JULIO & EDUARDO MESTRE

Vážení přátelé, v naší branži, tedy především v kategorii alkoholických nápojů, existuje poměrně velké množství různých destilátů a obrovské a stále bobtnající kvantum značek. Některé mají výhodu, že píší svou historii již mnoho desetiletí či staletí, další o poznání kratší dobu, ale pomalu si již své místo na barových pultech a v myslích spotřebitelů našly. A potom tady je neuvěřitelné moře nových značek, jejichž majitelé se rozhodli, že svět i oni sami budou bohatší, když si právě jejich produkt lidé oblíbí a bude se dobře prodávat. Asi je jasné, že pro výrobce není lehkým úkolem této mety dosáhnout a pro nás jakožto pro distributory zase není jednoduché z toho nepřeberného množství značek, které denně přistanou v nejrůznějších nabídkách v našich počítačích, vybrat ty, které bychom rádi zařadili do našeho portfolia, a odmítnout ty, u kterých z nejrůznějších důvodů potenciál pro to, aby v naší společnosti byly úspěšné, nevidíme.

V našem portfoliu i v časopise Warehouse #1 jsme se vždy snažili obsáhnout jak značky legendární nebo již zavedené, tak i ty nové. Jak se nám to dařilo a daří, ať posoudí každý z vás, jisté ale je, že máme v naší nabídce mnoho velmi zajímavých destilátů i organických vín, která stojí za pozornost.

V aktuálním čísle našeho časopisu, který právě držíte v rukou jsou tak opět zastoupeny jak značky s dlouhou historií, jako jsou například Aperol, Matusalem, Campari, Botran a v rubrice Hollywood i první lahvovaný likér na světě, Chartreuse, tak i značky víceméně nové. Sem patří Ratafia Almond Spirity z prostějovského Žešova, oceněné v San Francisku medailemi Double Gold nebo mezcal Los Seiete Misterios, který je tak zajímavý a mezi barmany tak oblíbený, že dokonce atakuje i první pozici mezi nejprodávanějšími mezcaly v top barech světa. Dále Boukman Botanical Rhum (ano čtete dobře, botanický rum) typu agricole, který je infuzován různými kůrami a dalšími botanickými složkami, což má v Karibiku dlouhou tradici, Haiti nevyjímaje, nebo organická vína od Sophie Germanier, mladé vinařky, která se snaží představit světu vína z Jihoafrické republiky s respektem k přírodě i k tamním komunitám, se kterými spolupracuje.

Do Guatemaly se podíváme nejenom za rumem s Tomášem Mozrem, ale i za kávou s Ondrou Hurtíkem z Doubleshotu. Na Jamajku vás zavede Kryštof Hordina a barovou scénu v Tokiu zmapuje Honza Vlasák. A pokud by vám u čtení náhodou vyhládlo, můžete se nechat inspirovat Pavlou Janečkovou Hájkovou v rubrice Culinarium, která bude tentokrát mimo jiné zaměřena na passion fruit a dobroty obsahující toto úžasné exotické ovoce.

Na milovníky doutníků nezapomněli ani oba naši Honzové, jak Braun, který popsal výrobce s nejdelším rodovým dědictvím v historii výrobců prémiových doutníků, společnost Meerapfel, tak Albrecht, který popsal svůj zážitek ze snoubení doutníku z Chateau Fuente s patnáctiletým rumem Matusalem Gran Reserva.

Přejeme vám příjemnou zábavu i trochu toho poučení a inspirace.

Jakub Janeček a Jiří Rabel

Jakub Janeček

Jiří Rabel

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

Trend – Single Cask	6
Drink sezóny	12
Info	14
Boukman Botanical Rhum	28
Interview – Eduardo & Julio Mestre	46
Mezcal Siete Misterios	52
Průvodce – Tokio	66
Cestopis – Botran Tour	74
Epos – LAB & Townhouse Bar	82
Fokus – Jamajka	88
Report – Casa Matusalem v Praze	96
Hollywood – Španělská princezna	102
Guatemala – Země věčného jara	110
Organic Wine by Sophie Germanier	116
Aperitivo Tips – Pizza & Garibaldi Spritz	124
Příprava domácí párty	130
Radek Kašpárek	134
Passion fruit	140
Japonská kuchyně a Nikka whisky	148
Kurzy vaření a degustační večeře	154
Humidor – Meerapfel	156
Snoubení doutníku	164

SINGLE CASK

Text a foto: Tomáš Mozr

Ve světě zrajících destilátů je single cask historicky obecně známá věc, a přesto se v poslední době zdá, že jejich popularita exponenciálně roste, a to jak v řadách obyčejných nadšenců, tak mezi milovníky dané kategorie. Všichni očividně hledají onu autentickou chuť, která jim přinese dosud nevídaný zážitek. Co to ale přesně znamená? A jak se takový single cask vlastně vybírá?

CO JE SINGLE CASK

Definice termínu single cask je ve své podstatě velmi jednoduchá. Destiláty označované jako single cask, někdy též známé jako single barrel, odkazují na použití stařeného destilátu, například rumu, který se nemíchá. Nechává se pouze zrát v dubových sudech a rovnou se ze sudu stáčí do lahví. Rum se zkrátka z destilačního zařízení stočí přímo do sudu, z něhož je následně přímo lahvován, takže už se dále nemíchá ani se neředí vodou. Důvodem, proč se výrobci obvykle uchylují k míchání, je především snaha o konzistenci chuti. Vliv zrání se totiž na každém sudu podepisuje jinak. I proto se spousta fanoušků rumu či whisky pídí po různých možnostech ochutnat vybrané single casky, které reprezentují unikátní vlastnosti jednotlivého sudu. Každý sud je zkrátka výjimečný a větší individualitu asi jen stěží potkáte. Často jsou jako single cask uváděny jen ty nejlepší a nejzvláštnější destiláty. To ovšem také znamená, že chuť není stoprocentně reprodukovatelná. Může se vám tudíž stát, že narazíte na rum svého života, který už nikdy v dané podobě nebudete moct znovu pít.

Dalším z pomyslných problémů je skutečnost, že pojem single cask není přesně legislativně definován a nepodléhá žádným právním předpisům. V důsledku toho může výrobce nechat předtím destilát zrát v jiném sudu, poté ho dekantovat, a přesto ho deklarovat jako single cask daného typu sudu. Stejně tak by bylo právně přijatelné přelít tři menší sudy do jednoho většího sudu a ten pak stáčet do lahví jako jeden sud. Jistá volnost a nedůslednost v otázce rumové legislativy sice může být v některých případech na škodu, často však poskytuje prostor pro vytváření jedinečných chuťových profilů. Potenciální zájemce tak musí být velmi obezřetný, pokud jde o to, o jaký single cask má vlastně zájem, a pečlivě si ověřit náležité detaily. Lahve z jednoho sudu se většinou číslují postupně s tím, že číslo je uvedené na etiketě. Kromě toho tam obvykle najdete také informaci o čísle sudu, typu a datu destilace a plnění.

SUDY, SUDY, SUDY

Přijde-li řeč na typ sudů, těžko lze v rámci tohoto článku pojmout celou škálu používaných sudů. Vždyť jen v knize The Soul of Brasil najdete vyjmenovaných 18 typů dřeva používaných pro stařeení cachaçy. Navíc při výběru sudu pro zrání je třeba vnímat celou řadu faktorů. Menší sudy mají větší plochu povrchu vůči tekutině a zpravidla nabízejí rychlejší zrání než sudy větší. Stejně tak se často rozhoduje na základě předchozího obsahu tekutiny. Zatímco pro běžné zrání se používají převážně sudy po bourbonu, ve hře je rovněž velké množství sudů po sherry, portském víně a víně obecně. V posledních letech se začalo experimentovat i se sudy vyrobenými z japonského dubu mizunara a v Irsku se staly populárními sudy z kaštanového dřeva. Když vyrazíte do Skotska a budete se blíže zajímat o single cask whisky, zpravidla v místních palírnách narazíte na sudy American Standard Barrel o objemu 53 amerických galonů, 200 lir nebo 44 imperiálních galonů. Hned v závěsu za tímto standardizovaným typem jsou sudy hogshead neboli „hoggie“, ačkoli se často používají i sudy po sherry. Kromě velikosti sudu se liší i přesný počet lahví z jednoho sudu, který závisí na stupni naředění, délce zrání a klimatu, v němž zrání probíhalo.

JAK SE VYBÍRÁ SINGLE CASK

Pokud se vám v životě naskytne příležitost vybírat single cask – a tím nemyslím rozhodovací proces, kterou z již naplněných lahví vybrat –, čekají na vás dvě možnosti. Tou první je, že víte, co před vámi leží, a vy v rámci daného popisu už pouze hledáte to, co chcete a co vám nejvíce chutná. Zaručeně totiž nenajdete dva stejné sudy, a tak je zajímavé přemýšlet nad tím, jak se určitá oblast i určitý typ sudu propisují do výsledku. Tou druhou možností je slepá degustace vybrané lokality, kdy vám předloží selekci různých vzorků a vy se jen necháte unášet vlastními chuťovými preferencemi. Ve své podstatě to velmi odráží individuální pojetí vlastní rumové cesty, kdy každý hledá v single casku něco jiného. Zatímco jeden prahne po autentičnosti oblasti, druhý může toužit po unikátním zážitku, o němž bude ještě léta vyprávět. A právě o jeden takový osobní zážitek bych se s vámi chtěl podělit i já.

Všechno to začalo jednoho lednového rána a bylo to vcelku prosté. Zkrátka to takhle jednou najdete svůj zlatý lístek a uvědomíte si, že jste vyhráli životní příležitost. Ale není to jen tak ledajaká příležitost, protože vás čeká exkurze do továrny Willyho Wonky, kde se sny stávají skutečností. A teď si dokonce představte, že vám dovolí si něco odnést, ačkoli upřímně řečeno takový single cask se nepřenáší zrovna snadno.

Jak mnohým došlo, oním majitelem továrny plné dobrot není nikdo jiný než Alexandre Gabriel, vizionář a majitel společností Maison Ferrand a West Indies Rum Distillery, který stojí za značkami Plantation Rum, Citadelle Gin, Ferrand Cognac a řadou dalších. Když tohoto velmi charizmatického master blendera blíž poznáte, dojde vám, že je to člověk nevídaných řešení a okamžitých rozhodnutí; člověk se svobodným duchem a velkou úctou k historii, který však nemá sebemenší problém jít proti zaběhlým pořádkům, když věří, že to je pro dobro dané kategorie. V případě značky Plantation, která každoročně vydává dvanáct až patnáct různých single cask lahví, je řeč o tom, že vybíráte třešničku na dortu, jelikož Alexandre Gabriel dává příležitost vybrat si to nejlepší z nejlepšího. Nám přítomným tak ukázal podstatu své práce master blendera. Pochopitelně se jedná o první možnost výběru single casku, kdy máte o rumu k dispozici veškeré informace. Jelikož je ale Plantation známý díky svému procesu dvojitého zrání, nelze očekávat jednoznačné vyjádření konkrétního terroir vybrané rumové oblasti. Onen komplexní proces značky Plantation je totiž založený na tom, že rumy nejdříve zrají v tropickém podnebí, a to většinou v sudech po bourbonu, aby se následně přesunuly do srdce regionu Grande Champagne ve Francii, kde jsou uloženy do francouzských sudů po koňaku. Pro edici s označením single cask to tím ale nekončí, neboť se vybrané rumy vždy ukládají k dozrávání do speciálního sudu. Pro letošní rok tak bylo možné ochutnat například rum z Guatemaly dozrávající v sudech po madeiře, který při našem ochutnávání měl krásné květinové aroma, zatímco v chuti převládal pro guatemalský rum překvapivý nádech minerality a lehká slanost. Jedním z dalších vzorků byl rum z Belize, jenž dozrává v sudech po třešňovém likéru. Běžně mají rumy z Belize lehký čokoládový charakter, nicméně ve spojení s třešněmi rum okamžitě evokoval známé bonbony Mon Cheri, a tak si výběr v takovémto případě žádal diskuzi, zda je právě ona silná přítomnost žádoucí a zda nezvolit spíše sud s čistějším profilem plným kávy a čokolády, kde je třešeň pouze v pozadí. Obdobný proces přineslo ochutnávání rumu, jenž pět let zrál v sudech po bourbonu v jamajské palírně Clarendon a pět let ve Francii v sudech po koňaku, aby byl poté uložen do sudu po calvadosu. Až při ochutnávání single cask rumu plně pochopíte práci, kterou master blender vykonává při každodenní snaze o konzistentní chuť rumu. Každý sud se chová jinak. U jamajského rumu se zakončením v sudech po calvadosu se kupříkladu první sud projevoval přímočaře s jasným odkazem na charakter jamajských rumů, zatímco druhý sud nám ukázal svou hladkou linii převzatou z koňaku s jemným nádechem Jamajky. Vítězem byl třetí sud, jenž v sobě snoubil tolik očekávané jablečné tóny calvadosu, jemnost koňaku a nezaměnitelný projev jamajského rumu. Jak ale připomněl Zdeněk Polách, milovník rumu a zakladatel skupiny Plantation Rum CZ/SK: „Není umění vybrat nejlepší single cask, uměním je dělat konstantně nejlepší rum. A o tom nás Alexandre Gabriel přesvědčuje neustále už svými základními blendy.“ Samozřejmě s tímto názorem není možné než souhlasit, a to zejména po zjištění, jak odlišné mohou být jednotlivé sudy, které jsou naplněné tím samým rumem, zrají ve stejném typu dřeva, na tom samém místě a při té samé teplotě. Nicméně je úžasné poznávat onu hravost, kterou může single cask nadšenci poskytnout. Už nyní tedy můžete nedočkavě vyhlížet novou řadu Plantation Single Cask Rum 2023, která bude v České republice k dispozici na konci září. Kromě již zmíněných se objeví také rum z Trinidadu v sudech po mezcalu, rum z Fidži po americké whiskey Iron Root, rum z Barbadosu zrající v sudech po skotské whisky Arran, rum z Guyany se zakončením v sudech po whisky Big Peat nebo rum z Panamy, jehož kulatá chuť je mimo jiné dána dozráváním v sudech po sherry Pedro Ximénez. Máme se tudíž opravdu nač těšit! ■

© Anna Postnikova

© Anna Postnikova

Warehouse #1 Drink sezóny

Přišlo nám jaro, které už pomalu střídá léto, a s ním přichází i šance zmizet na dovolenou před začínající sezonou. A je to právě dovolená, při níž se propojují inspirace a zážitky. Sám jsem pro inspiraci za hranice nevycestoval, ale dovedly mě k ní vlastní vzpomínky na toulání se po naší zemi a má kolegyně, která se nedávno vrátila z Portugalska. Její nadšené vyprávění o návštěvě na různých citrusových plantážích mě přivedlo k nápadu na můj drink. Konkrétně se jedná o twist na dnes tak populární highball.

Nejraději vzpomínám na své minulé léto a moment jak vystřižený z filmu. Západ slunce v krásné české krajině, kytarista hrající své písně, rozhořívající se oheň a jeden nadšenec pro rumy. To všechno spojovalo jediné, a to chuť si připít rumem Appleton Estate, který jsme tam s sebou měli. Díky této vzpomínce jsem si řekl, že udělat highball zrovna s tímto rumem může být něco, co se přesně hodí na tohle léto! Appleton 12 y.o. Rare Casks je směsí rumů, z nichž nejmladší zrál 12 let. Má komplexní aroma a robustní chuť s tóny dřeva, ovoce, kakaa, pomerančové kůry a mandlí. Pochází z jamajské palírny s úctyhodnou historií přesahující 270 let, kde na kvalitu rumů dohlíží výjimečná Joy Spence, jež se stala první ženou s titulem Master Blender.

Další složkou je náš bazalkovo-kumquatový cordial, který vzniká nejdříve propojením cukru a vody a následně čerstvě natrhané bazalky. Tento proces propojení je založený na principu ultrazvuku, který nejen lépe sjednotí chuť za zlomek času oproti jiným technikám, ale také je například ve srovnání s technikou sous-vide šetrnější z hlediska spotřeby energie. Nyní se vracím k již zmíněné inspiraci od mé kolegyně, na jejímž vyprávění jsem celý drink postavil. Přímo na mysli mám pak použití redestilovaného výtažku z citrusového plodu s kyselým vnitřkem a sladkou kůrou, který je známý jako kumquat. Ten přidáme do bazalkového cordialu v podobě dvou kapek. Následně cordial za pomoci termomixu ohřejeme na 55 °C a necháme tři minuty míchat. Nesmíme ovšem zapomenout ani na poslední složku, kterou je čistá voda.

Všechny ingredience přijdou do míchací sklenice a po důkladném promíchání se celý drink zchladí, aby se všechny chutě náležitě propojily. Vše se přelije do plastové lahve a za pomoci oxidu uhličitého přidáme bublinky. Přelévám do sklenice typu highball s ledovým blokem. Ozdobíme bobkovým listem vyříznutým do tvaru kolečka.

Pro hosta je tento koktejl velice příjemný, neboť se při jeho pití cítí jako ve vyvěšené hamace kdesi pod rozkvetlými stromy. Právě to, že tento drink vás dokáže přenést do jiné atmosféry i přesto, že si ho vychutnáváte v domácím prostředí, ho dělá jedinečným. Host tak bude mít jasno v tom, za čím se chce vracet, až vyjde znovu letní slunce a on pocítí onu neodolatelnou potřebu zažehnat žízeň.

Tomáš Horn – Brloh Bar

ANNUAL BRANDS REPORT
DRINKS INTERNATIONAL
2023

MEZCAL

Vedoucí značku nyní zřejmě ohrožuje nováček, který v seznamu debutoval v loňském roce, mezcal Los Siete Misterios.

Když začal mezcal dělat vlny ve vyspělých trzích po celém světě, Del Maguey byl první na břehu. Tehdy byl Del Maguey veskrze rustikální a romantický – jeho příběh byl vyprávěn prostřednictvím dobrodružství Rona Coopera a jeho přátel, kteří dostali tyto nadpozemské, jednodruhové lihoviny z agáve do širšího povědomí. Změnilo se na tom něco, teď když je vlastníkem Del Maguey společnost Pernod Ricard? Podle ankety časopisu Drinks International si tato značka mezcalu zachovala většinu svého kouzla díky tomu, že si ji 25 % z dotazovaných zvolilo jako první a více než polovina jí má stále po ruce. Stojí za zmínku, že s tím, jak kategorie mezcalu dozrává, pozice Del Maguey v tzv. house nalévacím statusu (většinou prostřednictvím své míchací podznačky Vida) slábne.

V roce 2019 dvě třetiny barů disponujících mezcalem měly na skladě Del Maguey, v roce 2020 to bylo 44 % a v roce 2021 už jen 38 % – od té doby se podíl ustálil na 25 %. Jde tedy o menší podíl, ale z většího koláče.

Zajímavý růst v poslední době zaznamenává společnost Siete Misterios. Řemeslný mezcal, který v současnosti patří do stejné stáje jako Michter's, uvedený na trh bratry Juliem a Eduardem Mestre, se vyhoupl nahoru na seznamu nejprodávanějších produktů poté, co loni debutoval na čtvrtém místě. Nyní je na prvním místě v 17 % barů a ve 44 % barů patří mezi tři nejoblíbenější. Poprvé od doby, kdy se provádí průzkum ohledně mezcalů, se zdá možné, že by nakonec někdo mohl vyzvat Del Maguey. To, že je nyní nejoblíbenějším mezcalem, je dalším ukazatelem, že by se to mohlo podařit.

Značka Montelobos, kterou v roce 2019 koupila společnost Gruppo Campari, je třetím mezcalem z těch, které se nyní zdají být velkou trojkou v této kategorii. Značka založená Iránem Saldañou byla nejprodávanějším mezcalem ve 12 % dotazovaných barů a součástí trojice nejprodávanějších ve čtvrtině. Mezcal Ilegal byl house mezcalem v 7 % barů, které mají na skladě tento destilát z agáve, zatímco Mezcal Unión společnosti Diageo pouze v 6 % barů. Zbytek seznamu zřejmě soupeří o místo na zadním baru, přičemž Bruxo, Alipus, Amores, Los Daznates a Koch tvoří 8–12 % trojice nejprodávanějších.

BESTSELLING BRANDS

1. DEL MAGUEY
2. SIETE MISTERIOS
3. MONTELOBOS
4. ILEGAL
5. MEZCAL UNIÓN
6. BRUXO
7. ALIPUS
8. AMORES
9. LOS DANZANTES
10. KOCH

TOP TRENDING BRANDS

1. SIETE MISTERIOS
2. DEL MAGUEY
3. MONTELOBOS
4. BRUXO
5. MEZCAL VAGO
6. CASAMIGOS
7. CLASE AZUL
8. LOS DANZANTES
9. SAN COSME
10. ALIPUS

ANNUAL BRANDS REPORT
DRINKS INTERNATIONAL
2023

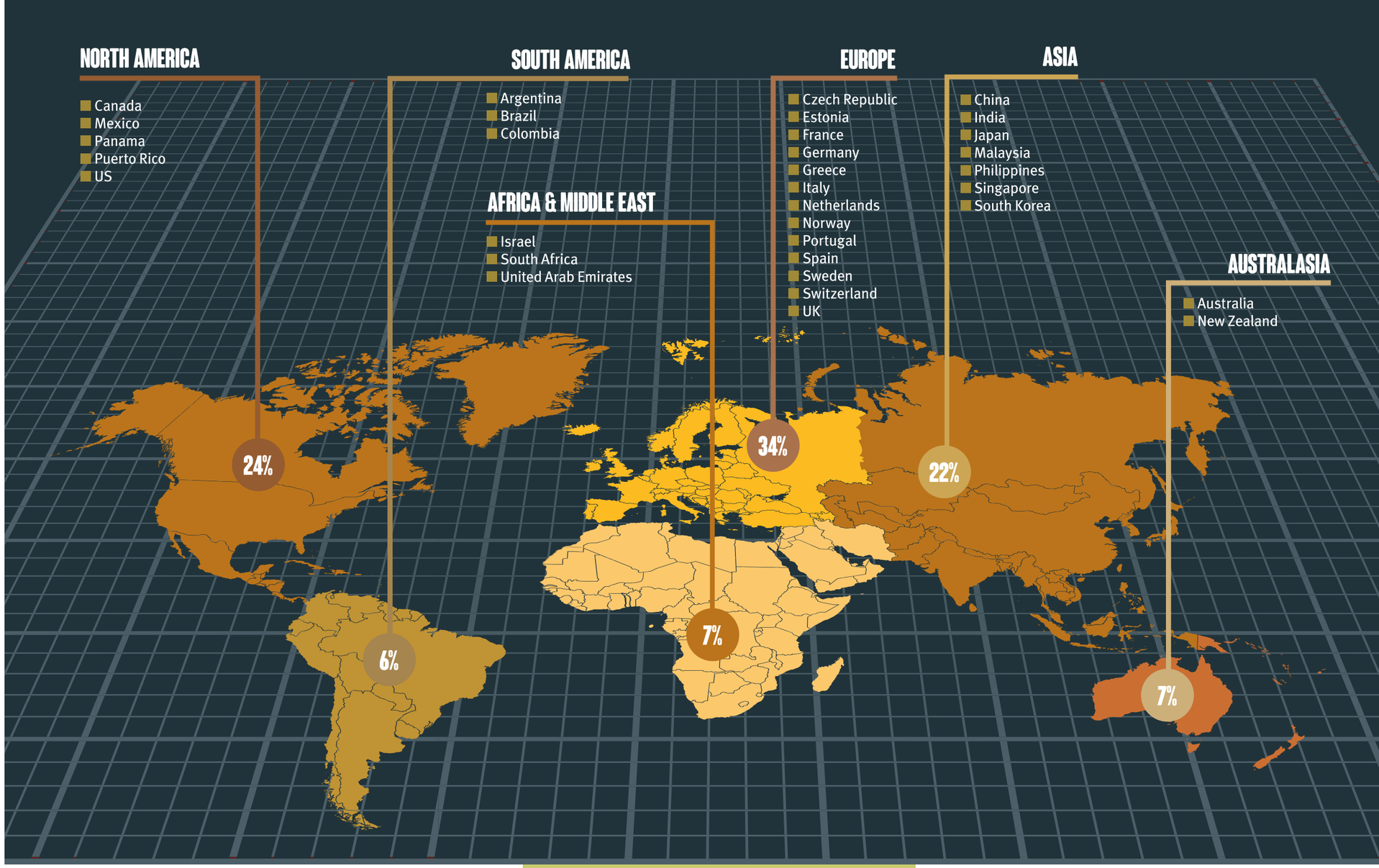
JAK JSME POSTUPOVALI

Hamish Smith, šéfredaktor časopisu Drinks International popisuje metodiku, která stála za vznikem Annual Brand Reportu 2023 tohoto odborného britského média.

Zprávu o značkách přinášíme od roku 2010 – začali jsme tedy rok poté, co společnost Agile Media představila žebříček The World's 50 Best Bars. A přestože se žebříček od té doby vyvinul, zahrnul nové kategorie a čerpal údaje od stále se měnící sestavy barů, stále se snaží odpovědět na stejnou otázku: Jaké značky alkoholu kupují nejlepší bary a proč? Pokud čtete tento článek, pravděpodobně víte, proč je to důležité: V barech, stejně jako v mnoha jiných odvětvích, mají trendy tendenci začínat na vrcholu a postupovat dolů. Mantrou mnoha značek je zasít u zdroje, sklidit dole po proudu. Zpráva o značkách si tedy neklade za cíl být prodejní knihou širokého žebříčku světových barů, ale přehledem obchodního chování velmi specifické skupiny barů, jejichž majitelé, hlavní barmani a manažeři vyplňují podrobné dotazníky o svých zvyklostech při nákupu destilátů.

Tento vzorek 100 barů tvoří pouze pozvaní hosté z podniků, které se objevily v posledních vydáních žebříčků The Word's 50 Best Bars (1–100), Tales of the Cocktail's Spirited Awards a Top 500 barů plus regionální ocenění, jako je 50 nejlepších barů Severní Ameriky a Asie a Mixology Awards, které jsou určené pro německy mluvící svět. Kromě toho jsou tu i národní ocenění: Class Bar Awards, Australian Bartender Awards a Time Out Awards z různých trhů po celém světě.

Tam, kde máme v našem pokrytí několik mezer, rozumně použijeme malou výplň s přispěním z vlastních řad. Tento "redakční výběr" vysoce ceněných barů v různých regionech s méně oceněními na kontě tvoří ale pouhých 5 %.



GEOGRAFIE

Letos se průzkumu zúčastnilo 100 barů ze 33 zemí. Jak se dalo očekávat, trhy s vysokou koncentrací špičkových barů jsou zastoupeny odpovídajícím způsobem. Evropa se silnou barovou scénou na mnoha rozvinutých trzích tvořila 34 % vzorku. V Evropě přispělo svými bary třináct zemí v čele s Itálií, Velkou Británií a Francií. Jako příklad uveďme bary 50 Best 2022: Baba Au Rum, 1930, Himkok, Red Frog, Satan's Whiskers a The Clumsies.

Severoamerický kontingent se letos rozrostl na 24 %, v čele s USA, přičemž Mexiko a Kanada také přispěly svými hlasy do soutěže.

Z USA se zúčastnily oceňované bary jako Café la Trova, Employees Only, Broken Shaker a Herbs & Rye, zatímco v Mexiku jsme se ptali v Handshake Speakeasy a v Kanadě v barech Mordecai a Bar Raval.

Asie opět tvořila 22 % vzorku nejlepších světových barů. Zúčastnily se bary ze sedmi asijských zemí, přičemž nejvíce jich bylo ze Singapuru, Číny a Japonska. V letošním roce se objevily např. Coa z Hongkongu, Sago House a Jigger & Pony ze Singapuru a Bar Benfiddich z Tokia. Bary z Afriky a Blízkého východu představovaly v této anketě 7 % respondentů – kromě jiných Galaxy Bar, Cause Effect Cocktail Kitchen a Imperial, a to z Izraele, Jihoafrické republiky a Spojených arabských emirátů. Australasie – tvořená v podstatě Austrálií a Novým Zélandem – byla v našem vzorku zastoupena rovněž 7%, přičemž za zmínku stojí Maybe Sammy, Byrdi nebo Re a Clipper.

Jižní Amerika tvořila 6 % celku, ale mezi nimi byly i 50 Best Bars, Cochinchina a Tres Monos. ■

DON PAPA ART COMPETITION

Text: Soňa Hanušová

Když se značka filipínského rumu Don Papa chystala vstoupit na trh, neponechala nic náhodě. O design lahve se tehdy postaralo proslulé branding studio Stranger & Stranger – a ocenění na sebe nenechala dlouho čekat. Následně Don Papa na designovou linku navázal i tou uměleckou a vznikly obalové tuby, jež připomínaly malá výtvarná díla. První Don Papa Art Competition pro lokální vizuální umělce se uskutečnila v roce 2015 a od té doby značka pokračuje v propojování světa rumu a umění. A to nejen na Filipínách – v letošním roce proběhla tato soutěž i u nás.

OSTROV PLNÝ INSPIRACE

Rum Don Papa si mohli konzumenti poprvé vychutnat v roce 2012, kdy jej na světový trh uvedla Bleeding Heart Rum Company, vlastněná Stephenem Carrolem. Název značky je inspirovaný místním revolucionářem Dionisem „Don Papa" Magbuelasem, který koncem 19. století vedl na Filipínách boje proti španělské nadvládě.

Prémiový, malosériově vyráběný rum využívá přírodního bohatství filipínského ostrova Negros, pro který se díky všudypřítomným plantážím cukrové třtiny vžila přezdívka Sugarlandia. Filipíny totiž patří celosvětově do první desítky výrobců cukru, a právě na ostrově Negros se pěstuje jedna z nejsladších odrůd cukrové třtiny vůbec. Obě provincie ostrova Negros, kterými jsou Negros Occidental a Negros Oriental, pak tvoří polovinu filipínské produkce cukru. Don Papa vzniká z melasy, kterou palírně dodávají okolní cukrovary. Po dvoudenní fermentaci a destilaci v kolonovém zařízení putuje rum do dubových sudů po bourbonu a sedm let zraje na úpatí hory Kanlaon.

Přestože je cukrová třtina na Filipínách opravdu hojně rozšířená, zbývá zde prostor i pro další rostlinné a živočišné druhy, které se nikde jinde nevyskytují. Mezi zástupce bohaté fauny patří například sambar skvrnitý, prase visajanské, zoborožec rýhozobý, nártoun a plno dalších. Tito endemičtí živočichové jsou součástí příběhu značky Don Papa od samého začátku a pozorný divák je může odhalit na etiketě rumu. Stejně tak tvůrci limitovaných edic a obalových tub měli vždy za úkol ve svém díle zachytit přírodní bohatství Filipín, obzvláště pak ostrova Negros. Zároveň je značka podněcovala, aby téma zpracovali svým vlastním, originálním uměleckým pohledem.

PRVNÍ ČESKÁ TUBA

Vítězové soutěže Don Papa Art Competition, jež se koná od roku 2015, měli vždy tu čest, že se jejich návrhy zrealizovaly a ozdobily limitované edice tub Don Papa. Tato iniciativa se pochopitelně dostala i do České republiky, kde Ultra Premium Brands oslovilo ke spolupráci multimediální umělkyni Elišku Podzimkovou, která odjela na Filipíny načerpat inspiraci a poznat tamní krajinu. Výtvarnici totiž čekalo stejné zadání jako všechny ostatní, tedy ztvárnit ve svém díle unikátní filipínskou přírodu. Když se vrátila, vznikly nejprve dva obrazy přibližující prostředí, ve kterém se prémiový rum Don Papa rodí. Oba, Filipínské zvířectvo i Cukrový ostrov / Sugar Island, jsou inspirovány filipínskou zvířenou a neuvěřitelným množství místních unikátních druhů. Barevné a exoticky laděné dílo zobrazuje panenskou přírodu, stále činnou sopku Kanlaon, holuba krvavého s červeně zbarveným peřím na hrudi, buvola tamarau či nártouna, jehož oči svítí daleko do tmy. Eliška Podzimková ve své tvorbě kombinuje živé fotografie s ručně kreslenou animací. V případě obrazů vytvořených pro značku Don Papa zapojila také rozšířenou realitu a pomocí aplikace Artivive se některé z ilustrací po namíření telefonu rozpohybují, aby vtáhly diváky hlouběji do filipínské džungle.

Druhý z obou obrazů, Cukrový ostrov, se v loňském roce promítl na tubu rumu Don Papa Baroko. Česko, kde Don Papa patří mezi nejprodávanější rumy vůbec, se tak dočkalo vlastní limitované edice. Ta navíc jako první na světě využívala možnosti rozšířené reality a umožnila svým vlastníkům tubu na vybraných místech rozpohybovat podobně jako původní obraz.

DON PAPA ART COMPETITION

Tubou Elišky Podzimkové to však neskončilo, právě naopak. Zájem značky Don Papa i společnosti Ultra Premium Brands propojit u nás ještě více svět prémiového rumu a umění se přetavil v českou mutaci Don Papa Art Competition. Během slavnostního odhalení tuby Elišky Podzimkové, jež se uskutečnilo v rámci festivalu Letní Letná, vyhlásili zástupci obou společností soutěž pro české vizuální umělce. Ti se nechali, podobně jako umělci před nimi, inspirovat rozmanitou krajinou, faunou a flórou filipínského ostrova Negros, domovského ostrova rumu Don Papa. Tuto exotickou krajinu pak mohli do svých děl převést jako realitu, sen či kombinaci obojího, využít mytické prvky a nechat naplno pracovat svou fantazii. Své návrhy v podobě malby na plátno či kresby, ať už klasické, nebo digitální, předložilo celkem 45 umělců, což je na první ročník skutečně obdivuhodné číslo.

Ze všech přihlášených vzešlo deset finalistů, o kterých rozhodla odborná porota tvořená Stephenem Carrollem (zakladatel Bleeding Heart Rum Company), Jakubem Janečkem (zakladatel a spolumajitel Ultra Premium Brands), Kate Athanasi (Don Papa Managing Director Europe), Petrem Hájkem (umělecký ředitel The Chemistry Gallery, jenž nad soutěží převzal záštitu) a Eliškou Podzimkovou coby tvůrkyní limitované art edice Don Papa. Mezi finálovými díly převládal olej na plátně, ale objevily se také akrylové barvy, digitální kresba nebo kresba technickým perem.

NA STĚNĚ I NA TUBĚ

Všech deset děl finalistů bylo možné zhlédnout na dubnové výstavě v Domu RADOST na pražském Žižkově, a to na stěně i na modelu tuby. Diváci tak získali přesnou představu, jak by případná limitovaná edice mohla vypadat. Zde se též naplno projevil odlišný tvůrčí přístup každého z umělců. Výtvarnice Zuzana Holá vystudovala biologii a věnuje se odborné biologické ilustraci. V díle Rum Science pospojovala vědecké ilustrace do nečekaných souvislostí a doplnila je o krystaly hnědého cukru. „Zájem o přírodu a zpracování jejích darů do podoby rumu potřebuje znalce vědy, pokorné pozorovatele i hravé požitkáře," vysvětluje umělkyně. Digitální kresbu zvolila Dominika Gabrielle Tesárková, ilustrátorka a krajinářská architektka. Její Eden je pozvánkou do vzrušujícího a spektakulárního světa. Listy rostlin typických pro ostrov Negros poskytují útočiště návštěvníkům z říše zvířat. Před pozorovatelem se rozvíjí hned několik příběhů: dvojzoborožec se přecpal banány a nyní čeká, až mu slehne, aby mohl letět dál; luskoun se naopak marně snaží vyčmuchat něco k snědku – termita nebo mravence; ještěrka se pokouší zmizet z dohledu nártouna, který je naštěstí zrovna po lovu a nyní zaslouženě odpočívá.

Umělkyně Tereza Podešvová spojila v obraze Neverdieland přirozený a nadpozemský svět v jeden. Použila k tomu technické pero s tmavým indickým a zlatým inkoustem. Tyto dvě barvy podle ní symbolizují černé zlato – melasu. Ze tmy se vynořuje zlatavý, fantaskní svět, ale důležité je soustředit se na to, co zůstává skryto. Za pomoci UV světla lze z černého podkladu vyčíst příběh výroby rumu Don Papa. Kombinaci akrylu a tuše a florální motivy využily hned dvě finalistky: Nina Kirk (Volcano) a Kristina Maršíková Málková (Esence džungle). Umělkyně s česko-africkými kořeny Yvonne Vácha Mané pracovala s akrylovými i olejovými barvami a vytvořila obraz Divnokvěty. Absolventka UMPRUM ve své tvorbě vychází z obou kultur, přičemž důraz klade na zářivé barvy a hravost.

Poslední čtyři finalisté shodně zvolili techniku oleje na plátně. Malba Spirits of Brugmansia Denisy Koukalové zobrazuje džungli, rýžová pole i podmořský svět v jednom celku, spojené do magického momentu, který nám umožňuje nahlédnout do světa, v němž vzniká rum Don Papa. Rafael Smet nazval své dílo Pouto džungle a v jeho středu se jako rozžhavené oko nachází sopka. Kolem ní se rozprostírá zeleň, jež v soustředivých liniích směřuje k jícnu vulkánu. Přesvědčení, že se krajina dá vyjádřit hudbou, přenesl na plátno Patrik Rutovský. Jeho malba, v podstatě triptych, tak kromě zvířecích motivů obsahuje vyobrazení kláves.

Petr Hajdyla v malbě kombinuje reálnou rovinu s lehce abstrahujícími prvky. Jeho obrazy překypují jasnými, sytými barvami, které evokují magický realismus. Mírný surrealismus a síla barev a kontrastů mu údajně pomáhají vytvořit situaci a navodit atmosféru k vybuzení určitých emocí v divákovi. Stejně postupoval i u svého soutěžního díla Dona Mamma Natura, při jehož tvorbě vycházel ze sopečného původu filipínských ostrovů. Díky energii vynášené ze zemského jádra na povrch se dominovým efektem vrství další možnosti pro expanzi života – půda, rostliny, zvířata, ale také kultura, barvy, oblečení atd. To vše autora zaujalo svou živostí a organickou estetikou. Porotu zase nadchlo jeho dílo, a tak se Petr Hajdyla stal historicky prvním výhercem české Don Papa Art Competition. Nyní jej za odměnu čeká měsíční umělecká stáž na Filipínách. Malba Dona Mamma Natura (viz obrázek níže), se také může stát vizuálním základem pro limitovanou edici umělecké tuby Don Papa Baroko, podobně jako Cukrový ostrov Elišky Podzimkové.

Pokud se tak stane, bude vzájemné obohacení rumového a výtvarného světa ještě intenzivnější, jelikož Petr Hajdyla patří k nejvýraznějším tvůrcům současné mladé generace. Radost z umělecké iniciativy společnosti Ultra Premium Brands projevil i garant soutěže, Petr Hájek z The Chemistry Gallery: „Myslím si, že obecně je u nás velice malé propojení mezi umělci a komerčními zadavateli. Aktuální soutěž značky Don Papa a společnosti Ultra Premium Brands je přitom výborným příkladem toho, jak efektivně a kreativně oba světy propojit." Společnost Ultra Premium Brands v roli oficiálního distributora značky tak ukázala, že se nejen orientuje ve světě nápojů, ale dokáže úspěšně uspořádat i úžasnou uměleckou soutěž.

© Radomír Ševců

OTEVŘENÍ APEROL SPRITZ TERRACE V PRAZE

Ve středu 31. května proběhlo oficiální otevření unikátního prostoru Aperol Spritz Terrace, který láká nejen na italskou atmosféru a fantastický výhled na Prahu, ale také na autentické pochoutky, originální aperitivy, a zejména na Aperol Spritz. Terasa o velikosti 470 m² bude pro návštěvníky otevřena denně po celé léto. Již nyní však na sebe při zahajovacím večírku strhla pozornost, když dorazilo téměř 350 hostů.

Funkcionalistický komplex budov Mánes, jejž navrhl architekt Otakar Novotný a který vyrostl na místě bývalých Šítkovských mlýnů na konci 20. let minulého století, byl už od svého vzniku spojován s uměním, stylem a společenskými akcemi. Ostatně zadání k vybudování komplexu vzešlo přímo z umělecké obce, a to konkrétně od Spolku výtvarných umělců Mánes. Aperol Spritz Terrace Mánes Praha tak na tradici navazuje a propojuje historické prostředí s nezaměnitelným italským životním stylem, jeho živelností a láskou ke skvělé chuti. Na terase si hosté mohou vychutnat nejznámější italské drinky, mezi nimiž se přirozeně vyjímá Aperol Spritz jakožto jeden z nejoblíbenějších koktejlů současnosti. A bylo to právě ono dokonalé spojení Aperolu, prosecca a sody, které uchvátilo i hosty účastnící se oficiálního zahájení provozu. Důkazem budiž skutečnost, že jen během večera se na terase vypilo 1 700 porcí tohoto ikonického koktejlu. Z celkových 2 870 servírovaných drinků tedy Aperol Spritz tvořil cca 60 %, což jasně deklaruje jeho pozici coby jednoho z nejvyhledávanějších letních koktejlů.

V rámci nabídky však mohou návštěvníci objevovat i celou řadu koktejlů na bázi italských aperitivů. Na lístku najdou Campari Spritz, Negroni, Negroni Sbagliato, Americano, Cinzano Rosé, Averna Sour či nealkoholický Crodino Spritz. K drinkům se servírují i typické speciality, mezi které patří sušená rajčata, olivy, grissini a další pochoutky. Pochopitelně nesmí chybět ani pravá italská pinsa nebo grilované speciality. Příjemná atmosféra a designové prostředí se smyslem pro detail tudíž představují skvělou příležitost naplno prožít oblíbený rituál „aperitivo italiano“.

Terasa doslova vybízí k setkávání. Ať už jde o posezení s přáteli, romantickou schůzku, nebo oslavu, je Aperol Spritz Terrace ideálním místem. Italská atmosféra navíc na hosty přenáší ono italské nadšení ze společenského života, kdy je každé setkání malým svátkem spojeným s klidem a dobrou náladou. A přesně takovou atmosféru si na Aperol Spritz Terrace Mánes Praha s nezapomenutelným výhledem na řeku, město a Tančící dům hosté užijí každý den během celého léta. ■

© Radomír Ševců

DOUBLE GOLD ZE SAN FRANCISKA MÍŘÍ DO PROSTĚJOVA!

Kvalitu originálních přírodních ovocných mandlových likérů společnosti Ratafia Almond Spirit stvrdilo ocenění Double Gold v jedné z nejprestižnějších soutěží hodnotících alkoholické nápoje – San Francisco World Spirits Competition (SFWSC).

Zní to jako pohádka, zvlášť když za tímto nesporným úspěchem stojí Růženka. Ve skutečnosti se ale nejedná o Růženku šípkovou, nýbrž Kleinerovou, manželku uznávaného palírníka z moravského Žešova. To ona je totiž autorkou receptu, podle kterého Jan Kleiner namíchal úžasné likéry, které očividně zaujaly i porotu zmíněné soutěže. Ta ocenila přírodní ovocný višňo-mandlový likér a ovocný likér z aronie (černých jeřabin) s dotekem mandle v letošním nabitém ročníku likérů hned dvojitou zlatou medailí. Třetí vzorek od stejných autorů, s názvem Mandlička, získal medaili bronzovou. Podobného uznání se nedostalo v naší novodobé historii ještě žádným tuzemským ovocným likérům.

Soutěž SFWSC byla založena v roce 2000 a jde o největší soutěž svého druhu v Severní Americe. Přibližně 5 500 vzorků lihovin letos hodnotilo na 70 porotců z celého světa. Dvojitou zlatou medaili obdrží produkt pouze tehdy, když mu všichni porotci jednomyslně udělí zlatá ocenění. Ovocné mandlové likéry společnosti Ratafia Almond Spirit manželů Kleinerových se tak zařadily mezi TOP likéry a lze je právem považovat za jedny z nejlepších na světě.

Letošní předání a vyhlášení vítězů Double Gold se bude odehrávat ve věhlasném Las Vegas za obrovského zájmu distributorů, novinářů a médií z celého světa.

Honza Kleiner po dobu 10 let na zakázku subdodavatelsky vyráběl a dodával do Hustopečí různé typy mandlových likérů (Mandlovka atd.), které ale nejsou na přírodní bázi. Během tohoto období došli s Růženkou k závěru, že by se mohli pokusit vyvinout vlastní produkt na kvalitativně vyšší úrovni, a sice „mandlový, čistě přírodní likér bez syntetických složek a aromatických přísad".

Jejich výrobky s označením „košer" se tak pyšní nejvyšší možnou kvalitou 100% přírodního produktu. Spolupráce s mandloňovými farmami ze slunné Kalifornie zaručuje dodávky nejjemnější mandlové silice, která je díky tamnímu podnebí dokonale aromaticky vyvážená.

NĚCO ZE ZÁKULISÍ VÝROBY

K produkci 100 000 lahví mandlových likérů je nejprve zapotřebí vykoupit od farmářů 45 tun vysoce kvalitních vyloupaných mandlí. Následně se pomocí speciální technologie, reflektující postupy moderní vědy, získá z těchto plodů nejjemnější, dokonale aromaticky vyvážená mandlová silice, jež uchovává všechny důležité složky, bez nichž se nedá dosáhnout co možná nejlepšího výsledku.

Jak říká sama autorka receptu Růženka Kleinerová: „Jadérka mandlí není vhodné zpracovat stejným způsobem jako jejich dužinu, protože veškeré esenciální silice jsou v dužině uchovávány na jiné bázi než v samotném jadérku, které přechovává svůj genetický potenciál, a proto se v nich shromažďují nejcennější aromatické látky."

Všechny produkty společnosti Ratafia Almond Spirit, manželů Kleinerových jsou čistě přírodní, v ověřené biokvalitě. Jako první a dosud jediní na světě vyrábí a dodávají přírodní mandlové likéry s certifikací košer. ■

Warehouse #1 Info

Warehouse #1 Info

MERMAID ZEST GIN

Mermaid Zest představuje jemný London Dry gin, který vzniká v první a jediné palírně na ostrově Wight, jenž se nachází u jižního pobřeží Anglie. Mermaid Zest Gin je inspirován tímto bujným, zeleným ostrovem, jeho přírodní krásou a mořskými řasami ve vodách u jeho břehů. Tato edice je proto lahvována do smaragdově zelených recyklovaných lahví z produkce italské společnosti Vetro Elite. Pro jeho výrobu se míchá grapefruit a chmel odrůdy Cascade s divokým rozmarýnem, ostrovním bergamotem a citronovou kůrou. Tato směs, tvořená 14 botanicals, se destiluje a následně míchá s klasickým ginem Mermaid. Výsledkem je svěží, aromatický gin s citrusovou, bylinnou chutí a náznakem mořského vzduchu. **1 040 Kč**

CITADELLE ROUGE

Francouzský řemeslný gin Citadelle Rouge vzniká v srdci regionu Grand Champagne z destilátu z francouzské pšenice a celkem 24 rostlinných ingrediencí, kdy se k 19 klasickým botanicals přidávají navíc brusinky, borůvky, maliny, černý rybíz a rebarbora. Ty se zpracovávají patentovaným procesem progresivní macerace, v rámci nějž se ingredience do pšeničného destilátu přidávají postupně, aby uvolnily svá aromata v ideální koncentraci. Poté, co je proces macerace zakončen, se gin jednou destiluje v malých měděných destilačních kotlících o kapacitě 25 hektolitrů. Citadelle Rouge není sladký, růžový ani nijak umělý. Proces infuze a destilace totiž extrahuje aromata šťavnatého ovoce a proměňuje je z výparů v čistý, průzračný destilát, jehož sladkokyselá ovocná chuť skvěle doplňuje jinak suchý charakter ginu. **680 Kč**

BROCKMANS ORANGE KISS

Brockmans Orange Kiss je symfonií zralých valencijských pomerančů a šťavnatých citrusových tónů, které jsou skvěle vyváženy tradičními botanicals a doplněny aromatickými tóny likéru triple sec. Destilace ginu Brockmans Orange Kiss probíhá stejně jako u klasického ginu Brockmans ve sto let starém, tradičním měděném kotli. Cílem majitelů značky bylo vytvořit ztělesnění západu slunce ve sklenici. Jeho hřejivá, bohatá a živá chuť vás tak přenese do senzačního okamžiku západu slunce, ať už si jej vychutnáte samotný, nebo jako součást koktejlu. **980 Kč**

PUSSER'S PAINKILLER MIX

Painkiller patří k nejvyhlášenějším námořnickým koktejlům v Karibiku. Jeho základem je rum Pusser's Gunpowder Proof, jenž vznikl podle tradic britského námořnictva a rumu servírovaného v minulosti na jeho palubách. Součástí původní receptury je dále ananasový džus, čerstvá pomerančová šťáva, kokosová smetana a muškátový oříšek. V rámci zjednodušení však nyní značka Pusser's přichází s verzí, která každému zájemci usnadní přípravu oblíbeného koktejlu. Pusser's Painkiller Mix tak již obsahuje všechny potřebné suroviny ve správných poměrech, a výrazně tudíž usnadňuje přípravu koktejlu. Ideální poměr v kombinaci s rumem Pusser's Gunpowder Proof je 1 díl rumu vůči 3 dílům směsi. Stačí tedy odměřit, protřepat v šejkru, přecedit na led a ozdobit strouhaným muškátovým oříškem. A váš karibský lék na bolest je připraven. **999 Kč**

WAREHOUSE #1 OVERPROOF RUMS TRELAWNY EXPLOSION

Edice vysokoprocentních rumů Warehouse #1 Trelawny Explosion se nese v duchu všech velkých úsměvů, fantastických chutí a rytmů Jamajky. Tato edice se skládá ze tří intenzivních rumů s vysokým obsahem esterů, které skutečně zachycují divoký a lahodný charakter ryzího jamajského rumu. Jedná se o značkami označené rumy <>H, HGML a C<>H. První z jmenovaných disponuje obsahem esterů v rozmezí 900–1 000 g/hlpa a má klasický ovocný profil palírny Hampden, v němž vynikají přezrálé banány, kouřový ananas, peckovice a aceton. Druhý HGML je při 1 000–1 100 g/hlpa dalším stupněm „Trelawny Explosion". Je aromatičtější než <>H a jeho intenzita je dána větším množstvím esterů kyseliny máselné. Není sice tak ovocný jako <>H, ale to mu neubírá na charakteru. Třetí z uvedených rumů je C<>H a jeho obsah esterů dosahuje 1 300–1 400 g/hlpa. V chuti připomíná HGML a tento rum skutečně zhmotňuje název této edice „Trelawny Explosion". Rumy můžete zakoupit jednotlivě, nebo se můžete nechat inspirovat odvážností těchto rumů a koupit celou sadu.

lahev – 1 190 Kč / sada – 2 970 Kč

PROPER NO. TWELVE

Značku irské whiskey Proper No. Twelve založil na konci roku 2018 Conor McGregor, slavný zápasník MMA pocházející z Irska. Název inspirovala dublinská čtvrť číslo 12, kde Conor vyrůstal. Proper No. Twelve se vyrábí v palírně Old Bushmills Distillery v Severním Irsku a v současnosti se jedná o druhou nejprodávanější irskou whiskey v USA. Jde o blend, v němž se snoubí irské sladové a obilné whiskey, které procházejí trojitou destilací. Tyto whiskey zrají minimálně čtyři roky ve znovu vypálených dubových sudech po bourbonu. Poté master blender pečlivě vybírá ty nejlepší sudy a podle tajného receptu je míchá, aby vznikla dokonalá whiskey. Výsledný destilát má díky tomu jemný až ovocný charakter, ve kterém se rozvíjí tóny vanilky, medu, ovoce a opáleného dřeva. **590 Kč**

PAPA ROUYO VWAYAJ

Příběh značky Papa Rouyo začíná osobou Charlese Alberta Ruscada, jemuž říkali Papa Rouyo. Ten se narodil na Guadeloupu v roce 1900 a celý život farmařil na propůjčené půdě v oblasti Le Moule ve východní části tohoto ostrova. V roce 2018 začali jeho vnuci spolupracovat s komunitou pěstitelů v Le Moule na zušlechťování výjimečné místní cukrové třtiny s cílem vyrábět něco lokálního, tradičního a zároveň odlišného. Výsledkem je tak rum odrážející skutečně místní terroir. Třtina se pěstuje na severovýchodě ostrova Guadeloupe, v části zvané Grande-Terre, na jílovito-vápencových půdách ležících pouhých 50 metrů nad mořem, kde je vystavena nejen větrům vanoucím od Atlantiku, ale i vodní tříšti, což propůjčuje rumu nádech slanosti. Destilace probíhá na kotlíkovém destilačním zařízení v malé palírně v Goyave. Papa Rouyo Vwayaj je ódou na legendární zaoceánské závody Route du Rhum – Destination Guadeloupe. Okusit tento agricole rum, lahvovaný při síle 45 %, znamená ponořit se do představ, v nichž se mísí oceán, plavba a objevování nových míst.

1 750 Kč

BOUKMAN
BOTANICAL RHUM

Text: Adrian Coegh a Jakub Janeček

Představujeme vám haitský botanický rum Boukman, který kombinuje clairin s dalším tradičním typem rumu, jímž je na Haiti clairin trempé. Nejprve si ale řekneme, která historická postava byla inspirací pro jeho název.

DUTTY BOUKMAN

Dutty Boukman se narodil v oblasti Senegambie (dnešní Senegal a Gambie), odkud ho jako otroka převezli na Jamajku a poté prodali na plantáž na Haiti (tehdy nazývané Saint-Domingue). Později učil jiné zotročené Afričany číst a pochopit sílu svobody. Působil jako zamba, což ve víře vúdú znamená duchovní vůdce. Byl známý jako velmi nábožensky založený člověk, který měl vliv a dokázal díky svému učení a díky úctě, které se těšil, ovládat obrovské množství afrických otroků.

Jedné noci v srpnu 1791 Boukman předsedal obřadu vúdú jakožto houngan (vúdú kněz) v Bois Caïman u Cap-Haïtien, kde povstalci obětovali černé prase, složili přísahu svobody a zpečetili ji rumem.

Následujícího dne otroci povstali a zahájili třináct let trvající boj proti francouzským utlačovatelům. I přes to, že Duttyho Boukmana po necelých třech měsících zatkli a pro výstrahu sťali, revoluci se již nepodařilo potlačit a boj za osvobození nakonec skončil porážkou Napoleonových vojsk a vyhlášením nezávislosti v roce 1804. Haiti se tak stala po Spojených státech teprve druhou nezávislou republikou na americkém kontinentu a je jediným státem, který získal svobodu po úspěšném povstání otroků.

ZAPOMENUTÝ SVĚT

Haiti je třetí největší stát v Karibiku; nachází se nedaleko Kuby na ostrově Hispaniola, který obývá společně s Dominikánskou republikou, s níž má 360 km dlouhou suchozemskou hranici. Dnes se jedná o jednu z nejchudších zemí světa, sužovanou přírodními katastrofami a zmítanou politickou nestabilitou, kterou doprovází četné státní převraty, násilí, únosy a korupce. Zároveň je to takřka zapomenutý svět řemeslné destilace, jehož více než 500 palíren (oproti zhruba 50 palírnám ve zbytku Karibiku) čeká na objevení a uznání.

HLAVNÍ OBLASTI DESTILACE

- CAP-HAÏTIEN
- ST MICHEL DE L'ATTALAYE
- CROIX-DES-BOUQUETS
- LÉOGANE

ČTYŘI DRUHY RUMŮ

CLAIRIN DE GUILDIVE, také známý jako petit clairin – destiluje se z čerstvé šťávy cukrové třtiny nebo sirupu z cukrové třtiny na destilačním zařízení kombinujícím pot still s krátkou destilační kolonou. Destiluje se na cca 55 % alkoholu a jako palivo se většinou používá palivové dříví.

CLAIRIN VAPEUR, také známý jako clairin Nazon – vyrábí se pouze z čerstvé šťávy cukrové třtiny v palírnách, ve kterých jak mlýn, tak destilační přístroj pohání parní stroj, ve kterém se topí bagasou (zbytky vylisované třtiny). Destiluje se na kolonovém destilačním přístroji s retortou na cca 75 % alkoholu.

CLAIRIN TREMPÉ – jedná se o clairin s přísadami, jako jsou hořké byliny, kůry léčivých stromů, ovocné kůry a koření. Láhev clairinu bývá doplněna jednou rostlinnou látkou, například skořicí, Asowosi (hořký meloun), Lian bandé, bylinkou Zou'devant, Sellé bridé (druh citronu), Échadeque nebo Cérise pays (druh třešní).
Haiti má stejně jako mnoho dalších zemí v Karibiku dlouhou tradici přirozeně infuzovaných rumů. Ty nesou podle své země původu i různé názvy. Například Elixír na Kubě, Mamajuana v Dominikánské republice, Pitorro v Portoriku nebo Rhum arrangé na ostrově Guadalupe. Na Haiti se tedy jedná o Clairin trempé, suchý infuzovaný rum s komplexní chutí, který je zde již dlouhá léta populární jakožto „street drink".

RHUM BARBANCOURT – světoznámá značka rumu destilovaného od roku 1862. Po zničujícím zemětřesení v roce 2010 byla destilerie opět opravena a uvedena do provozu. Destiluje se na destilačních kolonách z čerstvé šťávy cukrové třtiny a ze sirupu. Výsledný destilát obsahuje 95 % alkoholu a před finálním naředěním zraje v dubových sudech.

ADRIAN KEOGH

Byl to právě Clairin trempé, který byl inspirací Adrianu Keoghovi, muži s rodinnými vazbami na průmysl irské whiskey. Měl za sebou marketingovou kariéru ve společnostech Jameson, Martell a Havana Club, ale opustil pozici podnikového inovátora, aby se mohl naplno věnovat snu o svém vlastním haitském projektu. V roce 2014 se Adrian Keogh rozhodl spolupracovat s Josette Bruffaerts-Thomas a její společností Haiti Futur – jejímž členem je od roku 2001 – na vytvoření nové značky destilátu. Jejich záměrem bylo představit to nejlepší z Haiti, tak aby to mohlo přinést užitek i místním obyvatelům.

JOSETTE BRUFFAERTS

Josette Bruffaerts-Thomas se narodila v obci Camp-Perrin na jihozápadě Haiti jako jedno z 11 dětí Emanuela Thomase, který se vrátil do rodné země poté, co pracoval 15 let jakožto sekáč cukrové třtiny v Santiagu na Kubě. Po návratu domů se z něho stal farmář a podnikatel, jehož všechny děti dosáhly univerzitního vzdělání. Josette Bruffaerts-Thomas založila se svým manželem Jean-Claudem v roce 1994 společnost Haïti Futur s cílem změnit ve spolupráci s podnikateli vzdělávání na Haiti. Sama vyučuje podnikání na pařížské univerzitě.

BOUKMAN BOTANICAL RHUM

Výsledkem spolupráce Adriana a Josette je značka superpremiového, řemeslně vyráběného rumu inspirovaného haitskou historií a tradičním clairinem trempé. Boukman Botanical Rhum je rum francouzského stylu z čerstvé šťávy cukrové třtiny, kterému se na ostrovech Martinik a Guadalupe říká agricole a na Haiti clairin. Jedná se o 100% clairin z Croix-des-Bouquets a Cap-Haïtien, který je následně odděleně infuzován místními kůrami a dalšími rostlinnými složkami, aby bylo dosaženo maléh nádechu hořkosti a dlouhého závěru.

POSTUP VÝROBY

Haiti má bohatou historii destilace šťávy z cukrové třtiny. Dříve to byla největší cukrovarnická kolonie v Karibiku. Místní odrůdy cukrové třtiny, jako jsou Madame Mevs a Crystalline, dosahují díky půdě bohaté na živiny a mírně suššímu klimatu vysoké cukernatosti (hodnoty brix).

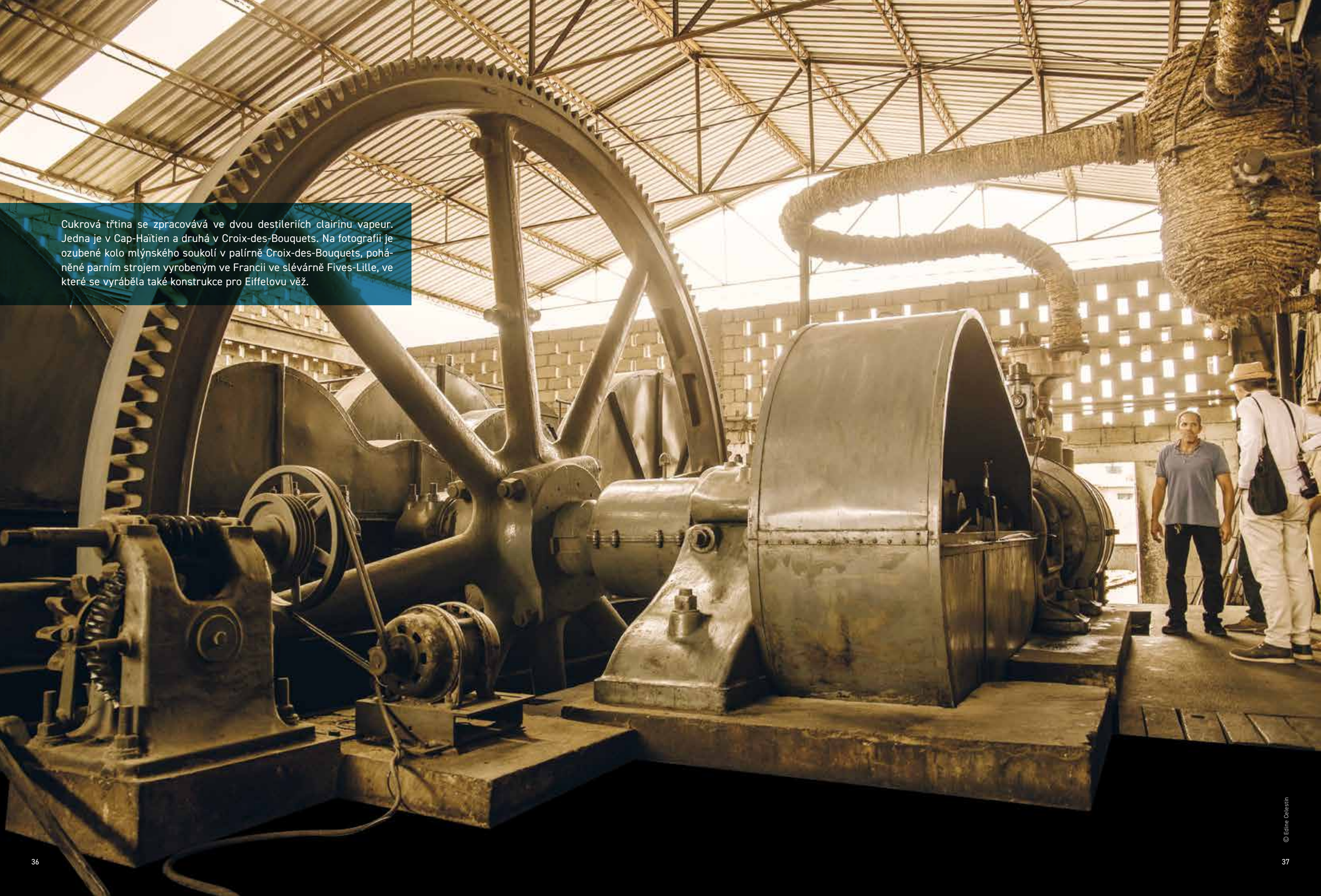
© Stackwood & Legit Proucti0ns

© Stackwood & Legit Proucti0ns

© Edine Celestin

© Edine Celestin

© Stackwood & Legit Proucti0ns



Cukrová třtina se zpracovává ve dvou destileriích clairinu vapeur. Jedna je v Cap-Haïtien a druhá v Croix-des-Bouquets. Na fotografii je ozubené kolo mlýnského soukolí v palírně Croix-des-Bouquets, poháněné parním strojem vyrobeným ve Francii ve slévárně Fives-Lille, ve které se vyráběla také konstrukce pro Eiffelovu věž.

© Edine Cestin

© Edine Celestin

Čerstvá šťáva z cukrové třtiny se nechává 36–48 hodin kvasit za pomoci divokých a vyšlechtěných kvasinek.

Destilace se odehrává v destilačních kolonách (7–9 pater) poháněných párou z recyklované bagasy (zbytky cukrové třtiny po vylisování její čerstvé šťávy). Destiluje se na 75 % alkoholu.

Ve vydestilovaném clairinu následně probíhá oddělená macerace jedenácti rostlinných složek za studena. Z těchto macerátů je potom namíchán finální blend, který je před plněním do láhví filtrován a naředěn vodou na požadovaná procenta alkoholu.

© Ralph Thomassaint Joseph

JAK SE VYRÁBÍ BOUKMAN BOTANICAL RHUM

Krok 1: Výroba Clairinu

Cukrová třtina

▼

Čerstvá šťáva z cukrové třtiny vylisované ve mlýně

▼

Přidání kvasinek

▼

Fermentace 36–48 hodin

▼

Destilace v destilační koloně

▼

Agricole rhum s obsahem alkoholu 75 %

▼

Krok 2: Macerace rostlinných složek (po dvou letech uležení clairinu v tanku)

▼

Oddělená studená macerace rostlinných složek v clairinu

▼

Místní dřeviny a kůry (lian bandé, zou'devant, campêche, bois cochon a dub)

hořká pomerančová kůra citrusu bigaradia | *nové koření (celé)* | *hřebíček (celý)*

skořice cejlonská (celá) | *vanilka (celá i přírodní extrakt)* | *hořké mandle (přírodní extrakt)*

▼

Namíchání finálního blendu

▼

Studená filtrace k odstranění nečistot

▼

Naředění vodou filtrovanou přes reverzní osmózu

▼

VELMI ZAJÍMAVÝ RUM

Výsledkem je suchý, komplexní Boukman Botanical Rhum s obsahem alkoholu 45 %, který obsahuje 11 botanických složek, ale žádný přidaný cukr, karamel nebo jiná barviva.

© Stackwood & Legit Proudctions

LAHEV RUMU BOUKMAN

Lahev je inspirována lékárenskou dózou z 18. století v tyrkysové barvě, velmi typické pro Haiti.

Slova „HONNEUR“ ve francouzštině a „RESPÈ“ v kreolštině po stranách lahve připomínají, že by bylo dobré, aby Haiti znovu získalo úctu ke svému rumu a své kultuře.

SOCIÁLNÍ POSLÁNÍ

10 % zisku je reinvestováno do neziskové organizace Haïti Futur, která se zaměřuje na rozvoj vzdělávání a podnikání na Haiti. V současné době vybavuje více než 500 základních škol na Haiti digitálními tabulemi a zároveň školí učitele.

Další sociální misí společnosti Boukman Rhum je oživit pěstování cukrové třtiny. V rámci pilotního programu v Croix-des-Bouquets spolupracuje se zdejší palírnou a nevládní organizací Solidaridad na zdvojnásobení příjmů z cukrové třtiny pro místní zemědělce pomocí nových technik ekologického zemědělství, které zvyšují výnosy.

UZNÁNÍ ODBORNÍKŮ

Jediný způsob, jak popsat květinovou a kořeněnou vůni tohoto rumu, je „nádherná“. V chuti se objevuje příjemně plné tělo s jemnou kořeněnou chutí černého pepře a hřebíčku v kombinaci s květinovými a rostlinnými tóny. Příjemně komplexní a nezapomenutelný.

Paul Pacult, autor zabývající se víny a destiláty

Vůně: Jedná se o krásný rum s tóny citrusů, zemitosti, skořice, medu a pečené hrušky.

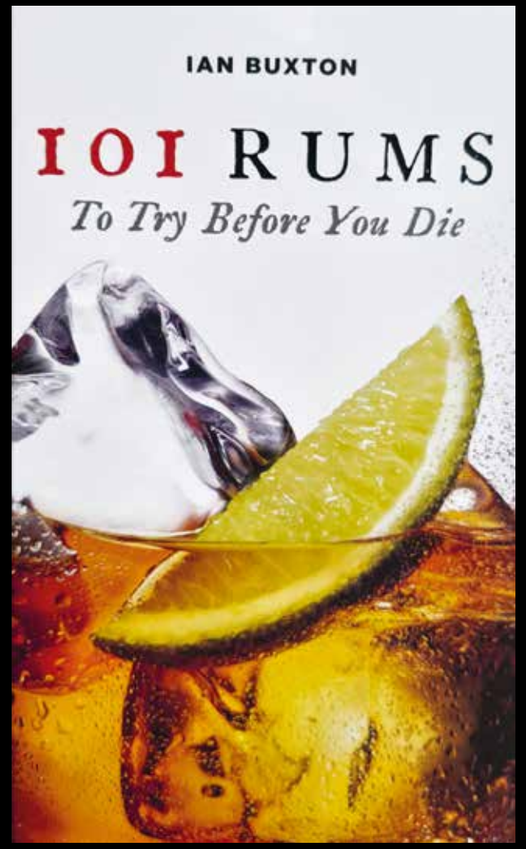
Chuť: Nejprve krásné koření, téměř jako trhanec, pak dřevo, čokoláda, ovoce, melasa a limetkový koláč. Závěr je dlouhý, lehce medicinální s tóny koření.

Hodnocení: 92 bodů

Jak pít: Pokud máte rádi koření a bylinky, popíjejte ho čistý, je to docela skvostné.

Fred Minnick, autor publikací o destilátech

Vtipný obal, skvělá historie, zapojení komunity a zajímavý produkt. Je ale vůbec dobrý? Ano, to tedy je! Šel bych tak daleko, že bych řekl, že je to nejzajímavější

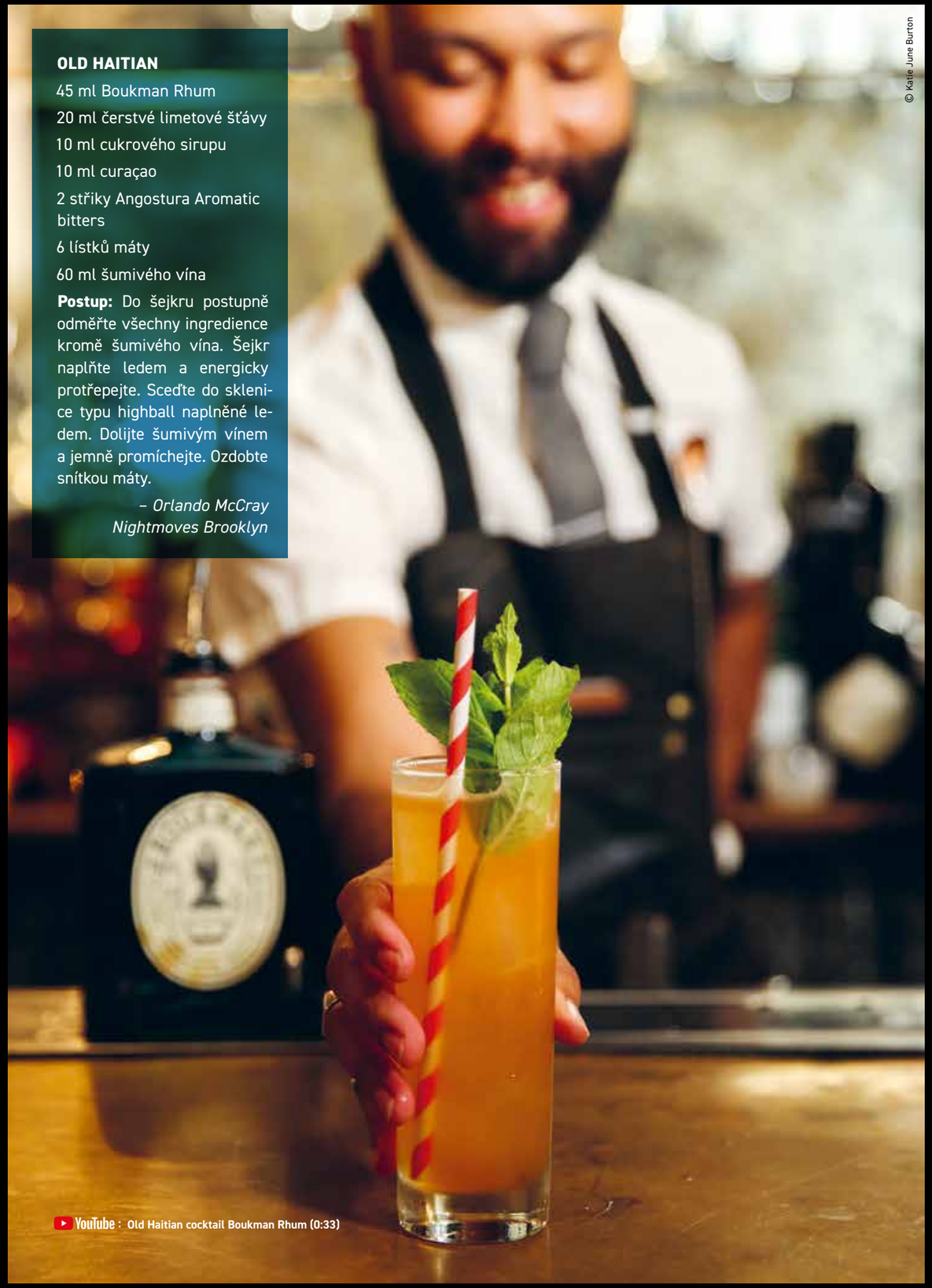


nový destilát, na jaký jsem za poslední dobu narazil. Pije se čistý, s trochou ledu, a je skutečně velmi příjemný, s fascinujícími a neobvyklými chuťovými tóny v každém okamžiku.

Degustační poznámka Iana Buxtona v knize „101 RUMŮ, které musíte vyzkoušet, než zemřete“ z roku 2018

OCENĚNÍ V SOUTĚŽÍCH

Boukman Rhum získal řadu ocenění za svou chuť, balení a obchodní příběh. Stal se také vítězem soutěže Wine & Spirits Wholesalers of America 'Brand Battle' 2019.



© Katie June Burton

OLD HAITIAN

45 ml Boukman Rhum

20 ml čerstvé limetové šťávy

10 ml cukrového sirupu

10 ml curaçao

2 střiky Angostura Aromatic bitters

6 lístků máty

60 ml šumivého vína

Postup: Do šejkru postupně odměřte všechny ingredience kromě šumivého vína. Šejkr naplňte ledem a energicky protřepejte. Sceďte do sklenice typu highball naplněné ledem. Dolijte šumivým vínem a jemně promíchejte. Ozdobte snítkou máty.

– Orlando McCray
Nightmoves Brooklyn

YouTube : Old Haitian cocktail Boukman Rhum (0:33)

YouTube : Boukman Rhum made with pride in Haiti (2:34)

EDUARDO & JULIO MESTRE

Dne 14. 5. 2023 se ptal Jakub Janeček, foto: Archiv Los Siete Misterios

V roce 2010 se dva bratři rozhodli uvést na trh novou značku mezcalu, mexického destilátu, který se s označením původu může vyrábět v sedmi mexických státech a který je pro mnohé stále opředen nejrůznějšími záhadami. Mezcal Los Siete Misterios, tedy sedm záhad, nebo chcete-li, sedm tajemství.

Má vaše rodina nějaký historický vztah k destilaci mezcalu?

Ne, ale naše spojení s mezcalem začalo, když jsme byli malí a jezdili jsme na všechny rodinné dovolené do Puerta Escondida, kde jsme měli tradici pít pouze mezcal. Během jednoho z výletů kolem roku 2005 jsem ochutnal tři různé mezcaly, které mi vyrazily dech. Druhý den jsme si pronajali auto a vyrazili z Puerto Escondido po celém státě Oaxaca s tím, že se zastavíme v každé vesnici, abychom poznali a ochutnali další mezcaly, a tak to všechno začalo. Los Siete Misterios sice začalo před 13 lety, my však pijeme a vychutnáváme mezcal mnohem déle.

Koho napadlo uvést na trh další značku mezcalu a co stálo za tímto nápadem?

Když jsme s projektem začínali, nebylo v Mexiku mnoho značek. V roce 2010 jsme s Juliem založili Los Siete Misterios s cílem sdílet zvláštní destilát, mezcal, který reprezentuje zvyky, kulturu a vášeň Mexika. Strávili jsme roky ochutnáváním mezcalu z vesnic po celé Oaxace a setkali jsme se s místními maestros mezcaleros, kteří používají tradiční techniky, zdokonalované po generace. Ve snaze zachovat tyto znalosti předků jsme se s nimi spojili, abychom spolupracovali na současném přístupu k tradičnímu mezcalu. Strávili jsme čas cestováním po Oaxace, abychom se dozvěděli více o mezcalu, a zjistili jsme, že neexistuje žádný jiný destilát, který by se mu mohl rovnat. Založili jsme Los Siete Misterios, abychom se o tento lahodný nápoj podělili s co největším počtem lidí.

Jak jste přišli na název Los Siete Misterios a vzhled vašich etiket ve stylu Posadova umění?

Když jsme začali vyrábět Los Siete Misterios, existovalo 7 států Mexika s označením původu a my jsme chtěli mít nakonec 7 druhů mezcalu. Protože 7 je také magické číslo a Mezcal byl pro mnohé záhadou, rozhodli jsme se naši značku nazvat Los Siete Misterios.

Jako Mexičany nás už unavovaly stereotypy obklopující mexickou kulturu a cítili jsme potřebu podělit se o tu stránku Mexika, kterou svět zná méně. Den mrtvých, který je naší hlavní inspirací, je tradice, která pro Mexičany hodně znamená.

V 19. století nakreslil José Guadalupe Posada první lebku La Catriny, která posloužila jako inspirace velkým umělcům, jako byl Diego Rivera. Těmto ikonickým mexickým umělcům jsme vzdali hold použitím ilustrací Catriny na našich etiketách.

Inspiroval vás Ron Cooper a jeho řada mezcalů Del Maguey?

Ne, rozhodně ne. Vlastně jsme o existenci této značky nevěděli, dokud jsme pár let po založení Los Siete Misterios nezačali pracovat. Byla to značka určená pouze na export a v Mexiku nebyla ještě před několika lety k dostání.

Když jsem před lety cestoval s Ronem Cooperem po odlehlých oblastech státu Oaxaca a zeptal se ho, jak našel své dodavatele mezcalu, odpověděl, že v Oaxace se říká, že mezcal nenajdete, ale mezcal si najde vás. Bylo hledání vašich dodavatelů také opředeno magickými a mystickými náhodami, nebo jste si dodavatele mezcalu sami aktivně vyhledávali? A jaká jste pro ně měli kritéria?

Každý člověk a každá značka mají svou vlastní zkušenost. Nehledali jsme dodavatele, hledali jsme rodiny a lidi, od kterých bychom se mohli učit a budovat s nimi trvalé vztahy. Důvěra a vztahy jsou pro nás základem značky.

Pocházejí všichni vaši dodavatelé ze státu Oaxaca?

Ano, všechny naše mezcaly pocházejí ze státu Oaxaca. Oaxaca má nesmírnou rozmanitost nejen v rostlinách a mikroklimatu, ale také v terroir a výrobních metodách. Rozhodli jsme se zaměřit na výrobu mezcalu právě zde. I v samotné Oaxace je stále co objevovat a poznávat.

Podílí se dnes někdo další z vaší rodiny nějakým způsobem na budování vaší značky mezcalu?

Výrobu má na starosti naše maminka Ángeles a její manžel Eduardo Amador. Přestěhovali se do Oaxacy někdy v roce 2014 a nyní žijí v Sola de Vega na našem ranči, kde máme palenque (palírnu) a pole Agave Preservation. Tuto palírnu jsme otevřeli s myšlenkou pozorovat, studovat a dokumentovat celý výrobní proces, abychom našli způsoby, jak se zlepšit. Jakmile je najdeme a uplatníme, pozveme mezcaleros k výrobě jedné šarže v naší palírně, aby mohli tato zlepšení pochopit a případně použít ve svých zařízeních.

V roce 2016 jsme společně s naší školkou Rancho Concordia vytvořili program ochrany agáve a vysadili 5 000 kusů agáve jedenácti různých druhů, které jsou endemické pro oblast Sola de Vega. Cílem je pozorovat, studovat a učit se, jak se agáve rozmnožují, abychom mohli znovu osadit nejpoužívanější druhy a využívat udržitelné postupy sklizně. Tímto způsobem je spotřeba agáve udržitelná a zároveň zaměřená na komunitu.

Vzhledem k tomu, že růst quiote (květního stonku) může ovlivnit cukry v agáve, se rostliny určené k produkci často sklízí dříve, než stihnou vykvést. A když zabráníte agáve kvést, nejenže to zastaví reprodukci rostliny, ale také to negativně ovlivní ptáky, netopýry a další živočichy, kteří agáve opylují. Proto je pro nás důležité pěstovat agáve do plné zralosti: Chráníme tak její budoucí populace. Pěstování agáve ze semen také pomáhá udržovat její přirozenou biologickou rozmanitost. V závislosti na způsobu rozmnožování jednotlivých druhů sbíráme semena, nadzemní části rostliny nebo hijuelos (výhonky) a vysazujeme je do volné půdy, aby agáve mohlo růst. Na této půdě necháváme většinu agáve vykvést, abychom mohli sbírat semena pro rozmnožování.

Kolik druhů agáve se používá k výrobě mezcalu a je to nějak regulováno?

V naší hlavní řadě máme osm různých druhů maguey (běžný název pro agáve) – Espadín, Barril, Mexicano, Coyote, Arroqueño, Tobalá, Tepeztate, Cuishe a Mexicanito. Na začátku jsme si nevybrali typ Maguey a použili jsme to, co bylo v té době k dispozici. Po nějaké době jsme potřebovali agáve Espadín destilovanou v měděném kotlíkovém destilačním zařízení, a tak jsme vytvořili Doba-Yej, což v jazyce Zapotéků znamená Maguey Espadín. U Olla de Barro a většiny našich výrobků jde spíše o to, co je k dispozici na polích, a to znamená, že nevyrábíme každý rok jeden konkrétní mezcal.

Která agáve je podle vás pro výrobu mezcalu nejvhodnější a která z nich vám nejvíce chutná?

Maguey Espadín je stále králem výroby mezcalu. V roce 2022 bylo 81,08 % produkce mezcalu vyrobeno z Maguey Espadín. Je to proto, že má lepší výnos, rychleji zraje a má vyšší hmotnost ve srovnání s ostatními odrůdami.

Přijde na to – já osobně mám rád odrůdy agáve Karwinskii, mezi které patří Maguey Cuishe, Madrecuishe, Barril, Largo, Tripón, Bicuishe atd.

Kolik různých mezcalů dnes tvoří vaši řadu Los Siete Misterios a co plánujete do budoucna?

Nyní jich máme 13. Doba-Yej je náš nejprodávanější na celém světě. Je to dobře vyvážený mezcal s obsahem alkoholu 44 %, který je vynikající a popíjí se čistý nebo v různých koktejlech. Na každé etiketě tohoto mezcalu jsou vyobrazeni mexičtí váleční hrdinové. Jsou na nich Doña Josefa Ortiz, otec Miguel Hidalgo a José María Morelos.

Nedávno jsme uvedli na trh řadu Ensamble (směs) s myšlenkou mít směs Espadín se speciálními agáve, jako jsou Cuishe, Tepeztate, Mexicanito, Tobalá a limitované edice čtyř nebo pěti agáve. Tato směs bude k dostání po celý rok a jejím cílem je zmenšit cenový rozdíl mezi mezcalem Doba-Yej a řadou Olla de Barro.

Pro nás jsou zásadní mezcaly Olla de Barro (hliněný kotlík) z odrůd Espadín, Barril, Mexicano, Coyote, Arroqueño a Tobalá. Mezcaly Olla de Barro máme v nabídce od počátku. Hlína dodává jedinečné tělo, chuť a aroma, díky nimž jsou mezcaly Olla de Barro jedinečnými příklady tohoto krásného destilátu. Destilace v hliněném kotlíku představuje méně než 1 % veškeré výroby mezcalu, částečně proto, že se při tomto typu destilace ztrácí 40–60 % tekutiny.

Další limitovanou edicí je náš slavnostní mezcal Pechuga, při jehož třetí destilaci používáme krůtí prsa, ovoce a koření. Tyto ingredience vybírá naše máma Doña Ángeles a maestra mezcalera (mistrová palírnice mezcalu) Doña Sabina. Naše Pechuga je poctou generacím maestro mezcaleros, jejichž moudrost nás vyškolila a inspirovala, a slouží jako výraz vděčnosti za naši mexickou kulturu. Díky tomu, že se vyrábí pouze jedna výrobní šarže ročně a každá má jedinečnou recepturu, je tento mezcal skutečně výjimečný.

Máte představu, kolik lidí v Oaxace destiluje mezcal?

V COMERCAMu, mexickém státním orgánu, který reguluje výrobu mezcalu a jeho certifikaci, je registrováno asi 500 palíren. Neexistuje však žádný registr lidí, kteří destilují mimo označení původu mezcalu.

Jaká je současná situace, pokud jde o výrobu mezcalu v Mexiku?

V současné době není nedostatek magueys ani mezcalu. Přesto se zaměřujeme na udržitelnost magueys prostřednictvím našeho programu konzervace agáve a našeho rozhodnutí sklízet pro všechny naše mezcaly pouze plně vyzrálá agáve.

Mezcal nabízí mnoho příležitostí. Když se zamyslíme nad jeho budoucností, stále existuje několik trhů, kde tato kategorie není zastoupena. Stále existují bary a restaurace, kde se mezcal neprodává, takže tyto oblasti představují příležitost, jak jej představit novým spotřebitelům. Zaznamenali jsme rostoucí zájem spotřebitelů i obchodníků po celém světě a jsme nadšeni inovativními způsoby, jakými barmani mezcal používají.

Čím si vysvětlujete rostoucí oblibu mezcalu mezi světovými barmany?

Je to stále nováček na trhu. Když se mezcal začal vyvážet, byli barmani jedni z prvních, kdo projevili zájem a zvědavost o tuto kategorii, její chutě, vůně, výrobní postupy atd. Nyní si mnoho lidí mezcal zamilovalo natolik, že chtějí navštívit Oaxacu, aby viděli, kde se vyrábí.

Mezcal oslovuje mnoho lidí také proto, že je to víc než jen lihovina, je to kulturní pojítko mezi generacemi Mexičanů a mezi Mexikem a zbytkem světa.

V Mexiku se říká „para todo mal, mezcal, y para todo bien, también“. Máte nějakou osobní zkušenost, kdy vám mezcal pomohl nebo pomáhá překonat nějaké obtíže?

Obecně platí, že v dobrých i zlých časech mezcal lidi spojuje. Samozřejmě že ne vždy bude slunečný den, ale mezcal tu pro nás bude stále.

Jak si nejraději vychutnáváte váš mezcal?

Záleží na příležitosti, ale my si myslíme, že nejlepší je vychutnat si mezcal čistý.

V roce 2021 jste se spojili s americkou společností Chatham Imports, která destiluje vynikající americké whisky a bourbony značky Michter's. Co bylo hlavním důvodem tohoto spojení?

Odvětví lihovin je opravdu velmi konkurenční. S Mattem Maglioccem, majitelem Chatham Imports, se známe už dlouho a uvědomili jsme si, že partnerství s touto společností by nám mohlo pomoci posunout Los Siete Misterios na další úroveň. Myslíme si, že to bylo úžasné rozhodnutí.

Mezcal Los Siete Misterios

Text: Jakub Janeček, foto: Archiv Los Siete Misterios

Řemeslný mezcal vyráběný pod taktovkou Eduarda a Julia Mestre v limitovaných edicích se za poměrně krátkou dobu své existence dostal do hledáčku milovníků tohoto mexického národního destilátu a krok za krokem dobývá viditelná místa na policích světových barů. Pokusíme se zjistit proč tomu tak je a odpovědět si na otázku, jestli se snad nejedná o další záhadu.

Don Eduardo, Julio, Doña Ángeles a Eduardo

MILOVNÍCI MEZCALU ODNEPAMĚTI

Eduardo a Julio se s mezcalem seznámili již ve svých teenagerovských letech během rodinných dovolených. Kromě chuti jim imponovaly i prastaré techniky zpracování agáve a její destilace, a když se o několik let později rozhodli založit vlastní společnost, která by se zabývala výrobou mezcalu, všechny tyto řemeslné výrobní kroky chtěli zachovat, aby udrželi tradiční zvyky v postupu výroby.

Zároveň chtěli seznámit veřejnost s tím, že mezcal může chutnat vždy jinak, podle toho, z jaké agáve (maguey) se vyrábí.

Seznámili se s mnoha palírníky v odlehlých končinách státu Oaxaca a pronikali do tajů tradičních technik předávaných z generace na generaci.

RODINNÁ PALÍRNA

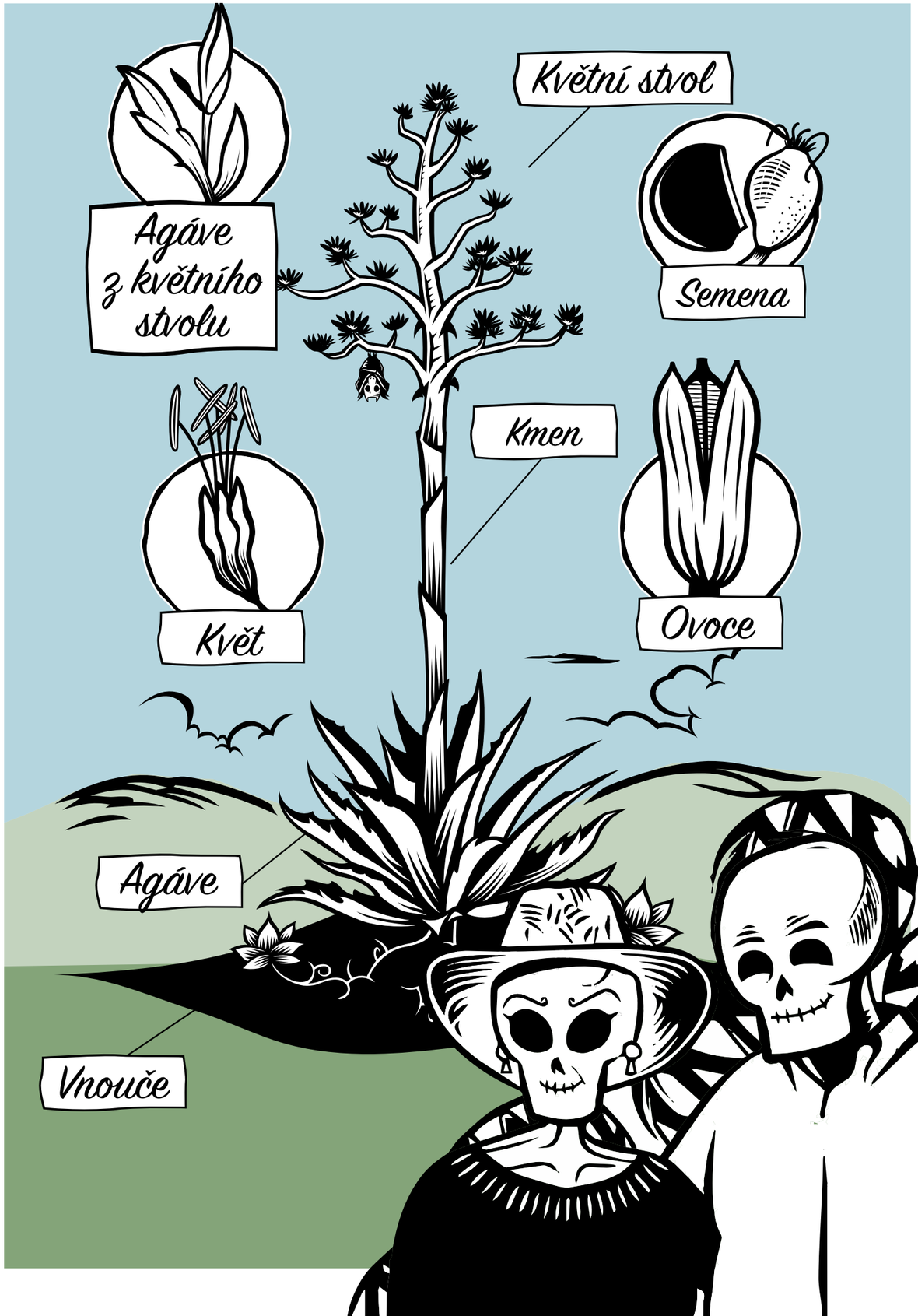
Eduardo a Julio mají svou vlastní rodinnou palírnu v Sola de Vega. Jejich máma, Doña Ángeles, a její manžel Don Eduardo tady spolupracují s mistry palírníky. Doña Ángeles a don Eduardo dohlížejí na program ochrany agáve na ranči Concordia a spolupracují s různými mezcaleros na výrobě mezcalu, protože ne všichni mezcaleros si mohou dovolit mít vlastní palenques.

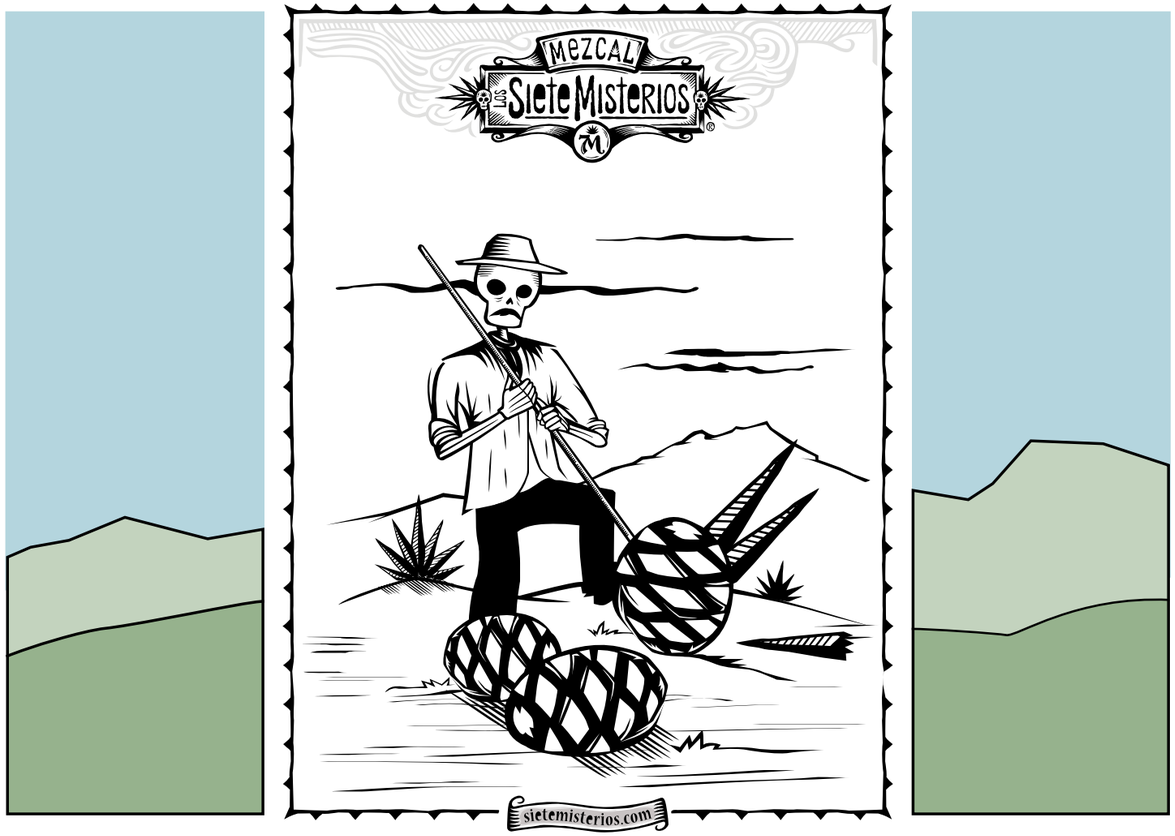
UDRŽITELNOST

Ranč Concordia patřící rodině Mestre je pětihektarová školka agáve s více než 11 druhy agáve a více než 5 000 rostlinami. Lidé, kteří viděli Rancho Concordia před vysazením prvních agáve, si mysleli, že jsou Eduardo a Julio blázni, protože byli přesvědčení, že se na vytyčených pozemcích žádným agáve nebude dařit. Jejich prognózy se ale naštěstí nenaplnily, a tak od roku 2015 tato školka pomáhá dokumentovat proces růstu agáve, aby se zajistily udržitelné postupy sklizně.

Jedním ze způsobů, jak se agáve v přírodě rozmnožuje, je skrze semena umístěná v květech rostliny, které v době zralosti vyrůstají z kmene květního stvolu, což je proces, který trvá 5 až 30 let. Vzhledem k tomu, že růst květního stvolu může ovlivnit obsah cukrů v agáve, se rostliny určené k produkci často sklízejí dříve, než rostlina stihne vykvést. Eduardo a Julio pěstují agáve do plné zralosti a chrání tak její budoucí populace. Pěstování agáve ze semen také pomáhá udržovat její přirozenou biologickou rozmanitost.

Majitelé Los Siete Misterios využívají ranč Concordia ke sklizni svých agáve v pravý čas. Jakmile dosáhnou zralosti a vykvetou, nechají je vysemenit a rozdají semena a mladé rostliny z květního stvolu mistrům palírníkům v jejich komunitě. Tímto způsobem je spotřeba agáve udržitelná a zároveň pomáhá zmíněné komunitě.

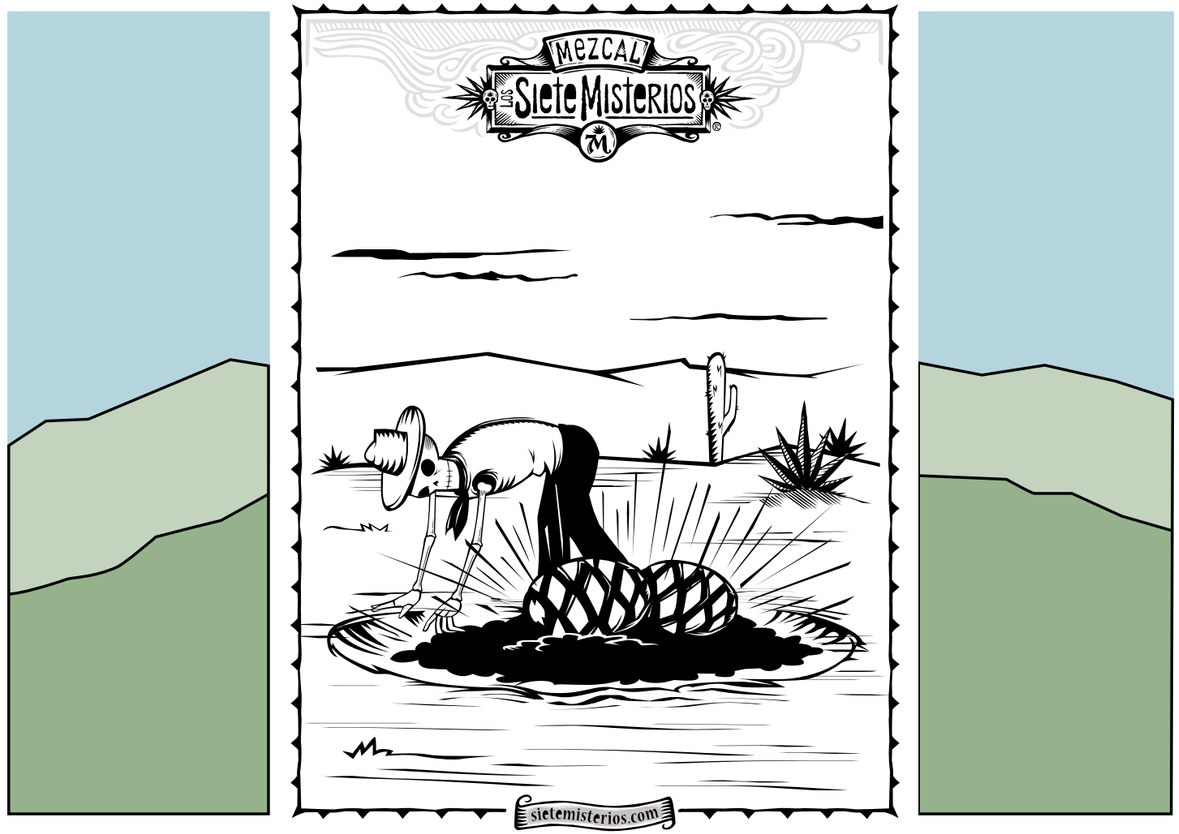




POSTUP VÝROBY

SKLIZEŇ

Jsou vybírány pouze zralé rostliny agáve, které v ideálním případě vytvořily quiote, který se následně odřízne od báze rostliny, aby se zajistilo, že ve sklízeném agáve bude hodně cukru.



VAŘENÍ

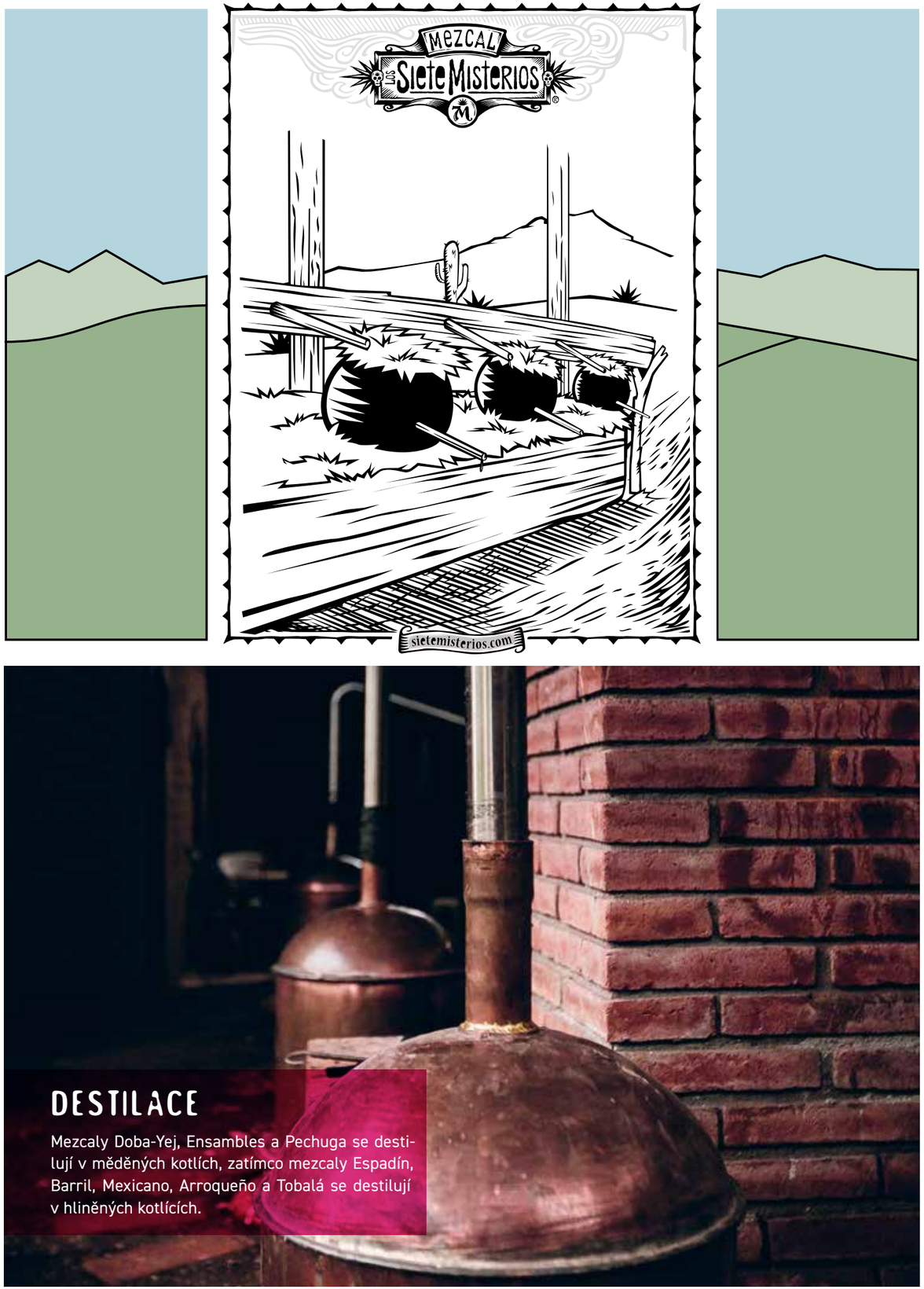
Agáve se vaří v tradičních jámách vyhloubených v zemi a vyložených kameny. Jako palivo se používá místní dřevo a na oheň se pokládají říční kameny, které se extrémně rozpálí. Na kameny je navrstvena rostlinná hmota, pak agáve piñas, plachty a zemina. Následně se agáve tři až pět dní udí.

MLETÍ

Jsou používány dvě techniky mletí. K drcení agáve se používají buď ručně vyřezávané dřevěné palice, nebo tradiční chilské koně, které drtí agáve pomocí kamenného kola v Tahoně.

FERMENTACE

Šťáva a vlákna jsou poté uloženy do velkých dřevěných kvasných kádí, kde jsou vystaveny působení vzduchu. Místní teplota a divoké kvasinky přirozeně fermentují agáve. Nepřidává se nic kromě čisté pramenité vody.



DESTILACE

Mezcaly Doba-Yej, Ensambles a Pechuga se destilují v měděných kotlích, zatímco mezcaly Espadín, Barril, Mexicano, Arroqueño a Tobalá se destilují v hliněných kotlících.

ZÁHADA SE NEKONÁ

Zbývá si tedy odpovědět na otázku, proč je v současné době právě mezcal Los Siete Misterios tak populární, že ho dokonce barmani a nákupčí nejlepších barů světa označují za nejpopulárnější a druhý nejprodávanější. Eduardo a Julio uvedli na trh vynikající, řemeslnou cestou malosériově vyráběné mezcaly, respektující ideální dobu pro sklizeň agáve s ohledem na udržitelnou sklizeň. Vhodně zvolili grafiku na etiketách svých lahví, inspirovanou Posadovými Catrinami, a nakonec se spojili se silnou společností Chatham Imports. Ta uznává stejné hodnoty, co se týká kvality destilátů, a pomáhá jim s distribucí za hranicemi Mexika. Podle našeho názoru to tedy není žádná další záhada, ale spíše výsledek toho, že Los Siete Misterios od začátku přijímá správná rozhodnutí.

YouTube : Los Siete Misterios (1:54)

ŘEMESLNÉ MEZCALY LOS SIETE MISTERIOS

Původně zahrnovala řada mezcalů Los Siete Misterios (sedm záhad nebo tajemství) sedm různých verzí jednoodrůdových mezcalů destilovaných ze zkvašených šťáv různých druhů agáve. Sem patřily mezcaly Doba-Yej, což ve starobylém zapotéckém jazyce znamená Maguey neboli agáve Espadín. Mezcal Doba-Yej se vyrábí ve třech verzích a podrobnější popis naleznete na následující straně. Dále to byly mezcaly Espadín (agáve Angustifolia Haw), Barril (Agave Karwinskii), Mexicano (Agave Rhodicantha), Coyote (Agave Americana L.), Arroqueño (Agave Americana var. Oaxacensis) a Tobalá (Agave Potatorium).

Následně se Eduardo a Julio Mestre rozhodli řadu svých mezcalů dále rozšiřovat. Nejprve to byla řada mezcalů Ensambles, umožňující nevšední zážitek z ochutnání komplexních mezcalů, které ctí odkaz míchání tohoto destilátu tak, jak se to dělalo dřív, kdy neexistoval žádný „mezcal z jedné odrůdy". Jedná se tedy o návrat ke kořenům mezcalu, kdy výrobci vařili a destilovali různé agáve společně v jedné várce. Řada Ensambles čítá pět verzí: Espadín/Cuishe, Espadín/Mexicanito, Espadín/Tepeztate, Espadín/Tobalá a Ensamble Especial.

Dalším rozšířením řady mezcalů Los Siete Misterios je mezcal Pechuga, jenž oslavuje přátelství mezi Mexičany a společné úsilí o záchranu mexických tradic. Vyrábí se z agáve Espadín (Angustifolia Haw), která se udí ve vyhloubených jámách v zemi, s použitím místního dřeva a říčních kamenů. Po rozdrcení v tahoně, pomocí mlýnského kola, které pohání kůň, kvasí získaná šťáva z vyuzeného agáve v otevřených dřevěných kádích za pomoci divokých kvasinek a pramenité vody. Následuje trojitá destilace v měděném kotlíkovém destilačním zařízení, přičemž třetí destilace probíhá s použitím krůtích prsou, ovoce a koření. Tyto komponenty vybírá matka Eduarda a Julia, Doña Ángeles, a hlavní palírnice (maestra mezcalera) Doña Sabina. Tento mezcal se vyrábí pouze jednou ročně, přičemž každá várka má jedinečnou recepturu, takže je skutečně výjimečný.

Jak můžete sami vidět na této fotografii, je v současné době řada mezcalů Los Siete Misterios poměrně rozsáhlá. My jsme z ní zatím vybrali čtyři mezcaly tak, aby pokud možno obsáhly reprezentativní vzorek rozmanitosti různých mezcalů. V nabídce, kterou i s popisy můžete nalézt na následující dvojstraně, tedy zatím máme cenově nejdostupnější z nich, mezcal Doba-Yej, a dále dva mezcaly z řady Ensamble – Espadín/Cuishe, kombinující dvě zajímavá agáve, která má v názvu, a Ensamble Especial, kombinující mezcalů pět. V budoucnu hodláme tuto řadu dále rozšiřovat.

MEZCAL ARTESANAL

DOBA-YEJ

Doba-Yej znamená ve starobylém zapotéckém jazyce Maguey Espadín. Jedná se o typ agáve Angustifolia Haw, jehož sklizená srdce (piñas), se udí ve vyhloubených jámách v zemi, s použitím místního dřeva a říčních kamenů. Drcení agáve probíhá následně v tahoně, pomocí mlýnského kola, které pohání kůň. Získaná šťáva z vyzené agáve kvasí v otevřených dřevěných kádích za pomoci divokých kvasinek a pramenité vody. Následuje dvojitá destilace v měděném kotlíkovém destilačním zařízení.

Doba-Yej je průzračný mezcal s krásně vyváženými květinovými a citrusovými tóny. Je ideální pro vychutnávání v čisté podobě, nebo v rozmanitých koktejlech.

Mezcal Doba-Yej je lahvován do lahví se třemi různými etiketami, na kterých jsou vyobrazeni hrdinové mexické historie: Doña Josefa Ortiz, José María Morelos a kněz Miguel Hidalgo. Mezcal s těmito etiketami pochází z Oaxacy z vesnic Santiago Matalan, San Dionisio a Yautepec.

ENSAMBLE

ESPADÍN/CUISHE

Jedná se o směs odrůd maguey Espadín a Cuishe (agáve Angustifolia Haw a Karwinskii). Na rozdíl od většiny Maguey, u kterých listy (pencas) vyrůstají ven ze středu rostliny u země se agáve Cuishe vyvíjí jako dlouhý svislý stonek nebo kmen s cukry soustředěným blízko vrcholu, kde listy zůstávají zelené a špičaté. Tvar tohoto sklizeného agáve připomíná po odříznutí listů soudek, proto se Cuishe také nazývá Barril, zatímco většině ostatních sklizených agáve se díky tvaru připomínajícímu ananas říká piña.

Sklizená srdce agáve se udí ve vyhloubených jámách v zemi, s použitím místního dřeva a říčních kamenů. Drcení agáve probíhá následně v tahoně, pomocí mlýnského kola, které pohání kůň. Získaná šťáva z vyzené agáve kvasí v otevřených dřevěných kádích za pomoci divokých kvasinek a pramenité vody. Následuje dvojitá destilace v měděném kotlíkovém destilačním zařízení.

ENSAMBLE

ESPECIAL

Směs Ensamble Especial je speciálním plněním, které obsahuje směs pěti odrůd Magueys. Espadín, Tepeztate, Tobalá, Madrecuishe a Mexicano (Agave Angustifolia Haw, Marmorata, Potatorium, Karwinskii a Rhodacantha).

Sklizená srdce agáve se udí ve vyhloubených jámách v zemi, s použitím místního dřeva a říčních kamenů. Drcení agáve probíhá následně v tahoně, pomocí mlýnského kola, které pohání kůň. Získaná šťáva z vyzené agáve kvasí v otevřených dřevěných kádích za pomoci divokých kvasinek a pramenité vody. Následuje dvojitá destilace v měděném kotlíkovém destilačním zařízení.

Mezcal Ensamble Especial pochází z Oaxacy z vesnice San Dionisio a nabízí úžasnou komplexitu v každém doušku. Jedná se o limitovanou edici, která se vyrábí pouze jednou ročně.

OLLA DE BARRO

COYOTE

Další unikátní a vzácnou maguey, která byla použita v řadě mezcalů Los Siete Misterios, je Coyote, agáve Americana L. Maestro mezcalero Don Antonio vysvětlil, že Coyote a Arroqueño Maguey jsou blízcí příbuzní a lidé si často myslí, že jde o jeden a ten samý typ Maguey. Jsou téměř identické s drobnými rozdíly, které ocení jen zasvěcený znalec. Don Antonio však zdůraznil, že mají zcela odlišné chuťové profily. Coyote má více bylinných tónů a stal se jedním z nejikoničtějších Mezcalů v nabídce Los Siete Misterios.

Sklizená srdce agáve se udí ve vyhloubených jámách v zemi, s použitím místního dřeva a říčních kamenů. Drcení agáve probíhá následně ručně palicemi v takzvaných kánoích ze dřeva Sabino. Získaná šťáva z vyzené agáve kvasí v otevřených dřevěných kádích za pomoci divokých kvasinek a pramenité vody. Následuje dvojitá destilace v hliněných kotlících.

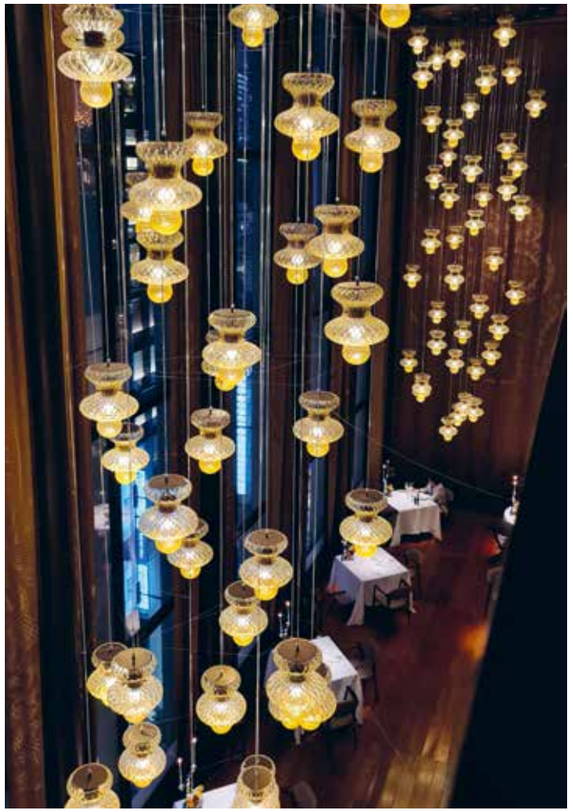
Mezcal Coyote pochází z Oaxacy z vesnice Sola de Vega.

TOKIO

Text a foto: Honza Vlasák, není-li uvedeno jinak

Nejlidnatější město na světě a hlavní město Japonska je často spojováno s technologickým pokrokem, trochu šílenou módou a horou Fudži. Kontrast japonské tradice a lidského pokroku je v této metropoli znát již na první pohled. Představuje totiž město, kde si každý přijde na své a snadno se nechá pohltit. I proto se jen těžko opouští, protože je pořád co objevovat, obzvláště z pohledu barové kultury.

© fotoVoyager - iStock photo



Tokio se rozkládá u Tokijského zálivu a tvoří region Kantó, ležící na centrálním tichomořském pobřeží hlavního japonského ostrova Honšú. Toto současné politické a ekonomické centrum státu bylo původně známější pod názvem Edo a jeho kořeny sahají až do 12. století, kdy se objevují první zmínky o opevnění. Těžko si proto představit, že dříve ospalá rybářská vesnička obklopená bažinami je dnes pulzující světovou metropolí. Politicky významným městem se ale stalo až na začátku 17. století, kdy se město stalo sídlem vlády nově vzniklého Tokugawského šógunátu. Netrvalo dlouho a v polovině 18. století už Edo s jedním milionem obyvatel patřilo mezi nejlidnatější města na světě. Když v roce 1868 proběhly reformy Meidži, bylo město přejmenováno na Tokio, což v překladu znamená východní hlavní město. Jeho růst pokračoval zběsilým tempem, tedy až do chvíle, kdy jej v roce 1923 zasáhlo obrovské zemětřesení. K obnovení nepřispěla ani skutečnost, že na konci druhé světové války bylo město zdemolováno bombardováním. Přesto znovu povstalo a v dnešních záznamech se uvádí, že ho obývá více než 40 milionů lidí. Město je tedy plné možností, a to samozřejmě platí i pro koktejly. Pojďme se tedy společně podívat do barů, které by určitě neměly chybět na seznamu koktejlového nadšence mířícího do Japonska.

BULGARI GINZA BAR

Zajít si do italského baru v Tokiu se může zdát trochu neobvyklé, i když v tak kosmopolitním městě – proč ne? Bar sídlí v 10. patře hotelu Bulgari v Ginza Tower. Hned po vstupu do budovy stačí zmínit, že vaše kroky míří do baru, a personál vás okamžitě dovede k výtahu. V 10. patře už u výtahu čeká obsluha, která vás nasměruje k vámi preferovanému sezení. V baru Bulgari si můžete vybrat, zda chcete sedět přímo na baru, u stolečku, kde se můžete i pohodlně najíst, anebo využít pohodlných křesílek a pohovek, určených na odpolední aperitivo.

Menu baru nabízí pět nealkoholických koktejlů, sedm klasických koktejlů, které se obměňují každý měsíc, a pět signature koktejlů, které jsou plné italských chutí a ingrediencí. Můžete si třeba pochutnat na Il Negroni přidávající ke klasické kombinaci ginu, červeného vermutu a Campari také Chinato, Averna Amaro a grep. Mimo barového menu jsou barmani schopní namíchat i jiné klasické drinky, případně vytvořit unikátní koktejl podle vašich chutí. Sbírka lahví u křesílek láká k ochutnání něčeho trochu speciálnějšího, a i na to je místní menu připravené. Můžete si tedy objednat třeba raritu v podobě Nikka Taketsuru Pure Malt 25y.

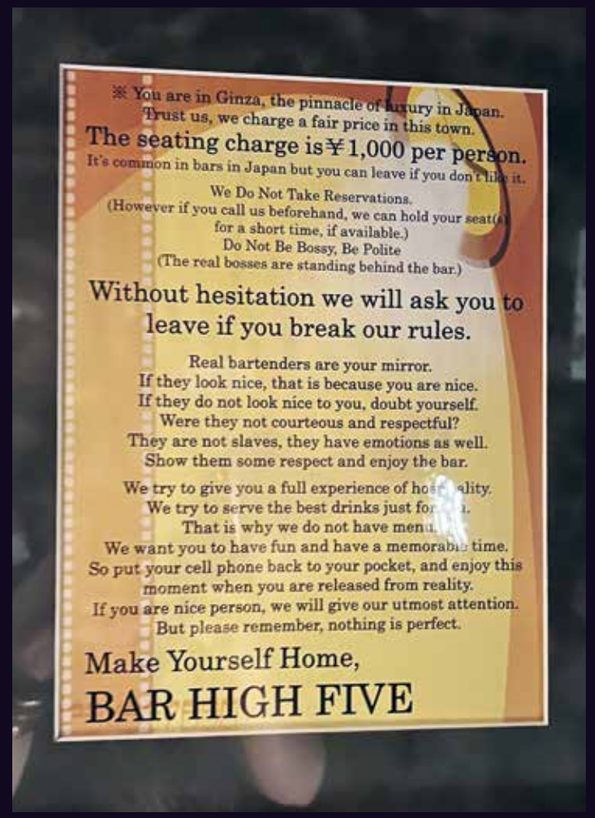
Chuť nebo menší hlad večer zažene nabídka těstovin, sálat ve středomořských chutích, krájená šunka prosciutto či výběr sýrů. Zavítat sem můžete už od poledne, kdy je připravené obědové menu nebo odpolední čaj. Otevřeno je každý den od poledne, ve všední dny a v sobotu do jedenácti, v pátek do půlnoci a v neděli jen do šesté odpoledne.

Adresa: Ginza Tower 2-7-12 Ginza

HIGH FIVE

Jedním z dlouhodobě nejuznávanějších tokijských koktejlových barů je zcela určitě High Five ve čtvrti Ginza, a to konkrétně na adrese Efflore Ginza 5 Bldg. Situován je hned v prvním podzemním podlaží a už u vchodu vás obsluha upozorní na barová pravidla, která v baru platí a která je dobré mít na paměti. Mezi nimi najdeme například i zmínku o tom, že opravdoví barmani jsou jako zrcadlo a odrážejí chování svých hostů. Po usazení k dlouhému baru nebo jednomu z několika menších stolečků na vás dýchne místní atmosféra. Za barovým pultem se skrývá široký výběr lahví místních i zahraničních značek, je vidět barová knihovna a v prostoru se nachází několik upomínkových předmětů a dekorací. Pozorný host si může všimnout, že na jednom ze zrcadel je fotografie zakladatele značky Nikka, Masataka Taketsuru se svou manželkou Ritou.

Menu zde žádné není, takže je možné sáhnout po klasickém koktejlu, nebo si nechat namíchat drink na míru



podle chuti. Po objednání dostanete pár malých misek s barovými snacky. I když je bar zaplněný tak je atmosféra velmi klidná a barmanka pracuje na každém koktejlu postupně a téměř úplně sama. Emoce se v její tváři hledají těžko a s hosty komunikuje buď číšník, nebo, když zrovna neleští umyté skleničky, samotný vlastník baru pan Ueno, který stojí za popularizací japonského barmanství ve světě. Můj oblíbený Perfect Manhattan na bourbonu se suchým i červeným vermutem a Angostura bitters byl opravdu skvělý. Otevírací hodiny baru jsou od pondělí do soboty od pěti odpoledne do jedné v noci, přičemž poslední objednávky se dělají patnáct minut po půlnoci.

Adresa: Efflore Ginza 5 Bldg. BF 5-4-15, Ginza

BAR TRENCH

Ve čtvrti Šibuja, jen pár minut pěšky od nejrušnější křižovatky na světě, se nachází soustava barů patřící pod hlavičku firmy Small Axe, která je pojmenována po stejnojmenné jamajské reggae písni ze 70. let 20. století. Jejich nejmenší provozovna založená v roce 2010 má název Trench a kapacitu necelých 15 osob. Nachází se na adrese 1 Chome-5-8, Ebisunishi. Zcela logicky nepřijímají skupinky o více než čtyřech osobách. Bar je maličký, ale přesto působí útulným dojmem díky dekoru tmavého dřeva a velkým oknům mířícím do boční uličky, ze které se do baru vchází.

Na barovém menu se nachází osm signature koktejlů a na druhé straně po čtyřech koktejlech ve skupinách sezónních, klasických a absintových drinků. Absintové koktejly více či méně prostupují všemi koncepty a jde o jeden z definujících prvků společnosti Small Axe. Variací na suchý Manhattan je koktejl s názvem Ipanema Majestic, který v sobě skrývá kombinaci japonské single malt whisky Nikka Miyagikyo, kokosové vody, třešňového likéru a bitters. Během přípravy nápoje člověka zaujme vysoká police nad barovým displejem se spoustou knih a různorodých dekorací nebo také polička na zdi nacházející se vedle barmana, na které je obrovská škála malých lahviček s různými bitters. Koktejly jsou velmi dobře vyladěné a obsahují zajímavé chutě nebo kombinace a ozdoby jsou velmi decentní. Bar je možné navštívit každý den od šesté večer do druhé ranní.

Adresa: 1 Chome-5-8, Ebisunishi, Šibuja

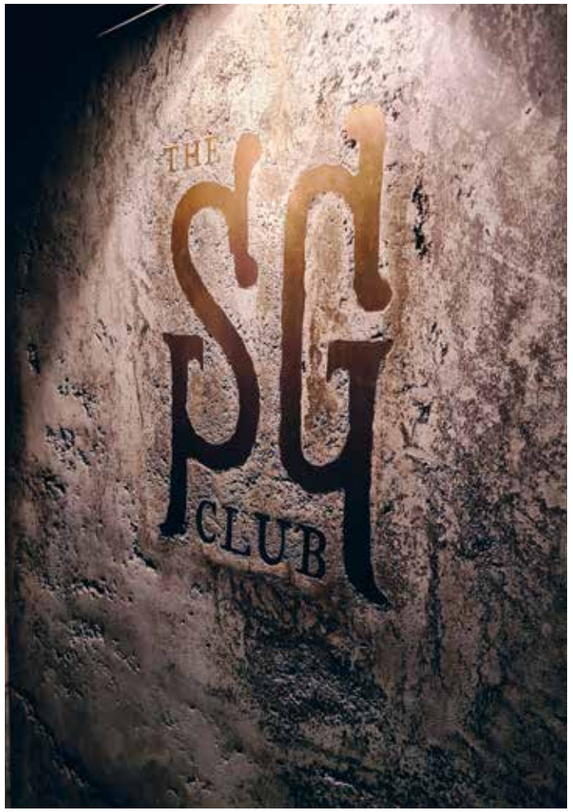
BAR TRIAD

Jen pár bloků od baru Trench najdeme bar Triad, konkrétně na adrese 1 Chome-4-1, Ebisunishi ve čtvrtém patře. Bar Triad je nejnovějším přírůstkem společnosti Small Axe a byl založen v roce 2017. Tento podnik je o poznání větší, ale obsahuje stejné dekorativní prvky z tmavého dřeva jako jeho sesterský bar. Celkový design může vcelku snadno připomínat starou tramvajovou zastávku. Atmosféra je živější a v podniku je vidět více skupin. Na konci místnosti se nachází malý balkon, kterým dovnitř proudí čerstvý vzduch, tedy pokud ho zrovna nevyužívají kuřáci.

Deska s drinky obsahuje 18 signature koktejlů, které jsou srovnané v chuťovém kompasu od slabých po silné a od suchých, respektive kyselých, po sladké. Lze si všimnout, že napříč celým menu se ve větším prolíná použití bylinných likérů. Na první pohled zaujme třeba Picnic Negroni, obsahující gin, Aperol, ocet a grepové bitters. Digestivní koktejl s poněkud neobvyklým twistem přijde po velké večeři určitě vhod. Osvěžující a velmi lehký koktejl je zcela určitě Lime, Bitters & Tonic, který už v názvu odhaluje, co vás čeká. Jde o tonik Fever-Tree, čerstvou limetovou šťávu a pár střiků Angostura bitters. I v jednoduchosti je krása. Do baru se dostanete každý den od sedmé večer a můžete zůstat až do druhé hodiny ranní.

A pokud jste neměli štěstí se podívat do Trench, tak hned jedno patro nad Triad se nachází Trench Annex, který je větší verzí své předlohy, nabízející stejné menu a dokonce i stejné barmany.

Adresa: 1 Chome-4-1, Ebisunishi, Shibuya



THE SG CLUB

Na opačném konci čtvrti Šibuja sídlí bar, který v posledních pár letech získává jedno ocenění za druhým. Adresa 1 Chome-7-8 Jinnan v sobě skrývá The SG Club. Klub je soustavou hned několika konceptů. V podzemí se nachází Sip a v přízemí Guzzle, které tvoří jméno baru. Možná není náhodou, že SG jsou současně iniciály majitele baru Shingo Gokana, který bar v roce 2019 otevřel. V prvním podlaží budovy je pak ještě údajně schovaný soukromý cigar club. V přízemí budovy můžeme navštívit Guzzle, bar s příjemnou atmosférou, dřevěným designem, ale trochu stísněným prostorem k sezení. Koktejlů v nabídce je neskutečných 28 a je opravdu z čeho vybírat. Vyzkoušel jsem místní Whisky Sawa – koktejl postavený na japonské whisky Nikka v doprovodu místního destilátu šóčú, citrusu yuzu a bílku. K zakousnutí lze objednat z nabídky barových jídel a snacků, které jsou připravovány v restauraci „swrl." pod stejnou hlavičkou, sídlící jen o vchod vedle. Neuvěřitelný je popcorn s čerstvě nastrouhaným černým lanýžem.

Z přízemního baru Guzzle je to jen o schodiště dolů do baru Sip, který vítá hosty ve velmi tmavém prostředí připomínajícím gangsterské doupě. Pokud je kapacita Sip zrovna naplněna, můžete využít odpočívadla pro dvě osoby těsně před barem a prohlédnout si během čekání menu. Sestava a kombinace 18 signature koktejlů Sip je mnohem rafinovanější a nabízí odvážnější kombinace. Velmi často jsou koktejly přímo stavěny na místních destilátech. Cold Soba Negroni je například kombinací pšeničného destilátu v chuti nudlí soba, ledového vína, Campari a daši, ingredience často používané v japonské kuchyni. Tento unikátní koncept a neobvyklé koktejly SG Clubu jsou v Tokiu k dispozici denně od páté odpolední do třetí ranní.

Adresa: 1 Chome-7-8 Jinnan, Šibuja

BENFIDDICH

Ve čtvrti s názvem Šindžuku má na adrese 1 Chome-13-7, Nishishinjuku v devátém patře svůj domov bar Benfiddich. Jde o ojedinělý koncept barmana a zároveň farmáře Hirojasua Kajamy. Ten totiž vlastní farmu o velikosti fotbalového hřiště asi 90 km západně od Tokia, na které pěstuje nejrůznější byliny a ovoce. Vytváří svůj vlastní absinth z vlastnoručně vypěstovaných a sklizených bylin. Bar tedy nemá jasně dané otevírací dny a může se klidně stát, že je tři dny zavřeno, protože pan Hirojasu se stará o svou farmu. A když už je otevřeno, je velmi těžké se do baru dostat přes obrovský zájem a pouze 17 míst k sezení.

Barová nabídka není jasně daná a všechny drinky se tvoří přímo na míru z toho, co je zrovna k dispozici. Mým prvním drinkem byla variace na Gimlet koktejl s ginem Nikka Coffey a čerstvým pelyňkem a brada mi padla, když jsem viděl, jak přímo přede mnou vzniká Fresh Campari. Campari likér se vytvoří v hmoždíři z domácích surovin a sušených brouků nopálce karmínového, původně používaných pro barvení tohoto italského bitteru, který se jen lehce dolije perlivou vodou. K přípravě koktejlů zde využívají různé další pomůcky. Mimo klasické šejkry a míchací sklenice v Benfiddich doplňuje například místo míchací lžičky kus větve ze stromu. Hirojasu je velmi ochotný a sdílný, takže není problém spoustu ingrediencí ovonět, ochutnat a poznat. Tento velmi inspirující bar je možné navštívit v náhodné dny, ale v jasně daných hodinách od šesté večer do jedné do rána.

Adresa: 9F, 1 Chome-13-7, Nishishinjuku, Šindžuku

Japonské barmanské umění je velmi specifické, rozdílné a dokáže hostovi velmi rychle učarovat. Určitě doporučuji si udělat plán návštěv dopředu, ideálně i s rezervacemi, protože bary jsou od sebe často velmi vzdálené a mají malou kapacitu. V některých gastronomických podnicích na svém účtu můžete najít položku, která vyjadřuje jakýsi poplatek za místo k sezení. V Japonsku je to vcelku běžná praxe. Naopak se nedává žádné spropitné za obsluhu. Navíc drtivá většina podniků přijímá platby kartou, takže nosit hotovost ani není nutné. ■

Warehouse #1 Cestopis

BOTRAN TOUR

Text: Tomáš Mozr a Jiří Naller, foto: Jiří Naller

Guatemalské rumy Botran, které jsou neoddělitelně spjaty s rodinou Botránů, představují donedávna poněkud opomíjeného velikána, který trpělivě vyčkával na svou příležitost. A nyní se zdá, že se vítr obrací – Botran najdete už ve více než 25 zemích světa a situace se pro tuto značku vyvíjí velmi slibně. Ostatně jak sám výrobce uvádí, jedná se o více než fantastický rum, a tak neuškodí připomenout si jej důkladněji.

GUATEMALA

Přestože se může zdát, že guatemalské rumy Botran není potřeba v rámci našeho časopisu nijak zvlášť představovat, opakování je matkou moudrosti. Řadu informací i příběh značky již znáte jak ze speciálního čísla Warehouse #1 RUM / RON / RHUM, tak z nedávných rozhovorů s vnukem jednoho ze zakladatelů Haraldem Botrán Jensenem či s master blenderkou Magdou López de Reyes, které najdete v 28. čísle Warehouse #1. Na přelomu února a března letošního roku jsem však měl příležitost navštívit Guatemalu osobně, abych se mohl se značkou seznámit do posledního možného detailu. Vyrazil jsem tam společně s Gabrielou Stehlíkovou, brand manažerkou značky Botran, a Jiřím Nallerem, rumovým recenzentem a zejména velkým milovníkem rumu.

Naší zkušenosti s rumem Botran předcházelo několik dní, během kterých jsme objevovali krásy Guatemaly, o nichž jsme věděli, že nebudou součástí už tak velmi nabitého programu. Byla to obzvláště návštěva rozlehlých pozůstatků starověkého mayského města Tikal v regionu Petén, co nás dovedlo na sever Guatemaly. Nicméně i blízké městečko Flores, ležící u malebného jezera Petén Itzá, stojí bezpochyby za pozornost. Oficiální začátek programu, připraveného pro návštěvu jednotlivých distributorů z Belgie, Nizozemska, Dánska, Německa a České republiky, nás ale dovedl zpět do Guatemala City, a to konkrétně do zážitkové restaurace Diacá. V této oceňované restauraci na nás čekalo menu o sedmi chodech. Každý jednotlivý chod byl přitom párován s koktejlem na bázi rumu Botran a doprovázelo jej vysvětlení tvorby pokrmu, udržitelné využití lokálních ingrediencí a jejich zpracování a v neposlední řadě způsob, jakým se snoubí s daným drinkem. Celkově se jednalo o mimořádný kulinářský zážitek, třebaže na restauraci i dovednostech barmanů bylo patrné, že svůj věhlas si restaurace vydobyla díky jídlu, a nikoliv díky přípravě koktejlů.

TULULÁ

Druhý den jsme se po časném odjezdu vypravili na cestu na jih země do oblasti Retalhuleu, abychom poznali celý proces od semínka cukrové třtiny až po sklizeň. Přivítalo nás hodně vlhké a teplé místo s názvem Tululá, situované ve výšce 250 m n. m., kde se roční srážky pohybují okolo 3 000 mm, díky čemuž disponuje místní cukrová třtina vysokým podílem cukru. V průběhu roku zde rozlišují prakticky pouze dvě roční období, a to buď období dešťů, nebo sucha. Jak jsme si mohli na vlastní oči ověřit, má-li cukrová třtina dobré podmínky, roste opravdu rychle. Seká se jednou ročně, přičemž proces růstu a sklizně lze opakovat nanejvýš pětkrát za sebou, protože pak ztrácí půda na úrodnosti. V Tululá pěstují různé druhy cukrové třtiny kvůli odlišné době dozrávání, což umožňuje sklízet třtinu průběžně v klasickém období mezi listopadem a dubnem. Odrůdami, z nichž se vyrábí rum Botran, jsou Chapina a La Preciosa, které se sklízejí převážně od února do března.

My jsme se ocitli na poli určeném pro další sadbu cukrové třtiny. Jelikož je tato třtina určena k sázení, pole se před její sklizní nevypaluje, aby se nesnížila její kvalita a schopnost zakořenění. Třtina pro sadbu se seká po pěti až šesti měsících. Stvoly nasekané na řízky dlouhé kolem 50 cm se následně svazují do kupek po třiceti kusech, aby se při sázení snáz přenášely. Takto sklizená třtina se sází horizontálně do země do hloubky zhruba 5 cm, aby měla dostatek prostoru pro růst. Stejně tak se většinou sází dva kusy třtiny vedle sebe, protože místní typ půdy je hlavně v období sucha vskutku velmi pevný a je potřeba, aby byla sadba opravdu efektivní.

SKLIZEŇ

Samotná sklizeň cukrové třtiny probíhá na polích v okolí Tululá ručně už jen z necelé pětiny, neboť 81 % úrody se sklízí mechanicky. Na téma sklizně jsme zároveň dostali celou přednášku o vývoji mačet pro ruční sklizeň. Využívají se převážně tři typy. Tím prvním je klasická mačeta, která se nedoporučuje začátečníkům, protože se sní obtížně zachází. Druhým typem, známým jako brasileño, je mačeta se silnější čepelí, která je těžší a efektivnější. Průměrný pracovník s ní sklidí 3–4 tuny třtiny za měsíc. Údajně proto, aby se pracovníci nemuseli neustále ohýbat, pak vznikla i třetí typ mačety, označovaný jako colombiana. Je masivnější, dostatečně těžká, a především má mírně zahnutý konec, díky čemuž se člověk nemusí tolik ohýbat, aby posekal třtinu úplně u země, kde je koncentrace cukru v rostlině nejvyšší.

Pro představu o náročnosti této profese jsme nešli daleko, protože hned po přednášce a krátké ukázce jsme si práci vyzkoušeli na vlastní kůži. Postupně jsme si oblékli speciální ochranné pomůcky a pustili se do sekání. Při myšlence, že běžný pracovník sklidí mačetou colombiana až sedm tun třtiny měsíčně, a ten nejlepší dokonce až jedenáct tun, vás přejde veškerý humor.

Vzápětí se nám ale dostalo sladké odměny, když jsme mohli ochutnat kousek čerstvé cukrové třtiny, který byl velmi šťavnatý. Po jeho rozžvýkání se objevila intenzivní sladkost evokující čerstvě utržené a krásně zralé jablko, a tak opět na všech tvářích zazářily spokojené úsměvy, a to hlavně proto, že naší další zastávkou už byla návštěva destilerie.

VSTUPNÍ SUROVINY

Když dorazíte ke vstupní bráně do cukrovaru a palírny společnosti Industrias Licoreras de Guatemala, dojde vám, že tady běžně návštěvy nepřijímají, a kdybyste se chtěli bez ohlášení podívat na proces zpracování cukrové třtiny a následnou výrobu rumu, s jistotou byste se dovnitř nedostali, protože destilerie není veřejnosti přístupná. V našem případě ale vše probíhalo podle plánu. Nejprve jsme prošli do zahrady a cestou se nadšeně kochali pohledem na kotlíkové destilační zařízení, na němž vzniká rum Botran Cobre a gin Xibal. V zahradě už pro nás měli přichystanou ukázku lisování čerstvě sklizené cukrové třtiny, kterou jsme mohli obratem ochutnat. Chuť přesně odpovídala popisu půdy. Byla sladká, značně zemitá a bez jakéhokoliv náznaku svěžesti, na kterou jsme například zvyklí u třtiny z Martiniku.

Kromě lisování třtiny nás potěšila i prezentace rozdílů mezi melasou a panenským medem, z něhož se rumy Botran vyrábí. Zatímco melasa je vlastně odpadním produktem při výrobě cukru, má výrazně tmavou barvu a praženou, nahořklou chuť s tóny lékořice, reprezentuje panenský med sofistikovanější formu výroby, na jejímž konci je sladký, chuťově jemný sirup plný oříškových tónů. Ve srovnání s lepkavou melasou má charakteristickou sirupovitou konzistenci, avšak primárním úskalím panenského medu je vysoký podíl cukru, který musí být minimálně 70 %. Díky tomu panenský med rychle krystalizuje a vydrží jen cca 30 až 60 dní, zatímco skladovaní melasy takřka nemá limity, kdy z ní stačí připravit kvas, jenž bude později základem pro výrobu rumu. Poměr mezi produkcí panenského medu a melasy zde činí 60 : 40, přičemž jedním z faktorů ovlivňujících výrobu je zároveň celosvětová cena cukru. Když je cena nižší, soustředí se výroba zejména na sirup z panenského medu a melasu.

Botran je prý zároveň jednou z pouhých tří značek na světě, které vyrábí rum z panenského medu. Výroba této vstupní suroviny přitom není žádným tajemstvím. Odehrává se ve třech prostých etapách. Nejprve se třtina omyje, aby se zbavila všech nečistot, a poté se při pětkrát opakovaném mletí rozmělní. Na jedné straně v ten moment zůstává čerstvá šťáva, zatímco na straně druhé putuje špinavá třtinová kaše zpět na pole jako hnojivo. Vláknitý zbytek třtiny, tzv. bagasa, směřuje k dalšímu zpracování pro výrobu elektřiny. V druhé etapě následuje zahřívání šťávy z cukrové třtiny, aby se obsah vody zredukoval. Teplota se v této fázi pohybuje v rozmezí od 17 do 60 °C. V další etapě se pak rozhoduje o výrobě melasy nebo panenského medu, pro který se šťáva postupně zahřívá až na 75 °C. Trvanlivost panenského medu zajišťuje pasterizace, přičemž z jedné tuny cukrové třtiny je možné získat 700 litrů čerstvé šťávy a z ní posléze 120 litrů panenského medu k dalšímu zpracování.

ENERGIE PRO VŠECHNY

Při zpracování cukrové třtiny představuje podíl vylisované šťávy zhruba 88 %. Zbylá bagasa se potom dále spaluje a využívá pro výrobu elektřiny. Zajímavostí je, že takto spalovaná bagasa umožňuje vytvořit energii o síle 27,5 MWh, což je například dostatek elektrické energie pro zásobování téměř 21 000 domácností. Není proto divu, že palírna je díky této energii zcela soběstačná, a ještě zvládne prodávat přibližně 40 % přebytečné energie státu.

Exkurze napříč cukrovarem a destilerií byla úžasnou ukázkou komplexnosti výroby, a to už od první chvíle, kdy třtinu přivezl kamion, aby ve výsledku svrhl třtinu do připraveného prostoru, odkud dále pokračovala k omytí, rozřezání, rozdrcení a vylisování. Jedním z pozoruhodných prvků byla také rozsáhlá síť potrubí opatřeného rozprašovači, kterou tu využívají k ochlazení vody z fermentace. Výsledkem je, že se odpaří pouhých 5 % vody, zatímco zbylých 95 % vody je možné znovu použít.

Pohled na hory cukru, které se před námi později rozprostřely, nám jasně deklaroval, že kapacita výroby je zde vskutku enormní. Ostatně to nám napověděl i bagr zaparkovaný u stěny skladu, jenž ještě nedávno překypoval cukrem. Nicméně jak nám vysvětlil ředitel mezinárodního obchodu Rodrigo Fonseca, krátce před naším příjezdem byl cukr odvezen do přístavu k expedici.

STÁLE POD DOHLEDEM

Základem pro výrobu rumu Botran je pomalá fermentace probíhající po dobu 100 až 120 hodin v pěti fermentačních nádržích o velikosti 30 000 galonů (1 136 hektolitrů). Za pomoci vlastních patentovaných kvasinek kultivovaných z ananasu zde mění cukry na alkohol. Využívají k tomu metody kontinuální i přerušované fermentace, na jejichž konci je po destilaci poměrně lehký rum. Destilace probíhá na 12 kolonových destilačních zařízeních uspořádaných do 7 jednotek. Vše samozřejmě kontroluje řídicí centrum, kde celý proces fermentace i destilace pečlivě sledují. Právě v řídicím centru se rozhoduje o tom, zda se vytvoří spíše těžké, či lehké rumy. Palírna má nepřetržitý třísměnný provoz, který je ročně schopen vyprodukovat 75 milionů litrů 80% alkoholu.

Jednou ze zastávek, které nás vedle návštěvy řídicího centra a nahlédnutí do fermentačního kotle čekaly, byla laboratoř, kde už v roce 1970 vyvinuli speciální kmen kvasinek z ananasu umožňující dosahovat stálé kvality i stálého výnosu. Do laboratoře míří každých osm hodin všechny vzorky z výroby na dílčí kontrolní testy kvality. Před závěrečnou certifikací se totiž za pomoci tří chromatografů provádějí organoleptické a senzorické, ale také fyzikální a chemické analýzy, které určují, zda vše odpovídá stanoveným přísným parametrům z hlediska barvy, hustoty a obsahu alkoholu.

CASA BOTRAN

Třetí den jsme opět zamířili do jiné části Guatemaly. Tentokráte byla před námi oblast Quetzaltenango ležící v nadmořské výšce 2 333 m n. m., kde je situováno nejen muzeum a návštěvnické centrum značky Botran, ale především je na tomto místě k vidění osm velkých skladů inspirovaných guatemalskými kostely, v nichž získávají rumy Botran svůj ušlechtilý chuťový profil. Vysoká nadmořská výška nebyla samozřejmě zvolena náhodou. Důvodem pro volbu této oblasti je podstatně chladnější podnebí. Díky nižším teplotám tady rum zraje o poznání pomaleji, což jej činí výraznějším a komplexnějším. Nemluvě o tom, že tyto teploty ovlivňují tzv. andělskou daň, ztrátu vzniklou odpařením destilátu ze sudu. Ta se v prvních pěti letech pohybuje okolo tří až pěti procent a poté klesá na stabilní hodnotu dvou až tří procent.

Hned po příjezdu jsme se setkali s kompletním týmem Botran v čele se třemi nejdůležitějšími ženami této značky, jimiž jsou Magda López, Jasmín Chapetón a Leslie Taracena. Jedná se o tři maestra roneras, z nichž každá má poněkud jinou náplň práce i rozsah odpovědnosti. Tou hlavní je master blenderka Magda López, která už 29 let dohlíží na proces zrání rumů Botran a celkový vývoj nových blendů. Jasmín Chapetón zastává pozici vedoucí výroby, přičemž primárně svou pozornost zaměřuje na práci se sudy. Leslie Taracena se naopak soustředí na objevování nových chutí a kontrolu kvality nových blendů.

Předtím, než jsme si s touto trojicí prošli celé centrum zrání, jsme vyrazili do muzea, kde jsme nahlédli do

historie značky Botran. Na jejím počátku stojí pětice bratrů emigrující do Guatemaly ze severošpanělského Burgosu. Byli jimi Venancio, Felipe, Jesús, Alejandro a Andrés Botrán Merino, kteří se nesmazatelně zapsali do historie založením společnosti Licorera Quetzalteca v roce 1940 i tím, že povýšili guatemalský rum mezi „šlechtu" světových rumů. Ten se dnes ostatně pyšní chráněným označením původu DOP (Denominación de Origen Protegida), kdy všechny fáze výroby probíhají výhradně v Guatemale. Jako první palírna rumu na světě navíc získala společnost Industrias Licoreras de Guatemala na celý výrobní proces certifikát udržitelnosti ISCC (International Sustainability and Carbon Certification). Podpora obnovy deštných pralesů, využívání obnovitelných zdrojů energie, recyklace vody či podpora místních obyvatel – na tom všem se značka podílí.

Specifikem procesu zrání rumů Botran je využití tzv. systému solera. Tato metoda původem ze Španělska se tradičně používá na výrobu sherry a je založena na tom, že sudy se naskládají na sebe a mladá vína jsou šlechtěna staršími víny. Každý rok se tedy odčerpá určité množství destilátu ze spodní vrstvy sudů, zvané solera, a stejné množství se přidá do horních sudů. Takovéto zrání se označuje jako dynamické, neboť se destilát v průběhu stáření stále pohybuje. Při této metodě se používají čtyři typy sudů, a to 200litrové sudy po americké whiskey, 225litrové znovu vypálené sudy po americké whiskey, 250litrové sudy po portském víně a 500- až 600litrové sudy po sherry Oloroso. Každý sud je před použitím pečlivě zkontrolován, přičemž je lze opětovně využít maximálně pětkrát až osmkrát v závislosti na stavu sudu. Před naplněním jsou sudy znovu navlhčeny vodní parou tak, aby se zamezilo únikům, ale pouze u 225litrových sudů po americké whiskey dochází k re-toastingu do hloubky 5 mm.

Zatímco dílna, kde sudy rozebírají, renovují a znovu vypalují, byla skvělou podívanou, těžko popisovat následnou procházku, respektive spíše projížďku, kolem všech skladů a návštěvu jednoho z nich, kde si pro nás Magda López připravila překvapení v podobě ochutnávky velmi výjimečného sudu, obsahujícího blend rumů starých osm až dvacet pět let, který dozrával v sudech po červeném italském víně. Navzdory otázkám, o jaké víno se jednalo, zachovala Magda López mlčení. Naopak nám sdělila, že pro tento okamžik získala speciální vládní povolení, aby se s námi mohla podělit o tento mimořádný rum o síle 45 % alkoholu. Sklad, v němž jsme v tu dobu stáli, pojímal 14 000 sudů z celkové zásoby Botranu, v jehož skladech aktuálně zraje 100 000 sudů, což představuje zásobu na dalších 20 let.

VLASTNÍ BLEND

Ochutnávkou ze speciálně otevřeného sudu však překvapení nekončila. Nejprve jsme se přesunuli zpět do budovy muzea, kde pro nás mezitím přichystali degustaci jednotlivých rumů Botran, kombinovanou s vybranými surovinami. Vcelku jednomyslně se většina z nás shodla na tom, že zřejmě největším zážitkem bylo párování rumu Botran 12 s parmazánem namočeným do medu, třebaže i kombinace rumu Botran 15 se sýrem Provolone a pomerančovým džemem byla velmi zajímavá.

Zdaleka největším a bezpochyby dokonalým překvapením bylo vytvoření vlastního speciálního blendu, jehož základ tvořil osmnáct let starý Botran. Dalšími komponenty pro unikátní blend byly tři druhy tinktur s kořeněnou, citrusovou a bylinnou příchutí. Po namíchání vlastního ideálního poměru těchto tinktur s rumem nám bylo doporučeno nechat celou směs před případnou konzumací alespoň 15 dní odpočinout. Před uložením do krásné dárkové krabice jsme na zavoskovanou lahev vyrazili nejdříve znak a poté nalepili personifikovanou etiketu. Nikoho už asi ale nepřekvapí, že jsme si hned obratem šli nechat tuto lahev podepsat od všech přítomných členů týmu Botran.

ATITLÁN A ANTIGUA

Poslední část Botran Tour nás postupně přivedla k překrásnému jezeru Atitlán i do historického městečka Antigua, kde jsme mimo jiné zavítali do muzea a řemeslné dílny věnovaných zpracování jadeitu – polodrahokamu s nesmírně vysokou tvrdostí, který místní mayské kmeny považovaly za posvátný. Kromě jadeitu je ovšem Guatemala proslulá i dalšími lokálními produkty. V první řadě je jedním z největších světových exportérů kardamomu, nicméně ocitnete-li se ve městě Antigua, pak byste si neměli nechat ujít ani tamní městské kávové plantáže, kde najdete, světe div se, dokonce i českou stopu. Dozajista byste neměli vynechat ani Ulew Cocktail Bar fungující od roku 2018. Tento oceňovaný moderní speakeasy bar, do něhož se vchází skrze telefonní budku, totiž patří k jedněm z nejlepších koktejlových barů ve Střední Americe. Otevřen je od úterý do neděle, a to od čtyř hodin odpoledne do jedenácté hodiny večerní. Jeho limitem je ale skutečnost, že má pouhých 15 míst, a tak je dobré zajít do něj ideálně hned v prvních hodinách po otevření.

Ačkoli se zdá, že naše cesta do Guatemaly se nesla ryze na rumové vlně, opak je pravdou, protože čas o času jsme se osvěžili i ginem Xibal z produkce společnosti Industrias Licoreras de Guatemala. To už je ale jiná kapitola, která si zaslouží samostatné vyprávění. ■

LAB & TOWNHOUSE BAR - PORN STAR MARTINI -

Text: Tomáš Mozr, foto: Anna Postnikova, není-li uvedeno jinak

Je 11. září 2016. Nadešel osudný den katastrof. Uplynulo patnáct let od teroristického útoku v New Yorku, a teď panuje v Londýně polojasná neděle s teplotami překračujícími hodnoty dvaceti stupňů. Celá Británie ještě postupně spekuluje nad důsledky červnového referenda o vystoupení z Evropské unie, londýnští koktejloví nadšenci však mají jasno. Právě nyní přišel konec jedné éry, protože své dveře zavřel po 20 letech existence londýnský LAB, v němž se zrodil nejeden moderní koktejl.

© Christian Banfield

LONDON ACADEMY OF BARTENDERS

LAB začal jako škola a stal se barem. Škola byla vzneseným selháním, zatímco bar byl strhujícím úspěchem. Místem, kde se doslova rodí hvězdy, ale to poněkud předbíháme. Pro začátky Porn Star Martini se musíme vrátit k dobám koktejlové renesance, která v plném proudu započala na přelomu 80. a 90. let minulého století. Ruku v ruce s ní šla řada dříve nevídaných změn. Tradiční pre-mixy počátku 80. let náhle vzaly za své a nahradily je čerstvé šťávy a další snadno dostupné suroviny. V té době se zrodil i trend nazývat jako martini jakýkoliv drink servírovaný do ikonické sklenice ve tvaru písmene V, známé jako martini. Ta byla poprvé představena na Mezinárodní výstavě moderní uměleckoprůmyslové výroby v Paříži v roce 1925. A právě tato sklenice byla v souladu s tehdejší módou použita pro jeden z nejvyhledávanějších koktejlů, jenž se v listopadu 2018 dokonce údajně stal nejobjednávanějším koktejlem ve Velké Británii.

Porn Star Martini je moderní klasikou, kterou buď milujete, nebo nesnášíte. Svůj úspěch nicméně slaví v podstatě již od prvního dne svého uvedení v baru Townhouse, situovaném ve čtvrti Knightsbridge v západní části Londýna. Psal se tehdy rok 2002. Koktejlová renesance v britské metropoli dosahovala svého vrcholu a barman Douglas Ankrah, jenž se zrovna vrátil z Jihoafrické republiky, přišel s neotřelým nápadem na nový drink s provokativním názvem a výjimečnou chutí.

S lehkou nadsázkou můžeme říct, že historie Porn Star Martini se začala psát už o několik let dříve, a to konkrétně v roce 1999, když se londýnský LAB proměnil z tréninkového centra na bar. Ne náhodou byl jednou z osobností, které uváděly bar do provozu, zrovna Douglas Ankrah. Tento rodák z Ghany se společně s Richardem Hargrovesem rozhodl otevřít prostory dřívější barmanské školy veřejnosti. Třebaže LAB započal svou existenci v roce 1996 jako tréninkové centrum pro barmany s názvem London Academy of Bartenders, své renomé si získal zejména jako bar. Původní myšlenka opravdové barmanské akademie přitom nebyla úplně od věci, neboť tou dobou byla v Londýně pouze jedna barmanská škola. Ta se ovšem orientovala skoro výhradně na flair, zatímco v LAB se měl člověk naučit základy servisu, zbožíznalství a umění prodeje – zkrátka daleko více než pouhé dovednosti, jak připravit lahodný koktejl. Všeho měl účastník dosáhnout během třítýdenního kurzu v hodnotě 600 liber. Navzdory četné reklamě v odborných časopisech se většinou o nové škole lidé dozvídali prostřednictvím „šuškandy“. Jak ale sami majitelé později přiznali: „Jedinou chybou, kterou jsme udělali, bylo, že jsme strašlivě podcenili dostatečné financování. Vždy nám chyběl přesně jeden student od toho, abychom otevřeli příští kurz, a tak jsme si každý našli navíc práci za barem.“ Když tedy nefungovala škola, otevřel se bar.

MAVERICK MARTINI

V době, kdy se na přelomu milénia do popředí dostávala myšlenka speakeasy barů, však nový LAB hrál zcela opačnou roli. Byl místem zrozeným pro okázalé večírky a zároveň místem, kde se všichni setkávají. „Když jste potřebovali práci nebo jste potřebovali někoho najmout či alespoň někoho potkat, šli jste do LAB,“ vzpomínal později Tony Conigliaro. Z původně neúspěšné barmanské školy se tak záhy stal nesmírně úspěšný bar, v němž za léta jeho fungování působil nespočet známých barmanských jmen. Za zmínku stojí například Gregor de Gruyther, který v roce 2005 představil světu Nuclear Daiquiri.

Svůdný, sugestivní a sebevědomý. Tak zní popis Porn Star Martini z úst jeho autora. Podle jeho slov našel inspiraci díky cestě do Kapského Města a návštěvě tamního pánského klubu s názvem Maverick's Revue Bar Gentlemen's Club. Zrovna pracoval na své knize Shaken & Stirred, když jej údajně dílem náhody napadl koktejl, který chtěl původně pojmenovat Maverick Martini. Přípravy na nové menu v baru Townhouse vrcholily, a proto se mu onen hravý drink náramně hodil, neboť vystihoval všechny atributy londýnského podniku, které byly v podstatě stejné jako ty v LAB. Krátce po svém návratu však Ankrah upustil od prvního názvu a pojmenoval jej Porn Star Martini. Záměrem ovšem nebylo provokovat nebo narážet na jakýkoliv sexuální podtext. V pozdějších rozhovorech navíc Ankrah dokonce popřel, že by byl fanouškem pornografie, natož že by drink pojmenoval po nějaké konkrétní herečce. Jeho myšlenkou bylo výrazem „porn star“ evokovat styl a sebejistotu koktejlu, jenž představuje čistý požitek. Šlo o zhmotnění jeho vize drinku, jaký by pravděpodobně pila pornohvězda. Jedná se o unikátní kombinaci připomínající sladké pečivo, v níž se snoubí vanilka, maracuja a vodka, přičemž v rámci přepychové receptury samozřejmě nesmí chybět šampaňské. A pokud si chce člověk drink dát, ale situace mu to z nějakého důvodu nedovoluje, vždy je tu možnost objednat si Maverick Martini. Znalý barman by měl vědět.

MODERNÍ IKONA

Představte si, že máte koktejl, který je od počátku hitem, zdánlivě okamžitý úspěch, jenž přitáhne davy. Co ale znamená, když máte v rukávu drink, který pouze nepřiláká masy zvědavců, ale stane se skutečnou ikonou? Porn Star Martini je exoticky vyhlížející koktejl připravený z vanilkové vodky, likéru Passoa, vanilkového cukru a maracujového pyré, které dává koktejlu jeho typickou texturu. Bývá ozdoben čerstvou maracujou a panákem šampaňského vedle sklenice. Lidé však pijí nejen očima, ale zároveň s řadou otázek a předsudků. Proč má být šampaňské na straně, když to skvěle funguje dohromady? Proč je šampaňské servírováno v panáku, když jde o tak drahé pití? Výsledkem tohoto páru otázek je několik změn, k nimž samovolně dochází v barech po celém světě. Široká obliba prosecca i jeho lepší finanční dostupnost zapříčinily to, že šampaňské se obvykle nahrazuje proseccem. A jelikož se někde nedbá ani na dostatečnou suchost prosecca, chybí drinku kyselost, což vedlo k tomu, že do původní receptury pronikla limetová šťáva. Z pohledu autora koktejlu je základním prvkem právě kombinace maracuji a vanilky. Správně by se měl servírovat se lžičkou, kterou si host vyloví polovinu maracuji, aby ji následně mohl sníst. Vyčistí si paletu chutí malým douškem šampaňského a poté se napije koktejlu. Posléze již pouze střídá šampaňské a drink, nikdy však nemá vypít sklenku, respektive panáka, ve kterém jej někde servírují, okamžitě na jedno napití.

Když přišlo v roce 2016 zavření baru LAB, pro mnohé to byl konec jedné éry. Snad pro zachování správné receptury i z nostalgie přišel Douglas Ankrah v roce 2017 se svou lahvovanou verzí koktejlu. Kontroverze však tento drink provází již od jeho počátků z dob rozkvětu londýnské koktejlové scény až po

jeho předpřipravenou lahvovanou verzi. V roce 2019 byl totiž na základě stížností, že název normalizuje pornografii, nucen britský maloobchodní řetězec Marks & Spencer své výrobky přejmenovat z Porn Star Martini na Passion Star Martini. Očividně tak sláva tohoto koktejlu nikdy neochabla, o čemž svědčí skutečnost, že ve Velké Británii tento koktejl patří k nejžádanějším.

Bohužel Douglas Ankrah zemřel v roce 2021 a v žádném z obecně známých rozhovorů se nikdy nezmínil o tom, že by kdy okusil likér Chinola namísto přeslazeného likéru Passoa. I proto se dnes asi těžko dozvíme, zda vyzkoušel ono spojení tříletého dominikánského rumu z cukrové třtiny, který zrál v sudech po bourbonu a následně byl filtrován přes dřevěné uhlí, aby získal zpět svou čirost, a 100% čerstvé šťávy z plodů passion fruitu. Možná by byl překvapený, o kolik výraznější je u Chinoly ve výsledku chuť maracuji, jejíž sladkost vyvažuje přirozená kyselost tohoto exotického ovoce. A kdo ví, třeba by svou recepturu s radostí i po letech vylepšil o čistou chuť maracuji, jejíž spojení s vanilkou a vodkou tvoří základní pilíře onoho zdánlivě nestydatého koktejlu.

PORN STAR MARTINI

60 ml vodky Skyy infuzované vanilkovým luskem

30 ml likéru Chinola

15 ml vanilkového cukrového sirupu

50 ml šampaňského Henry Giraud Esprit Natur Brut

2 plody čerstvé maracuji

Postup: Nejprve omyjte dva plody maracuji a rozřízněte je na poloviny. Semínka ze tří připravených polovin přeneste do šejkru a jednu polovinu passion fruitu si nechte na ozdobu. Postupně dávkujte zbylé ingredience kromě šampaňského do šejkru. Doplňte ledem a energicky protřepejte. Sceďte do vychlazené koktejlové sklenice a ozdobte polovinou maracuji. Servírujte buď s malou sklenkou šampaňského vedle nápoje, nebo doplňte drink daným množstvím šampaňského a promíchejte. Dejte hostovi malou lžíci, aby si nejprve mohl vyndat maracuju a ochutnat ji čerstvou.

YouTube : **World Pornstar Martini Day with Douglas Ankrah (43:21)**

JAMAJKA

Text a foto: Kryštof Hordina

Začátkem roku se nám naskytla možnost navštívit během února třetí největší ostrov Karibiku, zemi s obrovskou kriminalitou, s údajně nejlepší světovou kávou, s největší koncentrací svatostánků na čtvereční míli, s potomky černošských otroků, s rastamany, s nekončícím závanem marihuany, s reggae znějícím ze všech koutů a se všudypřítomnými barevnými pouličními bary vyzdobenými portréty Boba Marleyho.

"ETIOPIE KARIBIKU"

Jamajka, nebo také „Etiopie Karibiku“, je zemí s překrásnými plážemi, korálovými útesy, bujnou tropickou vegetací, horskými scenériemi, řekami a vodopády, ale i neobvyklými termálními lázněmi. Jedná se o ostrov prodchnutý vůní vanilky, kávy a rumu, exotického ovoce, karibské hudby, ale také legendárních Kokosů na sněhu či „mimozemšťana“ Usaina Bolta. Je to pravlast reggae i dredů a věčná inspirace pro nezávislé osobnosti. To všechno jsme očekávali a těšili se, nicméně vše bylo primárně kulisou pro hlavního herce celého představení, jímž byl rum. Ten má na ostrově silnou tradici a místními je brán jako národní nápoj, který se používá jako všelék. Zdejší rum je však více specifický, než by si jeden pomyslel. Svůj podíl na tom má nejen historický vývoj, ale i přírodní podmínky a státní regulace, kdy vláda dbá na dodržování správných postupů a kvalitu výsledného produktu. Veškerá melasa je proto vyrobena v soukromých cukrovarech zaštítěných státem a všechny exportované rumy jsou certifikované vládou. Historie, vývoj, ojedinělý chuťový profil a celkový kontext místního rumu bylo tedy to hlavní, za čím jsme se vydali.

NA PRVNÍM MÍSTĚ AROMA

Jamajka se o cukrovou třtinu a výrobu rumů začala naplno zajímat až od roku 1655, kdy vládu Španělů nahradili Britové. Právě oni s sebou přivezli nejen know-how, nýbrž také otroky. V době největší slávy zde bylo v provozu 125 palíren, ovšem dnes jich je hlavně kvůli technickému pokroku a konsolidacím pouhých šest. Rumy z Jamajky jsou typickým zástupcem tzv. britského stylu. Jde o tradičně těžké, tělnaté a velice aromatické destiláty. Alfa omega ve výrobním postupu na Jamajce je proces fermentace neboli kvašení. Zjednodušeně by se dalo říct, že místní využívají kvasnice s pomalejší fermentací, která umožní extrakci více aromatických látek. Složitější vysvětlení by nás zavedlo do světa místní domény a to jsou tzv. high ester rumy. Tedy rumy, u nichž probíhá specifický proces fermentace, který má na svědomí vysokou produkci tzv. esterů, což jsou těkavé částice, které se následně během destilace dostávají i do finálního produktu, čímž zintenzivňují jeho aroma. Už když si čichnete k lahvi či skleničce, je to velmi aromatický zážitek. V kombinaci s tím, že téměř nikdy nemají tyto rumy 40 % alkoholu, ale výrazně více, tak na pomyslné rumové cestě mohou být pro mnohé finální stanicí.

Z ČECH ZA RUMEM

Let na Jamajku trvá asi 14 hodin, a pokud budete cestovat jako my s více přestupy, cesta se ještě protáhne. Po příletu do hlavního města Kingston nás již čekali objednaní řidiči se dvěma vozy, do kterých jsme se naskládali a jeli vyzvednout na dvě různá místa další členy naší výpravy, kteří přiletěli na ostrov již o den dříve. V celkovém součtu nás tedy bylo deset. V místním supermarketu, kam jsme následně vyrazili nakoupit potraviny na oběd a večeři, jsme zažili první setkání s jamajským rumem – dlouhé regály plné lahví, které jsme prozatím znali spíše z fotek než z reality. Přece jenom stejně tak jako všude v Karibiku, Jamajka na export a Jamajka pro místní je trochu něco jiného. Jamajčané prakticky nepijí stařené rumy, a tak je nejprodávanějším stylem rumu na Jamajce nestařený, bílý overproof s 63–65 % alkoholu. Téměř každá palírna vyrábí verzi tohoto stylu. J. Wray a Nephew a National Rums of Jamaica jsou největšími producenty na ostrově. Hampden Estate a Worthy Park jsou výrazně menší, nicméně stále mají velmi početné zastoupení na policích místních obchodů.

Před odjezdem do hor, které se staly naším domovem na následující dva dny, jsme museli ještě podstoupit jednu kratochvíli, která zapadá do mozaiky s názvem „jak člověk objevuje Jamajku“, a to výměnu peněz. Až na restaurace a obchody v bohatších částech města nebo místa na turisticky více orientovaném severu ostrova je vám tu platební karta celkem k ničemu a stát s ní u bankomatu a vybírat větší částku by také nemuselo dopadnout úplně šťastně. Tudíž musíte navštívit jednu ze směnáren, kde se setkáte s jamajskou byrokracií v plné kráse – téměř 40 minut jsme strávili tím, že jsme opakovaně paní ukazovali naše pasy či jiné doklady a snažili se ji přesvědčit, že země Czech Republic není vymyšlená a opravdu existuje. Po výrazně projevené nedůvěře se nad námi nakonec slitovala, a když jsme jí na kus papírku napsali název naší vlasti rukou, usoudila, že jsme si asi nevymýšleli, a my mohli vybaveni jamajskými dolary vyrazit objevovat kouzla tohoto ostrova.

Jelikož palírny nepřestěhujete a jelikož právě ony byly našimi hlavními cíli, tak se celý plán dvanáctidenní cesty skládal podle toho, kde leží která palírna. Naším průvodcem byl kolega, kamarád a velký milovník a propagátor místních rumů Robert Polo, člověk, který byl na ostrově již nespočetněkrát, a těžko bychom tedy hledali povolanějšího. První dvě noci jsme strávili v pohoří Blue Mountains a byla to skutečně autentická zkušenost. Tyto hory začínají kousek za hlavním městem. Blue Mountain Peak je s výškou 2 256 m n. m. nejvyšší horou ostrova a v zimě se tu vyskytují i sněhové srážky, tudíž není tak úplně pravda, že by oni Jamajčané z filmu Kokosy na sněhu neměli v životě příležitost spatřit sníh. Jestliže si přivstanete a vydáte se na 3–4hodinovou túru ve tmě, čeká vás jeden z nejnádhernějších východů slunce – za jasného počasí je údajně vidět i Kuba. Takovýmto horám je potřeba uzpůsobit volbu vozového parku. „Normálně sjízdné“ jsou silnice jen v krátkých úsecích. Většinou se buď zrovna opravují, nebo jsou rozbité a žádné opravy se tu nekonají. Cesta autem, natož místním autobusem, se tedy rozhodně nedá doporučit nikomu, komu se v něm dělá špatně už při jízdě na českých dálnicích. Možná že s houpavým rytmem jamajského reggae ve sluchátkách by se ta jízda dala snášet lépe. To nás však napadlo až po návratu.

NEW YARMOUTH A CLARENDON

Druhý den nás čekaly hned dvě palírny, a sice New Yarmouth Estate a Clarendon Distillery. Obě dvě leží na jihu ostrova nedaleko od sebe. V první jmenované nás uvítali velmi vřele, avšak pouze na bráně. Dovnitř se bohužel zkrátka dostat nedá, i když hodně prosíte. Na druhou stranu jsme ale viděli a ochutnali téměř úplný začátek výrobního postupu rumu – tak trochu jsme přepadli cisternu, která právě přivážela melasu do destilerie, a tato „matka rumu“, jak jí místní říkají, vytékala z návěsu kamionu všemi směry. Nejdříve jsme tudíž jen opatrně smočili prst a ochutnali, a nakonec jsme dopili vodu z batohů a vyprázdněné plastové lahvičky naplnili až po okraj. Vznikl tím vlastně první rumový suvenýr z našeho výletu.

Palírnu New Yarmouth provozuje společnost Wray & Nephew Limited, která je dceřinou společností italské Gruppo Campari. Tato palírna je vlastně taková tajná zbraň v Campari arzenálu. Příběh společnosti Wray & Nephew je samostatnou kapitolou, ale pokud bychom šli pouze po příběhu palírny, tak nejstarší záznamy nás dostávají do roku 1817, kdy New Yarmouth vlastnil 220 otroků a 203 kusů dobytka. Nedávno prošla palírna malou modernizací, v rámci níž renovovali destilační věže. Dneska je destilerie domovem hlavně pro místní nejpopulárnější rum Wray & Nephew overproof, který potkáváte opravdu všude. Z pohledu barmanů jsou zároveň v této palírně zodpovědní za možná nejžádanější lahev rumu vůbec. Šlo o sedmnáctiletý Wray & Nephew, který používal Trader Vic ve své originální receptuře na legendární koktejl Mai Tai.

V palírně Clarendon už jsme strávili daleko více času. Nejdříve bylo zapotřebí vyplnit papíry, podepsat je

a učinit tak zadost postkoloniální britské byrokracii. Obdrželi jsme helmy a bezpečnostní školení a vydali se prozkoumat místo, kde se vyrábí rum Monymusk. Palírna byla postavena v roce 1949, takže se k výrobě rumu přidala teprve nedávno. V původní budově se stále nacházejí dva destilační kotle. Starší z nich má kapacitu 20 000 litrů, zatímco ten novější, vyrobený v Indii, pojme 25 000 litrů, což z něj činí pravděpodobně největší destilační přístroj v Karibiku. Vyrábějí se v nich dva odlišné styly – lehký s nízkým obsahem esteru a těžký s vysokým obsahem esteru. Lehký styl je výsledkem rychlého, 36hodinoveho kvašení v celkem 26 ocelových nádržích o kapacitě 95 000 litrů, zatímco u těžkého stylu se kvas zpracovává téměř měsíc. Prvních 14 dní v celkem 12 dřevěných a původních kádích – žádné kvasnice, vše čistá příroda, přidávají se jen stvoly cukrové třtiny. Na dalších 14 dní je pak kvas přesunut do ocelových nádrží. V roce 2010 tu vztyčili novou věž s destilační kolonou, která zajišťuje přibližně tři čtvrtiny celkové produkce palírny. Ta má kapacitu 200 000 litrů a díky několika konfiguracím je schopna vyrábět podle zadání tři různé rumové styly. Nás zajímají především rumy Monymusk, ty však představují jen nepatrný zlomek toho, co se zde vydestiluje. I tak to byla nezapomenutelná návštěva.

WORTHY PARK

Poté co jsme opustili hory a zahájili přesun na sever ostrova, jsme měli naplánovanou další zastávku v Lluidas Vale. Už samotná cesta sem byla zážitkem, protože poměrně dlouho stoupáte a projíždíte serpentinami oblastí, kde je opravdu chudoba, před vámi se řítí obrovský truck nacpaný třtinou, kterou celou cestu ztrácí tím, jak mu vypadává z návěsu, vy ji přejíždíte, praská vám pod koly... a najednou vyjedete na obzor a před vámi se otevře obrovitánský kus přírody s plantážemi třtiny. A uprostřed toho všeho je Worthy Park. Výrobu cukru zde zahájili v roce 1720 a zdá se pravděpodobné, že přibližně v té době se zde začaly destilovat i první rumy. Stejně jako většinu výrobců cukru a rumu zasáhl i společnost Worthy Park těžký pokles cen cukru, v důsledku čehož přestala v roce 1960 s destilací. Místo toho se zaměřili na zdokonalování zemědělských a zpracovatelských technik, díky čemuž se stali jedním z nejefektivnějších výrobců cukru v Karibiku. Denně jsou schopni vydestilovat 1 000 devítilitrových krabic svého bílého rumu „Rum Bar“. Spolu s jejich čtyřletým rumem „Rum Bar Gold“ a krémovým rumovým likérem tvoří tyto produkty přibližně dvě třetiny celkové produkce palírny.

LONG POND

Čtvrtou palírnou, která se ocitla v našem hledáčku, byl Long Pond. Tady se přesně ukázalo, „jak je důležité míti Roberta“, protože když jsme přijeli na bránu, vypadalo to, že si uděláme tak maximálně selfie s ochrankou a zase pojedeme. Nikdo o nás nic nevěděl a odmítli nás vpustit. Stačilo však pár telefonátů, trocha suverenity a ostrých slov a byli jsme uvnitř.

Long Pond je cukrovar a lihovar založený v roce 1753 v jamajské farnosti Trelawny. Dnes je společnost Long Pond Distillers Limited součástí společnosti National Rums of Jamaica (NRJ), guyanské DDL a Maison Ferrand. Osud v minulosti k této palírně vskutku nebyl přívětivý. Lihovar Long Pond musel být v roce 2012 uzavřen kvůli únikům ze skladovacích nádrží na dunder a opětovné zahájení výroby si vyžádalo rozsáhlé opravy a značné investice. Začátkem roku 2017 zahájili fermentaci a první kola destilace, nicméně v roce 2018 přišla katastrofa, když vyhořela celá fermentační hala. Na půdorysu té staré vlastně vystavěli novou, v níž jsou patrné ohořelé obvodové zdi i původní vchod. Třešničkou na dortu byl konkrétní destilační kotel, na kterém se vyrábí i jeden z našich bílých rumů Warehouse #1.

HAMPDEN ESTATE

Na chviličku jsme rozdělili naši skupinu – větší část se ubytovala u moře a čekaly ji dva dny totální dovolené: návštěva místního koncertu, potápění v moři, objevování přímořských hospůdek a degustace humrů. Tři z nás jsme měli tu úžasnou možnost strávit následující dvě noci u rodiny Hussey jako jejich hosté a bydlet s nimi v legendárním The Great House.

Jedná se o nádherný dům z roku 1753, jehož přízemí sloužilo jako obchod s rumem až do začátku 20. století, dům, kde vše má svá pravidla a kde je skutečně hmatatelný dotek britského koloniálního období. Pokud jste viděli film Nespoutaný Django od Quentina Tarantina, tak toto bylo přesně ono – majordomus, černošské služebnictvo, čtyřhodinová večeře o nespočtu chodů, tři druhy příborů, naprosto neuvěřitelná pohostinnost atd. V domě se nacházel i dřevěný bar, a tak jsem neodolal a dovolil si ho trochu obsadit a připravit všem daiquiri, což byla trochu improvizace, jelikož suroviny ani barové vybavení nebyly úplně stoprocentní. Nicméně výsledek stál za to a obzvláště Rum Fire se pro tuto příležitost ukázal jako dobrý kolega. Bydlet v domě rodiny, která připravuje váš oblíbený rum, a namíchat jim z jejich produktu drink za jejich barem byla opravdu čest.

Po večeři, v závěru prvního večera v Great House, přišel Andrew Hussey – Hampden managing director – se spontánním nápadem, zda bychom se nechtěli jít podívat v noci do palírny. Další den jsme tam byli ještě dvakrát, ale tomuhle se už nic vyrovnat nemohlo. Hampden Estate, palírna č. 5 na naší cestě, se vynořovala z úplné tmy, pod oblohou plnou hvězd. Kdybych měl použít sportovní terminologii, tak řeknu, že takto se rodí a buduje láska ke klubu. Za posledních více než deset let jsem projel už opravdu velké množství palíren různě po světě, ale tohle... to prostě nelze do pár řádků napsat, ani kdybych stokrát chtěl. Některé zážitky v životě jsou zkrátka nepřenositelné. Samotná Christelle, marketingová ředitelka a ambasadorka rumu Hampden, byla nadšená a říkala, že v noci v palírně ještě nikdy nebyla. Jak říká Daniele Biondi: „Hampden není jen značka rumu, je to odkaz a je to historické dědictví.“

Možná to zní nabubřele, ale po téhle cestě časem se tomu celkem snadno věří. Nejlepší bylo, že během prohlídky s výrobním ředitelem a zástupci celé rodiny jsme si mohli prolézt a ochutnávat, co jsme chtěli. Jejich přístup byl naprosto transparentní, jelikož vědí, že i kdyby někdo znal úplně veškerý jejich pracovní postup a měl stejně suroviny, tak nebude mít ten unikátní prostor, který vznikal přes 250 let. Kvasinky jsou prakticky všude, což má za následek, že se tu vytvořilo unikátní mikroklima. Venku na stromech dokonce vidíte, jak jsou usazené mrtvé kvasinky. Pod střechou ve fermentačních halách, kde je víc než 150 nádrží velikosti od 2 500 galonů po 3 500 galonů, hnízdí netopýři a měsíčně tudy proteče půl milionu litrů dunderu.

APPLETON ESTATE

Měli jsme štěstí, že jsme se na ostrově nacházeli zrovna v době, kdy probíhala sklizeň cukrové třtiny. Tudíž o nákladáky a dělníky nebyla nouze. Cukr a průmysl na něj navázaný jsou ve skutečnosti největšími zaměstnavateli na ostrově, když přímo zaměstnávají více než 50 000 lidí. Zpracování cukrové třtiny je jedním z životně důležitých odvětví země – cukrovarnický průmysl je nejstarším nepřetržitě fungujícím odvětvím na Jamajce a generuje třetí největší objem zahraniční měny po cestovním ruchu a bauxitu.

Jako závěrečnou palírnu jsme si nechali záměrně Appleton. Přiznám se, že jsme se všichni tak trochu báli. Po všech těch menších, na jednu stranu až špinavých a ošuntělých, ale na druhou stranu řemeslných a autentických palírnách jsme očekávali trochu rumový Disneyland. Byli jsme však mile překvapeni, jak decentní a profesionální to bylo. Obzvláště, když tady to nebylo tolik o palírně, ale primárně o setkání s master blenderkou Joy Spence, která na kvalitu rumu Appleton dohlíží již od roku 1997 a je první ženou, které byla tato pozice svěřena. Ve svém věku jela tři hodiny z Kingstonu jen kvůli nám a zrovna měla v době naší návštěvy narozeniny. Jako dárek jsme nechali vyrobit ve sklárně Moser sklenice z císařské řady s iniciálami JS. Dar byl s nesmírným nadšením přijat, jelikož Joy je velkou milovnicí skla.

Společnost Appleton Estate se nachází ve farnosti St. Elizabeth a spojuje 400hektarovou plantáž cukrové třtiny s cukrovarem a lihovarem. Usedlost, jejíž počátky sahají do roku 1749, kdy měla méně než setinu dnešní rozlohy, byla rychle prodána rodině Dickinsonových, jejíž předkové sehráli po boku admirála Penna zásadní roli při dobývání ostrova. V roce 2012 skupina Campari odkoupila společnost J. Wray and Nephew, která nyní na Jamajce provozuje téměř 4 500 hektarů plantáží a dva lihovary. Jedním z nich je Appleton, druhým New Yarmouth, o kterém již byla řeč.

Kvašení v lihovaru Appleton trvá jeden a půl dne a je iniciováno vlastním kmenem kvasinek. Ačkoli Appleton může výsledné kvasy destilovat v jednom ze svých pěti kotlíkových destilačních přístrojů o objemu 22 750 litrů, jejichž denní výkon je 54 000 litrů čistého alkoholu, tak největší část jejich směsí se vyrábí v kolonovém destilačním přístroji. Jak kotlíkové, tak i kolonové destiláty se stáčejí do sudů odděleně a mísí se až těsně před stáčením do lahví. Dnes má Appleton údajně jedny z nejstarších rumů v Karibiku a asi 70% podíl na trhu na Jamajce, hlavně díky Wray & Nephew Overproof. To z ní také dělá pátého největšího výrobce rumu na světě.

Když už jsme se dostali ke Campari, byli jsme zvědavi, jak moc se na ostrově zabydlelo a zda je Jamajka jenom o rumu. Italská společnost Gruppo Campari v roce 2012 koupila největší jamajskou společnost produkující rumy, jako např. Appleton nebo J.Wray & Nephew, a začala tak na ostrov distribuovat i svou ikonickou červenou lahev. Je pravda, že reklamu na tento hořký likér jsme vídali všude a čas od času jsme potkali i místní, kteří ho popíjeli nejčastěji s brusinkovým džusem. Koneckonců ukázalo se, že jeden z našich řidičů miluje Campari a místní rum ho nechává dosti chladným, tudíž jsme vzali led, lahve a ukázali mu jeden takový nápad, co si z Campari namíchat doma.

Šest palíren bylo prozkoumáno a v hlavě bylo mnoho myšlenek, které bylo potřeba, stejně jako například fotky, začít třídit. Poslední dny jsme byli daleko ode všech a všeho – klidný hotel v jinak naprosto „mrtvém“ městě s vlastní pláží. Cestou se ještě stihlo rozbít jedno z našich aut a bylo nutné strávit nějaký čas na místní benzinové pumpě, než se objevil náš vysvoboditel s vozem novým. Místním hochům jsme koupili fotbalový míč a vyzvali je k zápasu. O výsledku bych ale raději pomlčel. Pomyslné rozloučení s ostrovem proběhlo v jednom z nejikoničtějších barů světa – Floyd's Pelican Bar. Váš výlet na Jamajku by totiž nikdy nebyl úplný bez zastávky v tomto místě. Jedná se o návštěvu nutnou k tomu, abyste pochopili karibskou přímořskou atmosféru a pohodu. Jde o bar postavený v moři asi kilometr a půl od nejbližší pláže jenom na kůlech a naplaveném dřevě. Jediným způsobem dopravy jsou vodní taxíky neboli dlouhé čluny řízené místními muži, kteří taktéž vzali za vděk námi nabízeným rumem.

Ať už vás tedy jamajské rumy dlouhodobě baví, nebo se je teprve chystáte objevovat, věřte, že zmíněných šest palíren produkuje neuvěřitelné množství rumu s obrovsky širokou paletou chutí, ve které si každý nalezne to své, přičemž je téměř jisté, že se na své rumové cestě jednou k Jamajce dostat musíte. ■

CASA MATUSALEM V PRAZE

Text: Tomáš Mozr, foto: Lukáš Janičina

Zatímco v minulém čísle časopisu Warehouse #1 jste se mohli seznámit s historickým vývojem rumu Matusalem a jeho významem pro rumy vyráběné systémem solera, nyní je důležité připomenout si, že dějinné události nepatří pouze minulosti. V dubnu letošního roku se totiž Praha stala hned po Barceloně druhým místem, kde se uskutečnilo výjimečné setkání věnované rumu Matusalem. O to významnějším milníkem pak tyto oslavy 150 let existence Casa Matusalem byly díky uvedení nového designu lahve rumu Matusalem Gran Reserva 15. Ten byl představen s půlročním předstihem oproti zbytku světa právě v Praze.

EXKLUZIVNĚ V ČESKÉ REPUBLICE

Ve čtvrtek 13. dubna se v prostorech pražské SmetanaQ Gallery ocitli zástupci z řad novinářů, odborníků i prostých milovníků rumu, aby si nejen společně připomněli spletitou historii značky Matusalem, ale zároveň se jako první na světě seznámili s novým designem lahve Matusalem Gran Reserva 15. Kromě toho, že tato volba jasně deklaruje pozici České republiky jakožto jednoho z nejvýznamnějších rumových trhů na světě, odkazuje nová podoba lahve i na skutečnost, že ani poslední generace rodiny Álvarezových ve svých snahách o dokonalost nepolevuje. Kubisticky vyhlížející tvar, propracovanou etiketu poukazující na řemeslnou výrobu i další vize, které stály za vytvořením nové lahve, přijela do Prahy představit dokonce přímo marketingová ředitelka značky Lara Pac. Vezměme to ale krok za krokem.

V loňském roce u příležitosti oslav významného jubilea značky otevřeli v Barceloně na počátku října unikátní prostor Casa Matusalem. Jeho návštěvníci měli jedinečnou možnost nahlédnout do historie značky a pod vedením prapravnuka zakladatele Claudia Álvareze odhalit mnohá tajemství tohoto nadčasového rumu. Jako druhá metropole na světě pro stejné komplexní představení značky byla vybrána Praha, která sice byla ochuzena o návštěvu majitele značky, avšak dostalo se jí té výhody mít k dispozici jako první na světě již zmiňovaný nový design vlajkové lahve z portfolia značky Matusalem. To zároveň napovědělo i nové směřování značky, která se rozhodla do budoucna soustředit výhradně na prémiové, super prémiové a ultra prémiové rumy.

Pražská verze konceptu Casa Matusalem, situovaná v nejvyšším podlaží domu na Smetanově nábřeží, odkud je jeden z nejkrásnějších výhledů na Pražský hrad, přivítala v průběhu dne přibližně 120 hostů. Pro ty byl připraven pestrý program zahrnující mimo jiné malé Matusalem muzeum, kde si mohli prohlédnout, vedle vystavených dobových fotografií a reklam, rovněž výtisk knihy La Historia de la Golondrina, která vypráví o historii a odolnosti společnosti. Ve své podstatě se opravdu jednalo o první vlaštovku. Omezený počet výtisků by totiž měl být nejpozději před Vánoci k dostání i u nás, přičemž vystavený výtisk s číslem jedna je součástí archivu rodiny Álvarez

MATUSALEM SUBLIME

Jedním z lákadel Casa Matusalem byla ochutnávka limitované edice Matusalem Sublime, která vznikla jako připomínka nezapomenutelných okamžiků, které značku potkaly za posledních 150 let. Tato edice se skládá ze 450 ručně vyráběných lahví od společnosti Vista Alegre, přičemž konkrétní počet lahví zvolili záměrně, neboť se vždy jedná o výběr 150 lahví určených pro jeden ze tří zvolených světadílů, jimiž jsou Evropa, Asie a Severní Amerika. Dalším důkazem o síle českých rumových nadšenců je fakt, že do České republiky zamířila více než pětina lahví určených pro celou Evropu. Rumy pro Matusalem Sublime osobně vybírali z rodinné sbírky jak otec Claudio Álvarez Salazar, tak syn Claudio Renaud Álvarez, jenž v současnosti stojí v čele společnosti a reprezentuje již pátou generaci rodiny. Výsledkem je exkluzivní blend rumů, který se skládá z rumů zrajících 20 let v systému solera složeném ze sudů po bourbonu a ze single cask rumu, který zrál v sudech po sherry po dobu 10 let. Neobyčejná možnost degustace byla určena zejména těm, kdo si již tuto lahev zakoupili či alespoň objednali, aby případně nemuseli ochutnávat z vlastních zásob.

Pro zdůraznění výjimečnosti rumu byl pro servírování zvolen též speciální servis, kterým se staly sklenice od české společnosti Moser. Degustace probíhala pod vedením Héktora Monroye, jenž se dlouhodobě zaměřuje na zážitkové ochutnávání destilátů, kdy například vysvětluje principy Matusalem jógy, která za pomoci dýchání umocňuje požitek z pití vysokoprocentního alkoholu. V daném případě například kladl důraz na dekantování rumu alespoň deset až patnáct minut před konzumací, aby se rum plně otevřel. Přítomní hosté se tudíž 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.

PÁROVÁNÍ PODLE VÝZKUMU

Kromě toho, že na účastníky Casa Matusalem čekala ochutnávka rumů a vybraných koktejlů na bázi Matusalem Gran Reserva 15 a Matusalem Gran Reserva 23, byla součástí prezentace také jedna z originálních zkušeností v podobě párování rumu s jídlem, na které se značka Matusalem dlouhodobě zaměřuje. Základem je chemická analýza Food Pairing Laboratory z roku

2018. Z rozsáhlého výzkumu totiž vyplývá, že kolem 80 % našeho chuťového zážitku je určeno vůní, zatímco zbylých 20 % obstarávají další smysly. Vzhledem k tomu, že čich hraje klíčovou roli, pro zjištění chuťového profilu každého produktu se analyzuje patřičné aroma, které je mu vlastní. K popisu slouží 14 hlavních typů vůní, v jejichž rámci se dále určuje celkem 70 bližších deskriptorů. Zajímavé je, že běžná populace obvykle vnímá pouze tři nejvýraznější deskriptory, které se nacházejí v profilu daného produktu. Výsledky analýzy jsou tedy následně nejlepší doporučením pro food pairing. Jejich forma je vyjádřena v procentuálním zastoupení, kdy z více než 10 000 možných ingrediencí vyhodnocuje analýza potenciální shodu. Pro dokonalé párování je důležité, aby se klíčové vůně produktu a ingrediencí, ze kterých je pokrm určený k párování připraven, shodovaly, ačkoli se to může jevit jako zdánlivě nesourodá kombinace. Z databáze ingrediencí tak byly vybrány podle výzkumu ty, které se k rumům Matusalem dokonale hodí. Na základě této shody připravil posléze šéfkuchař restaurace Mlýnec Vladimír Vaníček společně se svým týmem z těchto surovin kanapky, které jsou pro rumy Matusalem perfektním protějškem.

Komplexní a jemnou chuť rumu Matusalem Gran Reserva 15, v němž převládá aroma karamelu, čokolády, ovoce a květin i lehká vůně vanilky a oříšků, jedinečně doplní červená řepa, kardamom, jablko, čokoláda, pistácie nebo například mango. Šéfkuchař Vaníček připravil jako lahodný příklad kanapky z žitného chleba s tatarákem z červené řepy, čokoládou, pistáciemi a balsamicem.

Ovoce s převládajícími tóny ananasu a banánu, doplněné o smetanové i dřevité tóny s dotekem vanilky, to vše můžete ucítit v rumu Matusalem Gran Reserva 23. Ten podle výzkumu vytváří mimořádné spojení chutí s mléčnou čokoládou, malinami, ciabattou, grilovanou červenou paprikou, hruškou, banánem, kešu oříšky nebo například citronovou trávou. Z vybraných ingrediencí šéfkuchař restaurace Mlýnec připravil jako příklad dokonalého souznění kanapky z ciabbaty s ajvarem, uzeným kachním prsem, řeřichou a hruškovým gelem.

RUKU V RUCE SE SÝREM

O jedinečnosti párování rumu s kvalitní čokoládou se už mnozí přesvědčili. I proto se odpolední seminář Héktora Monroye soustředil na méně obvyklou formu párování, kterou je spojení rumu a pečlivé selekce sýrů. Ty jsme tradičně zvyklí párovat s vínem, nicméně Matusalem ukazuje, že i rum je pro sýr skvělou volbou. Z analýzy tak vyplývá, že například výrazná mozzarella z buvolího mléka vytvoří s rumem Matusalem Gran Reserva 15 kombinaci, která nadchne i toho největšího labužníka. Mimořádné souznění pak vznikne i ve spojení s delikátním dlouhozrajícím, extra tvrdým italským sýrem Parmigiano Reggiano, jenž dovede umocnit nevšední zážitek z dokonale vyzrálého rumu. Zdaleka nejlepší volbou v oblasti sýrů je poté tvrdý švýcarský sýr Gruyère s ovocnou a ořechovou chutí, který se dokonale snoubí s rumem Matusalem Gran Reserva 23. Chybu ale samozřejmě neuděláte ani v okamžiku, kdy si sklenku až třiadvacetiletého rumu dopřejete k nejjemnějšímu z modroplísňových sýrů, Fourme d'Ambert, jenž je považován za jeden z nejstarších francouzských sýrů.

DRINK PAIRING

Kanapkami ani sýrem ovšem zážitek z párování nekončil. Pro skupinu přibližně třiceti hostů byla připravena neobyčejná zkušenost, jejíž podstatou bylo párování speciálně připravených pokrmů párovaných s koktejly vycházejícími z výsledků analýzy, které pro tuto příležitost vytvořil Héktor Monroy. Večeře o čtyřech chodech, připravená opět Vladimírem Vaníčkem a jeho týmem z restaurace Mlýnek, tak skýtala možnost ochutnat nejprve kroketu se sýrem Gruyère, salámem chorizo, koktejlovou omáčkou a řepnými listy, k níž bylo párováno Beats Negroni, skládající se z rumu Matusalem Gran Reserva 23, vermutu infuzovaného červenou řepou po dobu 72 hodin, Campari a redukce z červené řepy. Druhým chodem byla mozzarella z buvolího mléka s mangem, fermentovaným rajčetem, pistáciovým pestem a ibiškem. Tu doprovodil koktejl Hibiscus H_2O, připravený z Matusalem Gran Reserva 15, ibiškové infuze a čerstvé citronové šťávy. Milým překvapením byl následně i hlavní chod, v němž ústřední roli sehrála křepelka s kešu ořechy a salámem salchichón a koktejl Salty Pinot Noir z patnáctileté verze rumu Matusalem, vína odrůdy Pinot Noir a redukce ze slaných kešu ořechů. Sladkou tečkou na závěr byl koktejl A Blend of Cask z rumu Matusalem Gran Reserva 23, sherry Pedro Ximénez, mořské soli, strouhané 90% čokolády a několika kapek extra panenského olivového oleje. Ten podpořil rozebraný cheesecake s verbenou, malinami, banánem a čokoládou.

Tím však chvíle párování nekončily, neboť se slova ujal rumový ambasador Jan Albrecht, který si pro dokonalé završení večera připravil svá doporučení ohledně párování vybraných doutníků od značek Perdomo a Arturo Fuente s rumem Matusalem. Ostatně konkrétní doporučení najdete i na konci tohoto čísla na straně 164.

Jak je tedy patrné, věhlas rumu Matusalem se i po 150 letech dále šíří světem. V říjnu tohoto roku se navíc můžeme společně se zbytkem světa těšit na nový design lahve rumu Matusalem Gran Reserva 23, jenž by měl být stejně ohromující jako ten, který je v případě patnáctileté reservy prozatím dostupný výhradně v České republice. ■

ŠPANĚLSKÁ PRINCEZNA

Text: Pavla Janečková Hájková

Historický seriál „Spanish Princess“ pro americký televizní kanál Starz vytvořili scenáristé Emma Frostová a Matthew Graham. Vznikl na základě románů Philippy Gregoryové „The „Constant Princess“ a „The King’s Curse“ a je pokračováním minisérie „The White Queen“ a „The White Princess“.

Šestnáctidílný seriál Španělská princezna pojednává o Kateřině Aragonské, krásné mladé španělské princezně, která byla již od dětství zaslíbena mladému anglickému princi Arturovi. Ve svých patnácti letech přijela Kateřina do pošmourné, deštěm bičované Anglie se svým pompézním a rozmanitým královským doprovodem. Někteří ji ani její nejbližší dvorní dámu Linu, která byla maurského původu, příliš vřele nevítali a znepříjemňovali jim přizpůsobování se anglickým zvykům. Poté, co se Kateřina seznámila s budoucím králem Arturem a jeho mladším bratrem Jindřichem, zjistila, že autorem romantické korespondence, kterou po celou dobu dostávala, nebyl její nastávající, ale právě jeho arogantní bratr Jindřich, vévoda z Yorku. Kateřina věřila, že je jejím božským právem se stát anglickou královnou, což narazilo na velkou překážku, když Artur krátce po jejich svatbě zemřel. Aby naplnila svůj osud, zaměřila se na nového dědice trůnu, charismatického a umíněného prince Jindřicha, který měl jednoho dne vládnout jako král Jindřich VIII. Naštěstí pro ni byl vášnivý a prudký mladý bratr jejího zesnulého manžela velmi přitažlivý a snadno manipulovatelný. Jen musela přesvědčit všechny u dvora, a zejména Vatikán, že ona a chřadnoucí princ Artur své krátké manželství ve skutečnosti nikdy nenaplnili. Jindřich Kateřinu již od dětství platonicky miloval a ztělesňovala pro něj ideální manželku, a proto se snažil svého otce přesvědčit, že je sňatek politicky žádoucí. Svatba se nakonec po otcově smrti konala a ještě téhož roku byli oba korunováni. Stali se z nich mocní partneři, a přestože byl ve skutečnosti Jindřich mnohem mladší než Kateřina, seriál ho nechal věrohodně zestárnout do podoby pohledného, chvástavého muže, který se nikdy neměl stát králem, a přesto nakonec vstoupil do historie jako jeden z nejznámějších anglických panovníků. Rok po svatbě Kateřina porodila mrtvé dítě, o rok později jim zemřel ani ne dvouměsíční syn a následně prodělala ještě několik potratů. Posléze přivedla na svět dceru Marii, pozdější královnu Marii I., kterou vychovávala velmi přísně a jen velmi vzácně jí projevovala mateřskou lásku. Kateřina svou dceru odmítala citově naplno přijmout, jelikož trpěla obrovským tlakem, který na ni vyvíjel především její manžel a celý dvůr, kteří od ní očekávali mužského potomka. Tím, že musí mít svého následovníka, se začal Jindřich VIII. natolik zabývat, že se rozhodl své ženy zbavit a najít si plodnější manželku. Začal boj o rozvod s Kateřinou, která se snažila získat podporu u císaře i papeže a své manželství za každou cenu udržet. Papež Jindřichovi rozvod nepovolil, a tak se Jindřich rozhodl, že si založí vlastní církev – anglikánskou. V té době byl již tajně ženatý se svou milenkou, šlechtičnou Annou Boleynovou. O pár měsíců později se manželství s Kateřinou rozvedlo a dcera Marie se stala nemanželským dítětem.

Téma anglické královské dynastie Tudorovců se těší velké oblibě, o čemž svědčí již několikáté ztvárnění tohoto historického období. Vyprávění je nezvykle poutavé a rychle vtáhne diváka do politického dramatu, ve kterém nechybí velká dávka romantiky. S každým dalším dílem seriál jen sílí a propojuje významnou linii žen, které samy vytváří své osudy. Ženy se zde vymykají očekávání, že budou „pokorné a kajícné“, a přebírají kontrolu nad svými životy. Pro jednou se příběh netočí kolem Jindřicha, ale upřednostňuje jeho první ženu Kateřinu, která bývá v ostatních ztvárněních této doby téměř vždy odsunuta do pozadí ve prospěch nápadnější Anny Boleynové, nebo je vyobrazena pouze jako zbožná a intelektuální žena. Kateřina v seriálu však působí chytře a svůdně a oplývá většími schopnosti, než se jí obvykle připisují. Vidíme, jak se jí v mysli otáčejí kolečka, když plánuje svůj další krok. I když je pro ni předurčení stát se královnou Anglie životně důležité, je upřímná ohledně svých skutečných pocitů a doufá v romantiku i v době, kdy to rozhodně nebylo prioritou. Příběh Kateřiny je hluboce osobní a díky scénám probíhajícím v uzavřených komnatách působí velmi intimně.

Seriál je poněkud volnějším výkladem historie a obsahuje patrné nepřesnosti, z nichž jedna z nich se týká zmínky o bylinném elixíru Chartreuse v 38. minutě pátého dílu druhé série. Scéna se odehrává v Paříži, kde pobývala sestra anglického krále Marie Tudorovna, kterou předtím z politických důvodů provdali za o mnoho let staršího francouzského krále Ludvíka XII. Na zámek za ní přijíždí králův oblíbenec Charles Brandon, který se sice narodil jako syn prostého rytíře, ale král ho k úžasu celého dvora jmenoval vévodou ze Suffolku. Mezi královou sestrou Marií a Charlesem Brandonem již pár let před svatbou vznikl důvěrný vztah, který se naplnil právě při jeho návštěvě v Paříži, těsně po smrti krále Ludvíka XII. Se skleničkou Chartreuse se spolu bavili o tom, jak zemřel její choť.

„Koníku, starého Ludvíka je mi líto,“ vyjádřil soustrast Charles.

„Mně ne, byl tlusté prase. Ano, já asi přijdu do pekla,“ odpověděla chladně Marie.

Když Charlie slyšel její slova, nemohl si pomoci a pobaveně se usmál. „Pokud ano, tak to nebude horší než chuť tohohle,“ pronesl a usrkl si z poháru, který držel v ruce.

„Chartreska,“ odpověděla, když mu vzala šálek z ruky a sama se s chutí napila, „ta mě držela nahoře přes nejhorší peklo manželství.“

„Nezdáte se příliš smutná. Celá záříte,“ hledí Charles s něhou a obdivem Marii do očí.

Marie s potutelným úsměvem odpovídá: „No, trocha smrti dělá s pletí zázraky.“

„Marie, váš humor mi chyběl,“ rozesmál se Charles.

Ludvík XII. zemřel 1. ledna 1515, kdy receptura na bylinný elixír Chartreuse ještě neexistovala. Manuscript byl vytvořen a předán kartuziánským mnichům až o sto let později maršálem d'Estres, přítelem francouzského krále Jindřicha IV. Mezi ním a Ludvíkem XII. bylo ve skutečnosti pět dalších panovníků. V 16. století se zabývalo hledáním elixíru života mnoho alchymistů a dle dlouhého dožití až do 97 let se předpokládá, že se podařilo objevit právě maršálovi d'Estres. Předpis však ležel v klášteře nedaleko Paříže nedotčen dalších 132 let, než ho nakonec převezli do kláštera Grand Chartreuse, kde bratr Jerôme Maubec, mistr apatykář, pracoval na zdokonalení elixíru. Na smrtelné posteli pak bratr Jerôme Maubec předal tajemství bratru Antoinovi, který v roce 1764 úkol dokončil. Smíchal 130 různých bylin z celého světa, které mají zdraví prospěšné a aromatické vlastnosti, a vytvořil tak „bylinný elixír Grand Chartreuse“, který se dodnes vyrábí podle stejné receptury. Mniši žili z výroby a prodeje tohoto elixíru, který velmi rychle získal příznivou reputaci pro svou chuť a léčivé účinky. Podle stejné receptury vyvinul bratr Antoine též „zelený Chartreuse“ jako „zdravý likér“. ■

Arran
Single Malt

A Breath of Fresh Arran

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

Isle of Arran Distillers are delighted to present their core range of whiskies on shelf this summer.

www.arranwhisky.com
@arranwhisky

OSMISMĚRKA

Albert Einstein: „Barman je jen lékárník…“

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

AMARO
AMRUT
APEROL
AUTO
AVERNA
BELIZE
BELUGA
BIRKIR
CASK
CLAIRIN
CLARENDON
COMPASS BOX
CONOR MCGREGOR
DZAMA
EQUIANO
ENGINE
FASSBIND
FIREBALL
GIN
GOLD
GUYANA
JURA
KUBA
MAURICIA
MEZCAL
MOK
MONTE PLATA
OVERPROOF
PERDOMO
PERU
PURO
REPOSADO
RUM
SCAPEGRACE
SKYY
SIP
STIGGINS
VERITAS
XAMAN
XIBAL

Řešení z minulého čísla: Frank Sinatra: „Alkohol může být nejhorším nepřítelem člověka, ale Bible říká: miluj nepřítele svého.“ ■

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 spolumajitelů společnosti Ultra Premium Brands, Jiřího Rabela a Jakuba Janečka, vybere vždy před uzávěrkou aktuálního čísla vítěznou fotografii, jež bude následně v časopise Warehouse #1 uveřejněna. Autor vítězné fotografie získá hodnotnou cenu z našeho portfolia.

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

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

VYHLÁŠENÍ TŘINÁCTÉHO KOLA NAŠÍ FOTOSOUTĚŽE

Výhercem se tak stal Michal Vinecký z Poděbrad.

Vítězi blahopřejeme a posíláme zaslouženou cenu. Ostatním účastníkům děkujeme za zaslané fotografie a doufáme, že zkusí štěstí příště.

1. MÍSTO

GUATEMALA: ZEMĚ VĚČNÉHO JARA

Text: Ondřej Hurtík, foto: archiv Doubleshot, Anna Postnikova

Guatemala je jednou z nejlidnatějších zemí Střední Ameriky a druhým největším producentem kávy v regionu. Pro mírné klima a bujnou vegetaci bývá často označovaná jako „Země věčného jara“. Čelí však velkým výzvám, jako je odlesňování a znečišťování, které ohrožují jeho lesy i bohatou rozmanitost. Přestože téměř jednu třetinu země stále pokrývají lesy, jen v letech 1990 až 2005 zmizelo 17 % zalesněných oblastí. Stále proto zaznívají výzvy k vyhlášení chráněných oblastí.

HISTORIE PĚSTOVÁNÍ KÁVY

Pěstování kávy v Guatemale sahá až do poloviny 18. století, kdy jezuitští misionáři představili kávovníky jako okrasné rostliny. Když se v polovině 19. století zhroutil trh s přírodními barvivy, jako je indigo a karmín, vláda podpořila farmáře, aby přešli na produkci kávy. V roce 1880 se káva stala dominantním vývozním artiklem, který zahrnoval 90 % veškerého guatemalského exportu. Privatizace půdy za prezidenta Justa Rufina Barriose vedla k zabrání pozemků domorodým Mayům a jejich prodeji zahraničním přistěhovalcům, především Angličanům a Němcům, kteří založili velké komerční kávové plantáže.

Guatemalská revoluce, probíhající v letech 1944 až 1954, vyústila v pozemkovou reformu, kdy vláda přerozdělila neobdělávanou půdu a státem vlastněné kávové farmy místním rolníkům. Úspěšná zemědělská reforma vedla ke zvýšení produkce kávy spolu s kukuřicí a banány. Společnost United Fruit Company, která v Guatemale vlastnila významnou část orné půdy, se však vyvlastnění bránila, což vedlo k vojenskému převratu podporovanému i CIA v roce 1954. Vše vyústilo v občanskou válku, která trvala od roku 1960 až do roku 1996. Tato občanská válka zasáhla především domorodé Maye a venkovany, což se projevilo chudobou a sociální nerovností.

Po válce dosáhla produkce kávy vrcholu na přelomu století, ale čelila výraznému poklesu v důsledku propadu cen kávy a dopadu kávové rzi. Drobní farmáři se začali orientovat na jiné plodiny jako makadamové ořechy a avokádo. Zatímco káva zůstává v Guatemale důležitou plodinou, země zaznamenala pokles produkce a mnoho farmářů žije v chudobě. Navzdory těmto výzvám stále existuje potenciál pěstování kávy v Guatemale. Zvyšuje se spotřeba kávy na lokálním trhu a guatemalské kávy jsou v hledáčku pražíren výběrové kávy mezi prvními. Podobně jako pro nás v Doubleshotu tvoří i pro mnohé další vedle brazilské kávy hlavní část nabídky. Díky své univerzálnosti se totiž káva z Guatemaly hodí jako základ mnoha espresso směsí.

PRODUKCE KÁVY DNES

Guatemalská káva dosahuje vysoké kvality zejména díky příznivému klimatu a sopečné půdě. Většina guatemalské kávy se pěstuje ve vysokých nadmořských výškách. Drobní farmáři hrají významnou roli v produkci kávy – až 90 % farmářů obdělává méně než tři hektary

půdy. Mezi hlavní odrůdy kávy patří Bourbon, Caturra, Catuai a Pache. Většina kávy v Guatemale se pěstuje ve stínu ostatních stromů, jako je například strom inga. Ty vedle stínu poskytují kávovníkům tolik potřebný dusík. Pěstování kávy představuje významnou část příjmů drobných farmářů, obvykle tvoří okolo 60 %. Mezi další zdroje příjmů patří prodej zemědělských plodin, medu a řemeslných výrobků nebo práce na jiných farmách. Při sklizni kávy drobní farmáři často prodávají své třešně místním družstvům, soukromým zpracovatelským závodům nebo kočovným obchodníkům známým jako „kojoti“. Zatímco někteří považují „kojoty“ za vykořisťovatele, jiní jim z pohodlnosti dávají přednost, jelikož to znamená prodej pro okamžitý příjem.

Většina kávy v Guatemale se zpracovává promytou metodou, i když stále více farmářů experimentuje s jinými metodami zpracování. Běžně se káva suší na betonových patiích nebo se používají mechanické sušičky, zvané „guardiolas“, pojmenované po guatemalském farmáři a jejich vynálezci José Guardiolovi. Guatemalské kávy jsou známé svou typickou chutí čokolády a ořechů. Různorodé mikroklima země a vysoké nadmořské výšky však přispívají k dostupnosti komplexních a vysoce ovocitých káv s výraznými květinovými nebo citrusovými tóny.

KÁVOVÉ REGIONY

Guatemala má několik oblastí pěstování kávy, které jsou známé produkcí vysoce kvalitních zrn. My v Doubleshotu se zaměřujeme především na kávy z Antiguy a Huehuetenanga.

Antigua, nejznámější kávový region Guatemaly, se rozprostírá kolem historického města Antigua, které je na seznamu světového dědictví UNESCO. Oblast se nachází mezi třemi velkými sopkami, včetně aktivní sopky Fuego. Díky tomu je půda bohatá na minerály. Káva z Antiguy je vysoce ceněna pro svou sladkost, jemnost a plnou chuť. Kvůli její výjimečné kvalitě se však vyskytly případy, kdy někdo kávu z jiných regionů označoval jako kávu z Antiguy. Paradoxem je, že se jednu dobu prodalo více kávy z tohoto regionu, než se v ní reálně vypěstovalo. V boji proti tomu založila Antigua v roce 2000 první regionální zemědělské sdružení a stala se prvním regionem v Guatemale, který získal certifikaci Označení původu.

Huehuetenango nebo také „Huehue“ je hornatý region v Guatemale obývaný původními Mayi. Drobní farmáři v této odlehlé oblasti pěstují kávu vedle plodin pro vlastní potřebu. Kávu zpracovávají přímo na místě, ve

svých jednoduchých stanicích, které jsou často součástí obydlí. Díky své vysoké poloze a teplým větrům z Mexika produkuje Huehuetenango jedny z nejlepších guatemalských káv. Ty jsou typické intenzivní citrusovou aciditou, komplexní ovocitostí a květinovým aroma. To z nich dělá ty nejvyhledávanější ve světě výběrové kávy.

Mezi další hlavní oblasti patří:

Cobán: Nachází se v centrální části Guatemaly. Cobán má chladnější a vlhčí klima ve srovnání s jinými regiony. Toto klima společně s půdou bohatou na vápník přispívá k jedinečnému chuťovému profilu kávy, který se často vyznačuje vyšší aciditou a květinovými tóny.

Atitlán: Tento region těží ze sopečné půdy a mikroklimatu stejnojmenného jezera, v jehož okolí se rozkládá. Káva z Atitlánu je známá pro svou vyváženou aciditu, střední tělo a výrazné čokoládové a ořechové chutě.

Acatenango: Tato oblast se nachází v jižní části Guatemaly nedaleko města Antigua v blízkosti neaktivní sopky téhož jména. Výhodou této oblasti je sopečná půda a velmi vysoká nadmořská výška. Káva z Acatenanga proslula svou bohatou chutí, středním tělem a kombinací ovocných a čokoládových tónů.

GASTRONOMIE

Gastronomie v Guatemale je odrazem jejího multikulturního dědictví. Tradiční mayská kuchyně tvoří základ guatemalské gastronomie, která se vyznačuje hojným používáním kukuřice, fazolí, chilli a čerstvé zeleniny. Mezi typická jídla patří tamales, dušené maso pepián a polévka kak'ik. Španělská kolonizace obohatila guatemalskou kuchyni o nové ingredience, jako je rýže a pšenice. Spojení domorodých a španělských chutí dalo vzniknout oblíbeným jídlům, mezi něž patří míchaný salát fiambre nebo hilachas, pokrm z trhaného hovězího masa v rajčatové omáčce. Pobřežní oblasti Guatemaly nabízejí řadu pokrmů z mořských plodů. V Guatemale lze nalézt také drobné africké vlivy, protože během koloniální éry sem Španělé přivezli otroky z Afriky. Typickým příkladem je polévka tapado, která kombinuje kokosové mléko s kořením a mořskými plody.

Co však nesmíme v Guatemale opomenout, je rum. Ten patří k nejvýznamnějším lokálním alkoholickým nápojům. Guatemalské rumy jsou známé pro svou jemnost, komplexnost a bohatou chuť. Mnoho z těchto rumů zraje metodou solera, která zahrnuje míchání různých ročníků, aby se dosáhlo konzistentního a zároveň osobitého profilu. ■

HUE HUE

50 ml rumu Botran 12y

20–25 ml espressa

30 ml džusu z guavy

10 ml kardamom sirupu

Postup: Nadávkujte všechny ingredience do šejkru naplněného ledem. Energicky protřepejte a sceďte do vychlazené koktejlové sklenice. Ozdobte jedním velkým květem.

Ozdoba: jedlé květy

ORGANIC WINE

By Sophie Germanier

Sophie Germanier je původem Švýcarka, která se v roce 2014 přestěhovala do Jihoafrické republiky, aby zde pokračovala ve vedení rodinného podniku. V roce 2020 vytvořila vlastní značku s názvem Organic Wine by Sophie Germanier. Spojením její vášně pro výrobu vína, dědictví dvou generací a hlubokého zájmu o životní prostředí vzniklo lahodné, lehce pitelné a elegantní víno, které velmi dobře odráží prostředí, ve kterém ho pěstují a dále zpracovávají.

Podle Sophie Germanier, dcery známého švýcarského vinaře Jacquese Germaniera, by měly lahve jejích organických vín obstát v porovnání s jakýmikoli jinými víny podobné ceny a odrůdy na trhu. Jejím posláním je vytvářet kvalitní a cenově dostupná vína a zároveň pečovat o půdu – a to se jí také daří.

Organická vína Sophie Germanier jsou certifikovaná jako ekologická (na vinicích se nepoužívají pesticidy, syntetická hnojiva ani herbicidy), veganská a vytvořená s ohledem na životní prostředí. To znamená, že je zohledněn každý detail (od lehkých lahví, které snižují emise uhlíku při přepravě, až po spravedlivé pracovní postupy). Znamená to také, že se výsledné víno vyrábí s vášní a inovacemi, aniž by to bylo na úkor kvality.

SAUVIGNON BLANC / SEMILLON

Ve vůni tohoto jihoafrického organického vína se objevuje angrešt a grapefruit s tóny meruněk a nektarinek. Na patře překvapí chutě granadill a citrusů doprovázené krémovou chutí, která se dostaví v závěru.

Víno má dobrou strukturu a je všestranně vyvážené.

Dobře se hodí k mořským plodům, kuřecímu masu (kuřata z volného chovu) nebo cuketovým hranolkům.

Původ vína: Germanier Jižní Afrika, Coastal Region

Obsah alkoholu: 12%, ročník 2022

Certifikát ekologického zemědělství Control Union

Vhodné pro vegany

GERMANIER
SOUTH AFRICA
SINCE 1991

CHARDONNAY

Ve vůni tohoto jihoafrického organického vína můžeme nalézt citronovou kůru, briošky, máslo a tóny vlhkých kamenů. V chuti se objevují citrusy a briošky, které doprovází příjemná kyselinka a krémová chuť, která se dostavuje ke konci.

Víno má dobrou strukturu a je všestranně vyvážené.

Dobře se hodí ke špagetám aglio e olio, k mořským plodům nebo pokrmům z kuřecího masa (z volného chovu) s polentou.

Původ vína: Germanier Jižní Afrika, Coastal Region

Obsah alkoholu: 13,5 %, ročník 2022

Certifikát ekologického zemědělství Control Union

Vhodné pro vegany

PINOTAGE

Ve vůni tohoto jihoafrického organického vína se objevují tóny malin a ostružin a náznaky marcipánu, které přecházejí do chuti. Jedná se o dobře zakulacené víno s jemnými třísloviny, vyváženou strukturou a dlouhým závěrem.

Toto víno se dobře páruje se zrajícími sýry nebo jehněčím masem. Dobře doprovodí také zeleninové lasagne nebo quiche.

Původ vína: Germanier Jižní Afrika, Coastal Region

Obsah alkoholu: 13,5 %, ročník 2021

Certifikát ekologického zemědělství Control Union

Vhodné pro vegany

I am dedicated to crafting high-quality and affordable organic wines, all while prioritizing the well-being of the planet and its inhabitants. It is my sincere mission to create wines that not only bring you joy, but also reflect our commitment to environmental consciousness. I eagerly anticipate the moment when you can savor our organic wines and join us in supporting our initiative to foster a greater awareness for the environment and the communities that contribute to the creation of our exceptional wines.

Sophie Germanier

Věnuji se výrobě vysoce kvalitních a cenově dostupných bio vín, přičemž prioritou je blaho planety a jejích obyvatel. Mým posláním je vytvářet vína, která vám nejen přinášejí radost, ale také odrážejí náš závazek k ohleduplnosti k životnímu prostředí. Netrpělivě očekávám okamžik, kdy si budete moci vychutnat naše bio vína a připojit se k nám a podpořit naši iniciativu směřující k tomu, abychom si uvědomovali význam životního prostředí a komunit, které se podílejí na tvorbě našich výjimečných vín.

Sophie Germanier

PIZZA & GARIBALDI SPRITZ

Text: Milan Zaleš, foto: Anna Postnikova

Klasické italiano aperitivo, to je ono vysněné setkání s přáteli v hodině podvečerní, při kterém můžete do mističek nasypat slané oříšky, zeleninové chipsy, nakládané olivy či sušenky z listového těsta. Jako aperitivo pochutiny můžete použít prakticky cokoliv slaného, co vás napadne, a co je na tom to krásné? Ta jednoduchost, jelikož to zvládne opravdu každý. Ostatně i jako ostatní italské recepty. Italská kuchyně je postavená na kvalitní surovině a na jednoduchosti, jelikož v jednoduchých kombinacích je síla.

V dnešních aperitivo tipech se podíváme do Neapole, kde vzniká ona tradiční italská pizza. Slovo pizza, tak jak ho známe dnes, se v angličtině objevilo na počátku 19. století. John Florio ve svém historicky významném italsko-anglickém slovníku z roku 1598 uvádí výraz pizza jako malý koláč nebo oplatku. Pizza je samozřejmě převzata z italštiny, nicméně hlubší složení slova je nejasné. Někteří se domnívají, že zdrojem je řecká pita, což je druh pečiva, který se připravuje především v oblasti Blízkého východu, Středomoří, na Balkáně a v Řecku. Poslední informace nás ale zavádějí k langobardskému výrazu pizo, což v pragermánštině znamenalo sousto.

Ať je tomu z etymologického hlediska jakkoli, pizza má bezpochyby dlouhou historii. Ploché chleby s náplní znali již staří Egypťané, Římané a Řekové, kteří měli velice v oblibě variantu s bylinkami a olejem, podobnou dnešní focaccii. Moderním domovem pizzy je však jihozápadní italská oblast Kampánie, kde se nachází město Neapol. Neapol, založená kolem roku 600 př. n. l. jako řecká osada, byla v 17. století a na počátku 19. století prosperujícím městem na pobřeží. Technicky se jednalo o nezávislé království, které bylo proslulé davy chudých pracujících, tzv. lazzaroni, jak se přezdívalo té úplně nejchudší nižší vrstvě lidí ve městě. Čím blíže jste byli zálivu, tím hustší byla jejich populace, a většina z ní žila venku nebo v domech, které byly jen o málo větší než jedna místnost. Aby tito obyvatelé Neapole přežili, potřebovali levné potraviny, které se daly rychle spotřebovat, a tyto požadavky splňovala pizza.

Ploché chleby s různými přílohami, které by jinak přišly nazmar, se prodávaly u pouličních prodejců nebo v neformálních restauracích. Tuto formu stravování často odsuzovali kritičtí italští autoři, kteří označovali tyto stravovací návyky za nechutné. Tyto rané pizzy, které konzumovala neapolská chudina, obsahovaly dnes oblíbené chutné přílohy, jako jsou rajčata, sýr, olej, ančovičky a česnek.

V roce 1861 se Itálie sjednotila a v roce 1889 Neapol navštívil král Umberto I. s královnou Margaritou. Legenda praví, že cestující pár byl znuděný stále stejnou stravou francouzské vysoké kuchyně, která byla v tu dobu velmi populární mezi panovníky v celé Evropě, a královna požádala o sortiment pizzy z městské pizzerie Brandi, kde vařil sám majitel jménem Rafael Esposito. Královnu nejvíce okouzlil koláč pizzy s mozzarellou, červenými rajčaty a zelenou bazalkou. Možná nebyla náhoda, že její oblíbená varianta nesla barvy italské vlajky. Podle vyprávění se od té doby této kombinaci začalo říkat Pizza Margarita.

Požehnání královny Margarity mohlo být začátkem pizzamánie v celé Itálii. Až do 40. let 20. století však pizza

zůstává za hranicemi Itálie prakticky neznámá. To se nám změní díky přistěhovalcům, kteří přišli z Neapole do Spojených států začít nový život. Na druhé straně oceánu se pokouší napodobit své věrné křupavé pizzy v New Yorku a dalších amerických městech včetně Trentonu, New Havenu, Bostonu, Chicaga a St. Louis. Neapolitánci přicházeli za prací v továrnách stejně jako miliony dalších Evropanů na konci 19. a na počátku 20. století, ale neměli v plánu se kulinářsky prosadit. Avšak poměrně rychle se o chuť a vůni pizzy začali zajímat i jiní než jen italští obyvatelé.

Jednu z prvních doložených pizzerií, které dostaly licenci na prodej pizzy, otevřel v roce 1905 Genaro Lombardi na Spring Street na Manhattanu v New Yorku pod názvem G. Lombardi's. Pizzerie Lombardi's je otevřená dodnes, ačkoliv už není na stejném místě. Navzdory tomu stále používá původní pec na pizzu z roku 1905. Sláva pizzy se dále začala šířit díky stěhování amerických občanů italského původu z východu na západ, a zejména po 2. světové válce, kdy popularita tohoto pokrmu vzrostla. I díky tomu pizza ztratila punc etnické pochoutky a místo toho ji lidé začali považovat za velice zábavné a rychlé jídlo.

Objevily se i regionální, rozhodně ne neapolské varianty, a to včetně kalifornské pizzy pro labužníky, kterou bylo možné posypat vším možným od grilovaného kuřete až po uzeného lososa. Pizza je dnes velice populární a podle odhadů se prodá každý rok více než pět miliard pizz, z toho tři miliardy na území USA. Celkově se na světě každou vteřinu sní 350 kousků pizzy. Tato statistika z pizzy dělá skutečně jedno z nejoblíbenějších jídel vůbec i skvělou variantu na aperitivo, jelikož se dobře snoubí. Je jen na vás, jakou variantu preferujete, my si ukážeme, jak snadno a rychle udělat klasickou margaritu. Pak už chybí jen jediné – namíchat si velmi osvěžující drink, který bude dráždit vaše chuťové pohárky a vy budete mít o to větší chuť si vychutnat další kousek pizzy.

Giuseppe Garibaldi byl vůdce nacionalistů, tzv. rudých košil. V partizánské válce proti rakouské a francouzské armádě na území Itálie v letech 1848–1849 a 1851 dobyl Sicílii i Neapol s cílem vytvořit italský národní stát. Postupně sjednotil celou Itálii, a vytvořil tak zárodek Italského království. Není náhoda, že Garibaldiho pochod se stal italskou hymnou a že drink Campari Orange se na území Itálie objednává pod názvem Garibaldi. Drink reprezentuje sjednocenou Itálii, kdy Campari ve sklenici zastupuje sever, zatímco šťáva z pomerančů odkazuje k jižní části Itálie.

Z tohoto klasického drinku nám vychází dnes již tolik populární Garibaldi Spritz, který vznikl v Campari Baru ve Vídni a který drinku přináší lehkost skrze prosecco, nezaměnitelnou hořkost skrze Campari a hedvábnou chuť skrze vyšlehaný pomerančový džus. *Salute!*

PIZZA MARGHERITA

Mouka

Základem každé pizzy je mouka. Ta na neapolskou pizzu se připravuje z italské mouky typu 00 (např. 5 Stagioni). Využít se však dá i typ 0, jemuž odpovídá česká mouka 405. V profesionální gastronomii se zároveň používá pojem „síla mouky“, která se označuje písmenem W, za nímž dále následuje číslo vyjadřující sílu neboli schopnost absorpce vody a tvorby lepku. Ideální hodnoty pro neapolskou pizzu s vysokým obsahem lepku jsou 240–300 W. Správná síla mouky totiž vytváří krásně nadýchané a křupavé těsto. Zatímco tedy slabé mouky potřebují více droždí a méně času, silné mouky si žádají naopak více času a méně droždí.

Voda

Ani s vodou to není jen tak. Ta by měla mít pokojovou teplotu čili 16–22 °C, a její pH by se mělo pro dobré kynutí pohybovat okolo 6 nebo 7 bodů. Velkou roli ovšem hraje samotná hydratace těsta, tedy přesný poměr vody a mouky. Většina šéfkuchařů se snaží dosáhnout hydratace 85 až 90 %. Těsto sice bude tekutější a velmi špatně se s ním pracuje, to ale pizzaře nemůže odradit.

Postup

Začněte tím, že smícháte droždí s vodou, a poté po částech přisypávejte mouku. Na 1 litr vlažné vody připadá 0,3 g droždí. Mějte na paměti, že tento proces může trvat v kuchyňském robotu až 20 minut. Jakmile se těsto přestane lepit, přidá se do něj sůl. Někdy se do těsta přidává též lžíce olivového oleje. Zhruba po hodině vykynuté těsto rozdělte na bochánky a ty nechte dostatečně oddělené od sebe kynout dalších 24 hodin. Jakmile těsto nakyne, musí se s ním zacházet velmi opatrně, aby se v něm udrželo pokud možno co nejvíce vzduchu. Každý bochánek se poválí v mouce a zároveň si pizzař pomouční pracovní plochu. Pizza se vždy tvaruje od středu, a to ve dvou fázích, kdy pizzař nejprve do bochánku zatlačí pěst a pak ho roztahuje do stran, čímž nahání vzduch do okrajů. Následně si zkušení pizzaři zavěsí těsto na pomoučněný hřbet ruky a otáčejí jím v jednom směru.

Pizza se zdobí zásadně těsně předtím, než se začne péct, a to na pomoučněné ploše, na níž pak pizzu přenesete rovnou do trouby, kterou máte předehřátou na nejvyšší možný stupeň (většinou 270 °C).

Kromě dokonalého těsta tvoří pizzu Margherita rajčatový základ, mozzarella a bazalka. Pro přípravu rajčatového základu používají šéfkuchaři luxusních neapolských pizzerií sugo vyrobené z konzervovaných loupaných rajčat San Marzano. Abyste se jim přiblížili, snažte se vybrat takové sugo, které obsahuje co nejméně přidaného cukru, ale přitom chutná přirozeně sladce.

Pro Margheritu se používá certifikovaná buvolí mozzarella D.O.P. nebo mozzarella S.T.G. Vy samozřejmě můžete použít klasickou či buvolí mozzarellu, která je běžně dostupná v každém supermarketu, případně můžete zkusit fior di latte, která obsahuje méně tuku a vody.

Poslední ingredience, jimiž jsou čerstvá bazalka a oregano, se na pizzu kladou před vložením do trouby, přičemž doba pečení se může lišit v závislosti na vlastnostech trouby; okraje těsta však musí být upečené do zlatova.

Na závěr se pizza zakápne extra panenským olivovým olejem. Ten můžete servírovat na stůl k pizze, hosté si s ním mohou případně ještě pokapat okraje. ■

GARIBALDI SPRITZ

60 ml Campari

60 ml našlehaného pomerančového džusu

90 ml Gancia Prosecco D.O.C. Brut

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

PŘÍPRAVA DOMÁCÍ PÁRTY

Text: Pavla Janečková Hájková, foto: iStock Photo

Blíží se nejteplejší a zároveň nejvíce společenská část roku – období plné letních koktejlových párty. Mnozí si je rádi užívají v barech či klubech, ale jsou i tací, kteří dávají přednost akcím v uzavřeném kruhu přátel. Pokud patříte mezi milovníky domácích večírků, určitě víte, že taková domácí sešlost není jen o tom, sezvat lidi v daném čase, ale i důmyslně promyslet obsah celé párty i všech možných situací, které by mohly nastat. Náročnost příprav domácího večírku se samozřejmě odvíjí od počtu účastníků a úměrně se zvyšuje s větším počtem hostů i jejich případnou rozmanitostí. Jak ale párty nachystat, přitom se úplně nevyčerpat a posléze si ji bez stresu užít? Zde je několik tipů a rad, které by vám měly při pořádání domácí párty usnadnit organizaci.

STANOVENÍ DATA AKCE A POZVÁNÍ HOSTŮ:

- Nejprve důkladně popřemýšlejte o termínu akce. Zvažte, zda ve vámi plánovaném datu nejsou v týdnu státní svátky, které často lidé využívají k prodloužení víkendu a kratší dovolené. Pozor i na důležité sportovní přenosy nebo velké koncerty, kam by vaši přátelé mohli jít. Případně můžete datum a čas párty s plánovanými pozvanými s předstihem prodiskutovat.
- Zamyslete se, zda bude mít párty nějaké téma. Podle zvoleného tématu můžete nakoupit dekorace a v souladu s ním i připravit občerstvení.
- Vyjasněte si seznam hostů. Seznam hostů by měl být sestavený tak, aby se všichni příjemně bavili. Abyste na někoho důležitého nezapomněli, jmenný seznam hostů si napište a několikrát projděte.
- Popřemýšlejte, zda pozvaní hosté mají děti nebo domácí zvířata a zda budete přichystáni na jejich příchod. Pokud ne, dejte rovnou při zvaní hostů avízo, že párty je bez dětí a domácích mazlíčků. Předejdete tak nepříjemným situacím.
- Pokud se rozhodnete děti na párty pozvat, připravte pro ně místo, kde si můžou hrát. Nachystejte pro ně speciální jídlo a umístěte ho tam, kde chcete, aby se děti zdržovaly nejvíce.
- Na pozvánce, byť ji posíláte jen textovou zprávou, nezapomeňte napsat přesnou adresu, kde se párty koná. I když u vás přátelé už párkrát byli, adresu si pamatovat nemusí. Předejdete tak několika telefonátům, které byste museli řešit zrovna ve chvíli, kdy u vás doma vrcholí přípravy. Uveďte kromě data akce též to, v kolik hodin sešlost začíná a končí. Později bude méně problematické hostům vysvětlit, že párty již skončila a měli by jít domů. Pokud jste se rozhodli pro nějaké téma, nezapomeňte jej v pozvánce zmínit. Požadujte potvrzení účasti, abyste akci zbytečně nenachystali pro větší počet účastníků, než který reálně může dorazit.
- Stanovte si rozpočet. Rozvrhněte si, kolik chcete investovat do dekorací, kolik do jídla, koktejlů či vína.

PŘÍPRAVA MÍSTA

- Pokud plánujete párty v interiéru, nejprve popřemýšlejte, zda se vám všichni pozvaní vejdou ke stolu, nebo zda raději vyklidíte největší místnost vašeho domova a necháte všechny hosty stát. Berte v potaz celkovou kapacitu vašeho obydlí a nepřežeňte to s počtem pozvaných hostů.
- Před párty se nemusíte vyčerpat úklidem celého domu či bytu – stačí jen vysát podlahy a uklidit toaletu a koupelnu. Nezapomeňte rozvěsit čisté ručníky a pořídit si dostatečnou zásobu toaletního papíru.
- Organizujete-li tematickou párty, rozvěste dekorace v místě, kde bude největší koncentrace návštěvníků. Pokud máte v plánu své obydlí vyzdobit květinami, nezapomeňte si nechat pár volných váz pro květiny od hostů. Můžete je rovnou i naplnit vodou, abyste se tím nezdržovali, až přijdou hosté.
- Překontrolujte, zda máte dostatek talířů, příborů, mís, táců, skleniček a džbánů. Nezdráhejte se případně využít dnešní bohaté nabídky papírového nádobí v rozličných dekorech. Ušetříte si tak spousty námahy s následným úklidem.
- Najděte místo pro kuřácký koutek a tam umístěte popelníky.
- Naplánujte, odkud bude hrát hudba, tak aby příjemně doprovázela večer. Dopředu vyzkoušejte, zda vám funguje veškeré technické zařízení. Hudbu byste měli zvolit tak, aby více či méně vyhovovala všem pozvaným hostům, byla slyšitelná, ale zároveň bylo možné při ní konverzovat. Ideální je si dopředu připravit playlist, případně – pokud to váš budget dovolí – můžete pozvat DJ nebo živou kapelu.
- Pořádáte-li zahradní párty, myslete na večerní osvětlení i na suchou variantu, kdyby se rozpršelo.
- Pokud plánujete pořádat párty v blízkosti sousedů, zvažte hlučnost a načasování akce. Ujistěte se, že zvuková izolace vašeho domu nebo bytu je dostatečná, a požádejte hosty, aby se chovali ohleduplně k sousedům. Ideální je vašim sousedům včas dát vědět, že takovou akci plánujete, a domluvit se na případném časovém rozmezí, kdy je hluk nebude rušit.
- Rozhodněte se, zda chcete v průběhu párty fotit a uchovat tak vzpomínku na hezký večer. Případně zkontrolujte, zda máte fotoaparát nabitý a má volnou kapacitu. Samozřejmě můžete pořizování fotek zadat i profesionálnímu fotografovi.
- Zvažte, kde mohou hosté v okolí vašeho domova zaparkovat, a mějte připravené různé alternativy, kde auto nechat bezpečně stát.

JÍDLO A KOKTEJLY

- Nejprve se rozhodněte, zda jídlo a koktejly připravíte sami, nebo využijete služeb cateringové společnosti. Jídlo je případně nejjednodušší pořídit v osvědčené restauraci co nejblíže vašeho bydliště. Na míchání sofistikovaných koktejlů si najměte profesionální barmany, kteří jsou vybaveni veškerým náčiním.
- Pokud budete jídlo chystat sami, vytvořte si podrobný seznam surovin, které budete potřebovat, a ty s předstihem nakupte. Zbytečně se před párty nevyčerpejte dlouhým vyvářením několika chodů. Stačí připravit dvě až tři jídla a zbývající nabídku dotvořit čerstvou zeleninou, ovocem, ořechy, sýry a kvalitními uzeninami. Na párty se též skvěle hodí různé druhy dipů, které doplníte krekry, chipsy nebo pečivem.
- Nabídnou-li vám přátelé pomoc, s radostí ji uvítejte. Ani neodmítejte, když vám někdo nabídne, že přinese moučník nebo zmrzlinu. Ušetříte si práci a rozšíříte nabídku cateringu.
- Pokud se rozhodnete sami míchat koktejly, držte se jednodušších receptur, abyste nestrávili celý večer za barem. A nezapomeňte obstarat dostatečné množství ledu. Koktejly vhodné na domácí párty jsou například Gin & Tonic, Dark & Stormy, Aperol Spritz, Negroni, Old Fashioned, Manhattan, Martini apod. Na většinu z nich vám stačí míchací lžíce a sklenice, nicméně chcete-li ohromit své hosty složitějšími kombinacemi, je nezbytné disponovat alespoň základním barmanským vybavením. Jak namíchat vhodné koktejly na domácí párty, se rovněž můžete naučit na koktejlovém kurzu ve škole vaření Laboratorio.

ZAČÁTEK PÁRTY

- Dostatečně včas před začátkem párty si promyslete, co si chcete vzít na sebe, a oblečení si dopředu připravte. Předejdete tak nepříjemnému překvapení, že je váš oblíbený kousek nevypraný nebo nevyžehlený.
- Pokud plánujete při seskupení všech hostů pronést úvodní řeč, natrénujte si ji den či dva dopředu. V největších přípravách nezbývá mnoho času na vymýšlení toho, co byste chtěli trefně vyjádřit. I když samozřejmě někomu to pod stresem nejlépe přemýšlí.
- Jakmile lidé dorazí, skončete s veškerými přípravami a věnujte se jim. Hosté přišli za vámi a nebudou kontrolovat, zda máte všude pořádek či dostatek jídla a pití.
- Podle pravidel etikety by měl na prahu obydlí hosty vítat majitel, pomáhat jim se svléknout a doprovodit je na místo.
- Hostitel usazuje příchozí ke stolu. Muži a ženy by se vedle sebe měli střídat a manželé sedí odděleně.
- Dostanete-li od hostů dárky, nezapomeňte jim hned poděkovat a rozbalit je v jejich přítomnosti.

UKONČENÍ PÁRTY

- Pokud někteří hosté neodcházejí v předem určeném čase a vy chcete párty ukončit, vypněte hudbu, zapněte světla a začněte rozdávat svrchníky jejich majitelům.
- Zajistěte, aby se hosté bezpečně dostali domů, a mějte připravené kontakty na ověřené taxislužby.
- Pokud to některý z hostů přehnal s alkoholem, zajistěte, aby se v pořádku dostal domů, případně mějte připravené místo k přespání. Rozhodně nenechte své přátele, kteří pili, řídit. ■

CULINARIUM

RADEK KAŠPÁREK

Dne 14. 5. 2023 se ptala Pavla Janečková Hájková, foto: archiv restaurace Field

Radka Kašpárka netřeba dlouze představovat. Ti, kdo ještě neochutnali jeho dokonalé výtvory v Michelinem oceněné restauraci Field, ho znají jako porotce z televizního pořadu MasterChef. Jiní možná zažili kuchařský talent pana Kašpárka ještě za doby jeho působení v hotelu Savoy nebo Aria, případně jako já v kuchařském ateliéru Ola Kala. Kdo nemá s gastronomickým uměním Radka Kašpárka zkušenost žádnou, bude si ji moct brzy udělat v jeho nové restauraci, která se bude otevírat ještě tento rok.

Radku, já jsem vás poznala v kuchařské škole Ola Kala, kde jste pro nás vytvářel menu spojené s likérem Chambord. Tehdy jsem u vás absolvovala přes 10 kurzů a otevřel jste mi nové obzory vaření, ze kterých čerpám dodnes a z nichž některé jsem zmínila i ve své kuchařce. Děkuji zpětně za to. Tehdy mi připadalo, že vás „učit vařit" baví. Nechybí vám někdy předávání svých zkušeností, kontakt s dychtivými hobby kuchaři a možnost ovlivňovat, co si lidé vaří doma?

Tahle kapitola už je za mnou. Učil jsem vařit 5 let a moc mě to bavilo, ale teď už učím a motivuji profi kuchaře ve své kuchyni. Dostal jsem i nějaké nabídky na další kurzy vaření, ale už jsem příliš časově vytížený.

Jak se to vlastně celé seběhlo, že jste se stal spolumajitelem restaurace Field?

Právě díky kurzům vaření, kde jsem se seznámil s investory, kteří ke mně skoro tři roky na kurzy chodili. Viděli ve mně potenciál a oslovili mě s nabídkou na společný podnik.

Nakolik jste zasahoval do celkového designu restaurace?

Nijak, všechno šlo za atelierem ph5 a architektem Václavem Červenkou a studiem Najbrt. Vzhled Fieldu je čistě z jejich dílny.

S gastronomickým konceptem jste přišel vy sám, nebo to byl společný projekt s ostatními spolumajiteli?

S konceptem jsem přišel úplně sám. Mám strašnou výhodu, že mi kluci (investoři) dali volnou ruku a mohl jsem tvořit a udělat přesně to, co jsem chtěl.

Jak byste popsal styl vaší kuchyně? Řekla bych, že v ní rozpoznávám skandinávský vliv – pletu se, nebo ne?

Nepletete, nejčastěji za inspirací létám na sever, takže ten rukopis Skandinávie tam asi je. A jsem za to rád, je to něco, co se mi líbí. Pěkná je i italská, francouzská gastronomie, ale ten sever je mi nejbližší. Naše kuchyně používá lokální suroviny, nebojíme se dělat minimalistická jídla, dát jenom dvě tři suroviny na talíř a udělat z toho krásný chod.

Kladete důraz na přírodní původ surovin, což je dnes ve vyšší gastronomii přirozený a dle mého názoru jediný správný směr. Při mé kulinářské návštěvě Kodaně jsem postřehla, že návrat ke kořenům se razí nejen v pevných surovinách, ale například i v kávě a vínech. V Kodani je 80 % vinné nabídky v přírodních vínech a u nás bych řekla, že je procentuální rozložení opačné – tedy ve prospěch vín industriálních. Jaký máte postoj k přírodním vínům vy?

Tohle asi není otázka pro mě, já se ve vínech tolik nevyznám, to je spíš dotaz na sommeliera.

Když jste otevíral restauraci Field, měl jste od začátku ambici získat michelinskou hvězdu?

Vůbec ne, nikdy mě to nenapadlo. Říkal jsem si, že dostat se po pár letech do průvodce by bylo fajn. Pokud otvíráte restauraci s myšlenkou na michelinskou hvězdu, tak vás to semele.

Menu servírované ve Fieldu skrývá mnoho zajímavých ingrediencí nejen z hlediska jejich původu, ale i jejich konzistence a struktury. Učí se v gastronomických školách, například jak vyrábět prach nebo kouř?

Bohužel ne, gastroškoly jedou pořád podle starých norem a osnov. To, co se v dnešní době děti na těchto školách učí, je z většiny dobré pro hotovky v hospodě, ale to nové z gastronomie jim škola většinou neukáže. K tomu se dostanou až ve špičkové praxi.

Vysoká gastronomie se pojí nejen s co nejvyšší kvalitou surovin, ale především s nevšedním zážitkem, který si má zákazník odnést. Není to nic nového, protože již v 16. století se provozovalo kuchařské divadlo, tzv. šauesen, které mělo často dost brutální charakter. To s dnešním neškodným a příjemným zážitkem nelze srovnat. Nicméně není i tak dnes honba za co nejoriginálnějším gastronomickým zážitkem vyšroubovaná (byť trochu jinak než v historii) do extrému?

Já se řídím heslem „všeho moc škodí". Je důležité, aby host pořád vnímal chuť toho, co má na talíři. Něco malého k tomu na pobavení, nějaký zážitek, to k tomu patří, ale chuť je pořád to hlavní.

Předchozí otázka mě napadla po zhlédnutí filmu The Menu, kde se šéfkuchař po celoživotní honbě za prestiží tak trochu zblázní a gastronomický zážitek hostů vygraduje jejich vlastní smrtí. Neviděl jste ten film, případně co jste na něj říkal? Máte vůbec čas se dívat na filmy?

Film jsem viděl, ale je to jen taková hollywoodská pohádka.

V tom filmu kuchaři pracují jako stroje a na tlesknutí ruky mají všichni v jeden moment vše připravené k servírování. Nepředpokládám, že by to takto fungovalo v realitě. Nicméně jak udělení michelinské hvězdy změní provoz takové restaurace?

No, ono to tak vlastně v realitě funguje. Je ticho, vše se připravuje, pak řekne šéfkuchař „servis" a jedeme! Po udělení michelinské hvězdy začal být o restauraci větší zájem, a o to víc si musíme hlídat kvalitu a být každý den připravení na 100 %.

Jste jako šéfkuchař oceněný Michelinem ještě pod větším tlakem, nebo to berete přístupem „budu vařit tak jako vždy – tedy co nejlépe dovedu –, a tím si hvězdu udržíme“?

Ze začátku jsem byl pod tlakem a hodně jsem si to připouštěl. Teď už se snažíme dělat jídla tak, aby byla pokaždé perfektní, a vůbec přitom nemyslím na obhajobu. Být pořád lepší a lepší, posouvat se dál, to je důležité.

Musíte sledovat a reflektovat trendy v gastronomii, nebo stačí přicházet s vlastními inovacemi nehledě na to, co se odehrává na světové scéně?

Kromě toho, že přicházím s vlastními nápady, tak se musím také vzdělávat, ale to není jen u tohoto řemesla. Pokud člověk chce být lepší a lepší, tak musí jít pořád dopředu a neusnout na vavřínech.

Kde čerpáte inspiraci? Máte nějaké vzory mezi světově uznávanými anebo třeba i ještě neproslavenými kuchaři?

Mám oblíbené kuchaře skandinávské kuchyně, právě tam čerpám inspiraci.

Kam byste šel, kdybyste si chtěl udělat radost opravdu hezkým gastronomickým zážitkem?

Asi bych si zaletěl na sever.

Šéfujete restauraci Field, běží přípravy na otevření nové restaurace, účinkujete v soutěži MasterChef… Kdy vlastně odpočíváte a jak se dobíjíte?

Jako dobrý manažer musím rozložit odpovědnost i na své lidi, tak abych to zvládal. Odpočívám o víkendech, které mám striktně volné a věnuji se rodině.

Není vám tolik popularity najednou na obtíž?

Jednou jsem se rozhodl do toho jít a bylo by nefér, kdybych se k lidem, kteří se se mnou chtějí vyfotit a pozdravit, otáčel zády. To k tomu prostě patří a rozhodně mě to neobtěžuje.

Proč jste se rozhodl rozjet další restauraci a kdy se otevřou dveře prvním hostům?

Nějak jsem cítil, že to přišlo. Dlouho jsme o tom uvažovali, že bychom do budoucna chtěli ještě něco otevřít, ale teď cítím, že ta energie, chuť a síla ve mně jsou. Tak proto jsme se rozhodli do toho jít. Otvírat budeme v polovině roku.

Jak jste hledali místo pro novou restauraci, co je to za prostor a kde bude?

Prostor našli investoři a myslím si, že je to ten nejlepší prostor, jaký jsme mohli mít. Je to přímo na Staroměstském náměstí, naproti radnici a orloji.

V čem se nová restaurace bude lišit od Fieldu a v čem naopak bude stejná?

Nebudeme mít jen degustační menu, bude tam i à la cart, cenově bude restaurace dostupnější, koncept bude česká kuchyně, ale vařit budeme zároveň podle naší fantazie tak, jak to budeme cítit.

Co byste doporučil tomu, kdo by chtěl uspět jako vy?

Být věčně nespokojený a přemýšlet o svojí práci 24 hodin denně.

Děkuji za rozhovor a ať se vám daří co nejlépe! ■

CULINARIUM

PASSION FRUIT

Text a foto: Pavla Janečková Hájková, není-li uvedeno jinak

Exotické ovoce passion fruit, známé také jako maracuja či mučenka, se stalo populárním po celém světě. V posledních letech si získává své příznivce především na evropském kontinentu, kde roste zájem nejen o čerstvé ovoce, ale i o dovážené koncentráty. Dominikánskou odrůdu passion fruitu najdete i ve zcela přírodním likéru Chinola, který dokonale zachycuje aromatičnost a chuť čerstvé šťávy těchto plodů. Mučenka se ve světové kuchyni cení pro svůj výrazný sladkokyselý, exotický a aromatický chuťový profil. Její šťáva se však nepoužívá jen při vaření všelijakých pokrmů – její zvláštní chuťový rozměr se uplatňuje také při přípravě různých koktejlů a dalších nápojů.

ODKUD JE PASSION FRUIT

Passion fruit roste v mnoha regionech po celém světě, nejvíce se však vyskytuje ve východních a tropických částech Jižní Ameriky, zejména v Brazílii, Kolumbii a Peru. Během posledních deseti let se celkový objem passion fruitu importovaného na evropský trh téměř zdvojnásobil, a to především díky prudkému nárůstu dodávek z Kolumbie. Kolumbie zajišťuje námořní vývoz Passiflora edulis sims, známějšího pod názvem purpurová mučenka. Diverzifikuje svůj vývoz a leteckou nákladní dopravou přepravuje Passiflora edulis flavicarpa (žlutý) a Passiflora ligularis (oranžově zbarvené plody hruškovitého tvaru). S posledními dvěma jmenovanými druhy se obchoduje jen okrajově. Námořní přeprava je schopna dodat fialové plody přibližně za dvanáct dní a zároveň nabízí velmi atraktivní cenu. Za poněkud vyšší cenu importuje toto ovoce do Evropy leteckou nákladní dopravou druhý světově největší dodavatel – Vietnam. (Zdroj: CIRAD – Agricultural Reasearch for Development.)

Dalšími regiony, kde se passion fruit pěstuje ve velkém, jsou i jiné části Asie, jako je Indonésie, Thajsko a Filipíny. Přirozeně se také nachází v Africe, zejména v Keni, Tanzanii a Jihoafrické republice, v některých částech Austrálie a Nového Zélandu, a dokonce i na Havaji. Kromě toho se v posledních letech objevila malá evropská produkce v Portugalsku a také v Itálii, které nyní dodávají určité malé objemy. Passion fruit je však velmi přizpůsobivé ovoce a lze jej pěstovat i v jiných teplých a vlhkých oblastech po celém světě, pokud jsou splněny potřebné podmínky pro jeho růst. Do České republiky se s rozvojem globálního obchodu a zvýšeným zájmem o exotické plody začalo passion fruit dovážet ve větším měřítku až v průběhu posledních dvou desetiletí. V současné době je passion fruit u nás k dostání ve většině větších supermarketů a specializovaných obchodech s ovocem a zeleninou.

ROSTLINA A PLOD PASSION FRUIT

Plody passion fruit rostou na liánách, které patří do rodu Passiflora. Jejich dlouhé a šplhavé výhonky se přichytávají na opory, jako jsou stromy, ploty nebo pergoly, aby mohly růst a vyvíjet se. Liány passion fruit rostou velmi bujně a dosahují délky až několika metrů. Mají lesklé a hluboce laločnaté listy. Když rostlina kvete, vytváří velké, nápadné květy s výraznými korunami a tyčinkami, které mohou být bílé, fialové nebo růžové. Po opylení se z květů vyvíjejí plody, které postupně zrají a mění se v charakteristické passion fruit. Kulaté nebo oválné plody s jedinečným vzhledem o průměrné velikosti 5–8 cm se v závislosti na odrůdě mohou od sebe vzájemně lišit. Vnější slupka je tvrdá a hladká s lehce lesklým povrchem. Barva slupky se pohybuje od tmavě fialové nebo tmavě hnědé až po žlutou nebo oranžovou, v závislosti na stupni zralosti a odrůdě. Čím hladší je vnější purpurově červená slupka, tím trpčí a kyselejší je dužina uvnitř. Když je plod dokonale zralý, slupka vypadá svraštěle. Čím déle necháte ovoce zrát, tím více se pomačká, čímž získáte sladší šťávu, ale zároveň platí, že čím déle budete čekat, tím bude šťávy o něco méně. Po rozříznutí plodu se odkryje vnitřek passion fruit, který tvoří slizká, želatinová dužina plná malých, tvrdých, černých semen obklopených šťávou. Dužina je zpravidla žlutooranžové barvy, ale může se lišit od odrůdy k odrůdě. Dužina i semena jsou jedlé a velmi výživné. Obsahují vitamin C, vitamin A, vlákninu a antioxidanty, což přispívá k pozitivním účinkům tohoto ovoce na naše zdraví. Je také známý svými relaxačními účinky, protože pomáhá uklidnit nervový systém. Chuť passion fruit je výrazně sladkokyselá a má intenzivní exotickou vůni. Šťáva je svěží a osvěžující s lehkými tóny citrusového ovoce a tropického aroma.

SYMBOLIKA PASSION FRUIT

V přesném překladu bychom ovoce passion fruit v našem jazyce nazývali „vášnivé ovoce“. Ve skutečnosti však jeho pojmenování odkazuje na utrpení Ježíše Krista. Údajně kdysi misionářům spletité květy rostliny passion fruit připomínaly trnovou korunu, a tudíž jí přisoudili symboliku ukřižování Krista („passio“ znamená latinsky utrpení). Český název „mučenka“ tedy téměř přesně vystihuje význam, který měli na mysli objevitelé. V některých okultních tradicích se passion fruit považuje za plod s magickými vlastnostmi. Věří se, že dokáže poskytnout ochranné a očistné účinky, přinášet lásku, štěstí a prosperitu. V některých kulturách se passion fruit spojuje s afrodiziakálními vlastnostmi a podporou sexuality. Jinde se tradičně považuje za léčivou plodinu s různými zdravotními přínosy. Například v tradičním brazilském léčitelství se mučenka používá k léčbě nervových onemocnění, nespavosti a bolesti hlavy. Passion fruit se mimo jiné pojí s různými oslavami a festivaly. V Brazílii se každoročně koná Festival mučenek (Festa do Maracujá), který oslavuje passion fruit a jeho kulturní význam. Během tohoto festivalu se konají různé akce, soutěže, ochutnávky a tradiční tance.

© Madify260 – iStock photo

PASSION FRUIT V KUCHYNI

Celkově lze plod passion fruit popsat jako sladkokyselý, aromatický a osvěžující s lahodnou kombinací textury dužiny a semen. V kuchyni se využívá v různých podobách a přidává se do mnoha jídel a nápojů, aby jim dodala svou charakteristickou exotickou vůni. Dále představujeme několik častých použití passion fruit v kuchyni, ale možnosti toho, jak zakomponovat passion fruit do rozličných jídel, mohou být v závislosti na kreativitě a osobních preferencích kuchaře daleko širší.

- **Šťáva:** Šťáva nebo dužina se často používají k přípravě nápojů, koktejlů, smoothie, limonád a džusů. Jsou také přísadou do zmrzliny, sorbetů a pudinků.
- **Dezerty:** Passion fruit se používá v mnoha dezertech, jako je cheesecake, moučníky, dorty, mousse, crème brûlée a zmrzlina. Jeho intenzivní chuť dodává dezertům osvěžující a exotický rozměr.
- **Omáčky a marinády:** Šťáva nebo dužina passion fruitu se dá přidat do omáček a marinád, aby dodala kyselou a sladkou chuť. Osvědčí se například při přípravě glazur pro maso, ryby nebo drůbež.
- **Saláty:** Passion fruit můžete přidat také do ovocných nebo zeleninových salátů, aby jim dodala zvláštní chuťový kontrast a osvěžující prvek.
- **Džemy a marmelády:** Passion fruit se používá při přípravě džemů, marmelád a ovocných pomazánek. Jeho intenzivní chuť se skvěle hodí do sladkých konzerv a pečiva.
- **Přílohy a dezerty s rýží:** V některých kuchyních se passion fruit používá při přípravě rýžových příloh a dezertů. Například v tradiční jihovýchodní asijské kuchyni se přidává do rýže, nebo se uplatňuje při přípravě rýžových pudinků.

CREME BRULÉE PASSION

INGREDIENCE:

500 ml 30% smetany

1 vanilkový lusk

120 g žloutků (přibližně 6)

100 g cukru

130 g přecezené maracujové šťávy nebo šťávy zakoupené v obchodě

3 lžíce likéru Chinola

Cukr na podávání

Čerstvá maracuja na ozdobu

POSTUP:

Předehřejte troubu na 150 °C. Vanilkový lusk oloupejte a vyškrábejte z něj semínka. Semínka a prázdný vanilkový lusk přidejte do malého hrnce se smetanou. Dejte na středně nízký plamen a vařte těsně pod bod varu. Jakmile se objeví první bublinky, odstavte hrnec z ohně a dejte stranou. Mezitím v míse ručně vyšlehejte žloutky s cukrem do světlé a krémové konzistence a poté vmíchejte šťávu z maracuji a přidejte likér Chinola. K vaječné směsi pomalu přilévejte mírně vychladlou smetanu s již vyjmutým vanilkovým luskem, prošlehejte, aby se směsi spojily, a sceďte. Směs nalijte do malých ohnivzdorných formiček a umístěte je do hlubšího pekáče. Do nádoby pak vlijte tolik vody, aby sahala nanejvýše do poloviny výšky formiček. Pekáč přikryjte alobalem a pečete půl hodiny. Poté sejměte alobal a pečte ještě 20 minut. Až vyjmete formičky z pekáče, vyzkoušejte, zda krém ve formičkách ztuhl. S mističkou lehce zatřeste, a pokud je krém pevný, jen se chvěje, ale již není tekutý, je crème brûlée upečené. Vyjměte misky z vodní lázně, nechte je zchladnout při pokojové teplotě a poté uložte do lednice. Před podáváním posypte povrch každého crème brûlée rovnoměrně cukrem. Cukr zkaramelizujte pomocí flambovací pistole pohybem sem a tam. Dávejte pozor, abyste hořák nedrželi na jednom místě příliš dlouho, protože tím byste cukr spálili namísto zkaramelizovali. Přidejte čerstvou maracuju a servírujte s drinkem z likéru Chinola. Jednoduchý letní nápoj plný chutí passion fruitu připravíte kupříkladu smícháním likéru Chinola a středozemního tonicu Fever-Tree.

© iStock photo

LOSOS S PASSION FRUIT OMÁČKOU

Omáčka založená na ovoci passion fruit se výborně hodí k rybám jak podávaným zasyrova v podobě ceviche, tak tepelně upraveným na grilu, pánvi či v troubě. Omáčka vyniká exotickou chutí a sladkokyselou pikantností. Za krátkou dobu, než ji připravíte, vás přenese do letní atmosféry tropických zemí. Pokud neseženete čerstvé ovoce, můžete recept připravit i z mražené dužiny ovoce, případně z pyré.

INGREDIENCE:

4 NIŽŠÍ FILETY LOSOSA

6 PLODŮ PASSION FRUIT

1 LŽÍCE PŘEPUŠTĚNÉHO MÁSLA

20 g MÁSLA

½ LIMETKY

2 LŽÍCE LIKÉRU CHINOLA

1–2 LŽIČKY MEDU

KAJENSKÝ PEPŘ NEBO CHILLI

SŮL

KORIANDR

POSTUP:

Lososa před přípravou vyjměte z lednice a nechte půl hodiny při pokojové teplotě. Ostrým nožem udělejte na každém kusu lososa 3 až 4 mělké zářezy do kůže. Tím zabráníte tomu, aby se kůže při restování zkroutila. Dávejte pozor, abyste neřízli do masa, jinak se ryba při vaření rozpadne. Lososa z obou stran vydatně osolte. Na velké nepřilnavé pánvi rozehřejte přepuštěné máslo. Vložte filety kůží dolů a smažte, dokud kůže není křupavá. Poté je opatrně otočte a několik minut smažte dozlatova i na druhé straně. Mezitím rozkrojte mučenky a vydlabejte všechnu dužinu i se semínky. K přípravě omáčky použijte stejnou pánev! Vyndejte filety z pánve, nalejte do ní dužinu z passion fruitu, zakápněte limetkovou šťávou a likérem Chinola a krátce zredukujte. Přisypte sůl a kajenský pepř nebo chilli dle chuti. Ochutnejte omáčku, jak vám vyhovuje její kyselost, a případně doslaďte medem. Na závěr přidejte studené máslo, které v omáčce energicky rozmíchejte, aby se dobře emulgovalo. Ihned stáhněte z plotny, aby se máslo dále nerozpouštělo. Lososa podávejte přelitého omáčkou a ozdobeného lístky koriandru! ■

CULINARIUM

JAPONSKÁ KUCHYNĚ A NIKKA WHISKY

Text a foto: Pavla Janečková Hájková

V posledních letech můžeme v Čechách pozorovat rostoucí zájem o japonskou kuchyni, který jde ruku v ruce s obecně se zvyšujícím zájmem o japonskou kulturu. Japonských restaurací a suši barů přibývá a s nimi stoupá i počet obchodů nabízejících specializované japonské potraviny. Narůst je patrný i v množství dovážených japonských destilátů, mezi které patří Nikka whisky, distribuovaná naší společností již více než deset let. K tomu, že zájem o japonskou kulturu a kuchyni se prohlubuje, přispívají také větší možnosti cestování do Japonska. Lidé se inspirují svými cestami a přinášejí si zážitky spojené s konkrétními chuťovými preferencemi. Na tento trend zareagovala škola vaření Laboratorio kurzem japonské kuchyně, kterou jsme propojili s prezentací a degustací whisky Nikka.

Česká společnost se v posledních pár desetiletích stále více otevírá různým zahraničním vlivům, což se odráží i na pestrosti a bohatosti našich gastronomických obzorů. Lidé jsou ochotní objevovat nové chutě, a přístup ke kvalitním surovinám i jídlům je daleko snazší než dříve. Navíc se stále více zajímají o zdravý životní styl a vyváženou stravu – a japonská kuchyně se považuje za zdravou a vyváženou díky důrazu na čerstvé suroviny, ryby, zeleninu a fermentované potraviny. Přírodní chutě a výživové hodnoty surovin vynikají v japonské kuchyni více než jinde, a to nejen pro svoji čerstvost, ale především pro velmi krátké tepelné zpracování. Navíc v tradiční japonské kuchyni se při přípravě jídel používá méně oleje a preferuje se vaření v páře, pečení nebo grilování, díky čemuž obsahuje jídlo méně nasycených tuků a cholesterolu. Japonci ve své stravě upřednostňují ryby a mořské plody oplývající omega-3 mastnými kyselinami, které prospívají srdci a mozku. Fermentované potraviny, jako jsou miso, sójová omáčka a kimči, podporují obsaženými probiotiky zdravou střevní mikroflóru a trávení. Japonská kuchyně klade důraz na rozmanitost jídel a malé porce, čímž pomáhá udržovat vyvážený příjem živin a omezit přejídání. Samozřejmě i v rámci japonské kuchyně existují různé pokrmy, jejichž zdravotní hodnota ničím nevyniká nad ostatními kuchyněmi. Vždy závisí na konkrétním jídle a jeho způsobu přípravy.

Vliv japonské kuchyně se však nešíří jen díky vysoké kvalitě surovin – zájem vzbuzuje i precizní příprava jídla a estetičnost jeho prezentace. V Japonsku je nejoblíbenější a nejrozšířenější tradiční kuchyně wašoku, což znamená „vaření na japonský způsob“. Wašoku je široký termín, který zahrnuje celou škálu jídel a způsobů vaření tvořící celkový zážitek z japonské kuchyně. Ve slově wašoku se pojí dva významy: „wa“ (česky harmonie nebo mír) a „shoku“ (česky jídlo), což vyjadřuje harmonii v jídle japonského stylu. Wašoku se vyznačuje rovnováhou mezi chutěmi, estetikou, sezonností a zdravým stravováním. Hlavní složky jídel tvoří rýže, ryby, mořské plody, zelenina, sójové produkty, nudle, miso polévky a různé omáčky. Klíčovým rysem wašoku je umami, což v podstatě vyjadřuje lahodnou chuť, výrazně intenzivní a dlouho přetrvávající. Chuť umami objevil na počátku 20. století japonský chemik, ale dnes se již používá po celém světě. Vedle sladké, slané, kyselé a hořké chuti se umami zařadila mezi pět základních chutí. Na páté chuti je zvláštní, že lze velmi snadno rozpoznat, ale těžko popsat. Bohatý, plný a lehce nasládlý charakter umami chuti se obvykle přisuzuje určitým potravinám. Patří mezi ně například sójová omáčka, houby šitake, parmezán, rajčata, zralé sýry, rybí omáčka nebo sušené algy. Umami se využívá jako posilující chuťová složka v rozličných pokrmech, jelikož dokáže vytvořit bohatší a komplexnější zážitek. V japonské kuchyni se umami využívá jako důležitý prvek zejména při přípravě suši a miso polévek. K posilovačům chutě patří i nechvalná uměle vyrobená potravinářská přísada glutaman sodný, která dokáže zvýraznit chuť a aroma konzerv, instantních či zmražených potravin a méně kvalitního masa. V japonské kuchyni se od 5. století používal glutaman sodný přírodního původu, který se ve vysoké koncentraci nachází v řasách Laminaria japonica. Umami již dávno není pouze o japonské kuchyni, ale stalo se součástí všeobecného povědomí o chuťovém smyslu. Využití chutě umami se rozšířilo z moderní kreativní kuchyně i do současné mixologie. Její zařazování do mixologie se stává stále populárnějším. Barmani prostřednictvím umami hledají nové způsoby, jak obohatit chuťový profil nápojů, přičemž dbají na vyvážení chutí a celkový harmonický zážitek.

Japonská kuchyně je známá po celém světě díky mnoha ikonickým pokrmům. Pravděpodobně nejrozšířenějším japonským jídlem se stalo suši. Jedná se o plátky syrového nebo nakládaného rybího masa (sašimi) a rýže, které jsou obvykle zabalené do mořských řas (nori). Existuje mnoho druhů suši, včetně nigiri suši (plátky rybího masa na rýžovém podkladu) a maki suši (rolky zavinuté v řase). Japonským národním jídlem je ramen, jehož základ tvoří bohatý ochucený vývar z vybraného masa, různé druhy nudlí, maso, zelenina, vejce a další přísady. Díky své výživnosti se povětšinou servíruje jako hlavní jídlo. Celosvětově proslul křupavý pokrm tempura, který vzniká potažením kousků masa, ryb, zeleniny nebo mořských plodů vaječným těstíčkem, osmažením dozlatova. Mezi populární pokrmy se dále řadí sukijaki. Jde v podstatě o japonskou verzi jídla z jednoho hrnce (neboli eintopf), jehož hlavní surovinou je hovězí maso vařené s různými druhy zeleniny, tofu a nudlemi. Dlouhou historii mají v japonské kuchyni fazole adzuki, které se využívají nejen při přípravě hlavních jídel, ale především v dezertech a zmrzlinách. Vyhlášeným se stalo luxusní japonské hovězí maso wagyu, které se cení pro svou výraznou mramorovou strukturu a bohatou, delikátní chuť. Důležitou součástí japonské kultury je čaj matcha, který se připravuje mletím listů zeleného čaje na jemný prášek a smícháním s horkou vodou. Matcha se často podává při japonské čajové ceremonii a zároveň se používá při přípravě sladkostí a dezertů.

I když není Japonsko tradičně spojováno s výrobou whisky a ohledně tamní produkce stále panuje spousta mýtů, získala si postupně díky své kvalitě,

inovaci a řemeslnému zpracování respekt po celém světě. Každý, kdo se o kategorii whisky zajímá, v posledních 15–20 letech nejspíše zaregistroval vliv, který Japonsko na svět whisky má. Japonská whisky se nevyrábí z rýže, ani není pouhou napodobeninou whisky skotské. Stejně jako ostatní whisky se destiluje z různých druhů obilovin a během své více než stoleté existence si vybudovala vlastní renomé a pevné místo vedle whisky skotské, irské či americké.

Historie japonské whisky se začala psát na začátku 20. století. U jejího zrodu stál otec japonské whisky – Masataka Takecuru, vizionář, který v roce 1920 vystudoval univerzitu ve skotském Glasgow. Po návratu do Japonska si ho jako mistra palírníka najal Šindžiró Torri, jemuž pomáhal rozběhnout první palírnu skotské whisky v Japonsku, z níž se stal největší producent japonské whisky – společnost Suntory. Druhým největším výrobcem japonské whisky je společnost Nikka. Tu založil pod názvem Dai nippon kaju sám Masataka Takecuru pár let poté, co nasbíral zkušenosti z trhu a finančně se osamostatnil. V roce 1934 nechal postavit destilerii Joiči na nejsevernějším japonském ostrově Hokkaidó, jehož podnebí bylo nejblíže skotskému. Rostoucí popularita whisky Nikka mu umožnila v roce 1969 vybudovat druhou destilerii na ostrově Honšú poblíž města Sendai.

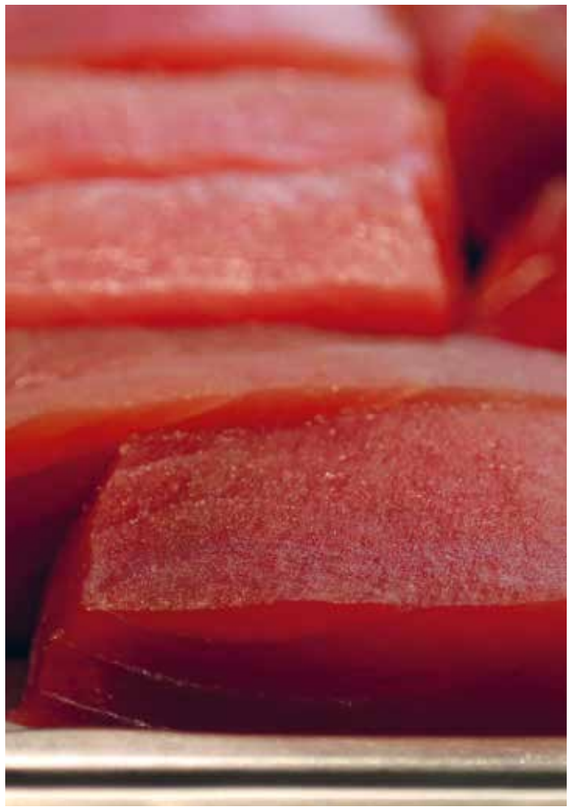
Ve výrobě japonských whisky se jasně odráží inspirace výrobou a technikami skotské, ale během pár desítek let si vyvinuly svůj vlastní charakter, který se vyznačuje jemností a důmyslnou vrstevnatostí vůní a chutí. Mnoho japonských destilerií se zaměřuje na kvalitu surovin, používání tradičních destilačních metod a zrání whisky v dřevěných sudech, což přispívá k bohaté a vyvážené chuti. V posledních letech získala japonská whisky mezinárodní uznání a také mnoho ocenění na prestižních soutěžích. Některé japonské whisky, jako například Yamazaki, Nikka, Hibiki nebo Taketsuru, se staly vyhledávanými a ceněnými destiláty mezi whisky nadšenci po celém světě. Japonsko však nezůstalo jen u výroby whisky, ale svůj um přeneslo i do kategorií ginu a rumu. Svými tradičními přísadami, jako jsou japonské citrusy juzu, kabosu a amanacu, pepřem sanšó, listem šiso, čajem senča či vínem saké dokážou místní palírny vytvořit ojedinělé profily svých destilátů vzbuzující po celém světě pozornost.

V Japonsku se stále více objevuje zájem o párování jídla a japonské whisky. Ačkoli je to poněkud odlišný přístup než tradiční párování jídla a vína, Japonci mají bohatou kulinářskou kulturu a kladou velký důraz na harmonii chutí a estetiku jídla, a tak je párování jídla s japonskou whisky přirozeným rozšířením tohoto kulturního povědomí. V mnoha japonských restauracích a barech, které se specializují na whisky, se zaměřují na to, jaké jídlo se nejlépe hodí k různým druhům japonské whisky. Japonská whisky se často páruje s tradičními jídly, jako je suši, sašimi, tempura, jakitori (grilované kuřecí špízy) nebo teppanjaki (jídla grilovaná na železné plotně). Při párování jídla a japonské whisky se zohledňují různé faktory, jako je chuťová intenzita jídla, jeho teplota, sladkost, textura, kořenění a vůně. Cílem je nalézt harmonii mezi chutí whisky a jídla, které spolu vytvářejí synergický zážitek.

Japonskou kuchyni v precizním provedení a s moderními, neotřelými kombinacemi si můžete vyzkoušet na kurzu „Japonsko a whisky Nikka" ve škole vaření Laboratorio. Obzvlášť pro ty, kdo jsou zvyklí vychutnávat k japonským pokrmům převážně tradiční rýžové víno saké, může být párování s whisky odvážné spojení. Kurzem vás provede Jakub Horák z pražské restaurace Yamato, který se japonské kuchyni věnuje s nadšením už několik let. Nedávno získal 1. místo v prestižní evropské soutěži Washoku Word Challenge v oboru japonská kuchyně. Jakub se s japonskou kuchyní seznámil již v 16 letech. O rok později nastoupil na praxi do vyhlášené japonské restaurace YAMATO, kde i po studiu začal pracovat. Ve 22 letech se rozhodl prohloubit své znalosti a odjel studovat do Kjóta na prestižní školu Taiwa. Po absolvování začal působit v restauraci Kaisek Shi chi jū ni kou (v překladu 72 ročních sezon), kde pracoval šest měsíců. Dnes jej můžete vidět opět v Yamato, nebo když budete mít štěstí, tak i v Japonsku, kam se rád pravidelně vrací.

Drinky pro kurz napároval barman Kryštof Hordina, odborník na japonské i skotské whisky. Stejně jako Jakub má i Kryštof ve své sbírce několik významných ocenění. Získal například 1. místo v globálním finále barmanské soutěže Clairin World Championship a 2. místo na globálním finále Nikka Perfect Serve zaměřeném právě na servis japonské whisky. Kryštof má 18 let praxe v gastronomii, z nichž dvanáct strávil v českých i zahraničních barech (bar La Casa de la Havana vieja, pařížský Buddha-Bar, La Manera ve Valencii). Účastnil se mnoha mixologických soutěží, a to jak v roli soutěžícího, tak porotce.

Japonsko je vyhlášené svou zálibou v rybách, a právě proto se jim věnuje i začátek menu v kurzu „Japonsko a whisky Nikka". Předkrm zavoní čerstvostí moře. Připravíte si Maguro nuta ae z čerstvého tuňáka, který ochutíte sladkým misem, spařenou cibulkou a japonskou hořčicí. K předkrmu Kryštof namíchá drink s elementem inspirovaným slaností moře – whisky Nikka Days se silným koncentrátem z mořských řas a slanou minerální vodou, což dodá pokrmu další úroveň exkluzivity. Mezi další speciality japonské



kuchyně patří steaky. Jakub na kurzu ukáže, jak připravovat Gyu yaki to ponzu oroshi, hovězí steak se strouhanou ředkví a ponzu omáčkou. K němu Kryštof napáruje koktejl s dokonalou rovnováhou jemnosti a komplexnosti. Tvoří jej whisky Nikka Taketsuru Pure Malt a příjemně nahořklý tonikový sirup s cherry bitters. Dalším, lehce slaným jídlem, reprezentujícím nekonečné chutě moře, bude Saba tatsuga age neboli smažená makrela marinovaná v sójové omáčce. Pokrm doplní chuťově bohatá whisky Nikka From The Barrel – blend single malt a single grain whisky s rafinovanými tóny květin, ovoce a koření, smíchaný se sladkým francouzským dezertním vínem Sauternes, sójovou omáčkou a pomerančovým olejem. Menu zakončí dezert Adzuki crème brûlée, který představuje fúzi japonské a francouzské kuchyně. Jen málokdo nezná crème brûlée, vyhlášený francouzský dezert vonící vanilkou a karamelem, který zakomponováním japonské červené fazole adzuki získá extravagantní dotek Japonska. Poslední drink, Nikka Coffey Gin s grepovým oleo saccharum (barmanská přísada na bázi oleje z grepové kůry a cukru) a tonikovou pěnou, příjemně uzavře exotický kulinářský zážitek.

MENU:

Maguro nuta ae / tuňák míchaný se sladkým miso, spařenou cibulkou a japonskou hořčicí

Nikka Days s cordialem z mořských řas a slanou minerální vodou

Gyu yaki to ponzu oroshi / hovězí steak se strouhanou ředkví a ponzu omáčkou

Nikka Taketsuru Pure Malt, tonikový sirup, cherry bitters

Saba tatsuga age / smažená makrela marinovaná v sójové omáčce

Nikka From The Barrel, sladké dezertní víno Sauternes sójová omáčka, pomerančový olej

Adzuki crème brûlée / francouzský dezert s japonskými červenými fazolemi

Nikka Coffey Gin, grepové oleo saccharum, tonikova pěna

Na kurz „Japonsko a whisky Nikka" se můžete těšit 20. září ve škole vaření Laboratorio, Krocínova 333/3, Praha 1, 110 00. O den později, 21. září se pořádá obdobný kurz se stejnou tématikou určený pro zástupce restaurací a barů, který není evidován na stránkách laboratorio.lacollezione.cz. Na tento kurz se hlaste u ambasadora Kryštofa Hordiny na emailu krystof.hordina@upb.cz. ■

CULINARIUM

KURZY VAŘENÍ A DEGUSTAČNÍ VEČEŘE

Text: Pavla Janečková Hájková a Laboratorio, foto: Archiv Laboratorio

Po letité spolupráci se školou vaření Laboratorio jsme pro vás vytvořili několik nových kurzů, kde se budete moci potkat se špičkovými kuchaři a našimi ambasadory. Na kurzech vaření se naučíte nejen si připravit dokonale chutnající jídlo, ale svůj gurmánský zážitek obohatit o spojení s perfektně ladícími destiláty či koktejly z nich. V průběhu degustačních večeří se zase budete moct nechat v klidu unášet splynutím chutí pokrmů s napárovanými nápoji, a přitom se od oborníků z gastronomického světa dozvědět vše, co vás zajímá. Stačí si jen vybrat, zda vás spíše láká aktivně se učit v kurzu vaření, či jen nasávat vědomosti během servírované degustační večeře. Na kurzy se můžete přihlásit na stránkách školy vaření Laboratorio – www.laboratorio.lacollezione.cz.

19. 7. 2023 Párování doutníků v zahradě Aromi

Nechte se unést v nádherné zahradě Aromi do tajemných krajů jižní Ameriky s jejich neodolatelnými doutníky. Během tohoto večera budete za doprovodu odborníka Jana Albrechta vtaženi do tajemství výroby a ochutnávek těch nejlepších doutníků. Ke každému doutníku ochutnáte jedinečné světové značky koňaků a rumů a Honza vás zasvětí do správného způsobu vychutnávání si těchto jedinečných destilátů v kombinaci s doutníky. Vrcholem kurzu bude servírovaná večeře od našeho šéfkuchaře Marca Giampaoli.

14. 9. 2023 Tradiční ovocné recepty s Vintage Kitchen

České ovocnářství vždy bylo na vysoké úrovni, a v některých dobách dokonce po Evropě získávalo na věhlasu. Není tedy divu, že i zpracování ovoce k okamžité nebo pozdní konzumaci má mnoho podob, ale jen některé z nich se používají až dodnes. Ovoce se přidávalo nejen do moučníků, ale i do polévek nebo slaných a masitých pokrmů. Důležitou tekutou ingrediencí bývalo víno a destiláty, které i naši předci při úpravě potravin pro jejich organoleptické schopnosti používali raději nežli vodu. Během kurzu se pod vedením Pavly Janečkové Hájkové setkáte s ukázkou, kde a jaké víno či destilát použít, abyste jídlu dodali nezaměnitelný charakter. Z kurzu si odnesete v destilátu naložené ovoce domů, abyste si jej po řádném proležení mohli vychutnat.

20. 9. 2023 Japonsko a whisky Nikka

Profesionalita, japonské chutě v precizním provedení, odvaha a sebejisté, až extravagantní kombinace, to je stylový kurz Japonsko a whisky! Pro ty z vás, kdo jste zvyklí vychutnávat k japonským pokrmům převážně tradiční rýžové víno saké, to mohou být poněkud netradiční a smělé kombinace. Těšte se na velmi sofistikovaná, odvážná spojení chutí a nevšední zážitek. Kurzem vás provede Jakub Horák z pražské restaurace Yamato, který se japonské kuchyni věnuje s nadšením už několik let. Nedávno získal také 1. místo v prestižní evropské soutěži Washoku Word Challenge v oboru japonská kuchyně. Drinky pro vás napároval profesionální barman Kryštof Hordina, odborník na japonské i skotské whisky. Stejně jako Jakub má i Kryštof ve své sbírce několik významných ocenění. Získal například 1. místo v globálním finále Clairin World Championship a 2. místo na globálním finále Nikka Perfect Serve. Ke každému chodu si umícháte i drink postavený na luxusní whisky Nikka, japonské značce prémiové whisky, která perfektně doplní chutě japonského menu.

22. 9. 2023 Základy barmanství pro dokonalý večírek

Když se řekne příprava koktejlů, mnozí si hned vybaví ono teatrální vystoupení, kdy barmani pohazují lahvemi, šejkrují, míchají, rolují, mixují a vůbec všelijak přelévají zdánlivě nepřeberné množství různých tekutin sem a tam, aby připravili dokonalý drink. Jak ovšem poznamenal americký advokát a barový nadšenec David A. Embury: „Kdokoli může vytvářet dobré koktejly. Umění míchat nápoje není přísně a žárlivě střeženým tajemstvím. Ani schopností získanou lety svědomitého úsilí. Lze se mu naučit prakticky přes noc.“ A právě o této velké pravdě vás přesvědčí barman Marek Čimbora z karlínského podniku Kro Bistro&Bar a barman, barový historik a novinář Tomáš Mozr ze společnosti Ultra Premium Brands. Společně s nimi vás degustačními kombinacemi vybraných koktejlů a pokrmů provede také šéfkuchař Martin Kortus.

4. 10. 2023 Servírovaná večere s Plantation

Nechte si naservírovat jedinečné menu od Marca Giampaoli, šéfkuchaře Aromi, který vám s péčí a láskou připravil jedinečná jídla v kombinaci s degustací rumů z řady La Plantation! Servírovanou večeři doprovodí svojí přednáškou a ochutnávkou bohatého portfolia La Plantation rumový expert Lukáš Hanzl. Zakladatel značky Plantation a master blender v jedné osobě, Alexandre Gabriel, během 90. let křižoval Karibik a vyhledával ty nejlepší rumy, aby následně světu představil své chuťově bohaté destiláty v ikonických, lýkem převázaných lahvích. Jeho rumy jsou jemné, aromatické, plné tónů tropického ovoce, vanilky, kokosu a citrusů. Právě společná večeře je zábavnou i společenskou příležitostí, jak se o těchto rumech a jídle dozvědět mnohem více.

17. 10. 2023 Svět ginů v několika chodech

Když se sejde špičkový šéfkuchař a šéf Laboratoria Martin Kortus s fenomenálním barmanem a ambasadorem Filipem Jančárkem, je to záruka večera plného zábavy! Pokud tedy patříte mezi fanoušky ginů a vaření, vítejte ve správné společnosti. Nabídka ginů je rok od roku pestřejší, a můžeme tak vybírat z nepřeberného množství značek a druhů. Filip Jančárek vám představí pozoruhodný svět ginů, předvede variace koktejlů tradičních i netradičních, bude s vámi probírat výrobu a použití ginů v mezinárodním měřítku a provede vás i celou historií tohoto jedinečného nápoje. K tomu si s Martinem Kortusem připravíte dokonalé pochoutky, které k těmto koktejlům z ginu výborně ladí, a dozvíte se, jak používat tento nápoj i v jeho recepturách v kuchyni. ■

MEERAPFEL

CRÉATEUR CIGARIER

Text: Jan Braun, foto: archiv Meerapfel

Když se na rodinu Meerapfel zeptáte někoho z tabákového průmyslu, to první, co vám valná většina znalých odpoví, je tabák pocházející ze srdce deštných pralesů v Kamerunu. Ale málokdo ví, že právě Meerapfelovi mají nejdelší rodové dědictví v historii prémiových doutníků. Vystřídalo se v ní doposud přes 11 generací, tvořících dlouhou větev, která se nesmazatelně zapsala do doutníkové historie. Meerapfel & Söhne je více než 145 let stará společnost, založená židovskou rodinou německého původu. Působili a působí na všech důležitých místech tabákového světa: v Indonésii, Spojených státech, na Kubě i ve Střední Americe.

ZAČÁTEK TABÁKOVÉHO OBCHODU

Zatímco společnost Meerapfel brzy oslaví 150 let od otevření své první továrny (bylo to roku 1876 v Německu), rodina jako taková se v tabákovém průmyslu začala pohybovat již o dvě století dříve. Už kolem roku 1600 začala rodina Meerapfel tabák pěstovat a obchodovat s ním. Usazují se zhruba roku 1700 v Michelfeldu v Německu a o čtyřicet čtyři let později se zde narodí Meir Meerapfel II. Tady zahájila rodina svůj nový odkaz v tabákovém průmyslu, který trvá dodnes a zanechává v historii nesmazatelnou stopu. Byl to právě Meir Meerapfel, kdo se rozhodl začít vyrábět ručně balené doutníky a založil svůj první rodinný podnik v Untergrombachu, severovýchodně od Stuttgartu. Vyráběl také žvýkací tabák a zásoboval jím důlní dělníky po celém Německu. Měl s ním veliký úspěch, protože kouření bylo v dolech přes den přísně zakázáno.

Píše se rok 1920 a syn Ernest Meerapfel se rozhodl opustit pohodlí domova a cestovat za svým snem. Chtěl by způsobit revoluci ve světě tabáku a přivézt zpět do Evropy vzácné tabáky z neznámých krajin. Cestuje po světě a dostane se až do jihovýchodní Asie, a to konkrétně do Indonésie. Vzácné tabákové listy právě z Indonésie se následně staly jedněmi z nejvyhledávanějších krycích listů na světě. Roku 1933 se společnost Meir Meerapfel & Söhne stává nejdůležitějším a největším obchodníkem s tabáky z ostrovů Jáva a Sumatra.

Do rodinného obchodu následně vstupuje i Ernestův syn Heller. Obchody vzrůstají, zájem o vzácný tabák je po celé Evropě i v zámoří. Přichází však druhá světová válka, a rozmach podniku se znenadání zastaví. Druhá světová válka vše změnila a obrátila život rodiny Meerapfel vzhůru nohama. Přece jen je to židovská rodina a víme, v jakém postavení se Židé před válkou nacházeli téměř všude v Evropě. Rodina přichází o vše, co doposud vybudovala, a rozhoduje se emigrovat do Spojených států amerických. Právě zde Ernest navazuje své první kontakty s doutníkovým průmyslem, a to nejen ve Spojených státech, ale i na Kubě. V New Yorku se mu podaří vybudovat prosperující tabákový obchod a později v něm pokračuje i v Miami s tím, že na Floridě také začal s pěstováním tabáku.

ŽIVOTNÍ OBCHOD

V 50. letech 20. století Ernestův syn Heller utvrzuje své obchodní vztahy na Kubě, a právě zde se životní cesty rodiny Meerapfel protínají i se slavným spisovatelem. Ernest Hemingway žije v tuto dobu na Kubě a svě-

te div se, s Hellerem se spřátelí. Byl to právě Heller Meerapfel, komu se podařilo mnoho Hemingwayových rukopisů dostat z Kuby až na Princetonskou univerzitu a umožnit tak jejich vydání. Ani revoluce na Kubě však nenabourala Hellerovy vztahy s kubánskou vládou a místními tabákovými producenty. Díky dobrým vztahům s kubánským revolucionářem Che Gevarou, který se po revoluci stává ministrem průmyslu na Kubě, uzavírá jeden ze svých největších životních obchodů. Podepisuje s Che Gevarou v roce 1959 obchodní smlouvu o nákupu neuvěřitelných 160 000 balíků těch nejlepších kubánských listů. Tady je dobré si uvědomit, že jeden balík obsahuje od 50 do 80 kg tabáku. Daný tabák posléze Heller vyváží jak do Evropy, tak do Spojených států, a to až do roku 1962, kdy Spojené státy uvalují embargo na dovoz z komunistické Kuby. Heller se tímto obchodem zapisuje do historie jako největší vývozce kubánského tabáku. Rodina uschovává část tabáku a je pravděpodobné, že určité zásoby tohoto extra starého kubánského tabáku má k dispozici dodnes.

ZNALEC TABÁKU

Postupem času do rodinné historie a podniku vstupuje i Hellerův syn Richard „Rick" Meerapfel. Velice často se pohybuje na Kubě a učí se od těch nejlepších pěstitelů tabáku vše o jeho pěstování, sklizni a následné úpravě. V roce 1981 strávil téměř rok na nejznámějších kubánských plantážích v Pinar del Río a zde prohluboval své tabákové znalosti. Byl také prvním Američanem, který se dostal do oblasti Vuelta Abajo, kde v letech 1982 až 1985 nakupoval tabák nazývaný „hnědé zlato" a vyvážel ho do Evropy. Sám byl sice velice kritický ke kubánským doutníkům, zároveň ale prohlašoval, že nikdo jiný na světě neumí tak dobře pěstovat tabák a starat se o něj jako Kubánci. Místní tabák miloval celým srdcem a duší. Byl to právě Richard Meerapfel, kdo se zapsal do doutníkové historie, přestože o něm většina kuřáků nikdy neslyšela. Přináší totiž do doutníkového průmyslu zpět středoafrický tabák pěstovaný v deštných pralesích Kamerunu. Tento sladce aromatický tabák je dnes považován za jeden z nejdražších a nejexkluzivnějších na planetě, přičemž tento tabák se používá do některých z nejvyhledávanějších doutníků na světě, včetně Arturo Fuente Don Carlos, Ashton Heritage Puro Sol, Partagas apod.

Velice úzký přátelský vztah spojuje rodinu Meerapfel s rodinou Fuente. Když Rick obchodoval v Miami s tabákem, seznámil se s Carlosem „Carlito" Fuentem. Jejich vztah se velice prohloubil, a to nejen obchodně, ale také v osobní rovině. Jejich rodiny se dokonce spřátelily natolik, že Richarda pozvali, aby vytvářet nové směsi pro doutníky Arturo Fuente jako třeba Don Carlos. Stejně jako Carlos Fuente, i Richard vždy razil heslo, že nejde o kvantitu, ale hlavně o kvalitu, a nikdy neměli zájem stát se největšími ve svém oboru. „Nechceme být největší, ale chceme být nejlepší," znělo jejich heslo. Sdíleli stejnou filozofii a stali se přáteli na celý život. Richard umírá na náhlý infarkt při návštěvě své rodiny a přátel v Miami 28. listopadu 2003 ve věku pouhých 52 let. Jak řekl Carlito Fuente na pohřbu: „Doutníkový svět ztratil jedno z největších znalců tabáku, jací kdy žili."

Co však přineslo Richardovi největší úspěch a uznání v tabákovém průmyslu, byl návrat k pěstování prémiového tabáku v Africe. Nebýt právě jeho, neexistoval by již žádný kamerunský krycí list. V podstatě zachránil tento tabák před zmizením. První tabák do Kamerunu přivezli němečtí kolonisté. Byl to jemný aromatický tabák ze Sumatry. Velice oblíbený africký tabák se pěstoval ve střední Africe i za francouzské koloniální nadvlády, ale samotní Francouzi neprojevovali o pěstování příliš zájmu. Když se tedy zkraje 90. let minulého století z Afriky stáhli, ukončili i pěstování tabáku, a nebýt Ricka, dnes by již neexistoval. Tento speciální tabák se nepěstuje jen v Kamerunu, ale také ve vedlejší Středoafrické republice. Richard zakládá společně s Afričany soukromou společnost CETAS S.A. (Compagnie d'Exploitation des Tabacs Centrafricains). Přes neuvěřitelné překážky začínají pěstovat tabák, uzavírají smlouvy a brzy dodávají prvotřídní tabák z Kamerunu a Středoafrické republiky. Tyto oblasti jsou pro Evropana jiný svět, připadá si tu jak na konci světa. Pohraničníci s nabitými AK-47, zkorumpovaní vládní úředníci, blátivé, nesjízdné cesty, špína a bída na každém kroku. Navzdory tomu dnes již existují dvě společnosti CETAS, a to pro každou zemi zvlášť.

ZUBATÝ A HRBOLATÝ

Kamerunský tabák dnes pěstují na zhruba třech tisících polí a zajišťují tak obživu přibližně třem tisícům rodin,

což je dohromady asi sto tisíc obyvatel. Dalších několik tisíc lidí pracuje ve zpracovatelských střediscích, kam se tabáková úroda poté soustřeďuje. Tabák se pěstuje na malinkatých políčcích o rozloze maximálně půl hektaru. Listy nejsou velké a nelze je použít k balení těch největších formátů prémiových doutníků. Je to extrémně jemný tabák. Tento kamerunský tabák se téměř výlučně používá jako krycí list na doutníku. Pěstuje se pod širým nebem a nejsou potřeba žádné tabados (látkové překrytí, aby rostliny nebyly na přímém slunci, které se používá hojně v Dominikánské republice a Nikaragui). Kamerun totiž leží u rovníku, takže obloha je většinou pokrytá mraky působícími jako přirozený filtr. Tabák je hedvábně tenký a jemný v chuti a při fermentaci vyžaduje delší péči. Většinou jej není možné fermentovat natolik dlouho, aby se dosáhlo odstínu maduro. Proto se s ním setkáte v odstínu Colorado. Často je však kamerunský list popisován jako „zubatý nebo hrbolatý“ a velice mastný. „Mastný“ je myšleno co do jeho olejnatosti, nikoli kvůli ceně. Popravdě ale ani ta cena není zrovna nejnižší. „Zubatost“ odkazuje na hrubou strukturu jeho listů s určitou zrnitostí, připomínající smirkový papír s olejnatým leskem. Je to proto, že tyto hrbolky jsou vlastně kapsy s olejem. Většina tabáků pěstovaných na slunci má tuto hrubou strukturu, ale kamerunský list je tím obzvláště specifický. Tento tabák obsahuje mnoho chutí a aromat, a to více než jiné. Dodává doutníkům bohatou, sladkou chuť, která je zakončená nádechem koření. Je obvykle mírně až středně chuťově silný, ale má dostatečný charakter a komplexnost. Většina plantáží v Kamerunu je bez elektřiny, benzinu či jiného energetického zdroje, a pokud je k dispozici, je stejně drahý jako v Evropě. Neexistují zde zavlažovací systémy. Nepoužívají se umělá hnojiva a nikdy se pro pěstování nepoužije stejná půda dvakrát.

Největším problémem regionu, a to přetrvávajícím, jsou však neustále doutnající konflikty různých etnických skupin, kterých je v tomto regionu asi čtyřicet. Nedokážou se mezi sebou domluvit a jednou z příčin sporů je i využití půdy. Právě proto se tabák pěstuje jen na malých políčkách. Dalším důležitým problémem je lidský faktor neboli pracovní síla. Jakmile se totiž někde objeví zpráva o nalezení nové zlaté žíly nebo diamantového dolu, mnoho pracovníků se prostě odstěhuje za vidinou lepší budoucnosti. To je několik faktorů, kvůli nimž je tabák z tohoto regionu vzácný a drahý. Jak vidíte, není pěstování na tomto kontinentu vůbec jednoduché. „Tím, že jsme velice závislí také na počasí, nevyužíváme žádná průmyslová hnojiva apod. Sklizně jsou každý rok velice odlišné. V některém roce vyděláme, jindy prodělám. Co nám však zůstává, je naše vášeň pro africký tabák. Tabák, který je chuťově velice charakteristický

a dává chuť těm nejvybranějším doutníkům na světě," uvádí Jeremiah Meerapfel, nynější prezident společnosti a nejstarší syn Richarda Meerapfela.

Po Richardově smrti převzali otěže firmy právě jeho dva synové Jeremiah a Joshua. Připojila se i jejich sestra Melisa. M. Meerapfel & Söhne se po celou svou historii zabývá obchodováním s tabákem, specializuje se na distribuci prémiových značek jako například Arturo Fuente a Padron a na logistiku, skladování a marketing na trzích celého světa kromě Spojených států. V nedávné době uvedla společnost na trh i své vlastní značky doutníků La Estancia, La Estancia Exclusiva, Machetero, Square Line a Maestranza.

ŘADA MEERAPFEL

Posledním krokem, kterým se rodina Meerapfel snaží opět zapsat do historie, je uvedení nového doutníku pod značkou Meerapfel. Jedná se o mimořádně luxusní doutníky, které se budou uvádět na trh v jednotlivých řadách, přičemž každá z nich bude pojmenovaná po jednom z předků rodiny Meerapfel. První řada dostala svůj název po Richardovi, otci nynější hlavy rodiny. Tento projekt se zrodil již v den Richardova úmrtí. „Rozhodli jsme se vytvořit doutníky, které by nešetřily detaily, pokud jde o luxus, a zároveň znovu definovat některé tradiční způsoby výroby a prezentace doutníků." Výsledkem jsou doutníky vyrobené z těch nejstarších listů, jakými společnost Meerapfel disponuje. Listů, které schraňovali po značně dlouhou dobu. Také prezentaci doutníků věnovali mnoho času, úsilí a péče. Snahou bylo vytvořit doutník s evropským stylem a řemeslným zpracováním, který má být přirovnáván k automobilům Bugatti nebo hodinkám Panerai. Obzvláště zajímavé jsou prstýnky, které navrhla nejznámější belgická krajkářská firma. Jejich výrobu Meerapfelovi svěřili holandské firmě Van Tintelen Printing Art B.V. Složité vzory nechávají prosvítat kamerunské krycí listy doutníku. Pásky v krabičkách s doutníky jsou ručně vyrobené a samotné krabice jsou z lehkého dřeva a při jejich výrobě se dbá na ekologickou udržitelnost.

První představenou velikostí řady Richard byla v roce 2022 velikost double robusto o velikosti 5 ¾ palce délky a 52 RG (ring gauge). Doutníky jsou balené v okouzlujících červeno-zlatých ozdobných kazetách po deseti kusech. Každá kazeta slouží i jako exkluzivní popelník. Řada Richard je nejdražší ze všech připravovaných. Po velikosti double robusto bude následovat šest dalších velikostí, které budou v krásných dřevěných krabicích po 25 kusech, a to konkrétně Corona Gorda (5 ½ × 46), Lancero (7 ½ × 40), Robusto (4 7/8 × 50), Lonsdale (6 ¾ × 43), Churchill (7 × 47) a Pyramide (6 1/8 × 52).

Jediné, co je o směsi použitého tabáku známo, je, že byl použit kamerunský tabák, ale ostatní detaily se nikde neuvádí. Proniklé informační střípky jen ukazují, že směs obsahuje velice staré tabáky, které jsou vzhledem k historii rodiny Meerapfel věrohodné. Jak říká Jeremiah Meerapfel: „Dvacet a více let starý tabák není pro nás žádný problém." Doutníky se balí v Dominikánské republice, ale bližší údaje opět firma neposkytla. Jak známo, rodina Meerapfel dlouhodobě spolupracuje s rodinou Fuente, které také dodává svůj kamerunský tabák k výrobě doutníků Hemingway nebo Don Carlos. Fuente je známý tím, že vyrábí doutníky s propracovanými hlavami, náramně podobnými řadě Richard Double Robusto. Všechny doutníky se vyrábí ve značně omezených počtech 613 truhel za rok na jednu velikost doutníku. Toto číslo je konečné pro celý svět.

Následující řady ultra luxusních doutníků Meerapfel dostaly název MEIR a byly představeny na začátku roku 2023, přičemž koncem tohoto roku by měla být představena řada Heller.

DOPORUČENÉ PÁROVÁNÍ ŘADY RICHARD

Alkoholický nápoj:
Sauternes Premier Cru Supérieur
XXO Cognac

Nealkoholický nápoj:
Chai Latte
Hruškový džus

Jídlo/občerstvení:
Brie De Meaux
Lososový kaviár
Crème brûlée

Hudba:
„Vide Cor Meum" – Patrick Cassidy & Hanz Zimmer

DOPORUČENÉ PÁROVÁNÍ ŘADY MEIR

Alkoholický nápoj:
VORS Palo Cortado Sherry
Bílé víno Chassagne Montrachet

Nealkoholický nápoj:
Mléčný čaj Oolong
Růžová grapefruitová limonáda

Jídlo/občerstvení:
Grilovaná langusta
Dezert mille-feuille s krémem ze slaného karamelu

Hudba:
„Stvoření" – Joseph Haydn ■

Snoubení doutníku

Kuba, milovaná i nenáviděná. A to nyní nepíšu o názorech turistů, kterým se kubánský režim v podstatě líbí. Dnes píšu o pocitech společností, rodin a jednotlivých Kubánců, kteří v této zemi žili a podnikali. Pěstovali tabák a cukrovou třtinu a vyráběli jedny z nejlepších produktů na světě: doutníky a rum. Věhlasné produkty této země.

Po nástupu Fidela Castra k moci se ale vše radikálně změnilo. Tabákové fabriky, cukrovary, destilerie – to vše bylo znárodněno a veškeré soukromé podnikání na Kubě ukončeno. Většina společností se ale nevzdala. Postupně začaly hledat útočiště pro svá řemesla jinde. Dodnes tak je ve světě doutníků jen minimum kvalitních značek, ve kterých by neměli alespoň částečně prsty kubánští mistři. Jsou ale i případy, kdy místní podnikatelé opustili Kubu o něco dříve a ony zničující pocity spojené se ztrátou svého živobytí nezažili. Dnes si společně připomeneme obě tyto cesty, kdy spojnicí mezi nimi zůstává jejich kubánský původ.

Vychutnáme si doutník z Chateau Fuente a rum Matusalem. Oba výrobky mají své kořeny na Kubě, třebaže nyní jsou z nich nejvěhlasnější produkty daných kategorií v Dominikánské republice. Dokonce je naleznete jen pár desítek kilometrů od sebe. Pojďme si tedy zapálit doutník s krásným názvem Arturo Fuente Hemingway Best Seller Natural o délce 12,7 a ring gauge 55, který je doslova mistrovským dílem. Jen nejzkušenější mistři svého oboru uměli balit tvar zvaný Perfecto. Na Kubě byl tento tvar historicky dokonce povinně opomíjený. Nevyplatil se totiž časově. Vždyť na jeho výrobu jste potřebovali většinou stejný čas jako na výrobu dvou až tří běžných parejos, tedy pravidelných doutníků. Pokud se však dnes přes tuto vstupní náročnost společnost přenese, výsledek je naprosto geniální. Na Kubě se na Perfecto zaměřila nakonec jen společnost Cuaba, ale ani mezi světovými značkami dnes tento tvar moc nenajdete.

Jedná se o unikátní tvar s měnícím se průměrem, díky čemuž se mění nejen množství produkovaného kouře, ale také intenzita chuti. Pravda, trochu obezřetnější musíte být v úvodu, než doutník prohoří do většího průměru. Může se vám totiž snadno stát, že vám špičatý úvod doutníku začne hořet nepravidelně. A to by byla velká škoda. Ale pokud si tento úvod ohlídáte, doutník i jeho tvar si vás doslova získají. A ačkoli si i každá následující část bude žádat vaši pozornost, můžete se u toho nechat v duchu vtáhnout do krásného, až inspirujícího příběhu Artura Fuenteho; chlapce, který vystoupil v roce 1902 v Key West na Floridě z lodi a se svojí rodinou se nakonec usadil ve městě Tampa, v dnes již vyhlášené, dá se říci tabáku zasvěcené čtvrti Ybor City. Měl jsem příležitost tuto věhlasnou Tabacaleru a jejího současného majitele Carlita Fuenteho osobně navštívit, a tak mám před očima krásné plantáže a sušárny na Chateau Fuente. Právem patří tyto doutníky po celém světě mezi nejvyhledávanější. U většiny doutníků preferuji vetší velikosti, ale u Perfecta je to naopak. Přijde mi, že právě díky měnícímu se tvaru má kuřák daleko větší možnost doutník analyzovat, vnímat a porovnávat jeho nabízené možnosti.

Stejně tak rum Matusalem Gran Reserva 15 budí od prvních okamžiků dojem, že je pro dnešní párování doslova předurčený. Máme tu výsadu mít v ČR tyto krásné nové lahve o půl roku dříve než ostatní světové trhy. Produkt je oslavou 150leté historie této značky, vytvořené bratry Campovými v kubánském městě Santiago de Cuba. Lahev i etiketa doslova reprezentují koloniální styl obou zemí, které jsou s touto značkou spojovány. Chuť je vynikající. Je okamžitě cítit vliv jemně vypalovaných sudů po bourbonu v podobě karamelu, čokolády, ale i vanilky, skořice a melasy. Tento rum se vyrábí velmi starou technikou pod dohledem master roneros beze změny receptury již od roku 1872. V chuti najdete unikátnost a komplexnost systému solera, který tato rumová společnost v dané kategorii představila světu jako jedna z prvních, ale i současné techniky moderního rumového světa. Rum působí velmi sladce, až sametově, a to dnešnímu doutníku velmi svědčí. Jako by byl tento rum k tabákům z Dominikánské republiky, originálnímu Hemingway a African Cameroon, vybraným pro dnešní doutník přímo stvořený. A tak vítám fakt, že i když působí doutník velmi drobným dojmem, můžete si jej nakonec vychutnávat docela dlouhou dobu. U mne to bylo okolo čtyřiceti minut a tabák pravidelně, pomalu a elegantně hořel.

Vybraný rum je chuťově podstatně výraznější než doutník a strhává větší pozornost na sebe. Zároveň ale chuť doutníku zvýrazňuje a představuje tak jeho zcela odlišné přednosti. Celá kombinace na mne tedy intenzivně přenáší vůni dálek. Naplno jsem si připomněl věhlas kubánských toreadorů a master roneros, stojících v současné době za nejlepšími produkty nejen v Dominikánské republice. Je pro mne stále těžko pochopitelné, jak se mohla Kuba o nejlepší z nejlepších a část své historie sama připravit. Ale zároveň vím, že je to také důvod, proč nás tyto příběhy tak lákají a fascinují.

Legendární tvar Perfecta je nejen nejtěžší na ubalení, ale je také nejnáchylnější na poškození. Bude si žádat vaši neustálou pozornost. Ale když nebudete pospíchat a budete maximálně obezřetní, doutník vám vše vynahradí. A s dnešním rumem je to doslova pohádka...

Myslím, že dnešní kombinace si získá jak zkušené doutníkové matadory, tak i srdce začínajících a velmi svátečních kuřáků. Nezbývá než vyseknout poklonu oběma dnešním aktérům a zaslat děkovné pozdravy do Casa Matusalem a na Chateau Fuente!

Jan Albrecht
milovník doutníků

Warehouse#1 / 32

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

KAMENNÁ PRODEJNA
Sokolovská 105
186 00 Praha 8 – Karlín
www.warehouse1.cz
www.cigarhouse1.cz

ODPOVĚDNÝ REDAKTOR
Tomáš Mozr
E: tomas.mozr@upb.cz

REDAKCE
Jakub Janeček, Tomáš Mozr,
Pavla Janečková Hájková

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

KOREKTURY
Petr Behún, Proofreading.cz

WAREHOUSE#1 vychází 2× ročně.

CENA 100 CZK

www.pijsrozumem.cz

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

SKUTEČNÉ IKONY.
INSPIRACE PRO
VÝJIMEČNÁ DÍLA.

CAMPARI

SINCE 1860
CAMPARI
MILANO

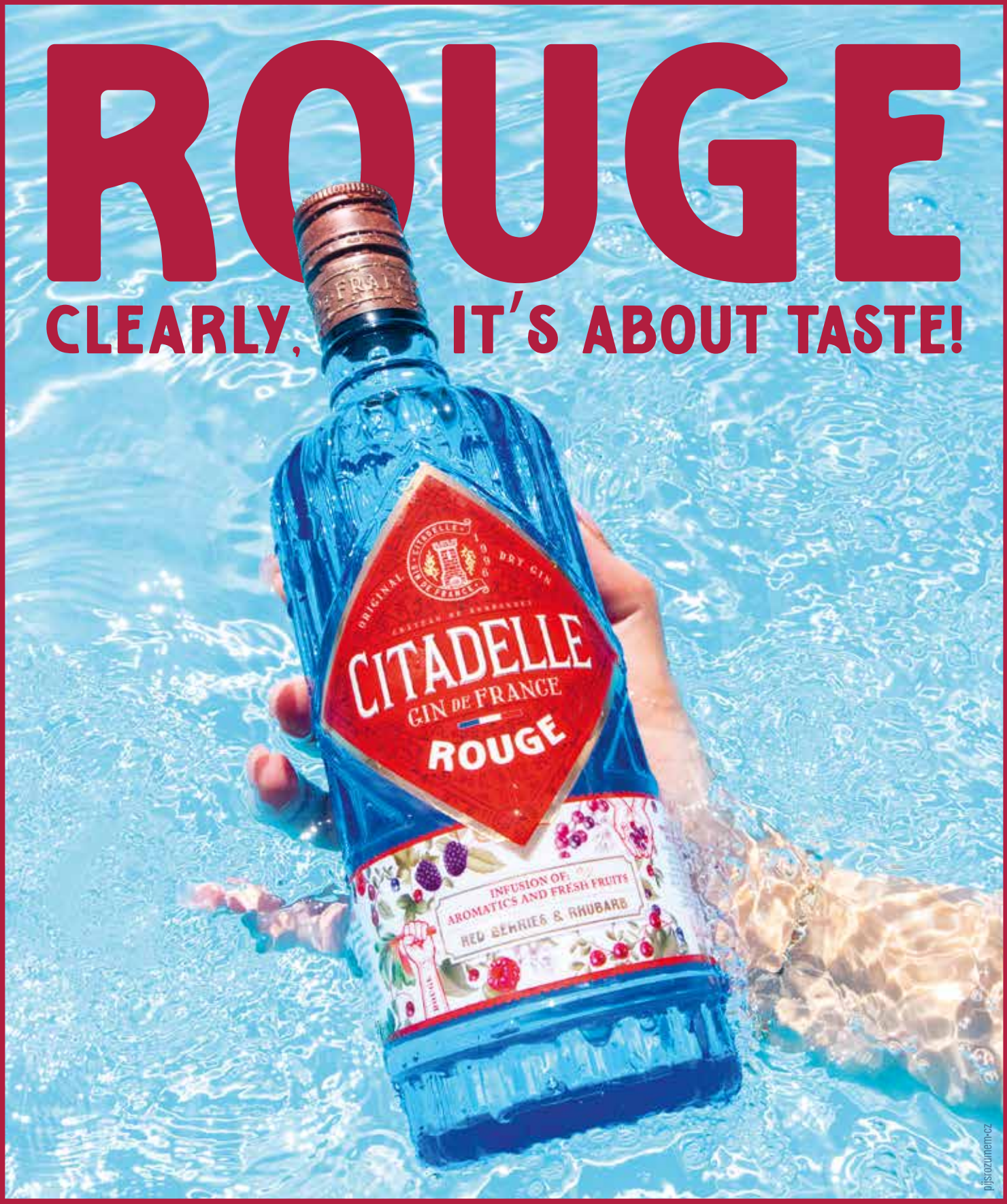
CAMPARI®

Karlovy Vary
International Film Festival

pijsrozumem.cz

ROUGE

CLEARLY, IT'S ABOUT TASTE!



CITADELLE

GIN DE FRANCE