

CYRIL & JEAN EDOUARD GODET

# TASTE THE MAGIC

RON BOTRAN RARE BLENDS



## EX AGAVE SPIRIT CASK

A BLEND OF OUR FINEST RUM RESERVES  
FINISHED IN EX-AGAVE SPIRIT CASKS



**Z**dravím tímto všechny naše čtenáře. Ať už patříte mezi tradiční příznivce našeho časopisu, nebo ho držíte v ruce poprvé, měl by vám zpříjemnit chvíle odpočinku a pohody. Takové okamžiky si možná spojíte se sklenkou nějakého oblíbeného nápoje, případně i doutníkem, pokud patříte k milovníkům jejich vůně.

Já si podobné chvílky v chladných měsících roku rád vychutnávám se sklenkou dobré kávy nebo koňaku. Co se koňaků týká, tak to může být od koňakového domu rodu Godetů klidně verze V.S., tedy koňak, který odpočíval v sudu pouhé dva roky. Naliji do krásné, starožitné sklenky opravdu malé množství, které potom pomalu upíjím a s každým malým douškem, nebo i pouhým přivoněním k již prázdné sklence, cítím pocit blaženosti. V aktuálním čísle zdobí obálku dva ze tří bratrů 15. generace rodu Godetů, Cyril a Jean-Edouard, se kterými vám přinášíme uvnitř čísla aktuální rozhovor.

Co se kávy týká, dávám přednost filtrované kávě, ale nepohrdnu ani espresem, nejlépe když si ho mohu sám připravit z kvalitní výběrové kávy. Nedávno mi bohužel doktor oznámil, že můj organismus neumí rychle odbourávat kofein a že bych měl spotřebu kávy trochu omezit. No, co vám budu povídat, jednoduché to není, i když se docela snažím. Před pár týdny jsem ale ochutnal kávový likér Gloria, který se stal v mém kávovém světě opravdovým „gamechangerem“. Dost často si teď totiž dám místo kávy malého panáčka tohoto skvostného likéru nebo zavzpomínám na to, odkud se vzal název Gloria, a dám si ho půl na půl právě s koňakem. Myslím, že kdybych to uměl jako kočky, tak bych stoprocentně předl blahem. O kávovém likéru, který jsme okamžitě zařadili do naší distribuce, vám přinášíme také krátký rozhovor s jeho tvůrcem a doporučujeme vám tomuto povedenému dílku věnovat náležitou pozornost.

Pokud máte stejně jako já rozhovory v oblíbě, potěší vás, že jsme jich pro toto vydání připravili poměrně dost. Kromě dvou zmíněných naleznete další dva ve článkách Rum Ladies a Whisky 21. století a také v rubrice Víno, kde odpovídal na naše otázky Carlos Rubio, vinař a ředitel vinařství Bodegas Corral. A aby toho nebylo málo, tak Pavla Janečková v rubrice Culinarium vyzpovídala šéfkuchaře a majitele pražské restaurace L'Avenue, Philippe Jansu.

Doufáme tedy, že se ve 33. čísle našeho časopisu opět něco zajímavého dočtete a že naleznete třeba i inspiraci k doplnění vašeho domácího baru, případně i nabídky vašeho podniku, pokud nějaký vlastníte nebo v nějakém pracujete. To bychom byli v redakci našeho časopisu velmi potěšeni, a tak vám přeje příjemné, obohacující čtení, i když se ne vždy jedná, jak to už v životě bývá, o zprávy pozitivní. Jinak totiž nelze nazvat zprávy o vývoji situace na Haiti, odkud dovážíme Boukman Rhum a další clairiny, nebo zprávu o tom, že společnost Chartreuse Diffusion, distribuující věhlasné likéry Chartreuse, končí s exportem do mnoha zemí světa včetně České republiky.

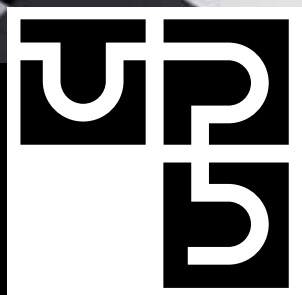
Jakub Janeček



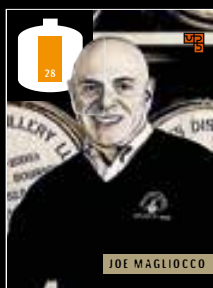
Jakub Janeček

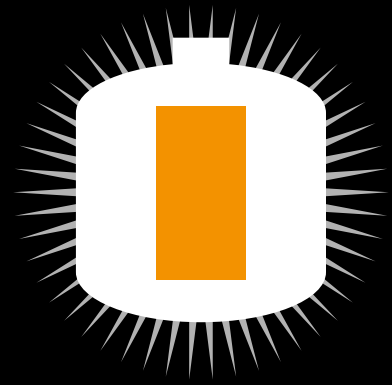


Jiří Rabel



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





Trend - Grog	6
Drink sezóny	10
Info	12
Cyril & Jean Edouard Godet	30
Interview - Rum Ladies	38
Epos - Chatham Bar & Rose	46
Portrét - Skyy Vodka	52
Koncept - Whisky 21. století	56
Fokus - Koktejly na bázi sherry	68
Hollywood - Umění jíst a milovat	74
Coffee & Spirits - Revolver	82
Gloria Single Origin Coffee Liqueur	88
Víno - Bodegas Corral	96
Víno - Carlos Rubio	110
Report - Negroni Week	118
Aperitivo Tips	122
Culinarium - Philippe Jansa	126
Culinarium - Sladké vůně dále	132
Humidor - JRE Tobacco Co.	140



# GROG

Text: Tomáš Mozn, foto: Luboš Wiśniewski

Všeobecně známý a díky tomu také poněkud podceňovaný – přesně takový je grog. Kolikrát totiž převládá přesvědčení, že stačí naředit jakýkoliv rum vodou a máte prostě grog. Opak je však pravdou, protože skutečně dobrý grog se odvíjí jak od kvality rumu, tak od správného poměru. Kde se ovšem grog vzal a proč nám dodnes tato námořnická kombinace přijde stále vhod?



## OLD GROG

O námořnických rumech bylo napsáno už mnohé, a to včetně našeho časopisu v rámci speciálního rumového čísla. Nicméně opakování je matka moudrosti, a tak neuškodí si připomenout, jaký příběh stojí za oním zdánlivě triviálním nápojem z rumu, vody, limetové šťávy a cukru. Teoreticky bychom mohli říct, že vše začíná rozhodnutím viceadmirála Williama Penna, jenž se po úspěšném dobytí Jamajky v roce 1655 rozhodl začít vydávat své posádce pravidelný přísun rumu, jenž se na rozdíl od vody nekazil a oproti pivu nezabral ani tolik místa. Ve skutečnosti to ale trvalo mnohem déle, než se rum dočkal ze strany britské admirality většího uznání.

Jako smysluplná a plošněji rozšířená alternativa k pivu se rum etabloval až v roce 1731. Podle tehdejšího nového nařízení byl rum oficiálně uznán jako náhrada za pivo a každý námořník měl denně dostávat půl pinty rumu, což odpovídá přibližně 275 ml. Tyto příděly i množství rumu se v průběhu staletí různě vyvíjely. Je však nutné brát v potaz, že služba na lodi byla v té době nesmírně náročná a vynucování disciplíny v podobě bičování bylo na denním pořádku. Není proto divu, že námořníci viděli v přídělu rumu nejen pragmatické rozhodnutí admirality, ale hlavně jakousi útěchu. Významnou měrou pak k rozšíření přídělů rumu přispěla nová válka proti Španělsku, vyhlášená v roce 1739, a právě tady vstupuje na scénu uznávaný politik, viceadmirál Edward Vernon, jemuž se přezdívalo Old Grog podle tuhé látky jeho nepromokavého kabátu, v němž byl nejčastěji k vidění. Onou látkou byl grogram, jenž se skládá z hrubých vláken ztužených gumou. Vernon pocházel z dobré rodiny a dostalo se mu skvělého vzdělání. Ve své funkci byl přísný i lidský. Mužstvo ho milovalo, protože mu dokázal nejen velet, ale také projevovat náklonnost. Konkrétním příkladem budiž jeho rozhodnutí poté, co s pouhými šesti loděmi úspěšně získal Porto Bello v Panamě, které tehdy patřilo jakožto významné španělské překladiště k jednomu z hlavních britských cílů. Po dobytí města Vernon vydal dva pozoruhodné rozkazy. Nejprve zakázal znásilňování v dobytém městě, aby následně nařídil rozdělení kořisti rovným dílem mezi posádky lodí. Tato rozhodnutí sice odporovala soudobým předpisům, s ohledem na významné vítězství to ovšem admirality shovívavě přehlédla. Nemalej respekt u posádky mu později pomohl s jeho snahou řešit rumovou otázku, v níž spatřoval základ špatného chování jednotlivých námořníků. Vydal proto roku 1740 své neslavné Nařízení kapitánům č. 349, podle kterého se od toho dne měl příděl půl pinty rumu ředit dvěma dalšími díly vody. Poměr se posléze rovněž dost upravoval podle denní doby, kdy býval příděl vody vyšší před polednem, přičemž zbytek rumu i vody do-

stali námořníci na konci pracovního dne. Zároveň Vernon stanovil, že přidělování rumu musí probíhat pod dohledem důstojníka a bude vždy vydáván i ředěn pro námořníky na palubě lodi, pitnou vodou ze sudu. Jeho další doporučení, týkající se limetové šťávy a cukru, pak dalo vzniknout grogu, jak jej známe dnes. Ostatně častá konzumace šťávy z citrusů později vedla dokonce k tomu, že se britským námořníkům přezdívalo „Limeys“. Bohužel přidání čerstvé limetové šťávy a třtinového cukru bylo ještě v době viceadmirála Vernona dobrovolnou záležitostí každého námořníka, a tak často zůstávalo jen u ředění rumu vodou. Ostatně trvalo to celých šestnáct let, než admirality vyslyšela naléhání Edwarda Vernona, aby bylo toto nařízení o ředění každodenního přídělu rumu rozšířeno na celé námořnictvo. To mu však nezabránilo, aby své rozhodnutí o ředění rumu aplikoval i při tažení proti kolumbijské Cartageně v roce 1741. Zatímco u Porto Bella velel pouze hrstce lodí, nyní velel celé flotile. O tom, jak byl oblíbený, svědčí i jednání Lawrence Washingtona, staršího bratra budoucího prvního prezidenta Spojených států amerických. Ten byl totiž součástí uskupení 3 000 dobrovolníků z amerických kolonií pod Vernonovým velením, přičemž důkazem toho, jak vysoké mínění Washington o svém veliteli měl, je jeho pozdější rozhodnutí pojmenovat svou plantáž Mount Vernon.

Ačkoli bychom tedy mohli o přínosu rumových přídělů pochybovat podobně jako britská admirality, na válečných výsledcích a celkovém úspěchu impéria se to nepodepisovalo. Naopak bylo britské námořnictvo na cestě k dobám své největší slávy, a to i navzdory tomu, že už se mezi námořníky stihlo rozšířit úsloví: „Příliš mnoho a budeš ráno grogy.“

## NENÍ NAVY JAKO NAVY

Poslední příděl rumu byl vydán 31. července 1970, a proto se může zdát, že dnes budeme pouze polemizovat, jaký rum použít. Zda na jedné straně budeme vycházet z posledních dvou dekad před zrušením, kdy se směs rumu pro britské námořnictvo zpravidla skládala z 60 % demerara rumu z Guyany, 30 % rumu z Trinidadu a 10 % rumu, jenž mohl pocházet takřka odkudkoliv od Austrálie až po Barbados či Jamajku. Stejně tak by bylo možné přemýšlet, zda zvolit rum, jehož námořní síla 54,5 % vychází z tradice, nebo zda sáhnout po výrobku moderní vědy, podle níž hustoměr vykazuje hodnotu 100 proof u obsahu 57,14 % alkoholu. V neposlední řadě se vedle klasického předpisu nabízí i srovnání původního Vernonova doporučení s inovací v podobě tiki variací, s nimiž přišli jak Donn Beach, tak Trader Vic. Hlavní odlišnost od původně prosté receptury představují tři druhy rumu, šťáva z bílého grepu



či medová voda. Nikdy ovšem neuděláte chybu, když sáhnete při tvorbě svého grogu po rumu Pusser's Gunpowder Proof. Jeho tvůrce Charles Tobias totiž při jeho výrobě použil s dovolením admirality britského námořnictva onu původní přísně střeženou recepturu originálního blendu společnosti E. D. & F. Man, tedy rumu, který popíjeli na palubách britského impéria námořníci s víceméně železnou pravidelností více než tři století, přičemž minimálně 230 let jim bylo doporučováno ředit svůj denní příděl dostatečným množstvím vody. ■

## OLD NAVY GROG

70 ml rumu Pusser's Gunpowder Proof

140 ml horké vody

20 ml čerstvé limetové šťávy

20 ml sirupu z třtinového cukru (1 : 1)

2–3 ks hřebíčku

Postup: Nejprve si s předstihem připravíme cukrový sirup tak, že rozpustíme 100 gramů třtinového cukru ve 100 ml vody. Jednotlivé ingredience postupně dávkujeme do nahřáté sklenice či originálního plecháčku. Důkladně promícháme a ovoníme limetovou kůrou.

Old Navy Grog namíchal ambasador Kryštof Hordina.





**Poslední dobou se za barem pohybuji mnohem méně než třeba před rokem. I proto pro mě byla výzva vymyslet koktejl do dalšího čísla mého oblíbeného magazínu. Výzva, jakou mi donedávna bylo i barmanské soutěžení. Není proto divu, že jako jedna z inspirací mi posloužila právě vrcholící soutěž Nikka Perfect Serve, které jsem se v minulosti také zúčastnil.**

Vedle inspirace soutěží mě ovlivnilo bezpochyby také počasí, jež právě panuje. Rychlé změny teplot, sychravo, déšť a následné prudké ochlazení mě přivedly na myšlenku univerzálního koktejlu. Univerzálního ve smyslu přípravy, kdy si ho vychutnáte jak ledově vychlazený, tak i v pokojové teplotě.

Další ovlivňující vjem je moje nynější zaměstnání a kolegové. Pracuji v novém projektu Alma Prague nedaleko Národního divadla. Náš prostor je velmi členitý a kromě kavárny,

restaurace a vinného baru u nás najdete i prostory pro zrání masa, špajz a fermentační místnost s přípravou. A právě tady jsem našel jednu z ingrediencí do svého koktejlu. Je jím japonský čaj Genmaicha – zelený s praženou rýží. Z něj jsem připravil klasický rozvar, který jsem následně jen scedil a nechal vychladnout. Dále jsem do koktejlu chtěl dostat nějakou ovocnou složku, a tak jsem použil náš domácí sirup z meruněk a mandlí, naředil ho roztokem kyseliny jablečné a citronové a vytvořil tak jednoduchý cordial.

## Warehouse #1 Drink sezóny



© Luboš Wišněvski

© Luboš Wišněvski

Jak jsem zmínil na začátku, velkou inspirací mi byla letošní soutěž Nikka Perfect Serve, které se zúčastnil i můj kolega Matouš. Tudíž tak trochu na jeho počest jsem sáhl po lahvi Nikka From The Barrel.

Po sladění poměrů těchto tří ingrediencí mi stále v drinku něco chybělo. Už dávno se mi v takových případech osvědčila sůl. Přidal jsem proto tři kapky saline solution v poměru 1 : 4.

Drink připravuji metodou rolling neboli přelévání. Díky ní se mi krásně provzdušní a vychladí. Vyzkoušel jsem ho i teplý, kdy jsem do teplého čaje přidal cordial, whisky a sůl a jen promíchal lžičkou. Funguje perfektně a krásně zahřeje. Na ozdobu používám sušenku z meruněk a mandlí, které jsme použili při výrobě sirupu. Stačí je rozmixovat, směs roztáhnout na pečicí papír a vysušit v sušičce na ovoce, případně doma v troubě.

### NIKKAICHA

40 ml Nikka from the Barrel

70 ml čaje Genmaicha

30 ml cordialu z meruněk a mandlí

3 kapky solného roztoku

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Karlík'.

Tomáš Karlík – Alma Prague



## Warehouse #1 Info

### PLANTATION SEALANDER

Novým přírůstkem do portfolia značky Plantation je unikátní blend rumů zachycující tři oblasti a s tím zároveň tři oceány. Plantation Sealander je blendem kotlíkových a kolonových rumů z Barbadosu, Mauricia a Fidži. Zatímco Barbados dodává tomuto rumu elegantní vanilkové tóny, část z ostrova Mauricius obohacuje blend o svěžest rumu z čerstvé šťávy z cukrové třtiny, přičemž díky Fidži se do rumu propisují hlubší dřevité i ovocné tóny, které jsou dány specifickým terroir, ale také vyšším stupněm vypálení sudů. Výsledný rum, který byl lahvován v síle 40 %, tak vyniká jemným aroma, v němž se do popředí derou hrušky, kdoule, angraš a tóny uzené melasy. V chuti se posléze projevují delikátní tóny medu, lékořice, včelího vosku, karamelového fondánu s vanilkou a sušených švestek, které doplňují tóny vařených jablek, tonka bobů a sušeného banánu. **890 Kč**

### BOTRAN RARE BLEND EX - AGAVE SPIRIT CASK

Guatemalský rum Botran, který se vyrábí z panenského medu z cukrové třtiny, má nový, v pořadí třetí přírůstek do kolekce Rare Blend. Jedná se o limitovanou edici Botran Rare Blend Ex-Agave Spirit Cask, která představuje speciální výběr 5 až 25 let starých rumů z archivů značky, které byly na závěr uloženy do sudů po destilátu z agáve. Tyto rumy prošly dynamickým zráním v pěti různých dubových sudech, a to konkrétně v sudech po americké whiskey, znovu vypálených sudech po americké whiskey, sudech po sherry, sudech po portském víně a na závěr v sudech po tequile. Ve vůni je tento tmavě mahagonový rum se zlatavými odlesky dost intenzivní. V chuti je už patrnější agáve, a jemný dotek vypáleného dřeva a citrusů.



**1 930 Kč**

### SCAPEGRACE BLOOD MOON

Jde o jedinečný gin kombinující směs sušených i čerstvých botanicals, čímž vzniká lahodný a osvěžující destilát. Destiluje se mimo jiné z novozélandských červených pomerančů, čerstvých malin a kafrové limetky, což mu propůjčuje i výraznou červenou barvu. Scapegrace Blood Moon má tropickou vůni a šťavnatou chuť s intenzivním nástupem červeného pomeranče, který poté nahrazují tóny jalovce, čerstvé máty a pepře. Lahvován je při síle 41,6 %. **1 080 Kč**



### FERRAND COGNAC SÉLECTION DES ANGES

Když se v koňaku mluví o andělech, odkazuje se tím na starobylý termín „andělská daň“, který označuje ztráty destilátu během dlouhého procesu zrání, kdy se koňak pomalu odpařuje. Čím déle koňak zraje, tím více se zjemňují a zintenzivňují chutě, a vytváří se tak vznešený smyslový zážitek s vyšší koncentrací vůní. Tento konkrétní výběr od Maison Ferrand má průměrné stáří 30 let a lahvován je při síle 41,8 %. Ve vůni krásně začíná cukrářským profilem rozinek, medu, vanilky, meruněk a čerstvého tabáku s elegantními květinovými tóny, zejména růže a jasmínu. Chuť je velmi hladká a plná. První doušek přináší dřevité a kořeněné tóny, jako je pepř, dub, muškátový oříšek, kari a zázvor, zatímco o chvíli později se rozvine ovocný styl překypující mimo jiné ananasem, kokosem, sušeným banánem a citrusy.

**4 200 Kč**





### MIRACIELO PATRIMONIO CAFETALERO

Limitovaná edice Miracielo Patrimonio vzniká z rumů zrajících 3 až 10 let v sudech po americké whiskey se středně silným vypálením, v nichž se následně maceruje směs vanilky, švestek a rozinek. Jeho závěrečná dochuť je dosažena infuzí kávy odrůdy Bourbon z farmy Finca San Sebastián ve městě Antigua v Guatemale. Důraz na řemeslnou výrobu rumu Miracielo umocňuje malosériová produkce a luxus evokující design lahve, jejíž hrdlo je opatřeno ručně vyráběným koženým páskem. Charakteristickou vůní i chutí této limitované edice je nejen káva, nýbrž také tóny čokolády, karamelu, vanilky a sušeného ovoce. Vychutnat si jej můžete čistý, s ledem nebo rovnou se šálkem kávy.

**870 Kč**

### FEVER - TREE BLOOD ORANGE GINGER BEER

Novinkou v široké nabídce značky Fever-Tree je zázvorové pivo vyrobené ze tří druhů zázvoru

z indického Kóčinu, Nigérie a Pobřeží slonoviny, k němuž se přidává pikantní chuť červených pomerančů z Itálie. Pomeranče dodávají tomuto ochucenému zázvorovému pivu jasnou a dobře zakulacenou chuť se šťavnatým závěrem, který přináší úžasnou rovnováhu. Toto speciální zázvorové pivo je vyrobeno jak pro samostatnou konzumaci, tak pro využití v osvěžujícím koktejlu v kombinaci s vodkou, rumem nebo tequilou.

**60 Kč**



### COMPASS BOX FLAMING HEART 7TH EDITION

Flaming Heart uvedla společnost Compass Box poprvé na trh v roce 2006. Byla to průlomová whisky spojující komplexní whisky z Vysočiny stařenou v nových sudech z francouzského dubu se silně rašelinnou whisky z Islay. Tato svůdná, kořeněná, až dekadentně návyková whisky měla takový úspěch, že ji v následujících letech několikrát vyrobili znovu. Sedmá limitovaná edice, vyznačující se hlubokými ovocnými tóny, byla na trh uvedena v roce 2022. Jde o blend spojující whisky z palíren Laphroaig, Caol Ila a Talisker s komplexní whisky z Highlands, která zrála více než pět let v silně vypálených nových sudech z francouzského dubu, což se odráží i v její chuti, která je olejová, kouřová, bohatá a výrazná.

**3 680 Kč**



### WRHS#1 TECC-NICAL ECSTASY

TECC-nical Ecstasy je odvážným, drzým a krásným příkladem rumu s nejvyšší úrovní esterů z palírny Long Pond. Jedná se o poklad z jamajské farnosti Trelawny. Tato marka, která dosahuje 1 500–1 600 g/hlpa, je smyslovým zážitkem, který vaše chuťové buňky vezme na lahodnou cestu po intenzivně funky i jemně sladkých jamajských tónech, typických pro Long Pond a nepochybně pro HOGO\*. Napijte se a vychutnejte si chutný „esterifikační“ výlet s TECC-nical Ecstasy z edice Warehouse #1 Overproof Rums. **1 190 Kč**

\* Termín HOGO pochází z francouzského výrazu „haut gout“, což je silná, ale žádoucí chuť (zapáchající maso nebo sýr). Dnes se jeho odvozenina hojně používá pro charakteristiku zemité, oříškové nebo funky chuti některých jamajských rumů.





## Warehouse #1 Info

### ADRIAN KEOGH A JEHO ZPRÁVA Z NEKLIDNÉHO HAITI V SOUVISLOSTI S BOUKMAN BOTANICAL RHUMEM

„Situace je tak špatná jako nikdy předtím, ale rodiny, které Boukman Botanical Rhum vyrábějí, se jen tak nevzdají. Od atentátu na prezidenta v červenci 2022 se zhoršily války gangů a přibýly únosy. Vůdce gangu podezřelého z únosů občanů USA byl nedávno zařazen na seznam deseti nejhledanějších osob FBI.

Stále plníme do lahví, ačkoli je destilerie dočasně uzavřena kvůli pokračující aktivitě gangů v třetinové oblasti Croix-des-Bouquets poblíž Port-au-Prince.

Náš mistr palírník se již z útoku nožem, při kterém byl zraněn, zotavil, ale oblast zůstává velmi nebezpečná. Jako příklad uvedu stáčírnou konkurenční společnosti v nedalekém Noailles, která byla v červenci vypleněna a vypálena, dva zaměstnanci zabiti a policejní eskorta zraněna. My jsme si naštěstí vytvořili zásoby clairinu na bezpečném místě, abychom mohli pokračovat v infuzi a stáčení na Haiti a ve vývozu do Evropy.

V říjnu Rada bezpečnosti OSN schválila neoficiální mírovou misi na Haiti, kterou má na místě vést 1 000 policistů z Keni, podporovaných několika karibskými zeměmi. Očekávání jsou však malá vzhledem k malé velikosti kontingentu a nedostatečnému pokroku v oblasti politických reforem.

Cukrová třtina však stále roste, lidé potřebují práci a my pokračujeme dál, stejně jako lidé z organizace Haiti Futur... Zachovejte nám přízeň.“



## LIKÉR CHARTREUSE UKONČUJE DISTRIBUCI V MNOHA ZEMÍCH SVĚTA VČETNĚ ČESKÉ REPUBLIKY

Legendární likér Chartreuse, jež podle originálního rukopisu receptury předané v roce 1605 maršálem d'Estrées kartuziánským mnichům dodnes vyrábí ze 130 různých bylin tento mnišský řád v podhůří francouzských Alp, již nebude v České republice distribuován.

V odůvodnění, které jsme jakožto výhradní distributor likérů Chartreuse pro Českou republiku obdrželi od Chartreuse Diffusion, se uvádí, že poslední dva roky byly pro likéry Chartreuse skvělé a poptávka po nich byla velmi silná, hlavně na domácím, francouzském trhu. Výrobní závod v Aiguenoire dosáhl své maximální kapacity a kartuziáňští mniši se rozhodli, že kvůli svým mnišským pravidlům nebudou zvyšovat objemy. V podstatě nechťejí vyrábět více, než je potřeba pro podporu kartuziánského řádu, chtějí se prostě věnovat svému životu v ústraní a modlitbám. Tato nečekaná situace dovedla exkluzivního partnera kartuziánských mnichů, společnost Chartreuse Diffusion, k rozhodnutí pracovat výhradně s hlavními a historickými trhy. Primární vizí je pro ně uspokojovat v maximální možné míře potřeby francouzského trhu a poté posílit přítomnost na klíčových trzích v alpských zemích a nadále udržovat silnou přítomnost v Severní Americe, kde historicky dlouhodobě působili, tedy v USA, Kanadě a Mexiku. Naše společnost UPB plně respektuje rozhodnutí kartuziánských mnichů nenavýšovat výrobu nad míru, která pokrývá náklady na chod velké kartouzy a veškeré další nutné výdaje. Vlastně je nám toto jejich rozhodnutí v dnešní době velmi sympatické, ale přístup Chartreuse Diffusion nás velmi zklamal. Po více než 10 letech spolupráce nám neponechat tuto ikonickou značku v portfoliu alespoň v omezeném objemu tak, aby značka byla v naší zemi dále zastoupena a byla k dispozici přinejmenším pro její skalní fanoušky, není z našeho pohledu úplně fér.





## SCAPEGRACE SINGLE MALT WHISKEY ZÍSKALA DALŠÍ VÝZNAMNÉ SVĚTOVÉ OCENĚNÍ

Na prestižní soutěži Global Spirits Masters 2023, která se konala v Londýně, získala jednosladová whisky Fortitude V medaili Master, což je nejvyšší ocenění na této soutěži. World Whisky Masters je považována za nejuznávanější světovou soutěž v degustaci destilátů naslepo.

Whisky Fortitude V Manuka Smoked Single Malt zraje tři roky v panenském sudu z francouzského dubu.

Porotci ocenili Fortitude V za „lehkou nakouřenost ve vůni a komplexnost“ a „jemnou chuť s nádechem kouře a sladkosti“.

Spoluzakladatel společnosti Scapegrace Mark Neal řekl: „Získání medaile Master na vysoce uznávaném světovém mistrovství World Whisky Masters je pro celý náš tým fantastickým úspěchem. Novozélandské single maltky jsou na světové scéně relativně nové, takže získat tak uznávané ocenění mezi nejlepšími na světě je splněný sen. Jsme nesmírně hrdí na náš jedinečný, výrazný manuka styl. Tato naše whisky skutečně ukazuje to nejlepší z Nového Zélandu tím, že je destilována vodou z Jižních Alp a při sladování se používá místní manuka. Je to obrovsky důležité pro naši mezinárodní reputaci a opět to dokazuje, že se řadíme mezi nejlepší na světě.“

Nebylo to jediné vítězství značky Scapegrace na této soutěži. Značka Scapegrace získala zlatou medaili také za svou Fortuna VI a stříbrnou medaili za Dimension VII – obě Manuka Smoked Single Malt Whisky.



## WRHS #1 SINGLE CASK WHISKY ZE TŘÍ LEGENDÁRNÍCH SKOTSKÝCH PALÍREN

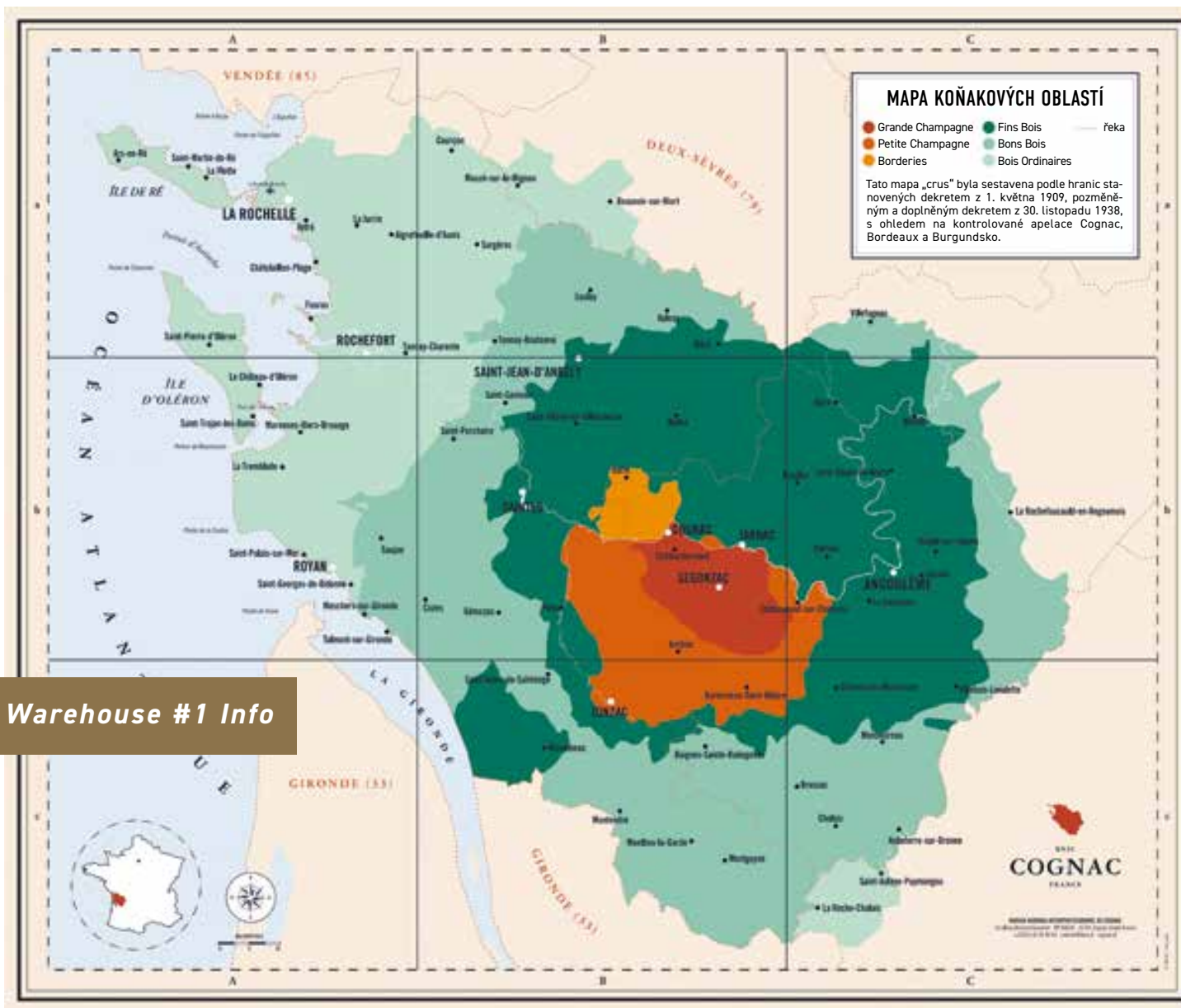
Warehouse #1 představuje své nové plnění, tentokrát ze světa whisky. Pro tuto edici byly vybrány tři single casky ze tří legendárních skotských palíren, které byly lahvovány v sudové síle. Jde o Macallan, Glen Moray a Laphroaig.

Whisky Macallan ze Speyside pochází ze sudu č. 02687. Whisky byla destilována v roce 2015 a v sudu zrála 8 let. Lahvována byla bez použití studené filtrace či přidání barviv, o síle 63,3 %.

Whisky Laphroaig z ostrova Islay pochází ze sudu č. 322176. V palírně, jejíž název v překladu znamená „krásná kotlina u široké zátoky“, byla destilována v roce 2010 a v sudu zrála dlouhých 13 let. Lahvována byla bez použití studené filtrace či přidání barviv, o síle 59,7 %.

Whisky Glen Moray ze Speyside pochází ze sudu č. 5656. Palírna se nachází v městečku Elgin, kde vznikla přestavbou původního pivovaru. Whisky byla destilována v roce 2007 a v sudu zrála dlouhých 16 let. Je tak nejstarší whisky z této trojice. Lahvována byla bez použití studené filtrace či přidání barviv, o síle 52,6 %.





# ÚVOD DO SVĚTA KOŇAKU

## VYSVĚTLENÍ POJMŮ

### Koňak

Eau-de-vie z vína vypěstovaného v oblasti Cognac. „Koňak“ je chráněné označení původu eau-de-vie vyráběného ve vyhrazené oblasti destilací bílého vína v souladu s příslušnou směrnicí, která mimo jiné také definuje oblast a odrůdy hroznů, metody pěstování, metody vinifikace a destilace, pravidla skladování, zrání a obchodování a metody kontroly.

### Oblast výroby koňaku

Označení zeměpisných oblastí vymezených dekretem z 1. května 1909, který definuje všechny kroky spojené s kontrolovanou výrobou apelací Cognac, doplněné dekretem z 15. května 1936. Dekret z 13. ledna 1938 definuje seznam obcí, které jsou oprávněné používat certifikaci AOC.

## Typ prořezávání hroznů keřů vinné révy podle jeho autora pana Guyota.

– Jednostranný kordon



– Dvojstranný kordon



## Regiony

Termín používaný pro označení vymezených oblastí výroby koňaku s certifikací AOC (Appellation d'origine contrôlée) Cognac: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois a Bois Ordinaires.

### Grand Champagne

Jedna ze šesti výrobních oblastí v regionu Cognac. Je často považována za premier cru, známou produkcí jedněch z nejlepších koňaků. Označení Grande Champagne na etiketě znamená, že 100 % eau-de-vie použité při výrobě pochází z této oblasti.

### Petite Champagne

Jedna ze šesti výrobních oblastí v regionu Cognac. Je geograficky menší a obklopuje region Grande Champagne. Oblast Petite Champagne má s Grande Champagne mnoho společného, včetně křídové a vápencové půdy. Označení Petite Champagne na etiketě znamená, že 100 % eau-de-vie použité při výrobě pochází z této oblasti.

### Fins Bois

Další ze šesti výrobních oblastí v regionu koňaku, nacházející se na okraji regionu Cognac a sousedící s ostatními výrobními oblastmi. Je geograficky větší a rozlehlejší než některé jiné crus. Koňaky z Fins Bois jsou známé svou všestranností a přístupným chuťovým profilem. Označení Fins Bois na etiketě znamená, že 100 % eau-de-vie použité při výrobě pochází z této oblasti.

## Borderies

Oblast Borderies je další ze šesti výrobních oblastí v regionu Cognac. Nachází se v srdci regionu Cognac a na jihu sousedí s oblastmi Grande Champagne a Petite Champagne. V porovnání s některými jinými regiony se rozkládá na poměrně malé ploše. Je známá tím, že se zde produkuje koňak s charakteristickými vlastnostmi, které ho odlišují od ostatních crus. Označení Borderies na etiketě znamená, že 100 % eau-de-vie použité při výrobě pochází z této oblasti.

## Bons Bois

Jedna ze šesti výrobních oblastí v regionu koňaku. Geograficky je větší než některé jiné oblasti, ale menší než ty hlavní jako Grande Champagne a Petite Champagne. Označení Bons Bois na etiketě znamená, že 100 % eau-de-vie použité při výrobě pochází z této oblasti.

## Bois Ordinaires

Poslední a zároveň největší ze šesti výrobních oblastí koňaku. Rozkládá se na velké ploše v západní části regionu a ve srovnání s ostatními cru je vzdálenější od centra výroby koňaku. Zdejší půda se často označuje jako „obyčejná“ (odtud název Bois Ordinaires). Koňaky z Bois Ordinaires jsou známé svou nekomplikovaností a přímočarostí. Označení Bois Ordinaires na etiketě znamená, že 100 % eau-de-vie použité při výrobě pochází z této oblasti.

## Hrozny

Rostlina nebo odrůda vinné révy. Pro výrobu koňaku jsou schváleny pouze některé odrůdy (vyhláška z 15. května 1936). Nejrozšířenější odrůdou je Ugni Blanc.

## Sklizeň hroznů

Sklizeň hroznů pěstovaných pro výrobu vína. Sklizeň může začít, jakmile hrozny dosáhnou dokonalé zralosti – v oblasti Cognac začíná sklizeň obvykle na začátku října a končí na konci téhož měsíce.

## Ugni Blanc

V současnosti nejběžnější odrůda révy vinné používaná k výrobě bílého vína, z něhož se později vyrábí koňak.

## Folle Blanche

Odrůda bílých hroznů používaná pro výrobu koňaku. Tato tradiční odrůda byla hojně využívána před poškozením fyloxérou, po kterém byla většinou nahrazena odrůdou Ugni Blanc, která je vůči šedé houbě odolnější.

## Folignan

Odrůda hroznů získaná křížením Ugni Blanc a Folle Blanche, která se používá pro výrobu koňaku.

## Montils

Jedna z bílých odrůd používaných pro výrobu koňaku. Tato odrůda se nepoužívá příliš často. Používá se především k výrobě Pineau des Charentes.

## Colombard

Jedna z odrůd vinné révy používaných k výrobě koňaku. V současné době se nepoužívá příliš často.

## Sémillon

Jedna z bílých odrůd révy vinné, která se v minulosti používala k výrobě koňaku. V současné době se však tato odrůda již nepoužívá.

## Lis

Zařízení, které se používá k získávání šťávy z hroznů. V regionu Cognac je zakázáno používat tzv. kontinuální lisu (lisy d'Archimède) (vyhláška z 15. května 1936).

## Lisování

Proces, při kterém se z hroznů získává šťáva.

## Víno

Výsledek celkového nebo částečného kvašení hroznového moštu nebo čerstvých hroznů (bez ohledu na to, zda byly hrozny vylisovány, či nikoli).

## Kvašení

Přeměna některých organických látek působením enzymů produkovaných mikroorganismy (kvasinkami). Kvašením cukrů vzniká alkohol.

## Distiller

Vinař, který má právo destilovat své vlastní produkty. Obecně řečeno, lihovarník je vinař s vlastními zásobami eau-de-vie. Lihovarník má právo prodávat koňak přímo.

## Destilace

Proces tepelného oddělování odpařitelných látek a jejich následné kondenzace. Metoda destilace je založená na rozdílech v těkavosti uvedených látek. Eau-de-vie obsahuje pouze těkavé látky, které se starají o hlavní znaky jeho buketu. V případě výroby koňaku se používá tradiční dvoustupňový destilační proces. Destilace musí být dokončena do 31. března roku následujícího po sklizni.

## Destilační zařízení Charentais

Fermentované víno se destiluje na otevřeném ohni ve speciálním charentském destilačním zařízení. První destilát, označovaný jako brouillis, obsahuje 28 až 32 % alkoholu. Druhá destilace se nazývá la bonne chauffe. Jde o delikátní operaci, vyžadující skutečnou profesionalitu. Při ní je třeba včas nalézt „srdce“ destilace, tedy koňak, který nesmí obsahovat více než 72 procenta alkoholu, a oddělit takzvanou hlavu a ocas. Ty jsou přidány zpět k brouillis a znovu destilovány. Celý složitý destilační proces trvá přibližně 24 hodin a musí být proveden nejpozději do 31. března roku následujícího po sklizni.

## Předeříváč

Jedna z částí systému Alembic. Ačkoli není povinným segmentem destilačního zařízení Charentais, tradičně se používá k předeřátí vína před destilací, čímž pomáhá šetřit čas a potřebnou energii.

## "Cutting" between eau-de-vie and secondes

Důležitá fáze destilačního procesu, při níž se odděluje „hlava“ a „ocas“ eau-de-vie.

## Eau-de-vie

Alkoholický nápoj vyráběný destilací. V oblasti Cognac se jako eau-de-vie označuje zrající koňak před stáčením do lahví.

## Fine Champagne

Termín označující směs eau-de-vie z oblastí Petite Champagne a Grande Champagne (s minimálním obsahem 50 % z Grande Champagne).

## Limousin

Jeden ze dvou hlavních regionů, kde se pěstuje dubové dřevo používané pro výrobu sudů, ve kterých zraje koňak.

## Tronçais

Jedna ze dvou hlavních oblastí, kde se pěstuje dubové dřevo používané při výrobě sudů pro zrání koňaku.

## Zrání koňaku

Koňak se časem vyvíjí, zatímco zraje v dubových sudech uložených ve sklepích, které splňují přísné specifikace, dřevo dodává eau-de-vie příjemnou barvu a konečný buket. Koňak zraje pouze v dubových sudech, které jsou uchovávány ve speciálních sklepích určených výhradně pro skladování koňaku. Koňak se nesmí prodávat k přímé spotřebě, pokud nezrál déle než dva roky.

## Paradis

Sklep, kde se skladují staré eau-de-vie. Lze přeložit jako „ráj“.

## Racks

Způsob jednoúrovňového skladování sudů. Sudy se obvykle skladují na kovových regálech ve vertikální poloze.

## Chevalage

Způsob skladování sudů, kdy jsou sudy naskládány na sebe tak, že tvoří pyramidu.

## Roux

Typ sudu, ve kterém eau-de-vie již několikrát zrál. Tyto sudy se v regionu označují jako „starší“, protože jsou obvykle mladší než 10 let a nepatří ani do kategorie „nových“, ani do kategorie „starých“ sudů.

## Vat

Kád' se dvěma plochými dny, vyrobená tradičním způsobem ze dřevěných latěk spojených kovovými obručemi. Vats jsou v podstatě velké sudy o objemu 50 až 300 hl.

### Evaporation

Úbytek objemu a snížení obsahu alkoholu, ke kterému přirozeně dochází během zrání koňaku. Tato ztráta představuje více než 2 % ročních zásob (tj. přibližně 20 milionů lahví). V oblasti Cognacu se odpařování poeticky nazývá „andělská daň“.

### Snížení obsahu alkoholu

Metoda používaná ke snížení obsahu alkoholu v eau-de-vie na 40 % obj. přidáním čisté, destilované nebo demineralizované vody.

### VS

Very Special. Velmi zvláštní nebo \*\*\* (3 hvězdičky). Část koňakové nomenklatury, která znamená, že nejmladší eau-de-vie je nejméně dva roky stará.

### VSOP

Very Superior Old Pale. Velmi nadstandardní stará bledá. Část koňakové nomenklatury, která znamená, že nejmladší eau-de-vie je nejméně čtyři roky stará.

### Napoléon (Réserve)

Část koňakové nomenklatury vyjadřující stáří koňaku, což znamená, že nejmladší eau-de-vie použitá ve směsi je stará nejméně šest let.

### XO

Extra Old. Část koňakové nomenklatury, která znamená, že nejmladší eau-de-vie je nejméně 10 let stará.

### XXO

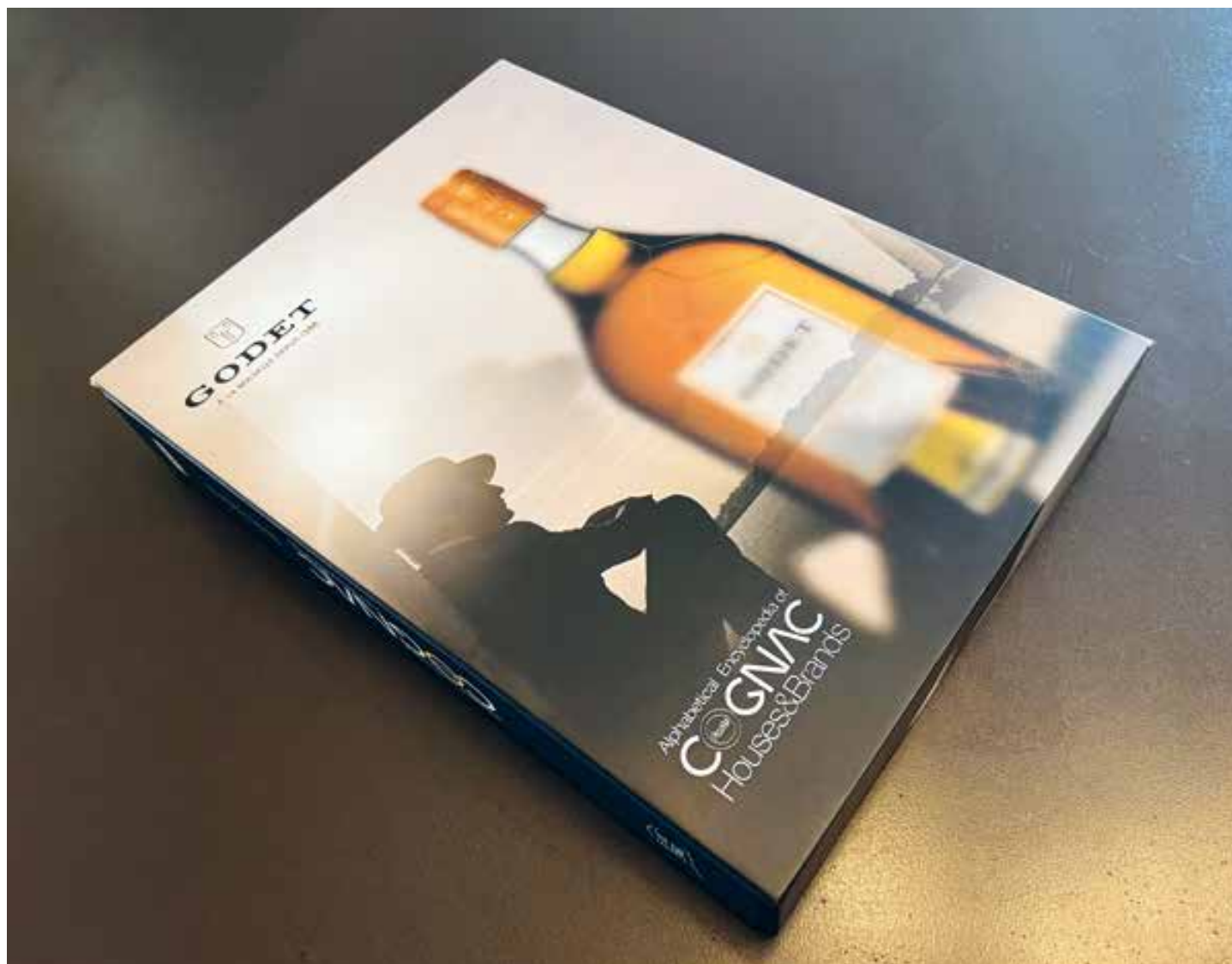
Extra Extra Old. Část koňakové nomenklatury, která znamená, že nejmladší eau-de-vie je nejméně 14 let stará.

### Vintage Cognac

Rok sklizně, ze kterého se vyrábí konkrétní koňak. Ročníkové koňaky jsou ve vymezených regionech přísně sledovány a eau-de-vie zraje ve speciálních sklepích s ročníkovými koňaky nebo v zapečetěných sudech.

### Pineau des Charentes

Fortifikované víno s certifikací AOC (Appellation d'origine contrôlée) vyrobené ve vymezené oblasti. Vyrábí se z hroznového moštu s přídavkem eau-de-vie. ■



# RAPPER SMACK 1 MÁ SVŮJ KOŇAK

Text: Jakub Janeček

Rap a koňak patří již od 90. let tak nějak k sobě. Nejen jeden světový rapper se již spojil s některým z věhlasných výrobců koňaku, aby za peníze podporoval jeho značku, a stal se tak jeho ambasadorem. Tohle je ale jiný příběh, daleko osobnější. Představitelé 15. generace rodu Godetů, jejichž prapředeck stál u zrodu koňaku, vyslyšeli moji žádost, aby zvali výrobu exkluzivní selekce pro mého syna, našeho nejúspěšnějšího grimového rappera, který byl za svou práci již třikrát oceněn Andělem. Obrazně se tak spojily tři kalíšky z jejich rodového erbu se třemi zlatými anděly, aby vzniklo něco ojedinělého.



1588

**GODET**  
À LA ROCHELLE DEPUIS 1848  
COGNAC V.S. EXCLUSIVELY SELECTED FOR  
**SMACK 1**  
ZE STRAŠNIC OD ROŠN 1848

**GODET**  
À LA ROCHELLE DEPUIS 1848  
COGNAC V.S. EXCLUSIVELY SELECTED FOR  
**SMACK 1**  
ZE STRAŠNIC OD ROŠN 1848



YouTube



© Archly Smack 1





## VEZMĚME TO POPOŘÁDKU

Před 37 lety se mi narodil syn, kterému jsme tenkrát dali stejné jméno, jaké nosím já, tedy Jakub. Jak už to tak v životě chodí, děti nám dospělým dělají většinou radost až do té doby, než se dostaví puberta. Potom je to zkouška nervů. Náhle řešíte situace, které byste byli raději, kdyby vás vůbec nepotkaly, jako například že vysvětlujete na policii, jak to, že nevíte, že váš syn není v noci doma a místo toho se věnuje graffiti, nebo že jezdíte do školy, abyste si poslechli, v jakých průšvihcích vaše dítě jede, a slibujete nápravu, o jejímž uskutečnění ale pochybujete. Po večerech své ratolesti vysvětlujete, že nonstop hulit trávu asi nebude v životě to pravé, a samozřejmě máte trochu obavy, co z vašeho dítěte bude, až si tímto obdobím dospívání projde. Ostatně si dobře pamatuji, jak jsem se ho jednou zhruba v jeho 14 letech ptal, co si myslí, že bude v životě dělat. Odpověděl mi bez váhání, že bude rapper. Možná, že to není přesně to, co byste jako rodič chtěl slyšet. Já jsem tedy moc nechtěl. Cesta na takovou úroveň, aby vás poslouchalo dostatečné množství lidí a mohla vás vaše tvorba uživit, je dlouhá a výsledek je nejistý. A když už se to povede, tak je doba na výsluní popularity omezená, a proto by bylo dobré mít něco jistého v záloze, pro všechny případy. Na tom jsme se ale nedohodli. Průserář ve škole odmaturoval učitelskému sboru navzdory na

sámě jedničky a vydal se za štěstím. S odstupem času musím říci, že jasný cíl a úsilí, jaké musel Kuba vynaložit k jeho dosažení, mě fascinuje a nepřestává udivovat. Od roku 2006, kdy vydal první mixtape, má na kontě 17 alb, živé rapování v Londýnské BBC, tři Anděly pro nejlepšího rappera u nás, beznadějně vyprodané koncerty, a jak sám říká, jeho cesta ještě ani zdaleka nekončí.

Jen co vím, tak má v rukávu další dvě alba a koncertní turné jak u nás, tak ve vybraných anglických městech.

## A JAK ŽE TO BYLO S TÍM KOŇAKEM?

Tak to bylo takhle: Můj syn moc destilátům ani vínu neholduje, ale když mi před pár lety řekl, že pije tak leda vodu s vodou, o čemž ostatně zpívá na albu Sick ve stejnojmenné skladbě, tak jsme společně s naším předním palírníkem Honzou Kleinerem uvedli na trh Vodku Smack 1, opravdu skvostné dílo, jehož provedení po stránce designu odpovídala i poměrně vysoká cena. Komerční úspěch se tedy nedostavil, ale co, udělali jsme moc hezkou věc, která možná tak trochu předběhla dobu, ale za kterou se nikdy stydět nebudeme. Nedávno, při jedné Kubově návštěvě u nás doma, přišla řeč na to, že mám rád koňak, a dal jsem mu ochutnat koňak Godet



V.S. Reakce byla pozitivní a od té doby jsem několikrát slyšel, že když už něco pije, tak právě koňak. V průběhu času jsem viděl poměrně hodně fotografií s koňakem Godet z backstage před koncertem, při křtech různých alb i jen tak na pódiu, a tak jsem si řekl, že by možná stálo za to nechat vyrobit nějaký koňak přímo pro Smacka. Kubovi se ten nápad líbil, a tak zbývalo jediné: prodat ten nápad bratrům Godetům, s jejichž koňaky obchodujeme od roku 2012 a kteří rodinný podnik s úctyhodnou tradicí dnes řídí.

## NÁPAD SE MĚNÍ V REALITU

Minulý rok na podzim jsme se setkali na veletrhu Prowein v jejich stánku, kterému vévodil slogan „Godet – Since Cognac Exists“ jako odkaz na to, že tady budou mít návštěvníci co do činění s představiteli 15. generace rodu Godetů, jejichž předkové stáli u samotného zrodu koňaku. Představil jsem jim svůj nápad, ukázal jim několik videí ze Smackových koncertů, nějaké klipy a fotografie mého syna s jejich lahvemi, předběžně jsme se dohodli a sen se začal naplňovat.

Kubův společník z A51, výtvarník, který prošel akademií, Namor Namor, poslal návrh na dárkové balení a já jsem s pomocí studia Gregar & sons vyladil přední a zadní etiketu na lahev a návrh jsme poslali do Francie.

Přišla pozitivní reakce, a než se mohla spustit výroba, bylo nutné ještě vyladit finální blend. Master blenderem 15. generace rodu Godetů je Jean-Edouard, který souhlasil s tím, že bude finální blend o něco silnější než 40 %, jako je tomu u klasické verze koňaku Godet V.S., aby chuť koňaku vynikla i v koktejlech. Kubovi se líbilo číslo 420, což je číslo označující bojovníky za legalizaci marihuany. Finální blend tedy nakonec má 42,0 %.

## UVEDENÍ NA TRH

Po zkušenostech s vodkou jsme nakonec objednali 510 lahví plus nějaké 1,5litrové a 3litrové láhve. Uvedení na trh spojené s první projekcí videa o tom, jak tato lahev koňaku Godet Exclusively Selected for Smack 1 vznikala, proběhlo 3. listopadu v Café & Gallery Point v Praze na Kavkově náměstí za účasti bratrů Jean-Edouarda a Cyrila, kteří si okamžitě získali sympatie barmanů i hostů, kteří ten večer dorazili. Podepisování prodaných lahví nebralo konce a koktejly ze Smackova koňaku tekly proudem. Ostatně všechny lahve, které byly k dostání pouze na e-shopech archetyp51.com a warehouse1.cz, se prodaly za 36 hodin! Ti, na které se nedostalo, nemusí zoufat, protože dalších 510 lahví je již na cestě, a pokud bude i v budoucnu zájem, bude tato speciální verze koňaku stále k dispozici. ■





## Warehouse #1 Info

Namor Namor prezentuje nakonec vítězný obal před porotou soutěže Obal roku 2023

## COGNAC GODET EXCLUSIVELY SELECTED FOR SMACK 1 MÁ DÁRKOVÉ BALENÍ ROKU!

Tradiční výrobce koňaku Godet s historií sahající zpět do roku 1588 vyrobil speciální blend koňaku pro nejúspěšnějšího českého rappera, jímž je bezesporu Smack 1. Obal speciální limitované edice navrhl český výtvarný umělec Namor Namor. Na zpracování grafického designu se podílel Jakub Janeček a studio Gregar & sons. Design dárkových krabic koňaku vychází z velkoformátových obrazů Namora Namora, kdy pootočením více kusů obalů vedle sebe můžete poskládat celý obraz, ze kterého design obalu vychází.

Třináctičlenná porota v čele s předsedkyní, obalovou specialístkou Janou Žižkovou, udělila za tento obal společnosti Ultra Premium Brands – Central Europe s.r.o. ocenění Obal roku 2023 v kategorii dárkové balení.

Soutěž o nejlepší obalová řešení Obal roku je certifikovaná globální obalovou organizací World Packaging Organisation a je branou do světové soutěže WorldStar Global Packaging Awards.



**Obal**  
2023

OBALOVÁ SOUTĚŽ  
PACKAGING COMPETITION  
WINNER'S CERTIFICATE



Cognac Godet / exkluzivně  
pro rappera Smack 1

ULTRA PREMIUM BRANDS - CENTRAL  
EUROPE s.r.o.

EXPOZÁT BYL OČENĚN V OBALOVÉ SOUTĚŽI  
THE ITEM WAS AWARDED IN THE PACKAGING COMPETITION

» Obal roku 2023 «

ORGANIZÁTOŘ OBALOVÝM INSTITUTEM SYBA, členem World Packaging Organisation  
ORGANIZED BY THE SYBA PACKAGING INSTITUTE a member of the World Packaging Organisation

IVO BENDA  
ČLEN OBALOVÉHO INSTITUTU SYBA

JANA ŽIZKOVÁ  
VÝKONNÁ PŘEDSÍDKYNĚ  
INSTITUT SYBA

IVA WERBYNSKÁ  
OBALOVÝ INSTITUT SYBA

ULTRA PREMIUM  
BRANDS - CENTRAL  
EUROPE s.r.o.

Cognac Godet / exkluzivně  
pro rappera Smack 1

**Obal** POKU  
2023

# CYRIL & JEAN EDOUARD 15. GENERACE RODU GODETŮ

Dne 3. listopadu 2023 se ptal Jakub Janeček a fotografoval František Ortmann

Aby byla 15. generace rodu godetů úplná, měl by být na jejich společné fotografii ještě jejich bratr Maxime. Zatímco Cyril a Jean-Edouard přiletěli na párty spojenou s uvedením koňaku Godet Exclusively Selected for Smack 1 a videa, které zachycovalo, jak tato láhev vznikala, Maxime letadlo nestihnul, a tak se zmíněné akce, tiskové konference, společného focení, ani tohoto rozhovoru účastnit nemohl. Na otázky, které se točily, nejen kolem této novinky na trhu, tedy odpovídali jeho dva charizmatičtí bratři.





**Jak těžké pro vás bylo přijmout rozhodnutí, zda vyrobít speciální směs koňaku pro mého syna, rappera Smacka 1?**

Jean-Edouard Godet: Ten nápad a výzva se nám okamžitě zalíbily.

Cyril Godet: Rádi měníme to, jak lidé vnímají koňak, a Smack 1 by nám v tom mohl pomoci. Můžeme tak vzít koňak, pro mnohé drink starých gentlemanů, a udělat z něj něco, co je cool & hip pro mladou generaci.

**Můžete upřesnit, jaké koňaky obsahuje Godet Cognac V.S. Exclusively Selected for Smack 1, a popsat jeho chuť?**

J-EG: Zpočátku jsem vybíral mladé, ovocné koňaky, aby se v nich projevilo hodně ovoce a výrazné chuti. Ty pochází z pobřežních vinic kolem Royanu, z ostrovů Oléron, Ré a z La Rochelle s bohatou půdou a velkým množstvím slunečního svitu.

Dbal jsem na to, aby koňak nebyl příliš ovlivněn dubovým dřevem a aby byly ovocné tóny přítomné v každém doušku.

Smack 1 okořenil recepturu zvýšením intenzity alkoholu. Řekl mi, že když pořádá večírky, chce živý a silnější koňak. Proto má edice Smack 1 vyšší obsah alkoholu.

Dodal také, že spousta jeho přátel míchá koňak se sodou a dalšími věcmi, takže pro zachování identity koňaku v těchto mixech byla nutná výrazná, ohnivá chuť s vyšším obsahem alkoholu.

**Jak se vám líbí výtvarný návrh dárkového balení od Namora Namora?**

J-EG: Všem v produkci v La Rochelle se líbil na první pohled. Je barevný, veselý, syrový. Křičí z něj všechno: Ahoj, usmívej se a buď šťastný. A to je přesně to, o čem je naše značka. Koňak je o oslavách, je o přírodě a o lidech.



CG: Navíc je na něm slunce, modrá barva reprezentující vodu a zelená, pod kterou si můžete představit vinice. Je úžasné, že tento návrh vznikl bez nějakého zadání toho, co by se na něm mělo objevit, a i tak koresponduje s naší velmi starou „kresbou Slávy“. Tato kresba pochází z 19. století a hraje si s náboženským symbolem Ducha svatého, který září na lidstvo. Na naší kresbě je Godetův erb zářící jako slunce vysoko na obloze. Na zátee našich koňaků pak toto slunce září nad zklidněným oceánem, uvnitř kterého se mísí s trochou koňaku, což je svým způsobem velmi křesťanské. *(smích)*

**Je taková spolupráce ve světě koňaku běžná?**

CG: Některé prvky naší spolupráce jsou běžné, některé ne. Značky se s umělci vždy spojovaly, aby vytvořili společný projekt a podpořili své umění a komunity. To je ta běžná část.

Neobvyklá část je, že naše spolupráce začala z lásky, otcovství a přenosu mezi generacemi.

Kuba (Smack 1) pil koňak Godet, protože ho má rád. Objevil ho, stejně jako hudbu, díky tobě ještě předtím, než nás napadlo spolupracovat.

My jsme objevili koňak také díky našemu otci a nyní jej vedeme svým vlastním směrem, stejně jako to dělá Kuba s koňakem, který jsi mu dal ochutnat.

V naší spolupráci je prvek předávání (z otce na syna),



tvoření (děláme staré věci po svém), lásky (lásky ke koňaku i ke svým kořenům) a ambicí (nespokojíme se se statem quo a odmítáme jen sledovat obecný trend). To se nám líbí – vypovídá to o tom, kdo jsme.

**Jak hodnotíte výsledný produkt a skutečnost, že získal ocenění Obal roku 2023 v kategorii Dárkové balení?**

J-EG: Je to jako košík nádherného a šťavnatého ovoce, jenž zve k ochutnání a šťastným okamžikům. Je to skvělý koňak, na který jsme nesmírně hrdí.

CG: Ocenění, které získal za nejlepší dárkové balení na soutěži Obal roku 2023 ještě před oficiálním uvedením na trh, nás mile překvapilo a jsme z něho nadšeni.

**Zaznamenali jste nějaké reakce lidí, kteří s produktem přišli do styku během jeho výroby?**

CG: Lásky na první pohled. Velmi spontánní, prvotní reakce bez zaváhání. Všichni jsme nesmírně hrdí, že můžeme světu přinést takovýto výtvar. Tento Godet Cognac V.S. Exclusively Selected for Smack 1 není jen tak nějakým produktem, je to malý kousek srdce a krásy. Přesně to, co chceme, aby lidé cítili s našimi koňaky.

**Od roku 2017, kdy jste převzali rodinný podnik po svém otci Jeanu-Jacquesovi, jste se nadšeně pustili do práce.**



**Co bylo hlavním cílem, kterého jste chtěli v první řadě dosáhnout, a jak se vám ho daří naplňovat?**

CG: Chtěli jsme změnit zažitou definici toho, čím koňak je, tedy luxusním, mocným, vyzrálým destilátem výhradně pro muže. V naší rodině věříme, že koňak je víc než to. Je to VŠECHNO ovocné, radostné, barevné, veselé, všestranné, zábavné, skvělé a řemeslné. Posláním naší, patnácté generace je šířit toto poselství do světa. Přimět lidi, aby si uvědomili a pocítili, že koňak je příroda (zemědělství), technika (řemeslná výroba), kultura (velké myšlenky & obrazy) a duchovno (spojuje lidi & duši). V jistém smyslu se považujeme za první Kristovy učedníky, kteří cestují po světě, aby šířili evangelium, od jednoho člověka k dalšímu, od srdce k srdci, drink za drinkem.

J-EG: Doufáme, že se nám to daří, protože to děláme, jak nejlépe umíme!

Jisté je, že o koňaku a Godetu mluvíme tak upřímně a od srdce, že na to lidé reagují a někdy i souhlasí. *(smích)*

**Víme, že chcete koňak představit zejména mladým lidem. Jakým způsobem se vám to nejlépe daří?**

J-EG: Pro nás věk není rozhodující. Jde o otevřenou mysl, o to, aby lidé slyšeli a přijali naše sdělení, že koňak je duchem vína, že je to ovocný, veselý, moderní a vysoce energetický nápoj. Hledáme lidi, kteří se dokážou postavit proti současnému zažitému statusu koňaku jakožto luxusního nápoje pro starší muže kouřící doutník; hledáme lidi, kteří se na koňak dokážou podívat novými očima.

CG: Našimi nejlepšími spojenci jsou barmani, kteří dychtí po informacích o tom, z čeho se nápoje vyrábějí a jaký je jejich skutečný potenciál. Ti jsou totiž také odborníky, kterým spotřebitelé důvěřují, a to je pro značku, jako jsme my, velmi důležité. Potřebujeme znalé a důvěryhodné ambasadory.

Trávíme také hodně času se zvědavými privátními nadšenci, kteří jsou schopni ocenit kvalitu koňaků Godet a kteří své zkušenosti mohou předat dál ve svých komunitách.

**Nedávno jste se zmínil, že jste na své lahve umístili několik zajímavých symbolů. Můžete nám prozradit, kde je můžeme najít a co symbolizují?**

CG: Sklo se stalo předmětem každodenní spotřeby, ale po mnoho staletí byla skleněná lahev opravdovým luxusem. S tímto vědomím (v naší rodině často pěstujeme vzpomínky na minulost) jsme se pustili do projektu vytvoření skleněné lahve koňaku Godet, která by zahrnovala rodinný étos. Její tvar je inspirován naší nejstarší archivní skleněnou lahví z 18. století, s velmi hluboce vyklenutým dnem, kterou lze elegantně uchopit při



**Když jsme vás nedávno navštívili v La Rochelle, abychom natočili záběry pro propagační video o vzniku koňaku Godet V.S. Exclusively Selected for Smack 1, byl jsem mile překvapen, když jsem vaši lahev uviděl na obálce velkoformátové Encyklopedie koňakových domů a značek v hale hotelu, kde jsme byli ubytovaní. Pro mě je to vzhledem k vaší historii pochopitelné, ale v minulosti to nebylo samozřejmostí, a tak to považuji za velký úspěch, když uvážím, jací velcí hráči ve světě koňaku asi také chtěli být na obálce tak důležité publikace. Můžete to nějak osvětlit?**

CG: Růst stromu uvidíte, až když se po nějaké době vrátíte do lesa. Náš koňakový dům bude vždycky malé velikosti, a nás to těší. Co se dnes rychle mění, je to, že díky moderním komunikačním nástrojům můžeme přímo oslovit miliony lidí a díky řemeslu & dědictví, které naše rodina má, se těšíme poměrně velkému zájmu. Doufáme, že si lidé budou i nadále chtít vychutnávat lepší věci a Godet toho bude součástí.

**V jedné z dalších knih o koňaku Les Paysages du Cognac od Gillese Bernarda a Michela Guillarda jste mi ukázali animaci, jak budou vypadat vaše nové sklepy, které postavíte poblíž zámku, který jste nedávno koupili. Můžete nám říci, kdo tuto futuristickou stavbu navrhl, kdy bude postavena a co v ní bude umístěno?**

servírování, se silným prstencem na hrdle a oblými rameny. Z tohoto základu jsme tyto klíčové atributy transformovali, aby byly relevantní a aby vypovídaly o historii koňaku a naší rodiny.

Na silném prstenci je vyryto naše jméno a datum 1588, což je rok, kdy naše rodina získala první královskou ochranu od francouzského krále Jindřicha IV.

Hluboce vyklenuté dno bylo upraveno na šestiúhelníkovou nádobu o objemu 5 cl. Šest úhlů má zdůraznit DNA koňaku spočívající v míchání koňaků z různých terroir dohromady, tedy šest cru, od Grande Champagne až po Bois Ordinaires. Jedná se vlastně o skleněný Jigger, který můžete použít, když otočíte lahev dnem vzhůru.

Každá skleněná lahev má takzvaný podpatek, který zabraňuje prasknutí skla, když opouští pec. Rozhodli jsme se vytvarovat tento podpatek do iniciál 15 po sobě jdoucích master blenderů v naší rodině, počínaje Bonaventurou Godetem, který jako první proměnil víno na koňak, až po Jeana-Edouarda, současného master blendera 15. generace.

J-EG: Naše lahev Bonaventure je tedy sama o sobě svědectvím dlouhověkosti naší historie, připomenutím našeho řemesla blendování a živým důkazem toho, že se nespokojíme se statem quo.



CG: Vzhledem k relativnímu rozšíření našeho koňakového domu jsme před několika lety zjistili, že je třeba rozšířit i naše výrobní kapacity. Proto jsme v roce 2019 vyhlásili architektonickou soutěž na vytvoření nejmodernějších sklepů, které by se staly novým rájem, kde budou moci naše koňaky odpočívat po následující staletí. Vítězným architektem je čtyřicetiletý Jérémy Nadau, který ve svém projektu dokázal propojit minulost, současnost a budoucnost. Přišel s velmi silným souborem sedmi budov, v nichž budeme my a naše další generace moci udržovat řemeslo přeměny přírody v kulturu. Po dokončení v nich bude probíhat destilace, zrání, blending i lahvování. Poloha tohoto sklepa je opravdu jedinečná, protože stojí na jedné z nejstarších koňakových vinic, je vzdálen několik kilometrů od moře a přístavu La Rochelle a nachází se hned vedle starého zámku Château de la Sauzaie, ve kterém měli během obléhání La Rochelle sídlo kardinál Richelieu a francouzský král Ludvík XIII., kteří bojovali o navrácení města La Rochelle francouzskému království. Tento historický moment zachytil Alexandre Dumas ve Třech mušketýrech. Tehdy bylo La Rochelle nezávislým městem, na které měl velký vliv britský král Karel I., protože akvitánský region byl součástí jeho království. Francouzi a Britové bojovali o La Rochelle, protože to byl důležitý přístav.



Tento zámek právě prochází rekonstrukcí, aby se stal rodinným domem pro naše přátele a partnery z celého světa. Na okolních pozemcích probíhá intenzivní program výsadby, abychom našemu sklepu a zámku vytvořili odpovídající hnízdo v přírodě a vnesli do zrání koňaku klid a harmonii.

**Rád bych se zeptal, zda můžete stručně popsat vaši současnou řadu koňaků. Čím jsou zajímavé nebo výjimečné a jak byste je doporučil vychutnávat?**

J-EG: Vzhledem k naší dlouhé historii s koňakem se můžeme pochlubit obrovskou sbírkou, kterou udržujeme, aby milovníci kvalitních destilátů na celém světě mohli objevovat opravdové a mnohostranné tváře koňaku.

Nabízíme čtyři kolekce:

Velkou klasiku: V této kategorii jsou k dispozici míchané koňaky, které vám umožní objevit nebo znovu objevit, z čeho se koňak skládá.

Super blendy: Nejlepší z nejlepších. Jedná se o blendované koňaky z minulých století, které jsou uloženy ve velmi exkluzivních karafách, aby podtrhly vzácnost těchto koňaků.

Kořeny koňaku: Průzkum koňakových vinic s objevováním šesti různých crus neboli terroir. Objevování starých a zapomenutých odrůd vinné révy a prezentace ročníků z minulosti.

Moderna: Koňak vyrobený tak, abyste si ho mohli vychutnat podle svých představ.

**Máme očekávat, že se ve vašem portfoliu brzy objeví nějaké nové produkty?**

J-EG: Ano, příští rok znovu uvedeme na trh jednu z inovací našeho otce, která upadla v zapomnění, LA CRÈME DE LA CRÈME. Jedná se o veganský smetanový likér smíchaný s koňakem a kořením. Je to gurmánský likér s nízkým obsahem alkoholu (15 %) a krémovou chutí sušenek speculoos, který, jak doufáme, umožní ženám a mladšímu publiku vstoupit do krásného světa koňaku.

**Máte nějaké doporučení, jak si netradičně vychutnat koňak?**

CG: Koňak s kávou připravený tak, že dáte koňak místo vody do nádržky kávovaru Nespresso nebo podobného kávovaru na espresso.

Zkuste u tradičního francouzského kynutého moučnicku Baba au Rhum zaměnit rum za koňak. Také stojí za to ochutnat koňak s ústřicemi.

**Jak vlastně lidé ve Francii vnímají koňak? Která značka se podle vás nejčastěji zmiňuje jako ta skutečně tradiční a proč tomu tak podle vás je?**

CG: Francouzi nepijí mnoho koňaku. Domnívám se, že mezinárodní úspěch koňaku udělal z mnoha výrobců koňaku luxusní značky, se kterými se Francouzi těžko sžívají. Menším a řemeslným výrobcům, jako jsme my, se daří mnohem lépe, jsme lidem v jistém smyslu blíží a reprezentujeme nostalgický obraz francouzského venkova, pomalého života a aperitivu na malém vesnickém náměstí.

Koňak Godet se ve Francii zaměřuje na dva segmenty – koktejlové bary, kde vychováváme budoucí generace a ukazujeme jim skutečný potenciál koňaku, a specializované prodejny vína a destilátů, tzv. Caviste, kde jsme vnímáni jako dokonalý dárek. Věnujeme našim destilátům i jejich balení velkou pozornost a přinášíme naši legitimitu, pokud jde o výrobu koňaku.

### **Jaké procento Francouzů, kteří se zajímají o koňak, podle vás zná koňaky Godet?**

CG: Chci věřit, že pro každého, kdo se zajímá o koňak, by bylo těžké nás přehlédnout. Je ale pravda, že děláme více práce v terénu než kolem komunikace nebo reklamy. Jsme malý tým (20 lidí) pro velký svět (dnes exportujeme na 65 trhů). Vzhledem k tomu ale možná máme stále spoustu potenciálních zákazníků a přátel, které musíme objevit, což se týká i Francie, a to je vlastně dobrá zpráva.

### **Když jsem se před lety ptal našeho dodavatele Cachacy Velho Barreiro, jak dobré jsou konkurenční značky cachacy, odpověděli, že jsou všechny dobré. Nevím, nakolik byla tato odpověď zdvořilostní, ale kdybych se vás zeptal na všeobecnou kvalitu koňaků, byli byste sdílnější?**

J-EG: Myslím, že je obecná úroveň kvality koňaků mimořádně vysoká. Skutečně se domnívám, že by to mohla být jedna z nejvyšších průměrných průmyslových úrovní, jaké byste našli v kterékoli kategorii lihovin. Pokud srovnáte koňak VS s tříletou míchanou skotskou, není o čem pochybovat! Stejně tak v případě tequily nebo rumu, tam máte některé skvělé výrobky, ale také některé dost nebezpečné, zatímco v případě koňaku je vše dobré nebo skvělé.

CG: Dohromady si tato kategorie vede velmi dobře v tom, jak udržuje vysoký standard kvality, přináší spotřebiteli hodnotu a my jsme nesmírně hrdí na to, že jsme součástí tohoto světa. Co se týče positioningu, vzhledem k supervysoké dominanci několika málo značek je trh silně polarizovaný a kategorie potřebuje více outsiderů, kteří by vyjadřovali jiné vize koňaku než ty, za kterými stojí velké značky. Cítíme, že Godet je jedním z těchto uchazečů, sice malým, ale takovým, který přináší spotřebitelům zdravou volbu. Jsme řemeslnou alternativou k velkým značkám.

### **Váš předek Bonaventura Godet připlul v roce 1550 z Holandska do La Rochelle na lodi. I váš otec je námořník, s nímž jste se zúčastnili mnoha plaveb a závodů, a tak asi nepřekvapí, že je vaší velkou vášní moře a plachtění. Můžete nám prozradit, jaký byl váš dosavadní nejlepší zážitek na moři a co byste ještě na lodi chtěl zažít nebo kam se vydat?**

J-EG: Vyrůstali jsme na plachetnicích, na kterých jsme trávili každou dovolenou. V létě ve Středozemním moři a v zimě v chladném (někdy zasněženém) Atlantiku. Moje nejlepší životní okamžiky jsou všechny spojené s plachtěním. Skvělé vzpomínky pochází stejně tak z radosti jako z utrpení a strádání.

CG: Například v roce 2003 jsme se s bratry vypravili na měsíční plavbu lodí z La Rochelle na Ibizu. Vzali jsme naše přátele a vydali se Gaskoňským zálivem objevovat Portugalsko a španělské pobřeží. Dále jsme propluli Gibraltarskou úžinou, vylezli na vrchol gibraltarské skály a nakonec zpacifikovali večírky na Ibize. K přepravě těchto příběhů bychom ale potřebovali více lahví koňaku...

Uchovávám si také skvělé vzpomínky na naše závody uprostřed zimy, kdy jsme ráno potřebovali rozmrazit loď, abychom mohli vyplout. Kdy jsme trávili dny omývání mrazivými mořskými vlnami a se zmrzlými rukama manévrovali obrovským spinakrem v konkurenci některých nejrychlejších jachet na severoatlantickém okruhu. Tyto dny byly supernáročné, ale krása plachtěním na moři spočívá v tom, že vám o několik okamžiků později zůstanou tyto náročné momenty v paměti jako fantastické vzpomínky.

Co se týká našich plánů na moři, tak bychom se rádi plavili přes Atlantik, chtěli bychom si vyzkoušet Severní mořskou cestu a také by nás lákalo navštívit Saint Pierre a Miquelon.\*



\*Saint Pierre a Miquelon je francouzské zámořské společenství sestávající z několika malých ostrovů u východního pobřeží Kanady nedaleko Newfoundlandu. Je to poslední zbytek bývalé kolonie Nová Francie.



▶ YouTube



▶ YouTube



▶ YouTube



*Warehouse #1 Interview*

# RUM LADIES

Text: Tomáš Mozn, foto: Lukáš Janičina

Koncem června zavítaly do Prahy dvě velmi vážené dámy rumového světa – Martha Miller a Teri Alleyne. Kromě dvou unikátních přednášek na úrovni rumové univerzity byla pro přítomné nadšence přichystána i degustace třinácti vzorků, z nichž téměř všechny měly alespoň 60 % alkoholu. To, co však účastníkům bralo dech, nebyla procenta alkoholu, nýbrž nesmírné množství detailů, jimiž dámy účastníky zahrnuly.





## MARTHA MILLER

Martha Miller je výkonnou ředitelkou společnosti National Rums of Jamaica (NRJ), kde je zodpovědná za lokální, regionální i mezinárodní vývoj společnosti. Martha je historicky první ženou, která se stala generální ředitelkou v jamajském rumovém průmyslu, a za posledních 40 let rovněž první ženou v užším vedení společnosti. Před jmenováním do funkce generální ředitelky NRJ zastávala Martha pozici finanční ředitelky, přičemž má více než dvacetileté zkušenosti ve finančním sektoru, kde se již pohybovala na vedoucích pozicích. Díky tomu oplývá vůdčími schopnostmi i odbornými znalostmi. Od doby svého jmenování usiluje Martha o to, aby upevnila roli společnosti NRJ v oblasti pěstování cukrové třtiny, taktéž aby NRJ zásadněji postoupila v otázce nakládání s odpady a jejich opětovném využití, nemluvě o tom, že se dále podílí na rozšíření ideálů společnosti, které přesahují obyčejný rámec výroby rumu. Pro rumové nadšence je ovšem zajímavé, že to byla právě ona, kdo dohlížel na dlouho očekávané první vydání rumu z obnovené proslulé palírny Long Pond Distillery od chvíle, kdy v roce 2018 zachvátil palírnu devastující požár.

**Jste první generální ředitelkou v historii jamajské výroby rumu. Jaké to pro vás je? Cítíte nějaký tlak, když si uvědomíte, že se vlastně vydáváte na neprobádanou cestu a píšete novou kapitolu historie?**

To je zajímavá otázka, protože já ve skutečnosti žádný tlak necítím. Víím, že dělám to nejlepší, čeho jsem schopná. Samozřejmě si uvědomuji, jaká je to čest, ale spíše než pod tlakem se cítím velmi nadšená.

**Před vstupem do rumového světa jste pracovala v telekomunikacích. Jaké vidíte rozdíly mezi jednotlivými odvětvími z hlediska byznysu?**

Z finančního pohledu lze říct, že všechno může působit stejně, nicméně v pozici generální ředitelky si mohu dovolit pozorovat některé věci tzv. z koutu místnosti a vystoupit až ve chvíli, kdy to cítím jako potřebné. Stejně tak jsem si musela zvyknout, že jsem to já, kdo musí často dávat rozhovory a stát před kamerami. Nejsem sice technickým expertem, jako je Teri, mou prací je ovšem umět prezentovat naše výsledky a snahy, a naopak zpět tlumočit potřeby našich zákazníků tak, abychom je mohli převést do výroby. Při obecném srovnání s telekomunikacemi bych řekla, že více oce-



ňuji rumový svět, jelikož nabízí více příležitostí něco změnit, něco vyvinout, zatímco v telekomunikacích je vše už dost dané.

**Pomalu se dostáváme ke struktuře NRJ, která je tvořena třemi partnery, jimiž jsou jamajská vláda, West Indies Rum Distillery, vlastněná Maison Ferrand, a Demerara Distillers. Jak často dochází k nějakým rozporům mezi partnery? Jsou Maison Ferrand a Demerara Distillers součástí rozhodovacího procesu, nebo jsou spíše tichými partnery?**

Tým, který je zřejmě nejhlasilější, je ten můj. Mou výhodu ale představuje fakt, že všechny strany si uvědomují, že každý máme individuální přístup i vlastní byznys, stejně jako kulturní rozdíly a rozličné cíle, jak své vize naplnit. Jejich podpora je proto o to cennější. Řekla bych, že více než rozpory jsou to otázky a jiné pohledy na věc, s nimiž přicházejí a které nás obohacují v otázce byznysu. Novou kapitolou je pro nás například tvorba vlastních značek, jelikož v minulosti jsme spíše vyráběli rum ve velkém pro prodej jiným společností.

**Všichni si pamatujeme zprávy o velkém požáru v palírně Long Pond. Do jaké míry tato událost ovlivnila produkci a jak dlouho trvalo, než se výroba obnovila?**

Požár byl vskutku devastující, protože nám trvalo pět let, než jsme znovu naplnili svou předešlou kapacitu a dosáhli na své výrobní možnosti, ale nyní bychom měli být schopni od října zas naplno vyrábět. Měli jsme však také štěstí v neštěstí, protože požár, jenž začal na přilehlých polích s cukrovou třtinou a následně pohltit přibližně 65 000 litrů rumu, nezasáhl celou palírnu. Část výroby zůstala nedotčena. Úklid po katastrofě nám zabral asi měsíc, a dohromady cca jeden rok to trvalo, než jsme mohli alespoň v malém měřítku obnovit produkci.

**Long Pond byl známý převážně díky prodeji rumu třetím stranám a před nějakými dvěma lety se teprve rozhodl k vytvoření vlastní značky. Jaký je dnes poměr výroby mezi těmito dvěma směry?**

Neznám přesné procentuální rozdělení, ale dá se říct, že velká část naší produkce je pořád orientovaná na export. Přirozeně děláme rumy pro vlastní potřebu, kdy mohu říct, že značka Long Pond má v sobě pouze rumy z Long Pondu, zatímco Monymusk je kombinací rumů z palíren Long Pond a Clarendon.

**Long Pond je vyhlášený svým ostrým rumovým charakterem s vysokou aromatickou ve funky stylu. Plánujete zachovat tento profil, nebo značku chcete dále posouvat k novým chuťovým variacím? Poukazují**

**na to, že se začínají objevovat i méně esterové rumy z Long Pondu. Lze to vnímat jako nový trend, kdy se Barbados začíná vracet k polozapomenuté výrobě rumů s vyšším obsahem esterů, zatímco vy od této výroby ustupujete?**

My jsme vždycky dělali širokou škálu esterových rumů od těch opravdu nízkoprofilových až po ty hraniční. V tomto případě tedy nejde o změnu, spíše jen rozšíření povědomí, protože Velier se vždy soustředil hlavně na naši produkci hodně esterových rumů, a proto se nyní může i další část výroby jevit jako nový trend, ale není tomu tak.

**Je pravda, že Long Pond se svou výrobou kolem jednoho milionu litrů rumu zůstává převážně rumem pro nadšence, zatímco Clarendon s produkcí okolo dvanácti milionů litrů je spíše pro širší veřejnost?**

Myslím, že tato představa je přežitek, jelikož Long Pond přišel s rumy, které si zamilovalo široké publikum, a ne jen milovníci výrazně esterových rumů. Na druhou stranu Clarendon rovněž vyrábí esterové rumy a podle mého názoru si toho lidé začínají všimnout. Jejich poměr je tudíž rovnoměrný, ačkoli to tak na první pohled z hlediska produkce nemusí vypadat.

**Stále ještě nebyla řeč o zaniklé palírně Innswood. Plánujete ji obnovit, nebo se palírna promění například v muzeum?**

V tento moment už to dávno není palírna a přiznám se, že ani nevím, co se stalo se vším vybavením, které tam před třiceti lety bylo. Dnes už Innswood slouží jen jako sklad.

**Na jakém projektu právě pracujete? Na co se můžeme těšit?**

Snažím se vzpomenout, na čem přesně, protože těch projektů je více. Vypíchla bych ale experimenty s výrobou rumu z čerstvé šťávy z cukrové třtiny. Neřekla bych, že se jedná o agricole rhum, protože ten má svá specifika, ale rum vyrobený z čerstvé třtinové šťávy. Aktuálně produkujeme 100% melasové rumy, nicméně vidíme potenciál v tom, využít i čerstvou šťávu, která se někdy přidává i během fermentace, aby se tak navýšila koncentrace esterů. Pro nás je však důležitým efektem tohoto rozhodnutí navýšení zaměstnanosti, které takováto produkce bude provázet. Znamená to rozšířit plantáže a vyčlenit část výroby výhradně pro tyto účely.

**A kdy můžeme tuto novinku očekávat?**

Zatím nevím, protože teprve začínáme, ale určitě o ní ještě uslyšíte.



## TERI ALLEYNE

Teri Alleyne je ostřílená profesionálka v barbadoském rumovém průmyslu, kde posledních pět let pracuje jako kontrolorka kvality v lihovaru West Indies Rum Distillery, který je největším výrobcem rumu na Barbadosu. S více než desetiletou praxí v oboru je Teri známá jednak svou pečlivostí a smyslem pro detail, jednak svou orientací kvalitu a schopností vést ostatní. Jako vedoucí oddělení kontroly kvality Teri dohlíží na tři laboratoře, zabývající se fermentací, destilací, skladováním i stáčením hotových výrobků různých značek. Vyjma toho, že řídí tým odborných pracovníků, se stará o interní i externí normy týkající se aktualizace a dodržování standardů, postupů a laboratorního vybavení. Její úsilí tak trvale vede ke zvyšování efektivity a zlepšení provozu.

Teri zároveň řídí výzkum a vývoj nových i stávajících produktů a postupů a vytváří jedinečné rumové blendy. Je zodpovědná za program organoleptického (senzorického) hodnocení společnosti, kdy dohlíží na školení členů komise pro hodnocení degustačních schopností a zajišťuje, aby výrobky společnosti splňovaly nejvyš-

ší sensorické standardy. Aby toho ale nebylo málo, má na starosti ještě certifikaci společnosti, včetně analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP), auditu etického obchodu členů společnosti Sedey (SMETA) a Bonsucro. Ve své prezentaci nezapomněla poukázat jak na udržitelné zpracování cukrové třtiny, tak na jednotlivé poznatky z praxe, nemluvě o ukázce kvalifikovaného degustování. Teri je zkrátka žena výjimečných schopností, což o ní napovídá již její vzdělání kombinující obchod, psychologii, umění, jazyky i sport.

**Teri, více než pět let působíte ve West Indies Rum Distillery jako kontrolorka kvality. Jak jste se k této práci vlastně dostala?**

Jednoduše se dá říct, že pracuji v alkoholovém průmyslu po celou svou kariéru. Moc lidí si ale neuvědomuje, že jsem původně začínala v pivovarnictví. A třebaže se může zdát, že alkohol jako alkohol, realita je velice odlišná. Svět rumu je enormně různorodý a komplexní. Ve skutečnosti jsem nejprve nastoupila do oddělení zaměřeného na vodu, protože to byla rovněž má předchozí specializace z pivovarnictví. Pár lidí tedy bylo potom překvapeno, když jsem přešla do alkoholu, nicméně já bych na svém rozhodnutí nic neměnila.

**Byla jste součástí destilérie již krátce předtím, než ji získal Alexandre Gabriel. Mohla byste mi říct, jak moc tato změna ovlivnila produkci?**

To mohu říct naprosto přesně. Alexandre byl jako čerstvý závan větru a s ním se okamžitě vše začalo měnit, a tento trend pořád pokračuje. Před Alexandrem vlastnila palírnu barbadoská společnost, která se zabývala tak trochu vším, od výroby destilátů po pečení chleba. Právě nedostatek specializace a pozornosti, kterou destilérie potřebovala, měl za následek, že často byla na krátký čas produkce pozastavena. Soustředili se navíc výhradně na velkoobjemovou výrobu, kterou rychle prodali velkým společnostem, a tím to končilo. To mělo za následek i hodně propuštěných lidí. Od té doby, co je Alexandre majitelem, se výroba takřka nezastaví a skoro neustále jedeme 24 hodin denně. Jediným okamžikem, kdy se výroba zastavuje, je rutinní kontrola a průběžná údržba. To vše má velmi pozitivní účinek – například při mém nástupu nás bylo v destilérii něco přes padesát a nyní jsme s Alexandrem někde u sta zaměstnanců. Další změnou, s níž Alexandre přišel, je posun v našem myšlení, kdy se více zaměřujeme na naši bohatou historii, na kterou můžeme být právem

hrdí. Příkladem mohou být stará destilační zařízení jako Rockley Still, která mnohdy doslova ležela ladem na poli. Alexandre nám připomněl jejich výjimečnost a skutečnou historickou hodnotu, kterou jsme si my už ani neuvědomovali.

**Znamená to tudíž, že vám tento historický přístup hodně pomáhá při vytváření nových chuťových profilů?**

Tak o tom bych mohla mluvit donekonečna. Z hlediska historie řadu těchto souvislostí dává dohromady můj nadřízený Andrew Hassell, který má k dispozici nespočet starých dokumentů týkajících se výroby v minulosti i podrobných zápisků o experimentech, kterým se dříve věnovali. Jedním z takto uchovaných tajemství bylo přidávání menšího množství mořské vody v rámci fermentace. Proto jsme znovu zavedli fermentaci s mořskou vodou, kdy ve výsledku opravdu můžete vnímat onen nádech mořské soli. A takovýchto momentů zažíváme mnoho a mnoho. Myslím, že to je úžasné, vydávat se do minulosti, abychom to mohli opět vyzkoušet a třeba reinterpretovat v přítomnosti a přinést tím nový produkt budoucnosti či minimálně zlomek minulosti na ochutnávku.





**Do jaké míry ovlivňuje fermentace s mořskou vodou daný rum? Ptám se kvůli tomu, že máme v portfoliu například Trois Rivières Cuvée de l'Océan, kde je slanost poměrně intenzivní.**

Je nutné si uvědomit, že obecně se samozřejmě kvalita vody podepisuje na chuti rumu. Někdy to může být změna vodního zdroje, jindy to může být přidání mořské vody, jako v našem případě. Ve větším měřítku ale tuhle techniku nepoužíváme, necháváme si ji jen pro vybrané rumy.

**Jste zároveň tím, kdo odpovídá za celý organoleptický program. Povíte mi krok za krokem, co bych si pod tím měl představit?**

Operujeme s destilačním zařízením č. 79, protože každý přístroj u nás má své vlastní číslo, přičemž č. 79 je kolona fungující nepřetržitě každý den a produkující náš základní rum. Pochopitelně každý den potřebujeme znát kvalitu rumu, abychom si ověřili jeho konzistentnost. Proto se každá várka posílá do laboratoře na chromatograf, abychom zjistili hladinu kongenerů, esterů, ba dokonce obsah metanolu, který je ve větším množství jedovatý. To je právě nebezpečí pokoutné

výroby pálenek známých jako „moonshine“ – mohou vonět skvěle, mohou chutnat skvěle, ale nikdy nevíte, co přesně máte ve sklenici a co všechno vám to může udělat. Především kvůli tomuto aspektu analyzujeme každou várku rumu. Nicméně chromatograf nám neukáže všechno. Můžete totiž narazit na rum, který téměř odpovídá měření, ale jeho aroma i chuť se trochu liší. V ten moment přichází druhý krok, kterým je sensorické posouzení vzorků, pro které používáme dva různé testy: přímý, srovnávací a trojúhelníkový. V prvním případě je každý vzorek posuzován se standardním vzorkem, v druhém jsou pak přiloženy vzorky dva odhalující další, hlubší nedokonalosti. Tuto analýzu pravidelně vykonává osm lidí, přičemž je dobré si uvědomit, že pro posuzování aroma se rum ředí na 20 % alkoholu, zatímco u ochutnávání je už vzorek o síle 40 %. Při zkoumání vůně se pravidelně čistí receptory přičichnutím ke kávě, navíc stačí následovat jednoduché doporučení, podle kterého je dobré začínat vždy od lehčích k těžším rumům. Jediným problémem, který jsme museli na počátku vyřešit, byl fakt, že jsme mluvili jinou řečí. Přece jen uvažte – jak si mám představit třeba chuť černých oliv, když jsem je nikdy nejedla? Vytvořili jsme tedy za tímto účelem speciální

tabulku, kdy nám například přítomnost ethyl-acetátu evokuje jablka a hrušky, v horších případech pak silnou vůni odlakovače. A tuto proceduru uplatňujeme na všechny námi vyráběné rумы, nejen na rумы z kolonové destilace, ale také na ty z kotlíku, nemluvě o rumech s vysokým obsahem esterů.

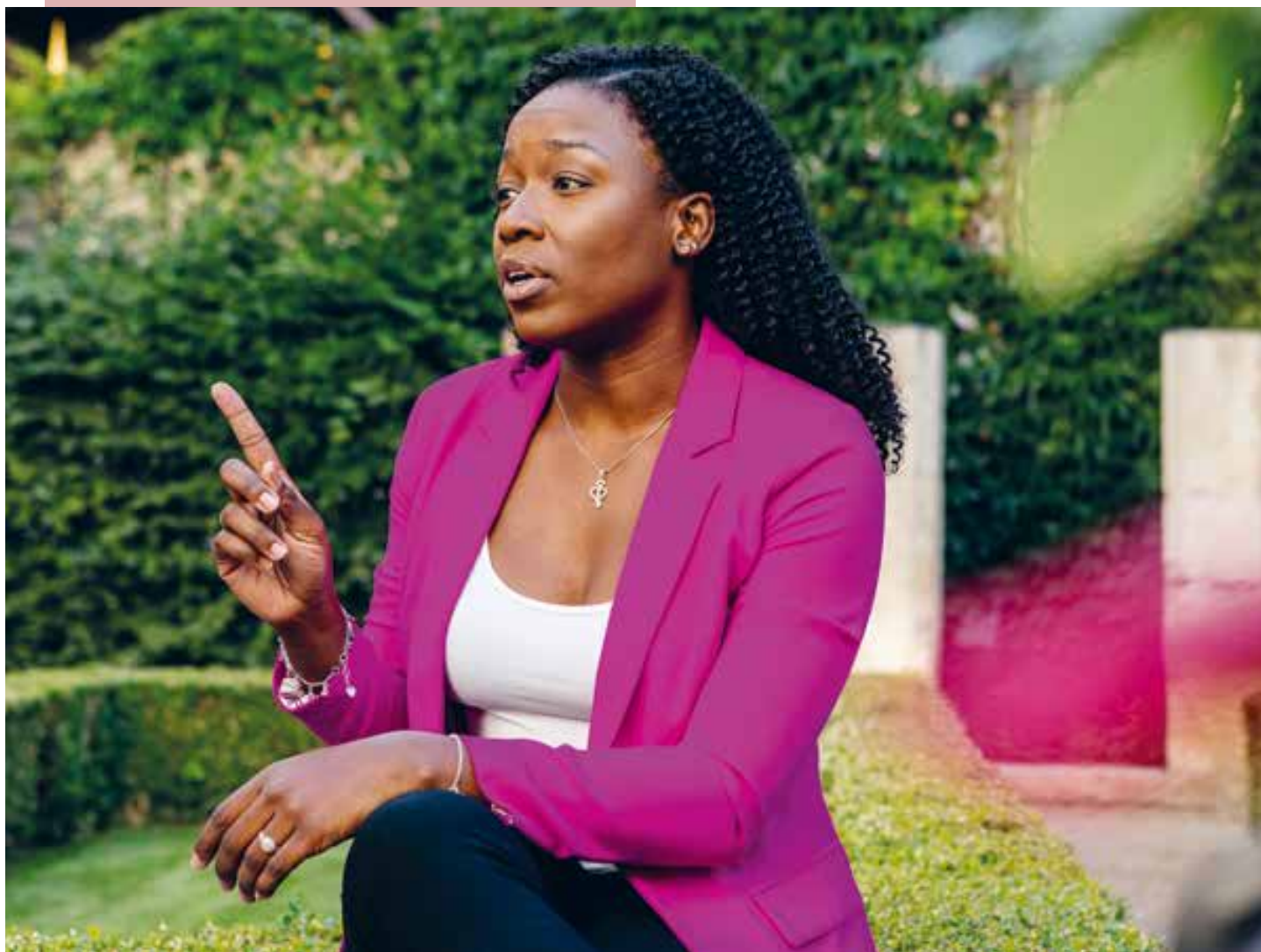
**Vaše poslední zmínka o esterových rumech mě přivádí k otázce: co Barbados a esterové rумы? Kde se vzala tato myšlenka a kdo za ní stojí? Případně mi řekněte, kdy budeme takové rумы moct ochutnat?**

Ve skutečnosti když se teď vypravíte na Barbados, tak je u nás můžete ochutnat. Nejde ovšem o produkt komerčně vyráběný ve velkém množství. Ještě tento rok bychom ale měli otvírat návštěvnické centrum, kde bude vykreslena celá řada historických aspektů, včetně vysoko-esterových rumů charakteristických pro Barbados v minulosti. Chtěli jsme tedy přenést opět kousek historie do přítomnosti a začali jsme pracovat s legendárními jamajskými odborníky. Tím největším je asi Vivian Wisdom. Bylo to však dlouhé a náročné období plné zvrátů na cestě za dokonalým výsledkem s označením JAWS, což je kombinace příjmení lidí, kte-

ří tento rum vytvořili. Byli jimi Dario Jordan, já – tudíž Teri Alleyne, Vivian Wisdom a Michael Sobers. Zdá se, že toto jméno se dokonce okamžitě všem zalíbilo („jaws“ znamená v překladu „čelisti“) a od té doby s tímto rumem slavíme úspěch. Osobně mi to činí velké potěšení, protože miluji rумы s vysokým obsahem esterů.

**Na kterém rumu teď aktuálně pracujete?**

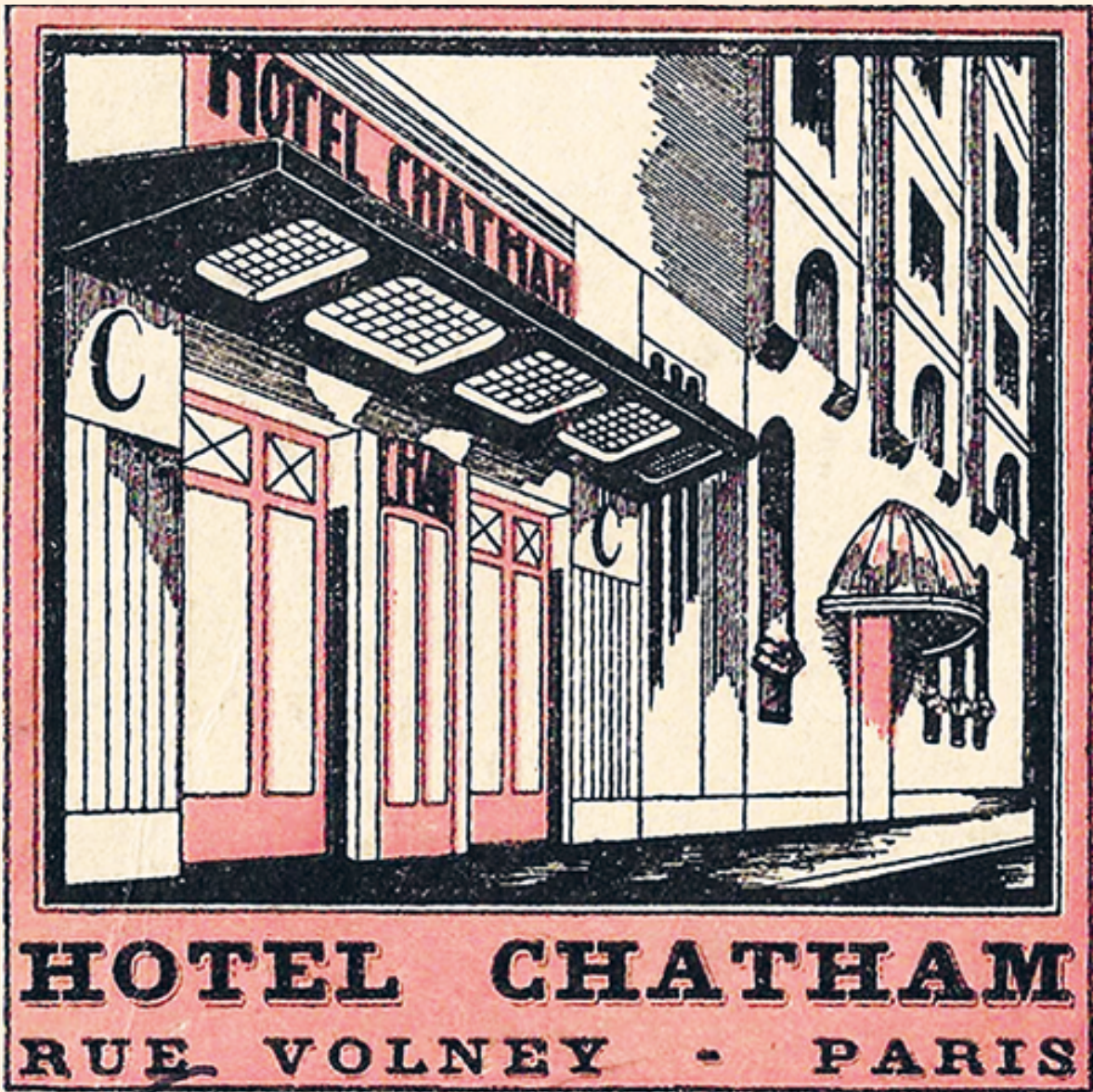
Popravdě, ve větším měřítku výroby se nyní snažíme zvolnit a stabilizovat. Neustále ovšem přicházejí nové nápady od mého týmu, a nejen od mě, což mi dělá radost. Každý má možnost předložit svůj nápad, a ačkoli se může zdát sebešilenější, stejně se ho pokusíme zvažít. Z těch posledních projektů bych mohla zmínit například to, že jsme vzali sud po vysoce esterovém rumu a dali jej místnímu mikro-pivovaru. Tam jej naplnili stoutem a nechali jej ležet po několik týdnů. Výsledek byl doslova báječný. Stejně tak jsme udělali něco podobného, kdy jsme zase umístili rum do sudu po stoutu, tentokrát od jiného pivovaru. Každý den prostě přichází něco zajímavého. ■



# CHATHAM BAR ROSE COCKTAIL

Text: Kryštof Hordina, foto: Luboš Wiśniowski, Archives de Paris

Je 22. březen 1925. Uplynul rok od smrti Louise Delluca, francouzského spisovatele, avantgardního režiséra, esejisty a divadelního kritika. Českou společnost osloví zejména jeho kniha Lidé z baru, kterou v českém překladu vydalo už po jeho smrti nakladatelství Aventinum. Právě oněch deset příběhů odstartovalo tehdy nejen společenskou debatu, nýbrž i zvýšený zájem o celé to magické prostředí baru. Zatímco je Praha teprve okouzlena, Paříž si užívá plnými doušky svého bufetu koktejlového potěšení. Jak se ale zdá, ne všichni měli na růžích ustláno. Svě by o tom mohl vyprávět kupříkladu bar v hotelu Chatham, jehož koktejlová nabídka v meziválečné době patřila údajně k nejlepším.



**HOTEL CHATHAM**  
**RUE VOLNEY - PARIS**



## OÁZY SVĚTLA

Slavný spisovatel Ernest Hemingway napsal v roce 1923 v článku *European Nightlife: A Disease*, že „noční život, to je více než pouhý seznam kaváren“. Pokud ovšem budeme od tohoto vcelku vágního prohlášení pokračovat ve čtení daného článku, narazíme na pasáž, v níž se Hemingway zmiňuje o tom, že v teskné temnotě pařížské noci existují tři „oázy světla“, přičemž následně čtenáři více přibližuje dvě z nich: Montparnasse a Montmartre. Americká kulturní historička Brooke L. Blower však tento pohled na noční centra zábavy v poválečné Paříži konkretizuje a rozšiřuje na čtyři oblasti. Na levém břehu Seiny to byl „intelektuálnější“ Montparnasse a na pravém břehu, jenž byl údajně středobodem amerického světa v Evropě, se zábava soustředila v oblasti Opéry, bulváru Champs-Élysées a při úpatí Montmartru, kde bylo nejrušněji kolem náměstí Place Pigalle. Nás ale bude zajímat jen jedna konkrétní „oáza světla“, kterou je čtvrt Opéra. Ta ve druhé polovině 19. století prošla razantní proměnou, kdy původní chudinské domy nahradily honosné rezidence, jež se postupně staly sídlem bank, hotelů či nákupních domů.

Třebaže bychom mohli najít první zmínky o koktejlech v Paříži již na konci 40. let 19. století, kdy barový histo-

rik David Wondrich upozorňuje na Newyorčana jménem Keeney působícího v Café Leblond na Boulevard de Italiens, o němž se ještě na konci 60. let 19. století hovoří jako o místě, kde dostanete skvělý sherry cobbler, mint julep nebo american grog, pravdou je, že Café Leblond postupem času zanikl. Pomyslnou alternativou pro zájemce o koktejl v Paříži se posléze stal podnik Grand Café, otevřený v roce 1865, který se brzy přejmenoval na Cosmopolitan. Navzdory tomu, že Cosmopolitan v pravidelných intervalech měnil majitele, neměl až do roku 1880 nikterak velkou konkurenci. Ta přišla až s otevřením amerického baru, který byl součástí nového, aristokratického hotelu Chatham, jenž byl situován na rohu Rue Daunou a Rue Volney.

V roce 1889, tedy ve stejném roce, kdy Émile Lefevre, hlavní barman v Cosmopolitanu, vydal první ryze koktejlovou knihu ve francouzštině, otevřel pak barman Henry Tépé vlastní bar v čísle 11 na Rue Volney, tedy hned za rohem od Chathamu. Ostatně důvodem, proč Henry Tépé nešel od Chathamu zrovna daleko, byla skutečnost, že původně pracoval právě v místním American Baru hotelu Chatham. Netrvalo však dlouho a klientela se za ním přesunula do nového působiště v Henry's Baru, jenž se náhle stal předním americkým barem v Paříži. O jeho významu svědčí i zmínka



reportéra z deníku New York Sun, jenž o své návštěvě v roce 1893 referoval, že v baru našel „patnáct až dvacet dobře oblečených a zámožných Američanů a Angličanů, kteří seděli nebo postávali a povídali si v útulné místnosti“, zatímco popíjeli „whiskey sours, gin fizzes a další od opravdového barmana stojícího za skutečným americkým barem a ovládajícího starý dobrý americký jazyk“. Zda tím „americkým jazykem“ byla myšlena příprava koktejlů, se už dnes můžeme pouze domýšlet, nebýt ale toho, že Henry Tépé vyskočil v roce 1918 z doposud neznámých důvodů z okna, možná by všichni ti Američané ve 20. letech navštěvovali Henry's Bar, a nikoli Harry's New York Bar.

Obecně můžeme říct, že do roku 1900 fungoval v Paříži nejméně tucet amerických barů, přičemž většina z nich se vyskytovala právě ve čtvrti Opéra, která přitahovala americké podniky všeho druhu, od kanceláře American Express přes různé banky, knihkupectví, čajovny a restaurace až po evropské redakce amerických novin. V roce 1911 se k těmto barům připojil New York Bar, který se nacházel v čísle 5 na Rue Daunou nedaleko Chathamu. Svůj pozdější přívlastek Harry's získal až v roce 1923, kdy jej americký žokej Ted Sloan prodal bývalému zaměstnanci, jímž byl charismatický barman Harry McElhone.

Ani narůstající kvalita lokálních barů však nezměnila americký pohled na věc, kdy ještě ve 20. letech řada průvodců nabádala Američany k opatrnosti, aby neočekávali, že každá kavárna nebo bar jim poskytne opravdu dobrý Manhattan. Ve skutečnosti byly totiž pařížské koktejly občas vnímány jako vskutku nebezpečná záležitost – například podle amerického sloupkaře Williama Ivyho bylo „rozhodně méně nebezpečné dát bombu dítěti, aby si s ní hrálo, než se svěřit do rukou napůl opilého Francouze s koktejlovým šejkrem“. Důvěru v člověka za barem proto vzbuzovali zejména američtí krajané, případně zkušení Angličané a jiní cizinci, ačkoli jak v roce 1935 seznámil se situací své čtenáře americký novinář Albert Stevens Crockett: „nemalá hrstka Francouzů se o koktejlech naučila v Americe. V Chatham Baru, Henry's a tuctu dalších míst však věděli, jak by se Martini nebo Old Fashioned měly připravovat, a podle toho je také servírovali. Právě to byl důvod, proč mnoho Američanů považovalo Paříž za zábavnější než Londýn a setrvalo v ní déle.“

## RŮŽE BEZ RŮŽE

Kdybyste se ve 20. letech 20. století ocitli v Paříži, s největší pravděpodobností byste si v Harry's New York Baru objednali Sidecar, zatímco v Dingo Baru by



to byl Jimmie Special a v baru hotelu Ritz byste si pak vychutnali Champagne Cocktail. Pokud byste ale v té době zamířili do baru v hotelu Chatham, doporučili by vám dnes již poněkud zapomenutý Rose Cocktail, který se skládal ze suchého vermutu, třešňovice a sirupu z červeného rybízu. Obzvláště poslední ingredience, tzv. sirup de groseilles, dnes působí zdánlivě exoticky, ačkoli receptura na přípravu tohoto sirupu se objevila už v roce 1862 v první barové příručce od Jerryho Thomase. Výsledkem je velmi zajímavý a dost sladký sirup, který je vytvořen ze svařené kombinace necelých 19 litrů lehce fermentované šťávy z červeného rybízu a přibližně 36 kg cukru. Je to ovšem poměr a všeobecné složení, co z tohoto koktejlu činí vyjma jeho historické hodnoty téma barmanských diskuzí. Jaký tedy onen lehký koktejl s ovocnou svěžestí byl na svém počátku?

Říká se, že inspirací pro Rose Cocktail byl nesmrtelný výrok Gertrudy Steinové: „Růže je růže je růže.“ Ten pochází z básně napsané roku 1913 a de facto klade důraz na podstatu věcí samotných oproštěných od symbolického či intelektuálního podtextu. Růže je prostě růže, a přesto ji každý vidíme a vnímáme trochu jinak. To se odráží i v případě koktejlu Rose, o němž belgický barman Robert Vermeire prohlásil, že „je výjimečnou specialitou, neboť nikdy nikde ho nepřipravují stejně“. On sám jej zachytil ve své knize Cocktails: How to Mix Them v roce 1922 jako vymíchanou kombinaci London Dry ginu, suchého vermutu, Dubonnetu a grenadiny. Pravdou ovšem je, že nejstarší známá zmínka o tomto drinku, jenž byl po určitou dobu charakteristickým koktejlem Paříže, pochází z dubna 1910, kdy se objevila ve vydání jednoho z hlavních pařížských deníků Le Figaro, přičemž v té době už se očividně receptura rozšířila mimo prostory domovského baru v Chathamu dále po městě.

Chatham přitahoval pozornost sportovních nadšenců, většinou amerických, většinou bohatých a většinou se slabostí pro tajemné rozmary koňského pohybu, na jehož konci mohl být finanční zisk. Hlavním barmanem v Chathamu byl tehdy Giovanni „Johnny“ Mitta, drobný škodolibý Ital s talentem pro míchání skvělého Martini a dalších drinků, který prý zároveň dovedl úžasně zvažovat spolehlivost dostihových předpokladů. A samozřejmě rád se o své spolehlivé tipy podělil, ne vždy ale bezúplatně. Podle Harryho McElhona, majitele Harry's New York Baru, i Franka Meiera, šéfbarmana z nedalekého Ritzu, byl Rose Cocktail Johnnyho invencí. To v roce 1938 obhajoval i Robert Vermeire, jenž toto autorství považoval za nezpochybnitelné, třebaže barman Jean Lupoiu ve své knize 370 Recettes de Cocktails už o dekádu dříve tvrdil, že původním autorem byl jistý Santos, který byl v té době již v důchodu a který dlouhá léta působil v právním oddělení hotelu Chatham. Těž-

ko říct, zda nakonec Mitta nevymyslel drink pro svého hotelového kolegu. Bohužel ani při bližším pohledu na kariéru Johnnyho Mitty příliš mnoho nezjistíme, což je překvapivé vzhledem k tomu, že byl v Paříži na přelomu 19. a 20. století něco jako celebrita. Z podrobností o něm víme, že do Chathamu nastoupil někdy kolem roku 1893, přičemž s jistotou jej lze s barem spojit v roce 1898, kdy mu tisk děkuje za tip na koně. Poprvé byl Mitta s koktejlem spojován v roce 1912, kdy se pařížský dopisovatel londýnských Sporting Times podivil nad tím, jak mohl belgický spisovatel Maurice Maeterlinck navštívit bar v Chathamu, aniž by mu Johnny namíchal jeden Rose Cocktail. Posledním rokem, kdy je nepochybně možné potkat Mittu v baru hotelu Chatham, je 1916. Nicméně lze polemizovat o tom, zda v baru působil ještě v roce 1922, když zařadil McElhone předpis na Rose Cocktail do své knihy ABC of Mixing Cocktails, a pokud ne, minimálně si jej tam stále pamatovali.

Na konci 20. let 20. století ovšem mnozí přisuzovali Rose jiným barmanům v Chathamu. Příkladem budiž jakýsi Albert, o němž později psal David A. Embury jako o tvůrci tzv. Rose No.2, do nějž mladší barman navíc přidal ještě lžičku třešňového likéru. Postupně se ale objevily radikálnější změny v receptuře, neboť originální kirschwasser byl moc drahý, tak proč nevyužít trendy gin? A proč se držet méně alkoholické varianty s dominancí vermutu, když můžete koktejl pořádně napopnout? Nemluvě o tom, že sirup z červeného rybízu nepatří mezi běžně dostupné ingredience, a proto se záhy vyrojily alternativy v podobě grenadiny, malinového sirupu nebo crème de cassis. Po druhé světové válce se tudíž originální receptura proměnila jen v další zastaralou variantu martini, což je opravdu škoda, jelikož původní Mittova verze je unikátní. Přestože tedy Rose Cocktail upadl v zapomnění, dodnes zůstává pro všechny nezasvěcené v oblasti pálenek skvělým úvodem k třešňovici. Můžeme proto jen doufat, že opět povstane a stane se populárním natolik, aby naplnil svou dřívější roli, kdy v Paříži hrdě hájil druhé místo vedle Champagne Cocktailu a slavil enormní úspěch, zejména u francouzských žen. ■

## ROSE COCKTAIL

60 ml vermutu Cinzano Extra Dry

15 ml třešňovice Fassbind Eaux de Vie Rigi Kirsch

15 ml sirupu z červeného rybízu

Postup: Postupně dávkujte všechny ingredience do míchací sklenice, kterou doplníte ledem. Důkladně promíchejte a přecedte do vychlazené koktejlové sklenice. Ozdobte třešní.





# SKYY VODKA

Text: Tomáš Mozer, Linda Brabcová, Soňa Hanušová, foto: archiv Gruppo Campari

Všichni asi známe polskou, ruskou i ukrajinskou vodku, nemluvě o rozmanité nabídce ze Skandinávie a dalších zemí Evropy, nicméně při bližším pohledu na značku SKYY pochopíme, že i vodka s označením „made in America“ může ostatním v mnoha směrech více než jen konkurovat.



**SKYY**  
VODKA

EST. 1992 SAN FRANCISCO, USA  
48% ALC / VOL 80 PROOF





SKYY Vodka pochází z amerického San Franciska a na trh byl uvedena v roce 1992. Za jejím vznikem stál americký podnikatel a vynálezce Maurice Kanbar, který byl držitelem 50 různých patentů, převážně na lékařské výrobky. Jeho zájmy byly ale očividně daleko širší, neboť to byl právě on, kdo jako první vytvořil v New Yorku multikino, a třebaže se z dnešního pohledu může jevit toto kino se čtyřmi sály jako menší, ve své době šlo o přelomový počín. Stejně tak tomu bylo, když se Kanbar usídlil v San Francisku a zjistil, že nemůže najít dostatečně kvalitní vodku s tak čistou chutí, aby si vychutnal opravdu dobré martini. Jako podnikavý muž tedy nelenil a rozhodl se vytvořit vodku vlastní, aby ve výsledku vznikla výjimečně jemná vodka s jedinečným charakterem, který změnil soudobý pohled na tento destilát. Nebyl by to však Kanbar, aby opět nevnesl do výroby něco ze svého inovativního ducha. Jeho cílem bylo přijít s vodkou s nízkým obsahem kongenerů. I proto prochází pšeničná vodka SKYY čtyřnásobnou kolonovou destilací a trojitou filtrací přes papírové pláty, granulované uhlí a kalifornský vápenec, jenž odkazuje na místo původu vodky. Samotný název je pak poctou San Francisku. Údajně Kanbara napadl právě při pohledu na nebe, když vyhlédl z okna svého bytu, nacházejícího se v osmém poschodí. V následujícím roce po uvedení přišel Kanbar s drobnou revolucí v designu – ikonickou

kobaltově modrou lahví, jíž se chtěl odlišit od běžných vodek z Polska, Ruska nebo Skandinávie.

Poté, co se značka stala součástí portfolia společnosti Gruppo Campari, vyrazila ke svému raketovému vzestupu. Přišel nástup velmi propracovaných reklamních kampaní a následný úspěch potvrdil i fakt, že v roce 2004 dosáhla značka dvou milionů prodaných devítilitrových balení, což odpovídá 24 milionům lahví. Časem se portfolio rozšířilo i o ochucené varianty. Nejdůležitějším okamžikem je nicméně pomyslný přechod od martini k vodce se sodou, který s sebou přinesl vývoj receptury. Na vývoji se podílel široký kolektiv odborníků včetně someliéra Martina Rieseho, specializujícího se na vodu, chemičky Shaylyn Gammon, přinášející technické znalosti, a profesionálního barmana, jímž je oceňovaný Don Lee. Filozofie založená na tom, že společným úsilím se dostaneme dále, nakonec skvěle fungovala. Při výrobě SKYY se mimo jiné používá voda obohacená o tichomořské minerály ze zálivu v San Francisku.

Zatímco jiné vodky destilací ztrácí charakter, vodka SKYY si na svém jedinečném výrazu zakládá. Díky vodě obohacené o minerály vzniká jemná vodka svěží chuti s jemně slaným a minerálním nádechem, který se skvěle snoubí především s citrusy. Svůj ikonický



dotek Tichého oceánu dodá tato vodka pochopitelně i všem koktejlům, dokonalá je však v osvěžující kombinaci SKYY & Soda. Na rozdíl od klasické Skinny Bitch servírované s limetou se v případě SKYY doporučuje místo osminky limety zastříknout a vložit dlouhý řez grepové kůry. Důvod je prostý – přítomnost minerálů se perfektně hodí k hořkosti grepu. Menších změn ale doznal také design lahve, nemluvě o barvě, jejíž odstín přešel od kobaltové ke světlejší modré tak, aby připomínala modrou hladinu moře u San Franciska. ■

## SKYY & SODA

40 ml vodky SKYY

120 ml sodovky

Grepová kůra

Postup: Do vysoké sklenice naplněné ledem dávkujte vodu, doplňte sodou a zastříkněte širokým řezem grepové kůry, kterou následně vložíte do sklenice





Warehouse #1 Koncept

# WHISKY 21. STOLETÍ

Text: Kryštof Hordina, foto: Luboš Wiśniewski

Kategorie tohoto obilného destilátu zažívá v posledních letech svou renesanci. Spousta dogmat, polopravd a mýtů pojičích se nejen s výrobou a historií, ale především konzumací whisky, je v posledních letech výrazně bořena a pravidla, která jsme měli pevně spojená s tímto destilátem, již tolik neplatí. Zpočátku se mohlo zdát, že jde pouze o nějaký dočasný výkyv kyvadla, avšak dnes se odborníci obecně shodují na tom, že jde spíše o vývoj, s nímž se bude vyvíjet i představa lidí o tom, co je to whisky z hlediska chuti, výroby, udržitelnosti, příležitosti a způsobu konzumace. To bude znamenat, že definice se budou muset nevyhnutelně měnit a už se to vlastně děje.









Působí na vás whisky jako celek trochu složitě, nepřístupně, a možná až zkostnatěle? Máte problém se orientovat v etiketách s nepřehledným množstvím terminologie a whisky je pro vás něco, k čemu se tak zvaně musíte „propít“? Pokud tomu tak je, pak věřte, že ne veškerá whisky musí pocházet ze Skotska či Irska, ne všechna voní a chutná jako nemocniční desinfekce a také ji nemusíte pít z broušeného křišťálu s centimetrovým dnem.

Whisky je nápoj, jehož historie je přes 500 let stará, přičemž vývoj jeho názvu prakticky sledujeme ještě dvakrát tak dlouho. Za tu dobu zažil tento destilát mnohé výkyvy, které dokazují, jak neuvěřitelně živý organismus to je. Od pomalejšího nástupu přes vrchol své popularity na přelomu 19. a 20. století až k prakticky krizi celého lihovarnického průmyslu ve Skotsku a Irsku v 70. a 80. letech století minulého. Celá kategorie však za posledních 15 let prošla významnými změnami – a neiniciovali je pouze noví výrobci, snažící se odlišit od zavedeného mainstreamu. Naopak i velcí hráči cítí, že chtějí-li zůstat ve hře, musí se částí svého portfolia přizpůsobit změnám.

To vedlo k tomu, že se svět whisky stal mnohem pestřejším a zajímavějším. Whisky je dnes dostupná v mnoha různých stylech a chutích, což uspokojuje potřeby nejen lidí, kteří tento svět obilného destilátu teprve objevují,

ale i těch nejnáročnějších zákazníků. Najednou tu máme sérii kouřových whiskey z Irska, objevují se whisky zrající v sudech po různých typech piva a ve Spojených státech už se whiskey dávno nevyrábí pouze v Kentucky.

Spotřeba whisky na světě se v tomto období zvýšila o více než 20 %, což je způsobeno několika faktory. Mezi ně patří bezesporu rostoucí popularita whisky mezi mladšími spotřebiteli. Whisky je stále více vnímána jako moderní a trendy nápoj, který se hodí k různým příležitostem. Dalším faktorem je rozšiřování nabídky whisky na trhu. V posledních letech přibýlo na trhu mnoho nových značek a druhů whisky, což poskytuje spotřebitelům větší výběr. A konečně whisky se stále více objevuje v populární kultuře – v televizních seriálech, filmech, hudbě a dalších médiích, což pomáhá zvýšit povědomí o tomto nápoji.

Jednou z nejviditelnějších změn posledních let je skutečnost, že řadu standardních zemí vyrábějících whisky, jako je Skotsko, Irsko, Spojené státy nebo třeba Kanada, rozšířili výrobci z bývalých britských kolonií v čele s Indií, Austrálií či Novým Zélandem. Před deseti lety téma „česká whisky“ prakticky neexistovalo. V Evropě je nejvýznamnějším novým hráčem zcela určitě Francie následovaná produkcí z Belgie či Švédska. Někde na pomězi, jako most mezi novými a zavedenými výrobci, poté



stojí Japonsko se svou staletou historií výroby whisky. Pojďme se tedy podívat na to, co nám svět whisky aktuálně nabízí.

## AMERICKÁ WHISKEY

To, co se u nás v posledních dvou dekadách odehrálo na poli piva – odklon od vaření pouze jednoho typu, vznik spousty mini- a mikropivovarů prakticky v každém městě, obrovský boom domácího vaření a během léta o každém víkendu alespoň jedny pivní slavnosti –, to se ve velmi obdobném měřítku stalo v USA s whiskey, kde mladá generace objevila pití svých dědů. Již dávno se všechna nepálí jen v Kentucky, třebaže tento stát stále převládá. Když objevíte produkci z Texasu nebo Floridy, tak si většinou řeknete něco ve stylu „jo, vlastně proč ne?“ – když si ale uvědomíte, že geograficky vyrábíte whisky na stejné rovnoběžce, na jaké leží Egypt či Saúdská Arábie, tak vám to teprve dá reálný obraz změny produkce ve Státech. A nejde jen o lokace, ale také o počet. Regionální řemeslné palírny skutečně podnítily zájem spotřebitelů o whisky všeho druhu. V roce 2006 jich bylo po celé zemi roztroušeno pouze 76. A nyní jich je podle Amerického lihovarnického institutu 2 283. Pokud se někdo z odborníků zajímá o americkou whiskey,

tak dělá většinou jenom to, jelikož na zbytek světa už mu zkrátka čas nezbývá. Jedno z velkých dogmat týkajících se americké produkce, které je mezi lidmi velmi rozšířené, zní, že „všechno, co přichází z Ameriky, je bourbon“. Ano, každý bourbon je americkou whiskey, ale ne každá americká whiskey je bourbonem. Celý obor táhnou dvě tradiční kategorie, které od přelomu století znovu ožily. „Když jsme v 90. letech minulého století obnovili činnost společnosti Michter's, byla žitná whiskey mrtvá,“ říká Joseph Magliocco, generální ředitel společnosti Michter's Distillery se sídlem v Louisville. „Nyní je tato kategorie na velkém vzestupu. Barmani z celého světa jásají, že konečně mohou připravovat spoustu starých receptur na původní bázi, čehož se jim léta nedostávalo.“

Také poptávka po bourbonu stále roste, a to jak ze zahraničí, tak z domova. S rozšiřováním kategorie bourbonu přibývá nových značek, což všechny udržuje ve střehu a jsou nuceni sami sledovat trendy, reagovat a přizpůsobovat se.

Jednou takovou změnou může být Wild Turkey 101. Ačkoliv tato lahev byla představena ihned se založením značky v roce 1940, nikdy to nebyla žádná vlajková loď společnosti. Přece jen 50,5% silný bourbon nebyl typickým zástupcem primárně sladší, ovocnější a jednoduše pitelné kategorie whisky. S rostoucí popularitou amerických bourbonů, zvyšující se mírou edukace mladších spotřebitelů a změnou jejich preferencí, najednou došlo společnosti Wild Turkey, jaký poklad ve svém portfoliu skrývá, a začala si hrát s prioritizací svých produktů. Ve vůni i chuti stále typický bourbon zraje 6 až 8 let v sudcích z amerického bílého dubu, které byly vypáleny na nejvyšší stupeň, tzv. alligator char. Díky mashbillu, který obsahuje vysoký podíl žita, a vyšší síle má nezaměnitelný charakter, komplexní chuť a příjemný říz. Chuť je robustní, a přesto si zachovává jemnost – jde tudíž o skvělý úvod do světa nové, moderní americké whisky pro 21. století.

## IRSKÁ WHISKEY

Až donedávna mělo mnoho znalců whisky tendenci se k irské whiskey stavět poněkud odmítavě a označovat ji za lehkou, jemnou a neškodnou. Některé z těchto názorů mohly mít své opodstatnění, ale nyní oživující se sektor irské whiskey nadšeně tyto předsudky boří. V případě irské whiskey je proměna celé kategorie whisky bezesporu nejmarkantnější. Téma vzestupu, pádu a opětovného vzestupu whisky z Irska by vystačilo na samostatný článek.

Kategorie irské whiskey zaznamenala v posledním desetiletí příliv nových palíren a značek. Její současný dlouhodobý útok od zadní čáry podporuje jednak mladá klientela, která si přeje změnu, a jednak samotní Irové,



kteří ve svém lihovarnickém průmyslu systematicky ožívují slávu některých dávno zapomenutých značek. V roce 2013 vyráběly a prodávaly irskou whiskey pouze čtyři palírny, nyní se v této kategorii objevilo více než 40 výrobců. Irská whiskey byla v uplynulém desetiletí oficiálně nejrychleji rostoucí kategorií lihovin na světě. V letech 2010 až 2020 vzrostl její prodej o 140 %. V únoru 2020, těsně před nástupem pandemie covidu-19, překročil roční celosvětový prodej irské whiskey hranici 12 milionů devítilitrových beden. Ještě na konci 19. století pocházelo až 60 % celosvětové produkce whisky/whiskey z Irska, což znamená, že více než každá druhá lahev tohoto obilného destilátu pocházela z ostrova o trochu menšího než Česko. Jenom v Dublinu fungovalo 37 palíren, z nichž 32 bylo umístěno v tzv. zlatém trojúhelníku, jenž je vymezen třemi nejvýznamnějšími lihovary. Irská whiskey byla pojem a záruka kvality. Stejně jako dnes vnímáme Champagne jako nejvyšší možnou metu ve světě bublinek a Cognac je samostatnou jednotkou v rámci vinných pálenek, tak whiskey s označením „made in Ireland“ byl de facto trademark. Došlo to až tak daleko, že výrobci skotské whisky převáželi svůj produkt do Irska, tam ho smíchávali s tamější produkcí a pak ho vesele v Anglii prodávali jako irskou whiskey – a producenti v Irsku proti tomu byli prakticky bezbranní.

V 70. letech 20. století však přichází druhý extrém, kterým je totální úpadek. Z původních více než 130 palíren, které fungovaly v roce 1885, zbyly dvě. Nabízí se otázka, jak se ze země, která byla lídrem celého oboru, stala země, která zažívá prakticky klinickou smrt svého lihovarnického průmyslu. Osud si s Irskem zahrál poměrně krutou hru – nejdříve nastala na přelomu let 1912 a 1913 jedna z klimaticky nejhorších zim, se kterou přišel mírný hladomor a následně v pořadí již několikátá vlna odlivu obyvatelstva převážně do Spojených států. O necelé dva roky později přišla první světová válka, obilí v tu chvíli šlo hlavně na armádu a na koně, do toho byla většina zaměstnanců odvedena na frontu. Na konci války začíná paralela k naší historii. Irové, kteří byli do té doby nuceni oblékat uniformu cizího státu, získali přesvědčení, že by bylo dobré se odtrhnout a spravovat si vlastní zemi sami. Velká Británie měla poněkud odlišný názor, a tak se na celý rok rozeběhla, nakonec vítězná, válka za nezávislost. Ihned po ní, kdy už měli Irové konečně svou zemi a mohli začít pracovat na to, aby vzkvétala, je bohužel dohnaly vnitřní náboženské problémy a začala válka občanská. Zároveň se ukázaly důsledky nedocení kontinuí destilace, které se spojily s vyhlášením prohibice v USA, což byl pro irskou whiskey nejdůležitější trh, a to i díky velké tamní komunitě Irů. Náhlé odvolání prohibice, na které nebyli Irové připraveni, taktéž moc nepomohlo. Zároveň přímým důsledkem získání nezávislosti byl odchod z Commonwealthu, což znamenalo výrazně ztížený přístup na další důležitá odbytiště, jakými byly například Austrálie, Nový Zéland nebo Kanada. Druhá světová válka byla už jen výraznou tečkou za tímto neslavným obdobím. Když to shrneme, Irsko prošlo během 30 let postupně čtyřmi válkami, zpřístupnilo si veškeré relevantní trhy a zaspalo v technologickém postupu. To v praxi likvidovalo jednu palírnu za druhou.

Tento osud postihl na začátku 20. let minulého století i palírnu Teeling, která se nacházela v centru Dublinu, právě ve zmíněném Zlatém trojúhelníku. V roce 2015 bratři Jack a Stephen navázali na rodinnou tradici a po letech, které strávili se svým otcem v jiné palírně, se rozhodli osamostatnit a znovu vybudovat ztracenou palírnu. Jejich vlajkovou lodí je bezesporu Teeling Small Batch, který dozrává v sudech po rumu a může tak být skvělým mostem do světa whiskey pro dosavadní milovníky rumů.

Dalším skvělým příkladem měnicího se světa irské whiskey a whisky obecně může být lahev z nejstarší licencované palírny na „zeleném ostrově“. Bushmills Black Bush je speciálním blendem s 80% podílem sladové whiskey, jež zrála v sudech po sherry Oloroso. Myšlenkou bylo vytvořit cenově dostupnou blended whiskey v kvalitě a chuti single malt whiskey. Pokud tudíž hledá-



te plnou, ale přesto jemnou chuť, hedvábnou strukturu a bohatý ovocný nádech se stopou oříšků, tak již máte nalezeno.

## SKOTSKÁ WHISKY

Skotská whisky je světově nejprodávanějším mezinárodním alkoholem a na celém světě se jí konzumuje více než americká, irská a kanadská whiskey dohromady. Tento svět se však rychle mění. Uvedme si to do nějakého kontextu. V roce 1870 měl svět stařených lihovin čtyři hlavní hráče: koňak, skotskou whisky a irskou a americkou whiskey. V roce 1900 se celosvětová bitva odehrávala mezi posledními třemi. V roce 1921 zůstala jen skotská whisky, a tak to zůstalo po zbytek století. Dobře, americká whiskey se po válce vrátila, ale nezapomeňme, že i kanadská whisky ve Spojených státech až do konce století stále převyšovala prodej bourbonu. Od té doby se svět whisky naprosto změnil. Je třeba si uvědomit, že Japonsko začalo vyvážet whisky ve velkém teprve po roce 2000. V té době byly v Irsku tři palírny whisky. Nyní, jak jsme si řekli, jich je přes 40. Jenom v Anglii jich je 20, ve Walesu dalších sedm atd. To vše se stalo v posledním desetiletí. Století skotské whisky zkrátka skončilo, stejně jako její totální hegemonie. Naštěstí Skotové ne-

hledali útěchu v mylném přesvědčení, že jen proto, že je skotská největší hráč, je automaticky nejlepší. Je docela snadné být největší a nejlepší v oboru, kde je jen jeden účastník. Tyto časy jsou zkrátka nenávratně pryč.

Díky stále rostoucí celosvětové poptávce po produkci ze Skotska počet palíren roste takovou rychlostí, že nemá smysl tu uvádět jakékoliv číslo. Velmi pravděpodobně by se mezi napsáním a publikováním tohoto článku stejně změnilo. Nicméně mezi lety 2010 a 2020 jejich počet narostl o více než 30, a nyní jich je tedy více než 140. Mimochodem v roce 1999 jich nebyla ani stovka. A spousta mikro palíren, které by před lety nikdo nepovažoval za životaschopné, dneska slaví úspěch.

Ačkoli má Skotská asociace whisky velmi přísná pravidla týkající se výroby, začala se nedávno objevovat aromatizovaná whisky i druhy s nízkým obsahem alkoholu či whisky zrající v sudech po tequile.

Krásným příkladem moderní whisky respektující tradice, ale s naprosto otevřeným přístupem k inovacím je značka Arran ze stejnojmenného ostrova na západě Skotska. Tomuto ostrovu se přezdívá „Skotsko v malém“. Najdete zde vysoká pohoří, velká jezera a louky plné vřesu. V roce 1995 zde obnovili dávno zapomenutou značku, a po více než 160 letech se tak vrátila destilace na ostrov. Arran svou produkcí skvěle kombinuje chuťový profil dvou oblastí, do kterých je Skotsko z hlediska výroby whisky rozdělené. Místní whisky ve vůni i chuti odrážejí typické tóny pro „islands“, ale zároveň geograficky leží ostrov Arran na úrovni „lowlands“, z níž si bere lehkost a ovocnost, což poznáte obzvláště u desetileté varianty Arran 10y, která mimo jiné zraje i v sudech po sherry.

## JAPONSKÁ WHISKY

Japonská whisky stojí na dvou pilířích, které ji odlišují od produkce ostatních zemí. V tom prvním se odráží japonská mentalita, smysl pro detail a až fanatická touha dotahovat věci do konce. Japonci se ve své whisky snaží dát nejvíce vyniknout vstupní surovině. To znamená, že japonské whisky jsou velmi obilné, cereální s tóny toustového chleba. Vyniká v nich ovocnost a jistá hravost, tedy pokud i vy máte ve whisky rádi výraznou vůni, která vás namotivuje nápoj rychle ochutnat, protože přesně tuto komplexnost Japonsko nabízí. Druhým a neméně významným pilířem je příběh zakladatele celého průmyslu whisky v Japonsku. Příběh, který ještě čeká na své filmové zpracování; příběh o tom, jak mladý Masataka Takecuru odjel z Japonska, aby se přestěhoval na čas do Skotska a naučil se tam umění whisky. Jak se po letech vrátil s novou manželkou domů a první krůčky vedly k naprostému fiasku, kdy Japonci jeho whisky nepřijali, a jak musel vše od

základu přetvořit pro jazyčky Japonců, díky čemuž vytvořil naprosto samostatnou kategorii whisky, která v posledních letech sbírá jedno ocenění za druhým. Objevují se názory, že do budoucna to budou právě Japonci, kdo začne ve světě whisky udávat nové trendy.

## INDICKÁ WHISKY

Historie indické whisky sahá až do 19. století, kdy byla Východoindická společnost nucena hledat náhradu za skotskou whisky, která se v té době do Indie dovážela. V roce 1819 pak tato společnost založila palírnu v Kalkatě, která vyráběla whisky z melasy. Tato whisky byla původně určena pro britské vojáky a úředníky, ale postupně si získala oblibu i mezi místními obyvateli. První single malt whisky vyrobili v palírně Amrut v roce 1988. Tato whisky se stala velmi úspěšnou a pomohla zvýšit popularitu indické whisky po celém světě. Slovo „amrut“ znamená v sanskrtu „nektar bohů“. Není tudíž divu, že je nápoj prezentován jako elixír života. Značka se proslavila nejvíce po tom, co jí slavný znalec whisky Jim Murray udělil 82 bodů na stobodové stupnici. Amrut Distillery změnila pohled na indickou whisky – už to není levná skotská whisky doplněná o pár dalších přísad, Amrut je whisky sama o sobě.

Prognostici v oboru říkají, že vývoj indické whisky bude pravděpodobně pokračovat i v dalších letech. Nové palírny budou nadále objevovat nové a zajímavé způsoby výroby whisky, což povede k dalšímu růstu rozmanitosti a kvality indické whisky.

## WHISKY Z TASMÁNIE

Jako bývalá britská kolonie měla Austrálie i s přilehlým ostrovem k whisky blízko již od začátku. Nicméně dlouho se spokojila s whisky dováženou přes půlku světa. Na počátku 90. let 20. století začala malá skupina tasmánských „průkopníků whisky“ lobbovat u vlády za zrušení pravidel týkajících se velikosti palíren, které byly považovány za legální. Byli úspěšní a v roce 1992 byly po 153 letech uděleny první licence k legálnímu pálení na ostrově. Netrvalo dlouho a následovaly je další. Počet výrobců whisky působících po celé Austrálii roste a na Tasmánii nyní působí více než 30 výrobců.

Hellyers Road je destilerie založená v roce 1997 skupinou tamějších farmářů, název je odvozen od cesty, kterou v roce 1827 vyměřil badatel, kartograf a stavební inženýr Henry Hellyer. Od svého založení sbírá značka úspěchy, které vyvrcholily v roce 2021 získáním titulu nejlepší single malt whisky Austrálie. V roce 2022 tento titul palírna obhájila.

## WHISKY NOVÉHO ZÉLANDU

Když si vzpomenete na film Pán prstenů a přírodu Nového Zélandu, tak si dovedete představit, že přírodní podmínky jsou zde pro whisky přímo ideální. Destilace whisky na Novém Zélandu se zrodila s příchodem skotských osadníků ve 30. letech 19. století. Od konce 19. století poté nastal útlum lihovarnictví a k postupné obnově došlo až v 50. letech 20. století, dlouho však šlo pouze o lokální záležitost. Jedna palírna byla dokonce rozebrána, aby její vybavení společnost přestěhovala na Fidži a začala tam na něm vyrábět rum.

Scapegrace je malá, mimořádně úspěšná řemeslná palírna, ležící na břehu jezera přímo pod novozélandskými Alpami, hned vedle nejdelší řeky této země. Tento kraj je plný výkyvů, co se počasi týká – horká léta a výrazné dlouhé zimy. To ve výsledku blahodárně působí na místní whisky. Otec a syn, kteří značku vedou, si mimo jiné velmi hrají se dřevem. Příkladem budiž fakt, že část jejich produkce je na jedné straně uložena v sudech z francouzského dubu, zatímco jiná část v dubu bulharském.

## RAKOUSKÁ WHISKY

Whisky našich jižních sousedů má poměrně krátkou historii, protože první palírna whisky tu založili teprve v polovině 90. let 20. století. V následujících letech se však toto odvětví značně rozrostlo a v současné době existuje několik palíren vyrábějících různé druhy rakouské whisky. Tyto whisky jsou známé svou jemnou chutí, která je ovlivněna místními surovinami a používanými výrobními postupy.

Přestože je Rakousko malá země, chutě se od sebe velmi liší. Slavní palírníci ovocných pálenek přivedli na trh whisky jako vedlejší činnost a nyní jsou poměrně úspěšní. Pokud byste trávili letní dovolenou v Rakousku, tak vězte, že druhá srpnová sobota je vyhlášena jako Den rakouské whisky a můžete navštívit kteroukoliv ze současných 15 fungujících palíren.

Kousek od Štýrského Hradce se nachází rodinná palírna Gölles, která již přes třicet let produkuje ovocné pálenky a vysoce kvalitní octy. Touha Aloise Göllese destilovat ty nejlepší lihoviny byla vždy motorem společnosti Gölles. Jeho syn David nicméně posouvá tuto myšlenku dále se svým vlastním labelem Ruotker's, který založil s partnerkou Katharinou Fleck v roce 2019. Kombinace tradice a moderny, odkaz na štýrský původ poblíž „Ruotkersburgu“ (Riegersburg) i současné mezinárodní trendy jsou perfektní. Zároveň navazuje na práci svého otce a využívá nejen jeho znalostí, ale i produktů. Jedna z jeho single malt whisky, konkrétně Ruotker's Alois I., dozrává v dubových sudech po legendární Alte Zwetschke, tedy stařené slivovici. ■



A close-up photograph of a hand pouring whisky from a bottle into a glass. The bottle has a yellow label with the words 'KEY MALT' printed on it. The background is slightly blurred, showing a window with a grid pattern.

*Warehouse #1 Anketa*

# KAM SE UBÍRÁ KATEGORIE WHISKY

Autor: Tomáš Mozt

Při příležitosti jubilejního ročníku festivalu Whisky Live! Prague jsme se rozhodli zjistit, jakým směrem se ubírá svět whisky. V rámci různorodého pohledu jsme se proto zeptali našich hostů přijíždějících na festival, kterými byli zástupci značek Teeling a Nikka.



WAREHOUSE #1  
**WHISKY**





Raphaël Cristini / Nikka Whisky Brand Ambassador

### **Co si představíte a co to pro vás znamená, když se řekne whisky 21. století?**

Svět whisky je plný očekávání, někdy bychom mohli říct, že doslova plný předsudků. Osobně bych proto všem pijákům whisky navrhnul, aby trochu odstoupili, zhluboka se nadechli a pokusili se zapomenout na všechny předsudky, které v průběhu let nasbírali, a byli znovu všemu stejně otevření, jako když do světa whisky teprve pronikali. Podle mého názoru bychom se neměli obávat jít proti proudu a snažit se objevovat. Když se řekne whisky 21. století, představím si hlavně rozmanitost a autentičnost.

### **Jak do tohoto konceptu podle vás zapadá vaše značka?**

Řekl bych, že v rámci Nikka Whisky máme na rozdíl od ostatních výrobců zcela odlišný přístup, jelikož pro nás je každý krok ve výrobě stejně důležitý. Ve srovnání se skotskou nebo irskou, kde se vše zdánlivě točí kolem destilace a zrání, my pečlivě začínáme u práce s kvasinkami a celým procesem fermentace. Charakter je při-

rozeně dán i mikroklimatem už podle toho, zda whisky vzniká v Joiči, nebo v Mijagikjó, nicméně obecně můžeme říct, že dáváme dohromady celou mozaiku komponentů, z nichž posléze vytváříme naprosto unikátní whisky podle námi předem vytyčeného cíle.

### **Proč by podle vás měli lidé věnovat pozornost právě japonské whisky?**

Japonská whisky je všestranná a tím nemyslím nové, netradiční snahy, kdy někteří výrobci nakoupí whisky ze Skotska, ale také Spojených států a Kanady, aby vše smíchali v Japonsku a poté to označili za japonskou whisky. Myslím tím všestrannost z hlediska procesu výroby. Nikka dělá mnoho věcí jinak, ale vždy zásadně z vlastních zdrojů. Na jedné straně můžete ochutnat whisky připomínající bourbon, abyste v druhém okamžiku podleli chuti evokující svou jemností klasickou irskou whiskey. Výhodou japonské whisky je tedy různorodost nabídky, která si ovšem stále drží svou vlastní autentičnost, svůj vlastní styl.



Thomas O'Brien / Teeling Whiskey Commercial Executive and Brand Representative

### **Co si představíte a co to pro vás znamená, když se řekne whisky 21. století?**

Ono to vlastně koresponduje s mými pracovními zkušenostmi, které překonávají řadu předsudků. Obdobně pohlížím na irskou whiskey, která má překrásný příběh. Dvě stě let zpátky byla irská whiskey v rámci své kategorie jasně číslo jedna v otázce světových prodejů. Bohužel stačilo pár desítek let, aby se vše rozpadlo. Když se dnes řekne irská whiskey, většina si vybaví Jameson a já tomu zcela rozumím. Nicméně věřím, že ve chvíli, kdy lidé objeví Teeling, zjistí, že my děláme hodně věcí jinak. A to věřím, že je cesta 21. století.

### **Jak do tohoto konceptu podle vás zapadá vaše značka?**

Irská whiskey byla dost dlouho velmi jednoduchá a přímočará, obzvláště z hlediska chuti. Teeling tudíž v daném směru hodně posunul hranice a redefinoval to, co přesně znamená pít irskou whiskey. Rozhodujícím hlediskem je v tomto ohledu inovace výroby, která reaguje na touhu lidí objevovat stále něco nového. Zatímco jed-

ni rádi experimentují, druzí se naopak rádi drží tradice a my se snažíme, aby si každý mohl v našem portfoliu najít to své. Unikátnost Teeling Whiskey spočívá mimo jiné i v naší spolupráci s dalšími výrobci, kdy můžeme kupříkladu skrze odkaz rodiny říct, že Teeling stál u obrození irské peated whiskey. Důkazem budiž nyní edice Teeling Blackpitts, která představuje unikátní styl „Islay vs. Irsko“.

### **Proč by podle vás měli lidé věnovat pozornost právě irské whiskey?**

Proměna irské whiskey za posledních 20 let je doslova neuvěřitelná. Hranice se pomalu, ale jistě posouvají a v našem případě se ukazuje, že spolupráce s dalšími producenty, obzvláště těmi rumovými, přináší své ovoce. Jednotlivé kooperace k naší whiskey přivádí nové konzumenty, kteří jsou schopni rozeznat nuance naší práce. Potenciál, který se tedy skrývá v moderní irské whiskey, nám ukazuje, že variabilita a inovace jsou cestou, jak opět nadchnout celý svět, tak aby se irská whiskey mohla znovu vrátit na výsluní. ■

*Warehouse #1 Fokus*





# KOKTEJLY NA BÁZI SHERRY

Text: Tomáš Mozn, foto: Luboš Wiśniewski

Třebaže pověst slavného fortifikovaného vína z jihu Španělska doznala s nástupem koktejlové renesance jisté nápravy, kdy už sherry není považováno za polozapomenutý nápoj, který popíjejí výhradně postarší britské dámy, stále ještě stojí na okraji zájmu barmanů i jejich hostů. Při pohledu do minulosti přitom zjistíme, že sherry bylo nejen základem pro nejoblíbenější koktejl 19. století, ale stálo rovněž u zrodu broadwayských muzikálů, nemluvě o tom, že už dávno předtím objelo celý svět.



O historii a výrobě sherry jste se mohli podrobněji dočíst už na stránkách 20. čísla našeho časopisu, kde jsme představili značku Lustau a její produkci. Pokud ale chceme zjistit, proč toto fortifikované víno ze španělské Andalusie, pěstované na území vymezeném trojúhelníkem mezi městy Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda a El Puerto de Santa María, získalo takové renomé, musíme se vrátit minimálně do středověku, kdy se místní vína začala míchat s brandy, aby déle vydržela. Vinařská tradice v regionu sice sahá daleko před náš letopočet, nás ovšem zajímá role sherry v koktejlové kultuře.

## SYMBOL DOBY A POKROKU

Prvopočátky světového úspěchu sherry bychom mohli spatřovat již v dubnu roku 1587, kdy Francis Drake vyplnil přístav v Cádiz a po zničení tamní flotily čítající asi 20 lodí odvezl zpět do Anglie jako kořist 2 900 sudů s vínem, které tam bylo připraveno k nalodění a vývozu. Tato vysoká zásoba sherry a jeho náhlá cenová dostupnost rovněž zapříčinila to, že se toto fortifikované víno postupem času stalo vyhledávanou položkou při přípravě horkých i studených punčů. Zpravidla však převládaly jednoduché kombinace typu sherry

a bitters nebo jen sherry s ledem, odkud byl už pouhý krok k Sherry Cobbleru. Ten se v 19. století stal doslova symbolem doby a pokroku, když zasahoval takřka do všeho – od importu vína přes sklizení ledu až po teritoriální expanzi, v níž pyšně reprezentoval americkou kulturu. Zatímco na počátku vzbuzoval tento dlouhý ledový nápoj, připravovaný převážně z vína, cukru a ovoce, zájem zejména pro svou enormně jemnou chuť a technologický pokrok, dnes již představuje spíše nostalgické ohlédnutí a osvěžující jednoduchost.

Sherry Cobbler, který lze považovat za jeden z prvních amerických ledových nápojů, se začal objevovat nejpozději ve druhé polovině 30. let 19. století. V soudobých zmínkách bývá často zmiňován ve společnosti tzv. cock-tails, slings či juleps, přičemž jeho význam spočíval především v použití velkého množství ledu, díky čemuž získal i své jméno. Název Cobbler byl totiž odvozen od oblázkového tvaru ledu známého jako cobbles. Právě tento dnes bychom řekli drcený led byl jednou z klíčových ingrediencí nápoje, kdy podle dobových záznamů nebyl dokonce žádný kousek ledu větší než hrášek.

Ačkoli led v americké Nové Anglii vysekávali a poté dále exportovali už v roce 1806, stále se jednalo o ex-

kluzivní a velice drahou záležitostí. Změna přišla až v roce 1825 s odsekáváním ledu pomocí koňské síly. Tato metoda nejen že byla rychlejší, ale učinila led i cenově dostupnějším. Počátkem 30. let 19. století se proto konečně naskytly podmínky pro míšené nápoje používající led namísto vody. Implementace ledu, který zřejmě z praktických důvodů či jako známka luxusu zůstával ve sklenici, však přinesla obtíže spojené s konzumací. Dentální hygiena doposud nebyla na nijak vysoké úrovni, a proto se lidé snažili všemožně předejít tomu, aby přišel led do styku se zuby. Řešením se tedy stala brčka, známá též jako srkací stébla, protože jako první brčka se využívala dutá žitná stébla. Nicméně až do roku 1888, kdy svět zaplavila papírová brčka, jste mohli narazit i na těstovinovou, kovovou či skleněnou alternativu. Důkazem budiž vzpomínka jednoho britského důstojníka, který po návratu z Kanady v roce 1846 komentoval svou osobní zkušenost se Sherry Coblerem, jež pil jakousi těstovinovou rourkou evokující svým vzhledem macaroni nebo vermicelli. O tom, nakolik revolučním prvkem brčka byla, pak svědčí rovněž poznámka v nebraských novinách Grand Island Times, kde se v roce 1873 psalo o tom, že „slámka je velmi užitečná pomůcka, obzvláště je-li jeden konec ponořen v Sherry Cobleru“.

Další podstatnou ingrediencí bylo sherry, které se mimo jiné díky polovičním importním tarifům stalo už v roce 1825 cenově velmi dobře dostupným. Domácí výroba vína byla v té době ve Spojených státech pořád značně lokálně limitována, a tak Američané spoléhali na dovoz oblíbených fortifikovaných vín, mezi něž patřily hlavně sherry a madeira. Za úspěchem Sherry Cobleru navíc stojí i definitivní zisk Floridy v roce 1845, čímž rapidně vzrostla domácí produkce cukru a citrusů, což snížilo cenu těchto komodit pro města na severu.

První písemný záznam o Sherry Cobleru je podle barového historika Davida Wondriche možné dohledat v deníku Kanadanky jménem Katherine Jane Ellice. Ta jej v roce 1838 uvedla ve svých poznámkách z cest po Spojených státech. Ještě téhož roku se Sherry Cobler vyskytl v listopadovém článku o kávě v Coventry Standard, kde už ho zmiňovali jako něco zcela běžného. Mezi první popisy receptury patří literární počín Edgara Allana Poea, jenž v roce 1839 zachytil kromě elegantního výčtu ingrediencí i techniku přípravy. Ta čtenáře nabádá k tomu, aby přemístil „obsah z jednoho poháru do druhého, dokud se ovoce a tekutina, led a cukr, sladké a kyselé, teplo a mráz, nesmíchají v delikátním oblouku“. Zmiňovaná metoda rolování, přinášející prostřednictvím oblouku tekutiny tzv. duhový efekt, sice působí fantasticky, z dobových dokumentů nicméně víme, že koktejl byl primárně šejkrován. To potvrzuje i úsilí Ed-

warda Haucka, jenž si v roce 1884 nechal patentovat třídičný šejkr se zabudovaným sítkem. Ten se později stal známým jako cobbler shaker.

O vysoké popularitě Sherry Cobleru vypovídá rovněž tvrzení jednoho Angličana z roku 1850, podle kterého to „dozajista není silné, ale to je naopak výhodou, nemluvě o odpovídající skromné ceně“. A právě míra alkoholu měla patřičný vliv na rozšíření tohoto koktejlu. Tehdejší společenské konvence totiž dovolovaly dámám konzumovat pouze fortifikovaná vína, případně sklenku brandy, pokud jim bylo nevolno. Sherry Cobbler tudíž reprezentoval i pro svou sladkost první všeobecně oblíbený míšený nápoj. Tuto skutečnost obsáhl kupříkladu Harry Johnson, když o něm ve své barové příručce napsal, že je „nepochybně nejpopulárnějším nápojem v zemi, a to jak u dam, tak u pánů“, a neváhal dodat, že „je to velmi osvěžující nápoj vhodný pro staré i mladé“.

Představu o nadměrné poptávce po tomto koktejlů si následně uděláme mimo jiné z výsledků American Baru instalovaného v roce 1862 na světové výstavě v Paříži. Denně se zde vylilo přibližně 500 lahví sherry, což znamená, že barmani namíchali téměř 3 200 cobblerů za den. Nikoho tudíž nepřekvapí, že se již od roku 1862 hojně objevoval v příručkách všech velkých barových osobností. Bohužel staré receptury jsou obvykle poměrně vágní, přijde-li na otázku, jaké sherry by se mělo použít. Můžeme tak jen vycházet z úvah, že manzanilla a fino jsou moc suchá, zatímco cream či pedro ximénez by byla příliš sladká. Doporučuje se proto sáhnout spíše po palo cortado, oloroso nebo robustnějším sherry amontillado.

Jak je patrné, Sherry Cobbler dosahoval popularity přímo hvězdných rozměrů. Zvýšenou pozornost mu věnovali Charles Dickens, Washington Irving, Mark Twain a mnozí další, a nebyli to pouze cestovatelé, různí zvědavci a osobnosti pera, nýbrž i britská královna Viktorie, která jej okusila během jedné zahradní slavnosti v roce 1899. Kam se tedy nadšení pro onen symbol modernity vytratilo? Někteří uvádí, že za to může ničivé působení phylloxery, jež v 2. polovině 19. století neušetřila ani španělské vinice. Jiní naopak tvrdí, že je na vině prohibiční touha po něčem silnějším. Já si myslím, že se stal obětí širších socio-kulturních okolností, kdy se měnily nejen chuťové preference, ale do značné míry zasáhl i politický vývoj, kvůli němuž bylo potřeba sáhnout po něčem silnějším, aby člověk unesl každodenní útrapy.

## MLADÍK S PÍSNÍ NA RTECH

Adonis je perfektním aperitivním koktejlem, obzvláště chcete-li se před večerí vyhnout alkoholické síle Martini

či hořkosti skryté v Negroni. Příběh onoho rovnocenného spojení sladkého červeného vermutu a sherry amontillado s několika stříky pomerančových bitters je daleko více než jen vyprávěním o překrásném chlapci z řecké mytologie, jenž byl kvůli lásce dvou bohyň odsouzen k tomu, aby putoval mezi zemí a podsvětím. Adonis je často zaměňován s koktejlem Bamboo, jeho sušším sourozencem, který akorát místo sladkého italského vermutu obsahuje vermut suchý francouzský. Název Adonis drink dostal po stejnojmenné broadwayské burlesce od Williama Gilla, která je považována za první muzikál na Broadwayi. Poprvé bylo toto představení, v němž v hlavní roli zářil Henry E. Dixey, uvedeno v roce 1884 v divadle Bijou. Jeho obliba dosahovala dokonce takových rozměrů, že se dočkalo více než 600 repríz. Ačkoli Albert Stevens Crockett, autor titulu Old Waldorf-Astoria Bar Book, pod recepturou na Adonis uvedl, že byl pojmenován na počest výkonu dvojice Henry E. Dixey a Fanny Ward, nemluví o tom, že se spekulovalo nad tím, zda přímo nevznikl ve Waldorf-Astoria, pravdou je, že si tím nemůžeme být jistí. Podle deníku New Haven Register to totiž měl být Joe McKone z newyorského Hoffman House, kdo drink vynalezl. Ať tomu bylo jakkoliv, stalo se tak mezi lety 1884 a 1887, kdy už se o koktejlu Adonis začíná psát. Jak je ale patrné z barmanských příruček, ne všichni odborníci se shodli na přesném poměru. Zřejmě to do velké míry záleželo na tom, jaké používali sherry.

## NO.1 / NO.2

V dlouhé frontě slavných koktejlů, v nichž více či méně figuruje sherry, bychom si mohli připomenout mimo jiné také Tuxedo. Důvodem, proč zde zmiňujeme tento koktejl, pojmenovaný po klubu Tuxedo, jakémsi country klubu založeném v roce 1886 v Tuxedo Park ve státě New York, je jeho ambivalentnost. Na jedné straně stojí raná receptura na Tuxedo, která se objevila v roce 1900 v jedné z edic Bartender's Manual od Harryho Johnso- na. Daný předpis přitom disponoval finem, suchým vermutem, maraschinem, absintem a stříkem pomerančových a Angostura bitters. Oproti tomu druhá varianta je o poznání jednodušší, kdy jde o prostou kombinaci ginu, sherry a pomerančových bitters. Ona druhá možnost se však nejprve vyskytne pod názvem Tussetto v knize Manual of Mixed Drinks, kterou sepsal v roce 1913 Jacques Straub. V té samé publikaci nicméně Straub zachytil i Tuxedo, třebaže trochu po svém s přidáním lžičky sherry. V nadcházejících dekádách zůstávala receptura zdánlivě neměnná, tedy až do chvíle, kdy se na počátku 30. let vyskytla v různých variantách. Legendární barman Harry Craddock poukázal například na dvě možnosti. Ta druhá korespondovala s John-

sonovým doporučením, zatímco ta první eliminovala maraschino a pomerančové bitters. Význam sherry v tomto koktejlu, jenž zkraje 20. století mohl působit jako zajímavější verze Martini, je ale zanedbatelný.

## DO DETAILU DOBRÝ

Opakem Tuxeda se bezpochyby zdá být Up-to-Date, který na sherry rozhodně nedá dopustit. Při zmínce o kombinaci sherry, žitné whiskey, pomerančového likéru Grand Marnier a Angostura bitters si sice možná řeknete, že vám to nezní příliš povědomě, přesto věřte, že ve své době to byl vskutku výkřik poslední módy. Je-li pro vás název Up-to-Date pořád španělskou vesnicí, pak se nebojte, protože zde je vysvětlení. Termín Up-to-Date pojímá dva významy. V tom prvním jde o vyjádření současné, aktuální či nejnovější záležitosti, zatímco v druhém významu nám již napovídá, že daný člověk je dobře informovaný, nebo alespoň dobře obeznámený se situací. I takový byl zřejmě každý člověk, jenž si daný drink objednal.

První zmínku o koktejlu Up-to-Date můžeme nalézt v knize Recipes for Mixed Drinks, která poprvé vyšla v roce 1916. Jejím autorem byl německý rodák a šéfbarman newyorského hotelu Wallick, Hugo Enslin. Popularita této knihy je dobře známa kupříkladu skrze barmana Harryho Craddocka, který si pro Savoy Cocktail Book vypůjčil téměř 150 receptur. Nicméně s titulem byl očividně obeznámen i další velikán barové kultury William J. Tarling. Ten ho zahrnul do své sbírky Café Royal Cocktail Book, vydané pod záštitou britské barmanské organizace United Kingdom Bartenders Guild.

William Tarling byl šéfbarmanem londýnského Café Royal, spoluzakladatelem britské barmanské organizace, a později dokonce prvním prezidentem Mezinárodní barmanské asociace (IBA), která vznikla v roce 1951. Již na konci 30. let 20. století, tedy v době, kdy Café Royal Cocktail Book vyšla, však Tarling patřil k předním osobnostem londýnské barové scény. Ostatně na drink do Café Royal, což bylo oblíbené místo mnoha bohémů a umělců, údajně čas od času zavítal i Winston Churchill. Byla to totiž právě rozmanitá nabídka amerických ledových nápojů a jejich dokonalá příprava, co činilo tento podnik unikátním. Jak se ovšem říká, i mistr tesař se někdy utne, a tak učinil také William Tarling v případě koktejlů Up-to-Date chybu. Těžko ale říct, zda to nebyla chyba záměrná. Původní receptura totiž nabádala k použití sherry a žitné whiskey v poměru jedna ku jedné s přidáním pouze dvou stříků Angostura bitters a dvou stříků Grand Marnier. William Tarling však recepturu zřejmě přizpůsobil soudobým chuťovým





## O HODNĚ JINÝ

V rámci pohledu na koktejlové klasiky na bázi sherry se může zdát, že vše dobré už proběhlo v daleké minulosti. Ve skutečnosti se ale s rostoucím zájmem objevuje stále více koktejlů, v jejichž chuti můžete objevit onu nezaměnitelnou chuť oxidativního zrání vybraných sherry. Ba dokonce na počátku nového tisíciletí vznikla moderní klasika, kde sherry hraje jednu z hlavních rolí. Řeč je o koktejlů Trident. Zajímavostí je, že jeho příběh má hemingwayovské kontury – nevymyslel jej barman, chuť jednotlivých ingrediencí působí zdánlivě nesourodým dojmem a nebyt opakovaných zmínek o něm, pravděpodobně by zůstal v propadlišti dějin. Vše začalo už v 90. letech 20. století. Robert Hess, žijící v Seattlu, byl známý tím, že jakožto milovník koktejlů Old Fashioned si často neváhal do baru přinést vlastní bitters a žádat barmany, aby mu z nich připravili jeho oblíbený drink. Jeho vášeň pro koktejlovou kulturu i počátky internetu jej dovedly k tvorbě webu Drinkboy.com, který dodnes začíná slavnou větou, že každý může připravit koktejl. Připravit ale dobrý, pokud ne rovnou vynikající koktejl, to si již žádá správnou recepturu i dostatek porozumění jednotlivým ingrediencím a technice přípravy. Snad právě tímto heslem se Hess v roce 2002 řídil, když zcela vybočil z dráhy a rozhodl se vytvořit poněkud obskurní twist na Negroni. Výsledkem bylo, že místo Campari použil v té době velice

preferencím, kdy se dřívější popularita sherry vytrácela, a tak vyměnil sherry za francouzský vermut a pro plnější chuť přidal více pomerančového likéru Grand Marnier, jenž náhle tvořil až pětinu koktejlů.

Navzdory Tarlingově snaze reflektovat aktuální trendy v Londýně 30. let minulého století se však dnes jeví jako mnohem zajímavější originální receptura Huga Ensslina, která svou kompozicí i delikátností evokuje eleganci Manhattanu. Obecné doporučení říká, že nejvhodnějším typem sherry pro tento drink je amontillado, nicméně toužíte-li po plnější chuti, rozhodně neuděláte chybu, pokud sáhnete po sherry oloroso. Chcete-li se tedy vrátit v čase a v představách se přenést do newyorského hotelu Wallick v blízkosti slavného Times Square, pak zkuste ochutnat koktejl Up-to-Date, neboť není nad to, být dobře obeznámen s klasikou.

obtížně dostupný Cynar. Gin vyměnil za skandinávský akvavit, a odtud už byl pouhý krok k tomu, že nahradil sladký vermut za suché fino sherry, což by dávalo smysl, protože ty nejlepší druhy akvavitu zpravidla dozrávají v sudech po sherry. Aby to ovšem nebylo tak jednoduché, přidal Hess ještě dva stříky broskvových bitters a řez citronové kůry na ozdobu.

Je nasnadě se ptát, zda by dnes pár zmínek na nějakém webu o koktejlích stačilo k úspěchu. Možná stojí za popularitou Tridentu ona touha ochutnávat neustále nové a netradiční chutě, abychom buď objevili nový požitek, nebo se naopak utvrdili v tom, že nám stačí staré a osvědčené receptury. Pravdou však je, že popularizaci Tridentu velmi napomohl i místní podnik Zig Zag Café, který představoval jedno z nejlepších míst, kde jste si v americkém státě Washington mohli dát koktejl. ■



FESTIVAL DE CANNES  
NEJLEPŠÍ REŽIE  
2023

Warehouse #1 Hollywood

# UMĚNÍ JÍST A MILOVAT

Text: Jakub Janeček, foto: Cinemart

V této rubrice vás upozorňujeme na zajímavé filmy, ve kterých si kromě herců zahrály i některé ze značek z našeho portfolia. Ve filmu Umění jíst a milovat se žádná taková značka neobjevuje, ale přesto bychom se o něm chtěli zmínit, a to proto, že je zkrátka výjimečný.





Film *Umění jíst a milovat* byl uveden tento rok na karlovarském filmovém festivalu, jehož jsme druhým rokem produktovým partnerem se značkou Campari. Do Karlových Varů na filmový festival s manželkou vždy rádi jezdíme a snažíme se zhlédnout větší množství filmů. Nejinak tomu bylo i letos, kdy se film *Umění jíst a milovat* pro nás stal jasným vítězem a zařadil se mezi naše nejoblíbenější filmy vůbec.

Tento rok jsem filmy vybíral já. Každý den našeho pobytu jsem si přivstal a s festivalovým pasem jsem zamířil do hotelu Pupp pro vstupenky na filmy, které byly vždy na další den ještě k dispozici. Když milujete svou manželku, která je úspěšnou foodbloggerkou, a oba rádi dobře jíte, tak asi uznáte, že francouzský film *Umění jíst a milovat*, v originále *La Passion de Dodin Bouffant*, byl již podle názvu jasnou volbou.

Úvod filmu, který se odehrává na venkovském statku někde v údolí Loiry v roce 1885, se nese ve znamení příprav nějaké hostiny pro více lidí. V krásné kuchyni, na veliké plotně umístěné v jejím středu, hned za stále otevřenými vstupními dveřmi, se pilně krájí, vaří, spařuje a smaží, a to vše má na starosti kuchařka Eugénie, která již 20 let pracuje pro slavného gurmána Dodina.

V kuchyni je opravdu hodně práce a kromě samotného Dodina přicházejí na pomoc i mladé dívky odněkud ze sousedství. Pauline, mladší z nich, je v podstatě ještě

dítě, ale má neskutečně vyvinutý čich a umí rozpoznávat chutě, čehož si Dodin všimne, když jí dá ochutnat omáčku burgundského guláše. Dívka totiž pozná téměř všechny ingredience, snad až na koňak a rybízové želé, které tento guláš rovněž obsahoval.

Ta hostina, jak se později ukáže, je obědem pro Dodina a jeho přátele, také gurmány, se kterými se Dodin schází, aby si společně vychutnali skvostně připravená jídla a vzdali hold kulinářskému umění kuchařky Eugénie. Venku svítí slunce a zpívají ptáci a vámi pomalu, ale jistě prostupuje pocit, že byste něco podobného v těchto kulisách chtěli také zažít.

Dodin je ve své době opravdovou gurmánskou celebritou, což zjistíte, i kdyby vám to ve festivalovém programu náhodou uniklo, ve chvíli, kdy poslíček doručí pozvání od prince z Eurasie, aby se zúčastnil hostiny, která bude připravena pouze pro něho a jím vybraný doprovod. Dodin přijímá a jako doprovod určí své přátele gurmány.

Když později hodnotí opulentní hostinu, není spokojen a rozhodne se, že pozvání princů oplatí. Je přesvědčen, že strčí ne právě správně chuťově poskládanou princovu hostinu do kapsy svým záměrem. Je odhodlán oslnit v podstatě velmi skromným menu, s tradičním francouzským *Pot-au-Feu*, tedy hovězím se zeleninou podle svého vlastního receptu, samozřejmě s pomocí Eugénie.

Eugénie se společných hostin nikdy neúčastní, protože se s vypětím všech sil snaží, aby jídla byla dokonale připravená a na stůl šla vždy v ten pravý čas. Kdo někdy vařil několikachodový oběd nebo večeři pro více lidí, asi ví, o čem je řeč. Kromě únavy se ale u Eugénie začaly objevovat i zdravotní problémy, jejichž původu doktor nemůže přijít na kloub.

Dodin nemá rád pouze dobré jídlo a kvalitní vína, ale jak se během filmu ukáže, také Eugénii, kterou by si rád vzal za ženu. Eugénie, která s Dodinem tráví skoro veškerý čas nad recepty a jejich realizací, a zároveň také chvílky plně vášně ve svém loži, se ale do vdávání nehrne, spíše si cení své nezávislosti, o kterou nechce přijít.

Dodin se přesto nevzdává a rozhodne se místo večeře pro prince udělat to, co asi běžně nedělal – sám uvaří několik chodů pro svou lásku a do dezertu s hruškou umně zakomponuje i zásnubní prsten.

Celý film se odehrává za zpěvu ptáků v interiérech statku, pouze sporadicky se divák podívá i mimo něj. Jedním takovým momentem je chvíle, kdy Dodin oznámí při zahradní hostině svým přátelům, že se s Eugénií budou na podzim brát.

Eugéniin zdravotní stav se ale zhoršuje a ona nakonec bohužel umírá. V tu chvíli statek osiří, ztratí duši, kterou mu Eugénie, ale i charizmatický Dodin po celá ta léta, kdy byla kuchyně provoněna kulinářskými výtvary i jejich láskou, společně vdechovali. Je po všem, scénu zaplaví až hmatatelný smutek. Zlomenému Dodinovi chtějí přátelé pomoci tím, že mu dohazují nové kuchařky, on však jednu za druhou vyhazuje. Není divu, laťka je až příliš vysoko a jeho život, jak se zdá, ztrácí smysl. Vše se začíná měnit ve chvíli, kdy Dodin začne zaučovat Pauline v kulinářských dovednostech, a úplný obrat nastane, když jednoho dne do místnosti, ve které právě společně degustují čerstvě uvařené Pot-au-Feu, vtrhne jeden s Dodinových kamarádů s tím, že musí něco nutně ochutnat. To se záhy stane, Dodin je uchvácen božským setkáním nebe a moře v tomto jídle a spěšně odchází zjistit, kdo za tímto výtvozem stojí.

Okamžik přemýšlíte, proč s sebou nevezal i Pauline, než se opět rozrazí dveře a Dodin řekne: „Pauline, co děláš? Čekáme na tebe, hoď sebou!“

Tento úžasný film s Juliette Binoche a Benoîtem Magimellem v hlavních rolích je kromě pocty francouzské gastronomii také nádherným příběhem lásky, ve kterém si máte možnost uvědomit i sílu a pravdivost citovaných slov svatého Augustina, že štěstí je toužit po tom, co už máme. V celém více než dvě hodiny dlouhém filmu, kde se většinu času vaří a jí, můžete obdivovat souhru hlavních postav, úžasné kulinářské výtvary, dialogy hlavních i vedlejších účinkujících, zpěv ptáků, nádherné světlo i jednotlivé scény, připomínající hlavně v exteriérech

díla francouzských impresionistů. Není divu, však také rok 1885 patří do zlatého věku tohoto uměleckého směru. Pokud si myslíte, že by vás dané téma mohlo bavit, tak se rozhodně nebudete nudit a nebudete sledovat čas s otázkou, kdy už to skončí.

Dlouho se nám nestalo, abychom zůstali v kině úplně poslední. Se slzami v očích jsme jako jedni z těch šťastných, kteří v životě potkali spřízněnou duši a svou životní lásku, byli naplno vtaženi do úžasného příběhu a bytostně jsme cítili, jaké to asi musí být, když o tento poklad v životě přijedete. ■

*Režisér vietnamského původu Tran Anh Hung se narodil v roce 1962. S rodiči odešel ve svých pěti letech do Laosu a později, když mu bylo 13 let, do Francie. Zde studoval film, ale nedostudoval a pracoval pak čtyři roky v knihkupectví Musée d'Orsay, přičemž po nocích psal scénáře. Jeho první celovečerní film *Vůně zelené papáje* z roku 1993 ho katapultoval mezi hvězdy francouzského filmu, když vyhrál *Césara* za nejlepší debut, byl nominován na *Oscara* za nejlepší cizojazyčný film a získal cenu za nejlepší kameru na festivalu v Cannes. Jeho dosud poslední film *La Passion de Dodin Bouffant*, jenž je adaptací 100 let starého románu *Život a vášně gurmána Dodina Bouffanta* o fiktivním milovníkovi gastronomie, získal na filmovém festivalu v Cannes cenu za nejlepší režii. Jedná se také o film, který vybrala francouzská filmová akademie jakožto francouzského kandidáta na získání amerického *Oscara* pro nejlepší mezinárodní film roku.*



# FOTOSOUTĚŽ S ČASOPISEM WAREHOUSE #1

Soutěž stále pokračuje, tak neváhejte a foťte. Pravidla jsou jednoduchá. Této fotosoutěži se může zúčastnit každý, kdo zašle vlastní fotografii, jejíž součástí bude nějaká lahev zakoupená v karlínské prodejně Warehouse #1 nebo na eshopech warehouse1.cz, nebo cigarhouse1.cz. Lahev (nebo doutník) může být na fotografii hlavním aktérem, ale není to podmínkou. Zrovna tak může vyhrát fotografie, na které bude lahev plnit vedlejší roli. Rozhodující může tedy být jak dokonalé provedení produktové fotografie, tak originální nápad, který bude na fotografii hrát prim. Porota, složená z fotografů Gábiny Fárové a Martina Kincla, Pavly Hájkové Janečkové, Tomáše Mozra a spolujitelů společnosti Ultra Premium Brands, Jiřího Rabela a Jakuba Janečka, vybere vždy před uzávěrkou aktuálního čísla vítěznou fotografii, jež bude následně v časopise Warehouse #1 uveřejněna. Autor vítězné fotografie získá hodnotnou cenu z našeho portfolia.

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

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

## VYHLÁŠENÍ ČTRNÁCTÉHO KOLA NAŠÍ FOTOSOUTĚŽE

Výhercem se stal Marek Příhoda z Prahy.

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



# 1. MÍSTO

HIGHER VOLUME  
0,5L  
LESS GLASS



# FEVER-TREE

MIX WITH THE BEST



@fever\_tree\_cz



# OSMISMĚRKA

Anakreón: „Když popíjíme, ...“

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

ALLIGATOR CHAR  
AMERICANO  
ANGOSTURA  
ARARAT  
CALVADOS  
CENTINELA  
COFFEY  
CRISMA  
DEMERARA  
DUNDER

ESPRESSO  
FORTUNA  
GODET  
GOLD OF MAURICIUS  
CHINOLA  
INDIGO  
KRAKEN  
MERMAID  
MIRACIELO  
MHOBA

NOVARA  
OBAN  
PISCO  
RATAFIA  
RUM  
SEALANDER  
SINGLE CASK  
SKINOS  
SKLO  
SOLERA

SPRITZ  
SUD  
SUERTE  
SŮL  
TLAK  
TONIK  
TŘTINA

Řešení z minulého čísla: Albert Einstein:  
„Barman je jen lékárník s omezenými prostředky.“



**Warehouse #1 Coffee & Spirits**

# REVOLVER

Text: Tomáš Mozn, foto: Luboš Wiśniewski

**Už to sviští vzduchem. Nejsou to ale kulky, nýbrž intenzivní chuť kávy a alkoholu. Většina z vás si při zmínce o kávovém koktejlu vybaví drinky typu Espresso Martini, Irish Coffee, White Russian apod. Málokdo si už ale vzpomene na ono spojení bourbonu, kávového likéru a pomerančových bitters, které se zrodilo na západním pobřeží Spojených států před bezmála dvaceti lety a které dodnes povzbuzuje k dalším nebezpečně dobrým variacím.**





## MODERNÍ MANHATTAN

Vytvořit novodobý klasický koktejl není jednoduché, třebaže rychlost šíření myšlenek a dostupnost informací skrze internet v současnosti poskytují dříve nevídané možnosti. Obecně bychom mohli říct, že základními vlastnostmi daného koktejlu by měly být jednoduchost, replikovatelnost a dostupnost. To znamená žádné domácí či obtížně vyrobitelné ingredience. Nemluvě o tom, že vždy se hodí, když máte prostý, dobře zapamatovatelný a dostatečně chytlavý název. A přesně těchto elementárních, a přitom až příliš často opomíjených pravidel se držel barman a bývalý student práv Jon Santer, když vytvořil moderní kávový koktejl Revolver.

Revolver se stal populárním během Santerova působení v baru Bourbon & Branch. Jak ale dnešní majitel sanfranciského baru Prizefighter uvádí, vše bylo na počátku trochu jinak. Drink totiž vznikl v době, kdy byste v celé Kalifornii našli pouze hrstku barmanů ochotných sdílet své myšlenky a pomáhat dalším barmanům v profesním růstu. Podle Santerových vzpomínek, které mimo jiné zprostředkovává Martin Hudák ve své knize *Spiritual Coffee: A Written History of How Coffee Found Cocktails*, je historie Revolveru spojena s jazzovým klubem Bruno's, situovaným v Mission District v San Francisku. „Bylo to

na přelomu let 2003 a 2004. Jak tomu ale bývá u spousty koktejlů, přesné datum je poněkud nejasné. V té době bylo San Francisco teprve na začátku toho, čemu se později začalo říkat koktejlůvá renesance. Řada koktejlůvých lístků tehdy ještě překypovala všemi těmi variacemi s koncovkou -tini. Proti tomu ovšem stála menší skupinka barmanů, kteří reagovali na tento trend snahou o vytvoření trochu serióznějších koktejlůvých lístků, většina z nich byla ale postavena na tajných domácích ingrediencích. Má počáteční myšlenka při tvorbě Revolveru tedy byla vymyslet drink bez nich. V podstatě jsem chtěl vytvořit drink z jednoduše dostupných surovin, který si může připravit kdokoliv se špetkou dovedností.“

Celkově lze podle Santerova vyprávění o Revolveru podotknout, že je vskutku výsledkem šťastné náhody: „V době, kdy jsem byl barovým manažerem v Bruno's, byl v San Francisku uveden na trh Bulleit Bourbon, čemuž jsem vůbec nevěnoval pozornost. Nicméně můj šéf tento bourbon objednal ve snaze vyjít vstříc obchodnímu zástupci, a jak bylo jeho zvykem, objednal rovnou celý karton. Ocitl jsem se v situaci, kdy jsem měl k dispozici whiskey, kterou nikdo neobjednává, a tak jsem s tímto bourbonem s vyšším podílem žita začal experimentovat. Jeden můj kamarád se mi tehdy svěřil, že si do Manhattanu přidává trochu crème de cacao, což mi utkvělo v hlavě.



V té době samozřejmě nebyly kávové likéry natolik zajímavým segmentem, jak je tomu dnes. Měli jsme k dispozici pouze dva, přičemž příběh Tia Maria mi byl vždy bližší. Oproti tomu pomerančové bitters byly exotickou novinkou a doslova horkým zbožím, které bylo v podstatě součástí každého podání ruky mezi koktejlovými nadšenci. Byly dostupné pouze v obchodě v centru města, kam jsem pro ně jednou za měsíc na motorce dojížděl. Měl jsem tudíž bourbon, likér, bitters a kamarádovu myšlenku o variaci na Manhattan. A poté jsem viděl knihu *The Craft of the Cocktail* od Dalea DeGroffa s jeho hořící pomerančovou kůrou a jsme tam, kde jsme.“ Krok od pocty patřičné síle bourbonu obohacené efektem rychlého vzplanutí pomerančové kůry, jako kdyby zrovna padl výstřel.

## OPRAVDU HOTOVO

Když sáhnete po románu *Kdo chytá v žitě*, narazíte na vyjádření, podle něhož je pekelně otravné, když někdo řekne, že káva je připravena, a ono tomu tak přitom není. S podobnou myšlenkou se můžeme ptát, zda i koktejl Revolver má svého konce. Vždyť právě v tomto případě, snad více než u kteréhokoliv jiného kávového koktejlu, záleží na tom, jaký kávový likér používáte. Vyberete-li si přeslazenou variantu, musíte být v dávkování střídmí, nebo vám již nebude stačit pouhých pár kapek bitters. Naopak budete muset usilovně hledat hořkou rovnováhu, které se nemusíte nikdy dočkat. Pokud na druhou stranu zvolíte likér s tmavě praženou kávou, podpoříte tím zemité tóny, které by podle Jona Santera měl spíše obstarávat bourbon. Nežřídka můžete při bližším pohledu na tento koktejl narazit na doporučení použít žitnou whiskey. Ostatně byl to vyšší podíl žita, co se snažil autor koktejlu ve svém originálu pozvednout a ocenit. Ne nadarmo šlo ale v originále o bourbon, jenž svou lehkou sladkostí může kávě poskytnout dostatečný základ. Skvělou možností je proto například bourbon Wild Turkey 101, který má díky mashbillu vyšší podíl žita a zároveň nezaměnitelný charakter.

Zatímco klasická receptura dává vyniknout spíše variaci na Manhattan, je možné si všimnout i dalších. Příkladem budiž Arma Antigua, která sází na stejný poměr dvou druhů rumu. Vedle Botran 12 je to pak zejména limitovaná edice rumu Miracielo Patrimonio Cafetalero, v němž je infuzována káva odrůdy bourbon z farmy Finca San Sebastián ve městě Antigua v Guatemale. Ukázkou toho, kam až se může Revolver posunout, je nicméně Glock, který reprezentuje odlehčenou variaci, kdy více prostoru k vyniknutí dostává kávový likér, zatímco destilát přináší koktejlů hlubší, plné dřevité tóny. Spojení pomerančových bitters, dvanáctiletého rumu Appleton Estate a prémiového kávového likéru Gloria Single Origin, jenž klade důraz na čistou chuť výběrové kávy

a jednotlivá specifika chuťového profilu dané kávy, tak skýtá svěží a příjemnou kombinaci s nižším obsahem alkoholu. Ať už tedy sáhnete po ryzím kávovém twistu na Manhattan, nebo rumové variantě, která upřednostňuje chuť kávy, zcela jistě neminete cíl. Stačí si vybrat svou zbraň a intenzitu kávového prožitku.

## REVOLVER

40 ml bourbonu Wild Turkey 101  
25 ml kávového likéru Gloria Single Origin  
2–3 stříky Angostura Orange Bitters

Postup: Postupně odměřte bourbon, likér i bitters do míchací sklenice a přidejte led. Důkladně promíchejte a sceďte do vychlazené koktejlové sklenice typu coupe. Ozdobte přelomením pomerančové kůry přes plamen nad koktejlem tak, aby se z ní uvolnily esenciální oleje, které náhle vytvoří světlý efekt střelby z revolveru.

Ozdoba: pomerančová kůra

## ARMA ANTIGUA

30 ml Miracielo Patrimonio Cafetalero  
30 ml rumu Botran 12  
5 ml cukrového sirupu (1 : 1)  
2–3 stříky Angostura Orange Bitters

Postup: Odměřte oba dva rupy, sirup a bitters do míchací sklenice a přidejte led. Důkladně promíchejte a sceďte do vychlazené koktejlové sklenice typu coupe. Vezměte větší kus pomerančové kůry a přelomte jej nad koktejlem přes plamen tak, aby uvolněné esenciální oleje vytvořily co možná největší efekt, který by připomněl příchod španělských dobyvatelů a jejich starých palných zbraní.

Ozdoba: pomerančová kůra

## GLOCK

40 ml kávového likéru Gloria Single Origin  
20 ml rumu Appleton Estate 12 y.o. Rare Casks  
2–3 stříky Angostura Orange Bitters

Postup: Postupně odměřte jednotlivé složky do míchací sklenice a přidejte led. Důkladně promíchejte a sceďte do vychlazené koktejlové sklenice typu coupe. Ozdobte přelomením pomerančové kůry nad koktejlem tak, aby se z ní uvolnily esenciální oleje. Není třeba využívat efektu s plamenem, jde přece o moderní a mnohdy nenápadnou zbraň.

Ozdoba: pomerančová kůra



PANAMA 2022  
100% ARABICA

COLD BREW METHOD  
**GLORIA**  
Coffee Liqueur  
PRODUCED IN ESTONIA



*Warehouse #1 Coffee & Spirits*

# GLORIA SINGLE ORIGIN COFFEE LIQUEUR

Text: Jakub Janeček, foto: Luboš Wiśniewski

Neznám nikoho, komu by nevoněla káva, a většina lidí ji i ráda pije. K destilátům má kladný vztah také mnoho jedinců, a tak není divu, že byl v minulosti vyvinut alkoholický nápoj, který svět kávy a destilátů spojuje dohromady – kávový likér. Už jste asi nejdenn v životě ochutnali, ale v tomto případě bych vám doporučil opravdu zpozornět.





COLD BREW METHOD

**GLO**

SINGLE ORIGIN

COFFEE LIQUEUR

21.6% vol

**RIA**

PRODUCT OF CZECHIA

PANAMA 023  
100% ARABICA



Za ta léta, co se věnujeme vybírání zajímavých nápojů, většinou s obsahem alkoholu, nám prošlo pod rukama, nalitých v nejrůznějších pohárcích, a nakonec i chuťovými pohárky úctyhodné množství různých kategorií a značek. K tomu, abychom některé z nich zařadili do našeho portfolia, musely tyto značky splňovat určitá kritéria, mezi něž patří například řemeslná kvalita, tradice, inovativní přístup, úžasná chuť a v neposlední řadě i prodejní potenciál. Zřídka kdy splňuje některá značka všechna kritéria, což je pochopitelné a poměrně běžné. Potom je tu ale ještě něco, co jednou můj kolega Jirka Rabel označil za talent. Jedná se o talent značky pro to, stát se oblíbenou mezi lidmi víceméně proto, že je úžasná do té míry, že si o ní lidé začnou povídat, budou ji chtít a přijmou ji za svou. Ač se to zdá neuvěřitelné, moc takových značek jsme za všechna ta léta neochutnali, i když pár se jich určitě našlo.

Nedávno se vrátil šéfredaktor našeho časopisu Tomáš Mozr z Bar Conventu, který se na podzim každoročně koná v Berlíně, a volal mi s tím, že mi přivezl pár vzorků k ochutnání. Nedlouho poté mi v naší prodejně předal menší papírovou tašku, sedli jsme si a já jsem vytáhl první lahev něčeho, co jsem záhy ochutnal. Bylo

jasné, že se jedná o kávový likér, ale první, co jsem na Tomáše vyhrknul, bylo: „Tome, tohle je fakt dobrý, načez mi odpověď: „To jsem rád, protože tohle jsem dělal.“ Kávových likérů jsem v životě pár ochutnal a v paměti jsem si uchoval pouze jeden z Haiti, který jsme kdysi prodávali, jeden anglický, který nám nevycházel cenově, a Mr.Black, se kterým obchodujeme. Ten, co jsem právě ochutnal od Tomáše, se jmenuje Gloria Single Origin Coffee Liqueur a podle mého názoru má sakra talent!

**Ahoj Tomáši, pro pořádek bych jenom připomenul našim čtenářům několik důležitých faktů. Jednak to, že jsi vystudoval historii barmanského řemesla, sám jsi pracoval jako barman, máš rád koňak a samozřejmě kávu, a jednak to, že vlastně nejde o tvé první kávové pokusy.**

**Před časem jsi mi dával ochutnat své kávové bitters, o které měl dokonce zájem jeden japonský distributor, a potom také tvůj první pokus o kávový likér. Už ten nebyl špatný, ale mám pocit, že tohle je úplně jiná liga.**

**Prozrad' nám: Kdy jsi vlastně začal poprvé experimentovat s kávovým likérem, a co tě k tomu vedlo?**





Dá se říct, že všechno začalo u lásky ke kávě, která se potkala s barmanstvím, a především s rodinnou tradicí výroby domácích vín a likérů ve snaze zpracovat všemožné ovoce a další plody. Ve skutečnosti jsem ale v serióznější míře a intenzivněji začal pracovat na receptuře před nějakými pěti šesti lety. Zprvu jsem zkoušel, jak se káva mění a vyvíjí v rámci macerace, abych následně nakoupil přibližně padesát různých balíčků kávy z celého světa – od Latinské Ameriky přes Afriku až po jihovýchodní Asii. Pochopitelně jsem vybíral z řad jak komoditní kávy, tak té výběrové, která s ohledem na mé chuťové preference převažovala. Ve výsledku jsem nakonec formuloval jednoduchou recepturu, jejíž ukázkou jsme později zařadili do kurzu Coffee & Spirits. Kávový likér si tak podle prostého návodu může připravit relativně každý. Nicméně, jak už bylo řečeno, ještě to nebylo tak docela ono.

#### **Proč jsi svůj současný výtvar pojmenoval právě Gloria?**

Název je vždycky ošemetná věc, kdy se řeší univerzálnost, chytlavost, jednoduchost ve výslovnosti apod. V tomto směru jsem ale měl již několik let dopředu

vymyšlený název Gloria, který je inspirován prvním doposud známým písemným popisem kávového koktejlu. Ten se v roce 1869 objevil v knize Cooling Cups & Dainty Drinks od Williama Terringtona. Café Gloria se v ní skládalo rovným dílem ze silné světlé kávy a koňaku s tím, že cukr se přidával podle chuti.

#### **Je Gloria tvou one man show, nebo jsi se na zrodu likéru s někým podílel?**

One man show to rozhodně není. Projekt Glorie se vlastně primárně rozjel díky Honzovi Veselému, s nímž jsme vždy při našich setkáních rozebírali kávu a její možnosti. Před více než rokem jsme tak zjistili, že každý nezávisle na sobě vyvíjíme vlastní kávový likér. Při srovnávání jednotlivých výtvarů jsme pak usoudili, že každý z likérů má něco do sebe, ale zároveň jedné i druhé receptuře něco chybělo. Rozhodli jsme se proto vytvořit společnou originální recepturu.

#### **Kterou pražírnu jsi vybral jakožto dodavatele kávy pro svůj kávový likér?**

Opravdu kvalitních pražírén s výběrovou kávou je na českém trhu naštěstí dostatek. Nicméně svůj vliv

v tomto směru sehrála unikátní spolupráce společnosti Ultra Premium Brands s pražírnou Doubleshot. Zážitekový kurz Coffee & Spirits, který vedeme společně s oceňovaným baristou Ondrou Hurtíkem, funguje již téměř pět let, a tak návrh týkající se spolupráce s Doubleshotem byl z mé strany přirozenou volbou, třebaže Honza Veselý navrhoval ještě další skvělé alternativy.

### **Odkud pochází kávová zrnka a proč ses rozhodl právě pro tuto destinaci?**

Na začátku jsme vybírali asi z pěti možností a nejlépe nám vyšla káva z panamské farmy Los Lajones. Paradoxně jde o historicky první kávu, kterou Doubleshot jako pražírna v roce 2010 zakoupil. Tato známá farma Graciana Cruze v oblasti Cañas Verdes na úpatí nejvyššího panamského vulkánu Barú u města Boquete se vyznačuje nespočtem zajímavostí. Nachází se například ve výšce 1 800–2 000 metrů nad mořem, díky čemuž se řadí k nejněže položeným kávovým farmám ve Střední Americe. Pro nás je ovšem důležité, že Los Lajones je 100% arabica, která byla sklizena v únoru 2023 a byla zpracována klasickou suchou metodou, při které Graciano ihned po sběru rozprostře kávové třešně na africké postele a pomalu suší 14–20 dní na výsledných 11,5 % vlhkosti. Právě metoda zpracování je totiž jedním z hledisek, které se podílí na výsledném charakteru, chuti i kvalitě kávy.

Nutno ale říct, že jsme sice vybrali Panamu a jsme s ní velmi spokojeni, nicméně každá oblast, kde se káva pěstuje, má svá specifika s odlišným chuťovým profilem. Naším cílem je tudíž postupně vybírat kávu i z dalších regionů a představovat lidem její výjimečnost dále skrze likér.

### **Jaký destilát a od jakého dodavatele je v kávovém likéru Gloria použit?**

Pro Gloria používáme jemný obilný destilát, který jako základ pro výrobu svého ginu využívá i náš partner, jímž je Garage22. Vše vlastně začalo ve chvíli, kdy jsme si s Honzou řekli, že považujeme recepturu za hotovou, a začali uvažovat nad tím, koho pro spolupráci oslovit. Hledali jsme lokálního partnera s cílem dostat na světlo světa jedinečný český produkt. A štěstí jsme měli hned na začátku, když jsme se setkali s nadšením při jednání s majiteli pražské palírny Garage22. Slovo dalo slovo a po měsících čekání na povolení k výrobě se věci konečně daly do pohybu.

### **Kávový likér musí obsahovat cukr, jaký cukr a v jakém množství obsahuje receptura tvého kávového likéru?**

Přítomnost cukru u kávového likéru je přirozeně zásadní, přestože se mohou objevovat i různá alternativ-

ní sladidla. Ostatně i my jsme v otázce sladkosti poněkud alternativní. Sladkost v Gloria je dána přidáním tzv. cold brew sirupu, kdy se v rámci výroby oddělí část cold brew, ke které se následně přidává třtinový cukr. Důvodem je nižší míra naředění kávy vodou a zároveň soudržnost jednotlivých ingrediencí. Pro správné vnímání cukru v likéru je rovněž důležité uvědomit si, že na sladkost kávového likéru má vliv jak obsah cukru, tak míra alkoholu, v neposlední řadě pak též kvalita kávy a způsob jejího pražení.

Gloria Single Origin tedy při srovnání s jinými kávovými likéry patří k těm s nejnižším obsahem cukru. Zatímco Gloria má 17,1 g / 100 ml, Mr.Black už disponuje hodnotou o 8 gramů vyšší (25,1 g / 100 ml), přičemž Kahlúa vedle toho doslova balancuje na hraně kávového sirupu (39,3 g / 100 ml).

### **Jak bys porovnal svůj kávový likér Gloria s konkurenčními značkami a v čem vidíš jeho hlavní přednosti?**

Už jsem trochu začal s otázkou cukru, kterou považuji v dnešní společnosti za velmi aktuální. Další odlišností by bezesporu byla výběrová káva, jelikož drtivá většina kávových likérů se vyrábí z komoditní kávy, která pro výrobce představuje jednodušší variantu, obzvláště kvůli tomu, že snižuje náklady na výrobu. Výběrová káva je přitom zajímavá tím, že naplno rozkrývá individuální charakter jednotlivých přístupů k jejímu pěstování a zpracování. Oproti tradičním, komerčním kávám je navíc chuťová paleta výběrové kávy mnohem pestřejší a zajímavější. A nesmíme zapomínat ani na fakt, že výběrová káva představuje pouze cca 4–6 % celosvětové produkce kávy.

Zdaleka nezákladnější odlišností je však to, že se jedná o tzv. Single Origin Coffee Liqueur, kdy je primární důraz kladen na terroir kávy. Z hlediska odlišnosti to znamená, že zatímco skoro všechny ostatní likéry se vyrábí ze směsi různých káv, Gloria je založena na unikátnosti jednoho druhu výběrové kávy z konkrétní oblasti. V jejím případě je též na místě přirovnání k vínu, které zpravidla vzniká podle kvalit daného roku a dané sklizně. Ve své podstatě je Gloria oslavou kávy, kdy naším cílem není vytvářet naprosto unifikovaný kávový produkt, který bude chutnat stejně jako dnes i za deset let. Naopak je naším cílem poukazovat na rozmanitost kávového světa.

### **Jakmile tedy dojde tato edice Panama 2023, máme očekávat zase jinou kávu?**

Ano i ne. Standardně bychom chtěli držet produkci Gloria, která využívá kávu Los Lajones, což znamená, že dojde-li sklizeň z roku 2023, budeme hned poptávat



sklizeň z roku 2024, aby lidé mohli porovnávat ročníky. Zároveň to však neznamená, že bychom zůstali jen u Panamy, ale určitě se budeme poohlížet i po dalších zajímavých oblastech. Nedávno jsem například ochutnával úžasnou kávu z Hondurasu, ale to ještě uvidíme, jak bude fungovat v likéru při finálním vybírání a základních testech, jelikož ne každá káva je pro likér vhodná.

**My se v Ultra Premium Brands snažíme již řadu let o propojení světa kávy a destilátů, a být tak nápomocni baristům v tom, aby s pomocí destilátů nadstandardní kvality mohli připravovat prvotřídní drinky kombinující kávu a destiláty. V jakých drincích bys viděl jako ideální komponent kávový likér Gloria?**

To je krásná otázka na dlouhé vyprávění, jelikož kávové koktejly v současnosti zažívají boom, a to zejména díky vzestupu Espresso Martini, v němž Gloria pěkně funguje. Ve srovnání s klasickým Espresso Martini je ale potřeba upravit recepturu, protože originální receptura používá likér Kahlúa, který víceméně nahrazuje v koktejlu sirup. Za pozornost následně stojí kávové Negroni, Big Lebowski či Gloria & Tonic, kdy spojení s tonikem na jedné straně pomyslně navazuje na sou-

časný trend ginu s tonikem, zatímco na straně druhé reprezentuje úžasně snesitelnou variantu pro ty, kdo mají v oblibě Espresso Tonic. Pokud bych měl spíše vybírat signature koktejl, volil bych Gloria Cocktail, což je jednoduchá kombinace, v níž se rovným dílem snoubí Gloria a koňak s tím, že vše po promíchání zavří střík grepové kůry pro ovonění. Osobně doporučuji Godet V.S., jehož mladý charakter dodává koktejlu přesně odměřenou dávku lehké drzosti. Obdobně bych mohl zmínit novodobou klasiku se jménem Revolver a naši vlastní variaci na dvanáctiletém rumu Appleton Estate s názvem Glock. Pro letní dny bych ovšem přemýšlel nad drinkem In Arabica Veritas, jenž je variací na slavné Papa Doble, které si s chutí objednával americký spisovatel Ernest Hemingway. U našeho twistu je posléze vedle kávového likéru, nahrazujícího maraschino, v drinku použita čerstvá grepová a limetová šťáva a rum Veritas. A pokud by přišly opravdu horké dny a lenost nad člověkem zvítězila, vždy stačí likérem přelít kopeček zmrzliny a dostanete vynikající Arabica Affogato, což nás dostává k využití kávového likéru nejen při přípravě dezertů, ale také při vaření, a to by opět vystačilo na samostatný příběh. ■



SINGLE ORIGIN

GLORIA

COFFEE LIQUEUR



*Warehouse #1 VÍno*





# BODEGAS CORRAL

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

Vína ze španělského vinařství Bodegas Corral z oblasti Rioja byla vlastně prvními víny v našem portfoliu. Tenkrát před dvaceti lety se ještě jednalo o vína konvenční. Od roku 2015 se však toto vinařství pod vedením Carlose Rubia orientuje pouze na ekologické hospodářství a produkci organických vín.



## KRÁTCE Z HISTORIE

O založení vinařství Bodegas Corral se před více než sto lety zasloužil Saturnino Daroca, rodilý pěstitel a vinař v oblasti Rioja, který začal vysazovat své první vinice v Sojuele, malé vesnici nedaleko Navarrete.

Jeho dcera se provdala za Martina Corrala, který vinařství věnoval své jméno a rodinný erb, což dodnes připomíná jeho rodinný charakter.

V padesátých letech, kdy se do podnikání zapojila třetí generace rodiny, Gregorio a Florencio Corralovi, se vinařství zaměřilo na nové trhy. Byl to počátek pozoruhodného nárůstu obchodní činnosti podniku. V roce 1974 byly postaveny nové sklepy v Navarrete, aby bylo možné uspokojit rostoucí poptávku, ale vždy při zachování nejvyšší kvality výroby vína a řemeslného zpracování. V témže roce se rodinné vedení změnilo na akciovou společnost vlastněnou místními rodinami.

## SVATOJAKUBSKÁ CESTA

Bodegas Corral je jediným vinařstvím v oblasti Rioja, kterým prochází původní poutní cesta, známá jako Ruta Jacobea neboli Cesta svatého Jakuba. Jedná se konkrétně o Camino Francés, která získala status svě-

tového kulturního dědictví a je zapsána na seznamu nejstarších poutních cest do Santiaga de Compostella.

Právě zde byl postaven hospic pro poutníky San Juan de Acre, jehož ruiny jsou na pozemku vinařství stále k vidění. Na tomto privilegovaném místě, kde se poutníci dělili o zážitky a zkušenosti nasbírané na cestě, se zároveň s jejich přispěním zvyšovalo povědomí o vinařské kultuře a vinařském umění Bodegas Corral.

V současné době vinařství Bodegas Corral nadále předává povědomí o svém přístupu k produkci organických vín, a to prostřednictvím programu vinařské turistiky s kompletní nabídkou aktivit uvnitř vinařství a u vinice na svatojakubské cestě. Kromě prohlídky vinařství je zde k dispozici v dnes již nepoužívaných betonových kvasných nádržích důmyslně adaptovaná místnost pro degustační kurzy, dále multimediální místnost i soukromá jídelna. Venku si můžete příjemně posedět se sklenkou dobrého vína, a komu by vyhládlo, tomu tady připraví steak přímo pod otevřenou haubnou klasického starého Land Roveru, který má místo motoru instalovaný gril. V jeho zavazadlovém prostoru se zase nachází lednice k chlazení některých druhů organických vín místního vinařství.





## VINICE

Vinice společnosti Bodegas Corral tvoří důležitou součást její činnosti, která jí umožňuje kontrolovat poměr různých odrůd a zaručit správné ošetřování a pěstování vinné révy při zachování vysokých standardů. Odborníci vinařství Bodegas Corral vědí, jak z vinné révy získat ty nejoceňovanější vlastnosti, a to díky precizní a soustavné péči, kterou vinicím věnují: prořezávání, obdělávání půdy, sledování prvních výhonků a jejich pomalého dozrávání... A když přijde sklizeň, úsilí je odměněno výjimečnými hrozny.

## ODRŮDY VINNÉ RÉVY

Zkušenosti ukázaly, že některé odrůdy vinné révy mají potenciál pro produkci velmi kvalitních vín, a proto se na Corral Domaine pěstují odrůdy Tempranillo, Grenache, Mazuelo a Graciano pro výrobu červených vín a Viura a Malvasia pro výrobu bílých vín.

Celkově si však zvláštní pozornost zaslouží odrůda Tempranillo, která je bezpochyby nejvyšší odrůdou oblasti Rioja. Tempranillo dává vína s mírným obsahem alkoholu a kyselin, otevřeně chuti a schopná dobře zestárnout, protože neztrácí svou svěžest.

### Tempranillo

Původní odrůda v regionu Rioja je považována za nejtýpčtější odrůdu této vinařské oblasti. Od ní se odvíjí identita zdejších vín a je jednou z nejlepších odrůd na světě. Zabírá více než 75 % vinic v regionu a z enologického hlediska je velmi všestranná. Je schopna produkovat vína, která vydrží dlouhé zrání, mají vyvážený obsah alkoholu, barvu a kyselost a poctivou, hladkou, ovocnou chuť, která se stárnutím mění na sametovou.

### Grenacha

Tato odrůda vinné révy, pocházející ze Španělska, je nejrozšířenější odrůdou na světě. Svou vůní a tělem doplňuje Tempranillo. Má dobrý extrakt a obsah alkoholu; její vína se liší v závislosti na podmínkách prostředí (teplota) a způsobu ošetřování (výroba). V teplých oblastech dává vína, která jí zajistila pověst drsné odrůdy, ale v chladných oblastech produkuje velmi zajímavá, dobře vyvážená vína, zejména růžová. Je náchylná k padlí, ale přesto je to odolná rostlina, která snáší období sucha a je také poměrně odolná vůči škůdcům a hlavním chorobám révy, jako jsou roztoči rzi a plíseň révová; proto je mezi pěstiteli oblíbená. Mezi synonyma, která se vyskytují v ampelografických sbírkách po celém světě, patří: Abundante, Alicante, Cannonaddu.

### Graciano

Graciano je původní odrůda vinné révy a v jiných oblastech se příliš nepěstuje. Ukázalo se, že tato odrůda výborně doplňuje při zrání odrůdu Tempranillo, a proto má slibnou budoucnost v oblasti Rioja, kde se v posledních letech výrazně zvýšila plocha její výsadby, i když ještě nedosáhla hodnot z doby před fyloxérou. Vyžaduje jílovito-vápenité půdy a chladné klima. Je poměrně odolná vůči plísni a moučnivce, má nízkou úrodnost a pozdě dozrává. Nabízí vína s výraznou kyselostí a obsahem polyfenolických látek, ideální pro zrání, s jedinečnou vůní, která je mnohem intenzivnější než u jiných odrůd v této oblasti. Mezi synonyma, která se nacházejí v ampelografických sbírkách po celém světě, patří např.: Bastardo Nero, Bordelais, Cagnolale, Cagnovali Negro.

### Mazuelo

Tato odrůda se v regionu Rioja pěstuje již několik století, ale dnes pokrývá sotva 3 % vinic v této vinařské oblasti. Je produktivnější než ostatní červené odrůdy, i když je obzvláště citlivá na plíseň a ke zrání potřebuje více tepla. Dává vína s bohatými tříslovinami, vysokou kyselostí a stabilní barvou, což z ní činí dobrý doplněk

k Tempranillu pro vína určená k dlouhodobému zrání. Ve zbytku světa je vzhledem ke svému francouzskému původu známá především jako Carignan Noir.

### Bílé Tempranillo

Tato odrůda pochází z přirozené genetické mutace, která vznikla v roce 1988 na staré vinici v Murillo del Río Leza (La Rioja) z jediného řezu červené odrůdy Tempranillo. Hrozen je středně velký a volný; bobule jsou rovněž středně velké a velmi mírně plochého tvaru. Celková kyselost zůstává vysoká s obzvláště vysokým obsahem kyseliny jablečné. Její vína vykazují vysokou koncentraci těkavých látek s ovocnou vůní.

### Viura

Hlavní bílá odrůda pěstovaná v oblasti Rioja je produktivnější než červené odrůdy a nabízí ovocná vína s květinovými vůněmi a pozoruhodnou kyselinkou, takže je ideální pro mladá i vyzrálá bílá vína. V regionu Rioja se bílá vína tradičně nechávají zrát v dubových sudech a v posledních letech se toto zrání rozšířilo o kvašení moštu v sudech s kaly. Ve Španělsku je odrůda známější pod názvem Macabeo, nejčastěji se uvádějí synonyma Alcañón, Forcalla, Gredelin, Lardot, Macabeu, Queue de Renard a Rossan.



BODEGAS  
**CORRAL**

ESTD 1898

*Don Jacobo*

Spojení značky Don Jacobo se svatojakubskou cestou „Camino de Santiago“, které se místně říká „Ruta Jacobea“, není náhodné. Tato poutní cesta do Compostely byla inspirací pro název „Don Jacobo“ k počtě svatého Jakuba a vzdává hold mnoha poutníkům, kteří se po staletí vydávali na tuto cestu.

Duch úsilí, otevřenosti a pohostinnosti, v souladu s blízkostí svatojakubské cesty, je zachycen v každé lahvi vín Don Jacobo, značky, které se dostalo uznání nejen ve Španělsku, ale i za jeho hranicemi.







Edice Vine Roots je spojením tradice, kultury a místního terroir. Zhmotňuje hledání podstaty a charakteru zdejší země a objevuje kořeny zdejšího života. Úcta k životnímu prostředí, péče o ekosystémy a láska k přírodě – to jsou základy Vine Roots, značky, ve které se tradice a terroir spojují, aby vytvořily tři unikátní vína, která vyzdvihují charakter a specifické vlastnosti každé jedinečné odrůdy hroznů. Jedná se o tři řemeslným způsobem a s ekologickým přístupem vyráběná jednodruhová vína, která vyprávějí příběh o původu oblasti Rioja.

#### **Vine Roots Garnacha Blanca Ecológico (100% Garnacha Blanca)**

Vinice starší než 50 let se nachází v oblasti Rioja Oriental. Hrozny jsou ručně sbírané a stopky se z nich odstraňují, aniž by došlo k jejich drcení. Kvašení probíhá při kontrolované teplotě v nových sudech z francouzského dubu o objemu 225 litrů. Batonáž po dobu 16 dnů. Zrálo tři měsíce v nových sudech z francouzského dubu o objemu 225 litrů. Středně intenzivní, svěží a jemné bílé víno s vůní broskví, hrušek, karamelu a grapefruitu. Podává se při teplotě 7 až 10 °C. Ideální k párování s mořskými plody, rybami a zeleninou.

#### **Vine Roots Garnacha Ecológico (100% Garnacha)**

Vinice v oblasti Rioja Oriental. Hrozny jsou ručně sbírané a stopky se z nich odstraňují, aniž by došlo k jejich drcení. Kvašení probíhá při kontrolované teplotě v nových sudech z francouzského dubu o objemu 500 litrů. Zrálo tři měsíce v nových sudech z amerického dubu o objemu 225 litrů. Toto silné, plné, ovocné a vyvážené víno se podává při teplotě mezi 15 a 18 °C. Ideálně se hodí ke všem druhům červeného masa, rybám s omáčkou, vyzrálým sýrům a ořechům.

#### **Vine Roots Graciano Ecológico (100% Graciano)**

Hrozny jsou ručně sbírané a stopky se z nich odstraňují, aniž by došlo k jejich drcení. Kvašení probíhá při kontrolované teplotě v nových sudech z francouzského dubu o objemu 500 litrů. Zrálo 12 měsíců v nových sudech z amerického dubu o objemu 225 litrů. Vysoká aromatická intenzita černého ovoce, pepře a ostružin. Podává se při teplotě 15 až 18 °C. Ideální pro párování se všemi druhy červeného masa, rybami s omáčkou, vyzrálými sýry a ořechy.







B O D E G A S  
**C O R R A L**  
ESTD 1898

## Los Corrales de Moncalvillo



Znovuobjevení autochtonních odrůd a obnovení regionálních výrobních metod činí z Los Corrales de Moncalvillo jedinečný, poctivý, přirozený a autentický projekt, který je ódou na zdejší region Rioja Alta a jeho obyvatele. Vinice se nachází v Navarrete, v luční oblasti Moncalvillo, v nadmořské výšce přibližně 500 metrů, na východním svahu, kde je mělká jílovito-hlinitá půda.

### **Los Corrales de Moncalvillo Maturana Blanca (100% Maturana Blanca)**

Z ručně sbíraných bílých hroznů Maturana Blanca se odstraňují stopky, aniž by došlo k jejich drcení. Kvašení při kontrolované teplotě v nových sudech z francouzského dubu o objemu 225 litrů a batonáž po dobu dvou týdnů. Následuje 12 měsíců zrání v nových sudech z francouzského dubu o objemu 225 litrů a následně tři měsíce v lahvi. Aroma karamelu a bílého ovoce. Hladký, dlouhý a elegantní závěr. Podává se při teplotě 8 až 10 °C. Ideální párování s červenou rýží, krémovými omáčkami, mořskými plody a rybími pokrmy.

### **Los Corrales de Moncalvillo Maturana Tinta (100% Maturana Tinta - Navarretana)**

Toto víno je vyrobeno z původní odrůdy Maturana Tinta z města Navarrete. Z těchto hroznů jsou odstraněny stopky, aniž by došlo k jejich drcení. Kvašení probíhá v sudech z francouzského dubu o objemu 500 litrů. Zraje 12 měsíců ve francouzských dubových sudech o objemu 225 litrů a následně šest měsíců v lahvi. Vyniká vůní červeného ovoce, čokolády a černého pepře. Podává se při teplotě mezi 15 a 18 °C. Ideální k pokrmům z červeného masa.

### **Los Corrales de Moncalvillo Maturana Tinta en Ánfora (100% Maturana Tinta)**

Víno vyrobené z původní odrůdy Maturana Tinta, jejíž hrozny jsou ručně sbírané a stopky se z nich odstraňují, aniž by došlo k jejich drcení. Fermentace i následné zrání v oválných hlíněných amforách o objemu 390 litrů, částečně vyrobených z navarrské hlíny podle vzoru mistra Iñakiho Goicoechey. Další tři měsíce dozrávalo víno v lahvi. Vysoká intenzita vůně červeného ovoce, dlouhý závěr a intenzivní třešňově červená barva. Podává se při teplotě 15 až 18 °C. Ideální pro párování s červeným masem a čerstvými těstovinovými pokrmy.



— B O D E G A S —

# CORRAL

ESTD 1898

## ALTOS DE CORRAL

— SINGLE ESTATE —

Tato single estate vinice se nachází v oblasti Rioja Alta, v obci Navarrete, v nadmořské výšce 600 metrů. Historie této vinice sahá do 80. let, kdy bylo 10 hektarů vinic osázeno odrůdou Tempranillo, hlavní odrůdou slavné vinařské oblasti Rioja.

Většinou se jedná o jílovito-vápenité a mělké půdy. Převládající klima je kontinentální se středomořským vlivem, zejména v suchých letech a při pozdním dozrávání.

Toto víno zraje 12 měsíců v sudech z amerického dubu o objemu 225 litrů a 12 měsíců v lahvi. Tmavě fialové víno. Ve vůni je patrná vysoká zralost, trnky, švestky a černé třešně s anýzovými a dubovými tóny. Chuť je hutná a strukturovaná se zdravou svěžestí, přitažlivými tóny tmavého ovoce a lékořice. Dlouhý, přetrvávající závěr. Teplota podávání mezi 15 a 18 °C. Je ideálním společníkem k masovým pokrmům.





  
ALTOS DE CORRAL  
SINGLE ESTATE  
CRIANZA  
BOTELLA Nº 1000 y 1000  
RIOJA  
COMUNIDAD DE RIOJA

# CARLOS RUBIO

Text: Jakub Janeček, foto: archiv Bodegas Corral

Carlos Rubio studoval zemědělství v Zaragoze. Pracoval pro vinařství Bodegas Raimat ve španělském vinařském regionu Penedès i pro některá vinařství v regionu Rioja. Dodnes vlastní staré vinice s odrůdou Garnacha ve svém rodném městě. Jeho zájem o ekologické zemědělství a víra v něj neustále rostly a společnost Bodegas Corral mu poskytla dokonalou příležitost, jak skutečně přispět ke zvýšení míry konverze v této tradiční vinařské oblasti.





**Jak byste srovnal Bodegas Corral s ostatními vinařstvími v oblasti Rioja, co se týče stáří, velikosti, ale hlavně způsobu výroby vína? Je spíše konvenční, ekologické, biodynamické, přírodní...?**

Pravděpodobně se řadíme mezi malá až středně velká vinařství, která v dobrém roce vyprodukují kolem 300 000 litrů. Jako ekologičtí producenti jsme předběhli mnoho jiných vinařství a ještě před pár lety jsme podle našich odhadů sklízeli 10 % z celkového množství ekologicky certifikovaného vína v regionu. Ostatní vinařství nás velmi rychle dohánějí.

**Jak a ve kterém roce jste se stal vinařem v Bodegas Corral?**

Znal jsem se již s tehdejším generálním ředitelem Javierem Martínezem a jeho prostřednictvím jsem se seznámil s rodinou Corralových, kteří mě požádali, abych nastoupil do podniku jako vinař s tím, že se jednou stanu generálním ředitelem. Začal jsem tedy v roce 2015 jako vinař a v následujících dvou letech postupně přebíral další aspekty řízení, až jsem se v roce 2018 stal generálním ředitelem.

**Ve kterém roce a proč jste přesvědčil akcionáře společnosti Bodegas Corral, že je správné opustit výrobu**

**konvenčních vín a vydat se zdravější cestou ekologické produkce vína?**

Hned na začátku jsem jim řekl, že bych si dokázal představit vinařství jako 100% ekologické za 5 nebo 6 let, pokud budu mít jistotu, že jsou odhodláni se touto cestou vydat. Šlo o to, urychlit náš program konverze, což je poměrně snadná věc, ale také přesvědčit naše partnerské pěstitele o výhodách ekologické produkce. To trvalo trochu déle a samozřejmě jsme je nemohli přesvědčit všechny. Říkal jsem pěstitelům, aby produkovali méně, ale kvalitněji, a co je důležité, přesvědčoval jsem je, že si vydělají stále stejné peníze! Nakonec jsme v roce 2020 dosáhli první sklizně pouze v ekologickém zemědělství.

**Pokud jsou mé informace správné, rozdíl mezi konvenčními a ekologickými víny spočívá v tom, že při výrobě konvenčních vín je povoleno používání herbicidů a pesticidů a dalších chemických přípravků na vinici, 300 druhů povolených kvasinek a 50 povolených vinifikačních zásahů k „vylepšení“ vyráběných vín, zatímco při výrobě ekologických vín je zakázáno používat herbicidy, pesticidy a další chemické přípravky na vinici a je povoleno jen 38 vinifikačních zásahů. Můžete nám sdělit, které povolené zásahy při výrobě svých vín používáte?**



Máme velké štěstí na klima v Rioja Alta, kde je většinou množství slunce, větru a deště v rovnováze, ale na začátku léta je největším léčitelným problémem, se kterým se potýkáme, plíseň révokazová. Pokud potřebujeme ošetřit, používáme jednoduchý roztok na bázi mědi, který je velmi šetrný k samotné révě. Raději neošetřujeme vůbec, ale někdy je to nutné a podle předpisů pro ekologické zemědělství je to povoleno a také je to většinou účinné.

**Je vaše Don Jacobo Grand Reserva poslední šarží vašich vín, která byla vyrobena konvenčním způsobem, a od kterého ročníku bude také ekologická?**

Ano, vzhledem k předpisům o dlouhém zrání je naší první ekologicky certifikovanou Gran Reservou ročník 2017. Doufáme, že bude připraveno k distribuci v roce 2024 nebo na začátku roku 2025. Předpisy stanoví, že víno musí zrát nejméně pět let, přičemž minimálně dva roky v sudu a dva v lahvi a zbývající rok je na rozhodnutí vinaře. V Bodegas Corral se řídíme starým pravidlem minimálně tří let zrání v sudu a poté zrání v lahvi tak dlouho, dokud nejsou připravena k uvedení na trh.

**Bodegas Corral má v současné době 120 ha vlastních vinic, ale spolupracuje i s dalšími dodavateli hroznů. Byli tito dodavatelé vždy vašimi dodavateli, nebo jste**

**si museli s přechodem na ekologickou výrobu vína najít nové? Podle jakých kritérií jste dodavatele vybírali a kolik jich v současné době máte?**

Máme několik rodin, které nám prodávají hrozny již mnoho let, a pomohlo nám, že mladší generace těchto rodin byly otevřenější myšlenky ekologické produkce a s naší pomocí a podporou na ni přešly. Samozřejmě se našli i tací, kteří tento skok víry nechtěli udělat, ale doufáme, že se jim to v budoucnu podaří. Objevili jsme samozřejmě také nové pěstitele, zejména proto, že mě velmi zajímá schopnost historických odrůd révy vinné odolávat změnám klimatu. Rozhodující je pro nás kvalita hroznů, to je nejdůležitější kritérium.

**Kolik procent vašich původních dodavatelů vás opustilo kvůli přechodu na ekologickou produkci?**

Na začátku možná 30 %, ale skutečnost, že existuje poptávka a že se příjmy nesnižují, pomáhá některým se znovu zamyslet.

**Byla podle vás vaše vína ročníků 1973, 1975, 1976 a 1978 vyráběna ekologicky?**

Mluvil jsem se staršími vinaři o produkci v těchto letech. S naprostou jistotou je to téměř nemožné říci, protože záznamy z té doby nezachycují takové





podrobnosti. Naše vinařství bylo založeno v roce 1898, takže naše vinice mají výbornou polohu. Díky tomu nejsou náchylné k chorobám ani škůdcům. Všechny vinice jsou ve vyšších nadmořských výškách, kde je chladněji, a v otevřených polohách, takže proudění vzduchu pomáhá chránit proti škůdcům a tvorbě plísní. Pokud se tedy v 70. letech nějaké ošetření používalo, bylo dost pravděpodobně stejně minimální jako dnes.

**Jsou tyto čtyři ročníky, které jste dali do prodeje, jedinými ročníky, které v Bodegas Corral máte, nebo máte i starší ročníky?**

Na tyto ročníky se téměř zapomnělo, když se stavělo „nové“ vinařství. Z dnes již neznámých důvodů zůstaly v nevyužívaném koutě vinařství a záznamy o nich se ztratily, takže se na vína desítky let nesáhlo! Máme však několik starších ročníků v malých množstvích z 80. a 90. let minulého století. Objemy jsou malé, takže je používáme pro speciální akce ve vinařství. Nyní necháváme některá vína zrát pro speciální projekt, který bude v budoucnu uveden na trh.

**Jak byste popsal současný trend výroby vína ve vaší oblasti a kam se podle vás bude výroba vína v regionu Rioja ubírat v budoucnu?**

Přísná kontrola výroby vína v oblasti Rioja má své výhody i omezení. Současný trend nahrazovat sklo alternativními obaly je podle pravidel DO zakázán, takže to omezuje možnosti prodeje zdejších vín na některých trzích. Pro „mladá“ vína by to mohlo být jistě velmi pozitivní. Zaznamenáváme zvýšený zájem o vzácné místní odrůdy a bílá vína zrající v sudech. Bílá Rioja je obecně ve velmi zdravém růstu.

**Jaké jsou vaše plány do budoucna ve vinařství Bodegas Corral?**

Jsme odhodlaní prosazovat vzácné a staré odrůdy révy vinné; věříme, že budou užitečné v budoucích směsích vzhledem k našemu přesvědčení, že jsou lépe přizpůsobené vysokým teplotám a suchu.

**Které odrůdy hroznů jsou podle vás ideální pro zrání v amforách a proč? Odkud tyto amfory pocházejí, jaký je jejich objem a jak dlouho v nich necháváte vína zrát?**

Zpočátku jsme experimentovali s odrůdou Maturana Tinta. Konkrétním klonem, který se nachází pouze v naší vesnici Navarrete. Místní půda má sytě červenou barvu, je bohatá na železo a v římských dobách byla proslulá výrobou vynikající keramiky, takže jsme si nechali vyrobit několik amfor s objemem 390 litrů

s použitím vysokého podílu místní hlíny. Líbila se nám myšlenka, že je starobylá odrůda vinné révy z naší vesnice pěstována v podobně starobylé půdě, z níž se vyrábějí amfory! Zpočátku jsme víno Maturana Tinta nechávali v amforách zrát 12 měsíců a zdá se, že přibližně v této době je víno dokonale vyvážené a připravené k lahvování a brzkému pití.

### **Jak byste popsal rozdíl mezi vínem zrajícím v dubovém sudu a v keramické amfoře?**

Jsou to naprosto odlišné věci. Amfory nepředávají vínu žádnou chuť (teoreticky), ale věříme, že dodávají vínu, které takto vyrábíme, pocit zemitosti. Při použití amfory také dochází k menší oxidaci během zrání, takže se víno vyvíjí pomaleji.

### **Zaznamenali jste po přechodu na ekologickou produkci zvýšený, nebo snížený zájem o vaše vína?**

Obecně sklízíme menší objem, takže se prodej celkově snížil, což se dalo očekávat. V souvislosti s pandemií sice najednou v Evropě vzrostl zájem o biovína, ale kvůli omezením v barech a restauracích jsme nezaznamenali žádný přínos v objemu, spíše naopak.

### **Jaká je obecná situace ve Španělsku, pokud jde o konvenční a ekologická vína? Je trend mezi obyvatelstvem konzervativnější, nebo je více nakloněno ekologickému vinařství?**

Dochází k postupnému vzdělávání veřejnosti, která historicky věří, že víno je v první řadě relativně zdravý produkt, a málo chápe rozsah škodlivého ošetření, které se stále hojně používá. Ve Španělsku v posledních letech velký počet vinic přechází na ekologické

postupy, takže by se to mělo projevit jak ve vývozu, tak v domácí spotřebě. Jako vždy je to příležitost vzdělávat budoucí spotřebitele vína prostřednictvím vyprávění našich příběhů.

### **A jaký je trend mezi nákupčími v restauracích a someliéry? Jsou otevření nákupu bio vín?**

Obecně platí, že nákupčí velmi rádi rozšiřují své nabídky o ekologická a udržitelná vína. Someliéři, kteří jsou schopni vysvětlit filozofii vinaře, mají velmi dobrou pozici k tomu, aby veřejnost vzdělávali a také jim nabídli víno, které nebude mít škodlivý vliv na jejich zdraví.


### **Jaký je váš vzkaz milovníkům vína, kteří obhajují konvenční postupy a odsuzují ekologická, biodynamická a přírodní vína?**

Milovníci vína jsou (podle našich zkušeností) ochotni se učit a experimentovat, s ohledem na to si mnozí najdou nová vína, která jsou vyrobena ekologicky a udržitelným způsobem. Jako majitelé půdy a výrobci jsme zodpovědní za to, co do životního prostředí vkládáme – velmi nás zajímá vztah koloběhu luny a výroby, takže zvažujeme i to. Já i mnozí z mého týmu máme ve škole děti nebo vnoučata. Změny a oběti děláme pro ně, ne pro sebe.


### **Máte nějaké konkrétní osobní tipy na snoubení vín s jídlem?**

Mám velmi rád bílé víno se španělskou šunkou, ale většinou lidem doporučuji, aby vyzkoušeli různé kombinace a zjistili, co jim nejlépe vyhovuje. Pokud lidem naše víno chutná, jsem šťastný! ■

A GLASS OF GOOD WINE MAKES  
EACH DAY A LITTLE HAPPIER.

  
STOP ON THE WAY.



A photograph of a wine cellar with rows of wine racks filled with bottles. In the foreground, a single bottle of Corral Gran Reserva 1978 wine is prominently displayed. The bottle has a dark green body and a white label with gold and brown accents. The label features the brand name 'CORRAL' in large, bold letters, followed by 'GRAN RESERVA 1978' and 'RIOJA'. The background is dark, with a small light source visible in the upper right corner.

Vinařství Bodegas Corral dalo nedávno do prodeje také omezené množství rezervních vín z let 1973, 1975, 1976 a 1978.

**CORRAL**  
GRAN RESERVA 1978

RIOJA  
*Denominación de Origen Protegida*

*Warehouse #1 Report*



# NEGRONI WEEK

Text: Tomáš Mozd, foto: Luboš Wiśniewski, archiv Gruppo Campari

Již po jedenácté mohli lidé na celém světě oslavovat jeden z neznámějších koktejlů současnosti. Negroni je totiž daleko více než jen ikonický italský koktejl – je to životní styl i kulturní element, kterému za poslední století podlehla nejedna osobnost. Není tudíž žádným překvapením, že Negroni v barech představuje podle žebříčku prestižního časopisu Drinks International aktuálně nejoblíbenější koktejl na světě. I proto nemá pouze svůj den tak jako nespočet jiných koktejlů, pro vychutnání Negroni je potřeba si vyhradit rovnou týden.



## NADČASOVÝ NEGRONI WEEK

Bary a restaurace po celém světě se sjednotily a v týdnu od 18. září započaly s mícháním jednoho z nejpoblárnějších koktejlů současnosti a jeho variací. Ano, řeč je o Negroni a nadšení příznivci tohoto vyhlášeného hořkosladkého drinku si jej až do 24. září mohli vychutnat v rámci 11. ročníku výjimečného projektu s názvem Negroni Week.

S tímto jedinečným podnětem k oslavám přišel v roce 2012 časopis Imbibe, který inicioval nejen oslavu jednoho z nejlepších koktejlů na světě, ale také naplnění myšlenky pomoci touto akcí získat prostředky na charitativní účely po celém světě. Letošním charitativním partnerem je stejně jako v minulém roce celosvětové hnutí Slow Food, jehož filozofie koresponduje s mnoha

oblastmi, které podniky zúčastněné na Negroni Weeku v uplynulých letech nejvíce podporovaly. Patří mezi ně udržitelnost, vzdělávání, rovnost a rozmanitost, přičemž pohostinnost, jídlo a pití se prolínají celým programem. Slow Food má také globální působnost, pobočky a iniciativy po celém světě, a co je nejpříhodnější, je to organizace s kořeny v Itálii, rodišti Negroni. Slow Food reprezentuje étos Týdne Negroni, jehož cílem je kultivovat komunitu, podporovat rovnost a spravedlnost a usilovat o lepší svět pro všechny prostřednictvím jídla a nápojů. Není tedy překvapením, že se letos Negroni Week soustředí mimo jiné právě na oslavu onoho nadčasového pouta mezi barmany a značkou Campari, která je nedílnou součástí koktejlu Negroni.

## NEGRONI V ČESKU

Pro znalce životního příběhu hraběte Negroniho může být výše uvedený titulek poněkud dvojsmyslný, obzvláště když zmíníme spojitost mezi Českou republikou a slavným aristokratem, jenž si jako první objednal spojení ginu, sladkého vermutu a Campari. Málokdo totiž ví, že si vzal pražskou rodačku jménem Antonietta Zazworková, která byla stejně stará jako Camillo Negroni a se kterou se setkal při svém pobytu v New Yorku. Tím druhým významem je pochopitelně aktuální nadšení, které je možné spatřit v českých barech a restauracích, o čemž svědčí i zapojení českých podniků a jejich aktivita v rámci Negroni Weeku. Napříč celou republikou se aktivně účastnilo 37 podniků, které nabízely svým hostům klasické i signature variace na Negroni. Hosté tak mohli ve vybraných podnicích ochutnat rozmanité twisty původní receptury, od podmanivého Agricole Negroni v Alma Prague přes lahodné Negroni obohacené o jahody a rozmarýn v brněnském Atelier Bar & Bistro až po angreštem posílněné Negroni v pražském AnonymouS Baru. Svou vlastní cestou se Negroni ubíralo například v Alcronu, kde si pro hosty přichystali rovnou pozvánku k objevování tohoto koktejlu od jeho počátků až po moderní podobu.

Negroni se zkrátka meze nekladou. Jediným pravidlem, které zůstává neměnným, je přítomnost Campari, které tvoří tepající srdce koktejlu. Snadno můžete díky použití rumu Appleton Estate nahradit gin a získat Kingston Negroni, nebo sáhnout po americké whiskey Wild Turkey 101 a vychutnat si Boulevardier, koktejl pojmenovaný po stejnojmenném časopise vydávaném ve 20. letech v Paříži. Lehčí variantou, skrývající se pod názvem Negroni Sbagliato, je poté spojení Campari, sladkého vermutu a prosecca, které vzniklo díky omylu barmana v milánském baru Basso, kde se toto nedopatření stalo okamžitě hitem. ■



# CAMPARI®

## THE RED HEART OF EVERY NEGRONI



pjstozumem.cz



#1 BEST SELLING LIQUEUR  
#1 TOP TRENDING LIQUEUR

# TISÍCE ARISTOKRATŮ A JEDEN CHEESECAKE

Text: Tomáš Mozr, foto: Luboš Wiśniowski

O Negroni se mluví neustále, a tak není divu, že i my jsme již popsali ve dvacátém pátém čísle našeho časopisu jeho příběh. Nicméně evoluce tohoto koktejlu zdánlivě nezná mezí. Zatímco tedy vznikají tyto řádky, někde v baru se již počítají vypitá Negroni a v hlavě barmana už se rodí nápad, jak tuto klasiku opět trochu ozvláštnit. Mezi aperitivy, a nejen mezi nimi, patří tento drink k nejžádanějším. Jak nám však ukázala oceňovaná barmanka Monica Berg, Negroni může mít mnoho podob.





Není žádných pochyb, že Negroni je v koktejlovém světě ztělesněním jednoduchosti. Stačí tři ingredience ve stejném poměru, které se snoubí s ledem po krátkém vymíchání a které završí řez pomerančové kůry. Zeptejte se ale sto lidí a dostanete sto různých odpovědí. Každý bude mít svůj vlastní názor na to, proč podle nich je nebo není Negroni skvělé. Zcela jistě však můžeme říct, že si Negroni žádá pozornost a stejně tak ji také dostává. Vždyť kolik dalších koktejlů se může honosit takovým množstvím esejí, disputací, básní a v neposlední řadě též receptem na cheesecake? Věřím, že jich bude jen několik, pokud tedy vůbec nějaké.

## PROČ NEZAČÍT DEZERTEM

Zůstaneme-li na moment u cheesecaku, zjistíme, že historie tohoto dezertu sahá vcelku daleko do minulosti. Prvopočátky tzv. tvarohového koláče sahají až do starověku. Řekové i Římané očividně milovali tvarohové koláče, pojídali jich ohromné množství a připravovali je podle různých receptů, přičemž jedním z nejznámějších je ten připisovaný Epicharmovi. Tento filozof a dramatik, žijící kolem roku 500 před naším letopočtem, měl vcelku jednoduchý recept: „Pšeničná mouka se namočí a osmahne na pánvi; pak se polije medem, posype sezamem a tvarohem.“ Obzvláště vyhlášené byly tvarohové koláče z ostrova Samos, které se údajně připravovaly ve formě a skládaly se z tvarohu, vajec, medu a velmi jemné pšeničné mouky. Za jednu z nejstarších zmínek o „cheesecaku“ můžeme považovat záznam o řeckých sportovcích, kteří si na tvarohových koláčích měli pochutnávat během olympijských her v roce 776 před naším letopočtem. Většina antických koláčů však

prý měla čtvercový tvar, a tak se občas uvádí, že v koláčové formě s těstovým základem se cheesecake objevil až ve středověké Evropě. Nejdeme jej takto v rozsáhlé sbírce středověkých anglických receptů z konce 14. století *The Forme of Cury*, kde lze postřehnout hned dvě varianty pro přípravu tvarohového koláče. Vzhledem k anglické vášni pro tento dezert pak není překvapením, že se rychle rozšířil i v amerických koloniích. Ostatně ve 30. letech 18. století byste ve Filadelfii našli dokonce podnik s názvem *Cheesecake House*. V té době však šlo zpravidla ještě o koláč s tvarohem, rybízem, kořením a vodou z růží. V průběhu 19. století se posléze uchytily modernější příchutě jako citron nebo vanilka. Stále byl ale součástí tvaroh, což se dramaticky změnilo až ve 30. letech 20. století, kdy se cheesecake posunul od tvarohu, který vytvářel lehkou, nadýchanější, mírně hrubou strukturu a poněkud nevýraznou chuť, k mnohem krémovější a bohatší pochoutce se smetanovým sýrem. První popisy malého koláče se smetanovým sýrem se vážou k roku 1909, kdy se v *The Boston Cooking-School Magazine* hovoří o tzv. *Creame Cheese Pie*. Nicméně vynález tzv. *cream cheese* jako takového se datuje cca do roku 1872, kdy Williamu Lawrencovi, majiteli firmy *Empire Cheese Company* z newyorského Chesteru, vyšel při přípravě místo klasického normanského sýra *Neufchâtel* omylem sýr nevyzrálý. Daný sýr byl krémovější a měl bohatší texturu, zkrátka *cream cheese*. Lawrence jej začal prodávat zabalený ve fólii a v roce 1880 ho pojmenoval po Filadelfii, městě vyhlášeném v té době mimo jiné produkcí vysoce kvalitních mléčných výrobků. Později koupila značku *Phoenix Cheese Company* a devět let poté, v roce 1912, začal James L. Kraft tento sýr pasterizovat, což umožnilo ho distribuovat do celého světa. Fúze mezi

firmou Kraft Food a Phoenix Cheese Company následně v roce 1928 znamená navýšení produkce a skutečný rozmach. Do jisté míry rozšíření slávy tohoto dezertu napomohli i Newyorčané, kteří si cheesecake zamilovali. Velmi vyhlášený byl například cheesecake, který nabízel německý žid Arnold Reuben, proslulý především výrobou lahodných sendvičů.

Na počátku 21. století, když už je cheesecake přirozenou a skvěle etablovanou položkou mezi dezerty, pak přichází norská barmanka Monica Berg s receptem na Negroni Cheesecake, u něhož každá vrstva používá jednu z ingrediencí klasického koktejlu. Zatímco korpus pracuje s vermutem, náplň využívá gin a horní ovocnou vrstvu pak doplňuje svou hořkosladkou chutí Campari. Monica tento recept vymyslela ještě za svého působení v baru Aqua Vita v Oslu. „Na menu máme vždycky variaci na Negroni, některé jsou blíže originálu než jiné. Jeden z nečekaných a velice úspěšných twistů byl Negroni Cheesecake,“ komentovala tehdy svůj recept pro knihu Negroni, kterou napsal barman a publicista Gary „Gaz“ Regan. „To, co ale zprvu začalo jako vtip, se nakonec změnilo v nutnost vyplňující každé narozeniny a pracovní večírek,“ doplnila ještě v rámci rozhovoru mírně hořkosladkým tónem o svém úspěchu Monica Berg.

Těžko říct, kolik příznivců Negroni si od roku 2012, kdy kniha Garyho Regana vyšla, opravdu tento recept připravilo. Čeští barmani a barmanky jej nicméně mohli ochutnat při příležitosti úvodního semináře, který proběhl krátce předtím, než začal Negroni Week. To však nebyl konec, neboť ochutnávka tohoto cheesecaku inspirovala Milana Zaleše k vytvoření jedinečného twistu klasické receptury tak, aby v sobě nesl nejen typické hořkosladké tóny, ale zároveň kyselost vyvažující daný dezert. Použití bílku pro zjemnění intenzivních chutí i infuzování Campari kávou, aby drink vytvořil pomyslný dojem dortíku a kávy, pak má významný podíl na vynikajícím výsledku s názvem Negroni Sour.

## NEGRONI SOUR

- 30 ml Campari infuzovaného kávou\*
- 30 ml vermutu Cinzano 1757 Rosso
- 30 ml ginu Bulldog
- 10 ml čerstvé limetové šťávy
- 10 ml čerstvé pomerančové šťávy
- 10 ml vaječného bílku
- 5–10 ml cukrového sirupu (podle chuti)

Postup: Postupně odměřte všechny ingredience do šejkru. Nejprve metodou dry shake protřepejte, poté přidejte led a opět energicky vyšejkrujte. Scedte přes tzv. double strain do vychlazené sklenice typu old-fashioned. Ovoňte stříkem pomerančové kůry.

## NEGRONI CHEESECAKE

(receptura podle Moniky Berg)

### Korpus

- 200 g drcených sušenek
- 125 g másla (povoleného)
- 20 ml redukce z vermutu\*\*

Ve velké míse smíchejte sušenky s máslem a redukcí z vermutu. Vyskládejte touto směsí dno a boky dortové formy o velikosti cca 23–25 cm. Nechte v lednici, zatímco budete připravovat náplň.

### Náplň

- 5–6 plátků želatiny
- 200 ml pomerančové šťávy
- 200 g cream cheese
- 300 ml sour cream
- 60 ml ginu
- 5 lžic moučkového cukru
- 1 kapka vanilkového extraktu
- 300 ml smetany ke šlehání

Namočte želatinu v pomerančové šťávě ve velké míse, dokud se kompletně nerozpustí. Přidejte cream cheese a rozmíchejte, dokud se vše plně nespojí. Poté přidejte sour cream, gin, moučkový cukr a vanilkový extrakt. Vše dobře promíchejte. V další míse ušlehejte smetanu do formy, kde začne tuhnout. Postupně přidávejte šlehačku do směsi s cream cheese. Následně navrstvěte náplň na studený korpus a umístěte do lednice minimálně na 3 hodiny.

### Topping

- 100 g čerstvých malin
- 200 ml Campari
- 1 balení malinové želatiny

Smíchejte maliny a Campari a nechte vychladnout přes noc v lednici. Připravte želatinu tak, že přibližně polovinu vody nahradíte vychlazenou směsí malin a Campari.

Nechte vychladnout, ale pouze do vychladnutí, nikoliv do ztuhnutí, poté směsí přelijte cheesecake a umístěte do lednice přes noc. ■

\*Campari infuzované kávou: vezměte si větší sklenici, ideálně s patentním uzávěrem, litrovou lahev Campari a 200 gramů vaší oblíbené zrnkové kávy. Kávu jednoduše nasypejte do sklenice, přidejte Campari, uzavřete a lehce protřepejte. Nechte minimálně 30 minut macerovat.

\*\*Redukce z vermutu: smíchejte na pánvi 200 g cukru demerara a jednu lahev sladkého vermutu (750 ml), zredukujte na mírném ohni na polovinu (375 ml).



CULINARIUM



# PHILIPPE JANSA

Dne 10. listopadu 2023 se ptala Pavla Janečková Hájková, foto: archiv L'Avenue

Na pražské gastronomické scéně se nedávno objevila nová vycházející hvězda L'Avenue, oslavující francouzskou kuchyni. Vede ji majitel a šéfkuchař v jedné osobě, Philippe Jansa, který má Francii od dětství v srdci. V jeho restauraci si ze země požitkářů pochutnáte nejen na moderně pojatých klasikách, ale kulinářský zážitek završíte i některým z typických francouzských destilátů či vín.





L'Aven  
Philippe  
Owner & Chef

### **Přečetla jsem si o vás, že máte francouzské kořeny a od dětství jste se stravoval jinak než většina vašich vrstevníků kolem. Snil jste již tehdy o vlastní restauraci?**

Vždy jsem k majitelům restaurací měl velký respekt a k tomuto tématu také. Je to dle mého jedno z nejnáročnějších podnikání. Vždy jsem ale cítil, že se tomuto oboru budu věnovat. V dětství mne nejvíce bavilo poznávat nové věci a být tak stále lepší a lepší, což mi naštěstí zůstalo dodnes. Sen o vlastní restauraci přišel až mnohem později.

### **Zajímalo vás už jako malého dění v kuchyni?**

Muselo, jelikož jsem tam trávil dětství. Otec byl kuchař a provozovatel hotelu zároveň, děda byl zkušený vrchní a babička francouzská dáma – tím pádem to bylo nevyhnutelné.

### **Vaříte nějaký recept vaší francouzské babičky?**

To bych neřikal pravdu. Jsem nadšený, že mohu dnes používat opravdu originální suroviny z Francie nebo i lokální prémiové suroviny. Takové možnosti babička neměla, ale určitě je tam ten přístup a nadhled, který vždy měla.

### **Jak často se do Francie vracíte?**

Jelikož mám vlastní restauraci a zároveň jsem ředitel Vinografu s několika pobočkami a různými divizemi jako například vinný bar Vinograf a Espresso bar na Senovážném náměstí, Tapas and Friends Vinograf na Korunní, italský Vinograf v Ostravě, cateringy a mnoho dalšího, tak nemám příliš volného času. Když se ale konečně odhodlám, velmi rád navštěvuji Bordeaux nebo Paříž a zde jdu vždy do La Tour d'Argent nebo do mé nejoblíbenější restaurace Le Petit Sommelier. Jsou to místa, která mám opravdu moc rád, a vždy jsem vděčný, že mi život a tento obor umožnily tato místa navštěvovat. Takže abych odpověděl, je to různé – někdy třikrát do roka a někdy bohužel vůbec.

### **Během své dosavadní kariéry jste se pohyboval v restauračních a hotelových zařízeních, ale většinou na manažerských pozicích. Kdy a kde jste měl příležitost se dostat i k samotnému vaření?**

Chápu, kam míříte. Většina lidí mě zná z mého působení v Hotelu Paříž Praha, kde jsem působil téměř 12 let na pozici F&B manažera. Málokdo ale ví, že jsem začínal v hotelu svého otce, kde jsem vařil české klasiky, a po škole jsem se vydal sám pracovat do Německa. Několik let jsem pracoval v různých pozicích od kuchaře přes bar manažera a číšníka až po manažera hotelu. Následně jsem se přestěhoval do Švýcarska, kde jsem postupoval podobně, ale již na vyšší úrovni. Vždy mě zajímala jedna věc: Zda dokážu obstát ve všech disci-

plínách od vaření až po vedení velkého hotelu. Dnes vím, že to dokážu. Nejdůležitější je pro mě mé zázemí, které mi umožňuje vést tento život a je pro mě podporou, jinak by to ani nebylo možné. Vařím celý život a z mého pohledu nelze rozdělit člověka na kuchaře a manažera a mít to kompletně oddělené. Úspěšný manažer musí vědět, jak se pokrmy vyrábí, kdy je sezona na určité suroviny a co je nebo není možné uvařit. Úspěšný šéfkuchař zase musí dle mého názoru chápat, jak funguje ekonomika restaurace a jaké pokrmy se v dané restauraci vyplatí nabízet, a myslím, že by měl být z velké části dobrým manažerem. Takže závěrem – pro mě jsou to vlastně stejné pozice, jen v jiném podání.

### **Kdo byl pro vás ve vašem osobním kulinářském rozvoji největším guru?**

Nikdy jsem žádného gastronomického guru neměl a vnímám všechny jako lidi, kteří tomuto oboru obětovávají hodně. Je mi jedno, zda se jedná o michelinského šéfkuchaře nebo skvělého kuchaře z hospody, který celý život vaří svíčkovou se šesti. Vše má své kouzlo i temnou stránku – tak to v životě restaurací chodí. Mám samozřejmě své oblíbence z české scény, jako je pan Zdeněk Pohlreich, Roman Paulus, a z těch zahraničních mě vždy bavil Gordon Ramsay. Z té největší špičky, kterou mám nejraději, jsou to Joël Robuchon, Auguste Escoffier, Alain Ducasse, Paul Bocuse atd. Je jich hodně a všichni jsou skvělí.

### **Velkou inspirací jsou vám staré, zapomenuté recepty, předpokládám francouzské. Já také ráda vařím podle dávných receptů, které přetvářím do dnes replikovatelné podoby. V Čechách nejstarší kuchařské spisy pochází z konce 16. století. Kam až vás pustí francouzská kulinářská historie?**

Tak daleko ještě nejsem. Nejdále sahám do let 1904 a hledám různé techniky a postupy a zkouším recepty pro mé menu, jako je například má smržová omáčka a telecí medailonky s koňakem Godet. Postup je podle jednoho dávného receptu a kombinace surovin a podávání jsou zase má variace. I když ono je těžké říct „má“ variace, jelikož to už někdo asi udělal přede mnou, ale to vůbec není podstatné. Hlavní pro mě je, že jsou hosté spokojeni.

### **Co vás na historických receptech nejvíce fascinuje?**

Především mě u standardních kuchařek fascinuje, kolik času byli naši předkové ochotní investovat do vaření a jak vnímali jídlo jako takové. Vždy to bylo sváteční, uspořádané a krásné. Mluvím tedy o 20. letech a podobně. Vždy to byl svátek a k nedělnímu obědu se rodiny krásně oblékly a mělo to své rituály. Dnes mám někdy dojem, že čím větší je to neúcta nebo bizár, tím lépe.







**Francie se vždy považovala za kolébkou kuchařského umění, jelikož kladla důraz na rozkoš plynoucí z chutí, barev a vůní. Mám ale pocit, že ji u nás poslední dobou zastínila skandinávská kuchyně. Jak se na to díváte vy?**

Jsou to vždy trendy a to je dobře. Nemám nic proti jiné kuchyni nebo stylu. Je hezké, že se z Prahy stává moderní metropole plná chutí. Já jsem, jak říká náš odborník přes víno Tomáš Melich, velký klasik a je mi v tom dobře. Naprosto však chápu, že zde musí být prostor pro ostatní kultury. Jediné, co mě mrzí, je, že při otevření amerického fast foodu se stojí fronty, a když otevřete kvalitní restauraci s velkými víny a premióvými surovinami, tak si svou klientelu musíte předem přivést, jinak ekonomicky nepřežijete.

**Česká kuchyně se vyvíjela v područí německého kulturního, které se zhlíželo v gastronomii francouzské. Jsou v naší kuchyni rozpoznatelné nějaké francouzské stopy?**

Ano, samozřejmě jsou. Česká gastronomie je postavená na tažených omáčkách a dlouhém pečení. Tím pádem mají česká a francouzská gastronomie společných víc věcí, než si lidé myslí.

**Francie položila základy tzv. Haute cuisine, ve které se klade důraz na puntičkářskou úpravu a pečlivou prezentaci jídel, jež obvykle doprovázejí kvalitní vína. Jakou roli hrají vína ve vaší restauraci?**

Vína jsou naprosto klíčová, jelikož doprovází podávané pokrmy po celý večer. Vína vybíráme velmi pečlivě. Máme pouze vína z Francie a myslím, že si u nás rozhodně vyberete.

**S jakými francouzskými destiláty pracujete? Využíváte je i během vaření?**

Koňak a Armagnac na flambování, ale třeba i francouzský rum do našeho zimního dezertu.

**Hold francouzské gastronomii vzdává film Umění jíst a milovat, který na festivalu v Cannes získal cenu za nejlepší režii. Viděl jste ho? Pokud ano, jak se vám líbil?**

Film jsem viděl a z pohledu kinematografie je to určitě skvělý počín. Rád jsem sledoval přípravu pokrmů a celkovou atmosféru. Typická francouzská dramatická síla dala filmu další rozměr. Není to ale film, který by mě ovlivnil ve vaření. Hlavní hrdina několikrát zmiňuje podzim života a pohled muže, který se připravuje na závěr a již vše dokázal. Já se vnímám spíše uprostřed léta než v podzimu života.

**Jak jste vybíral jméno pro svou restauraci?**

Jméno restaurace vybrala moje manželka Jana Janšová, dle významu slova: třída nebo z angličtiny velká ulice. Jelikož se restaurace nachází v boční ulici, je název vtipný a symbolizuje spíše francouzský výraz pro ulici a její rozmanitost. Jelikož žijeme nedaleko, přímo v centru, na jedné z hlavních ulic Prahy a máme rádi pulzující život metropole i v nočních hodinách.

**Máte stejně velkou kuchyni jako část pro hosty. Je toto uspořádání hodně neobvyklé?**

Není tomu úplně tak. Měřili jsme kuchyň po rozhovoru pro Forbes, kde jsem to zmínil, a je o něco menší, ale ano, je to neobvyklé. Většinou je prostor pro hosty diametrálně větší než kuchyň. Chtěl jsem tím spíše upozornit na to, že jsme opravdu malá restaurace s šesti stoly, a to je od začátku také celý koncept restaurace. Malé, komorní, až intimní prostředí, kde máme stále menu, ale pro své hosty připravujeme na přání téměř cokoliv. Jsem moc rád za to, že už máme klienty, kteří se neostýchají si u nás objednat na pátek večer humra, kaviár a ročníkové šampaňské jen pro ně. Je to samozřejmě náročné na organizaci, ale mě to baví a dělám to rád.

**Kdybyste měl vybrat menu, které u vás musíme ochutnat, co by obsahovalo?**

Degustační menu

(Amuse Bouche)

- Langustíny v omáčce beurre blanc s hráškem a mušlí svatého Jakuba
- Grilované Foie Gras s cibulovým chutney a archivním vinegrettem, malinovou emulzí
- Grilovaná chobotnice s květákovým pyrém, omáčkou z tygřích krevet a kaviárem
- Medailonky z telecí svíčkové v omáčce ze smržů a pečené brambory
- Crêpe Suzette s vanilkovou zmrzlinou, flambované líkérem Cointreau
- Variace sýrů

## RECEPT:

Escalopes de poulet – grilované kuřecí prso pečené ve farmářské smetaně, gratinované sýrem Gruyère, lanýžové pommes frites

## SUROVINY:

Francouzská kuřecí prsa s kůží z volného chovu

Farmářská smetana 33%

Rozmarýn

Tymián

Česnek

Demi-Glace, případně lze nahradit 100 ml silného vývaru

Sýr Gruyère

Máslo

Sůl

Pepř

Hranolky

Černý lanýž – čerstvý pro restauraci, v domácích podmínkách postačí lanýžový olej

## POSTUP:

Kuřecí prsa si očistíme od přebytečné kůže a masa. Poté prsa důkladně osolíme a opepříme a posypeme nadrobno nasekaným rozmarýnem a tymiánem. Na pánvi si necháme rozpustit trochu másla s olejem a poté opečeme kuřecí prsa kůží dolů do zlatavé barvy (cca 5 min.).

Poté kuřecí prsa otočíme a necháme zatáhnout z druhé strany. Po opečení prsou je vyndáme z pánve. Na výpeku v pánvi orestujeme ořezy z kuřecích prsou a nasekaný stroužek česneku. Lehce orestujeme a přidáme 2 polévkové lžíce demi-glace nebo 100 ml silného kuřecího vývaru a necháme zredukovat. Poté přilejeme 1 l smetany, vložíme zpět opečená kuřecí prsa a na mírném ohni necháme redukovat do zhoustnutí. Poté kuře vložíme do zapékací misky a přes cedník přelijeme omáčkou z pánve. Zасыpeme 200 g sýru Gruyère a pod grilem zapékáme cca 5 minut.

Pro přípravu Pommes Frites

Do hrnce přidejte 1 l oleje na smažení a ohřejte na 175 stupňů. Následně vložte hranolky (cca 150 g na porci) a smažte 2 minuty. Následně hranolky vyjměte a důkladně osušte kuchyňskými papírovými ubrusky a potom je vložte zpět do oleje a smažte cca 1,5 minuty. ■





CULINARIUM



# SLADKÉ VŮNĚ DÁLEK

Text a foto: Pavla Janečková Hájková

Do sladkého pečení se tradičně používá nejen rum, ale též brandy, bourbon, likér nebo dokonce i koňak. I když každý má své vlastní rodinné recepty, občas člověk zatouží vyzkoušet něco nového. S destiláty můžete experimentovat při tvoření malých cukrovinek, které se hodí na Vánoce i během celého roku. Jak vybrat ten správný a posunout kvalitu a chuť na úplně novou úroveň se můžete inspirovat na následujících stránkách.





## PODLE ČEHO VYBÍRAT?

Při párování vezměte v úvahu chuť a charakter destilátu i složení a chutě cukroví. Pak už se stačí držet několika zákonitostí. Jedna z těch jednodušších je pravidlo podobnosti. Harmonická kombinace vám pomůže zdůraznit společné prvky v jídle i destilátu. Zajímavou cestou je také kontrastní párování. Například sladký destilát či víno mohou dobře doplňovat pikantní pokrmy a naopak, protože sladkost vyvažuje kořeněnost a pálivost. Párovat můžete i dle místa původu. Například rum a kokos vytvoří kombinaci, která vás bude určitě bavit. Nejlepším pravidlem však zůstává poslouchat své vlastní preference. Experimentujte a zkoušejte různé kombinace, abyste objevili, co vám chutná. Při párování se můžete inspirovat recepty z rukou food-bloggerky Pavly Janečkové alias Vintage Kitchen, které jsou vytvořeny za použití prvotřídních destilátů z portfolia světa bájně kořalky Warehouse #1.

## KANDOVANÁ POMERANČOVÁ KŮRA

Hlavní aromatickou složkou likéru Grand Marnier Cordon Rouge, který je postaven na pravém francouzském koňaku, je esence divokých tropických pomerančů. Přidáním likéru do cukerného rozvaru dodáte kůře pomerančové aroma, které by se jinak vařením vytratilo. Navíc ji obohatíte o lehce kořeněné, ovocné tóny koňaku.

### INGREDIENCE:

- 3 velké bio pomeranče
- 350 ml vody
- 150 ml likéru Grand Marnier Cordon Rouge
- 420 g třtinového cukru Demerara (+50 g na obalení)
- 150 g hořké čokolády



Pomeranče omyjte, osušte a odřízněte stopku i tvrdý konec na druhé straně. Poté je rozčtvřte a sloupněte slupky. Dužinu snězte nebo dejte stranou k pozdějšímu využití. Slupky nakrájejte na nudličky o šířce 3–4 mm, zalijte je vodou a 5 minut vařte. Vodu slijte a opakujte proces ještě dvakrát. Tímto procesem se odstraní hořkost a případné nečistoty či chemické stopy. Aby se neodplavila i spousta žádoucího pomerančového aroma, zasypejte povařeně proužky cukrem, zalijte vodou a likérem Grand Marnier. Za občasného míchání je bez pokličky vařte přibližně hodinu a půl, dokud se většina vody nevypaří a rozvar se nestane sirupovitým.

Povařenou kůru rozložte na mřížku či plech a nechte den či dva prosychat. Rozvar ochucený pomerančovou kůrou a likérem Grand Marnier můžete uschovat na dochucení jiného dezertu. Zbývající cukr nasypete do misky, do které postupně vhadzujete pár pomerančových proužků, které obalte cukrem. Čokoládu rozehřejte ve vodní lázni, kůru v ní namáčejte a pokládejte na pečicí papír. Po jejím zatuhnutí můžete uložit do krabičky.

## RAW ČOKOLÁDOVO - KÁVOVÉ DORTÍČKY S RUMEM MATUSALEM

V malých čokoládovo-kávo-ých dortíčcích se odráží chuť a vůně rumu Matusalem Gran Reserva 15, který záhy po svém uvedení před více než 150 lety získal přezdívku „koňak mezi rummy“. Zatímco v jeho vůni vystupují do popředí tóny skořice, vanilka, mléčná čokoláda, melasa a švestky, suchá a dlouhotrvající chuť přináší tóny ořechů, vanilky, kávy, karamelu, muškátového oříšku a dřeva. V receptu jsou podpořeny především chuť kávy a čokolády a prostřednictvím ozdob – zkaramelizovaného pekanového ořechu – se do dortíčků dostávají navíc jemné tóny karamelu, vanilky a skořice. Recept bude ideální pro ty, kdo se vyhýbají klasickému cukru a lepku a upřednostňují zdravější způsob raw stravování.

### INGREDIENCE NA KORPUSY:

- 150 g loupaných mandlí
- 15 velkých vypeckovaných mandlí medjool
- 1 lžíce kokosového oleje

### INGREDIENCE NA NÁPLŇ:

- 200 g kešu oříšků
- 30 g mandlového krému Živina
- 30 g nepraženého kakaa
- 150 g javorového sirupu
- 30 g kakaového másla
- 100 ml filtrované kávy
- 3 lžíce rumu Matusalem Gran Reserva 15
- 1 lžička mleté vanilky
- větší špetka soli

Nejprve uvařte kávu a nechte ji vychladnout. Začněte připravovat základ, na který se bude vrstvit krém. Rozemelte mandle na malé kousíčky (ale ne úplně na mouku). Přidejte datle a kokosový olej a rozmixujte společně s mandlemi, dokud se mandle nerozmělní a nevytvoří se lepkavá, hutná směs. Ze směsi vytvořte přibližně 40 kuliček. Každou kuličku válečkem nebo dlaněmi splácněte a vytvarujte do mělkého košíčku. Malé korpusy umísťujte do papírových košíčků. Kešu ořechy rozmělněte v mixovací nádobě se sekáčkem nebo ve vysokorychlostním blendru. Jakmile máte z ořechů téměř pastu, smíchejte je s ostatními ingrediencemi a důkladně promíchejte. Krém nechte lehce zatuhnout v lednici, aby vám z připravených košíčků nevytýkal. Po 3–4 hodinách jím můžete košíčky plnit. Na závěr dortíčky ozdobte zkaramelizovaným pekanovým ořechem. Pekanový ořech můžete zkaramelizovat dle receptu na pekanové řezy nebo následujícím, jednodušším způsobem.

### INGREDIENCE:

- 3 hrnečky pekanových ořechů
- ¼ hrnečku javorového sirupu
- 1 lžíce rozpuštěného másla nebo ghí
- 2 lžičky mleté vanilky
- 2 lžíce bourbonu Wild Turkey
- 1 lžička soli
- 1 lžička skořice

Předehejte troubu na 170 °C. Plech si vyložte pečicím papírem. V míse smíchejte javorový sirup, rozpuštěné máslo, bourbon, vanilku, sůl a skořici a přidejte pekanové ořechy. Důkladně ořechy v misce promíchejte, aby se všechny dobře obalily tekutou směsí a kořením. Přendejte ořechy na pečicí papír a rozprostřete je rovnoměrně. Pečte 10 minut a poté je promíchejte. To zopakujte po dalších 5 minutách. Ořechy pečte do tmavě zlaté barvy přibližně 25 minut. Buďte ke konci velmi opatrní a ořechy kontrolujte, aby se vám nespálily. Když je vyndáte z trouby, budou ještě lepkavé. Po lehkém zchladnutí ořechy ještě promíchejte, aby se vám nepřilepily k sobě. Úplně studené je můžete uskladnit, a pokud je hned nesníte, tak vám vydrží až dva měsíce.

## PEKANOVÉ ŘEZY S BOURBONEM WILD TURKEY

Amerika se ve světě proslavila nejen destilováním bourbonu, ale i pěstováním pekanových ořechů. Jsou sladké, s mírně máslovou chutí, kterou doplňuje lehce krémová textura. Oproti vlašským mají o něco výraznější ořechové aroma a méně hořkých tónů. Výborně se hodí k použití v dezertech. Kombinací s kvalitním bourbonem, jakým je ikonický bourbon Wild Turkey 101, jenž se stal pro svou kombinaci jemnosti a síly měřítkem ve své kategorii, docílíte nejen intenzivnější chutě ořechů, ale dodáte jim i bohaté vanilkové aroma.

### INGREDIENCE NA TĚSTO:

- 220 g javorového sirupu
- 170 g rozpuštěného másla
- 1 velké vejce
- 1 lžička mleté vanilky
- 160 g šálku kokosové mouky
- 80 g tapiokové mouky
- 1/4 lžičky soli

### INGREDIENCE NA NÁPLŇ:

- 190 g rozpuštěného ghí nebo másla
- 150 g javorového sirupu
- 180 g kokosového nebo hnědého cukru
- 1 ½ lžičky mleté vanilky
- 1 lžička skořice





- 4 lžíce mandlového mléka
- 500 g pekanových ořechů
- 1-2 lžíce bourbon Wild Turkey
- 1/8 lžičky soli
- Vločková sůl (nemusí být)

Plech vyložte pečicím papírem, který pomažte svrchu máslem nebo nastříkejte olejem na pečení. Řezy se vám tak budou lépe z papíru dostávat. Smíchejte javorový sirup, zchladlé rozpuštěné máslo, vejce, vanilku, kokosovou mouku, tapiokovou mouku a sůl. Těsto bude mírně drobivé, hutnější, takže ho na plech budete muset rozvrstvit pomocí prstů. Vytvořte z něj po celé ploše plechu kompaktní placku, kterou pečte v trou-

bě vyhřáté na 175 °C asi 8 minut. Poté plech vyjměte a nechte těstový základ vychladnout, zatímco budete připravovat náplň. Do středně vyhřáté velké pánve dejte ghí, javorový sirup, bourbon Wild Turkey 101, kokosový cukr, vanilku a skořici. Neustále šlehejte, aby se cukr nepřipálil. Směs vařte, dokud se všechny cukr nerozpustí, což může trvat kolem 5 minut. Sundejte ji z plotny a přidejte mandlové mléko, pekanové ořechy a 1/8 lžičky soli. Promíchejte a ujistěte se, že je těstový základ na dotek chladný nebo jen vlažný. Ořechovou směs rozprostřete na základ a pečte 15–17 minut při 175 °C. Pokud máte rádi slany karamel, můžete po vyjmutí plechu z trouby povrch ořechů posypat vločkovou solí. Řezy nakrájejte až poté, co úplně zchladnou – teprve pak je celá hmota již opravdu dobře zpevněná.



## KOKOSKY S RUMEM

V případě kokosek se při párování držte pravidla původu a hledejte něco, co je pro tropické země společné, a tím je rum! Není náhodou, že se obě ingredience setkávají v klasických koktejlech, jejichž popularita se brzy rozšířila z tropických destinací do celého světa. S kokosem si skvěle rozumí například panamská lahůdka Demon's Share. Vzniká z melasy a infuzuje se pomerančovou kůrou a vanilkovými lusky. Ingredience se tak mohou stát inspirací pro to, jaká další aromata do kokosek zapracovat. Bílý cukr nahraďte třtinovým cukrem muscovado, který má výraznou chuť a voní po třtinové šťávě. Chuť třtiny výborně podpoří pomerančová kůra. Přidáním samotného rumu do kokosek jen celou souhru ingrediencí zintenzivníte.

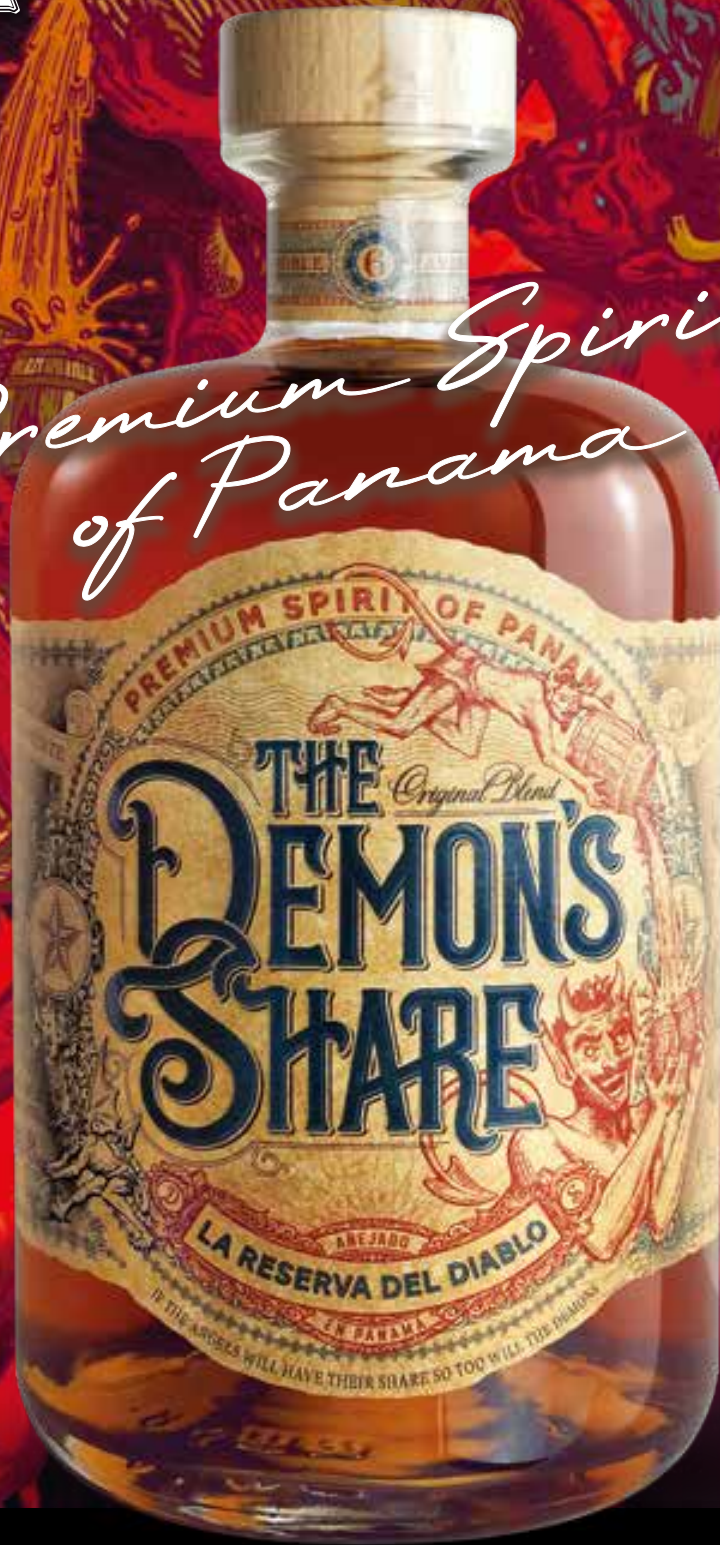
### INGREDIENCE:

- 3 bílky (90 g)
- 90 g třtinového cukru moučka
- 90 g tmavého cukru muscovado
- 3 lžičce Demon's Share
- 170 g strouhaného kokosu (+60 g na obalení)
- strouhaná kůra z 1 bio pomeranče
- špetka soli
- 150 g hořké čokolády

Bílky lehce předšlehejte v robotu a přesuňte do misky, kterou usadte do vodní lázně. Přidejte oba cukry a šlehejte sníh, dokud se všechen cukr nerozpustí. Důležité je, aby voda přímo nevřela, ale pohybovala se těsně pod bodem varu. Sněhová hmota musí být horká tak, abyste v ní udrželi prst, ale nesmí se vařit, protože by se bílky srazily. Sněhovou hmotu z plotny stáhněte přibližně po 5–8 minutách. Poté do ní zašlehejte rum a vmíchejte kokos s pomerančovou kůrou a solí. Promíchejte a za občasného prošlehání nechte odstát, dokud nezchladne. Pokud se vám bude zdát hmota příliš řídká, přidejte trochu kokosu navíc, ale ne příliš, aby se pak po upečení kokosky nedrolily. Troubu předehřejte na 150 °C a plech vyložte pečicím papírem. Pomocí lžičky tvarujte malé hromádky, které můžete již posazené na plech navlhčenými prsty dotvarovat do špiček. Pečte je přibližně 30 minut, dokud se na povrchu nezpevní. Uvnitř by kokosky měly zůstat vláčné. Kokosky nechte zchladnout na plechu. Mezitím si rozehřejte čokoládu ve vodní lázni. Spodní část kokosek máčejte v rozpuštěné čokoládě a obalujte v kokosu. ■

# THE DEMON'S SHARE

*Premium Spirit  
of Panama*



The Demon's Share, neboli démonská daň, představuje tu nejlepší část rumu, která byla v Panamě procesem Gletého pomalého zrání a následného blendování stvořena k dokonalosti. V chuti převažuje nasládlé koření, citrusy a dřevo.



*Warehouse #1 Humidor*

# JRE TOBACCO CO.

Text: Jan Braun, foto: Archiv JRE Tobacco

Společnost JRE Tobacco založil Julio Rafael Eiroa, a ani dnes, ve svých 85 letech, nepolevuje a je stále patriarchou rodiny a tabákové společnosti, která je jednou z nejuznávanějších „crop to shop“ organizací v tabákovém průmyslu. Cesta z kubánského exilu do země zaslíbené – přesně takový by mohl být titulek tohoto článku, jenž zachycuje příběh značky Aladino a unikátní tabákové podmínky v Hondurasu.





## COROJO - ZÁKLAD RODINNÉHO ŠTĚSTÍ

V září roku 2021 obdržel Julio Rafael Eiroa od doutníkového magazínu Cigar Journal cenu za celoživotní dílo. Julio byl totiž jedním z prvních kubánských emigrantů, kteří si uvědomili, že zrovna Honduras je díky své půdě a podnebí ideálním místem pro pěstování tabáku. Julio se narodil v roce 1938 ve Viveru v San Juan y Martínez na Kubě. Přímo v jejím tabákovém srdci, v oblasti Pinar del Río. Juliova rodina vlastnila farmu na pěstování tabáku poblíž farem dalších slavných kubánských pěstitelů, jakými byly rodiny Plasencia, Torano, Oliva nebo třeba Daniel Rodríguez. A byl to právě jejich „soused“ Daniel Rodríguez, kdo společně se svým otcem na farmě El Corajo vyvinul tak oblíbené semeno Corajo, které bude rodinu Eiroa provázet po celý zbytek jejich doutníkového života. Právě semena rostliny Corajo proslavila Kubu. Corajo bylo poprvé vyšlechtěno ve 30. letech minulého století. Daniel se svým otcem vytvořili geneticky odlišnou tabákovou rostlinu. Vyznačovala se odlišnou barvou, strukturou i velikostí. Tento tabák se používal jen do těch nejlepších kubánských doutníků. Dodnes se tyto tabáky

pěstují ve Střední Americe a Karibiku, ale nikoli již na samotné Kubě, odkud rostlina pochází.

V roce 1951 umřel Juliův otec Generoso. Juliovi bylo dvanáct let. To mu však nebránilo v tom, aby se svým starším bratrem Generosem juniorem přebíral farmu svého otce, kde dále pokračovali v práci, kterou jejich otec započal na farmě La Victoria. Dařilo se jim – pěstovali tabák výhradně pro v té době velice uznávanou továrnu Perfecto Garcia v Tampě. Julio ovšem sám o sobě přiznává, že v mládí byl tak trochu rebel. Navštěvoval střední školu, kterou vedl v Havaně jezuitský řád, přičemž po krátké době mu bylo školou navrženo, zda by ji nechtěl dobrovolně opustit. Dalším pokusem rodiny zkrotit mladého, bouřlivého Julia byl nástup do vojenské školy Admiral Farragut v St. Petersburgu na Floridě.

## KRÁL BEZ KORUNY

Právě na Floridě si Julio vytvořil velice blízký vztah s rodinou Oliva a dalšími věhlasnými jmény tabákového průmyslu. Po absolvování vojenské školy se Julio vrací na Kubu a začíná studovat vysokou školu na Havanské univerzitě. Píše se rok 1957 a on si je názorově až příliš

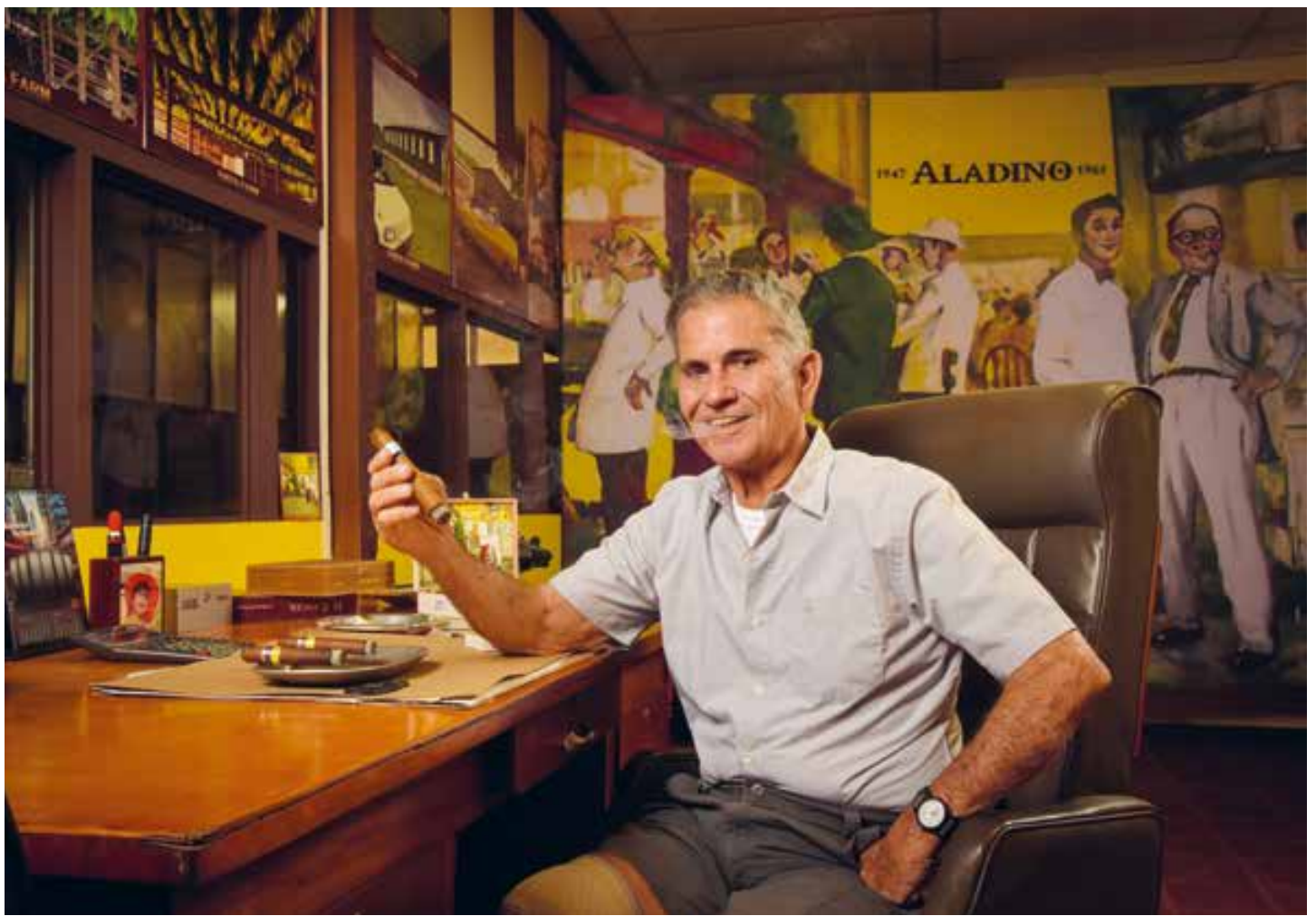
blízký s ostatními revolucionáři, díky čemuž se dostává do hledáčku místních úřadů. Bylo to až varování od rodinného přítele, co jej zachránilo. Jeho jméno totiž bylo na seznamu lidí určených k zatčení Batistovým režimem. Uchýlil se tedy na nikaragujské velvyslanectví v Havaně a podařilo se mu utéct ze země. Vrátil se zpět do Spojených států, a to konkrétně do Tampy, kde si našel práci v továrně Perfecto Garcia. Ostatně zrovna tato společnost již od roku 1941 nakupovala kubánský tabák od Juliova otce. Ve Spojených státech tak Julio zůstává až do roku 1959. Jakmile Fidel Castro vyhrál revoluci na Kubě a dostal se k moci, Julio se vrací zpět domů na Kubu, plný ideálů o „nové“ Kubě. Bohužel velice brzy zjišťuje, jaký je Castrův režim ve skutečnosti. Doufal, jako mnoho ostatních, že Castro zavede na Kubě lepší demokracii a zvýší životní úroveň kubánského obyvatelstva, ale rychle si uvědomuje, že se zmýlil. Jak Julio říká: „Na Kubě jsme neměli monarchii, ale Castro se choval jako král.“ Viděl na vlastní oči, jak Castro na Kubě zabíjí demokracii v „přímém přenosu“. V roce 1960 celá Juliova rodina opouští Kubu nadobro a usazuje se v Tampě na Floridě. V začátcích, které nebyly vůbec jednoduché, jim vypomáhá rodina Oliva. Martin Oliva okamžitě zajišťuje svému kamarádovi Juliovi a jeho bratrům práci v tabákovém průmyslu. Julio a jeho bratr Generoso pracují v továrně Perfecto Gar-

cia. Julio dělá v továrně vše, co je potřebné. A dodnes přiznává, že to byla nejlepší „škola“. Právě tato práce mu umožnila poznat zblízka každý aspekt výroby doutníku. V roce 1961 Julio narukoval do armády, kdy se mimo jiné zúčastnil také neúspěšné operace vylodění v Zátocě sviní, akce kubánských exulantů, kteří za podpory CIA napadli jižní Kubu a jejichž cílem bylo svržení Fidela Castra. Bohužel invazní jednotky byly poraženy během několika dní. Julio však nebyl zajat, a proto je zanedlouho odvelen do Jižní Koreje, kde setrvává až do roku 1963. Po návratu z vojenské služby byl okamžitě přijat do Oliva Tobacco Co.

## OPOMÍJENÝ POTENCIÁL

V roce 1963 také vstupuje v platnost embargo Spojených států na dovoz kubánského tabáku. Všichni výrobci doutníků v Americe se začínají poohlížet po náhradě za kubánský tabák. V ten samý čas se náhodou do továrny Oliva dostává vzorek tabáku pocházejícího ze semen *Piloto Cubano*, který byl vypěstován v Hondurasu u města Argelia. Společnost Oliva skupuje celou sklizeň tohoto tabáku a Julio byl vyslán společně s Gerencio Curou (kubánským pěstitelům tabáku) do Hondurasu, aby tabák prohlédli, zkontrolovali a roztřídili. Jejich úkolem bylo rovněž dokončit jeho zpracování a uskladnění.





Když poprvé přijeli do Hondurasu, nebylo tam nic jiného než džungle. Půda však byla velice dobrá, kvalitní. Bylo zapotřebí zúrodnit více polí k pěstování tabáku. Ručně káceli stromy a připravovali pole k pěstování. Pokáceli zároveň i mnoho cedrů. V současnosti by tyto stromy měly hodnotu několika milionů dolarů, v té době ovšem o toto dřevo nebyl téměř žádný zájem. Tabákové zemědělství v Hondurasu bylo tehdy v plenkách a nikdo se mu nechtěl příliš věnovat, přestože mnozí viděli v této oblasti obrovský potenciál. Ángel Oliva prohlásil o tabáku z Hondurasu, že je stejně dobrý, ne-li lepší než ten kubánský. V tomto směru je dobré si uvědomit, že Oliva byl považován za autoritu v oblasti kubánského tabáku s tím, že jeho společnost dodávala kubánský tabák doutníkovým společnostem od roku 1934.

O rok později se Julio vydává opět na cestu do Hondurasu, ale tentokrát již jako nezávislý pěstitel tabáku. Pomalu začal vykupovat půdu od honduraské vlády, čímž položil základy pozdějšímu úspěchu. První sklizeň tabáku nicméně skončila katastrofou. Hledal příčiny a nakonec zjistil, že jeho prvotní neúspěch nezavinila honduraská půda, ale že problém je v procesu sušení tabákových listů. Nejdříve totiž zkoušel sušit listy stejným způsobem, jak je běžnou praxí na Kubě, tedy ven-

ku pod plachtovým překrytím, které chrání tabák proti přímému slunci. Bohužel ale v Hondurasu je více větrno než na Kubě, což si na počátku neuvědomil, a listy se kvůli tomu vysušovaly více, než bylo třeba. Druhým pokusem byla stavba typické kubánské stodoly, v níž se běžně tabák suší. A právě tato stodola stojí na farmě JRE dodnes. Další sklizeň následně slavily úspěch, což Olivu vedlo k prohlášení dané stodoly za stejně dobrou, ne-li lepší než kubánskou.

## OBCHODNÍK A INOVÁTOR

Julio tvrdě pracoval a zpočátku se specializoval hlavně na pěstování tabáku Candela. Candela jsou tabákové listy zelené barvy nebo zeleného odstínu. Takto zbarvený tabák získáte sušením za vyšších teplot, kdy je zafixován chlorofyl v listech a tím zůstávají zelené. Zanedlouho se Julio stává největším producentem tabáku Candela na světě. Získal si pověst nejen fantastického pěstitele tabáku, ale také inovátora. Jedna z jeho inovací se v tabákovém průmyslu hojně využívá dodnes: Navrhl tzv. tabákové kolo. Před vynálezem tohoto kola sušili dělníci tabák ručně tím způsobem, že drželi svazek listů a mávali jím. Tabákové kolo je velké mechanické kolo, do kterého pracovníci vkládají tabák. Kolo



se pomalu otáčí a tabákové listy se suší rovnoměrněji, efektivněji, rychleji, ale hlavně bezpečněji, protože nedochází k poškození listů přílišnou manipulací.

Na počátku si Julio v Hondurasu pronajímal půdu od různých majitelů pozemků, což nebylo jednoduché vinou nedůvěřivosti místních obyvatel k cizincům. Zkusil tedy oslovit jednu starší ženu, majitelku mnoha pozemků, zda by mu povolila zkušební setbu na jedné části její parcely. Její synovec byl Juliovým přítelem. Stálo to hodně času a přemlouvání, ale nakonec ji přesvědčil. Dovolila mu na čtvrt akru (asi tisíce metrech čtverečních) svého pozemku vysadit tabák. I když nazývat tento pozemek půdou k pěstování bylo poněkud přehnané, jak vyprávěl Julio. Byla to část husté džungle plná opic, pum a leopardů. Jediná vhodná půda v Jamastránském údolí, která by se dala v té době považovat za vhodnou k pěstování tabáku, byl pozemek u městečka Argelia. Tehdy se mu podařilo zasadit a sklídit asi čtyři tisíce rostlin. Jakmile byl se sklízni hotový, odjel do Tampy se vzorky tabáku v příruční tašce. Přijížděl do Tampy se snem, že se mu podaří získat jako zákazník společnost Perfecto Garcia. Stejnou společnost, ve které pracoval, když přišel s rodinou do Ameriky. Nabídl proto Manuelu Garciovi partnerský podíl ve svém novém podniku. Podali si ruce na vzájemnou spolupráci, Garcia slíbil, že koupí veškerý tabák, který Julio dokáže vypěstovat, ale o partnerský podíl v danou chvíli neprojevil zájem. Juliovi však tento úspěch nestačil, neodolal pokušení a navštívil také společnost Corral Wodiska, největšího producenta prémiových doutníků té doby v Tampě. Jejich nejprodávanější značkou doutníků byla značka Bering. Netrvalo dlouho a Julio je přesvědčil o kvalitě svého tabáku. Po třiceti minutách byla dohoda uzavřena. Během tří let se stal Julio producentem prakticky veškerého tabáku (jak náplně a vázacího listu, tak krycího listu), který společnost Corral Wodiska používala. Přestože obchodní vztah po nějaké době ztroskotal, tato zkušenost nade vši pochybnost prokázala, že je Julio mužem, který se vyzná v práci s tabákem. Žil svůj sen a dokazoval, že je v tom opravdu dobrý. Začal tedy metodicky získávat další pozemky v okolí. To vedlo k tomu, že se stal velice úspěšným, a nakonec získal i velmi cenné sedmisetakrové farmy ve městě Argelia a stal se největším producentem tabáku Candela na světě.

## PŘEKÁŽKÁM NAVZDORY

V roce 1977 už Julio obhospodařoval více než 1 200 akrů (cca 487 hektarů) plantáží s výnosem kolem 816 tun tabáku ročně. Stal se mocným a bohatým podnikatelem s pevnými kontakty v armádě, vládě i finančnictví. Pomáhal zprostředkovávat prodeje a nákupy tryskáčů,

radil americkým vojenským úředníkům v Hondurasu a pořádal honosné večírky, na které se slétali hosté z celé Střední Ameriky. Jeho terasa s nádherným výhledem na údolí Jamastran byla legendární. Jeho druhou největší láskou po tabáku bylo létání. Všude kam musel jet, prostě letěl. Ale aniž by to tušil, velice brzo měl padnout na dno. Julio létal se svou Cessnou jak mezi jednotlivými plantážemi, tak na různé obchodní cesty. A právě během jedné cesty mu vstoupil do cesty osud, který mu měl poněkud zkomplikovat budoucnost. Při jedné cestě mu u jeho Cessny zhasl motor. Musel se tudíž pokusit nouzově přistát. Měl štěstí a vyvázl z havárie živý. Bohužel však ne zdravý – z havárie si odnesl zlomeninu páteře. Od té doby trpí neustálými bolestmi a je většinu dne upoután na invalidní vozík. Po havárii téměř rok nepracoval. Před nehodou veškerou svou energii soustředil na produkci vynikajícího tabáku, aby uspokojil požadavky nejdůležitějších továren v doutníkovém průmyslu, svých největších zákazníků. Ale nic z toho Julia neodradilo a navzdory zranění pokračoval v pěstování tabáku a stále pěstování zdokonaloval.

V roce 1980 koupil společnost Perfecto Garcia, kde pracoval jako mladý utečenec z Kuby. Náhle se neorientuje jen na pěstování tabáku, ale již i na samotnou výrobu doutníků. Firmu však vlastní pouhé dva roky. Poté ji prodává společnosti U.S. Tobacco Co. Julio dokázal překonat své zdravotní potíže po letecké nehodě a zároveň si dokázal, že krom pěstování velice kvalitního tabáku dokáže i vyrábět prémiové doutníky. Tyto nabyté zkušenosti pak zúročí v blízké budoucnosti. Po jednom nevydařeném obchodě mu zůstalo na skladě asi 180 tun velice kvalitního tabáku a spousty zaměstnanců, kteří na něj spoléhali. Rozhodl se tedy vrátit k výrobě prémiových doutníků a se svými třemi společníky založil společnost Agroindustrias Laepe. Začali výrobou privátních značek doutníků pro americké velkoobchodníky. Nedlouho poté získali značky Baccarat a La Fontana. V roce 1990 posléze umírá Simon Camacho, jehož rodina Juliovi nabízí odkup značky Camacho. Od roku 1995 je proto značka Camacho ve vlastnictví rodiny Eiroa a přesouvá výrobu z Nikaragui do Hondurasu.

## CAMACHO

V roce 1998, po ukončení svých vysokoškolských studií, přichází za otcem do firmy i šestadvacetiletý nejmladší syn Christian Eiroa. První rok nasává všechny znalosti o tabácích od svého otce, zaměřuje se na rostlinnou výrobu, sušení, stažení a prokazuje, že má vrozený talent pro práci v doutníkovém průmyslu. Stává se prezidentem společnosti Caribe Imported Cigars, která se zabývá distribucí doutníků ve Spojených státech. V roce 2000 uvádí Julio se svým synem na trh Camacho Corojo.

Značka Camacho se stává velice významnou značkou doutníků na americkém trhu, přičemž doutníky Camacho se vyznačují hlavně svou silou a komplexností.

V roce 2008 je společnost Camacho prodána nadnárodní skupině Oettinger Davidoff Group, a to i s továrnou Rancho Jamastran v Danlí v Hondurasu. Když se Julia ptali, z jakého důvodu značku Camacho vůbec prodává, odpovídal: „Výroba doutníků mi v tuto chvíli zabírá více než 95 % času, ale já potřebuji věnovat 200 % času pěstování tabáku.“ Juliův nejmladší syn Christian zůstává u společnosti Camacho, resp. Davidoff až do roku 2011 a dohlíží na hladkou transformaci a začlenění společnosti Camacho pod skupinu Oettinger Davidoff. V témže roce od společnosti odchází a v roce 2012 zakládá svou vlastní společnost C.L.E. a značky, které již dnes mají svou pevnou pozici na doutníkové mapě: CLE, Asylum, Eiroa. Většinu tabáku přitom nadále kupuje od svého otce z Hondurasu.

## VZPOMÍNKA NA ZLATOU ÉRU

Julio ale neprodává vše společnosti Davidoff. Tabákové plantáže v Hondurasu si ponechává a velice dobře ví proč. Po prodeji Camacho odchází Julio do důchodu a stěhuje se na Bahamy. Je však pořád v kontaktu se svými farmami a stále kontroluje produkci a kvalitu tabáku. Ale neustálé cestování z Baham do Hondurasu a zpět ho přece jen unavovalo, a tak se v roce 2014 nadobro vrací do Hondurasu a opět se plně věnuje svému poslání. V této době již Davidoff přestává od Eiroů nakupovat tabák pro své doutníky, a proto Julio zakládá malou továrnu a začíná školit své balíče. Má v plánu vyrábět takové druhy doutníků, které mu nejvíce připomínají kubánské doutníky z doby, kterou považuje za „zlatou éru Kuby“. Tedy éru mezi roky 1947 a 1961. A tak vzniká v roce 2016 značka ALADINO. Právě tato památná data, 1947 a 1961, najdete na každé krabičce doutníků Aladino jako vzpomínku na „zlatou éru“. Proč zrovna název Aladino? Aladino byl název již dlouhou dobu zavřeného kina v Danlí, kam Julio velice rád chodil. Jak Julio sám uvádí ke jménu Aladino: „Ze starých časů si pamatuji, jak bylo vždy důležité, aby značka měla snadno zapamatovatelné jméno, ale hlavně dobře vyslovitelné. Aladino připomíná lidem historii a je velice snadno vyslovitelné.“ Dalším velkým milníkem v rodinné historii se stává rok 2015, kdy se do rodinného podniku naplno vrací i nejstarší syn Justo. Justo vystudoval agronomii a byl sám podnikatelem, ale vždy se částečně podílel na provozu farem v Hondurasu, a hlavně jejich technologických inovacích. V roce 2016 však přebírá otěže značky Aladino a je velice úspěšný.

Doutníky Aladino pravidelně získávají vysoké hodnocení od spotřebitelů na americkém trhu a v roce 2018 se podle Cigar Coop stávají značkou roku.

## KVALITA - PŘEDPOKLAD VĚHLASU

Julio Eiroa působí v tabákovém průmyslu již více než šedesát let, ale to samo o sobě z vás legendu neudělá. Spíš jde o to, jakým způsobem Julio zviditelnil doutníkový průmysl v Hondurasu na doutníkové mapě světa. Juliův věhlas pochází především z jeho práce s tabákem: z jeho pěstování, vytváření nových druhů tabákových rostlin, objevováním dosud nevyzkoušeného. Jedním ze semenek tabáku, se kterými Julio dlouho bojoval, byl Kamerun. Nakonec i v tomto uspěl a po správném zvládnutí pěstování a stažení tabáku typu Kamerun byl uveden na trh doutník Aladino Cameroon. To však Julia neuspokojovalo, a tak se vydával stále po nových a nových neobjevených cestách. Pěstuje například tabák se Sumatry. Má několik semen, která mu zůstala z experimentů ze 60. let, oněch původních semen Piloto, která se pěstovala v oblasti Vuelta Abajo na Kubě. Christian o svém otci mluví jako o opravdovém průkopníkovi, který se jen tak s něčím nespokojí. I ve svých téměř osmdesáti pěti letech vytváří desetileté plány.

Rodina Eiroa je v tabákovém průmyslu již od roku 1916 a za značkou Aladino dnes stojí Julio Eiroa a jeho starší syn Justo. Julio je stále hlavním master blenderem a patriarchou rodiny. K rodinnému odkazu se přidala již další generace rodiny Eiroa, Juliova vnučka Vivian. Ta má na starosti marketing a rozvíjení mezinárodní distribuce. Aladino je vertikálně integrovaná společnost, což znamená, že veškeré procesy od pěstování tabáku po jejich distribuci si drží pevně ve svých rukou. V tuto chvíli nabídka společnosti Aladino obsahuje vysoce hodnocené doutníkové řady:

Aladino 100% Authentic Corojo

Aladino Maduro (náplň a vázací list autentické Corojo)

Aladino Coroco Reserva (náplň a vázací list autentické Corojo)

Aladino Connecticut (náplň a vázací list autentické Corojo a Habano)

Aladino Cameroon (náplň a vázací list autentické Corojo)

Aladino Habano Vintage Selection (náplň a vázací list autentické Corojo)

Aladino Classic (náplň autentické Corojo a Habano, vázací list Corojo) ■



ALADINO  
A  
1947  
JULIO R. ESTEBAN

ALADINO  
A  
CAMEROON  
JULIO R. ESTEBAN

ALADINO  
A  
VINTAGE  
SELECTION

ALADINO  
A  
CORROJO RESERVA

ALADINO  
A  
JULIO R. ESTEBAN

ALADINO  
A  
JULIO R. ESTEBAN



## Snoubení doutníku

Z kouřem provoněných kanceláří společnosti Perdomo v Miami se dnes vypravíme do Tabacalery Perdomo, přezdívvané „El Monstro“, v nikaragujském Estelí. Zde ale cesta končit zdaleka nebude. Pokračovat budeme do venezuelských pralesů, kde nasajeme atmosféru neuvěřitelných stolových hor zvaných Tepui v Guyanské vysočině, s dechberoucím pohledem na nejvyšší vodopád na světě Salto Ángel. Právě ten se stal symbolem dnešního 12 let starého rumu z destilerie Sofa. A nakonec se vrátíme zpět domů za českým rumovým bottlerem, který nám tento rum představil s otiskem své vlastní DNA a názvem Rum Shark. Pohodlně se tedy usadte, můžeme vyrazit.

Pohoda, klídek a pak intenzivní exploze. Přesně tak bych vyjádřil dnešní zážitek. Díky velmi jemné vůni a chuti obou dnešních produktů si budeme moci v duchu příjemně užít výpravu do oněch velmi vzdálených míst, ze kterých tyto produkty pocházejí. Začneme za-

pálením doutníku v prosluněné kanceláři Nicka Perdoma v Miami, kde jako by nám svítilo sluníčko do očí a dopřálo nám tím uvolnění a ničím nerušené vychutnávání úvodních zcela nejjemnějších tónů, jaké jen může dnešní doutník nabídnout. Skoro meditující nás tak

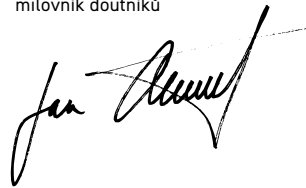
může přistihnout první doušek rumu. Ten mne osobně ale doslova katapultoval, zřejmě díky vysokému procentu alkoholu, a rázem přenesl do nikaragujského Estelí. Zde již plně ve střehu nasávám atmosféru rodiště této věhlasné doutníkové značky. Řada Perdomo 10th Anniversary tady dostala jako první možnost zajímavého a v tu dobu revolučního dozrávání v sudech po bourbonu. To se ukázalo jako naprosto geniální. Moc mi chutnají všechny tři vyráběné odstíny, nicméně Connecticut si pro jeho nenáročnou a velmi jemnou chuť dávám přece jen nejčastěji. Použitý krycí list Connecticut, vypěstovaný v Ekvádoru, jsem si doslova zamiloval a dnes bych jej poznal snad i v rámci slepé degustace. Jeho elegantně medové, jemné tóny s vůní fermentace ve mně vyvolávají silné vzpomínky na samotnou návštěvu fabriky. Doslova miluji očíhávání tohoto tabáku a následné popotahování ze zastřiženého, ale ještě nezapáleného doutníku. Před očima mám v tu chvíli velikána Arístidese Garcíu, který má tuto část výroby od samotných počátků této společnosti na starosti a jehož tvář dokresluje image této společnosti. Osobně si moc přeji, vzhledem k jeho vysokému věku, aby na nás mohl své dokonalé vize a zkušenosti v podobě voňavého tabáku přenášet co možná nejdéle. Také struktura tohoto listu je mimořádná. Skoro neviditelná je nervatura, a naopak velké hedvábné plochy listu dávají tušit výjimečnou péči farmářů. Prstýnek svojí elegancí obdiv k tomuto dílu pouze umocňuje. I proto jsem se rozhodl pro velikost Robusto (5x54), pro mne v poslední době spíše drobnější velikost. Pravděpodobně jsem tak rozhodl s ohledem na vyšší procenta alkoholu dnešního rumu. Právě ty celému snoubení dávají naprosto odlišnou atmosféru. Zpravidla mi rum zjemňuje doutník. Dnes je tomu naopak. Po každém napití mi totiž jemnou, elegantní chuť tabáku rum doslova rozbouří a vše posune do výrazných dřevitých tónů. O pomyslný chuťový trůn jako by se v ten moment okamžitě praly využité materiály z průběhu zrání obou produktů. Cedrové dřevo versus dubové. Taniny a třísloviny náhle musí vyvolat emoce, a to i u těch nejvíce flegmatických kuřáků doutníků. Já si rád během kouření doutníků dopřávám o něco větší doušky destilátu, než je mým zvykem jindy, a nechávám je i déle v ústech. Rád tak vyvolávám radikální změny. To se ale při 61,5% alkoholu okamžitě jeví jako velmi náročné. Co však funguje zcela opačně a doslova jako balzám, to je kompletní neutralizování tohoto zážitku dalším přívalem kouře. Je to jako být ve vlnách, kdy tabákový kouř způsobuje příjemný odliv vln rozbíjejících se o skalnaté pobřeží. Toto párování bude vyhledávaným zážitkem zejména pro zkušenější kuřáky. Ti si jednotlivé exploze rumu náležitě užijí. Obzvláště onen odlišný a intenzivnější zážitek mají rumy Rum Shark reprezentovat. Jde o originální, autentické,

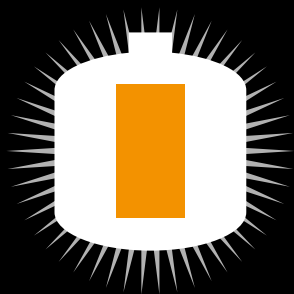
nikterak nedochucované a zcela transparentní rumy, díky kterým můžeme získávat o poznání jiný pohled na výrobu, než je v daných zemích zvykem. Rumový fanoušek si tudíž může rozšiřovat povědomí o jednotlivých fázích výroby a doslova je rozpitvávat. Jsem moc rád, že takové rumy reprezentují už i Českou republiku, a že můžeme být dokonce jejich součástí. Tento rum ve všech směrech naplňuje mé očekávání. Svou typicky venezuelskou jemnou chutí, v závěru párování i sladkostí podtrhuje vlastnosti doutníku. Ale jeho síla, ta je nesmírně energická. Zřídka kdy se mi stane, že má doutník Perdomo nějakou konstrukční vadu. A dnes tomu nebylo jinak.

Nadcházející zimní měsíce budou pro vychutnávání takto náročnějších rumů s vyššími procenty alkoholu jako stvořené, a tak se moc těším na vaše sdílení zážitků.

Pevné zdraví a hodně pohody s dobrým doutníkem v ruce přeje

Jan Albrecht  
milovník doutníků





Warehouse #1 / 33

**VYDAVATEL**

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

**KAMENNÁ PRODEJNA**

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

**ODPOVĚDNÝ REDAKTOR**

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

**REDAKCE**

Jakub Janeček, Tomáš Mozr,  
Pavla Janečková Hájková

**VÝROBA**

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

**KOREKTURY**

Petr Behún, Proofreading.cz

WAREHOUSE#1 vychází 2× ročně.

CENA 100 CZK

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



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



BONAVENTURE  
GODET



1588

GÉDÉON  
GODET 1<sup>ER</sup>



1600

GÉDÉON  
GODET 2<sup>ND</sup>



1640

JEAN  
GODET

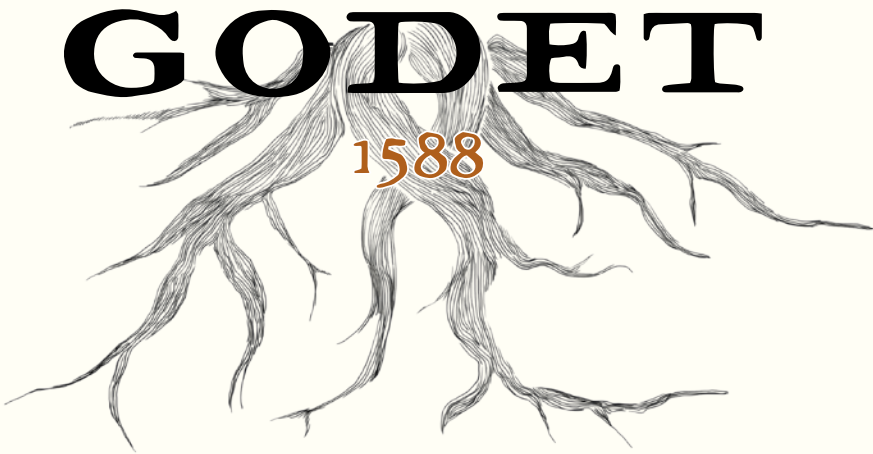


1699



# GODET

1588



- |                   |                |                       |                   |                   |                    |               |               |                  |                       |                       |
|-------------------|----------------|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------|---------------|---------------|------------------|-----------------------|-----------------------|
| THÉODORE<br>GODET | ISAAC<br>GODET | GÉDÉON LOUIS<br>GODET | PHILIPPE<br>GODET | AUGUSTIN<br>GODET | AUGUSTE J<br>GODET | PAUL<br>GODET | JEAN<br>GODET | JACQUES<br>GODET | JEAN JACQUES<br>GODET | JEAN EDOUARD<br>GODET |
|                   |                |                       |                   |                   |                    |               |               |                  |                       |                       |
| 1740              | 1700 - 1755    | 1740 - 1800           | 1760 - 1837       | 1796 - 1868       | 1832 - 1889        | 1869 - 1930   | 1899 - 1983   | 1921 - 2001      | 1952                  | 1979                  |

*Since cognac exists*



PLANTATION  
RUM



**SEALANDER**  
BARBADOS MAURITIUS FIJI ISLANDS

TŘI OCEÁNY. TŘI ZEMĚ. JEDEN RUM.