubánská vláda velmi usilovně snažila výrobní recepturu získat. Ta ale byla rodinným tajemstvím: „Recepturu vlastnili Eduardo Camp Vilardebó a můj tchán, ale tím, kdo rum opravdu vyráběl, byl především můj tchán a po něm můj manžel. Před svou smrtí se o tajemství receptury podělil jen se svou sestrou Luisou a se mnou. Střežil ji s největší pečlivostí a nechtěl, aby k ní měl přístup kdokoliv mimo rodinu. Když manžel zemřel, já odjela s dětmi na Floridu a Luisa zůstala na Kubě, dokud nám podnik nevzali. Nikdy nedala návod na přípravu nikomu, kdo by nebyl z rodiny. I díky tomu přežila receptura až dodnes,“ komentovala kritické okamžiky Carmen Salazar, která se nakonec dožila 101 let.

## NOVÉ PERSPEKTIVY

S odstupem několika desetiletí a po usilovných snahách ze strany jiných členů rodiny o znovuoživení značky Matusalem, která v té době existovala v některých zemích též pod označením Matusa, obnovil produkci až prapravnuk zakladatele Claudio Álvarez Salazar. Ten se v 90. letech vzdal úspěšné lékařské praxe ve Spojených státech a rozhodl se následovat odkaz, který se jeho matka Carmen Salazar snažila udržovat již od jeho osmi let, kdy museli opustit Kubu. S výrobou podle původní kubánské receptury začal v Dominikánské republice na místě, které má podobné mikroklima jako Santiago de Cuba. V současnosti na výrobu v Monte Plata dohlíží jako master blender Cynthia Vargas, která je jednou z mála žen v oboru, která takovouto pozici zastává. Od roku 2010 navíc v čele již nestojí Claudio Álvarez Salazar, ale jeho syn, který reprezentuje již pátou generaci rodiny.

V letošním roce, tedy o půldruhého století později, pokračuje Ron Matusalem v psaní nové kapitoly. Při příležitosti oslav významného jubilea značky tak byl například v prvním říjnovém týdnu otevřen v Barceloně prostor Casa Matusalem, kde mohli přítomní návštěvníci z celého světa pod vedením Claudia Álvarezze ze čtvrté generace zakladatelské rodiny odhalit tajemství tohoto nadčasového rumu. „Matusalem je pro nás mnohem víc než jen značka. Je to DNA, která nám koluje v krvi









a tvoří součást našeho osudu," uvedl Álvarez, který spatřuje budoucnost v tradičních prioritách společnosti, jimiž jsou důraz na kvalitu, pečlivost a odhodlání.

Jednalo se o stylovou oslavu, jejíž součástí bylo i oficiální představení knihy *La Historia de la Golondrina*, která vypráví o historii a odolnosti společnosti. Součástí této události, která probíhala v rámci udílení cen *The World's 50 Best Bars* v Barceloně, bylo také uvedení výjimečné limitované edice *Matusalem Sublime*, a to včetně ochutnávky. Tato edice, čítající 450 lahví, symbolizuje nezapomenutelné příběhy posledních sto padesáti let. I proto ji z rodinné sbírky osobně vybírali jak otec Claudio Álvarez Salazar, tak syn Claudio Renaud Álvarez. Výsledkem je exkluzivní blend, který se skládá z rumů zrajících 20 let v systému solera tvořeném sudy po bourbonu a ze single cask rumu zrajícího v sudech po sherry po dobu 10 let. To vše je uloženo do ručně vyráběných lahví od společnosti *Vista Alegre*. Přítomní hosté se mohli nechat unést vůní plnou sušeného ovoce, vanilky a černého rybízu, zatímco si užívali jeho bohatou chuť, v níž do popředí vystupují tóny karamelu, červeného ovoce a kakaa. I po 150 letech tak má *Matusalem* čím překvapovat. Je to značka, která je součástí historie *Kuby* a je jejím svědkem, ačkoli dnes tato společnost vyrábí své rumy v Dominikánské republice. Přesto stále zůstává věrná svému odkazu a je tím slavným „koňakem mezi rumy“.

## GRAN RESERVA 15

Vyrábí se podle původní receptury z roku 1872 a jedná se o směs rumů různého stáří, z nichž některé procházely systémem solera po dobu patnácti let. Rum zraje v lehce vypálených sudech z amerického dubu, v nichž byl před tím uložen bourbon. Tento rum, jenž před blendováním odpočívá po dobu 48 hodin, vyniká velmi komplexní chutí a sametovou jemností. Zatímco ve vůni vystupují do popředí tóny skořice, vanilka, mléčná čokoláda, melasa a švestky, suchá a dlouho-trvající chuť přináší tóny ořechů, vanilky, kávy, karamelu, muškátového oříšku a dřeva.

## GRAN RESERVA 23

*Matusalem Gran Reserva 23* je poctou rodinné tradici. Průměrná délka zrání tohoto rumu je dvacet tři let. Zrání probíhá v systému solera, jenž se skládá z lehce vypálených sudů z amerického bílého dubu, v nichž předtím zrál bourbon. Patřičné stáří rumu se zákonitě odráží i na jeho charakteru, kdy se ve vůni objevují pražené mandle, med, muškátový oříšek, káva, banán či ananas. Jeho suchá chuť posléze nabízí rafinovanou kořenitou kombinaci vanilky, karamelu, melasy, tabáku a dřeva. To vše se hezky rozvine například ve spojení se sýrem *gruyère*, hruškami, citrónovou trávou nebo mléčnou čokoládou. ■









Warehouse #1 Portrét

# CINZANO VÍCE NEŽ VĚRMUT

Text: Tomáš Mozn, foto: archiv Gruppo Campari

Nápad přidat do vína různé bylinky a koření je skoro stejně starý jako víno samo. Cinzano je ovšem italská ikona, která se dostala na světovou úroveň nejen díky velkému odhodlání zakladatelů značky, bratrů Giovanniho Giacoma a Carla Stefana, ale také díky inovacím v reklamě i výrobě. Každá kapka vermutu či šumivého vína Cinzano je tak prosycena úsilím, které odráží více než dvě století snahy dosáhnout té nejlepší kvality a chuti.









Cinzano patří k nejběžnějším přípitkům, a ačkoli si většina z nás hned vybaví vychlazený sladký bianco vermut s plátkem citronu, zdaleka to není to jediné, co můžeme od této značky očekávat. Příběh Cinzana se začíná psát ve druhé polovině 18. století, nicméně předpoklady pro jeho úspěch se formovaly již o sto let dříve. Přispěly k tomu zámořské objevy, kolonizace vzdálených koutů světa i tzv. malá doba ledová a s ní špatná úroda vína. Potřeba fortifikovat víno, aby se zamezilo jeho znehodnocení při přepravě na dlouhé vzdálenosti, byla klíčová. Za další z podmínek pro vytvoření vermutu bychom pak mohli považovat rovněž lepší dostupnost většího množství koření.

Budeme-li hledat nejstarší prameny vermutu, pak se musíme vydat do Turína. Tím prvním, kdo v moderní době obohatil víno o alkohol, cukr a směs bylin a koření, však nebyli bratři Cinzanovi, nýbrž Antonio Benedetto Carpano. Ten v roce 1786 přišel s prodejem svého elixíru, který navazoval na dobové eseje o příznivých účincích popíjení římského nápoje známého jako absinthiatum vinum, jenž vzniká přidáním pelyňku pravého (*Artemisia absinthium*) do vína. A zrovna pelyněk jako základní bylina propůjčil následně i jméno vermut výslednému nápoji, protože „wermut“ je německý výraz pro tuto bylinu. Vermut z lehkého bílého vína, jemuž Carpano věřil, že bude mít zejména u dam větší úspěch než místní tradiční vína, se tak zakrátko stal natolik populárním, že prý Carpano musel ve svém obchodě upravit otevírací dobu s tím, že zavedl celodenní provoz a jeho obchod vítal zákazníky ve dne i v noci.

O tom, že v případě infuzovaného vína nešlo o nikterak neznámou myšlenku, svědčí celá řada děl. Příkladem budiž *Tuscan Oenology*, v němž italský spisovatel Gi-

ovanni Cosimo Villifranchi popsal v roce 1773 blahodárné účinky vína infuzovaného pelyňkem, které našel v přírodopisných spisech *Naturalis Historia* od římského autora Plinia staršího. Stejně tak historie lehce předchází slavné bratry zakladatele, když můžeme najít zmínku z roku 1707, podle níž se Giovanni Cinzano stal členem cechu cukrářů a palírníků poté, co získal od savojského vévody licenci s tím, že může za účelem prodeje v Turíně vyrábět brandy a různé cordialy ve své vesnici Pecetto, ležící jihovýchodně od Turína.

Navzdory tomu sahají počátky společnosti Cinzano k roku 1757, a to konkrétně k události, kdy byli Carlo Stefano a Giovanni Giacomo jmenováni členy turínského sdružení *Università de Maestri Aquavitai e Confettieri*. Toto prestižní členství bylo uznáním prosperujícímu cukrářskému obchodu Carla Stefana, do kterého dodával Giovanni Giacomo zemědělské produkty z rodinných pozemků, ležících v sousedním kraji Pecetto. Cukrářství tehdy spočívalo v umění zpracovávat a využívat cukr, z velké části ke konzervování a úpravě různých druhů ovoce. Pokud byste vešli do obchodu bratrů Cinzanových ve druhé polovině 18. století, našli byste tam nejen různé druhy ovoce v cukru, pralinek, bonbónů a dalších cukrovinek, ale také džemy, marmelády a želatiny, a především sirupy, růžové oleje a likéry, které byly v té době velmi žádané. Právě v těchto letech bratři jako cukráři a lihovarníci experimentovali s recepty na slazení a ochucování vín, což nakonec vedlo k vytvoření jejich vlastního vermutu. Nejprve to zkusili s aromatickými rostlinami z italských Alp. Použili pelyněk, majoránku, tymián, hřebíček, skořici, kůru z citrusů, hořec, koriandr, jalovec, muškátový oříšek, a ještě další koření a bylinky. Celkem jich bylo na pětat-



řicet. Jako první vytvořili červený vermut (vermut rosso) a až poté přišel na řadu bílý vermut, který už nesl jejich jméno Cinzano Bianco.

V roce 1776 se navíc bratři mohli pochlubit dokonce tím, že se stali dodavateli specialit na savojský královský dvůr. Jejich obchod, situovaný na prestižní adrese Via Dora Grossa 18 (dnešní ulice Via Garibaldi), tedy v samém centru společenského dění v Turíně, se tak rychle stal jedním z nejúspěšnějších rodinných podniků. Nový nápoj zachutnal a oblíbila si jej šlechta i střední vrstvy. Velkým příznivcem Cinzana byl podle všeho také legendární milovník Giacomo Casanova, který na něj prý nedal dopustit a propagoval jej i za hranicemi Itálie. Postupem času se začalo vyrábět více vermutů značky Cinzano, z nichž každý má svou autentickou chuť věrnou definici vermutu jako fortifikovaného vína italského původu, které vzniká přidáním alkoholu, cukru a bylinného macerátu tak, aby se celkový obsah alkoholu pohyboval v rozmezí 15–18 %, přičemž nezbytnou přísadou je pelyněk pravý.

## ŠUMIVÁ INOVACE

Postup výroby vyhlášených vermutů Cinzano se předával z generace na generaci. Po bratrech zakladatelích převzal rodinný podnik další člen rodiny Carlo Giuseppe a po něm to byl Francesco I., který údajně v roce 1817 otevřel v Turíně první oficiální provozovnu. V té době se již rodinný podnik těšil obrovskému úspěchu, na který od roku 1830 navázal zejména Francesco Cinzano II., jemuž se díky osobnímu zápalu a velmi otevřenému přístupu v otázce inovací podařilo pozvednout značku o několik úrovní výše. I proto je považován za klíčovou postavu v dějinách značky Cinzano. Jestli to byl savojský král, kdo pobídl své dodavatele k dalším vinařským experimentům a vytvoření italské alternativy francouzského šampaňského, nebo to byla vlastní iniciativa, s níž přišel Francesco Cinzano, se už těžko dozvíme. Faktem ale zůstává, že Francesco II. pokračoval v experimentech a ty daly v polovině 19. století vzniknout šumivým vínům značky Cinzano. Centrem výroby se stala oblast Santa Vittoria d'Alba, kterou si synové Francesca II., Enrico a Emiliano, pronajali od královského dvora.

Když v roce 1868, krátce po opětovném jmenování oficiálním dodavatelem královského dvora, zemřel Francesco II., chopil se vedení podniku jeho syn Enrico. Založil společnost Francesco Cinzano & Compagnia a rozhodl se ukončit cukrářskou výrobu a zaměřit se především na úspěšný vermut. Rodinný podnik se začal měnit z malého krámků a manufakturní dílny v průmyslového giganta. Cinzano rychle dobývalo

další trhy a začalo se vyvážet do Argentiny, Brazílie, Spojených států a dalších zemí. V roce 1884 představila společnost i zcela nové balení produktu – zmizely ručně psané etikety a nahradily je modernější tištěné. Koncem 19. století tak bylo Cinzano již globální značkou, která energicky vstupovala do 20. století. V rámci rozvoje reklamní strategie začala využívat nová média a techniky, které tato doba nabízela – od plakátů a pohlednic až po reklamy v novinách nebo práci s umělci a ilustrátory.

## CIN CIN

Reklamní úsilí a propracovanější propagace společnosti se stupňovaly i v prvních dekádách 20. století, kdy například Cinzano jako první značka použila v roce 1911 pro svou reklamu letadla. O čtrnáct let později společnost představila nové, modro-červené logo. Červená symbolizuje vášeň, hrdost a temperament, zatímco modrá je znakem pro vznešenost, tradici a hloubku Středozevního moře. Obě barvy společně na typické obdélníkové etiketě, na níž zůstal heraldický znak společně s nápisem Cinzano vyvedeným verzálkami a s výrazně větším písmenem Z, pak reprezentují italský charakter. Rozdělení barev diagonální přímkou zase odkazuje na rostoucí úspěch společnosti.





V průběhu druhé světové války se ničivé bombardování nevyhnulo ani výrobním prostorům, naštěstí se však válečné běsnění vyhnulo sklepům v Santa Vittoria d'Alba, v nichž bylo uloženo více než milion lahví. Majitelé je totiž nechali prozíravě zazdítk, aby nejen zůstaly nedotčené nálety, ale také byly chráněné před nenasytnými rukama německých vojáků. Tento příběh dokonce inspiroval amerického spisovatele Roberta Crichtona k napsání románu Tajemství Santa Vittorie, podle kterého byl také natočen stejnojmenný film, v němž v hlavních rolích zazářili Anthony Quinn, Anna Magnani a Virna Lisi. Ostatně 60. a 70. léta byla pro Cinzano obdobím, kdy vznikla i celá řada nezapomenutelných reklam. K nejúspěšnějším patřily televizní reklamy s Leonardem Rossiterem a Joan Collins, které byly hodnocené jako jedny z nejlepších reklam všech dob, a nelze zapomenout ani na znělky s Ritou Pavone, kde se objevil popěvek Cin Cin, jenž se od té doby v Itálii, a nejen v ní, používá jako přípitek.

## PRO CHVÍLE SPECIÁLNÍ

Cinzano zůstalo rodinným podnikem až do roku 1985, přičemž o čtrnáct let později se stalo součástí společnosti Gruppo Campari, která od té doby dbá na posílení této tradiční značky, jejíž portfolio zahrnuje jak italská šumivá vína, tak především vermuty, jejichž základem vždy bylo kvalitní italské víno, alkohol, bylinný macerát a cukr.

Ani v novém tisíciletí však značka Cinzano nezahálí. V roce 2014 vznikla nová řada vermutů s označením 1757, která je inspirovaná historickými recepty rodiny Cinzanových. Po třech letech pak navíc získávají nový vzhled šumivá vína společnosti, kdy dochází k přepracování etiket, balení i identity značky. Výsledkem je nový, modernější a atraktivnější design. I po 265 letech tedy zůstává Cinzano celosvětovým symbolem italské výjimečnosti, což je patrné z každého jejího produktu.

## CINZANO BIANCO

Jedná se o světle žlutý vermut s plným tělem a jemnou vůní. Cinzano Bianco je sladké a mimořádně všestranné, což z něj dělá nejoblíbenější vermut Cinzano. Ve vůni se projevuje směs bílé broskve a květů, okořeněná čerstvou majoránkou a pozdějšími tóny čerstvého tymiánu. Sladká chuť překypuje ovocným charakterem, doplněným o nádechy vanilkových lusků a skořice, což v ústech vytváří příjemný, dlouhotrvající hořkosladký pocit. Cinzano Bianco je vhodné jak pro tradiční popíjení s plátkem citronu, tak pro využití v koktejlech, kdy za pozornost stojí například Cinza-



no Rosé, které ve sklenici plné ledu kombinuje 1 díl Cinzano Bianco s 2 díly růžového toniku Fever Tree s příchutí malin a rebarbory. Obsah alkoholu tohoto vermutu činí 15 %.

## CINZANO EXTRA DRY

Tento jemně dochucený, extra suchý vermut o síle 18 % je skvělý samotný i jako základ do mnoha suchých koktejlů. Jeho svěží vůně a příjemná bylinná chuť skvěle vynikne při spojení s klasickým tonikem a plátkem okurky v poměru 1 : 2.

## CINZANO ROSSO

Je vůbec prvním vermutem značky Cinzano, jehož jantarová barva a bohatá chuť bylin a koření reprezentují prestiž a kvalitu společnosti. Obzvláště jeho jemně sladká chuť, která se rozvíjí do kořeněné a komplexní hořkosti, doplněné v závěru bylinným podtónem peľyňku, se hodí k využití pro přípravu koktejlů, jakým je třeba Cinzano Ginger, v němž se opět v poměru 1 : 2 snoubí 6 cl Cinzano Rosso s 12 cl zázvorové limonády od značky Fever Tree, kterou podtrhnou čerstvý zázvor a plátek citronu.



## CINZANO 1757 VERMOUTH DI TORINO ROSSO

Jde o prémiový vermut s charakteristickým sladkým, plným tělem, který je nedílnou součástí koktejlů, jako jsou Negroni nebo Manhattan. V jeho vůni dominují kořeněné tóny, po nichž následuje sušené ovoce, zejména fíky, dokonale ladící s vůní dřeva, vanilky a višně. Počáteční chuť tohoto vermutu je kulatá, mírně kořeněná, a lze v ní rozpoznat tóny sušeného ovoce. V ústech se posléze rozvinou tóny dřeva, tabáku a lékořice, které v závěru obohatí příjemné, dlouhotrvající hořké tóny typické pro pelyněk. Obsah alkoholu je 16 %.







## CINZANO EDITION

V řadě šumivých vín s označením Edition je možné najít tři zástupce, jimiž jsou Dry, Sweet a Rosé.

Cinzano Dry Edition vzniká z odrůd Garganega a Trebbiano, jež rostou na bohaté půdě Benátska a oblasti Emilia Romagna. Ta dodává vínu plnost a jiskru. Toto víno se vyznačuje hladkostí a bohatou květinovou a ovocnou vůní s tóny broskví a maracujuji. Chuť je svěží a jemná, díky čemuž se víno perfektně hodí ke kombinaci s polo zralými sýry.

Cinzano Sweet Edition představuje sladký a lehký sekt pocházející z hroznů vinné révy pěstované v oblastech

Piemont a Emilia Romagna. Dané slámově žluté víno má nižší obsah alkoholu (9,5 %), ovšem jeho aroma je velmi bohaté, květinové s jemným minerálním nádechem a tóny šalvěže a medu. Chuť je příjemně sladká, osvěžující a vyvážená. Víno skvěle doprovodí dezerty, ale hodí se také k jednohubkám se zeleninou, polozralým sýrem a uzeninou.

Cinzano Rosé Edition je naopak sladké, též nízkoalkoholické šumivé víno, které na první pohled zaujme svou krásně růžovou barvou. Díky odrůdě Rulandské modré odhaluje tóny lesních plodů doplněné o květinové aroma růží a fialek. Chuť je plná, po sladkém červeném ovoci. Pokud do sklenky přidáte plátek čerstvé broskve nebo červené bobule, chuť vína ještě podtrhnete.



## CINZANO PRO SPRITZ

Toto suché šumivé víno o síle 11,5 % bylo vytvořeno speciálně pro perfektní Aperol Spritz. Jeho svěží ovocný charakter se úžasně pojí s jemnou hořkostí Aperolu. Oba nápoje navíc mají svůj původ v Benátsku. Aroma tohoto vína je lehce ovocné a osvěžující. Projevují se v něm bílé květy, hrušky, jablka, banány a náznaky mandlí, zralých švestek a minerálních tónů. Ve výrazné chuti s dobře vyváženými kyselinkami si lze všimnout i dostatečného množství zbytkového cukru, který chuť zjemňuje.

## CINZANO PROSECCO D.O.C.

Podobně jako další výrobci musí i Cinzano splnit určité požadavky, aby toto víno mohlo nést označení prosecco. Tyto podmínky jsou relativně prosté. Tou první je původ, kdy prosecco může vznikat pouze ve vybraných italských regionech označených ochrannou známkou D.O.C. (Denominazione di origine controllata). Dále musí převažovat odrůda révy vinné Glera, přičemž ostatní povolené odrůdy smí tvořit maximálně 15 % vína. Poslední nezbytnou podmínkou je, že prosecco musí zrát minimálně 30 dní.

Cinzano Prosecco D.O.C. je suché šumivé víno s květinovým aroma, v němž se bylinný nádech mísí s ovocnými tóny jablek a hrušek. Chuť je svěží, jemná a dlouhotrvající, což z tohoto vína činí skvělou volbu

jak pro přípitek, tak coby běžný aperitiv. Stejně dobře nicméně doprovodí i první chody párování – mořské plody, bílé maso a zeleninu. Zajímavé spojení na druhou stranu může vytvořit rovněž s kořeněným, ale ne příliš pikantním jídlem, jakým je například kuře tandoori.

## CINZANO PINOT

## CHARDONNAY BRUT

Jedná se o suché šumivé víno s plnou vůní, v němž do popředí vystupují hlavně květinové tóny, jež doprovází lehký bylinný nádech a ovoce jako bílé broskve a hrušky. V chuti působí svěžím, lehce minerálním dojmem. Cinzano Pinot Chardonnay Brut má 11,5 % a je nejen výtečným aperitivem, ale udrží s vámi krok po celou dobu setkání s přáteli. Doporučuje se párovat jej s lehkými předkrmy, například salátem Caprese.

## CINZANO ASTI D.O.C.G.

Jedná se o tradiční sladké šumivé víno o síle pouhých 7 % objemového alkoholu. Vyrábí se výhradně z bílé odrůdy muškátu a za svůj název vděčí stejnojmennému piemontskému městu Asti, odkud pochází. Cinzano Asti se pyšní nejvyšším stupněm označování vín D.O.C.G. s kontrolovaným původem v Itálii. Lehkou vůni tvoří zejména aromata šalvěje a akácie, zatímco sladká, svěží chuť překypuje zralými tóny bílé broskve. ■





# DÍRA

Text: Jakub Janeček, foto: Aerofilms

Na posledním 56. filmovém festivalu v Karlových Varech byl kromě mnoha jiných uveden i film *Díra*, zajímavě ztvárněný příběh pojednávající o skupině mladých speleologů, kteří se vypravili v roce 1961 ze severu Itálie na jih, aby se tady v horách v oblasti Pollino spustili do hlubin do té doby neprozkoumané propasti.









Film začíná dlouhým záběrem z nitra propasti. Venku se rozednívá a jsou slyšet blížící se zvonce. Po chvíli se u okraje propasti objeví krávy, které hledí dovnitř, než tento záběr vystřídá horský masiv a táhnoucí se oblaka. U letité borovice sedí se svým oslíkem v příkrém svahu starý pastevec s opálenou, vrásčitou tváří, ošlehanou větrem. Kouká se do údolí a různými zvuky komunikuje se stádem krav tam dole, zatímco se zpátky nese úžasná ozvěna, o kterou se stará okolní horský masiv. Při pohledu na tento výjev jsem si říkal, že bych tam také zrovna chtěl být, užívat si toho klidu ve velkorysých kulisách, pozorovat, jak harmonicky plyne čas, a vnímat tu úžasnou sílu přírody.

Začalo se stmívat, v horské vesnici se rozsvítila první světla a před místním barem již seděli zvědaví lidé společně sledující pod večerní oblohou, možná první místní černobílý televizor. Na fasádě byly kromě nápisu Bar ještě dvě další smaltované cedule, propagující věci, které mají Italové tak nějak ve své DNA – zmrzlinu a vermut Cinzano. Hlas reportéra v televizi byl, jak se později ukázalo, jediným mluveným slovem v celém filmu. O to působivěji vyznívaly předkládané obrazy jinak jednoduchého příběhu, odehrávajícího se před 60 lety, v době, kdy nás obklopovalo daleko více panenské přírody a méně shonu, který zažíváme v přetechizované současnosti.

Osobně mám filmy beze slov velice rád, protože mám pocit, že se ještě více mohu ponořit do děje, aniž by mě jakkoli

vyrušovaly dialogy, a mohu tak být jeho nerušeným pozorovatelem. Nemluvě o tom, že si v některých momentech, když není vše vyřčeno, mohu některé detaily vyložit po svém.

Možná že se mi tenhle film líbil i proto, že jsem se narodil v šedesátých letech a určité fragmenty té doby jsou mi dobře známé. Mám na mysli jak pasáky krav a ovcí, kterých jsem v Beskydech a v Tatrách potkal v dětství nepočítaně, tak pospolitost ve vesnicích, kde si lidé navzájem více pomáhali, i cestování vlakem, které jsem miloval. To poslední se mi připomnělo hned v následujícím obraze, kdy se speleologové za svítání dopravili z Milána do městysu Villapiana na pustém pobřeží Kalábrie. Ne, že bych se někdy do tak malebné zastávky, nad kterou dokonce stál maják, někdy v dětství měl možnost podívat, ale vlaky i jejich modely jsem opravdu miloval, a tak jsem si v ten moment vybavil, jak jsem jednou pod vánočním stromečkem našel malý bílý chladicí vagon s nápisem Cinzano. Takový tenkrát stál 10 korun a radost, kterou mi udělal, lze jen stěží popsat.

Pro skupinu asi 12 dobrodruhů přijelo k nádraží vojenské nákladní auto, které nezpevněnou silnicí poblíž říčního koryta stoupalo s lidmi i nákladem na korbě nahoru do hor. Cestou bylo možné kromě nádherné přírody pozorovat další, dnes u nás již neexistující výjevy, jako například pradleny u řeky, ale to už se auto vyšplhalo do horské vesnice plné lidí a domácích zvířat a jeskyňáři se šli ubytovat do kostela, kde se večer při svíčkách





vedle ležící sochy Krista připravovali na akci, kvůli které sem přijeli. Podruhé a naposledy se objeví ve filmu „Cinzano Bar“, před kterým lidé pod otevřenou oblohou sledují tentokrát nějaký estrádní pořad, než se čas dalšího dne nachýlí a oni se odeberou domů spát. Příchod rána oznamují svým kokrháním kohouti, slyšíme psí štěkot, vidíme doktora, ordinujícího na ulici, a také nákladní auto, které pokračuje v cestě ještě kousek výš do hor, až k propasti, do které se výprava bude několik dalších dnů spouštět, aby ji prozkoumala.

Zatímco stařík den co den se svým oslem sbírá spadané větve, aby měl čím topit v horské chatě, kde bydlí se svými přáteli, speleologové pronikají do tajů hluboké podzemní propasti.

Každý den se dostávají do větší a větší hloubky, překonávají různé úskalí. Děj se odehrává chvílemi v horách nad propastí a chvílemi zase dole v hlubinách. Slyšíme zvuky vydávané starým pastevcem, zvonění kravských zvonců, komunikaci speleologů i samotnou jeskyni – ta v jednu chvíli vydává zvuky, jako by si kopala s fotbalovým míčem poté, co do ní speleologům spadl a během letu dolů narážel na její stěny.

Jednoho dne se vrací oslík domů sám. Starého pastevece najdou jeho přátelé v houští pod kopcem a nevypadá to s ním vůbec dobře. Do horské chaty přijíždí na jiném oslu doktor, který zkouší, jestli je zraněný vůbec ještě naživu. Ten sice dýchá, ale zdá se, že má na kahánku,

a nedlouho poté tento svět také opouští. Při pohledu na úchvatné přírodní scenérie si nelze neuvědomit stálost přírody a její vznešenou krásu v kontextu pomíjivosti lidského bytí. Během tohoto filmu ale můžeme obdivovat kromě majestátnosti hor a temné nádhery krasové propasti také každodenní život obyčejných lidí a odhodlání mladých speleologů, nebojácně jdoucích do neznáma. Ti se po několika dalších sestupech konečně dostanou i s pomocí nafukovacího člunu přes jezírko uvnitř propasti až na samé její dno. Celou propast proměří, aby mohli zakreslit její řez, a změří i její hloubku. V horách padá mlha a s ní se naposledy vrací známé zvuky dorozumívání mezi starým pastevcem a jeho stády.

Speleologové zkoumali propast Bifurto, mezi Cerchiarou a San Lorenzo Bellizzi. Po nekonečných dnech v hlubinách se dostali na její dno v 687 metrech. V té době se jednalo o třetí nejhlubší známou propast na světě. ■

*Film je volně inspirován touto událostí a je věnován jejím protagonistům.*

*Z hlavní soutěže v Benátkách si snímek odnesl Zvláštní cenu poroty.*

*Film v italsko-francouzsko-německé koprodukcii*

*Režie: Galder Gaztelu-Urrutia*

*Scénář: Michelangelo Frammartino, Giovanna Giuliani*

*Kamera: Renato Berta*

*Střih: Benni Atria*

*Výtvarník: Giliano Carli*

*Výroba: Philippe Bober, Michelangelo Frammartino, Marco Serrecchia*

*Koprodukcce: Olivier Père*

*Hrají: Paolo Cossi, Jacopo Elia, Denise Trombin, Nicola Lanza a další*



# PÁNSKÁ MÓDA V GASTRONOMII

Text: Jiří Friedrich, foto: Alexandr Dobrovodský

Jak zpívají ve známé písni Voskovec s Werichem: „Je to pravda odvěká, šaty dělaj člověka.“ Ačkoli dnes už tomu není jako před sto lety, kdy jste podle náležitého oděvu mohli snadno poznat, z jaké společenské vrstvy daný člověk pochází, zůstávají nám v současnosti stále ještě patřičná pravidla, která bychom v souladu s etiketou měli dodržovat. I proto jsme se rozhodli s pánskou módní značkou Manemo uvést několik základních tipů k tomu, jaké oblečení zvolit ke konkrétnímu vybranému gastronomickému zážitku.







## NA VEČEŘI A PAK DO BARU

Pokud vás čeká večerní rendez-vous s partnerkou, případně se chystáte na večeři s obchodními partnery, je třeba se na takovou příležitost vhodně obléct. Možná se mnou nebudete souhlasit a řeknete si: „Stejně do té lepší restaurace, kam chodíme, přijde spousta lidí v tričku.“ Ale není to škoda? Nejedná se třeba většinou o turisty, kteří si chtějí užít kvalitní gastro, ale cestují tzv. na lehkou. Tím, jak se oblékáte, vždy nějakým způsobem působíte na své okolí a také dotváříte atmosféru daného večera a místa. A je jedno, zdali se jedná o návštěvu divadla, opery, či restaurace. Všimněte si, že většina žen se při pozvání na večeři či na drink do baru nejen těší, ale hned začne přemýšlet, jak se obléct. Dělají to jak pro sebe, tak pro vás. Razím názor, že bychom s nimi měli držet krok a působit stejně reprezentativně bez ohledu na to, jaký máme k oblečení vztah, a to právě kvůli výše zmíněným důvodům.

Teď několik jednoduchých pravidel, jak se obléct na různé večerní příležitosti.

Asi se v mnoha případech nejedná o objevení Ameriky, ale určitě vám to příště usnadní výběr.

Pokud se chystáte na večeři s partnerkou a chcete jí udělat radost, zeptejte se, v čem půjde, a nechte se tím inspirovat. Ať už po stránce barev, nebo v míře formálnosti. Když má náladu obléct se méně formálně (smart casual) a zvolí košilové šaty, můžete klidně sako nechat doma. Naopak pokud si bere kostýmek nebo večerní šaty, tak je sako/oblek tou správnou volbou.

Na večerní schůzky vždy volte spíše tmavý outfit. Mám na mysli vrchní částí oděvu, ne košili. Tu nechte v případě formálního oděvu bílou, případně světle modrou.

Na akci s obchodními partnery či kolegy volte klasický tmavý blazer v kombinaci s tmavě šedými kalhotami, případně formální oblek. Když přidáte kravatu, nikdy neuděláte chybu, spíše pozdvihnete celý outfit na vyšší úroveň. Oblečte se zkrátka tak, aby váš outfit ve finále nestál méně než účet na konci večera.

Na opravdu luxusní večeři je vhodné obléct si antracitový či černý oblek. Můžete vytáhnout i smoking, ovšem je namísto takovou věc dopředu avizovat vašim kolegům, aby si vedle vás nepřipadali příliš „underdressed“ a mohli se s vámi sladit. Black tie vždy večer ozvláštňuje a bude ještě nezapomenutelnější pro vás i vaše kolegy či přátele.

Nezanebávejte obuv. K výrazně tmavému obleku či kalhotám budou vždy více ladit černé oxfordky, které před akcí nezapomeňte vyčistit a naleštit.

## PIKNIK A LA GARDEN PARTY

V posledních pár letech, zvláště pak v době covidu, se v Čechách začal objevovat trend tzv. garden party. Zpravidla se jedná o jarní a letní odpolední akce v přírodě, například v parku, které se vážou na konference, premiéry atp. Takový večírek vám dává prostor pro kreativitu v rámci tvorby outfitu, a i zde se hodí párovat outfit s prostředím, kterým může být právě rozkvetlý park. Nebojte se odvážnějších barevných kombinací, a pokud máte v šatníku sako, které běžně nenosíte, protože je dost výrazné, teď je ta pravá chvíle ho obléct.

Forma těchto pikniků vybízí k networkingu a sblížování, takže fakt, že si vás někdo všimne, bude v těchto momentech žádoucí. Pokud si v létě například rádi dáte negroni, nechte si ušít sako ve stejných barvách. Uvidíte sami, že s tímto jednoduchým, ale zároveň promyšleným počinem sklídíte úspěch.

Dalším faktorem je materiál. Abyste minimalizovali pocení, sahněte v létě po lnu. Ano, len se mačká, to je pravda, takže se víc hodí na volný čas. Proto se ale také dnes už vyrábí spousta lněných materiálů v kombinaci s vlnou či hedvábím. Nicméně garden party se váže k uvolněnému stylu, takže na nějakou mačkavost stejně nemusíte brát příliš zřetel.

## SAKO JAKO PRVNÍ POMOC

Jestliže vám vaše pracovní nasazení neumožňuje se před večerem v lepší restauraci či baru otočit doma a převléknout se, nebo se prostě jen s kolegy spontánně rozhodnete vpozdvečer vyrazit do baru, může nastat problém. Předejdete tomu tím, že si vezmete do práce blazer už ráno, i když tomu třeba neodpovídají denní teploty nebo zrovna nemáte ten den na sako náladu. Do blazeru dáte navečer vše potřebné, a pracovní tašku tak můžete nechat v kanceláři a nemusíte ji vláčet s sebou. Pokud se k vám připojí i kolegyně či partnerka, jistě ji potěší, když jí sako nabídnete třeba při čekání na taxík, který vás zaveze do baru.

A ještě jedna myšlenka na závěr. Barová kultura a kultura v gastronomii obecně rostou.

Hosté jsou náročnější a majitelé luxusních restaurací se tomu přizpůsobují. Kladou díky tomu víc než kdy dřív důraz na kvalitu surovin a také na edukaci a prezentaci zaměstnanců. Kvalita vítězí nad kvantitou. Přistupujte stejně i ke svému šatníku. Zde se dá nejlépe použít rčení „svůj k svému“. Levné lepené sako je ekvivalent restaurace třetí cenové. Do prémiové restaurace se tedy naopak sluší vzít si kvalitní sako či oblek šitý na míru. ■







# FOTOSOUTĚŽ S ČASOPISEM WAREHOUSE #1

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 spolujitelů 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](mailto:fotosoutez@warehouse1.cz) a nezapomeňte uvést své jméno, věk, telefonní číslo a adresu. Kdo chce, může svou fotografii krátce okomentovat.

## VYHLÁŠENÍ DVANÁCTÉHO KOLA NAŠÍ FOTOSOUTĚŽE

Výherci se tak stali František Lehár ze Sušice s fotografií svého ranního espressa foceného skrz sklenku s ginem Mermaid Zest a Bedřich Kozel z Prahy s fotografií svého oblíbeného rumu Plantation XO, který neohroženě vyfotografoval v noci na ohroženém vyšehradském železničním mostě.

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







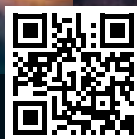


# ULTRA PREMIUM APARTMENTS

Český Krumlov



Dokonalost v každém detailu



[www.upapartments.cz](http://www.upapartments.cz)



# OSMISMĚRKA

Frank Sinatra: „Alkohol může být nejhorším nepřítelem člověka, ale Bible říká: ...“

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

ALOIS GÖLLES  
AMRUT  
ANGOSTURA  
APEROL  
BLACK RIVER  
BAROKO  
BARRILITO  
CAPOVILLA

CENTINELA  
CINABRIO  
CINZANO  
CLOS MARTIN  
COMPASS BOX  
CORAIL  
DEMON'S SHARE  
FIJI

GIRAUD  
GRAND MARNIER  
HELLYERS ROAD  
KIR  
KRAKEN  
MAISON FERRAND  
PINOT NOIR  
PÍPA

PRIVATEER  
SILKIE  
SINGLE MALT  
SKYY  
SUD  
TMA  
VODA  
ZEST

Řešení z minulého čísla: William Claude Fields: „Vytrénoval jsem si silnou sebekontrolu. Nikdy u snídaně nepiji nic silnějšího než gin.“



*Warehouse #1 VÍno*





# JASCI & MARCHESANI

Text: Jakub Janeček a Jasci & Marchesani, foto: archiv Jasci & Marchesani

Rodinné vinařství Jasci & Marchesani je příběhem plným kouzla a vášně, ve kterém se zkušenosti a moudrosti mužů a žen předávají už po generace. Předkové rodin Jasci i Marchesani se věnovaly ekologické produkci vína již v roce 1960, tedy ještě před tím, než se zrodila samotná myšlenka trvale udržitelného nakládání s vínem. V té době byl Sebastiano Jasci nazýván "lu lattàre", protože jako dobrý pasák krav dodával každý den mléko na stoly v oblasti Vasto.





Sebastiano Jasci a Lucia Marchesani, zakladatelé vinařství



Při vzpomínce na svého otce Sebastiano říká: „Můj otec dělal tak dobré víno, že jsem si často při dojení představoval, jak ho nosím od domu k domu stejně jako mléko.“ Celá rodina se však věnovala zemědělství, pěstování stolních hroznů a ovocných stromů. Nakonec ale Sebastiano v duchu tradice předků prozřel a rozhodl, že jejich budoucností bude víno. V roce 1978 získala společnost Jasci & Marchesani jako jedna z úplně prvních v Itálii oficiální certifikaci.

V současné době disponuje vinicemi o rozloze 33 hektarů a dalších 7 hektarů má v podílovém vlastnictví. Tady jsou vysázeny keře vinné révy, z nichž nejstarší pochází z roku 1973. To umožňuje společnosti Jasci & Marchesani pěstovat veškeré hrozny ve vlastní režii. Vinifikace probíhá ve vinařství, pracujícím s obnovitelnou energií. Špičkový enologický proces a pečlivé dozrávání ve sklepech činí vína z vinařství Jasci & Marchesani tím nejlepším dědictvím jejich předků.

Každá vinice dává život jinému produktu – ty pěstované v údolí Sinello nabízejí slané a pikantní bílé, zatímco jílovitá půda kopců střední oblasti Vasto, díky své jihovýchodní expozici a teplotnímu rozsahu, jedinečné a vyhledávané Montepulciano. Vína vyrobená z těchto hroznů v místě s jedinečnou atmosférou, jež dýchá vášní a historií, odpočívají v ocelových tancích a barikových sudech při ideální teplotě, tak aby se na vašem stole mohla objevit dokonalá, vyvážená a upřímná.





Společnost Jasci & Marchesani již šedesát let ztělesňuje životní styl spojený s hojností, kulturou země a významem lidských vztahů. To nejsou jen slova, ale nezvratná pravda, která poznamenala historii vinařství, jedné tvrdohlavé rodiny a jednoho pozeňnaného území.

Mama Marchesani a Papa Jasci dnes stále dohlíží na vývoj sklepa, zatímco Nicola drží otěže, přičemž své ženě Federice přenechává technickou stránku výroby vína a své švagrové Tereze pečlivou správu.

Když se společnost Jasci & Marchesani před šedesáti lety rozhodla jít nekonvenční cestou organického hospodářství, vypadalo to jako volba alchymistů. Dnes ji ale mnozí uznávají jako průkopníka ekologického zemědělství, jež dokáže využívat zvláštního rozlehlého mikroklimatu mezi mořem a horami v oblasti Abruzzo.

V prestižní publikaci „Ročník nejlepších italských vín 2014“ zvolil odborník Luca Maroni vinařství Jasci & Marchesani „nejlepším italským výrobcem v indexu příjemnosti“. Toto důležité uznání odráží práci celého vinařství. Získaná ocenění vín jsou jejich radostí a pozitivním svědectvím o tom, že výsledky jejich práce oceňuje jak laická veřejnost, tak odborníci. ■



Rodina majitele Nicolò Jasciho, jeho žena Federica (vinařka) a jejich děti Sebastiano a Matteo









# APERITIVO ITALIANO V HLAVNÍ ROLI

Text: Milan Zaleš, foto: Anna Postnikova

Když se řekne aperitivo moment, mnoho z vás, kdo čtou náš magazín Warehouse #1 pravidelně, už ví, co se pod tímto libozvučným názvem skrývá. Pro naše nové čtenáře tu však máme rovněž malý úvod, aby se dokázali naladit na správnou vlnu italského aperitiva.



# SÝR







Čtvrtá hodina odpolední odbila. Jdete se po náročném pracovním dni odměnit do obchodního domu s nejnovejší módou, kde u kasy potkáte pár přátel, na které jste neměli poslední dobou štěstí. Není tudíž nic lepšího než se stavit na drink a probrat vše podstatné, co se odehrálo od doby, kdy jste se viděli naposledy. Babí léto je v plném proudu, a proto se rozhodnete zamířit do podniku s terasou. Láká vás jedna z posledních možností, jak si vychutnat teplé podzimní paprsky slunce s vitamínem D. Usedáte ve svém oblíbeném podniku s výhledem na město a k vyzpovídání přátel si objednáte Aperol Spritz či Campari Spritz, případně Campari Orange, známý jako Garibaldi.

Vzhledem k tomu, že jste do podniku zavítali v čase aperitivo momentu, nedostáváte od obsluhy jen objednaný cocktail, ale také mističku se slanou pochutinou. Zde se fantazii meze nekladou, a od obsluhy tak dostáváte ke každému drinku něco jiného – od nakládaných oliv, uzenin, zeleninových chipsů či sušenek z listového těsta až po sýr. Jedná se o nakládaný italský sýr Parmigiano Reggiano v kombinaci s pecorinem a kořením. Vše servírované v roztomilé mističce a s bambusovým napichovátkem. Říkáte si, jak je to výtečně dochučené, až prakticky nevnímáte své přátele, které jste sice dlouhou dobu neviděli, ale to je vám jedno. Trápí vás jedině – kde si koupit tento sýr.

Napadne vás: „Tak snad jsou tu obchodníci a budou mít pro své hosty možnost koupit si skleničku domů...“ Vlastně si říkáte, že by to mohl být i skvělý dárek pro další vaše přátele, které jste také dlouho neviděli, a když vidíte, jak u stolu sýr mizí, čím dál tím rychleji... Je to vlastně to jediné, na co se soustředíte. Během povídání s přáteli teď myslíte jenom na to, abyste vy měli ten poslední kousek tohoto výtečného sýra...

Máte štěstí, přátelé se zapovídají a na vás zbude ten poslední kousek. Uvnitř jásáte: „Hurá, vítězství!“ Ale to je jen na pár minut, jelikož zjistíte, že na prodej s sebou tuto dobrotu v podniku nemají. Trošku se vám zhroutí svět, protože jste už v duchu měli vyřešené vánoční dárky i víkendovou návštěvu, kdy jste chtěli na domácím aperitivu překvapit, protože Aperol Spritz už samo sebou umíte. Náhle vás tedy pohltí panika a mozek vás zásobuje otázkami: Co budete dělat? Jak je možné, že to nemají? To nemůže být pravda... Objednáte si další drink a opět dostanete mističku s tímto výborně naloženým sýrem. U druhé skleničky vás napadne, jak by se to dalo udělat doma. Řeknete si: „Ručně vyrobený dárek je vlastně lepší a nejsem snad takový moula, abych tohle nezvládl.“ To dám, říkáte si a máte naprostou pravdu. Aperitivo pochutiny zvládne úplně každý a ani to nezabere tolik času a stresu, že byste snad museli dalších pár hodin uklízet kuchyň.

Vždyť to vymysleli Italové a ti moc dobře vědí, jak si práci ulehčit. Pohodlně se proto usadte, užijte si večer s přáteli, které jste dlouho neviděli, a my se postaráme o to, aby na konci tohoto článku byl recept na delikatesu, kterou zvládnete bez problémů připravit v pohodlí svého domova.

## PRAVÁ CHUŤ ITÁLIE

Když se řekne „italské sýry“, asi vás jako každého první napadne Mozzarella di Bufala Campana (DOP). Tento sýr pochází patrně z doby, kdy se v Itálii buvolí poprvé objevili, což bylo někdy na počátku středověku. Mozzarella di Bufala Campana (DOP) je čerstvý sněhobílý sýr měkké konzistence. Vyrábí se z buvolího mléka starobylými tradičními metodami, a to pouze v sedmi provinciích na jihozápadě Itálie. Je součástí tradičního Caprese či pizzy Margherita.

## GORGONZOLA

Dalším sýrem, který je skvělý jen tak nakrájený na kousky, je gorgonzola.

Gorgonzola (DOP) je spolu se stiltonem a roquefortem jedním ze tří nejslavnějších sýrů s modrou plísní. Vyrábí se z plnotučného kravského mléka a patří do rodi-

ny bílých, nevařených sýrů, kterým se říká stracchino. Přibližně kolem 11. století, alespoň tak praví legenda, zapomněl hostinský díky šťastné náhodě v kuchyni tvaroh, který v důsledku toho zplesnivěl. Sýr ovšem měl tak dobrou chuť, že se nápad hostinského ujal a z gorgonzoly se stal sýr stracchino verde, s charakteristickým žilkováním zelenou či modrou plísní. V současné době sýraři používají k vytvoření plísně spory bakterie *Penicillium* a s pomocí kovových jehlic propichují, aby se plíseň mohla dál rozrůstat.

Gorgonzola se jmenuje podle jedné vesnice nedaleko Milána, odkud prý původně pochází. V současné době má označení chráněného původu DOP, které omezuje její výrobu na regiony Piemont a Lombardii. Gorgonzola je výborný stolní sýr, ale také se používá na vaření a skvěle se hodí k vlašským ořechům, těstovinám a k ostřejší listové zelenině, jako je špenát a rukola.

Gorgonzola je poloměkký, smetanový, jemně slaný sýr. Má tužší strukturu, a čím je starší, tím je ostřejší a pikantnější.

## PARMIGIANO REGGIANO

My se však zaměříme na tvrdý sýr, a to na Parmigiano Reggiano (DOP). Tento zástupce je nesporně králem mezi italskými sýry, neboť má obrovské množství





obdivovatelů, kteří na něj nedají dopustit. Údajně to byl nejoblíbenější Napoleonův sýr a velkou slabost pro něj měl i francouzský dramatik Molière – když ho schvátila nemoc, které nakonec podlehl, snědl prý více parmigiana než tradičního bujonu.

Parmigiano patří ve své domovině do rodiny sýrů grana (zrno). Vyrábí se ze syrového mléka a posléze se tvaruje do obrovských kol. Jedno kolo váží přibližně 30–40 kilogramů. Každý kus má na své jemně olejnaté nažloutlé kůře malými tečkami napsaný název Parmigiano Reggiano. To značí, že byl vyroben v jasně dané oblasti na severu Itálie – Emilia-Romagna. V EU je Parmigiano Reggiano od 12. června 1996 chráněnou značkou původu. Název parmezán se používá pro sýry, které ho napodobují.

Parmigiano Reggiano (DOP) se dodnes vyrábí tradičními postupy známými již od středověku. Na jeho výrobu se používá čerstvé a částečně odtučněné kravské mléko. Sýry mají tvar bochníků o průměru mezi 40 a 45 cm a tloušťce 18–24 cm. Na jeden kilogram sýra je potřeba asi 13,5 litru mléka – k výrobě bochníku Parmigiano Reggiano je proto potřeba asi 520 litrů mléka. Bochníky se nechávají 15–20 dnů máčet v solném roztoku. Následuje zrání na dřevěných policích, které trvá od 1 roku do 3, 4 nebo i 6 let.

Z hlediska rozdělení se rozlišují různé třídy stáří:

- 12 měsíců = nuovo
- 24 měsíců = vecchio
- 36 měsíců = stravecchio
- 48 měsíců = stravecchione
- 72 měsíců = extra stravecchione

Ale 72 měsíců zrající Parmigiano Reggiano extra stravecchione je mimořádně vzácný, protože jen málo producentů nechá sýr zrát tak dlouho.

Parmigiano Reggiano má neobyčejně komplexní chuť. Zpočátku je slaný a ořechovitý, poté se dostaví bohatá, intenzivní, ostrá chuť s překvapivými jemnými ovocnými podtóny.

Strouhaný na hoblinky se výtečně hodí do salátů nebo na pizzu. Zamíchaný je nedílnou součástí tradičního risotta, rozdrčený se přidává do pesta nebo se používá jemně nastrohaný do polévek či těstovin. Nejlepší je však na kousky naservírovaný před večeří jako chuťovka. Může být i naložený – a při nakládání jej můžete kombinovat s dalším skvělým sýrem, kterým je Pecorino Romano.

## PECORINO ROMANO

Pecorino Romano (DOP) je pravděpodobně jeden z nejstarších sýrů na světě. První literární zmínky o něm se datují do 1. století n. l., kdy římský agronom Columella popsal způsob jeho výroby, který se víceméně dodržuje dodnes. Tento sýr je jedním z nejslavnějších italských sýrů typu pecorino. Všechny se vyrábějí z ovčího mléka a jejich název je odvozen od slova pecora (ovce).

Samotný název Pecorino Romano naznačuje, že se vyrábí poblíž Říma, v současné době se však jeho výroba přesunula na Sardinii. Sýr zraje 8–12 měsíců. Vnitřní hmota má barvu slonoviny, která postupně tmavne. S dobou zrání sýr získává slanější chuť a vytváří si tvrdou, zrnitou strukturu a pikantní chuť – proto se řadí mezi sýry typu grana. Podobně jako příbuzné sýry Pecorino delle Crete Senesi a sicilský Pecorino Canestrato se Pecorino Romano ideálně hodí ke strouhání a nejvíc se používá do těstovin a salátů. Zralý sýr se obvykle strouhá na tenké hoblinky a servíruje se s uzeným masem, ovocem nebo pečivem. A když se pokape kvalitním medem, dá se z něj připravit famózní dezert.

Mladý sýr Pecorino Romano má ovocnou, aromatickou chuť, která s dobou zrání získává na pikantnosti. Čím je starší, tím víc se rozvine pronikavé aroma, které je tak typické pro sýry typu grana.

## NAKLÁDANÉ SÝRY

- 150 g Parmigiano Reggiano
- 150 g Pecorino Romano
- olivový olej 250 ml
- 3 stroužky česneku – podélně rozkrájené
- 1,5 čajové lžičky sušeného chilli – vločky
- 1,5 čajové lžičky citronového pepře
- nastrohaná kůra z jednoho citronu
- 1 čajová lžička oregana
- 3 bobkové listy

1. V čisté, sterilizované sklenici smíchejte olej, česnek, chilli, pepř a oregano. Sýr osušte kuchyňským papírem a nakrájejte na kostky (snažte se, aby byl jejich počet, pokud možno, dělitelný čtyřmi). Nasypte je do sklenice, a pokud nejsou ponořené, zalijte je dalším olejem.

2. Opatrně sklenici zakývejte ze strany na stranu, zavřete ji a dejte na 24 hodin chladit, aby se chuť rozvinula.

Pozn.: Naložit si můžete prakticky jakýkoli sýr, který vám bude nakrájený držet pohromadě. ■







# VINTAGE KITCHEN INSPIRACE MINULOSTÍ NA TALÍŘI SOUČASNOSTI

Dne 23. 11. 2022 se ptal Alois Vlček, foto: Pavla Janečková Hájková

Pavla Janečková Hájková napsala unikátní kuchařku, jejíž text navíc doprovodila úžasnými fotografiemi. Vzniklo tak dílo, které vás může obohatit po více stránkách najednou. Můžete se hodně dovědět o historii stravování, díky čemuž možná objevíte dříve běžné, ale z nejrůznějších důvodů již skoro zapomenuté suroviny, budete moci potěšit svého ducha pohledem na zmíněné fotografie, a pokud se podle této knihy rozhodnete také něco uvařit, tak si k tomu všemu ještě opravdu pochutnáte.









**Pavlo, nejprve bych se vás rád zeptal, jak to celé začalo. Jak vás napadlo vydat kuchařku, když už je v tom moři dostupných kuchařek popsáno snad úplně všechno? A proč jste ji nazvala právě Vintage Kitchen?**

S nápadem vydat kuchařku mě oslovilo nakladatelství Albatros. Já jsem o tom do té doby neuvažovala, nebo lépe řečeno, měla jsem to jako myšlenku zasunuté v hodně vzdálené budoucnosti. Kdykoliv jsem držela v ruce dobrou kuchařku, představovala jsem si, kolik to muselo dát práce. Já mám pořád co dělat a jsem v módu neustálého nestíhání, takže psát kuchařku nebylo na pořadu dne. Když ale nabídka přišla, měla jsem pocit, že ji nemůžu odmítnout. Samozřejmě je to do jisté míry i takové zadostiučinění, když se někomu líbí vaše práce a myslí si, že je to na vydání knihy. Navíc doma mě můj muž v nápadu podpořil, a tak jsem šla v euforii obhlížet knihkupectví s nabídkou kuchařek. Tam jsem se poněkud zděsila, když jsem viděla to nepřeberné množství kuchařských knih, a tak jsem se snažila vymyslet něco trochu odlišného. Větší formát, který je méně obvyklý, fotografie se stínohrou, a především historické kontexty navázané ke každému jídlu. Název Vintage Kitchen vychází z pojmenování mého blogu. Když jsem si ho zakládala, chtěla jsem vařit na základě starých receptů mých babiček, ale nenapadlo mě, že mě má zvědavost, co se týče vaření v minulosti, zavede až do 15. století.

**Jaká byla spolupráce s nakladatelstvím Albatros?**

Myslím, že jakákoliv spolupráce s velkým podnikem má své výhody a nevýhody. Velkou výhodou je samozřejmě know-how, osvědčené procesy a výborná znalost byznysového prostředí. Nevýhodou se mi zdála menší flexibilita a určité limity dané právě velkým zaměřením na byznys a obavami riskovat.

**Knihy o vaření připravují většinou týmy lidí. Když jsem se ten tým snažil najít ve vaší kuchařce, zůstal jsem v němém údivu při pohledu na váš „tým“. To je opravdu možné, aby něco takového vzniklo takřka v rodinném kruhu?**

To, že bych potřebovala tým, jsem si začala uvědomovat až v průběhu tvoření kuchařky. Byl jasně daný termín odevzdání do tisku a mně se práce zdržovala někdy velmi složitým dohledáváním historických reálií a pak focením s přirozeným světlem, tedy ideálně jen ráno nebo navečer. Moje rodina byla zvyklá mi občas při focení pomáhat tím, že nosili propriety na scénu, pózovali s talířem, nebo drželi fotografické odrazky. Najednou to ale začalo být hrozně intenzivní a myslím, že to pak už ani moje děti nebavilo. Do toho jsem potřebovala, aby si texty po mě někdo přečetl, občas vyfotil mě, a taky, aby někdo, komu věřím, vedl grafický layout

knihy. O to jsem požádala svého muže, který se úkolu ochotně zhostil a byla s ním fantastická spolupráce. To, že by to asi nejspíš mělo být jinak, mi plně došlo, až když jsem ke knize psala tiráž a dívala se, jak je mají napsané jiné kuchařky. Viděla jsem tam celé produkční týmy lidí a pochopila, že dělat to celé v jednom člověku je opravdu nemožné.

**Vaše fotografie mají úžasnou atmosféru. Jak obtížné bylo fotografovat jídla bez profesionálního food stylisty a jak vznikaly fotografie otevírající jednotlivé kapitoly?**

Já nevím, jak probíhá focení s food stylistou, jelikož jsem si vždy scénu připravovala sama. Možná to může být ještě složitější, když se potkají dva lidé s různými představami a musí si je vykomunikovat a jeden druhému v něčem ustoupit. Já takhle měla svoji svobodu a vše si zrealizovala dle svého obrazu v hlavě. Pořizovat fotografie ke kapitolám bylo velké dobrodružství. Snažila jsem se je všechny ladit dobově a dodat jim atmosféru vycházejícího nebo zapadajícího slunce. Napínavý byl nejen výběr správného místa, ale také vyčítávání slunce v jeho nejlepší hodině. S tím mi opět pomáhal můj muž, který se mnou brzo ráno vstával a vyjížděl po Čechách fotit moje představy. Bylo to občas vyčerpávající, ale zároveň krásné a romantické. Běžně se člověk nechodí v šest ráno procházet v poli nebo brouzdat v rybníku a nevidí to nádherné světlo, které úplně změní barvu obilí nebo vodní hladiny.

**V záhlaví vaší knihy se píše „Inspirace minulostí na talíři současnosti“. Jak daleko do minulosti jste se rozhodla zajít a proč?**

Neměla jsem na začátku přesnou představu, do jak daleké minulosti budu zacházet. Každé jídlo i ingredience mají jinak dlouhou historii, a především se o některých psalo více a o jiných méně. Vždy tedy nejsou všechny informace snadno dohledatelné. Někdy jsem je jako střípky skládala, chybějící obcházel a snažila se držet kontinuální nit vyprávění. Doložitelná a snadno dohledatelná česká historie kuchařství sahá do 15. století. Starší zmínky se hledají složitě a spíše nárazově, ale o to jsou zase zajímavější.

**Pohled do historie musel zabrat spousty času, ale určitě přinesl i mnoho vzrušujících příběhů a zajímavých informací. Vzpomenete si na nějaký střípek z historie, který vás obzvláště zaujal?**

Takových střípků bylo mnoho. Obzvláště zajímavá mi připadala historie bábovky, kolem jejíhož vzniku se dodnes vedou spory. Také mě zaujala v historii velmi tenká hranice mezi sladkými a slanými pokrmy. Cukr se kdysi používal jako koření téměř do všech jídel a chuť masa se



navíc dolaďovala jablky, hrozkami či skořicí, což dnes považujeme za ingredience především do sladkých koláčů. Celá historie koláčů je také velmi zajímavá, jelikož nejranější dohledatelné zmínky pochází ze starověkého Babylónu a jsou spojené s masovou náplní.

### **Kdy jste se vlastně začala o vaření zajímat a kdo byl vaším vzorem, když jste zkoušela uvařit svá první jídla?**

Jako dítě mě hlavně zajímaly sladké chutě a těm u nás doma vévodila babička. Pekla ty nejjemnější moučníky a dokonale vyladěné vánoční cukroví. Od ní jsem se naučila pár triků, které používám dodnes. Moje maminka zase byla mistr v klasické české kuchyni, a jelikož jsme si doma vše pěstovali, byla jsem od mala zvyklá i na kvalitní suroviny. Já sama jsem začala pořádně vařit, až když jsem se začala starat o rodinu a chtěla jí dopřát to nejlepší.

### **Vzpomenete si na nějaký svůj první kulinářský pokus, ze kterého jste měla opravdu radost?**

Moje největší kulinářské pokusy se pojí s tím nejkvalitnějším jídlem – s chlebem. Spřátelit se s kváskem a proniknout do jeho alchymie mi připadá jako jedna z nejsložitějších věcí. Neplatí na něj konstantní pravidla, jelikož je to v podstatě živý organismus, který ovlivňuje spousta vnějších proměnných. Když se mi poprvé povedlo upéct opravdu dobrý chleba po několikaměsíčním vychytávání drobných nuancí, cítila jsem velkou euforii.

### **Nebyla jste nervózní z toho, jak dopadne tisk vaší kuchařky? A jste s tím, jak to celé dopadlo, spokojená?**

Byla jsem neskutečně nervózní, čímž jsem dost stresovala Albatros i samotnou tiskárnu. Neustále dokola jsem vysvětlovala, že moje fotky nejsou standardní, a proto je chci mít pod kontrolou až do konce. U tmavě laděných fotek s probleskujícím sluncem je riziko, že se určité části slíjí do černé plochy a jiné vyjdou přepálené. Pan Roman Polách, který v brněnském TISK CENTRU dostal tisk kuchařky na starost, mi říkal, že se za 20 let své práce nesetkal s nikým, komu by tak záleželo na výsledném tisku jako mně. Nakonec mě a mého muže, který má s tiskem zkušenosti, přizval ke spuštění tiskařského stroje, kde jsme mohli případné nedostatky na jednotlivých arších ještě vyladit. Naštěstí vše vycházelo dobře a dá se říci, že jsem velmi spokojená s celým výsledkem.

### **Které jídlo ve vaší kuchařce bylo nejobtížnější uvařit a které nafotit a proč?**

Nejsložitější bylo uvařit barokní jídlo – citrony plněné kuřecí nádivkou. Když citrony rozpůlíte a naplníte, velmi těžko se pak spojují dohromady tak, aby dobře držely po celou další úpravu. Proto jsem rovnou i v kuchařce napsala, že nádivku je jednodušší upéct jako se-

kanou nebo v podobě masových koulí. Nejhůř se mi fotila nadívaná kapusta. Jídlo je to vynikající, ale působí poněkud nevzhledně a nakonec jsem ho připravovala a fotila třikrát, než jsem byla spokojená s výsledkem.

### **Dá se říci, která část odvedené práce na vaší knize vás nejvíce bavila – jestli psaní, vaření, nebo focení?**

Všechny části mě svým způsobem baví, obzvláště když během nich přijdete na něco nového, často vzrušujícího. Ale flow, kdy zapomenete na čas a na vše kolem sebe a jen se oddáváte dané činnosti, dokážu prožít jen při focení. Když mám prostor a nikam nespěchám, dokážu fotit jednu věc i několik hodin. Posouvám jednotlivé komponenty scény o pár centimetrů na jednu nebo druhou stranu, přináším a odnáším různé předměty a několikrát měním celou kompozici, hraju si s různými úhly záběru. Pak najednou zjistím, že neuběhla jen jedna hodina, kterou jsem focení plánovala věnovat, ale třeba tři.

### **Vím, že to nebude jednoduché, ale kdybyste měla vybrat některé vaše oblíbené recepty a jeden který bychom v tomto čísle našeho časopisu zveřejnili, které by to byly a proč?**

Mám mnoho oblíbených receptů, ale zaměřím se na ty, ve kterých jsem použila tekuté ingredience z vašeho Warehouse. Určitě bych doporučila zavinutý perník s povidly, a to proto, že se v těstě používá madeira a povidla můžete pozdvihnout vašim oblíbeným rumem z prodejny Warehouse #1. Ze slaných jídel nedám dopustit na dančí kýtu s rybízovou omáčkou, kde je taktéž madeira, kterou můžete z části nahradit ginem. Dančí kýta, ale už u vás v časopise byla, takže můžete použít třeba křehké kuře v zelené jíše, které vyniká neobvyklou kombinací bylinek a chuť je k dokonalosti vyladěná jablečným balsamicem od Aloise Göllese a přírodním bílým vínem, nebo višně v rumu, které jsem zalila legendární značkou portorikánského rumu Ron del Barrilito.

### **Prozradíte nám, jaké je vaše oblíbené jídlo, a jaké jídlo – pokud takové existuje – naopak ráda nemáte?**

Mám moc ráda jehněčí maso, nejlépe na víně, a stejně tak zeleninu, ve které zase nesmí chybět balsamico od Göllese. Ze sladkého patří mezi mé favority čokoládový dort a ovocný táč. Obecně nemám ráda jídlo připravené z nekvalitních ingrediencí a zároveň si myslím, že pokud použijete kvalitní složky, má šanci být každé jídlo vlastně dobré.

### **Bude tato kuchařka vaše jediná, nebo bude následovat ještě nějaká další? A pokud ano, víte již, o čem bude nebo jaké bude mít zaměření?**

Zda bude jediná, zatím neumím říct, protože jde teprve do prodeje a nevím, jaké bude sbírat ohlasy. Nápady na další kuchařky bych ale už měla. ■

# VIŠNĚ V RUMU

## INGREDIENCE:

280 G VIŠNÍ

6-8 LŽIC TŘTINOVÉHO CUKRU  
MUSCOVADO NEBO SUCANAT

170 ML RUMU VYSOKÉ KVALITY  
SKLENIČKY O OBJEMU 450 ML



**Postup:** Višně i s peckou omyjte a nechte nějakou chvíli okapat v cedníku. Pak vkládejte do sklenic vždy dvě lžičce višně, zasypete dvěma lžičkami cukru a takto opakovaně vrstvěte. Postup opakujte, dokud není sklenice plná, a na závěr vše zalijte rumem. Množství cukru volte dle svých preferencí. Poté sklenice uzavřete a nechte na studeném místě uležet nejméně 2 měsíce, aby pustila šťáva z višně a ty do sebe pořádně nasákly rum.

Všechny višně musejí být do rumu ponořeny celé, jinak by mohly vysychat nebo začít plesnivět. Na konzervování v destilátu byste neměli používat žádný druh s nižší koncentrací, než je 20 % alkoholu, jelikož by se mohl nastartovat proces kvašení. Naopak příliš koncentrované destiláty by mohly způsobit tvrdnutí a vysychání ovoce. Naložené ovoce potřebuje přibližně dva měsíce, aby se náležitě proleželo a získalo kýženou chuť.







*Warehouse #1 Humidor*

# JOSÉ BLANCO

Text: Jan Braun, Tomáš Mozer, foto: Jan Braun a archiv Josého Blanca

José Blanco je doutníkový master blender a dřívější viceprezident nejstarší tabákové společnosti Nikaraguy a zároveň bývalý obchodní ředitel dominikánské doutníkové společnosti La Aurora. Od roku 2020 působí José Blanco na pozici obchodního ředitele ve společnosti Arturo Fuente. Vyhledáván je ovšem nejen kvůli byznysu, ale především pro jeho výjimečné degustační schopnosti a jeho vytrvalou snahu vzdělávat kuřáky doutníků po celém světě. José Blanco je jednou z nejuznávanějších ikon doutníkového průmyslu a říká se mu Profesor.





**Osobně máte v doutníkovém světě zhruba 50 let zkušeností. Existuje ovšem nějaká rodinná doutníková historie? Byly i předchozí generace rodiny Blanco součástí průmyslu?**

Abych byl upřímný, vycházím z toho, co mi řekl otec. Můj pradědeček obchodoval s tabákem, zatímco můj dědeček i otec už tabák dokonce pěstovali. Otcův bratr například začal s výrobou doutníků v roce 1936, a tak mohu vlastně říct, že jsem čtvrtou generací a můj syn Gregory, který je aktuálně generálním manažerem v La Palma, bude pátou.

**Váš bratranec Jochy Blanco působí v Tabacalera Palma. Pracujete spolu v určité fázi na některých doutnících, nebo se vaše cesty ubírají naprosto odděleně?**

Dříve jsem s ním pracoval a v minulosti jsem pomáhal vyvinout určité značky i jiným lidem. Nicméně v současnosti spolu na ničem nepracujeme. Máme k sobě sice velmi blízko, téměř jako bratři, ale aktuálně nemáme žádný společný projekt.

**Jak jste přišel ke své přezdívce „Profesor“?**

Tuto přezdívku mi dal jeden z mých dobrých přátel v roce 2008, kdy jsem dělal doutníkové semináře ve Spojených státech, následně jsem přijížděl na veletrh v Dortmundu a pokračoval v tomto úsilí napříč Německem. Věřím totiž, že vzdělanější konzument je pro každého prodejce lepší, informovanější prodejce pak bude schopnější v komunikaci se zákazníkem a naopak důkladně informovaný distributor bude mít následně snadnější jednání se společnostmi, které s doutníky obchodují. Jsem tedy opravdu horlivým zastáncem rozšiřování znalostí o doutnících, a to je také to, čemu jsem se posledních dvacet pět let věnoval.

**Jaký doutník je podle vás opravdu dobrý? Jaké vlastnosti musí takový doutník mít, aby pro vás byl komplexní?**

Podívejte, já jsem se naučil kouřit doutníky, když mi bylo třináct nebo čtrnáct let. Matka mě tehdy nachy-

tala a řekla otci, aby mi zakázal kouřit až do osmnácti. Ale můj otec byl velmi moudrý muž a řekl matce, že je potřeba udělat kompromis, a tak jsem oficiálně začal až v šestnácti, třebaže otec věděl, že se mu již předtím pravidelně ztrácely doutníky z jeho humidoru. Tehdy jsem kouřil dva až tři doutníky za týden. V osmnácti už to byl jeden až dva doutníky denně a v jednadvaceti to byly tři až čtyři doutníky za den. Ale zpět k otázce – dnes mají lidé utkvělou představu, že dobrý doutník musí být patřičně starý. Je pravda, že někdy můžete narazit na dobrého výrobce s průměrným doutníkem plným trochu moc mladého tabáku, protože jej poslal do světa příliš brzy. Nikdy se vám však nestane, že by se špatný tabák mohl s přibývajícimi roky zlepšit. Aby vznikl opravdu dobrý doutník, potřebujete dobrý tabák a šikovného baliče.

### **Jak si člověk vlastně vytvoří chuťovou paletu pro doutníky? A jaký je podle vás nejlepší postup pro ty, kdo s doutníky teprve začínají?**

Začátečnickům bych doporučil, aby šli do dobrého obchodu, kde jim dokážou správně poradit a kde dostanou doutník za dobrou cenu. Prodejce i distributor musí mít vždy trpělivost a měli by své zákazníky naučit správným návykům – jak si doutník seříznout, jak jej správně zapálit a jak jej kouřit. Pro správný rozvoj své chuťové palety je dobré začít kouřit pomalu. Postupem času se chuťová paleta začne vyvíjet a zároveň si kuřák sám uvědomí, že už potřebuje trochu silnější doutníky. Od jemných a středně jemných se tak lidé dostanou k těm silnějším a chuťově výraznějším. Skoro nikdo totiž nepřijde a nekouří hned středně silné doutníky. Takový může být sotva jeden ze dvou set. Proto je potřeba edukovat jednotlivé zákazníky. V některých částech Evropy si můžete všimnout, že pozvolna začínají kouřit doutníky také ženy. Bohužel spousta prodejců se ženami nerada jedná, protože si myslí, že ženy netuší, jak doutníky kouřit. Osobně vám ale mohu říct, že nejrychleji se rozvíjející skupinou kuřáků ve Spojených státech jsou za posledních pět let ženy a tyto ženy rozhodně vědí, jak doutníky kouřit a jaké si vybírat. Dokonce často navštěvují různé veletrhy a další specializované akce. Důležité je proto v oblasti doutníků neustále vzdělávat všechny, a to bez rozdílu, mladé i staré, ženy i muže, protože dostane-li se člověku špatné rady hned na počátku, může to dopadnout katastrofálně.

### **Kolik chutí může člověk při kouření doutníku postřehnout?**

Tolik, kolik vás jen napadne. Když se nad tím ale zamyslím, jediné, co jsem vážně nikdy nepostřehl a co se objevilo v poznámkách některých účastníků semináře, byla chuť připomínající borůvkový muffin.

### **Zmínil jste rovněž americký trh. Zajímalo by mě, jaký je váš názor na kubánské doutníky. Proslýchá se, že na Kubě už nemají dostatek tabáku pro výrobu. Ostatně kvalita také není tak vysoká jako dřív...**

Ano, nejsou to žádné povídačky. Zčásti je to dáno pracovními podmínkami, protože balíč doutníků na Kubě si vydělá pouze pár desítek dolarů za měsíc, což se s pracovníky v jiných zemích nedá srovnat. Dalším příkladem může být proces zrání tabáku, který ani zdaleka nedosahuje takových kvalit jako v Nikaragui nebo Dominikánské republice. Kubánci totiž potřebují peníze. Myslím si, že se kvalita jejich doutníků nezlepší, dokud se tamní situace nezmění a dokud nedostanou tamní výrobci patřičnou podporu. Opravdu bych proto ony proslulé kvalitní doutníky z Kuby v tuto chvíli neočekával.

### **Existuje nějaký rozdíl v preferencích tabáku nebo tvaru či velikosti doutníků mezi americkými a evropskými kuřáky, případně kuřáky z Asie?**

Samozřejmě že existuje. Vše tkví v tom, že americké společnosti nerozumí evropskému trhu, zatímco evropské společnosti nerozumí tomu americkému. Pokud se podíváte na evropský trh, loajalita ke značce je daleko silnější. I když postupně začíná nastupovat generace kuřáků, kteří chtějí objevovat různé chutě, a to pochopitelně znamená, že se i dříve neotřesitelná pozice kubánských doutníků mění. Z hlediska velikosti najdeme také rozdíly. V Evropě je číslo jedna robusto, zatímco v USA je to Toro nebo Epicure (ve velikosti 6 × 50 RG). V daném ohledu jsou Evropané stále trochu tradičnější, přestože by v otázce kvality mohli dostat za tu samou cenu lepší doutník. Věřím, že se to ale časem zlepší.

### **Myslíte tedy, že u kuřáků doutníků existuje pořád mnoho dogmat, jako například že čím větší je průměr doutníku, tím větší je chuťový a aromatický dopad?**

Přesně, je to pouze mylná představa, kterou lidé mají. Můžete si vzít velký doutník s jemnou chutí a malý s naopak velmi intenzivní chutí. V tomto ohledu záleží na krycích listech a na tom, jak je doutník ubalený.

### **Když už jsme u těch dogmat, co je pravdy na tom, že světlé doutníky jsou ve srovnání s těmi tmavými lehčí v otázce chuti i z hlediska obsahu nikotinu?**

V tomto směru je nutné říct, že kuřáci doutníků po celém světě mají tendenci zaměňovat chuť se silou doutníku. Můžete mít lehký doutník s bohatou chutí, ale i doutník, který je nikotinově velmi silný a plný zemitých tónů s náznakem pepře. Lidé vidí tmavý krycí list a mají hned sklon si říct, že doutník bude silný. Vždy lidem vysvětluji, aby nikdy nehodnotili doutník podle krycího listu. Maduro totiž odkazuje k celkovému





procesu fermentace listu. Mohl bych vybrat hned padesát světlejších doutníků, které budou v chuti výraznější než maduro.

**S ohledem na rozdílnou intenzitu, jaké by bylo doporučení pro počet doutníků, které člověk může za den vykouřit?**

Žádné takové doporučení není. Jsou skvělí kuřáci, kteří kouří třikrát týdně, ale znám též lidi, kteří vykouří pět doutníků za den a ani nevědí, jak je kouřit. Když se na to podívám ze své perspektivy, dnes kouřím tři až čtyři denně, ale bývaly doby, kdy jsem jich vykouřil až sedm za den. Upřímně si myslím, že méně je více. Trocha odpočinku mezi doutníky pouze prospěje, protože kouříte-li už třeba deset doutníků denně, vždy se ptám: A jak chutnaly ty poslední dva?

Po takovém množství je totiž vaše chuťová paleta natolik šokovaná a ochromená, že už plně nevnímáte celkový profil doutníku. Opět neříkám, že neexistují lidé,

kteří toho rozpoznávání jsou schopni i po takovém množství. Nicméně je to mizivé procento na světě.

**A jak si vybíráte doutníky v průběhu dne?**

To záleží na náladě. Nyní začíná být v Makedonii, kde žiji s rodinou, docela zima. Kouřím proto trochu méně a raději uvnitř, což je tam naštěstí povoleno. Většinou, když už si tedy zapálím, je to něco komplexnějšího. Nemám rád kouření, když je venku chladno, ale ani také moc velké horko. Ideální teplota na doutník je podle mě 19–20 °C.

**Jaký je podle vás nejlepší způsob, jak doutník kouřit? Máte nějaká doporučení – například co k tomu pít, jíst apod.?**

Jídlo není podstatné. Pro mě je na druhou stranu nejdůležitější dát si nejdříve kávu. Někdy stačí espresso, jindy zase uvítám americano nebo dvojitě espresso s kapkou mléka a jedním cukrem. Důležité ale je, že nikdy nekouřím ten samý doutník dvakrát za sebou. Když si

během dne dám tři doutníky, každý z nich je jiný. Řada lidí se mě kupříkladu ptá, jak je možné si dobře vycvičit chuťovou paletu. A já vždy odpovídám, že se to nestane, pokud budete stále kouřit pouze doutníky z Nikaraguy, Kuby atd. Musíte zkoušet a objevovat, kouřit doutníky různých velikostí a z různých zemí. Pokud mi zachutná nějaký doutník, je to stejné jako s jídlem. Mám rád steak, mám rád pizzu, ale to neznamena, že to budu jíst denně. Stačí jednou za měsíc.

**Kdybyste si měl vybrat drink k párování s doutníkem, co byste si vybral?**

Jak už jsem říkal, má oblíbená kombinace je s kávou. V případě alkoholu bych volil dobrý rum, skotskou whisky a při vybraných příležitostech možná ještě bourbon. Ale všichni, kdo mě znají, dobře vědí, že si nikdy nedám více než dva nebo tři drinky.

**Jste velkým fanouškem kamerunského tabáku pěstovaného rodinou Meerapfel. Co je na tomto tabáku tak zvláštního a jaký doutník s kamerunským krycím listem máte nejraději?**

Podle mého názoru, a to kouřím kamerunský tabák již nějakých 40 let, je to velice vznešený tabák s krásnou aromatickou chutí krycího listu. Hlavní charakteristikou tohoto tabáku je ta sladkost, kterou disponuje, a zároveň v rámci olejů v něm obsažených najdete také určitou kořenitost. Mým jasným favoritem je Don Carlos od Arturo Fuente. Říká se, že můžete vzít průměrný tabák a použít kamerunský tabák jako krycí list, a stejně dostanete výjimečný doutník. Navíc nebýt rodiny Meerapfel, neměli bychom možnost ochutnávat tak unikátní kamerunský tabák.

**Většina výrobců doutníků a členů doutníkového průmyslu hodně mluví o rodině, lásce a přátelství. Ale jsou vztahy mezi výrobci opravdu tak vřelé, nebo jsou to spíše „marketingové obraty“?**

Všichni jsme přátelé. A právě síla vztahů je patrná například u Arturo Fuente i díky tomu, že nakupují tabák třeba od jedné a té samé společnosti již 56 let. Sladkost, která je obsažená v doutnících, si proto ve srovnání s dalšími tabáky z Kamerunu, Brazílie apod. zachovává svou unikátnost. Za každým dobrým doutníkem vlastně stojí nejen jistá oddanost lidí své profesi, ale především terroir dané plantáže.

**Když jsme se dotkli Arturo Fuente, nemohu se nezeptat na Chateau De La Fuente, které se označuje za Disneyland pro kuřáky doutníků. Můžete popsat, proč je toto místo tak zvláštní?**

Zejména, a to je důležité pochopit, je to místo, kde se plní sny. Když se s jeho budováním začínalo, našel se nespo-

čet kritiků a pochybovačů, ale podíváme-li se kupříkladu na jejich Opus X, tak musíme uznat, že je to doutník, který změnil svět. Nejen proto, že ten doutník je dobrý a silný, ale i kvůli tomu, že byli schopní vypěstovat vynikající tabák a udržet dlouhodobě jeho kvalitu, což teď můžeme zhodnotit už s odstupem 30 let. A nejsou to jen peníze investované do Chateau De La Fuente, ale také mikroklima a skvělá půda, co jej činí výjimečným.

**Před dvěma lety jste se v Arturo Fuente stal obchodním ředitelem pro východní polokouli. Jaký je váš plán pro následujících několik let?**

Nemáme v úmyslu vyrábět více doutníků. Naším cílem je soustředit se celosvětově spíše na vybraná místa a klást důraz na kvalitu a vzdělávání konzumentů. V tomto ohledu velmi oceňuji ten vášnivý distributorský přístup, který vidím například právě v Ultra Premium Brands.

**Pracoval jste také v cigaretovém byznysu. Jaký spatřujete hlavní rozdíl mezi cigaretami a doutníky?**

Cigaretu kouříte, ale doutník si užíváte.

**S nástupem mladší generace a proměnami společnosti vidíme, co se děje v cigaretovém byznysu. Prosazují se různé alternativy typu Iqos a další elektronické nebo chemické věci, které by měly v blízké budoucnosti nahradit klasické cigarety. Bojíte se, že to může zasáhnout a výrazněji ovlivnit i doutníkový průmysl?**

Ne, nebojím se, protože kuřáci doutníků jsou odlišní. Faktem je, že počet kuřáků doutníku vlastně stoupá, jelikož mnoho mladých lidí přechází v posledních letech z cigaret raději na doutníky a kolikrát jsou otevřenější vůči novým chutím než jejich otcové.

**Když se vrátím k vašim seminářům, jak často se konají?**

Přijde na to, někdy jich mám i pět za týden. Čas od času jsem hostem v některém z podcastů o doutnících nebo poskytuji rozhovory pro odborná média. Pravidelně ale radím lidem na sociálních sítích a je jedno, zda je to konzument, prodejce či přímo distributor.

**Myslíte, že ještě existuje doutník, který vás překvapí?**

Ale jistě, to je vlastně důvod, proč pořád ochutnávám různé doutníky. Jednou za uherský rok ke mně někdo přijde a přinese mi doutníky, abych je ochutnal a řekl mu svůj názor. Někdy jsou dobré, někdy špatné. Jsem obecně přesvědčený, že potřebujeme nepřetržitý přísun nových vizí a nových pojetí, které mohou konzumenty zaujmout. Potřebujeme opravdu vášnivě a znalé prodejce, protože dnes už nemůžete prostě otevřít obchod a čekat, že lidé přijdou. Musíte se snažit a musíte zaujmout. ■



## Snoubení doutníku

**Vánoce. Ta doba okázalých dárků a blyštivých balení se opět nezadržitelně blíží. Některé produkty jsou svým marketingovým zpracováním pro tyto slavnostní příležitosti doslova předurčeny. A pokud je v krásném obalu i mimořádný obsah, a za ním dokonce dechberoucí příběh společností či majitelů, pak je nejvyšší čas si právě taková „umělecká díla“ v tomto čase představit.**

Za produkty, které jsem tentokrát vybral, stojí dva neuvěřitelní velikáni svých oborů – Nick Perdomo a Alexandre Gabriel. Měl jsem možnost se s oběma osobně setkat a musím říct, že v obou případech se jednalo o velmi silný zážitek. Čím víc o nich přemýšlím a vím, tím víc mě fascinují. Oba jsou osobnostmi překračujícími hranice svých oborů a jejich životní příběhy jsou nesmírně inspirující. Na mnoho věcí pohlížejí podobně, a v jedné se dokonce shodují: „Spokojí se jen s tím nejlepším.“

Vždy když se chystám na ochutnávání něčeho tak výjimečného jako v tomto případě, pociťuji příjemné mraze-

ní. A tak si pomalu připravuji doutník zhotovený z 12 let vyzravané směsi tabáků Perdomo 12 YO Double Aged Robusto Connecticut (5 × 56). U tohoto kroku, zejména u vybalování a zastříhování, buďte vždy maximálně obezřetní. Jedná se totiž o snad nejnáchylnější krycí list ze všech. Jelikož je extrémně tenký a velmi křehký, poškození je dost snadné. Ale opatrnost se vyplatí. Nejsilnějším prodejním artiklem je bezpochyby prstýnek, který působí jako soustava tří navzájem propojených a doslova demonstruje výjimečné dílo. Zaujímá plochu více než jedné třetiny této vitoly. Zlatá, červená, černá. Slav-

nostnější seskupení barev snad ani nelze vybrat. Z elegantní kompozice majestátně vystupuje logo společnosti poskládané z tabákových listů. U takto mimořádných a zejména takto chuťově jemných doutníků preferuji ten nejširší možný stříh, tedy klasickým cutterem. Jen tak dáte vychutnávanému doutníku možnost se maximálně představit. Nijak ho neomezujete a netlumíte. Ba naopak, uvolníte stavidla maximálnímu přívalu kouře, chuti, ale i vlastním emocím. Co si ale u takto vyzrálého tabáku tohoto odstínu doslova užívám, je vůně nezapáleného krycího listu. Pro mne dokonalé představení tabákového velikána, nenahraditelného odborníka a šéfa fermentačního oddělení Aristida Garcii. Tato vůně medu, smetany, krémovosti a fermentačních procesů ve mně vyvolává stejné emoce jako třeba u rumového fanouška, který měl možnost navštívit jamajskou palírnu Hampden Estate a teď má před sebou skleničku tohoto rumu. Silné vzpomínky se okamžitě vrátí. A tak mám před očima pilony vyskládaného tabáku ve specializovaných fermentačních skladech v Estelí. Vždy oddaluji samotné zapálení, co nejvíc to jde. Toto doslova „předmazlování“ vždy ještě umocním popotahováním z nezapáleného, jen čerstvě stříženého doutníku. V tuto chvíli a těsně po zapálení ve mně tato řada svým krycím listem z ekvádorského tabáku Connecticut vyvolává asi nejintenzivnější pocity. Doporučuji se na tuto úvodní, nejlahodnější část dobře koncentrovat a užít si ji co nejvíc. Pokud nebude osud chtít jinak, bude vám doutník prezentovat nejen svoji krásně medovou barvu a nezaměnitelnou vůni, ale i strukturu, aroma a chuť a bude zcela pravidelně hořet. Vše bude provázet velmi jemné aroma cedru a karamelu, a především pro mne jinak ojedinělá máslově smetanová chuť. V současné době byl Nick z důvodu obrovské poptávky donucen upustit od některých velikostí, a dokonce i některých řad. To se bohužel týká i řady s prozatím nejdéle vyzravaným tabákem zvané ESV. A tak je tato řada 12 YO Double Aged vlajkovou lodí současné nabídky. Tabák zraje lisovaný v balících po dobu úctyhodných deseti let a následně specificky dozrává dva roky v sudech z bílého dubu, ve kterých byl dříve uložen bourbon. Nick tuto inovativní metodu poprvé představil právě u této řady. Filler a binder, tedy náplň a vázací list, tvoří směs tabáků z nikaragujských regionů. Já takto jemné doutníky spojuji hlavně s odpočinkem a pohodou. Jen tehdy si dokážu intenzitu uváděnou jako „light“ naplno užít.

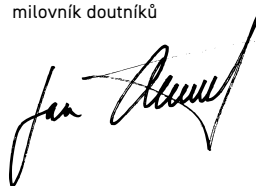
Ale nesmíme opomenout dnešní párování, a tak již mé smysly burcuje vynikající koňak věhlasné společnosti Maison Ferrand se svými 46 % alkoholu. Ten odkazuje na 380 let přetrvávající tradice, 10 generací rodiny Ferrandů a také v současné době již opomíjené zrání v sudech po víně a vinné eau-de-vie. Vše jako barevná mašle ozdobí vůně a chuť, která přichází díky dozrávání v sudech po velmi sladkém a nádherně aromatickém víně Sauternes. Celá

chuťová kompozice tohoto koňaku je velmi jemná, a přitom rafinovaně strukturovaná. Až neuvěřitelně se tak k párování s dnešním doutníkem hodí. Koňak se krásně prezentuje svým elegantním pojetím moderní techniky a inovacemi vznikajícími pod rukama samotného Alexandra.

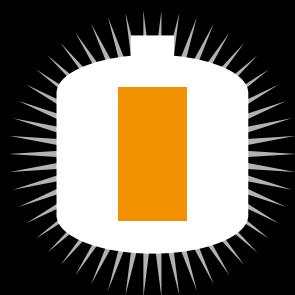
Chuť se v úvodu představuje květinovými tóny. Ty ale rychle doplňují a následně zcela zastiňují velmi bohaté tóny vyzrálého až kompotového či pečeného ovoce, medu, hřebíčku a dalších druhů koření. Čím více ale ochutnávám, tím více cítím jednu dominantní chuť, a to máslové či Williams hrušky ve všech možných podobách. Jako zcela geniální se však jeví spojení obou dnešních aktérů dohromady, kteří společně jaksí explodují, ale vždy jen na pár vteřin. V ten moment si společně notují ve výraznějším kořeněném pojetí. Doutník má velikost časově omezenou na zhruba 45 minut a u mne to dnes bylo velmi málo. Spojení je chuťově velmi jemné, delikátní a vhodné pro začínající či příležitostné kuřáky. Ale i zkušení matadoři a aficionados budou nadmíru spokojeni s bohatým a strukturovaně vrstveným přívalem chutí obou produktů.

Přeji Vám krásné, a nejen chuťově bohaté, vánoční svátky.

Jan Albrecht  
milovník doutníků







Warehouse#1 / 31

**VYDAVATEL**

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

**KAMENNÁ PRODEJNA**

Sokolovská 105  
186 00 Praha 8 – Karlín  
[www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz)  
[www.cigarhouse1.cz](http://www.cigarhouse1.cz)

**ODPOVĚDNÝ REDAKTOR**

Tomáš Mozr  
E: [tomas.mozr@upb.cz](mailto: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.

CENA 100 CZK

[www.pijsrozumem.cz](http://www.pijsrozumem.cz)



[info@warehouse1.cz](mailto:info@warehouse1.cz)  
[www.warehouse1.cz](http://www.warehouse1.cz)  
tel.: 608 520 526  
fb @warehouse1







PLANTATION  
RUM



NEJLÉPE STŘEŽENÉ  
TAJEMSTVÍ BARBADOSU



1846  
**FASSBIND**  
— THE SPIRIT OF  SWITZERLAND —



**Švýcarský originál od roku 1846!**