



CYNTHIA VARGAS

Thank You

FOR VOTING US THE
**BEST SELLING &
TOP TRENDING MIXER**
FOR THE 10TH YEAR RUNNING




FEVER-TREE
MIX WITH THE BEST

A máme tady léto. I když to astronomické začíná již 21. června, pro mnoho milovníků filmů, kteří se každoročně sjíždějí na mezinárodní filmový festival do Karlových Varů, začíná léto právě tam. Není divu, k tomuto ročnímu období přirozeně patří uvolněná atmosféra, potkávání přátel, filmy, párty a skvělé drinky. A ať už s obsahem alkoholu, nebo nealkoholické, v létě by měly být hlavně osvěžující. V Campari Lounge ve festivalovém TV parku i obou barech Elle Beauty Lounge takové drinky v nabídce měli a byly opravdu vynikající. Podobně jako vloni se jich opět servírovaly desítky tisíc! Za karlovarským filmovým festivalem a naším účinkováním na něm se ohlédneme v rubrice Hollywood.

S létem je většinou spojené i cestování. Během dovolených mnoho z vás vyrazí do nejrůznějších koutů světa. Do několika destinací vás ostatně zavedeme i my, v aktuálním čísle našeho časopisu. V rubrice Průvodce se podíváme, jak to vypadá v barech v norském Oslu, do Japonska se vypravíme v souvislosti s rokem japonské whisky a 90. výročí založení společnosti Nikka, a do karibského Trinidadu vás zavedeme za legendární značkou Angostura, oslavující letos dokonce již 200 let své existence. V rámci Karibiku se přesuneme i na Jamajku, a pokud máte rádi vína bez chemikálií a ještě k tomu biodynamická, tak vás seznámíme s vinařstvím Musella, ležícím nedaleko italské Verony. Rozhovor s Maddalenu Pasqua, vášnivou propagátorkou biodynamického zemědělství, ale není jediným rozhovorem, který si můžete uvnitř tohoto čísla přečíst. Kromě toho vyzpovídal Tomáš Mozr master blenderku destilerie Matusalem, Cynthii Vargas, která je zachycena před bránou prodejny Warehouse #1 na titulní straně našeho časopisu, a Marca Savia, majitele rumu The Demon's Share. Aby toho nebylo málo, tak Pavla Janečková ještě položila zajímavé otázky ostřílenému kuchaři Štěpánu Návratovi. Tento rozhovor na vás čeká v rubrice Culinarium.

I milovníci doutníků se mají na co těšit. Připravili jsme pro ně články o speciální edici doutníků Perdomo ke 30. výročí založení značky, o párování doutníků a samozřejmě také další kapitolu Snoubení doutníku, ve které Jan Albrecht popisuje své dojmy z kombinace zajímavé vitoly s vybraným destilátem.

Budeme rádi, když si v našem časopisu najdete něco zajímavého, a ze všeho nejraději bychom byli, kdybyste na jeho stránkách objevili klíčový prvek, který by pozdvihl běžné čtení v nezapomenutelný zážitek, podobně jako to činí s pokrmy i koktejly chuť umami, o které píšeme hned na dvou místech našeho časopisu. Přinášet inspiraci a nadstandardní chuťové zážitky je totiž naší snahou i cílem.

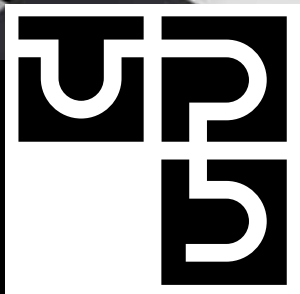
Jakub Janeček



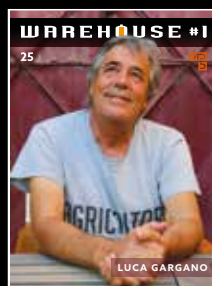
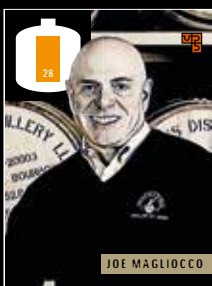
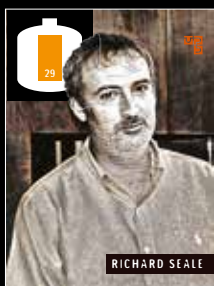
Jakub Janeček

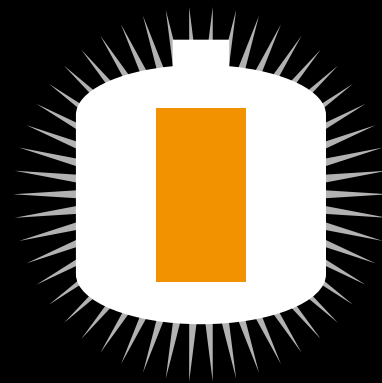


Jiří Rabel



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





Trend - Umami	6
Drink sezóny	10
Info	12
Cestopis - Jamajka	18
Interview - Cynthia Vargas	28
Průvodce - Oslo a jeho bary	36
Interview - Marco Savio	42
Ingredience - Zázvor	46
Epos - Tommy's Margarita	52
Fokus - Angostura: 200 let	60
Portrét - Rok japonské whisky	68
Hollywood - 58. MFF Karlovy Vary	74
Coffee & Spirits - Tekuté dezerty	86
Víno - Maddalena Pasqua	92
Víno - Rudolf Steiner	104
Culinarium - Tajemná pátá chuť	110
Culinarium - Štěpán Návrat	114
Humidor - Perdomo 30 th Anniversary	120
Humidor - Párování doutníků	126

UMAMI

Text: Tomáš Mozd, foto: Luboš Wiśniewski

Když začal v roce 2016 pozvolna přicházet trend používání páté chutě umami z kuchyně za bar, stále ještě se objevoval nespočet těch, kdo o využívání rozličných ingrediencí pochybovali. Nyní, s odstupem necelé dekády, však můžeme říct, že tento trend stále sílí, a to až do té míry, že koktejly implementující onu zvláštní chuť aspirují v mezinárodním hledisku na vlastní kategorii. Co bychom si však pod termínem „umami koktejl“ měli představit? A proč bychom jim měli věnovat pozornost?



Člověk je schopen rozlišovat pět základních chutí, kterými jsou sladká, kyselá, hořká, slaná a tzv. umami. První čtyři, které ve starověkém Řecku popisoval už Aristoteles ve své práci *De anima*, asi není nutno dlouze představovat, jelikož jsou to zrovna tyto základní chutě, které jako lidé umíme nejlépe identifikovat, popsat a ocenit. Ta poslední, občas definovaná jako pikantní či delikátní chuť, je umami, kterou poprvé klasifikoval japonský chemik jménem Kikunae Ikeda. Původní označení této páté chuti bylo *ajinomoto*, což v překladu znamená „essence chuti“. V současnosti se však užívá spíše termín *umami*, jenž odkazuje na delikátní chuť masa, sýru, hub či vybraných druhů zeleniny. Umami se tradičně využívá jako posilující chuťová složka, která v rozličných pokrmech dokáže vytvořit bohatší a komplexnější zážitek. Navzdory tomu, že profesor Ikeda představil světu umami již v roce 1908, trvalo dalších více než sedmdesát let, než jeho objev získal obecné přijetí.

Na páté chuti je zvláštní, že ji lze velmi snadno rozpoznat, ale poměrně těžko popsat. Pro umami je typický bohatý, plný a lehce nasládlý charakter chuti, a tak není divu, že se o ni začali postupně více zajímat i barmani, kteří ji v současnosti uplatňují v rámci progresivní mixologie. Není to ale čistě záležitost doby moderní – vezměme si za příklad třeba *Bloody Mary*, v níž se pojí rajčatová šťáva s worchesterem, tabascem a kořením. Odtud je to zároveň pouhý kousek k dnes opomíjenému koktejlu *Bullshot*, který se po svém vzniku v roce 1952 stal dokonce součástí kampaně společnosti *Campbell*, v níž byl hovězí vývar v plechovce doporučován jako ideální varianta pro přípravu daného koktejlu.

JAK DALEKO JE PŘÍLIŠ DALEKO

Veškeré příchutě, které rozlišujeme, pramení z našeho vnímání vůní a chutí. Kromě chuťových buněk k našemu poznání přispívá i celkový pocit v ústech, na který má vliv teplota, textura, ostrost či trpkost. K tomu všemu navíc přichází na řadu i tzv. X faktor chuti, kdy je naše vnímání určitého pokrmu nebo nápoje manipulováno skrze stránku vizuální, ale stejně tak skrze tu emociální, kdy nás chuťový dojem může přenést k prožitkům z minulosti, či spirituální, kdy pro nás má daná chuť jistý význam. Ať už je to prostý zvyk každodenního aperitivu nebo významná událost, která si žádá speciální přípitek, pokaždé nás přiřazení patřičného významu posune ve formě zážitku opět o něco dále. Obdobně je tomu v případě umami koktejlů. Jedním z nepřehlédnutelných experimentátorů v oblasti chutí umami je bezpochyby proslulý barman a majitel několika londýnských barů *Tony Conigliaro*, u kterého

si můžeme povšimnout celé řady způsobů, jak využít pátou chuť k vytvoření nových zkušeností – od dekonstruovaného koktejlu *Prarie Oyster* až po zdánlivě jednoduché vyjádření s názvem *Soy Cubano*, v němž se snoubí tmavý rum se sherry obohaceným o světlou sójovou omáčku a několik stříků tabákové esence. Lehká nakouřenost a zároveň pikantnost jsou ve výsledku právě tím zážitkem, který na vás dýchne tou správnou kubánskou atmosférou.

Umami navíc stojí za novým obrozením koktejlu *Dirty Martini*, kdy je možné narazit na celou škálu nových variací, posouvajících již původní chuť danou nálevem z oliv zase o stupeň výš. Příkladem budiž *Magic Mushroom Martini*, v němž je onou „dirty“ ingrediencí lanýžový olej. Na druhou stranu jako umami ingredience, která se k ozvláštňení martini používá mnohem častěji, se vedle houbových infuzí, tinktur a olejů v poslední době prosazují také mořské řasy. Jak daleko se dá v kreativě zajít, nám pak ukázal v roce 2022 peruánský barman *Carlos Ruiz*, když představil své *Cafe Con Queso*. V podstatě se jednalo o *Espresso Martini* zastrouhané parmezánem. Rychlý mediální úspěch, který jeho koktejl zaznamenal prostřednictvím sociálních sítí, následně inspiroval i k vytvoření verze s čerstvě strouhanými lanýži.

Obohacení koktejlů o nový chuťový rozměr tak zdánlivě nemá žádné limity. Obvykle vám ovšem stačí využívat tyto intenzivní chutě v menší a propracovanější míře. Někdy stačí vzít miso pastu a rozpustit ji ve vodě, nebo můžete vzít nedostrouhané konce a odřezky od parmezánu a vytvořit z nich sýrový sirup. S jednoduchou variantou, jak vytvořit delikátní umami koktejl, přišel rovněž barman a ginový ambasador *Filip Jančárek*. Jeho *Asparagus Sour* v sobě nese nejen umami chuť zastoupenou čerstvě rozdrceným chřestem, nýbrž i extra efekt, kdy jemně slaná nálev z cizrny zastoupí tradičně používaný bílek. Výsledná svěží kombinace, ve které mimo jiné skvěle do popředí vystupuje gin *Citadelle Original*, vás posléze inspiruje k objevování nových dimenzí. A pokud se budete chtít s tímto jarním koktejlem přesunout do letních měsíců, pak neváhejte a zkuste chřest nahradit třeba čerstvě rozmačkaným mladým hráškem.

ASPARAGUS SOUR by Filip Jančárek

2 ks čerstvého zeleného chřestu

40 ml ginu *Citadelle Original*

20 ml čerstvé citronové šťávy

15 ml cukrového sirupu (1 : 1)

20 ml jemně slané nálevy z cizrny

Postup: Vezměte jeden kus chřestu a rozdrťte jej v šejkru za pomoci muddleru. Poté postupně přidejte všechny další suroviny a vyšejkrujte technikou dry shake. Otevřete šejkr s napěněným koktejlem, přidejte led a znovu důkladně a energicky protřepejte. Scedte přes double strain do vychlazené koktejlové sklenice. Ozdobte seříznutou vrchní částí chřestu.

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. ■





Přemýšleli jste někdy nad tím, jakých darů se nám dostalo z Nového světa? Pro někoho jsou to brambory a pro jiného kukuřice, zatímco pro nás ostatní to může být zdokonalení výroby destilátu z cukrové třtiny. Jednou z jinak oblíbených surovin byl rovněž ananas, jenž je dodnes považován za symbol pohostinnosti. Nemluvě o tom, že pro nespočet lidí může být ananas symbolem exotiky, který si podobně jako meloun spojují se svěží chutí léta a vůní vzdálených krajin. I proto můj drink odkazuje na prosté počátky původu vedoucí k velkolepým zážitkům.

Myšlenka stojící za mým koktejlem vychází ze slovního spojení SIC PARVIS MAGNA, což v překladu znamená „k velikosti z malých začátků“. Když jsme před několika měsíci společně s přítelem Štěpánem otevřeli Savage Bar, viděli jsme potenciál v daném místě již od první

chvíle, a tak jsme na něm začali pracovat, abychom si splnili sen. Každý den se od té doby snažíme přinášet našim hostům jednoduchost a zároveň komplexnost skrze používání přírodních a dlouhodobě udržitelných ingrediencí. Tento přístup se rovněž stal jedním z dů-

SIC PARVIS MAGNA

30 ml rumu
Plantation Stiggins' Fancy Pineapple
45 ml cordialu ze sladkých brambor
7,5 ml pepřového sirupu

Warehouse #1 Drink sezóny



© Luboš Wiśniewski

© Luboš Wiśniewski

vodů, proč jsem zvolila cordial ze sladkých brambor a sirup z různých druhů pepře.

Opravdu velmi ráda pracuji se zeleninou, bylinkami a kořením, jelikož práce s řadou rozmanitých ingrediencí mi přijde nadmíru inspirativní. Ostatně takovéto trajektorie životních osudů starých námořníků mě v mysli dovádějí k starobylým obchodům s rumem a jeho dalšímu využití. Daiquiri je jednoduchým, ale také velice oblíbeným koktejlem, jež si kvůli chuti zamiloval ne jeden objevitel, pirát či námořní navigátor, aby tak předešel mnoha neduhům číhajícími na člověka na moři i mimo něj. Vzato kolem a kolem, barmani jsou stejní.

První drink, který jsem v životě ochutnala, byl rum ochucený kokosem v kombinaci s coca-colou. Kdo by to byl tušil, že si díky této zkušenosti rum zamiluji. Není tudíž divu, že mě k sobě přitahuje onen krásný příběh rumu Plantation Stiggins' Fancy Pineapple, který je poctou po-

stavě reverenda Stigginse z románu Kronika Pickwickova klubu od Charlese Dickense. Spojitost je zde díky lásce k ananasovému rumu zcela očividná. Jeho komplexita je dána směsí tří melasových rumů z Barbadosu, Jamajky a Trinidadu, přičemž to, čeho si na tomto rumu cením nejvíce, je fakt, že mi přináší jak radost do srdce a do duše, tak samozřejmě i hřejivý pocit v žaludku. Někdy jsou zkrátka ta nejprostší řešení tou nejlepší cestou k dokonalému výsledku, podobně jako je tomu u Plantation Stiggins' Fancy Pineapple a mého vyjádření kvalit tohoto rumu skrze koktejl Sic Parvis Magna.

Carola Urru – Savage Bar

BOTRAN ROAJÚ

Za každým skvělým rumem stojí maestro ronero. V případě Botranu je to maestra ronera Magda López, která má s guatemalským rumem již 29 let zkušeností. Botran Roajú je speciálním blendem rumů starých 8 až 20 let, které zrají v horách v Quetzaltenangu v nadmořské výšce 2 300 metrů formou dynamického zrání, kdy rumy postupně procházejí sudy po americké whiskey, pak středně vypálenými sudy opět po americké whiskey, sudy po sherry a sudy po portském a nakonec dozrávají v sudech po španělském víně z Burgosu z vinařské oblasti Ribera del Duero. Tento rum, jenž kromě vypáleného dřeva, pražené kávy a karamelů vyniká zejména ovocnou chutí plnou černých třešní a švestek, je připomínkou životní cesty zakladatelů značky Botran, kteří před emigrací do Guatemaly žili právě ve španělském městě Burgos.

1 390 Kč



CRODINO V NOVÉ, MODERNĚJŠÍ PODOBĚ

Italský nealkoholický aperitiv Crodino, který se vyrábí již od roku 1965, zažívá letos svou velkou proměnu. Ikonická lahvička tohoto prémiového nápoje se totiž mění, neboť Crodino bude náhle dostupné ve větším balení o objemu 175 ml. Zviditelnění skrze nový design etikety i celé lahvičky ovšem neznamená, že by se tyto vlivy jakkoliv odrazily na obsahu. Unikátní hořkosladká chuť bylin a citrusů se v žádném případě nemění. Nadále se tak můžete nechat unášet tajnou recepturou, podle níž odpočívá výluh z vybraných ingrediencí po dobu 6 měsíců. Tentokrát si však můžete nejprodávanější nealkoholický aperitiv v Itálii dopřát v novém, atraktivnějším balení a připravit si z něj například díky jednoduché kombinaci s ledem, sodovkou a plátkem pomeranče Crodino Spritz.

25 Kč



ALTABRUMA

Altabruma je rum, do něhož se promítá čistota, divokost a jedinečnost guatemalské přírody. Vzniká s ohledem na přesvědčení, že jsme součástí přírody v její nejčistší podobě, a je tedy v našich schopnostech přírodu respektovat a chránit. Altabruma se proto vyrábí s minimálním dopadem na životní prostředí. Během celého procesu výroby se klade důraz na udržitelnost a obnovitelné zdroje, a to ve všech fázích – od sklizně přes mletí až po destilaci, upcyklované sudy pro zrání nebo recyklované lahve a recyklovatelné štítky z cukrové třtiny. Samotný rum oslavuje podstatu a nezkratnost Guatemaly a je její esencí v co nejméně upravené podobě. Vyrábí se na měděném kotlíkovém destilačním zařízení a zraje staticky v různých typech upcyklovaných sudů. Finální blend obsahuje rumy staré 3 až 10 let. Výsledkem je rum krásné jantarové barvy se svěží vůní zeleného ovoce a citrusů, vyváženou tóny vanilky a karamelizovaných oříšků.

1 500 Kč



HERRENHOF LAMPRECHT F(P)UNKY PINOT NOIR ROSÉ 2022

Gottfried Lamprecht svá vína vyrábí dle vlastního konceptu kvality a sady pravidel, která mimo jiné zaručují původ hroznů, certifikovanou biologickou produkci, žádné používání přísad ani látek určených k aromatizaci

apod. F(p)unky Pinot Noir Rosé tak reprezentuje růžové víno spontánně kvasící v dřevěných sudech, zrající jeden rok a certifikované jako bio. Má suchou chuť s intenzivními tóny sušených lesních malin, lesních jahod, švestkové šťávy, lanýžů a červené řepy. Toto víno má doplňkové označení „funky/punky“, protože se neřídí žádnými klišé, a jak říká vinař Gottfried Lamprecht, je zkrátka bezkonkurenční. Ideální teplota při podávání je po dekantaci přibližně 12–13 °C. **460 Kč**



MATUSALEM LEFEBRE

Limitovaná edice Matusalem Lefebre je nezaměnitelným rumem, jenž oslavuje důkladné porozumění procesu zrání. Toto know-how vychází nejen ze systému soleira, jež tato značka poprvé použila pro výrobu rumu, ale také z odborných znalostí, pokud jde o výběr vhodných sudů ke stažení. Tento elegantní rum vyrobili na počest Claudia Álvareze Lefebre, pradědečka páté generace zakladatelské rodiny, který stál v čele společnosti během onoho legendárního zlatého věku, kdy byla Kuba hojně vyhledávanou destinací zejména mezi americkými turisty. Jedná se o lahodný rum, jenž zraje v dubových sudech po francouzském červeném víně z Bordeaux. Ve vůni vyniká vanilka, lehká kořenitost a hlubší květinové tóny, evokující středomořský les. V chuti naopak vystupují tóny červeného ovoce v podobě malin a rybízu, které v závěru podporuje mírně sladká štiplavost zázvoru a pepře. Matusalem Lefebre představuje exkluzivní limitovanou edici. Je lahvován v síle 43 % a vyrobeno bylo pouze 2 000 lahví, přičemž každá lahev je očíslována a opatřena certifikátem pravosti. **4 849 Kč**

AMARO YUNTAKU

Yuntaku je první digestivní likér, který kombinuje japonskou kulturu s italskou tradicí. Jeho receptura je inspirována tradiční kuchyní a kulturou ostrova Okinawa, k jejímuž ztvárnění přispívají starobylé italské výrobní postupy typického digestivního likéru. Yuntaku v okinawském dialektu doslova znamená „povídání“. Toto první japonské amaro vychází z historické výzvy, kdy se na konci jídla strážníci setkávali s pokřikem „Yun-Taku“, které měly zahájit pití a povídání. Hlavní přísadou Yuntaku je goja, nejoblíbenější zelenina z Okinawy, známá též jako „hořký meloun“. Goja je díky svým silným antioxidačním a protizánětlivým účinkům považována za superpotravinu a všichni milovníci zdravé výživy ji rádi vyhledávají. Amaro Yuntaku se vyrábí v malých sériích v jedné z nejstarších italských palíren. Hořký základ tvoří goja, která se dále kombinuje s typickými japonskými bylinami a kořením, včetně sečuánského pepře, zázvoru, višňových květů a jasmínového čaje. Yuntaku je jedinečné amaro s překvapivě jemnou chutí, vyznačující se silnou vůní a výraznými hořkými tóny. Ideálně by se měl servírovat v teplotě 3–5 °C a měl by se pít čistý jako digestiv po jídle, dokonale však vynikne i jako součást osvěžujícího koktejlu.



Warehouse #1 Info



HOTEL CAMPARI ALCRON

Koncem března se po letošním ročníku Prague Bar Show uskutečnilo jedinečné setkání barman-ské komunity, která si při této příležitosti mohla vychutnat plody unikátní spolupráce mezi ikonickou italskou značkou Campari a dnes již legendárním barem Alcron. Večer se nesl v duchu prohibičního speakeasy konceptu, kdy do baru bylo možné vstoupit pouze na pozvání a po předložení vstupenky v podobě „klíče od Hotelu Campari Alcron“. Večerem hosty společně s jazzovým kvartetem provázel ambasador značky Campari Milan Zaleš. Na řadu rovněž přišel rozhovor s legendou barové komunity a majitelem baru Buggy's, Václavem Vojířem, který vyprávěl o svých barových začátcích. Během večera se také v rámci hostování představili barmani Stefano Cattaneo (Antique American Bar, Slovensko) a Tomáš Ricciardi (Posthallen Drinkhub, Norsko) se svými jedinečnými twists na koktejl Negroni. Hotel Campari Alcron navštívilo celkem 180 hostů z řad barmanů, obchodních partnerů, novinářů, influencerů, a především milovníků koktejlu Negroni. ◀

LEGENDARY SILKIE SE STALA NEJLEPŠÍ IRSKOU WHISKEY ROKU

Donegalská Legendary Silkie Irish Whiskey se umístila na první příčce žebříčku nejlepších irských whiskey pro rok 2024, který sestavil britský deník The Independent. Kromě toho, že se Silkie dostala na první místo v seznamu nejlepších irských whiskey pro rok 2024, získala také ocenění za nejlepší irskou whiskey celkově. Při určování pořadí byly všechny irské whiskey hodnoceny ve dvou kolech. V tom prvním se nejprve posuzoval jejich výkon při pití whiskey v její nejčistší podobě, tedy bez ledu nebo vody. Poté bylo přidáno několik kapek vody, a nakonec velká kostka ledu. Tento proces umožnil nahlédnout do vývoje každé whiskey a posoudit aroma, koncentraci a hloubku chuti. Druhý test byl následně založen na přípravě koktejlu, kdy se rozhodovalo prostřednictvím koktejlu Old Fashioned. Všechny whiskey ochutnávali hodnotitelé naslepo, takže výsledky nemohly ovlivnit žádné vnější faktory.

Silkie Irish Whiskey je kolekcí výjimečně jemných whisky, které vás vezmou na cestu kouřem. Kolekce Silkie dává nahlédnout do stylu whiskey, kterým byli donegalští palírníci kdysi proslulí a který nyní společnost Sliabh Liag Distillers oživuje. ▶





MICHTER'S 10 YEAR SINGLE BARREL BOURBON 2024

Fanoušci bourbonu už nedočkavě vyhlíželi a vyhlížejí letošní vydání Michter's 10 Year Single Barrel Bourbon, které údajně překypuje všemi vlastnostmi, které byste u speciálního bourbonu čekali. Jedná se o whiskey z jednoho sudu, se kterou si master of maturation Andrea Wilson dala výjimečnou práci. Odměnou za její úsilí je opět whiskey, jež dosáhla krásné zralosti s vynikající vůní, krémovou strukturou a řadou charakteristik na patře, které pozvolna eskalují a stoupají až k závěru, takže každá kapka je příjemným okamžikem. Značku Michter's jsme vám důkladněji představili v čísle 28 našeho časopisu, dělá nám ovšem radost, že její nekompromisní přístup v otázce kvality si rok od roku získává více pozornosti. To ostatně potvrzují i výsledky průzkumu, který byl koncem října 2023 zveřejněn časopisem Drinks International. Toho se účastnila řada světových odborníků na whisky, novinářů, barmanů, ale i nákupčích nápojů z více než 20 zemí, přičemž vůbec poprvé byla za nejobdivovanější whisky světa zvolena americká whisky – a vy můžete hádat která... Odpověď je jasná: Michter's. ◀

FASSBIND PROMĚNIL ERLEBACHOVU BOUDU V KOUSEK ŠVÝCARSKA

V květnu mohli vybraní hosté zažít v samém srdci Krkonoš atmosféru země proslulé svými sýry a hodinkami, ale také řemeslnými ovocnými pálenkami. Švýcarský den na Erlebachově boudě ve Špindlerově Mlýně tedy s přispěním několika dalších partnerů zaštitila značka Fassbind. Součástí programu byla masterclass Stephana Koppa i představení limitované edice Fassbind Prune Oloroso Sherry Cask, jež vznikla speciálně pro Warehouse #1. Tato limitovaná edice švestkového destilátu, jenž byl po dvou letech odpočinku v nerezovém tanku přemístěn na dalších čtrnáct měsíců do sudu po sherry Oloroso, uloženého v historických sklepích palírny v Oberarthu, čítá pouhých 362 lahví. Zajímavostí je, že na litr švestkového destilátu je potřeba asi 9 kg švestek, takže si snadno spočítáme, že pro tuto edici bylo potřeba více než 1,6 tuny švestek. Fassbind Prune Oloroso Sherry Cask má 49,6 % alkoholu. Vyznačuje se zlatavou barvou a v chuti dominují nasládlé tóny sherry Oloroso, které doplňuje náznak sušených švestek, zralých datlí a rozinek, jež v závěru nahradí dotek dubového dřeva, sladkých tónů karamelu a jemná příchut' ořechů a skořice. ▶



NULTÝ ROČNÍK PRAGUE COCKTAIL WEEK

Inspirován příběhem, jenž stojí za vývojem vedoucím k první definici koktejlu v roce 1806, uskutečnil se letos nultý ročník unikátní akce s názvem Prague Cocktail Week. Přesné datum v rozmezí od 6. do 13. května vychází z původního časového rozpětí, v němž jistý čtenář vznesl dotaz, co že je to onen „koktejl“, jenž byl součástí předvolební kampaně demokratické strany v USA. Odpověď redaktora Harryho Croswella vysvětlující složení daného nápoje se posléze zároveň stala i výzvou k oslavám Světového dne koktejlu, s nimiž přišel Alexander Mikšovic v roce 1999. Prague Cocktail Week měl v letošním roce čtyři hlavní partnery, přičemž společnost Ultra Premium Brands byla jedním z nich. Svou podporu zapojeným barům, v nichž se prodávaly koktejly za speciální festivalovou cenu, projevilo 24 značek alkoholu a 4 nealkoholické značky. Stěžejním vyústěním celého týdne pak byla závěrečná událost v jedinečném komplexu Gabriel Locí, kde byl pro návštěvníky připraven bohatý program s řadou přednášek a dvěma barmanskými soutěžemi. ►



CENA ZA ORIGINÁLNÍ POJETÍ TISKOVINY

Tiskárny MAESTRO spol. s r.o.
 Katalog GIN



M'
 MARTIN NOVOTNÝ
 GRAFIE CZ

Maria Hains
 MARIAN HAINS
 VELDAN

Alexander Kurblovsky
 ALEXANDER KURBLOVSKÝ
 SAPPI (SAPPIE)

Petr Breburda
 PETR BREBURDA
 IGEP CZ

17. ČERVENA 2024

NÁŠ WAREHOUSE #1 GIN SPECIÁL BYL OCE- NĚN ZA ORIGINÁLNÍ POJETÍ TISKOVINY

V pondělí 17. června proběhlo v showroomu Igepa CZ slavnostní vyhlášení vítězů dalšího ročníku prestižní soutěže SAPPI polygrafický počín roku. Odborná porota zvolila nejlépe polygraficky zpracované tiskoviny v kategoriích: Polygrafický počín roku (první 3 místa), Cena za originální pojetí tiskoviny a Speciální cena poroty. Součástí soutěže byla i anketa na sociálních sítích, na jejíž výsledek neměla porota vliv a rozhodoval počet „lajků“ u jednotlivých exponátů.

Cílem této již tradiční soutěže je ocenit práce významné ať už polygrafickým zpracováním, kvalitou tisku, způsobem zušlechtění, originalitou, či uměleckým dojmem. Soutěž má zároveň za cíl podpořit tiskárny, vyzdvihnout jejich kreativitu a přístup k zakázkám a zviditelnit jejich práci v odborných médiích i v on-line prostoru.

Do této soutěže přihlásil náš ginový speciál Tomáš „HARY“ Bím, majitel tiskárny Maestro, ve které magazín Warehouse #1 tiskneme. ◀

OCEŇOVANÁ RATAFIA NA NÁPLAVCE

Ratafia Almond Spirit byla opět oceněna na celosvětově uznávané soutěži San Francisco World Spirits Competition. Višnička získala již podruhé za sebou prestižní dvojitou zlatou medaili a upevnila tak svůj status „jednoho z nejvyšších produktů na světě“.

Mandlička získala v letošním ročníku soutěže stříbrnou medaili, čímž byl tento 100% přírodní ovocný likér označen za „výjimečný ve své kategorii za „rafinovanost, jemnost a komplexnost“. Vychutnejte si proto výjimečnou chuť likérů Ratafia Almond Spirit na vlastní kůži, třeba v Dílně na smíchovské náplavce. ▼



Warehouse #1 Cestopis

JAMAJKA

Text: Tomáš Mozr, foto: Tomáš Mozr, Robert Polo, Václav Vaněk

O Jamajce bylo napsáno už mnoho. Jen v rámci našeho časopisu jste se s ní mohli seznámit skrze velký článek v 11. čísle nebo prostřednictvím rozhovorů s řadou významných osobností, jako jsou Joy Spence, Gordon Clarke, Chris Blackwell či Martha Miller. V posledních letech se navíc díky našim pravidelným reportům z Jamajky dozvídáte nejen o vývoji a významu tohoto rumového regionu, ale i trendech, které s jamajskými rummy přicházejí. I proto může být pro někoho následující text jen rozšířeným opakováním. Na druhou stranu se však může jevit jako podnět k vlastnímu objevování, které může začít těmito řádky a vyústit v osobní návštěvu.





Ústřední role Jamajky v historii karibského rumu je zcela nezpochybnitelná. Jamajka je největším anglicky mluvícím ostrovem v Karibiku a zároveň třetím největším v regionu. To, co je ale pro tento stát směrodatné, je skutečnost, že Jamajka je zemí, kterou nelze ignorovat, a to ani nemusíme mluvit výhradně o rumu. Je to země obrovské kriminality i velmi kvalitní kávy. Je to země s potomky černošských otroků i země s největším počtem kostelů na kilometr čtvereční, kdy daný počet přesahuje podle Guinnessovy knihy rekordů více než třináct svatostánků na kilometr čtvereční. Je to země Boba Marleyho a reggae, s nímž jde ruku v ruce všudypřítomná vůně marihuany a přítomnost rastamanů. Jak ovšem psal už před rokem Kryštof Hordina: „Jamajka je zemí s překrásnými plážemi, korálovými útesy, bujnou tropickou vegetací, horskými scenériemi, řekami a vodopády, ale i neobvyklými termálními lázněmi. Jedná se o ostrov překypující vůní vanilky, kávy a rumu, exotického ovoce, karibské hudby, ale také legendárních Kokosů na sněhu či ‚mimozemšťana‘ Usaina Bolta. Je to pravlast reggae, dredů a věčná inspirace pro nezávislé osobnosti. To všechno jsme očekávali a těšili se, nicméně vše bylo primárně kulisou pro hlavního herce celého představení, jímž byl rum.“

Podíváme-li se tedy na hlavního aktéra naší cesty, zdá se vhodné připomenout si několik historických faktů, které s jamajským rumem bezprostředně souvisí. Kolem roku 650 došlo k migraci obyvatel z Jižní Ameriky na Jamajku. Ti pojmenovali ostrov Xaymaca, což v překladu znamená „země dřeva a vody“. Jmenovali se Arawakové a tento kmen žil na ostrově bez větších vlivů až do roku 1494, kdy ostrov objevil Kryštof Kolumbus. Španělé ostrov kolonizovali v plném rozsahu v roce 1509 a v jejich držení zůstala Jamajka až do roku 1655. Jejich zájem se orientoval především na tabák, což se změnilo s příchodem Britů, když v roce 1655 vyrazil viceadmirál William Penn se svou flotilou do Karibiku ve snaze naplnit agresivní koloniální politiku Olivera Cromwella. Svůj cíl splnil a jeho následné rozhodnutí začít s přidělem rumu se zapsalo do dějin.

O pěstování cukrové třtiny na Jamajce za doby španělské nadvlády je známo velmi málo, ba dokonce lze polemizovat o tom, zda z té doby vůbec nějaké zmínky o destilaci cukrové třtiny na ostrově existují. To se změnilo s příchodem Britů, kteří nezaháleli a následující úspěšný model z Barbadosu, začali s kultivací cukrové třtiny na Jamajce ve velkém. To nás přivádí k prvním zmínkám o výrobě rumu na ostrově z roku 1673, přičemž už kolem poloviny 18. století dosahuje produkce

rumu 6 milionů litrů ročně a koncem století pak údajně výroba stoupla až na 23 milionů litrů rumu ročně. Ve 20. letech 19. století přesahoval export rumu z Jamajky dokonce závratnou hranici 140 milionů litrů, kdy samostatná produkce Jamajky překračovala součet veškeré výroby z ostatních britských kolonií v Karibiku. Koncem 19. století ovšem karibské cukrovary stagnovaly a snažily se udržet. Nástup evropského řepného cukru, jenž započal svou kariéru už za napoleonských válek, postoupil natolik, že ceny třtinového cukru prudce klesaly. Královská komise pro oblast tzv. Západní Indie proto navrhla v roce 1887 rozšířit výzkum v otázce pěstování cukrové třtiny v různých koloniích do té míry, aby se britské kolonie dostaly z hospodářského propadu. Z hlediska podpory dané situace můžeme evidovat například práci britského chemika Herberta Henryho Cousinse na jamajské cukrovarnické pokusné stanici, která patří k nejdůležitějším výzkumům o rumu, jaké kdy byly provedeny. Vždyť jeho studie v oblasti rumu zahrnovaly například patent na destilaci rumu s extrémně vysokým obsahem esterů. Stejně tak si můžeme všimnout činnosti na druhé straně Atlantiku, kde v té době v Londýně přebýval James Coneys Nolan, jenž zastupoval ostrovní výrobce rumu a zároveň zastával pozici zvláštního zmocněnce jamajské vlády ve Spojeném království. Jeho význam spočívá především v tom, že vyhledával a stíhal výrobce tzv. „falešného“ jamajského rumu. Dodnes bychom ovšem našli v Německu například rum Verschnitt, jenž získal v rámci nové evropské legislativy speciální výjimku pro označení rum, třebaže se jedná o kombinaci jamajského rumu s bramborovým lihem. Nolanovo svědectví před Královskou komisí pro whisky a jiné alkoholické nápoje z roku 1908 nicméně poskytlo neocenitelné informace o tehdejší výrobě jamajského rumu a vášnivou obhajobu jeho nepřekonatelné kvality.

Navzdory tomu pozice jamajského rumu slábla. Pokles poptávky po první světové válce a nadprodukce způsobily, že ceny jamajského rumu klesly. V roce 1931 se proto zformovala asociace známá jako Jamaican Rum Pool, která kontrolovala celou řadu aspektů výroby, včetně povolení, kolik každá palírna smí ročně vyrobit. Jedním z rozhodnutí této asociace, které dodnes zůstává v platnosti, je kupříkladu nařízení o omezení přípustné hladiny esterů v rumu, podle něhož je maximální hodnota stanovena na 1 600 gramů na hektolitr absolutního alkoholu.

Všeobecné úsilí asociace sice stabilizovalo rumový průmysl na pár desítek let, změna v globální rumové poptávce, kterou zvládaly uspokojit jen velké, moderní destilérie, však vedla k různému slučování podniků či přímo k zavírání starších lihovarů. Ostatně tyto změny

lze snadno vysledovat podle toho, jak se snižoval počet destilérií. V dobách největší slávy v roce 1893 bylo na Jamajce v provozu 148 palíren, přičemž ještě v roce 1901 jich fungovalo 110. V roce 1934 ovšem tento počet klesl na pouhých 34 a v roce 1955 pak na 20. O deset let později jich zůstalo jen 9. Vezmeme-li tedy v úvahu, že dnes najdete na Jamajce šest palíren, může se zdát, že do jisté míry se jedná o mizivý odlesk dřívější slávy, ačkoli osobní návštěva vás přesvědčí o opak.

MODRÉ HORY A ČERNÁ ŘEKA

Než se naplno pustím do popisu naší cesty po Jamajce se vším všudy, je důležité zmínit, že Jamajka je synonymem pro těžké kotlíkové rummy. Ne nadarmo to byl poslední britský ostrov v Karibiku, který přijal kolonovou destilaci. Mimochodem první palírnou, která instalovala kolonové destilační zařízení, byl Long Pond v roce 1958. Tento krok byl údajně odpovědí na poptávku po lehčích rumech. Naštěstí se trend otočil a chuť na těžké jamajské rummy ve 21. století se vrátila.

Když se mluví o rumech z Jamajky, kromě odkazu, že jde o tzv. britský styl, pod nímž se tradičně rozumí těžké, tělnaté a výrazně aromatické destiláty, můžeme často narazit na termíny hogo nebo funky, které mají avizovat ony charakteristické vlastnosti místního rumu. Každé z těchto označení má ale svůj vlastní význam. Hogo je jamajský slangový výraz, který je inspirován francouzským spojením „Haut-goût“, označujícím koktejl okouzující vůně a nesrovnatelně intenzivní chuti. Je to též výraz, jenž vystihuje výraznou chuť dosahovanou způsobem kvašení používaným v jamajských palírnách, kterou podtrhuje přítomnost známých esterů, dodávajících rumu obzvláště komplexní aroma. Funky je oproti tomu mnohem specifičtější termín, pod kterým se rozumí silné tropické tóny, zpravidla přirovnávané k vůni přezrálého banánu. Jamajské rummy jsou spojovány s tímto výrazem, jelikož zachycuje veškerou sílu charakteru těchto rumů a zároveň evokuje jejich „exotičnost“. Zpočátku je tak většina rumů v podstatě „funky“, což jinými slovy znamená, že mají silnou, až skoro opojnou vůni.

Naše putování po Jamajce trvalo necelých deset dní a hned na okraj se sluší říct, že ani za tu dobu jsme neviděli všechno. V rumovém kolotoči jsme minuli dvě palírny – Clarendon a New Yarmouth. Ani to nám ale na zážitku neubralo. Svou cestu jsme započali v hotelu Terra Nova, v domě, kde vyrůstal slavný hudební producent Chris Blackwell a který dnes vlastní rodina Hussey. Ta rovněž stojí za rummy z Hampden



Estate. Naše první kroky ovšem nesměřovaly za rumem, nýbrž do hor za vyhlášenou kávou z Modrých hor. Zde, v geologicky nejstarší části ostrova, jsme měli možnost navštívit kávovou plantáž Craighton Estate, a hlavně ochutnat vyhlášenou UCC Blue Mountains Coffee. Zkratka UCC odkazuje na japonskou společnost Ueshima Coffee Company, která plantáž koupila na počátku 80. let minulého století. Pravdou sice je, že první sklizeň kávy se datuje už k roku 1737, nicméně britská legislativa zničila lokální kávovou produkci kvůli importu čaje. I proto dochází k nápravě v otázce pěstování kávy na ostrově až po vyhlášení nezávislosti ve druhé polovině 20. století. Bohužel vysoká obliba této kvalitní kávy v Japonsku ovlivňuje i její cenu pro zbytek světa, kdy obecně 60 % veškeré kávy exportované z Jamajky směřuje výhradně do Japonska. A proč je právě tato místní káva tolik opěvována? Zčásti je to dáno tradičním přístupem, ale hlavním faktorem je místní mikroklima, kdy se velmi stabilní počasí odráží na vysoké kvalitě kávy. Pěstuje se zde převážně arabica, jejíž charakter se však od zbytku světa liší. Obvykle se totiž hodnota kofeinu pohybuje u odrůdy arabica mezi 55 a 65 miligramy, u jamajské kávy ale nepřesahuje míra kofeinu 25 miligramů, což zároveň znamená, že méně zatěžuje kardiovaskulární systém.

APPLETON

Z hor, kde jsme rovněž vyrazili za poznáním malé a velmi svérázné komunity rastamanů, jsme posléze směřovali blíže k první z našich vytoužených zastávek, k palírně Appleton Estate. Ještě předtím jsme ale strávili krátký čas v deltě Black River, vzdáleni více než 50 kilometrů od palírny. Tato řeka, která pramení v Appleton Estate, hrála zásadní roli v historii jamajského rumu a cukru, neboť byla pro palírnu hlavní spojnici s přístavem, jehož význam potvrzuje i fakt, že právě tady prý najdete první budovu s elektrickým proudem na západní polokouli.

Appleton Estate je více než jen slavnou značkou rumu – jde o nezpochybnitelnou součást jamajské kultury i mezinárodní reputace, která utváří povědomí o nejvyhledávanějším produktu tohoto ostrova. Ačkoli o historii Appleton Estate existuje hned několik knih, věřím, že alespoň základní přehled měnících se majitelů za uplynulých více než 300 let rozhodně neuškodí. Příběh Appleton Estate se váže k rodině Francise Dickinsona, jenž získal pozemek v údolí Nassau za své služby při dobývání Jamajky. Vzestup jeho rodiny je možné sledovat už při zmínce z roku 1594 o jeho dědovi, Thomasi Dickinsonovi, který byl údajně kuchařem na prestižní

Eton College. Díky svému působišti zajistil vzdělání pro svého syna Williama Dickinsona, který měl později jako církevní hodnostář na starosti vesnice Appleton a Besels Leigh na pomezí hrabství Oxford a Berk. Zatímco nejstarší syn Williama Dickinsona, Edmund, se stal dvorním lékařem anglických králů z rodu Stuartovců, nejmladší Francis Dickinson se ještě před znovunastolením monarchie stal kapitánem a sloužil pod viceadmirálem Williamem Pennem. Při dobývání Jamajky se bezpochyby osvědčil. Snad také pomohla přímluva od bratra, jenž byl královým lékařem. Ať tomu bylo jakoliv, záznamy z roku 1670 uvádí, že Francis Dickinson získal pozemky ve farnosti St. Elizabeth o velikosti 2 275 hektarů, kde na březích Black River vznikly dvě plantáže.

Navzdory tomu, že oficiální materiály společnosti Appleton Estate pracují s rokem 1749, od něhož prokazatelně datují svou nepřetržitou výrobu rumu, historik Ian Williams cituje dokumenty z roku 1709, v nichž píše majitel svému správci, aby rum neprodával lokálně, nýbrž aby jej raději nechal na vývoz, protože se jedná o rum výjimečné kvality. Z toho plyne, že se zde rum pravděpodobně destiloval již před rokem 1749. Konec rodinné éry nastal v roce 1875, když Appleton Estate odkoupil William Hill. Ten ovšem čelil podobným těžkostem, s jakými se před ním potýkali také Dickinsonovi. Zastaralé technologie a nedostatek pracovní síly po zrušení otroctví vedly i Williama Hilla k tomu, že v roce 1898 nabídl Appleton Estate opět k prodeji. O rok později jej koupil Alexander McDowell Nathan. Jeho brzká a nečekaná smrt během zemětřesení v roce 1907 nicméně vedla k dalším změnám. Vzhledem k tomu, že Nathan byl tzv. nepřítomným vlastníkem, kdy za něj správu nad plantáží i lihovarem vykonával jeho právník James Farquharson, trvalo dalších deset let, než Appleton Estate změnil majitele, jímž se stal Cecil Vernon Lindo společně se svými bratry. Cecil Lindo vydělal značné jmění díky obchodu s banány z Kostariky, a proto po návratu na Jamajku začal skupovat řadu pozemků a rozšiřovat své obchodní zájmy, kdy zakoupil nejen Appleton Estate, ale také získal od rodiny Charles Warda společnost J. Wray & Nephew. Nadešly roky modernizace a investic do nových technologií i skladů, což mělo za následek vskutku signifikantní nárůst výroby rumu. V roce 1957 došlo k další změně, když byla společnost J. Wray & Nephew, a to včetně Appleton Estate, prodána bratrům Henriquesovým a společnosti Lascelles deMercado. Obzvláště firma Henriques Brothers byla tehdy dobře etablovaným subjektem na trhu, neboť šlo o majitele nově postavené palírny New Yorkmouth. K posledním změnám ve vlastnických poměrech pak došlo v roce 2012, kdy společnost J. Wray & Nephew odkoupila Campari Group, která nyní na Ja-

majce vlastní téměř 4 500 hektarů plantáží a dva lihovary. Provoz cukrovaru byl kvůli ekonomické neefektivnosti v roce 2020 ukončen.

Vyjma návštěvy samotné palírny jsme se ale nejvíce těšili na osobní setkání s master blenderkou Joy Spence, která kvůli nám vážila cestu z Kingstonu, třebaže jí trápila bolest kolene. Nejprve nás při své prezentaci provedla výrobou rumu Appleton Estate, kdy nám postupně vysvětlila přínos vápencového podloží pro kvalitu vody, proces kontrolované fermentace, která probíhá v nerezových tancích po dobu 36 hodin, a také kotlíkovou destilaci, kdy připomněla, že rumy s vysokým obsahem esterů představují jen cca 2 % z veškeré jamajské produkce. Když jsme se následně dostali k otázce zrání, velmi mne zaujal její výrok, že „rum je světem sám pro sebe, kdy se nejedná o hřiště, které má pro všechny stejné rozměry a stejná pravidla“. Její narážky na různé postupy při staření rumu i na zdánlivě nepochopitelný chaos světa, v němž je možné přidat do rumu desítky gramů cukru, mi zkrátka utkvěly v paměti, stejně jako skutečnost, že andělská daň v Appleton Estate činí pouze 6 %.

Vrcholem celého setkání, kromě společné fotografie či podpisu lahví, ovšem byla soutěž v namíchání vlastního blendu rumu, jenž bude nejlépe odpovídat zadání Joy Spence. Nejblíže oné specifikaci oplývající tóny pomeranče, meruněk, zázvoru a broskví, které jemně doplňují vanilka a muškátový ořech, byl kolega Václav Vaněk, který svým velmi zdařilým pokusem Joy Spence mile překvapil.

HAMPDEN

Druhou zastávkou na naší rumové cestě po Jamajce se stala nadmíru autentická destilerie Hampden Estate, o níž jsme velmi podrobně psali ve 24. čísle našeho časopisu. Již cesta k této palírně, oplývající magickou aurou, je vskutku poutí sama o sobě. Pozvolna kráčíte malebnou alejí palem, které v člověku probouzí pocit, že se tu od 18. století příliš nezměnilo. Hampden Estate leží v oblasti Trelawny na severozápadě Jamajky – tento správní celek vznikl v roce 1770 na základě petice místních farmářů, kteří žádali vlastní daňovou správu. Příběh Hampden Estate je však ještě starší. Váže se totiž ke skotské rodině Stirlingů, která za jakobitského povstání stála na straně sesazeného krále Jakuba II. a která se na Jamajce specializovala na pěstování cukrové třtiny a výrobu rumu. Přesné datum založení Hampden Estate sice není zcela jasné, s určitostí je však možné jej zasadit mezi roky 1742 a 1760. U vstupu k budově Great House na pozemku Hampden Estate je následně výmluvně napsáno „circa 1753“, což je



přibližný letopočet, kdy byl dům dostavěn. V držení rodiny Stirlingů zůstal Hampden Estate po dalších téměř sto let. V roce 1852 koupil za dva tisíce liber více než 3 200 hektarů společnosti George McFaquhar Lawson. A byl to právě on, kdo zavedl unikátní postup výroby. Jeho přístup k výrobě, na jehož konci stály výrazně aromatické rumy s vysokou hladinou esterů, si záhy získal nemalý věhlas po celém světě. Rodina Lawsonů vlastnila Hampden Estate až do začátku tisíciletí, kdy o společnost přišla v důsledku rozsáhlých investic a následně neschopnosti splácet své závazky. V roce 2003 byla činnost plantáže ukončena, a nadále tak fungovala už jen palírna. Roku 2009 získala Hampden Estate od vlády společnost Everglades Farms Ltd. rodiny Hussey. Ti se rozhodli zachovat jedinečné výrobní postupy, a navíc začali poprvé v historii značky se zráním rumu v sudcích. V roce 2018 tak po 265 letech od zahájení provozu vyexportovala palírna první lahve stařeného rumu nesoucího jméno Hampden Estate.

Sílu našeho zážitku v palírně, kde panuje jedinečné mikroklima, které prostupuje vůně kvasinek, ještě umocnil fakt, že se naším průvodcem stal manažer destilérie Peppie Grant. Ten nás postupně seznámil s tajemstvím výroby rumů Hampden Estate, které jsou postaveny na pěti základních pilířích, jimiž jsou pramenitá voda, pro-

ces přírodní, divoké fermentace, destilace probíhající výhradně v kotlíkovém destilačním zařízení, tropické zrání a záruka autenticity, která potvrzuje, že znamenitý rum nepotřebuje žádné kosmetické úpravy, žádné umělé přísady. Vskutku nezapomenutelnou zkušenost získáte zejména při návštěvě tzv. Boiling House, což je budova zasvěcená fermentaci. V ní jsou umístěny fermentační kádě, vyrobené ze dřeva místních cedrů, přičemž některé kádě jsou více než 100 let staré. Ošetřovány jsou jednou ročně vrstvou vápna, kdy bílá barva prosvětluje prostor a zároveň odráží teplo. V případě potřeby se díry v kádích utěšují sušinou z banánovníku. Přiznám se, že aroma linoucí se tímto prostorem lze popsat jen s obtížemi a každému bych přál, aby si to mohl prožít, přestože jsme se při prohlídce dozvěděli, že do srdce Boiling House se zatím údajně podívalo jen něco málo přes sto lidí. Palírna si totiž své tajemství divoké fermentace bedlivě střeží.

V současnosti operuje Hampden Estate s pěti destilačními zařízeními, které jsou během týdne nepřetržitě v provozu, aby se posléze o víkendů vyčistily. Zajímavostí ovšem je, že 90 % vyrobeného rumu je určeno velkoobchodu (bulk rum), nemluví o tom, že více než 50 % veškeré produkce směřuje do dalších odvětví jako přísada pro zvýraznění chuti nebo aroma. Možná vás

tedy překvapí, že dáte-li si zmrzlinu Ben & Jerry's, konzumujete zároveň rum i trochu rumu z Hampden Estate. Stejně tak navoní-li se vaše partnerka parfémem od značky Chanel, základem pro tuto vůni byl opět destilát z Hampden Estate. O to větší radost tudíž můžeme mít, ocitneme-li se sklenkou tohoto rumu v ruce, protože se zdá, že půvab Hampden Estate je všude kolem nás.

LONG POND

Třetí rumovou lokací, kterou jsme s nadšením vyhlíželi, byla palírna Long Pond. Tu společně s destilérií Clarendon vlastní z jedné třetiny stát. Vedle vládní organizace National Rums of Jamaica se o podíly dále dělí společnosti Demerara Distillers Ltd. a Maison Ferrand, která podíl získala při akvizici barbadoské West Indies Rum Distillery v roce 2017. Historie palírny Long Pond v usedlosti Clark's Town v Trelawny je skutečně bohatá a zdánlivě komplikovaná. Panství Long Pond vzniklo v 17. století, přičemž nejstarším zaznamenaným majitelem je sir Simon Clarke pocházející z hrabství Cheshire na severozápadě Anglie. Počátky Long Pondu nejsou ovšem příliš dobře zdokumentovány. První větší zmínky přicházejí až v 80. letech 19. století, kdy se Long Pond stal předmětem zájmu skotské lihovar-

nické společnosti J. B. Sherrif & Company Ltd., která definitivně konsolidovala veškeré pozemky známé jako Long Pond v roce 1921. To znamenalo významný posun v historii panství, a to především v otázce místního funky rumu, tak jak jej známe dnes. V letech 1945–1949 rozšířila společnost Long Pond Estate své vlastnictví o další usedlosti, jako jsou Vale Royal, Cambridge, Linton Park, Belmont, Lottery, Kinloss Estate a Water Valley. Po několika letech, v roce 1953, však vlastnictví převzala jamajská vláda a ještě téhož roku prodala Long Pond Estate společnosti Seagram's Ltd. z kanadského Montrealu, která palírnu přejmenovala na Trelawny Estates Ltd. V roce 1977 získala jamajská vláda majetek Trelawny Estates zpět, a to včetně Long Pondu, který znovu změnil název, tentokrát na National Sugar Company of Long Pond. Po akvizici společností National Rums of Jamaica v 80. letech došlo v palírně Long Pond k několikanásobnému přerušení provozu. Problémy pramenily především z potíží s likvidací odpadních vod, což vedlo k ukončení produkce rumů vyráběných na kolonovém destilačním zařízení. Ikonická kotlíková zařízení nicméně nadále vyráběla rumy impozantní kvality.

Pověstný problém s likvidací dunderu se vynořil opět v roce 2012, což ovlivnilo výrobu na dalších pět let.





Palírna zůstala uzavřena až do 26. července 2017, kdy byla znovu oficiálně otevřena. Další pohroma nicméně na sebe nenechala dlouho čekat. Už v červenci 2018 zachvátil destilarii ničivý požár. Ten zasáhl fermentační místnost a sklady s rumem. Drtivým zásahem do výroby byla hlavně ztráta 72 fermentačních kádí. Navzdory této komplikaci umožnilo odhodlání akcionářů, vedení i zaměstnanců, aby se už v říjnu 2018 obnovila alespoň destilace lehkých kotlíkových rumů. Alexandre Gabriel, majitel společnosti Maison Ferrand, která v Long Pondu vlastní část podílů, se následně osobně zasadil, aby dané ztráty byly obnoveny podle původní předlohy. Na výrobu stejných kádí proto najal odborníky z Mexika, což dodnes na fermentačních kádích připomíná symbol hlásající: Mexico Jamaica. Historie palírny Long Pond Distillery odráží měnící se vlastnické poměry, problémy a odolnost, které se často objevují v dlouhé a bohaté historii palíren v Karibiku, mezi nimiž není Jamajka žádnou výjimkou. O odolnosti svědčí ale i cihlová klenba, která odolala ohnivému debaklu z roku 2018.

Pro nás bylo úžasné vidět, jakou revitalizací destilerie za těch několik let prošla. Vidět a cítit, jak horký dunder naplňuje jednu z fermentačních kádí, pak bylo jen jakousi třešničkou na dortu. Zároveň bylo na druhou

stranu lehce úsměvné, že naše skupina, čítající přibližně deset lidí, byla provázena doslova delegací asi dvaceti zaměstnanců. Zkrátka státní podnik se nezapře. Aktuálně jsou v provozu pouze dvě ze čtyř destilačních zařízení s tím, že v době naší únorové návštěvy čekala zbylá zařízení na drobné opravy.

WORTHY PARK

Naši čtvrtou a poslední rumovou zastávkou byl Worthy Park Estate, ležící ve farnosti Saint Catherine. Cestou se vám otevrou ikonické výhledy na celé údolí a přivítá vás cedule, deklarující počátek společnosti k roku 1670. Příběh Worthy Park Estate v mnoha ohledech připomíná založení Appleton Estate. Váže se totiž k poručíku Francisovi Priceovi, jenž byl za svou účast při dobývání Jamajky odměněn pozemky o velikosti necelých 340 hektarů. Přestože první záznamy poukazují na rok 1670, počátek pěstování cukrové třtiny začíná v Lluidas Vale o padesát let později, přičemž s destilací rumu tu začali až v roce 1741. Za uplynulých více než 350 let vlastnily místní cukrovar a lihovar jen čtyři rodiny. Pradědeček současného ředitele společnosti Worthy Park Estate, jímž je Gordon Clarke, zakoupil veškeré majetky v roce 1918. A destilarii se pod vedením této rodiny

vedlo dobře, tedy až do chvíle, kdy s jamajskou nezávislostí v roce 1962 přišla rovněž žádost od již zmiňované asociace Jamaican Rum Pool, která si žádala uzavření destilerie. V provozu tak osamoceně fungoval alespoň cukrovar, jehož melasa se využívala pro potřeby ostatních palíren.

V roce 2004 spatřil Gordon Clarke příležitost ke znovuotevření lihovaru. Neváhal tedy a vybudoval moderní zařízení schopné vyrábět rumy, které obnovující se trh s rumem potřeboval. Roku 2007 už lahvoval vlastní značku Rum-Bar, což je nestařený rum o síle 63 %. O deset let později se rodí samostatná značka Worthy Park Estate, která reprezentuje a současně vymezuje nové směřování celé destilerie.

Význam Worthy Park Estate spočívá zejména v tom, že se jedná o jedinou palírnu na ostrově, která vyrábí rum 100% ze své melasy. Okolní pole s cukrovou třtinou zabírají více než 1 200 hektarů, přičemž přibližně 80 % cukrové třtiny se sklízí strojově. Vyrábí se zde jak rumy lehčí, tak i ty těžší s vyšší hladinou esterů, ačkoli jejich aromatika nedosahuje takové intenzity, jako v případě Hampdenu nebo Long Pondu. Pro fermentaci tu využívají tři druhy kvasinek – přírodní, sušené a vlastní kmen, který uchovávají v kvasné bance. Lehká fermentace při kontrolované teplotě trvá 30 hodin, zatímco fermentace těžkého rumu probíhá v rozmezí od dvou do tří týdnů v uzavřeném fermentačním tanu. V této palírně najdete jen jeden měděný destilační double retort od skotské společnosti Forsyth. Ostatně 90 % příjmů společnosti stále plyne z cukrovaru. Ve skladech Worthy Park Estate nicméně už nyní najdete nespočet pokladů, kdy lze objevit různé rumy dozrávající v sudech po calvadosu, koňaku, portském víně nebo po fortifikovaném víně z Madeiry.

Z JAMAJKY V RYTMU REGGAE

Třebaže v této sluncem zalité zemi v Karibiku používají rum jako lék na všechny útrapy, nelze opominout všudypřítomný rytmus reggae, s nímž se zanedlouho přirozeně sžijete. Podobně jako rum, koluje totiž místním obyvatelům tento rytmus v žilách, a věřte tomu nebo ne, ale Jamajku není možné opustit, aniž by se vám reggae dostalo trochu pod kůži. Ostatně když strávíte chvíli u vody a zaposloucháte se do rytmu vln, dojde vám, že ony čtyři doby reggae vlastně kopírují zvuk po sobě jdoucích vln v jedolitém směru nahoru a dolů. I proto jsme si v závěrečné etapě nemohli odpustit návštěvu domu, v němž žil a nahrával legendární zpěvák Bob Marley, kterého světu skrze svou nahrávací spo-



lečnost Island Records představil Chris Blackwell. Ten samý Chris Blackwell, jehož matka Blanche Lindo byla přítelkyní spisovatele Lana Fleminga, díky čemuž se stala předlohou pro postavu Pussy Galore v bondovské knize Goldfinger. Ten samý Chris Blackwell, jehož dědeček a prastrýc vlastnili v první polovině 20. století společnost J. Wray & Nephew.

Náš kulturní zážitek poté gradoval u kulturního centra v Kingstonu a následnou hodinovou procházkou po Water Lane, kterou lemují malby pouličních umělců odkazující na nejrůznější témata spjatá s jamajskou kulturou. Deset dní uplynulo jako voda a my jsme skončili stylově tam, kde jsme začali – v hotelu Terra Nova, kde pro nás přichystal náš průvodce a ambasador jamajských rumů Robert Polo poslední příjemné setkání – mohli jsme povečeřet s Christelle Harris, marketingovou ředitelkou Hampden Estate a zároveň nastupující generací rodiny Hussey. A omamná aura Jamajky nás neopustila ani po návratu, jelikož akorát vstupoval do kin životopisný snímek Bob Marley: One Love. Jednoduše ideální program na večer k poklidnému popíjení jamajského rumu, tedy alespoň do té doby, než si naplánujete vlastní cestu za rumovým dobrodružstvím v srdci Karibiku. ■

CYNTHIA VARGAS

Dne 21. června se ptal Tomáš Mozi a fotografoval Radomír Ševců

Cynthia Vargas je usměvavá žena mnoha tváří. Tato mexická rodačka je vystudovanou potravinářskou specialistkou s velkým citem pro víno. Zároveň se o ní říká, že je živoucí knihovnou chutí, jelikož její chuťová paměť, kterou neustále zdokonaluje, skutečně budí respekt. V první řadě však tato dáma působí jako master blenderka značky Matusalem, přičemž Praha měla to štěstí, že se stala jedním z osmi míst, která navštívila v rámci své celosvětové Matusalem Master Blender Tour.





Slyšel jsem krásnou historku o vašich pomyslných prvních krůčcích k současné profesi – že vedly přes různé vůně a chutě ukrývající se za kořením a dalšími ingrediencemi ve spízi vaší babičky. Teď ale vážně, jak se člověk dostane k práci master blendera?

To je těžká otázka. Řekla bych, že na jednu stranu je nutné pohybovat se kolem master blendera, pracovat s ním a učit se od něj. Na druhou stranu je důležité zůstat pořád zvědavý a chtít tento svět poznávat.

Do Dominikánské republiky jste se natrvalo přestěhovala po osmi letech ve firmě v roce 2010. Co vás k tomu vedlo?

Odpověď je prostá, bylo potřeba být na místě a učit se od tehdejšího master blendera Patricie Estévezové den za dnem.

Myslíte, že vás předešlé zkušenosti zvýhodňovaly, když jste se ucházela o místo budoucího master blendera?

Nepochybně mohly mít jistou váhu. Mou specializací je totiž potravinářství, přičemž po ukončení tohoto studia jsem pokračovala na Kalifornskou univerzitu, kde jsem se věnovala enologii a začala důkladněji objevovat svět vína. Určitý čas jsem pracovala v rámci oboru v Mexiku a tehdy jsem mimo jiné přišla do styku i s tak

významnými osobnostmi, jako je kupříkladu Joy Spence. V roce 2002 jsem pak nastoupila do Matusalemu, kde jsem zastávala pozici vedoucí odpovědné za trh ve Spojených státech a za trhy Latinské Ameriky. Byl to ale především můj vlastní zájem, který mě přivedl k úzké spolupráci s Patriciem.

V čem spočívá největší úkol master blendera? Předpokládám, že by to měla být neměnicí se linie konzistentní chuti.

Otázka konzistentní chuti je sice zásadním úkolem master blendera, ale zdaleka největší odpovědnost, jakou při této profesi nesete, je mít přehled o dostatečné zásobě rumu na příštích deset, dvacet nebo rovnou pětadvacet let. Musíte si zajistit dostatečnou zásobu sudů, musíte předpokládat změny klimatu apod., protože tohle není plánování na rok dopředu, nýbrž na celou generaci. Zároveň je nezbytné přemýšlet o výzkumu pro tvorbu nových rumů nebo také o tom, co máte aktuálně v sudech, kdy třeba nelze jinak než sud vzít a nalahvovat, protože nechcete riskovat, že ztratíte onu dokonalou chuť, která se v něm skrývá právě teď.

Ve vašem případě jste se s Patriciem Estévezem setkávala minimálně třináct let. Jak dlouho se člověk vlastně na pozici master blendera připravuje?



GRAN RESERVA
LEFEBRE
LIMITED EDITION
23
AÑOS
RESERVA
43% VOL. 86 PROOF
100% AGAVE
SANTO DOMINGO, REPUBLICA DOMINICANA

Ve skutečnosti jsme spolupracovali 22 let, tedy celou dobu, co jsem součástí Matusalemu. Ačkoli je Patricio už v důchodu, stále jednou nebo dvakrát do roka přijíždí do Dominikánské republiky, abychom společně trénovali a ochutnávali určité vzorky. Vždy si jeho názoru cením. V životě mě na mou profesi připravovaly de facto pouze dvě osobnosti – jednou z nich byl Patricio a druhou byl someliér, jenž mě školil v rámci enologického vzdělání.

Jak si udržujete svou chuťovou paměť a jak se vůbec staráte o své smysly?

Přiznám se, že kvůli ochutnávání musím občas kouřit doutníky, abych měla přehled pro párování, třebaže normálně nekouřím. Obvykle se rovněž snažím používat především svůj čich předtím, než něco ochutnám. Stejně tak se snažím posuzovat v rámci jednoho ochutnávání maximálně 12–14 vzorků, přičemž takovéto ochutnávání nedělám víckrát než dvakrát denně.

Jak často kontrolujete sudy a kolik jich stihnete takto projít a ochutnat?

Sudy kontrolujeme prakticky denně. Mám na to celý tým, který dohlíží a sleduje, zda nedošlo k nějakému poškození. Nicméně nejraději to dělám sama. A kolik jich asi je? Nevím, možná sto až dvě stě za den. Pravidelně je kontroluji, hlavně když se vyprazdňují. V tu chvíli mi stačí přivonět a mám o chuťovém profilu dost jasnou představu.

Jak často rum při své práci ochutnáváte?

V podstatě denně. Chuť se totiž v průběhu dne mění. Ráno jsou chuťové buňky svěží a odpočaté, zatímco večer jsou na konci dne už relativně unavené. Jenže většina lidí si dá rum večer po práci, a tak potřebuji vědět, jak rum bude chutnat i na konci dne. Zcela pochopitelně ochutnávám každou várku, která je již určena k lahvování. Během zrání si naopak vystačím pouze s posuzováním aroma a sem tam vybraný vzorek ochutnám.

Kdyby si člověk chtěl obecně zlepšit své senzory schopnosti pro lepší degustování, co byste mu poradila?

Ochutnávejte všechno, co můžete. Vytvářejte si v mysli vzpomínky, abyste posléze mohli dané vjemy snáze přiřadit k vybraným vzpomínkám a identifikovat tak určitou vůni a chuť. Když se tomuto procesu otevřete, začnete vnímat více dosud opomíjených podnětů. Ke všemu přičichněte, a je-li to možné, vše ochutnejte. Přirozeně vám v rozvoji pomohou i odborné kurzy na toto téma. Já sama vedu takový typ seminářů, ne vždy se ale zaměřuji na alkohol. Vždyť už sama voda je vskutku velké téma. Koneckonců v každé lahvi najdete významný podíl vody, kterou ředíte rum ze sudu na požadovaný stupeň alko-

holu. Sensorika vody, během níž odhalíme nepříjemný odér nebo nežádoucí aciditu, je proto nutností.

Jaký druh vody tedy používáte?

Máme vlastní studny, z nichž čerpáme vodu, abychom ji následně ve dvou krocích vyčistili. Za tímto účelem používáme filtrování vody reverzní osmózou. Kvalita vody byla zároveň i jedním z kritérií, proč jsme pro naši výrobu vybrali právě oblast Monte Plata.

Matusalem je první rumovou značkou, která využila pro zrání rumu systém solera. V čem myslíte, že tkví výhody této metody oproti klasickému, statickému způsobu zrání? A v čem se liší odborné znalosti značky Matusalem?

Dynamické zrání za pomoci systému solera vám poskytne chuťově jemnější a bohatší rum a ve výsledku vždy konzistentnější produkt, nemluvě o tom, že tímto způsobem značně snižujete andělskou daň, která je jinak u statického zrání v Karibiku dost velká. Tento způsob je naší samotnou podstatou a porozumění procesu zrání při práci se sudy je pro nás naprosto elementární. Vždyť nejde jen o to, co do sudu vkládáte, ale také o to, jak daný sud reaguje s tekutinou a jak se do ní propisuje.

Kolik sudů je celkem potřeba pro vytvoření fungujícího systému solera? Myslím tak, aby to bylo skutečně efektivní.

Když jsem vytvářela soustavu pro soleru například ze sudů po francouzském víně pro Matusalem Lefebre, potřebovala jsem jich 54.

To znamená, že jde o velkou investici.

Ano, a také jde o spoustu prostoru. Proto využívám částečně i paletové vertikální zrání, protože pak mohou lépe se sudy manipulovat.

Není to ale trochu matoucí? Vždyť většina lidí si představí horizontální pozici sudů, když se řekne systém solera.

Já vím, že si každý představuje ony známé pyramidy ze sudů, které viděl na obrázcích. Nicméně pokud bychom využívali výhradně horizontální zrání, potřebovali bychom pro zrání našich rumů mnohem, ale opravdu mnohem větší skladovací prostory. Vertikální zrání pro systém solera je efektivnější z hlediska vyplnění prostoru i manipulace se sudy v případě poškození apod. Ve výsledku je ovšem princip stejný, kdy přenášíte tekutinu mezi jednotlivými vrstvami.

Jak často s těmito sudy, potažmo spíše rumem v nich manipulujete?

To záleží na chuťovém profilu. Mám solery, které se začínají pohybovat po osmi, dvanácti či čtrnácti, nebo třeba až šestnácti měsících. Záleží na našem záměru.



Jakou chuť mohu očekávat, když taková solera začíná například na čtrnácti měsících?

V takovém případě lze očekávat produkt plný harmonie s poněkud nasládlejší chutí a květinovým či ovocným charakterem, protože během prvních let je možné očekávat silné projevy dřeva. Pochopitelně z hlediska intenzity záleží na tom, zda používáte čerstvý, nebo již použitý sud. Běžně je tento „úder“ dřeva v prvních letech dost výrazný, v rumu je možné si všimnout spousty taninů, máte v něm více esterů a vzato kolem a kolem je chuťový profil takového rumu o poznání intenzivnější. O to větší důvod používat systém solera, který tyto hrany obrušuje a výsledný rum činí jemnějším.

Když se bavíme o procesu zrání, na jakou úroveň jsou vypálené vaše sudy?

V našem případě se jedná o tzv. medium toast, což představuje vypálení do hloubky přibližně 3–4 mm.

Pokud si ale dobře pamatují, tak to není jediný profil, který využíváte při staření, ne?

Je to pravda. Pracujeme celkem se třemi. Nejvíce využíváme medium toast, zatímco high toast přichází na řadu naopak pro obohacení chuťového profilu a úroveň vypálení char máme zatím pouze pro experimentální účely.

Jaké sudy na počátku Matusalem používal a jaké používá dnes?

První byly zcela pochopitelně ze Španělska, jednalo se o evropský dub. Tím druhým typem byly francouzské duby, k nimž přibyly ještě sudy z amerického bílého dubu, a to jak úplně nové, tak již použité po bourbonu. Podle zákona Dominikánské republiky je výrobce povinen nechat zrát rum pod celním dohledem v nových dubových sudech alespoň po dobu dvanácti měsíců, což pro nás není problém, jelikož všechny naše rumy jsou mnohem starší.

A které sudy byste řekla, že jsou pro chuťový profil Matusalem klíčové?

Každý typ dřeva se určitým stylem podepisuje na výsledném produktu, nicméně naše základní receptura je postavena na sudech z Kentucky, ve kterých předtím zrál bourbon.

Jaký je rozdíl mezi sudy po bourbonu, v nichž zraje Matusalem Gran Reserva 23, a sudy po francouzském červeném víně, v nichž zraje Matusalem Lefebre?

Ten rozdíl je cítit již od samého počátku. Zatímco u sudu po bourbonu můžete objevovat exotické ovoce, kdy do popředí vystupuje kokos nebo banán a zároveň si



můžete všimnout jisté kořenitosti a nasládlých mléčných tónů nugátu a karamelu, dubové sudy po francouzském víně z Bordeaux, které jsem vybírala, mají více taninů a vynikají nádechem květin, vanilky, zázvoru a červeného ovoce, zejména chutí malin a červeného rybízu. Zrovna u Matusalem Lefebre nastala ta situace, o které jsem mluvila na začátku, že se vám občas stane, že v konkrétní okamžik přijdete k sudu a zjistíte, že je daný rum v dokonalém stavu, a vy víte, že už musíte ty sudy jen vyprázdnit, ať nic z té harmonie neztratíte. Když už navíc mluvíme o Lefebre, myslím, že je hezké, že k němu můžete přistupovat jako k vínu. Když si jej nalijete do sklenice a počkáte 5–7 minut, ještě více se vám v chuti otevře.

Zmínila jste rozdíly mezi americkým a francouzským dubem. Dočkáme se i nějaké edice, kdy bude Matusalem zrát v sudech po sherry či jiném typu vína nebo destilátu?

Ohledně sherry vám dám vědět snad už brzy. Co se týče jiných možností, pro mexický trh jsme například vytvořili rum, který zrál v sudech po francouzském dezertním víně z oblasti Sauternes. Bylo to ale výhradně pro mexický trh. Nutno ovšem říct, že tento typ sudů fungoval s rumem opravdu znamenitě.

Během své masterclass jste představovala limitovanou edici Matusalem Lefebre, využívající sudy po francouzském červeném víně. Přemýšlela jste například

nad použitím nějakého lokálního dřeva pro výrobu zbrusu nových, unikátních sudů?

Zatím ne, nedělala jsem si v tomto ohledu žádný průzkum, ale nevím vlastně ani o nikom dalším, kdo by pracoval v rámci Dominikánské republiky s místním dřevem. Dokonce si ani nejsem jistá, jaký typ dřeva by se pro to dal využít. Na ostrově je spousta mahagonu, ale z toho se tradičně vyrábí nábytek a nevím o nikom, kdo by se tohoto využití chtěl vzdát kvůli sudům pro staření rumu. Já osobně vždy sudy pro staření našich rumů vyhledávám v zahraničí.

V poslední době je pro řadu zemí v Karibiku velkou otázkou ochranná známka zeměpisného určení a s tím spojená nová legislativa. Můžeme něco podobného očekávat v dohledné době i v Dominikánské republice?

Ano, my jsme součástí asociace výrobců, kteří se podílejí na utváření pravidel pro chráněné geografické označení, která by měla vejít v platnost v roce 2025 nebo 2026. Pokud někdo z producentů chce tuto známku získat, pak musí veškerá cukrová třtina a alkohol z ní vyrobený bezpodmínečně pocházet z Dominikánské republiky.

To znamená, že jste v tomto ohledu soběstační?

Nyní, protože jsme součástí CARICOM, je možné převést cukrovou třtinu, melasu nebo přímo alkohol z ja-

kéhokoliv z členských států. Mluvíme-li tudíž o karibském produktu, můžete přivést alkohol z Mexika či jihu Spojených států. Je to jedno, pokud to odpovídá požadovanému chuťovému profilu a kvalitě, o níž jste žádali. My to však dělat nemusíme, v Dominikánské republice máme dostatek cukrové třtiny.

Kolik palíren existuje aktuálně v Dominikánské republice?

Jsou vlastně jen dvě. Tou první je Brugal a tou druhou Alcoholes Finos Dominicanos. Příští rok by se kousek od nás měla otevřít další destilerie, a dokonce existuje vládní projekt na výstavbu další, ale o té zatím příliš informací nemám.

Neustále si povídáme o tom, jak musíte při výrobě myslet na další generace. Začala jste již pomýšlet na to, že byste pro pozici master blendera také začala někoho připravovat, respektive školíte už někoho?

Ještě ne, ale chystáme se po někom takovém poohlédnout. Už jsme toto téma řešili společně s rodinou Alvarezů, že bych ráda měla někoho, kdo by se mnou pracoval. Nejde ale jen o záležitost jednoho roku nebo dvou. Pro opravdu správné získání zkušeností je potřeba strávit s daným člověkem alespoň stejnou dobu, jakou jsem se já učila od Patricia. Navíc je nutné, aby tento kandidát byl denně ve výrobě, aby se naučil vyhodnocovat a správně posuzovat jednotlivé fáze, jimiž rum prochází před tím, než je nalahován a zamíří k zákazníkovi.

Přeji tedy hodně štěstí s hledáním. Věřím, že pátrání po takovém kandidátovi je běh na dlouhou trať.

To je pravda, i proto je nezbytné začít s hledáním potenciálního nástupce včas. V našem případě se totiž nejedná o profesi, kdy můžete jen tak odejít do důchodu, jelikož své znalosti a zkušenosti zkrátka nemůžete předat z roku na rok. Vždyť i některé naše produkty jsou starší než oněch pár let, kdy se tento student třeba teprve učí, co a jak. Musí tudíž důkladně poznat vývoj rumu v čase a všechny proměnné, které se na tomto procesu podílejí.

Vím, že je to skoro jako Sophiina volba, ale pokud byste si musela vybrat: Který rum v rámci vašeho portfolia je vám nejbližší?

Za poslední dobu je to bezpochyby Matusalem Lefebre. Pokud bych se ale měla vyjádřit obecně, asi bych řekla, že Matusalem Gran Reserva 23, když jsem sama, Matusalem Gran Reserva 15, když jsem s přáteli, a když jsem v práci ve skladech se sudy, tak není potřeba obtížně volit a radost mi může udělat vlastně jakýkoliv vybraný sud.

Jaký je váš oblíbený drink?

Pokud bych měla zmínit koktejl, tak by to byl Old Fashioned. Mám ráda i Negroni, ale rozhodně preferuji

Old Fashioned. Nutno ale podotknout, že nejčastěji piji samotný rum bez ledu.

A jaká ze všech aktivit, které ve své pozici musíte vykonávat, je pro vás tím největším potěšením?

Ach, jednoznačně je to výběr sudů, celý ten proces výroby sudů, abych mohla porozumět jejich chuťovému profilu, a získala tak představu o jejich působení na destilát. To se objevuje v případě nových sudů, kdy sice vím, že chuť na počátku bude ostrá, ale je to jako s nově narozeným dítětem, u kterého jste úplně na začátku a teprve si představujete, co všechno má před sebou. Když máte na druhou stranu použitý sud, máte už určitou představu, která se vám více či méně potvrdí nejspíše do šesti měsíců od naplnění. Nejlepší částí výběru použitých sudů je ale to ochutnávání produktů, které byly v sudech uloženy předtím, a to je krásná cesta poznání. To prostě miluji. ■



Warehouse #1 Průvodce

OSLO A JEHO BARY

Text: Klára Hospodářová, foto: archiv podniků Pier 42, Hímkok, Posthallen Drinkhub, Chairs a Svanen

Tak jako si Tokio spojujeme s technologickým pokrokem, Paříž s módou nebo New York s místem, které nikdy nespí, spojíme si Oslo s moderní architekturou, nepřiliš vřelým přístupem Norů a dlouhou a tmavou zimou. Byť tento stereotyp nemohu úplně vyvrátit, pokusím se alespoň některé z vás v nadcházejících řádcích přesvědčit o tom, že Oslo je stejně tak místem plným módy, technologií, vřelosti, nekonečně rozmanité gastronomie a bezesných nocí v období letních měsíců. A jak jinak tato témata obsáhnout než něčím, co všechna spojuje – místními koktejly.





Představte si, že je zhruba půlka července, opustili jste na pár dní chaos pracovní nekonečnosti vašeho každodenního života a teď kolem deváté večer sedíte na jedné z obřích bílých cihel, které dotváří budovu Opery na cípu Oslofjordu. Netrpělivě čekáte na západ slunce, čtouce třeba posledního průvodce magazínu Warehouse #1. V devět večer? Přesně tak. Nezapomínejme totiž na jeden důležitý fakt, a to že se blížíte k severnímu polárnímu kruhu, čímž pojem „bezsné noci“ nabírá nového rozměru. V půlce července vás totiž čeká noc dlouhá přibližně 5 hodin a tmu během ní rozhodně nečekejte. Zhodnoťte proto sami, jestli takový večer nestojí za koktejlovou tour po těch nejzajímavějších barech v Oslu, které často plní přední příčky žebříčku nejlepších podniků světa.

Z AMERIKY DO NORSKA

Začněme zhurta. Západ slunce odrážející se v mramorových stěnách budovy Opery můžete s maximálně promyšleným drinkem v ruce pozorovat i z baru Pier42, který se nachází nedaleko hlavního nádraží na náměstí Jernbanetorget. Tento hotelový bar, pojmenovaný podle ikonického newyorského mola, v rámci svého konceptu oslavuje dědictví Amerikalinen. To vše se spojuje v jedinečném nápojovém lístku, odrážejícím moderní koktej-

lovou kulturu. Každou položkou v lístku současně odkazuje na jiný druh umění od Norska po New York. Pier42 bylo totiž pro cestující po Amerikalinen prvním setkáním s New Yorkem a tamním životem. Prvky americké kultury vás proto pohltí už při vstupu do hotelu i samotného baru. V tekuté podobě je pak okusíte v každém jedinečném koktejlu. Pier42 se však nepyšní jen bohatou tematickou historií, ale také mnoha oceněními například za nejlepší bar Norska nebo nejlepší barový tým. Adrián Michalčík, který je šéfbarmánem a autorem unikátních koktejlů, je mimo jiné vítězem World Class 2022. A co si v tomto sofistikovaném baru v butikovém hotelu Amerikalinen objednat? Moje osobní rada by byla zůstat sedět na jedné z vysokých barových židlí celý večer, pozorovat jakéhokoli člena barového týmu při práci a postupně ochutnat všechny umělecky koncipované koktejly. Vzhledem k podstatě tohoto průvodce, který slibuje prozkoumat vlastnosti skandinávského města pomocí rozmanitých koktejlů, je více než nutností objednat si jeden ze signature koktejlů, které menu v Pier42 nabízí. Vyzkoušejte třeba skvěle vyvážený Norwegian Folktales, který v sobě snoubí jemně kokosový Plantation 3 Stars, lesní ovoce, shiso, borovici, limetu a Angostura Aromatic bitters, nebo osvěžující nealko Take on me, které se skládá z nealkoholického skandinávského ginu Skagerrak, čaje Earl Grey, limetových listů, bazalky a Fever-Tree Indian

Tonic Water. Velmi ženským, ale současně intenzivním koktejlem je twist na ikonický Cosmopolitan s názvem Sex and the City, který je mlékem klarifikovanou kombinací ginu, rebarbory, růžového grapefruitu, malinových listů, růžového pepře a limety. Koktejl s nejzajímavějším efektem, na který rozhodně upřete zrak, objedná-li si ho někdo u vedlejšího stolu, je Flåklypa, výrazně oranžový drink z Ocho Blanco, mrkve, mučenky, kardamomu a zázvorového piva, jehož kouřový charakter mu barman v podobě ohnivého záblesku dodá přímo před vámi. A kdyby vám během vašeho pobytu v Oslu chyběla rodná čeština nebo slovenština, vsadím se, že na jedno nebo druhé během svého popíjení v baru Pier42 narazíte. Nejen barman středoevropských kořenů tam totiž našel své místo a přinesl tam svůj um získaný v barech jako Bugsy's, La Casa de la Havana vieja nebo L'Fleur.

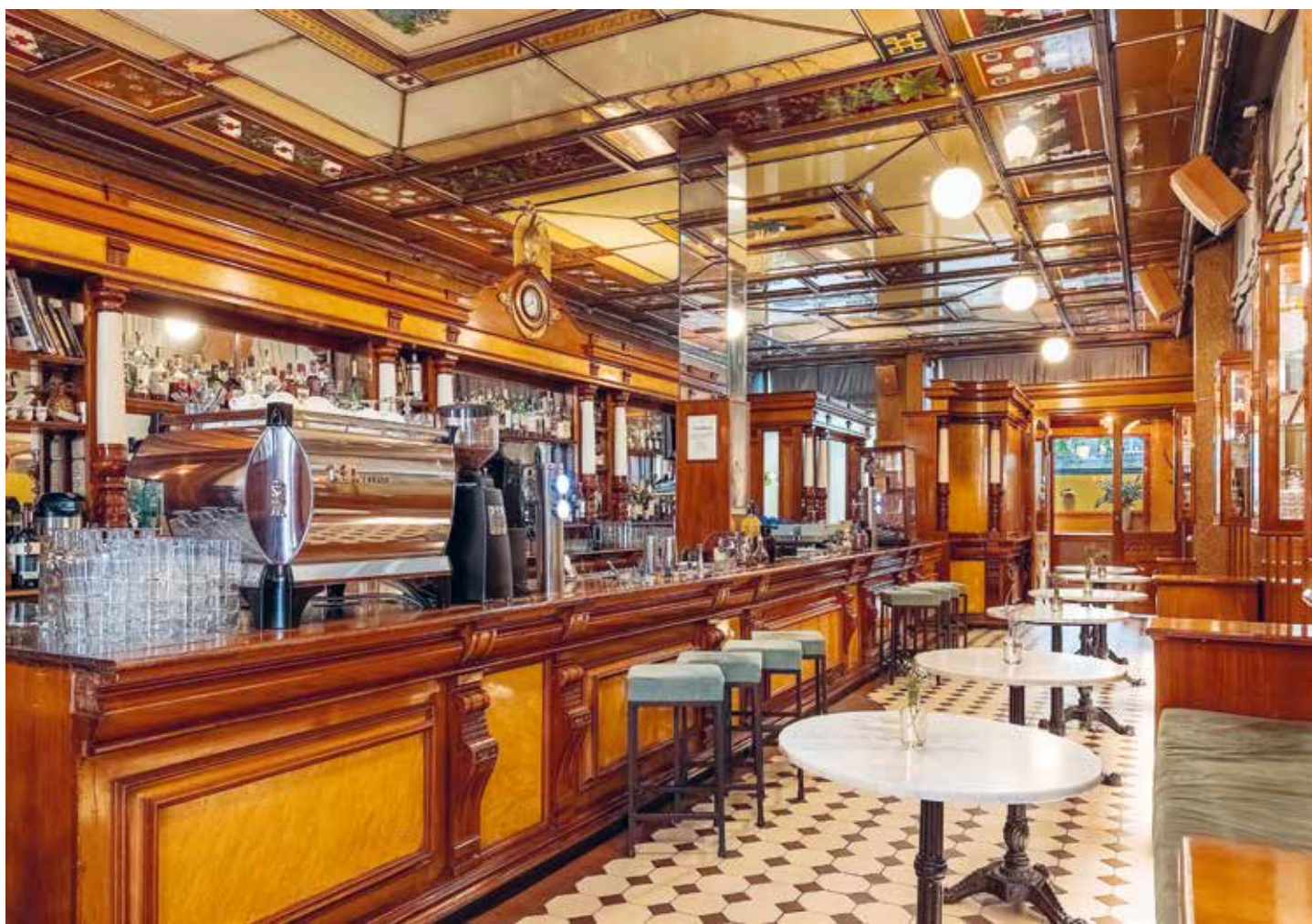
Pokud vaše srdce patří jazzu, je jen málo věcí, které vám Američanin nemůže nabídnout. Sobotní večery jsou totiž zasvěceny newyorské atmosféře jazzových klubů, kterou nabízí Gustav, podzemní bar, do něhož se dostanete tak, že projdete Pier42, minete barový displej po pravé ruce a dáte se po schodech dolů. V přízemí vás čeká nezapomenutelný zážitek v podobě živé hudby, zpěvu, ale i vybrané kuchyně a signature drinků, které se s každou akcí obměňují.

SEVERSKÁ IKONA

Po možná delší zastávce v Pier42, než jste čekali, se vydejte krátkou procházkou na drink do baru Himkok poblíž městské části Storgata. Tento podnik je typický přítmím, které tam panuje, hadem v logu, vlastní destilérií a kreativním propojováním pop kultury s koktejly, které povyšují barový koncept na světovou úroveň. Himkok se také stal lákadlem pro mezinárodně uznávané barmany, kteří často přijíždějí, aby předvedli své dovednosti během hostování, kdy si sami na jeden večer stoupnou za bar. Jedním z velkých jmen, která se v baru objevila, je i Giorgio Bargiani, který do Osla přinesl přehlídku variací na dry martini od vůně bergamotu po jemné aroma tonka fazole. Každé martini bylo jedinečné, stejně jako zážitek z jeho přípravy, kdy Giorgio umíchal metodou „throwing“ každému hostu martini přímo u jeho stolu.

Není překvapením, že Himkok své místo mezi top padesátkou světových barů každoročně obhájí. V současnosti drží místo desáté. Občas se mezi barmanskou komunitou dokonce setkáte s názorem, že se tamní koktejlův kultúra dělí na éru před a po otevření Himkoku v roce 2015. Tento na první pohled nenápadný bar, jehož vstup je opatřen koulí na dveřích, u kterých musíte po zazvonění čekat, až vás vpustí dovnitř, nastavil v Oslu





nový standard. Ten pak mnohé bary následovaly. Opravdovým unikátem je v současnosti i jeho soběstačnost. Ve speakeasy baru vám totiž barmani výhradně v bílém servírují drinky s destiláty z 85 % vlastní výroby. Při takto vysoké kontrole svých surovin není divu, že jeho vliv na formování prestižního pojetí mixologie v globálním měřítku zůstává obrovský a v Oslu se stal jednou z klíčových institucí nápojové gastronomie. Himkok se dnes pyšní vlastním aquavitem, ginem i vodkou. O balanc každého koktejlu se stará barový manažer Maroš Dzurus, který patří mezi evropskou barovou elitu a pro kterého hraje v práci hlavní roli nezapomenutelná pohostinnost, udržitelnost a použití severských ingrediencí. Udržitelnost ostatně proplétá klíčové hodnoty všech členů týmu v čele s majitelem a generálním manažerem Erkem Poturem, který stojí za koncepčními ideami baru. Himkok se totiž zdaleka nevěnuje jen koktejlům, ale i vlastní řadě předem připravených koktejlů nebo spolupracím s lokálními umělci a módními návrháři. Dokazují tím mimo jiné i to, že hranice mezi jednotlivými kulturami se v současnosti smývají a kreativita napříč nimi nezná mezí.

V Himkoku je nutností ochutnat jeden z jejich vlastních destilátů, které tvoří rovněž základ jejich signature koktejlů. Od suchého martini přes manhattan nemůžete sáhnout vedle. Zkušené barmani vám ovšem namíchají

téměř cokoli i mimo menu. Jakýmkoli výběrem z jednoduše pojmenovaných drinků neuděláte chybu, ať už skončíte u svěžehého Apple, velmi intenzivního Blueberry nebo jemného Goosberry s krémovou pěnou.

STŘEDOEVROPSKÉ KOŘENY

Během své barové tour po Oslu se nezapomeňte stavět i v baru Posthallen, ve kterém pravděpodobně nebudete vědět, co si dát dřív. Podnik se rozpíná v budově bývalé pošty, ve které se na jednom místě soustředí devět pop-up barů, každý s jiným konceptem. Red Drop – aperitivo, Kontiki – tiki bar, Seid – koncept postavený na norském destilátu aquavit, nebo třeba El Cactus zaměřený na tequilu. Manažerem Posthallenu je české barové scéně dobře známý Tomáš Ricciardi, který se nedávno na pár dní vrátil do své domoviny, a to konkrétně do pražského Alcron baru, kde hostoval za barem u příležitosti after party s názvem Campari Hotel, kam mohli baroví nadšenci zavítat po Prague Bar Show.

Na chvíli se vrátíme k již zmíněným středoevropským kořenům, které během let proplety barovou scénou Osla a dodnes formují její podobu v těch nejvyhledávanějších podnicích. Důkazem budiž skupina přátel, ze kterých se stali partneři a kteří dnes fungují jako Creative Bars. Členové Radko Urbanyak, Tomáš Raugule, Alex Breivik

a Erkan Yelkenci spolupracují na budování vlastních barových konceptů už přes jedno desetiletí a podle Radkových slov je pro ně klíčový hlavně jejich osobitý styl, který do každého podniku otiskují.

Kromě Bar with no Name, jehož původním konceptem byl aperitivo bar, který se změnil před nedávnem na sousedský bar s jednoduchými koktejly a mottem „double the fun before nine“, stojí za zmínku i bar Chair, zaměřený na variace drinku Gin & Tonic. Právě sem přinesla skupina Creative Bars nezapomenutelný zážitek z notoricky známého drinku Gin & Tonic, protože ho nabízí rovnou ve stovce variant. Nejnavštěvovanější bar v rámci Nory vyhledávané a velmi populární oblasti Grünerloka dnes nabízí přes 130 ginů a 10 různých toniků.

Ve chvíli, kdy už začnete být společensky unavení po vstřebávání všeho bohatství norské gastro scény, se po cestě domů zastavte v komorním, ale naprosto okouzlujícím baru Svanen. Bývalá lékárna, kombinující prvky mahagonového dřeva a mramoru se zachovalým interiérem z roku 1896, nabízí neuvěřitelný zážitek jak z místa na baru, tak od stolků podél oken nebo z malých salonků připomínajících kupé starých vlaků, kde bar nabízí i trochu soukromí. Znáte občas ten pocit, když máte ve svém oblíbeném baru jedno preferované místo a z jiného zážitek nikdy není takový? Tak tady se vám to rozhodně ne-

stane, protože každý kout Svanenu je jedinečnou historickou poutí do konce 19. století, kdy lékárny definovaly stovky malých šuplíků, schránek, poliček či nádob a jemné detaily, jako jsou motivy jeřabin, fenyklu nebo jalovce. Moderní pojetí koktejlového menu nejnovějšího podniku Yunuse Yildize na vás dýchne atmosférou fin-de-siècle, jako byste měli za dveřmi potkat Edvarda Muncha.

Pokud byste si měli ve Svanenu dát jeden drink, který ideálně zakončí vaše toulky po stopách barové kultury v Oslu a dotvoří váš celkový dojem z něj, byl by to Dirty Fashioned. Spojení dvanáctileté skotské whisky, calvadosu, likéru Southern Comfort, Sherry blendu, hnědého másla, olivového nálevu a lékořicových bitters je bohatým, komplexním drinkem, který si zamilujete už po přivonění. A bez negroni na rozloučenou by to nešlo... V tomto případě si od místního barmana v bílém, kterého si nejdříve spletete s lékárníkem s širokým úsměvem (možná s italským přízvukem), nechte namíchat ještě Negroni Amoroso – netradiční verzi na bázi aquavitu (místo ginu), Torres Alta Luz, kakaového másla, Campari a vermutu House Rose.

Kombinací lékořice a kmínového aquavitu završíte nezapomenutelnou noc na vlně jedné z nejvyšších úrovní světových barových scén, na kterou budete vzpomínat ještě několik měsíců po návratu domů. Mluvím z vlastní zkušenosti. Skål!





MARCO SAVIO

Dne 25. března 2024 se ptal Tomáš Moznr a fotografoval Luboš Wiśniewski

Marco Savio je majitelem značky The Demon's Share, která spadá pod italskou společnost La Compañía del Diablo 1968. Lahvování následně v Evropě zajišťuje její sesterská společnost Savio s.r.l. Tu založil v roce 1958 otec Marca, Paolino Savio, jenž nejprve obchodoval s praženou kávou a posléze se začal zabývat rovněž výrobou lihovin. Svou lásku k rumu objevil Marco Savio již v 90. letech minulého století, když cestoval po Panamě, Kubě, Guatemale a později i dalších zemích Střední Ameriky.





Marco Savio zavítal do Prahy společně se svým export manažerem Alessandrem Tutinem koncem března, a tak měl shodou okolností příležitost navštívit i letošní ročník Prague Bar Show. Tuto šanci k rozhovoru jsme si samozřejmě nemohli nechat ujít.

Když jsem se na dnešek připravoval, zaujaly mě vaše dosavadní profesní počiny. Můžete mi říct, jak jste se dostal do světa alkoholu? Jak to celé začalo?

Můj otec je zakladatelem společnosti, s níž začal krátce po svých studiích. Ve své podstatě spravoval dvě různá odvětví. Na jedné straně se zabýval pražením kávy v tradičním italském espresso stylu, na stranu druhou se věnoval výrobě destilátů. Naše společnost je situována v horami obklopeném údolí Aosta, které leží poblíž hranice jak s Francií, tak i se Švýcarskem. Mimo jiné se tam tradičně vyrábí jemně hořký likér Genepi, jehož základ tvoří pelyněk, a samozřejmě nesmí chybět grappa a další tradiční italské nápoje.

Já jsem se ke společnosti přidal koncem 80. let. V té době jsme byli distributorem pro několik rumových značek. Poté jsme se rozhodli trochu změnit směřování naší společnosti a začali jsme přivážet karibský rum z původních destinací, abychom mohli vytvářet naše vlastní blendy. Ideální rummy pro náš záměr jsme našli v Panamě. Za-

jímavostí je, že 90 % našich zdrojů dnes pochází právě z Panamy, třebaže jsme přemýšleli nad nespočtem dalších lokalit. V Panamě jsme ovšem našli soulad všech důležitých faktorů, kdy jdou ruku v ruce kvalita produktu, spolehlivost partnerské společnosti a logistika.

Když mluvíme o Panamě, jak jste se dostal k vytvoření rumu The Demon's Share? A kde se vzalo toto jméno?

Myšlenka pro tuto značku nepochází přímo z Panamy, nýbrž z Německa. V polovině roku 2010 jsme pochopili, že přichází nový trend rumů s vyšší aromatickou a se sladším chuťovým profilem, který bude více vyhovovat méně zkušeným pijákům rumu. Co se týče jména, živě si pamatuji, jak jsem byl na jednom veletrhu doutníků, kde jsem viděl whisky odkazující na angel's share. Okamžitě mě napadlo, že já sám nejsem žádný andílek, a proto jsem se rozhodl vytvořit The Demon's Share, protože nám nejde o to, co si berou andělé, nýbrž o to, co zbývá nám a našim démonům.

Název byl naštěstí volný k registraci, a tak jsme začali s jedním z našich panamských přátel pracovat na novém, modernějším směru panamského rumu. Rozhodli jsme se proto v poslední fázi zrání přidat do rumu trochu pomerančové kůry, koření a několik dalších, tajných ingrediencí.

Při výrobě se tedy přidávají tyto ingredience přímo do sudu?

Ano, do sudu většinou přidáváme po předem stanovené době kůru z citrusů, především pomeranč, a další koření a byliny.

A jaký je počet těchto přísad?

To vám bohužel nemohu přesně říct. Jedná se o výrobní tajemství.

Kdybyste měl popsat The Demon's Share někomu, kdo o této značce nikdy neslyšel, jak byste ji představil a charakterizoval?

Je to vyzrálý rum s minimálním stářím, které je deklarováno na etiketě, přičemž nejikoničtější rumem z celé řady je naše šestiletá varianta. Charakteristickým aspektem této značky je pak právě dotek citrusů, který chutná i začínajícím pijákům rumu. Navíc lze tuto chuť snadno rozpoznat. Na druhou stranu se pevně držíme elementárních prvků typických pro rumy ze Střední Ameriky, kdy můžete cítit dřevo, rum i místní tradice výroby.

The Demon's Share vyrábíte pro společnost s názvem La Compañía del Diablo. Můžete mi nicméně říct, kde přesně se tento rum vyrábí? V jaké je to destilérii? A vzniká opravdu kompletně v Panamě?

Ano, veškerá výroba rumu se vskutku odehrává v Panamě v palírně Hacienda San Isidro. Je to střední část Panamy, kde se zároveň pěstuje cukrová třtina, což je praktika, která už není v Karibiku zcela běžná, jelikož mnoho zemí ztratilo ekonomický zájem na pěstování cukrové třtiny.

Slyšel jsem o tom, že s každou lahví je spojený určitý démon. Můžete mi vysvětlit, jak jste ke každému z nich přišli a jak se pojí s danými rumy?

Můžeme říct, že celá ta rodina démonů je tvořena s jistým prvkem zábavy a škodolibosti. Není to žádná řada vysloveně temných démonů. Spíše bych řekl, že jde o humoristickou skupinu šesti přátel a jedné dámy. A jak už tomu bývá, dáma je právě ta, která má všechny na povel. Několik z nich je více bláznivých a umělecky založených, všichni však mají společného to, že milují život.

Když už jsme u těch démonů, nedá mi to, abychom se na chvíli nepozastavili u designu lahve. Kdo stojí za podobou etikety a vůbec celou vizuální stránkou značky?

Jak jsem řekl již předtím, najít správný název byla otázka minut. Větší práce byla poté s namícháním onoho ideálního obsahu. Nicméně jako nejtvrďší oříšek se ukázala identita značky. Oslovili jsme tudíž ke spolu-

práci jednu z nejstarších a nejikoničtějších společností Clasen & Co., která sídlí v Londýně. Mají hodně zkušeností s tvorbou vizuální identity pro různé whisky, rumy, ale třeba i pro bitters. Naše požadavky ovšem byly asi něco jiného, tak trochu mimo jejich komfortní zónu. Myslím si ale, že odvedli skvělou práci, která odráží kvalitu produktu.

Narazil jsem na informaci, že jste v roce 2020 instalovali novou plnicí linku s kapacitou 12 milionů lahví. Kolik z této kapacity připadá na The Demon's Share?

Co se týče kapacity, tak na této úrovni ještě nejsme, třebaže stále rosteme. Z hlediska The Demon's Share osobně doufám, že brzy dosáhneme produkce jednoho milionu lahví.

V kolika zemích na světě už najdeme The Demon's Share?

V tento moment je to třicet zemí, ale tohle číslo by se během letošního roku mělo změnit a pochopitelně navýšit. Naším cílem je etablovat se primárně napříč Evropou, nicméně ve hře jsou dále Indie, Japonsko a další asijské země, které se o naši značku začínají zajímat.

Kdybyste si měl vybrat, který z „démonů“ je váš neoblíbenější?

Nemám sice jednoho oblíbence, ale určitě bych jmenoval dva. Jedním z nich je šestiletá a druhým devítiletá varianta. Pravděpodobně kvůli tomu, že šestiletý The Demon's Share je prvním produktem, který jsme vytvořili. Pamatuji si to jako včera, kdy se vše teprve dává dohromady a první objednávky pomalu směřují k zákazníkům. Osobně bych to přirovnal k první lásce, na kterou vlastně nikdy nezapomenete. A devítiletá verze, zatím poslední, kterou jsme uvedli, je zároveň první ze zamýšlené speciální edice. Tu bychom chtěli každé dva roky aktualizovat a vždy ji spojit s konkrétním démonem, jenž bude určovat specifickou chuť, vycházející z kombinace standardní receptury a jednoho citrusu navíc. V tuto chvíli už dokonce další novinka v rámci této edice zraje v Panamě.

V současnosti je nejstarší variantou váš patnáctiletý rum - plánujete uvést ještě starší rum?

V otázce prémiového produktu si myslím, že patnáctiletý The Demon's Share splňuje veškeré předpoklady. Navíc identita celé značky je spojena s daleko mladšími rumy. Samozřejmě kapacitu pro rozsáhlejší zrání máme, ale není to naším cílem.

Na druhou stranu ale probíhá několik experimentů přímo u nás v údolí Aosta, kdy jedním z nich je zakončení v jiném druhu sudů, a to konkrétně v sudech po červeném víně Chianti. Je tedy stále na co se těšit. ■



Warehouse #1 Ingredience

JAK ZÁZVOR KE KOKTEJLU PŘIŠEL

Text: Klára Hospodářová, foto: Luboš Wiśniewski, archiv značky Fever-Tree

Vytrvalá rostlina, koření, lék, podle íránské medicíny účinné tonikum pro paměť a trávicí systém, afrodisiakum i uvolňovač střev, hrdla a myslí. To vše uvádí některé historické prameny o využití a účincích zázvoru, který byl od nepaměti také symbolem exotiky. Jak ale tato všestranná, odolná rostlina, specifická svým intenzivním charakterem, potkala koktejl? V novodobé společnosti jde o jedno z nejproslulejších koření na světě, a byť může některé dělit na ty, kdo ho milují, a ty, kdo ho nemohou ani pozřít, faktem zůstává, že jeho síla nedefinuje jen váš koktejl, ale i vlastní historii.





Tim Warrillow, spolumajitel Fever-Tree, kontroluje kvalitu zázvoru

Pěstování zázvoru sahá nejméně 5 000 let do minulosti a první dochovaná zmínka o zázvoru jako koření spadá do čtvrtého století před naším letopočtem v hinduistické Indii. Zástupci této štiplavé odrůdy rostou v nejrůznějších podmínkách, podnebních i půdách a vlastnosti každého terroir zanechávají specifické rysy v jednotlivých druzích zázvoru. Ten je dnes pro svoji pikantní chuť, ukrytou ve škáře žlutého oddenku, vyhledávanou přísadou v kuchyních i barech po celém světě. Rozmanitost je totiž kořením (nejen) života, a to samé platí i u zázvoru. Bylo by proto pošetilé myslet si, že na světě není více než jeden druh zázvoru, který koupíte v obchodě.

ZÁZVOR V MIXOLOGII

Mixologie už se dávno nezabývá myšlenkou, že zásluhu za perfektní drink má pouze kvalitní destilát. Ačkoli je povědomí široké veřejnosti o kategorii mixerů stále ještě v plenkách, přidané hodnotě těchto nealkoholických nápojů jako stejně důležité složky koktejlové receptury se v barmanské komunitě v posledních letech

dostalo jistého zadostiučinění. Ambasadoři, barmani, ale i barovní nadšenci se snaží tuto osvětu o důležitosti mixeru šířit (Charlese Rollse a Tima Warrillowa nevyjímaje, ale o tom později). Pro tuto chvíli si připomeňme, že hlavní připomínkou společnosti Fever-Tree, nejprodávanějšího a současně nejvíce trendy mixeru na světě podle prestižního časopisu Drinks International, je motto, které zdůrazňuje, že „3/4 vašeho drinku je mixer, tak mixujte s tím nejlepším“, nebo často více heslovitě „mix with the best“ – v překladu „mixujte s tím nejlepším“. Když se nad tím jako spotřebitelé zamyslíme, nejedná se pouze o marketingový tah s cílem degradovat důležitost destilátu, ba naopak. Mixer totiž neslouží jen jako zjemňující prvek nápoje, který ubírá na intenzivní chuti alkoholu, ale je rovněž zvýrazňovačem chuti. Podobně jako v případě ginu s tonikem, kde tonik dává vyniknout každému detailu chuti příslušného ginu, i zázvor hraje v receptuře stěžejní roli s hlavním úkolem umocnit charakter zejména stařených destilátů. Jednou z nejproslulejších kombinací ve světě míšených nápojů je v kontrastu k rumu nebo whisky notoricky známý koktejl mule, který zázvor

kombinuje obvykle s vodkou, ale také třeba ginem nebo tequilou.

Zmíněný zlomek ¾ není jen součástí PR strategie britské značky – tonik, soda nebo ginger beer a ginger obvykle tvoří právě ony ¾ tradičního míchaného drinku. Takové množství (většinou mezi 120 a 200 ml) tekutiny už by i mixologický neznalec měl brát při výběru svého mixeru v potaz. Realita na globálním trhu navíc naznačuje, že s příchodem nové generace nastupuje kromě udržitelnosti i trend zdravého životního stylu. Umělá dochucovadla a barviva tím pádem vychází z kurzu a nastupuje éra přírodních ingrediencí a poctivé výroby, a to nejen mezi gastronomickými nadšenci, ale i laickou veřejností.

Jak ale zázvor vlastně koktejl potkal a koho napadlo nenápadný kořen štiplavé chuti propojit a kombinovat s nejrůznějšími destiláty? Jeho obliba sahá mnohem dál, než bychom možná čekali – jako dochucovadlo alkoholických nápojů se totiž využívá už po staletí. V Anglii se například zázvor stal oblíbenou ingrediencí prvních koktejlů už v 18. století a receptury z tohoto období nejčastěji kombinovaly zázvor s alkoholem, citrusy a sladidly. Zejména pak spojení zázvoru a ginu má tradici nejdéle, jelikož se pro dochucení jalovcového destilátu použil už v roce 1700. Bylo tomu tak nejspíš proto, že zázvor, jakožto léčivé tonikum, perfektně doplňoval gin, který byl v té době známý jako „zdravý“ alkohol. Tato kombinace se historií mixologie nese víceméně dodnes. Věřím, že mnoho z vás si lahodné spojení zázvoru a ginu představí například v moderní klasice gin-gin mule, kterou vytvořila Audrey Saunders v newyorském Pegu Club, a ačkoli by se receptura gin-gin mule nabízela být alternativou k moscow mule, na ginový koktejl mělo vliv i tehdy oblíbené mojito. Kromě ginu a zázvorového piva do nápoje patří ještě limeta, sirup a čerstvá máta. Variací na mule ovšem existuje mnoho, někdy v nich může hrát hlavní roli tequila, jindy naopak bourbon, rum nebo dnes tradičně také vodka. Od Moskvy až po Kentucky si tak „mula“ díky svému osobitému charakteru, ale i jednoduchosti našla své příznivce a svůj odkaz v dějinách mixologie bezesporu zanechala.

Nicméně zpět do 18. století. Zázvor se totiž objevil v podobě zázvorového piva až v jeho polovině, netrvalo to však dlouho a rychle se stal důležitou součástí nejdříve anglického, později i amerického barmanského repertoáru.

BEER NEBO ALE

Jestli s jídlem roste chuť, tak u mixologie to platí obzvlášť, proto ani u zázvorového piva nezůstalo jen

u jedné alternativy intenzivního, původně fermentovaného nápoje. Po vzniku a následné oblibě ginger beeru nebo také zázvorového piva přichází na nápojovou scénu jeho jemnější verze v podobě zázvorové limonády neboli ginger ale. Oba originální nápoje mají bezesporu své zastánce, ale v čem přesně spočívá rozdíl?

Nejdřív si pojďme definovat, jaký je vlastně rozdíl v jejich složení a proč tyto dvě varianty mixeru existují. Hlavní roli v jejich rozlišení hraje právě zmíněná fermentace, kterou v případě piv prochází směs vody, cukru, zázvoru a někdy citronové šťávy za použití fermentační kultury. Tento proces „pivu“ dodává silnější zázvorovou chuť a občas i lehké procento alkoholu, ačkoli moderní verze bývají spíše nealkoholické. Při jeho kvašení se obvykle používá obilí. Zázvorová limonáda (ginger ale) naopak nabízí chuť mnohem jemnější, což je dáno kombinací zpravidla pouze perlivé vody, cukru a zázvorového aroma. Díky své jemnosti si našla uplatnění nejen jako mixer, ale i jako osvěžující soft drink pro nealkoholické popíjení. Brzy po svém vzniku v Irsku v roce 1851 ginger ale putoval přes Atlantikem do Kanady, kde se stal jedním z nejpobulárnějších nealko drinků. Později, zpočátku 20. století, byl dokonce znám již ve dvou variantách – Golden a Dry. Méně známým se v průběhu let stal golden ginger ale, který měl mnohem výraznější zázvorovou chuť a sytější barvu a dnes ho logicky nahradil jeho následovník.

V mixologii je vyhledávanějším prvkem ginger beer, který nejenže nabízí sám o sobě intenzivnější zážitek, ale svojí výraznou chutí umožňuje projevit se i v kombinaci s dalšími silnými ingrediencemi; neméně pozdvihne i každý destilát. Ginger ale je na druhou stranu vyhledáván v jemnějších, osvěžujících alternativách.

PRÉMIOVÉ MIXERY A TY DRUHÉ

Vzpomínáte si na začátku článku na letmý odkaz na Charlese Rollse a Tima Warrillowa? Tak teď přichází jejich čas. Tito dva pánové jsou totiž zakladateli a dosavadními vlastníky společnosti Fever-Tree – průkopníka v oblasti prémiových koktejlových mixerů. Dlouhé drinky, které vynikají svou jednoduchostí a zpravidla se skládají pouze ze tří ingrediencí (destilát, mixer a ozdoba), jsou na světě už mnoho let. A není divu, protože spolehlivě „hasí“ žízeň a člověk přitom nemá pocit konzumace koncentrovaného alkoholu.

Z toho důvodu přišlo Fever-Tree ve svých počátcích s myšlenkou, ve které jde prémiovost ruku v ruce

s kvalitou, a proto jako vůbec první představilo světu prémiový mixer, který kvalitou odpovídá těm nejpremiovějším destilátům na světě. Jak můžeme ale prémiovost definovat, jedná-li se o stále relativní pojem? Obecný konsensus naznačuje, že si tento termín můžeme spojovat s kvalitou. U destilátů na tuto otázku existuje poměrně jednoduchá odpověď, zejména u kategorií, jako je gin nebo whisky, u kterých je kvalita jednoduše pozorovatelná a prokazatelná. Alkoholické nápoje, které nelze považovat za prémiové, totiž svoji prestiž zpravidla zahodí už na počátku své výroby chabou základní lihovinou nebo umělými dochucovadly namísto toho, aby již samotná destilace proběhla společně s botanicals apod.

Kategorii prémiových destilátů po mnoho let definovaly single malt whisky, vyzrálé a unikátní koňaky či armaňaky. V 90. letech minulého století pak segment doplňuje ještě vodka a v posledních několika letech hraje na trhu roli silného hráče gin společně s tequilou, zatímco i rum zažívá svou malou renesanci. Zakladatelé Fever-Tree se ale pozastavili nad tím, že podobně nikdo nepřistoupil ke kategorii mixerů, a zatímco koňalku postupně vyzdvihovala láska k řemeslu, důraz na detail a poctivá výroba, kategorie nealkoholických složek drinku zůstávala opomíjena, nebo jak uvádí samotné Fever-Tree, „znehodnocena“. Koncem 70. let 20. století ztráceli přední výrobci toniku podíl na trhu v boji s levnějšími produkty. Aby si své podnikání udrželi, byli nuceni snížit náklady postupným přidáváním levnějších přísad, aby byli co nejvíce konkurenceschopní. Často to znamenalo nahradit třtinový cukr sacharidem nebo přidat kukuřičný sirup s vysokým obsahem fruktózy. To vše bylo do nápojů dosazováno na úkor kvality a chuti. A abychom parafrázovali Jamese Carvillu, někdejšího politického guru v období Billa Clintona, co dělá drink skvělým? „No přece ingredience, ty tupče...“ Proto za každou lahvičku Fever-Tree Ginger Beer stojí roky hledání správného zázvoru, vlastně tří – čerstvý zelený zázvor z Pobřeží slonoviny, čokoládový zázvor z Indie a zemitý zázvor z Nigérie.

Ve zkratce, Tim a Charles se před deseti lety rozhodli, že chtějí prostě dobrý Gin & Tonic, a zbytek už je dnešní každodenní realitou těch nejlepších barů světa.

V návaznosti na kampaň Fancy a Gin and ToniC7H-5N03S? Thought not!, která odkazuje na chemické složení sacharinu, který v drinku z Fever-Tree na rozdíl od některých konkurentů nikdy nenajdete, si pojďme ukázat, s čím vlastně zázvorové pivo míchat pro dosažení perfektně vyváženého, ale velmi jednoduchého drinku.

ORANGE MULE

Novinka na českém trhu Fever-Tree Blood Orange Ginger Beer vás pohltí osvěžujícím spojením italských krvavých pomerančů s pečlivě vybranými druhy zázvoru. Přítomnost pomerančů by mohla svádět k domněnce, že toto zázvorové pivo bude hodně sladké, nicméně opak je pravdou. Tento ginger beer není příliš sladký, ale pořád je dostatečně štiplavý a sycený.

40 ml vodky SKYY

150 ml Fever-Tree Blood Orange Ginger Beer

limeta

Postup: Naplňte sklenici typu highball ledem. Postupně přímo do skla dávkujte vodu, zázvorové pivo a trochu limetové šťávy. Důkladně promíchejte a ozdobte osminkou limety.

PLANTATION STORMY

Bouřkovou oblohu si ve svém drinku vytvoříte zcela jednoduše pomocí tří ingrediencí a správného postupu.

40 ml rumu Plantation Original Dark

150 ml Fever-Tree Blood Orange Ginger Beer

limeta

Postup: Naplňte sklenici typu highball ledem a přímo do skla nalijte zázvorové pivo. Na hladinu posléze pomalu nalijte rum. Drink na závěr zakápněte limetou a popíjejte buď přes vrchní vrstvu rumu, nebo jej promíchejte, ale jen zlehka, ať se zbytečně nepřipravíte o požadovanou perlivost.

CANAIMA PASSION MULE

Nejsofistikovanějším, ale stále velmi jednoduchým drinkem je twist na již zmíněný koktejl Gin Gin Mule, který si dnes znovu vydobývá místo na výsluní.

40 ml ginu Canaima

20 ml Chinola Passion Fruit Liqueur

10 ml čerstvé limetové šťávy

80 ml Fever-Tree Blood Orange Ginger Beer

2 stříky Angostura Aromatic bitters

1 plátek zázvoru

Postup: Naplňte sklenici typu highball ledem, případně máte-li plecháček, bude nejlepší vzít přímo ten. Postupně přidejte všechny ingredience kromě zázvorového piva. Promíchejte a dolijte zázvorovým pivem. Ozdobte plátkem zázvoru. ■

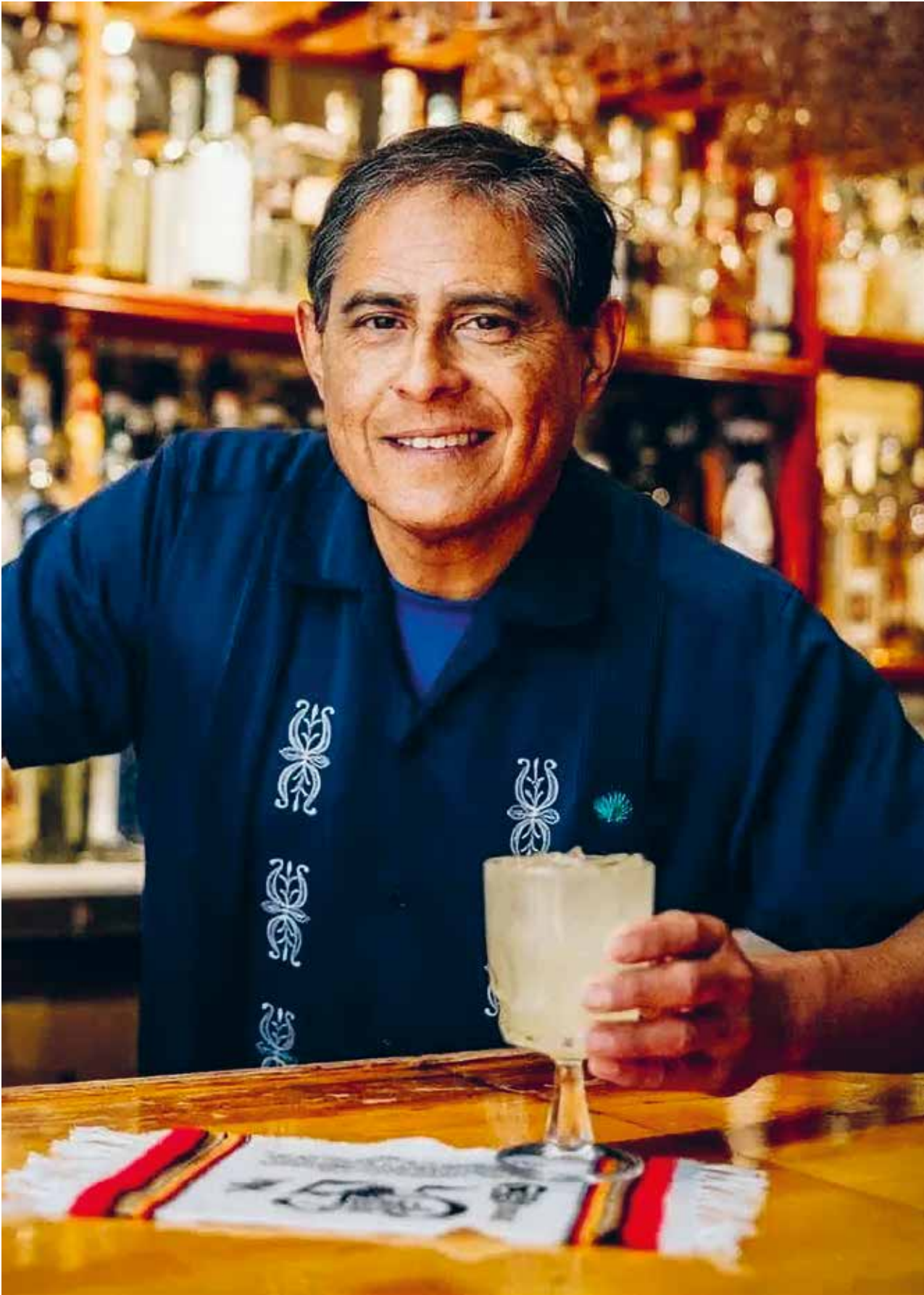




TOMMY'S MEXICAN RESTAURANT TOMMY'S MARGARITA

Text: Tomáš Mozt, foto: Luboš Wiśniowski, Anna Postniková, archiv Tommy's Mexican Restaurant

Je 12. duben 2024. V australském Sydney se koná Maybe Cocktail Festival, denní teplota už dávno minula dvacet stupňů a pomalu se šplhá nahoru. Osvěžení je ovšem na cestě. Do města přijel Julio Bermejo, aby v rámci své masterclass v baru El Primo Sanchez ohromil přítomné zdánlivě prostou kombinací, která představuje tekutou oslavu agáve. Ta započala na druhé straně Pacifiku, když se v rodinné restauraci rozhodl pozvednout jejich tamní house Margaritu. Kořeny jeho nápadu jsou však daleko hlubší a mnohem komplikovanější, než se může na první pohled zdát.





MEXICKÁ SEDMIKRÁSKA

Historie Margarity nás nechává takříkajíc v mlžném oparu, jelikož nemůžeme s přesností určit, kdo jako první tento nápoj z tequily, limetové šťávy a pomerančového likéru připravil. Každopádně nejčastěji užívanými likéry byly a jsou Cointreau, Grand Marnier nebo jednoduše jakýkoli triple sec.

První dohledatelná psaná zmínka o koktejlu s názvem Margarita vyšla na straně 76 v prosincovém čísle magazínu Esquire roku 1953, kde bylo prostě uvedeno: „Je z Mexika, pánové, a je líbezná na pohled, vzrušující a vyzyvavá.“ Receptura poté nabádala k použití 3 cl tequily, stříku triple secu a čerstvé šťávy z půlky limety či citronu, přičemž koktejl měl být připravován na třísti a servírován do sklenice opatřené slanou krustou. Ačkoli se jedná o první psanou zmínku o koktejlu jménem Margarita, při listování knihou Café Royal Cocktail Book od významného anglického barmana Williama Tarlinga z roku 1937 narazíte na koktejl Picador, který svou recepturou Margaritu nápadně připomíná. Autor tam výslovně zmiňuje Cointreau ve stejném poměru vůči citrusové šťávě.

Půjdeme-li mnohem dál, narazíme podle historika Grega Boehma na další podobnost, kdy se v knize My New

Cocktail Book z pera G. F. Steelea objevila vůbec poprvé receptura na bázi tequily s názvem Young Man's Delight. O několik let později, v roce 1936, byl bez udání přesného poměru či vynálezce uveden v Syracuse Herald nápoj známý jako Tequila Daisy. Ve své podstatě právě odtud bychom mohli, na základě teorie barového historika Davida Wondriche, sledovat linii a prvopočátky Margarity, neboť k hledání spojitosti mezi těmito nápoji rovnou vybízí samotný překlad španělského výrazu margarita, který v angličtině znamená daisy čili sedmikráska. Odtud lze tedy sledovat celou skupinu nápojů, jejichž výskyt byl v roce 1939 podle deníku Albuquerque Journal „všudypřítomný“. Skupinu označovanou jako daisy je totiž možné najít již v druhém vydání knihy Jerryho Thomase z roku 1867, kde je tato skupina popisována jako sour z brandy, whiskey, ginu nebo rumu, který je doslazován pomerančovým cordialem, poté scezen a doplněn sodou, případně jiným perlivým nápojem. A zatímco na severu probíhal ušlechtilý experiment v podobě prohibice, na jihu za hranicemi nahradili zřejmě Američané ve svém oblíbeném nápoji tradiční brandy za exotičtější tequilu. Daisy tudíž mohly být pravděpodobně konzumovány podle stylu staré školy s minimálním stříkem sody a Mexičany jednoduše objednávány jako tzv. margaritas.

Na druhou stranu je nutné brát v potaz, že diskuse na téma Tequila Daisy byla dokonce natolik silná mezi cestovateli a dobrodruhy, že se dostala až na stránky novin. Redaktor James Graham napsal report z dovolené, při níž údajně v Tijuane ochutnal tento koktejl, jenž vznikl barmanovým nedopatřením, což lze považovat za první z řady příběhů usurpujících si vysvětlení původu Margarity.

Dlouhá řada uchazečů o prvenství v přípravě Margarity může začínat v rezortu Agua Caliente Race Track, soudobé oáze pro bohaté a slavné v Mexiku, který byl otevřen v roce 1929. Zde od roku 1944 pracoval Danny Negrete, jemuž je přisuzován vynález Margarity, kdy prý nápoj roku 1936 vymyslel jako svatební dar pro svou nevlastní sestru Margaritu, tehdy ještě coby barman a manažer v Garcí Crespo Hotelu v Pueblu. K danému hotelu se následně váže i další verze příběhu, neboť zde počátkem 30. let minulého století vystupovala jako mladá tanečnice Rita Hayworth, jejíž pravé jméno znělo Margarita Cansino. Pozdější hvězda stříbrného plátna figuruje rovněž v tvrzení, že koktejl pro ni ve 40. letech poprvé umíchal slavný španělský barman Enrique Bastante Gutiérrez.

Pojmenováním nápoje po dívce je pak znám též Carlos „Danny“ Herrera, který okolo roku 1938 ve své restauraci

Rancho Del Gloria, ležící na půl cesty mezi Tijuanou a Rosaritou, vytvořil kombinaci pro jistou showgirl Marjorie King, která nesnesla žádný jiný alkohol vyjma tequily. Aby vyhověl nárokům hosta a zformoval zajímavé, osvěžující spojení, dávkoval přímo do sklenice na tříšť tequila, triple sec a citronovou šťávu. Tuto možnost hlásící se o mixologický primát v případě Margarity zároveň popisoval Alberto Hernandez, proslulý díky zpopularizování Margarity v San Diegu po roce 1947 v restauraci La Plaza. Hernandez dokonce tvrdil majiteli La Plaza Morrisi Lockemu, že Herreru znal a často jej v Mexiku navštěvoval.

Jiné okolnosti vzniku přináší příběh barmana Dona Carllose Orozco, jenž v říjnu 1941 v Hussong's Cantina v mexické Ensenadě použil stejný poměr tequily, Damiany a limety, servírované na ledu do sklenky ozdobené slanou krustou. Volba bylinného likéru Damiana zde prý byla zcela záměrně, protože podle mexického folklóru byl právě tento likér v Margaritě původně konzumován oproti pošetilé obměně v podobě francouzského pomerančového likéru. Nemluvě o tom, že Damiane byly přisuzovány afrodiziakální účinky a podle příběhu byl koktejl určen pro dceru německého velvyslance v Mexiku. Můžeme se tak jen domnívat, kam asi směřovaly myšlenky barmana.





Podle mexické oficiální zpravodajské agentury Notimex a nespočtu dalších expertů disponoval nejméně nejpravděpodobnějším tvrzením o vynalezení Margarity Francisco Morales, přezdívaný Pancho. Stát se tak mělo 4. července 1942 v mexickém baru Tommy's Place, kam vstoupila jakási lady a toužila po koktejlu Magnolia. Z Moralesových vzpomínek vyplývá, že si pamatoval pouze Cointreau, ale o dalších ingrediencích neměl ponětí. Vsadil proto na kombinaci tequily, Cointreau a limety, tedy na úplně jinou květinu – daisy. Šikovně si ovšem připravil i odpověď na případné námitky s tím, že tohle je místní verze Magnolie.

Zřejmě nejslavnější příběh o Margaritě je reprezentován postavou Margaret Ashford-Sames. Tato prominentní dáma z Dallasu poskytla později novinářům, a také televizním divákům skrze Today Show na kanálu NBC, historku o své oblíbené likéru ochuceného kůrou hořkých haitských pomerančů, kterou proměnila na Vánoce roku 1948 ve svém letovisku v Acapulcu v osvěžující koktejl. Nějakou dobu poté údajně hostitelka a ostatní hosté nazývali dané spojení jednoduše Drink. O tom, do jaké míry byl nápoj úspěšný, vypovídá reakce účastníků večírku, kteří hostitelku i s jejím experimentem hodili do bazénu. Při bližším zkoumání historky se následně můžeme dočíst o tom, že se rodačka ze San Antonia nevzdala

a ustálila svůj experiment na třech dílech tequily, dvou dílech likéru a jedním dílu šťávy. Podle jejích slov nicméně nešlo ani tolik o jakoukoli invenci, jako „o násilné přerušování nudné tradice, podle níž se pila na tehdejších večírcích hlavně Bloody Mary“. O podobném narušení hovoří dokonce i David Wondrich, když spatřuje opravdový úspěch Margarity v jejím exotickém původu a „psychedelických“ účincích, které jí v Hollywoodu přidávaly na atraktivitě. Navíc to bylo konečně cokoliv jiného než Martini. Ačkoli bychom možná chtěli věřit verzi Margaret Ashford-Sames, proti jejímu příběhu vypovídá podle The Complete Book of Spirits skutečnost, že společnost Jose Cuervo začala v USA prodávat svůj Margarita Mix už v roce 1945, kdy jej doprovázel slogan: „Margarita: to je víc než dívčí jméno!“ Oficiální vyjádření společnosti k vynalezení Margarity potom znělo, že koktejl byl poprvé vyroben v roce 1938 na počest mexické showgirl Rita de la Rosa.

Ať tomu tedy bylo jakkoliv, zdaleka nejlépe shrnul veškerou spleť barové historie a příběhů o Margaritě barman a autor knihy Joy of Mixology, Gary Regan, když prohlásil, že je jen přirozené, když se o vytvoření Margarity hlásí tolik lidí, neboť „často byl ten samý nápoj vynalezen v ten samý čas různými lidmi na různých místech. Tak to prostě chodí.“

KRÁSKA Z KALIFORNIE

Když zavítáte do San Franciska, máte před sebou celý seznam míst, která nelze vynechat – vyhlídku na most Golden Gate, slavné vězení Alcatraz, relativně nedaleký Yosemiteký národní park, ale mimo jiné také Tommy's Mexican Restaurant. Zatímco příběh Margarity dokáže nejednomu člověku zamotat hlavu, vznik pravděpodobně nejslavnější variace na tuto klasiku má v mnoha směrech jednoduchou linii. Celý příběh začíná v roce 1965, když si Tommy Bermejo se svou ženou Elmou otevírají v San Francisku restauraci specializující se na mexickou kuchyni z oblasti Yucatánu. A jedná se o skutečný rodinný byznys. V provozu Tommy's Mexican Restaurant postupně vyrostlo a pracovalo všech jejich pět dětí. Jedním z nich je i Julio Bermejo. Chlapec, který nejdříve svou práci nesnášel. Škrábání brambor, strouhání mrkve, vykostování kuřat..., a to vše navíc spolužákům ze školy přes ulici na očích. Vše se změnilo až v okamžiku, kdy si stoupl za bar a objevil tequila.

Světlem cloumají 80. léta a Julio Bermejo zjišťuje, že místo vysněné práce v diplomatických službách je stále zaměstnaný v rodinné restauraci. Nicméně nikterak si nezoufá a rozhodne se v Tommy's vylepšit recepturu na house Margaritu. Jeho první krok je nahradit soudobou mixto

tequila kvalitnější alternativou v podobě tequily vyrobené ze 100 % z Weberovy modré agáve. Druhým krokem je náhrada „chemického“ sour mixu za čerstvou šťávu z limety. Krok poslední je pak ten zdaleka nejkontroverznější, jelikož v očích odborníků se díky tomu náhle Margarita mění v Tequila Sour. Technicky vzato totiž Bermejovo rozhodnutí vypustit pomerančový likér a nahradit tuto složku sirupem z agáve vytváří přírůstek do zcela nové kategorie, přestože si tento drink stále všichni připomínají jako nejúspěšnější moderní variaci na Margaritu. Ostatně lidé mohou diskutovat v teoretických sférách, přijde-li však řeč na otázku chuti, nikdo si rázem nestěžuje.

Důvodem, proč je Tommy's Margarita tak slavná a oceňovaná, je mimořádná kvalita tohoto koktejlu. V době umělých chutí a surovin pochybné kvality přišel Julio Bermejo s inovací, jak pozvednout chuť tequily a svěžest limet. V případě limet hrají roli dva faktory – jedním z nich je svěžest a tím druhým dostupný druh. V zájmu zachování svěžesti Bermejo zdůrazňuje, že čerstvá šťáva neznamena dlouze dopředu připravená; ideální svěžest je zkrátka zaručena pouze díky čerstvě vymačkané šťávě. Z hlediska druhu jsou následně podle Bermeja pro Tommy's Margaritu vhodné perské limety, které jsou o něco sladší než ty mexické nebo brazilské. Důvod pro sirup z agáve byl prostý: Chuť agáve je základním





stavebním kamenem tohoto koktejlu, a tak mu použití tohoto sirupu dávalo chuťově větší smysl pro lepší snoubení se základní bází. Sirup navíc přirozeně drink zakulatí, nemluvě o tom, že tímto krokem snížíte obsah alkoholu v koktejlů, což jej ve výsledku činí jemnějším.

Co se týče tequila, je to poněkud složitější. Doporučení, s nímž Julio Bermejo přichází, je nikdy nedělat kompromisy a vždy používat pouze tequila, která je vyrobena ze 100% agáve. Nicméně otázkou zůstává, jaký druh tequila by se měl použít – blanco, reposado, či snad añejo? Pokud bychom následovali aktuální chuťové preference Julia Bermeja, pak bychom sáhli po variantě nejstarší a dopřáli si añejo. Jak ovšem Bermejo již před lety uvedl, původně používal pro svůj koktejl reposado. Máte-li totiž studené podnebí plné zamračených dní, tak jako je tomu v San Francisku nebo v Londýně, hodí se pro tento drink komplexnější tóny s dlouhým závěrem, jaký lze najít u vyzrálé tequila. Zatímco nacházíte-li se v Mexiku, kde je vysoká vlhkost, Margarita si v tu chvíli žádá něco svěžejšího a mladšího, a právě tehdy je vhodné sáhnout po blanco tequila. Česká republika má, až na několik málo dní v roce, převážně mírné klima. Pro Tommy's Margaritu se tudíž nejlépe hodí například Cabrito Reposado, které zraje v dubových sudech po dobu šesti měsíců.

Posledním aspektem, který v lidech probouzí vášně, je způsob servírování. Měla by se Tommy's Margarita připravovat s ledem, nebo klasicky bez ledu? „Pravdou je, že chuťově fungují dobře obě dvě,“ přiznává Julio Bermejo. Vzápětí však dodává, že v Tommy's Mexican Restaurant servírují Margaritu do gobletů plných ledu, tu svou navíc vypije během několika minut, a tak jej přílišné naředění tajícím ledem netrápí.

Margarita zároveň patří mezi několik málo drinků, které se stále tradičně servírují s krustou, přičemž u Margarity mluvíme konkrétně o slané krustě. Tommy's Margarita se však servíruje bez soli. Za vynecháním této ingredience je znovu rozhodnutí autora, jehož přáním bylo nechat tequila v koktejlů vyniknout. Na druhou stranu se v případě moderních variací můžeme setkat i s názorem, že není potřeba používat chuťově výraznou ingredienci, jako je sůl. Naopak můžete sáhnout například po drcených nachos, jak to udělala Carola Urru z pražského Savage Baru.

Ať už se tedy budete zabývat tím, zda pijete ještě margaritu, nebo jen velice vydařený tequila sour, zda si dát tento drink s ledem, nebo bez ledu, či zda jej vůbec nějak zdobit, pamatujte, že v tomto drinku neexistuje kompromis. Zde totiž kvalitní tequila zpívá první hlas. ■

TOMMY'S MARGARITA

50 ml tequila Cabrito Reposado

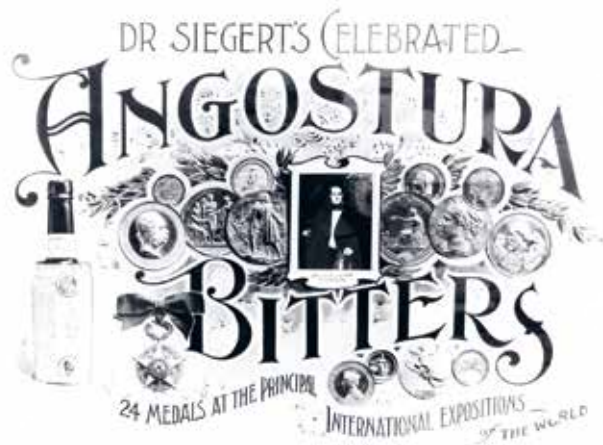
25 ml čerstvé limetové šťávy

25 ml sirupu z agáve (1 : 1)*

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

*Sirup z agáve: Smíchejte jeden díl nektaru z agáve s jedním dílem vody. Zahřejte sirup tak, aby se obě složky zcela propojily. Nepřivádějte ovšem sirup k varu.





ANGOSTURA: 200 LET MEZI NÁMI

Text: Tomáš Mozz, foto: Luboš Wiśniowski, archiv House of Angostura

Časy se mění a my se měníme v průběhu času. A věřte, za dvě stě let se může změnit hodně věcí. Může to být lokalita výroby, mohou se změnit majitelé, ba dokonce se může z hlediska byznysu změnit rovněž orientace výroby, kdy se dříve hlavní produkt může odsunout na vedlejší kolej. Letos slaví House of Angostura své dvousté jubileum. Co všechno se však za ta dvě století událo? A jak to ovlivnilo značku Angostura?





OD VENEZUELY PO TRINIDAD

House of Angostura je mnohem více než jen výrobcem ikonických bitters – jde také o jednoho z největších karibských producentů rumu. V současnosti se jedná o jedinou funkční palírnu na ostrově Trinidad, která se nachází na okraji hlavního města Port of Spain. Počátky značky Angostura jsou však spjaty se zcela jinou lokalitou. Zakladatelem značky je Johann Gottlieb Benjamin Siegert, německý doktor a rodák ze slezského Gross-Walditz, který vystudoval medicínu v Berlíně. Již jako mladík se přidal k pruské armádě a působil pod velkým pruského polního maršála Blüchera. Siegert ovšem není znám jen jako veterán od Waterloo. Krátce po napoleonských válkách se v roce 1820 společně se svým přítelem, mladým německým šlechticem, vydal „osvobodit“ Jižní Ameriku. Přidal se tedy k armádě Simona Bolívara, kde si vcelku záhy vysloužil místo hlavního chirurga. Byl proto poslán do tehdejšího hlavního měs-

ta Angostura (dnešní Ciudad Bolívar), ležícího na řece Orinoko. Během války za nezávislost ve Venezuele, probíhající v letech 1810 až 1823, byl Johann Siegert nucen stát se rovněž zdatným lékárníkem. Říká se, že jeho originální bitters Amargo Aromatico byly v roce 1824 vytvořeny jako lék pro vojáky nakažené malárií, ostatně jednou z ingrediencí této aromatické a výrazně hořké tinktury dodnes zůstává chinin. Nicméně pro tyto bitters je daleko důležitější příběh klíčové ingredience, kterou je kůra z rostliny *Cusparia febrifuga*, jež je obecně známější podle názvu onoho přilehlého města Angostura (český název též kuspara lékařská). Právě zde objevili v 17. století katalánští mniši, kteří do Nového světa dorazili společně se španělskými kolonizátory, příznivé účinky této kůry a přenesli své znalosti do Evropy, kde zájem o toto odhalení kvapem narůstal. Přínos pro to, že se povědomí o kůře z Angostury rozšířilo, připisují ve Velké Británii lékárníkovi jménem William Thomas Brande. Za necelou dekádu poté dosáhla obliba kůry takového rozsahu, že bylo do Evropy jen v roce 1797 dovezeno přibližně 20 000 kilogramů oné vzácné kůry.

Nepříjemný zásah pro novou komoditu přišel v roce 1803, když v Hamburku zemřelo po požití odvaru z kůry angostury malé dítě. Tento případ prošetřoval městský lékař Johann Jacob Rambach, který se domníval, že daný odvar se skládal ze dvou typů kůr, a to z pravé angostury, ale také z tzv. hadího dřeva, jehož kůra je kvůli obsahu strychninu vysoce toxická. Nepatřičné a nedůsledné zacházení s nákladem angostury tehdy zapříčinilo, že celá jedna obrovská várka byla promíchaná s tímto druhým typem kůry a následně rozšířena do celé Evropy. To vedlo mimo jiné až k zákazu importu angostury do rakouské monarchie, neboť až do roku 1837 se nikomu nepovedlo potvrdit původní Rambachovo podezření. Tou dobou byly už ale Siegertovy aromatické bitters známy nejen na nedalekém Trinidadu, nýbrž také v Anglii.

V roce 1850 odešel Siegert z armády do důchodu, a mohl se tak naplno věnovat obchodu s bitters. S nástupem jeho synů do byznysu se změnil i název společnosti na Dr. J. G. B. Siegert & Hijos. Mezi syny vyčníval hlavně Don Carlos Siegert, popisovaný v rodinných záznamech jako bonviván věhlasný svým stylem i způsoby, který představil Angostura Aromatic Bitters na světových výstavách, a učinil tak jeden z prvních kroků k ikonickému postavení značky, mimo

jiné i díky propagaci bitters v kombinaci s ginem, jež je známá jako Pink Gin. Smrt dr. Siegerta na počátku 70. let 19. století jako by předznamenala změny poměrů. Rostoucí politická nestabilita v zemi vedla v roce 1875 Siegertovy syny k rozhodnutí přesunout výrobu na Trinidad, kde společnost funguje dodnes.

O významu Angostury svědčí řada faktorů, mezi nimiž stojí za zmínku kupříkladu to, že společnost je dlouhodobým výhradním dodavatelem aromatických bitters britských panovníků, i to, že Angostura tvoří součást klasických koktejlů jako Old Fashioned, Manhattan, Champagne Cocktail nebo již zmíněný Pink Gin. V roce 1873 byl na lahvičku přidán rovněž podpis dr. Siegerta jako opatření proti imitátorům. Za skutečný přelom lze ovšem považovat až soudní pří s Abbott's Bitters, kdy se tito dva výrobci střetli ve sporu o užití slova „Angostura“ v názvu. Když Abbott prohrál, musel s nemalými výdaji odstranit slovo Angostura z etiket i reklam, nemluvě o tom, že Siegertova Angostura se náhle stala první volbou.

Za jeden z pozoruhodných aspektů Angostura Aromatic Bitters je možné označit onu příliš velkou etiketu, která je dnes v podstatě obchodním artiklem sama o sobě. Pochopitelně se k tomu váže hned několik





Master blender John Georges

příběhů, mezi nimiž vynikají dvě teorie. Podle té první, trochu prostší, jde o důsledek uvolněného karibského přístupu, kdy byla na lahev nalepena špatná etiketa a tento problém nebyl zkrátka nikdy vyřešen. Podle té druhé se jedná o nedorozumění mezi člověkem odpovědným za objednávku lahví a člověkem odpovědným za tisk etiket. Ať je tomu jakkoliv, pomyslný problém s nadměrnou etiketou nadále zůstává charakteristickým atributem značky.

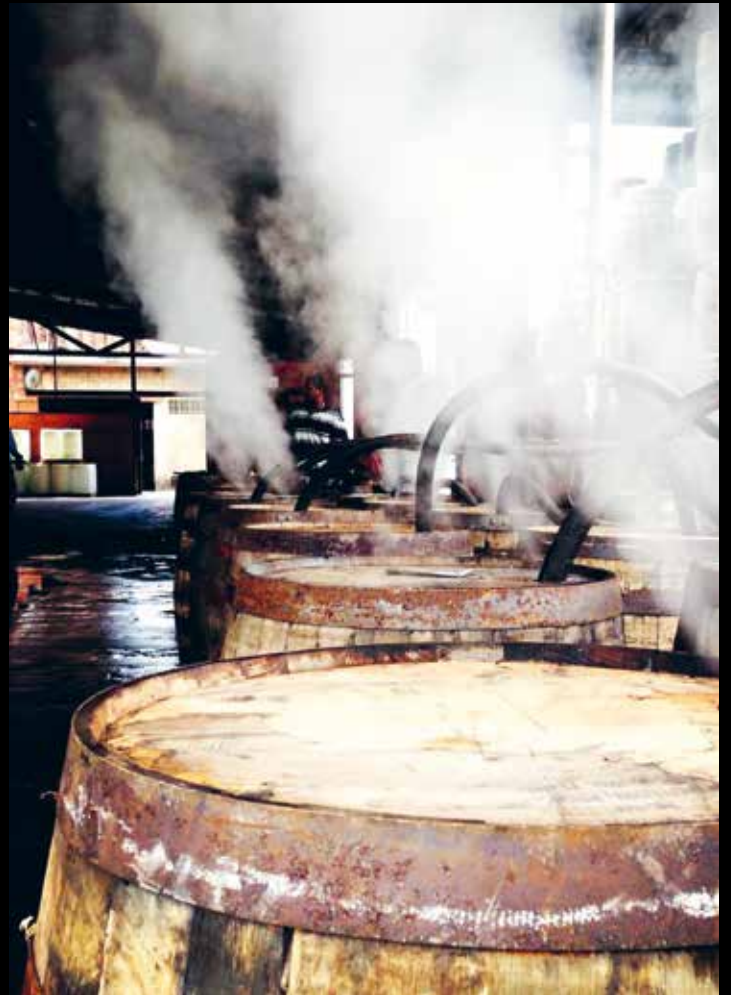
Když dnes navštívíte výrobní prostory Angostura Aromatic Bitters, narazíte na řadu tanků o velikosti 45 000 litrů, kde podle tajného receptu vzniká infuzí různých přírodních ingrediencí v třtinovém destilátu ona unikátní hořká tinktura. Tato infuze probíhá v destilátu o síle 55 % alkoholu po dobu čtyř hodin, aby se následně smíchala s cukrem a karamellem, jež si Angostura připravuje speciálně pro výrobu bitters. V dalším kroku jsou pak po tříměsíčním scelování bitters naředěny na výsledných 44,7 % alkoholu a připraveny k lahvování.

RUMOVÁ BUDOUCNOST

Když se Don Carlos Siegert rozhodl společně s rodinou přesunout z Venezuely na Trinidad, přivezli si s sebou nejen tajnou recepturu na výrobu bitters, nýbrž také lásku k rumu, o čemž svědčí i vytvoření vlastní značky rumu s názvem Siegert's Special Bouquet, která byla představena už roku 1878. Než se však pustíme po stopách rumu v House of Angostura, připomeňme si rumový význam Trinidadu a jeho minulost.

Republika Trinidad a Tobago se rozkládá na dvou stejnojmenných hlavních ostrovech a dvaceti menších, které leží v nejjihnější části Karibského moře, a to pouhých jedenáct kilometrů od pobřeží Venezuely. Díky těžbě ropy se tato země řadí k nejlépe prosperujícím státům v Karibiku, ačkoli se můžete dočíst rovněž o tom, že bez ropy by tamní poměry směřovaly spíše k obdobné situaci, jaká panuje na Haiti. Prvním evropským objevitelem ostrova byl Kryštof Kolumbus, který zde stanul 31. července 1498 při své třetí plavbě. O devadesát let později již Španělé ostrov Trinidad plně ovládali. Koncem 16. století se poté ostrov dostával pomalu do povědomí díky pěstování tabáku a cukrové třtiny. O to zajímavější ovšem je, že první cukrovar na slavné plantáži cukrové třtiny Lapeyrouse byl prý na ostrově postaven až v roce 1787. Uvážíme-li, že jen během následujících sedmi let je možné evidovat na ostrově až 159 podobných plantáží, můžeme rok 1787 považovat za skutečný milník v rozvoji výroby rumu na ostrově. Situace se posléze rychle vyvíjí, když o deset let později obsadí Trinidad britský admirál Henry Harvey, třebaže oficiálně se Trinidad stává britskou kolonií až po podpisu mírové smlouvy z Amiens v roce 1802. V tandemu s Tobagem, které bylo součástí britského impéria už od roku 1783, se ale Trinidad ocitl až koncem 19. století, kdy byly oba ostrovy sjednoceny pod jednu koloniální správu. Sepětí s Velkou Británií navzdory vyhlášení nezávislosti v roce 1962 či změně zřízení na republiku v roce 1976 přetrvalo až do současnosti, protože Trinidad a Tobago nadále zůstává členem Commonwealthu.

Vrátíme-li se k produkci rumu, je dobré si připomenout, že dříve dokonce Tobago vyrábělo více rumu než Trinidad, ačkoli dnes se už na tomto menším ostrově žádný rum nevyrobí. Na počátku 19. století představovalo pěstování cukrové třtiny na Trinidadu hlavní ekonomickou aktivitu. Původně otrockou práci na plantážích nahradili po zákazu otroctví pracovníci z Dálného východu, především z Indie, což vysvětluje dnešní vysoký podíl obyvatelstva indického původu. Zkraje 19. století existovalo na ostrově více než 50 destilačních zařízení a zájem o rum a cukrovou třtinu rapidně rostl, obzvláště



poté, co britské úřady poskytly finanční podporu výrobě rumu pro vojenské účely. Před první světovou válkou totiž roční produkce Trinidadu činila 450 000 litrů, zatímco ve válečných letech se zvedla kvůli potřebám námořnictva až na 4,2 milionu litrů. V roce 1941 pak dosáhla produkce všech palíren na ostrově téměř 6 milionů litrů, a tak není divu, že si právě trinidadský rum získal dlouhé zástupy příznivců, ačkoli bychom to mohli spíše přisuzovat extrémně populární písni Rum and Coca-Cola, kterou v roce 1945 nazpívala americká dívčí skupina Andrews Sisters.

TRINIDAD DISTILLERS LIMITED

V průběhu 20. století se původně rozsáhlá výroba rumu na ostrově zúžila na tři nejvýznamnější hráče, jimiž byly Angostura, Caroni a Fernandes. Každá z těchto palíren nám dodnes připomíná, že rum má v trinidadské národní kultuře nezastupitelné místo, ať už budeme myslet na komerčně úspěšnou Angosturu, historický význam Caroni či kultovní status Fernandes Distillers.

Na konci 19. století vedl House of Angostura syn zakladatele Don Carlos Siegert, který zpočátku kupoval destilát od ostatních výrobců. Jak už bylo řečeno, kromě výroby bitters začal i s blendováním rumů a prodejem pod vlastní značkou. Po jeho smrti převzal vedení firmy jeho bratr Alfredo Cornelio Siegert, jenž měl nespočet vizionářských plánů, do kterých v roce 1919 investoval. Bohužel však nebyly nikdy realizovány. Akcie společnosti rychle klesaly a aktiva House of Angostura přešla do rukou věřitelů, kteří je prodali. Další ranou pro značku byla ekonomická krize a s ní se pojící snížený odbyt na světových trzích. Alfredo Gallo, syn Alfreda Cornelia, tudíž pokračoval ve výrobě za značně omezených podmínek. Nebyl totiž už majitelem, ale na druhou stranu byl jediným, kdo znal recepturu na výrobu bitters. Jeho syn Robert Siegert, vystudovaný chemik, později společně s dalšími dvěma chemiky, Albertem Gomezem a Thomasem Gatcliffem, vytvoří za pomoci moderních technologií nové rumové blendy, kdy propojili staré umění míchání rumu s vědeckým přístupem. Ve výsledku tak uvedli mimořádně kvalitní lehké rumy z kontinuální destilace, které více evokovaly jemný charakter španělského stylu rumu.

Zvyšující se poptávka po rumu tedy v roce 1949 logicky vyústila v založení vlastní palírny s názvem Trinidad Distillers Ltd. Jednalo se o dceřinou společnost spadající pod vedení House of Angostura a opravdu seriózní vstup do rumového byznysu. Posledním z rodiny Siegertů, kdo

působil v House of Angostura, byl Robertův syn Gordon, jenž zastával pozici marketingového ředitele.

Význam Trinidad Distillers zároveň ještě narostl poté, co Joseph Bento Fernandes prodal v roce 1973 Angosturu a Bacardi veškerá destilační zařízení a podíly v palírně Fernandes Distillers, třebaže technicky došlo k akvizici ze strany Angostury (60 %) a Rumpro Company (40 %), přes kterou operovalo Bacardi kvůli daňovému zvýhodnění prodeje rumu do Evropy. Uvažme jen, o jak velkou změnu šlo – stačí si uvědomit, že na počátku 70. let 20. století to byla právě palírna Fernandes Distillers, která svou produkcí pojímala 85 % výroby rumu na ostrově. Navzdory tomu, že tato palírna už neexistuje, její odkaz žije dále v rumech produkováných pod značkou Angostura. Stáčení Angostura 1919 přímo odkazuje na slavný Fernandes 1919, což byl první ročníkový rum z Trinidadu, oceňovaný díky své výjimečné kvalitě. I dnes si tak tento rum můžete vychutnat, neboť se stále vyrábí podle původního blendu. Jedná se o lehký blend rumů, které zrály ve znovu vypálených sudech po bourbonu po dobu až osmi let.

K finálnímu uspořádání poměrů v rámci House of Angostura došlo v roce 1997, když trinidadský konglomerát a aktuální vlastník CL Financial odkoupil podíly Rumpro Company. Dnes Angostura nabízí širokou škálu rumů, třebaže rumy uváděné pod touto značkou tvoří jen asi 3 % produkce. Zbytek výrobní kapacity náleží buď velkoobchodu, nebo lokálním značkám, jakými jsou kupříkladu White Oak, Royal Oak či Forres Park.

V současnosti najdete v Trinidad Distillers výhradně multikolonová destilační zařízení, jelikož palírna vznikla primárně kvůli výrobě bitters. Nebylo proto potřeba vyrábět těžké kotlíkové rumy, jimiž bylo známé hlavně Caroni. Výroba se orientuje pouze na lehké a těžké rumy z kolony. Fermentace trvá v případě lehkých rumů 24–36 hodin s tím, že u těžších rumů se jedná o dobu o něco delší. Přestože byl dříve trinidadský cukrový průmysl schopen zajistit veškerý objem melasy potřebný pro výrobu rumu, tato éra skončila již na počátku 20. století, přičemž poslední cukrovar na ostrově zavřel v roce 2007. Trinidad Distillers tak používá importovanou melasu z Dominikánské republiky, Fidži a vybraných zemí Jižní Ameriky. Většina stařených rumů z Trinidad Distillers pak zraje zejména ve starých sudech po bourbonu, které se podílejí na oceňovaném komplexním profilu tohoto výrobce. V případě značky Angostura ovšem nemusíte zůstat jen u vyzrálých variant, s klidem můžete sáhnout i po některé z mladších verzí a vychutnat si ji ve svém oblíbeném koktejlu, který vám podobně jako ve slavné písni od Andrews Sisters promění všední den v novoroční oslavu. ■





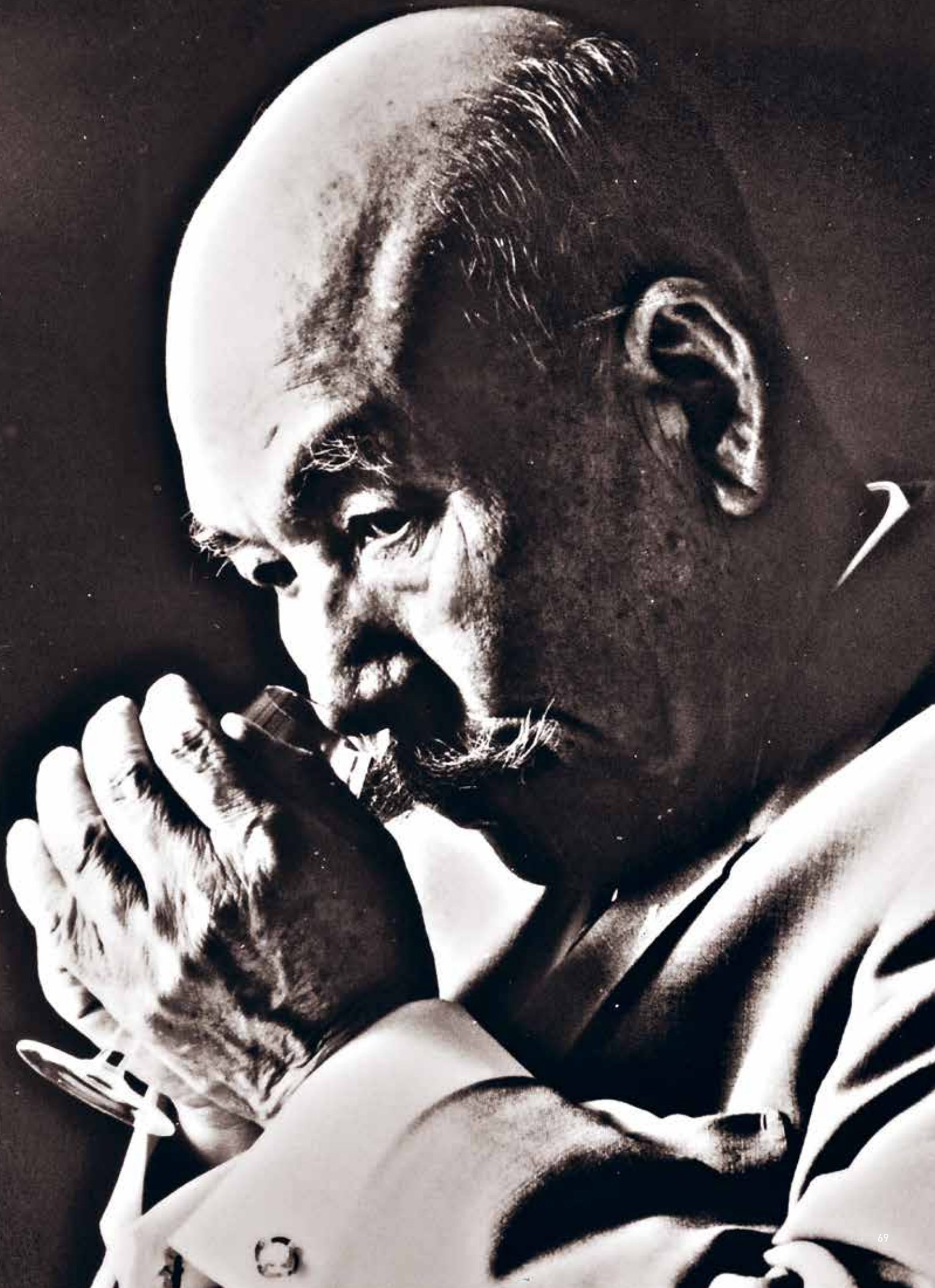
NIKKA WHISKY

ニッカウキスキー

ROK JAPONSKÉ WHISKY A 90. NAROZENINY SPOLEČNOSTI NIKKA

Text: Kryštof Hordina, foto: Luboš Wiśniewski, archiv značky Nikka

Znalcům je japonská whisky dobře známá a jména jako Nikka, Suntory nebo Chichibu byste v jejich slovníku našli bez problémů. Méně známý už je ale fascinující příběh o tom, jak se whisky dostala do Japonska a jak z něj následně dobyla svět.





Pokud západnímu světu některé aspekty japonské kultury zcela unikají, u whisky to může platit dvojnásob. Avšak v posledních dvou dekadách se těší celosvětově velké oblibě a pevně se uchytila v prominentní společnosti skotské a irské whisk(e)y. Přitom se rozhodně nejedná o náhlý boom, který by měl opadnout. Produkce v zemi vycházejícího slunce probíhá déle, než si větší na lidí uvědomuje. Základ k produkci první ryze japonské whisky byl položen již v roce 1923 a první single malt, tedy jednosladová whisky, byla na trh uvedena 1. dubna 1929. Právě tento den se tak slaví každoročně jako Mezinárodní den japonské whisky.

CESTA SKRZ KULTURU A OCENĚNÍ

Japonsko je dnes známé výrobou vysoce kvalitní whisky, ale nebylo tomu tak vždy. Před přelomem tisíciletí se o japonské whisky vědělo mimo Japonsko jen velmi málo. Sean Connery si zahrál v roce 1992 v reklamě na dvanáctiletou whisky Crest Aged společnosti Suntory. Ta se však vysílala pouze v Japonsku. Pozornost světa whisky upoutal až okamžik, kdy desetiletá jednosladová whisky Yoichi od společnosti Nikka získala

v roce 2001 ocenění Best of the Best v soutěži Whisky Magazine. Porazila tak více než 60 dalších vzorků obsahujících převážně vyhlášené whisky destilované ve Skotsku, rodišti tohoto nápoje.

O dva roky později se ve filmu Ztraceno v překladu japonská whisky opět dostala do centra pozornosti, když Bill Murray pronesl dnes již známou větu „Pro chvíle odpočinku, udělejte si čas na Suntory“, kterou doprovázela láhev whisky Hibiki 17.

Možná víte, že první palírnou whisky v Japonsku byl lihovar Yamazaki, který zahájil provoz v roce 1924. Od té doby byla v Japonsku založena spousta značek a postaveno mnoho palíren. Poté, co japonská whisky získala kolem roku 2010 několik hodnotných a relevantních ocenění na mezinárodních soutěžích, zaznamenala celosvětový boom. K nejvýraznějšímu nárůstu produkce whisky ze země vycházejícího slunce dochází v polovině roku 2016. K únoru 2024 je v provozu celkem 96 palíren whisky po celém území Japonska, od Hokkaida po Okinawu. Včetně těch, které jsou v současné době ve výstavbě nebo se plánují, je jich celkem 103.

Díky uznání za řemeslné zpracování, jedinečné chuťové profily a celkovou kvalitu se Japoncům s jejich whisky na světovém trhu s alkoholem daří stále více, což se

samozejmě odráží i na státní kase. Japonská whisky je s 56,1 miliardy jenů největším alkoholovým vývozním artiklem Japonska. Jenom pro srovnání – až na druhém místě je saké s 47,5 miliardy jenů. Co se týče celosvětové produkce whisky, tak nejvíce legendárního destilátu se vyrobí samozejmě ve Skotsku, následovaném Spojenými státy, zatímco Japonsko se každoročně přetlačuje s Irskem o třetí místo.

NIKKA. PŘÍBĚH VÁŠNĚ BEZ HRANIC

Vraťme se však do roku 1853, kdy se Japonsko stále ještě nacházelo v období izolace známé jako Sakoku, což v překladu znamená „uzavřená země“. Tato politika, prováděná šógunátem Tokugawa v letech 1639 až 1853, až na jednu výjimku přísně omezovala kontakty a obchod s cizími národy, fakticky tedy izolovala Japonsko od zbytku světa. Když ale v roce 1853 vplul do tokijského přístavu americký komodor Matthew Perry a následně dosáhl svého s požadavkem na obchodní spolupráci obou zemí, skončilo po více než 200 letech období izolace. Japonsko se mohlo konečně vydat na cestu modernizace a přijímání západní kultury a technologií. Perryho posádka navíc nechala Japoncům na rozloučenou 110galonový sud whisky. Temný, intenzivní a tajemný destilát zaznamenal mezi Japonci velký úspěch. Byl tu však problém. Nikdo totiž netušil, jak tento žádaný alkohol znovu vyrobit.

První pokusy o výrobu whisky nebyly příliš úspěšné. Japonci si uvědomili, že jsou kvůli své izolaci velmi pozadu za Západem. Bez technického know-how pokračovala výroba nejrůznějších druhů životu či zdraví nebezpečného destilátu i v následujících dekadách.

Dne 10. ledna 1894 se v Takehaře v japonské prefektuře Hirošima narodila stěžejní postava celého příběhu – Masataka Takecuru, přezdívaný též otec japonské whisky. Pocházel z rodiny, která se od 17. století zabývala výrobou saké, což podnítilo jeho fascinaci chemií jakožto oborem.

V roce 1916 vystudoval technickou školu v Ósace, kde se specializoval na pivovarnictví. Poté nastoupil do společnosti Settsu Shuzo, jejíž specializací byla právě výroba alkoholických nápojů a v tomto momentě se chtěla začít věnovat i produkci whisky. Firma tedy měla vizi, finance i lokaci, nicméně chybělo jí to hlavní, a sice know-how, a právě proto se v roce 1918 mladý Masataka Takecuru vydává na cestu do Skotska, kde má studovat formální výrobu whisky pod dohledem svého nadřízeného, Kijčira Iwaie, pozdějšího zakladatele společnosti Mars Whisky. Takecuru musel jednou lodí

přeplout Tichý oceán, poté za pomoci železnice zdolat celé území Spojených států, aby následně sedl na další zaoceánskou loď a přesunul se do Velké Británie, což mu dohromady trvalo úctyhodných šest měsíců.

V prosinci 1918, tedy měsíc poté, co v Evropě skončila 1. světová válka a lihovarnictví bylo obecně v útlumu, se zapsal na univerzitu v Glasgow, kde se rozhodl studovat organickou chemii. Zároveň začal získávat i praktické zkušenosti v různých skotských palírnách. Například se ve Speyside, ve slavné palírně Longmorn, seznámil se skotskou míchanou whisky. V palírně Bo'ness naopak objevil používání Coffeyho destilačních kotlů pro destilaci obilné whisky, přičemž zrovna toto setkání se ukáže pro jeho budoucí produkci jako stěžejní.

Velmi pilný student Takecuru si všude dělá podrobné poznámky o celém výrobním procesu, z nichž pak vznikne podrobná zpráva mapující veškeré detaily. Zároveň si se svou chabou znalostí angličtiny a bez pomoci jakéhokoliv Google Translatoru překládá knihu doktora Inese, pravděpodobně největšího tehdejšího odborníka na skotskou whisky. Oba texty, z nichž vzniknou knihy, se v budoucnu stanou základem japonské produkce whisky a můžete je vidět v muzeu Nikka Whisky ve městě Joiči.

SKOTSKO V JAPONSKU

Později se ukáže, že Takecuru nepropadl pouze kouzlu obilného destilátu, ale také jedné skotské ženě. Jestliže se jemu přezdívá otec japonské whisky, tak sestra jeho spolužáka, Jessica Roberta Cowan, se časem bezesporu stane matkou tohoto destilátu. V roce 1920 se navzdory odporu obou rodin mladý pár vezme a postupně spolu začne cestovat po Skotsku a prohlubovat dále znalosti týkající se výroby whisky. Nicméně po nějaké době je potřeba se opět vrátit domů do Japonska a zúročit nabyté informace. Absolvují opět šest měsíců dlouhou cestu a Jessicu čeká výrazný kulturní šok. Mimochodem rodné Skotsko už nikdy v životě neuvidí.

Masataka je vybaven rozsáhlými znalostmi a zkušenostmi týkajícími se výroby whisky a připraven je zúročit. Bohužel společnost, pro kterou pracoval, zkrachuje, a tak se ocitá bez práce. Zde se ukáže obrovská pomoc Jessicy, která si v Japonsku musí změnit jméno na Rita. V době, kdy japonské ženy nesmějí vykonávat zaměstnání, nesmějí studovat nebo třeba volit, začíná Rita učit děti angličtinu a tímto způsobem živit rodinu, což bylo na začátku 20. století v Japonsku těžko uvěřitelné sci-fi. Masataka ve svých pamětech vzpomíná, že díky její oběti mohl on v sobě dál živit sen o výrobě japonské whisky.

Píše se rok 1923 a Takecuru spojuje síly se Šindžiro Torim, zakladatelem společnosti, ze které se později stane celosvětově známé Suntory, tedy největší současný výrobce japonské whisky.

Takecuruovy odborné znalosti a odhodlání vytvářet autentickou whisky skotského typu hrály zásadní roli při formování výrobních metod používaných následně ve všech japonských palírnách. Zdůrazňoval význam vysoce kvalitních surovin, tradičních kotlíkových destilací a zrání v dubových sudech. Ačkoliv palárna nebyla z jeho pohledu postavena na vhodném místě, byl zanedlouho, v roce 1924, jmenován ředitelem lihovaru. Využil své znalosti z pobytu ve Skotsku a podařilo se mu sehrát klíčovou roli při výrobě vůbec prvního produktu whisky Yamazaki s názvem Suntory Shirofuda. Přestože se jednalo o první oficiální japonskou whisky, překvapivě nebyla veřejností příliš dobře přijata. Chuť inspirovaná skotskou whisky nebyla pro japonské chutě dostatečně jemná a společnost Suntory zaznamenala úspěch v oblasti whisky až s whisky Kakubin, která byla uvedena na trh v roce 1937.

ZÁKLADY LEGENDÁRNÍCH PALÍREN

Tři roky předtím, v roce 1934, se však Takecuru, který měl zásadní podíl na výrobě whisky Suntory, rozhodl, že se osamostatní a založí vlastní palárnu. Již se poučil z chyb, obeznámil se s trhem a našel nějaké prostředky. První ze dvou lihovarů, které Takecuru založil, se nachází v Joiči na severním japonském ostrově Hokkaidó, zhruba 50 kilometrů od města Sapporo. Tuto oblast Japonska považoval za nejpodobnější Skotsku, pokud jde o klima a terén.

V lednu 1961 ve věku 64 let umírá Rita a Masataka je zdrcený. Na její počest a jako poděkování za vše, co s ním prožila, vytvořil Nikka Super – whisky, která dnes už jako jediná v základní nabídce společnosti ještě pamatuje jejího zakladatele. K úspěchu společnosti Nikka přispěla Rita zcela zásadním způsobem a stala se nečekanou ikonou japonské whisky. Po celou dobu stála po Masatakově boku jako morální a částečně i existenční podpora, její role u Nikka Whisky je tudíž zásadní. Právě díky jejím postupně nabytým učitelským kontaktům získali investory pro začínající společnost. Zároveň z dědictví založila mateřskou školu s názvem Rita. Město přejmenovalo silnici č. 229, která vede před hlavním nádražím v Joiči, na Rita Road a zařadilo Rita House v areálu lihovaru v Joiči mezi určené hmotné kulturní statky podle japonských zákonů. Je proto pravděpodobné, že Masatoku i Ritu budou v Japonsku chovat v úctě ještě mnoho let.

Tři desítky let od otevření lihovaru v Joiči reagoval Masataka na stále se zvyšující poptávku po japonské whisky a začal hledat místo pro nový, druhý lihoval. Věřil, že míchání několika původních whisky vyrobených v různých palírnách dodává výslednému míchanému destilátu bohatost a chuť. Místo pro svoji novou palárnu našel nakonec nedaleko města Sendai, u hranic prefektury s Jamagatou. Nachází se vysoko v horách na soutoku řek Hirose a Nikkawa.

Říká se, že Masataka chodil tři roky pěšky po Japonsku a hledal vhodnou lokaci. Při své první návštěvě tohoto místa ochutnal Nikka Whisky Black tím způsobem, že ji ponořil do čisté vody řeky Nikkawa a připravil si tedy whisky tradičním japonským způsobem Mizuwari. A právě tento zážitek ho vedl k rozhodnutí postavit palárnu přímo na tomto místě.

Japonská whisky obecně stojí na dvou pilířích. Tím prvním je unikátní chuť, která se díky mentalitě Japonců zaměřuje primárně na vstupní surovinu a je tedy velmi obilná, cereální a sladová. Druhým, neméně významným pilířem je bezesporu autentický příběh, který za ní stojí a který je detailně zaznamenán. Za sto let se Japonsko stalo významným a plně respektovaným hráčem na poli výroby whisky. Dokonce se již objevují i názory, že právě Japonci převezmou otěže v udávání trendů.

Stejně tak jako celá japonská whiskey, ušla Nikka Whisky od svých prvních chvil dlouhou cestu a nasmazatelně se zapsala do dějin japonských destilátů, které bezesporu reprezentuje i na celosvětové scéně v prémiové skupině toho nejlepšího, co může světový trh s whisky vůbec nabídnout. Letos tak slaví své 90. narozeniny a do budoucna se z rukou tamějších master blenderů v čele s legendárním Sakumou Tadašim můžeme těšit na spousty vynikajících kousků. Připít si můžete například ikonickou půllitrovou lahvičkou Nikka From the Barrel, která spatřila světlo světa v roce 1985 a od té doby je nejprodávanější japonskou whisky v Evropě, nebo se naopak můžete nechat unést řadou Nikka Discovery. Tou začala společnost odpocítávat 90. výročí svého založení, a to každoročně po dobu posledních tří let. Jedná se o limitovanou edici, která s každým vydáním odhaluje jiný aspekt odborných znalostí tohoto japonského výrobce. První edice se zaměřila na rašelinu, druhá na experimenty s kvasnicemi. Aktuálně Nikka přijímá novou výzvu vydáním edice Nikka The Grain, za kterou stojí rozhodnutí spojit své dlouholeté know-how s různými výrazy ze čtyř destilérií (Nišinomija, Mijagikjó, Moji, Satsumatsukasa). Výsledkem je tak vyvážená směs sedmi různých stylů obilné whisky, jejichž 48 % alkoholu díky velmi hladké struktuře takřka nepocítíte. ■



NIKKA WHISKY

THE NIKKA
PREMIUM BLENDED WHISKY

IX
NINE DECADES

90th ANNIVERSARY LIMITED
Bottled in 2024

THE NIKKA
NINE DECADES
NIKKA WHISKY 90th ANNIVERSARY LIMITED
Bottled in 2024



90th Anniversary
NIKKA WHISKY



Warehouse #1 Hollywood

58. MFF KARLOVY VARY

Text: Jakub Janeček, foto: Nikita Kartashev, NOX Media, není-li uvedeno jinak

V této rubrice si připomínáme zajímavé filmy, ve kterých si některou z vedlejších rolí zahrál destilát či víno z našeho portfolia. Tentokrát se poohlédneme za největší kulturní akcí v naší republice, Mezinárodním filmovým festivalem Karlovy Vary, kde již třetím rokem po sobě v doprovodu hvězd i běžných filmových fanoušků zazářilo jako oficiální drink Campari.



CAMPARI
Pink Campari
MILANO

CAMPARI
Pink Campari
KVIFF 58
CAMPARI KVIFF 58
CAMPARI KVIFF 58
CAMPARI KVIFF 58

CAMPARI
Pink Campari
KVIFF 58
CAMPARI KVIFF 58
CAMPARI KVIFF 58

CAMPARI
Pink Campari
MILANO

CAMPARI
Pink Campari
SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
CAMPARI SPRITZ

CAMPARI
Pink Campari
KVIFF 58
CAMPARI KVIFF 58
CAMPARI KVIFF 58



Spojení karlovarského filmového festivalu s legendární italskou značkou Campari dává smysl po stránce racionální i emocionální. Bohatá historie tohoto ikonického likéru se již mnoho let propojuje s filmem či světovými filmovými událostmi. Receptura vznikla díky Gaspare Camparimu v roce 1860 a již po pár dekadách bylo možné značku vídat ve společnosti modelek a hereček. První ročník karlovarského festivalu se sice uskutečnil až o 86 let později, ale důležitější je, že se ho před 30 lety podařilo, díky výtvarníkovi Igoru Ševčíkovi, dnešnímu prezidentovi festivalu Jiřímu Bartoškovi a filmové publicistce Evě Zaoralové vymanit z normalizačních praktik a povznést na kvalitativně nesrovnatelnou úroveň. Na renesanci festivalu se kromě předních umělců podílelo velké množství dobrovolníků a studentů, mezi které patří i dnešní výkonný ředitel Kryštof Mucha a umělecký ředitel Karel Och. Před téměř 30 lety se jako moderátor k festivalu připojil Marek Eben, bratři Cabanové začali tvořit zahajující ceremoniál a výtvarné ztvárnění převzalo studio Aleše Najbrta. S filmovým festivalem od 90. let spolupracuje uznávaný fotograf

portrétů a aktů Tono Stano, jehož výstavu představující největší hvězdy, jaké Karlovy Vary navštívily, jste mohli letos zhlédnout ve Sparkasse Gallery na Divadelním náměstí.

Pod vlivem umělců se neformoval jen karlovarský filmový festival, ale podobu měnila i legendární značka Campari. Syn Gaspare Campariho, David, vytvořil nový způsob, jak si Campari vychutnávat, a sice kulturu aperitivu představující životní styl „Red Passion“. V první polovině minulého století prospěli značce svým talentem nejvýznamnější výtvarníci své doby, kterým se podařilo vystihnout duši Campari. Byli mezi nimi například jeden z největších italských plakátových umělců Marcello Dudovich, jehož kromě jiných v jeho tvorbě inspiroval Alfons Mucha, dále umělec a průmyslový designér inklinující ke kubismu a italskému futurismu Marcello Nizzoli, vizionář a celoživotní propagátor futurismu Fortunato Depero, avantgardní umělec Carl Fisanotti či Leonetto Cappiello, který vytvořil slavnou grafiku nazvanou Spiritello, na níž vyobrazil skřítku vylézajícího z pomerančové kůry s lahví Campari.

Silné propojení Campari s uměním a ztvárňování „Red Passion“ pokračovalo i nadále. Roku 1964 vytvořil Bruno Munari obraz nazvaný „Declinazione grafica del nome Campari“, neboli graficky znázorněné skloňování jména Campari, který je součástí permanentní výstavy Muzea moderního umění v New Yorku. Roku 1985 vyvrcholila spolupráce Campari se slavnými herci a režiséry, započatá v 70. letech. Velikán italské kinematografie Federico Fellini tehdy natočil svůj první krátký film, který jako reklama uchvátil italský trh. Kelly LeBrock, další ikona tehdejší doby a slavná „žena v červeném“, hrála hlavní roli v reklamě nazvané Campari, It's Fantasy.

Na počátku nového milénia byl uveden do života projekt kalendáře Campari, pro který v průběhu následujících let zachytili mezinárodně uznávaní fotografové nádherné modelky a herečky, jako jsou Salma Hayek, Eva Mendes, Jessica Alba, Milla Jovovich, Penélope Cruz, Uma Thurman, Eva Green či Kate Hudson. V roce 2011 se na jeho stránkách objevil i americký herec s portorikánskými kořeny Benicio del Toro, který byl v roce 2022 hostem karlovarského filmového festivalu, kde dostal Cenu prezidenta MFF Karlovy Vary. Podobně jako jeho ocenění předchůdci se rozhodl své sympatie ke karlovarskému festivalu vyjádřit svou účastí ve festivalové znělce. Teaser držitele Oscara Benicia del Tora natočený v Berlíně pod režisérským vedením Ivana Zachariáše měl na letošním 58. ročníku festivalu premiéru při jeho slavnostním zahájení. Festivalové znělky v podobě krátkometrážních příběhů vtipnou formou zachycují v akci udělovanou festivalovou cenu –





soškou dívky držící křišťálový glóbus ze sklárny Moser. Mezi mé oblíbené znělky se vedle letošní premiérové s životem unaveným Beniciem del Torem řadí příběh Juda Lawa originálně řešící krádež sošky Ducha extáze ze svého Rolls-Royce nebo interview s Johnnym Depem, ve kterém bravurně přelstí záludnou novinářku. Na zmíněné znělky se můžete podívat po rozkliknutí QR kódů na konci článku.

Mezinárodní filmový festival Karlovy Vary patří mezi nejstarší světové filmové přehlídky a je považován za nejdůležitější filmový festival ve střední a východní Evropě. Již deset let po svém vzniku v roce 1956 byl festival zařazen do kategorie „A“ mezi nejvýznamnější světové filmové festivaly v Cannes, Berlíně či Benátkách. Filmové hvězdy navštěvující karlovarský festival se netají tím, že ho mají rádi. Jejich vztah k festivalu se odráží nejen ve znělkách, které posléze natáčejí, ale některé se dokonce chtěly v západočeských lázních usadit, jiné se do nich alespoň vracejí. Nejocěňovanější je na festivalu jeho atmosféra, kterou přirozeně vytváří propojení světa filmových hvězd, lidí z branže a milovníků filmů od baťůžkářů až po bohatou klientelu. Zkrát-

ka, kdo není na začátku letních prázdnin ve Varech, jako by nebyl, a proto se vám může stát, že tu potkáte jak své známé, tak i nové zajímavé lidi. A když budete mít trochu štěstí, tak to může být prezident festivalu, nebo dokonce i prezident republiky.

Osobně se řadím mezi milovníky kvalitních filmů a festivalu se účastním již několik let bez ohledu na přímé propojení našich značek s KVIFF. Ale dohodnutým partnerstvím mezi Campari a filmovým festivalem získala tato událost pro mě nový rozměr. Připravil hladký průběh všech aktivit, do kterých se značka Campari v rámci desetidenního festivalu zapojuje, představuje obrovské nasazení a vypětí velké části našeho týmu. Nepřehlédnutelná prezentace značky Campari v hmotné i nehmotné podobě dělá radost nejen nám, majitelům společnosti Ultra Premium Brands, ale také vlastníkům a manažerům Campari. Již třikrát po sobě náš tým dokázal, že pro tuto nejprestižnější akci roku můžeme být rovnocenným partnerem. S vědomím, že i letos má náš tým celou akci pevně pod kontrolou, jsem se letos s čistou hlavou zařadil do FESTKA pelotonu, oslavující oscarového režiséra Miloše Formana

CAMPARI®

WE ARE CINEMA



Karlovy Vary
International Film Festival

OFICIÁLNÍ DRINK FESTIVALU



CAMPARI
SPRITZ



a malíře Theodora Pištěka, kteří na festival do Karlových Varů dorazili v roce 1990 na kolech až z Paříže. Česká cyklistická značka FESTKA propojující ve svých karbonových dílech svět umění, vizuálního i technického designu a výjimečné materiálové inženýrství pořádá tuto spanilou jízdu vrcholící příjezdem na červený koberec již deset let. Ovšem pojetí naší cesty je s výletem zmíněných umělců nesrovnatelná. Jejich denní trasa představovala 40 až 50 kilometrů. Podle slov pana Pištěka v časopise Sport in Art navíc Miloše Formana nezajímala rychlost – jezdil prý spíše proto, aby si „udělal hlad“. Měl lehké silniční kolo a na něm batoh snad s pětikilovým průvodcem michelinskými restauracemi, byl schopen vypít až 9 třetin piva a také si občas zapálil doutník. Naše vzpomínková jízda měla být dlouhá 155 kilometrů, ale můj Garmin mi na červeném kobereci před Thermalem ukazoval 167 km s bezmála 2 000 nastoupenými metry. Po šťastném a poněkud opožděném příjezdu na červený koberec se celý FESTKA peloton vyfotografoval v na míru ušitých dresech s logem letošního festivalu, které tradičně připravilo studio Aleše Najbrta. Vinou zpoždění jsem měl jen velmi málo času na přesun do hotelu Carlsbad Plaza, kde bylo nutné se osprchovat, vklouznout do smokingu a chytit festivalové BMW, které mě jen tak tak doručilo za mou krásnou manželkou. Zahájení festivalu, spojené s projekcí filmu Až na konec světa s osobní účastí jedné z festivalových hvězd, americké-

ho herce Vigga Mortensena, jsme však stihli. Čtyři dny, které jsme na letošním festivalu strávili, jsme si náležitě užili. Viděli jsme 10 filmů, části koncertů Kosheen a Briana Adamse i Smack 1 show mého syna. Vychutnali jsme si skvělé drinky na našich barech v ELLE Beauty Lounge vedle hotelu Pupp i v hotelu Thermal. Mluvili jsme se zajímavými lidmi a kochali se jako každý rok geniem loci centra Karlových Varů, s lázeňsko-filmovou atmosférou a krásně zrenovovanými architektonickými skvosty, jako jsou nově zrekonstruované Císařské lázně, městské divadlo nebo budova bývalé banky na Divadelním náměstí, kde v nově vzniklé Sparkasse Gallery probíhala během festivalu zmíněná výstava fotografií Tona Stana, trvajících po zbytek roku, s přílehlavým názvem Stars.

Ke stylovému dojmu světové úrovně festivalu přispěla i atmosféra v Campari Lounge KVIFF TV parku. Partnerství CAMPARI se zhmotnilo nejen formou oficiálního drinku, ale především celkovou výzdobou prostoru a řadou nových lahví Campari vyrovnaných na obřím barovém displeji, které byly poprvé představeny na minulém ročníku festivalu. Mezi 17. až 19. hodinou se zde podávalo v duchu aperitivo momentu speciální italské občerstvení a mezi drinky servírované přes den do skla nechyběly Campari Spritz, Campari Soda, ani klasický nejoblíbenější koktejl světa, Negroni. Ambassador Campari Milan Zaleš vytvořil pro tento ročník unikátní Negroni KVIFF 58. Při sestavování tohoto twistu na klasické Negroni se Milan nechal inspirovat italským životním stylem a jedinečnou atmosférou karlovarského filmového festivalu. Základem je Campari infuzované kávou v kombinaci s vermutem infuzovaným ovocným čajem, ginem a kapkou pomerančového džusu. Veškeré ingredience pojí pasterovaný bílek, který drinku dodává krásně krémovou texturu. Na závěr byl drink ovoněn parfémem z pomerančového květu a zasypaný prachem z lyofilizovaných malin. Sladší festivalovou verzí se Negroni stal ještě přístupnějším širšímu spektru návštěvníků. Podle počtu objednávek právě tohoto koktejlu na pondělní Campari Red Passion Night lze říci, že to byla trefa do černého. Tato dnes již tradiční párty se stala vyhledávanou festivalovou událostí a lidé, kteří se na ni dostali, se bavili až do časných ranních hodin.

Teď, když jsem zpátky doma a píšu tyhle řádky, musím přiznat, že už se těším na další ročník, a to je pro mě osobně ten nejlepší indikátor toho, jestli to letos za něco stálo. ■





FOTOSOUTĚŽ S ČASOPISEM WAREHOUSE #1

Soutěž stále pokračuje, tak neváhejte a foťte. Pravidla jsou jednoduchá. Této fotosoutěže se může zúčastnit každý, kdo zašle vlastní fotografii, jejíž součástí bude nějaká lahev zakoupená v karlínské prodejně Warehouse #1 nebo na eshopech warehouse1.cz, nebo cigarhouse1.cz. Lahev (nebo doutník) může být na fotografii hlavním aktérem, ale není to podmínkou. Zrovna tak může vyhrát fotografie, na které bude lahev plnit vedlejší roli. Rozhodující může tedy být jak dokonalé provedení produktové fotografie, tak originální nápad, který bude na fotografii hrát prim. Porota, složená z fotografů Gábiny Fárové a Martina Kincla, Pavly Hájkové Janečkové, Tomáše Mozra a spolujitelů společnosti Ultra Premium Brands, Jiřího Rabela a Jakuba Janečka, vybere vždy před uzávěrkou aktuálního čísla vítěznou fotografii, jež bude následně v časopise Warehouse #1 uveřejněna. Autor vítězné fotografie získá voucher na nákup do naší prodejny či e-shopu v hodnotě 1 000 Kč.

Pokud se chcete do soutěže zapojit, sledujte náš profil @warehouse1cz na Instagramu. S blížícím se dalším číslem časopisu tam soutěž vyhlásíme a upřesníme i postup, jak svou fotografii poslat.

VYHLÁŠENÍ PATNÁCTÉHO KOLA NAŠÍ FOTOSOUTĚŽE

Výhercem se stal Patrik Bodnár z Prahy.

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



1. MÍSTO

1846
FASSBIND
— THE SPIRIT OF  SWITZERLAND —



OSMISMĚRKA

George Bernard Shaw: „Kulturnost je nátěr, který lze snadno...“

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

A.H.RIISE
AGÁVE
ALTABRUMA
AMRUT
ANGOSTURA
APEROL
ARIOUSIOS
ATMOSFÉRA

BARREL
CASCO VIEJO
CYNTHIA VARGAS
DON AUGUSTÍN
FEVER-TREE
KENTUCKY
MACHRIE MOOR
MALVASIA

MHOBA
MUSELLA
ORANGE KISS
RATAFIA
ROBERT BURNS
ROCHELLE
SAIGON
SHERRY CASK

SMACK
STANDARD
SUD
TONIK
VODA
XIBAL
YOICHI

Řešení z minulého čísla: Anakreón:
„Když popijíme, starosti podřímují.“

Warehouse #1 Coffee&Spirits

TEKUTÉ DEZERTY

Text: Tomáš Mozr, foto: Luboš Wiśniewski, Pavla Janečková Hájková, Simon Gregar

Vzájemné vlivy mezi kuchyní a barem jsou dlouho osvědčeným a zároveň fungujícím prvkem. Nepřetržitá inspirace a objevování nových struktur a chuťových kombinací jsou zcela přirozenou součástí běžného provozu. Nikoho tedy nepřekvapí, že se barmani při přípravě svých koktejlů kolikrát inspiřují slavnými pokrmy. Podíváme-li se například na dezerty, pak ve výčtu receptur narazíme na koktejly inspiřované štrúdlm, perníkem, dortem Red Velvet či sladkým crème brûlée. Co se však stane, když se do rovnice na dezertní koktejl dosadí káva?





POTĚŠENÍ Z PRALINEK

Spojení dezertu s alkoholem a kávou je osvědčenou klasikou, na kterou narazíme takřka při každém stolování; okamžik, kdy je servírován dezert a k němu se pojí nabídka kávy nebo digestivu, ideálně rovnou obou nápojů naráz. Když se ovšem zaměříme na historický vývoj tohoto spojení, odkryjeme zajímavou kapitolu koktejlové kultury. Přenesme se na moment do 20. let. Doba se mění. Města zaplavují americké bary a světla neonů. Ulicemi se řítí automobily vstříc zrychlujícímu se životnímu stylu. Už ani přítomnost ženy v baru není natolik exotickou záležitostí, jako tomu bylo dříve. Model tzv. fraucimoru, podle kterého byl tehdejší zábavní prostor definován a jasně separován na základě pohlaví, zvolna zmizel. Pomalu se vytrácely předsudky, podle nichž si směla žena dát brandy jedině při závažných zdravotních potížích, ačkoli pokrok měl pořád své mantinely a přítomnost žen v baru nadále vyvolávala silné reakce. S určitým řešením této situace přišel neúnavný palírník Hugo Asbach, jenž v roce 1924 prezentoval svou světovou novinku Weinbrand-Praline. Tyto „koňakové“ pralinky byly vyrobeny speciálně pro ženy, na které se při kon-

zumaci alkoholu stále ještě pohlíželo s nelibostí, a to obzvláště u dam z lepší společnosti. Do barů chodily tyto dámy jen zřídka, ale na odpoledních tanečních zábavách jim pár koňakových pralinek k šálku moka kávy nemohl upřít nikdo.

V současnosti jsme na čokoládové pralinky plněné alkoholem zvyklí, jedna však mezi ostatními značně vyčnívá. Mon Chéri je světově známý cukrářský výrobek od italské společnosti Ferrero, který se v Itálii poprvé objevil v roce 1956. Jde o bonbony z hořké čokolády, v nichž se skrývá třešeň plovoucí v 13% likéru, přičemž každá pralinka je zabalená v růžovém obalu. Dříve existovaly i verze s hrozny, lískovými ořechy a mandlemi, ty se ale přestaly vyrábět v 80. letech minulého století. Třešně pro tyto pralinky odebírá společnost Ferrero z portugalského regionu Fundão, kde jich každoročně nakupuje zhruba 150 000 tun. Název, který znamená francouzsky „můj miláček“, byl vybrán jako odkaz na francouzský způsob života, kdy Mon Chéri mělo být symbolem gurmánského potěšení.

Proslulá bonboniéra se paradoxně stala i předobrazem koktejlu s názvem Coffee Kirsch, jenž odkazuje na původ kávy, kdy na počátku tolik oblíbeného nápoje

stojí tzv. kávová třešeň. Základem koktejlu je nejstarší a nejtradičnější pálenka od značky Fassbind. Jedná se o třešňovici, která se vyrábí z třešní z regionu Rigi. Součástí tohoto velmi jednoduchého koktejlu jsou následně Campari a kávový likér Gloria Single Origin. Ačkoli by každý předpokládal, že tento zdánlivý twist na negroni by měl vyzdvihnout tóny kávy a třešní, pravdou je, že místo kávy v drinku naopak do popředí vystoupí chuť čokolády, kterou je přirozeně možné najít už v likéru Gloria Single Origin. Výsledek tudíž doslova evokuje stejný požitek, jako kdyby se vám na jazyku rozplýval bonbon Mon Chéri.

SLADKÉ POVZBUZENÍ

Ačkoli se o slavném italském dezertu tiramisu začíná ve větší míře mluvit až od přelomu 60. a 70. let, historie tohoto dezertu sahá mnohem dál. Inspirován měl totiž být dávnými recepty z dob renesance, přičemž podobný moučník údajně podávali již v 17. století sienskému vévodovi. Za rodné město tiramisu je považováno severoitalské Treviso, v němž měla údajně 24. prosince 1969 dezert připravit manželka majitele restaurace Le Beccherie Alba di Pillo, které asistoval

cukrář Roberto Linguanotto. Jiný příběh hovoří o tom, že tiramisu bylo oblíbenou pochoutkou v místních nevěstincích, kdy se poukazovalo na dvojsmyslný název. Tiramisu totiž vychází ze slovního spojení „tireme su“, což v nářečí oblasti kolem Trevisa doslova znamená „zvedni mě“.

Pokud jde o tekuté zachycení tohoto slavného italského dezertu, můžete narazit hned na několik provedení. Jedním z nich je například počín barmana Adama Ennise, který přišel v roce 2001 s kombinací koňaku, smetany, žloutku, crème de cafe, crème de cacao a sýru mascarpone. Navzdory tomu, že tento drink může chuťově připomínat tiramisu, vizuálně i sensoricky jej na plné čáře předčí koktejl Jana Mareše, který se objevuje na novém menu pražského baru Bonvivant's CTC. „Chtěl jsem udělat nápoj, který už přede mnou vytvořila spousta barmanských legend. Přišlo mi ale, že ani jeden z těch předchozích není opravdu to, co právě tiramisu znamená pro mě. Šel jsem tedy cestou infuzování vodky, a to konkrétně zakysanou smetanou, na popud kolegy Tomáše Paličky. Kávový likér a amaretto pro mě byly nutností vzhledem k tomu, že jsou tyto chutě v dezertu běžně obsaženy. Pomyslná špetka rumu tomu poté dala ten chybějící dílek a smetana s nadrcenými cukrářskými piškoty





(tzv. Savoiardi) už byla pouze pomyslnou třešničkou na dortu. Vzorem servisu mi přitom byl Schumann's White Russian, kdy se vyšlehaná smetana jemně nanese na hladinu koktejlu. Posyp kakaem navrch pak jen kopíruje samotný dezert," popisuje Jan Mareš, který s tímto drinkem zároveň letos v březnu zvítězil v prvním ročníku soutěže Gloria Challenge.

Ať už vás tedy ohromí komplexní pojetí slavného italského dezertu, nebo naopak dostanete chuť si připomenout fakt, že život je jako bonboniéra, zcela nepochybně neuděláte ani v jednom případě chybu. Kávové koktejly totiž představují daleko rozmanitější svět, než jaký znáte skrze Espresso Martini, Irish Coffee či White Russian.

COFFEE KIRSCH

30 ml Fassbind Eau de Vie Rigi Kirsch
 30 ml Gloria Single Origin Coffee Liqueur
 20 ml Campari

Postup: Do míchací sklenice postupně odměřte všechny ingredience. Přidejte led a důkladně promíchejte. Scedte do sklenice typu old fashioned s blokem ledu. Ozdobte třešní amarena.

TIRAMISU by Jan Mareš, Bonvivant's CTC

30 ml Gloria Single Origin Coffee Liqueur
 30 ml vodky infuzované zakysanou smetanou*
 10 ml Amaretto Disaronno
 10 ml rumu Appleton Estate 12 y.o. Rare Casks
 smetana s rozdrčenými cukrářskými piškoty
 kakao

Postup: Postupně dávkujte kávový i mandlový likér, vodu a rum do míchací sklenice, kterou doplníte ledem. Promíchejte a scedte do pohárové sklenice. Na hladinu koktejlu posleze přidejte piškotovou smetanu, kterou si připravíte vyšleháním smetany společně s malými kousky cukrářských piškotů za pomoci tyčového mixéru. Ozdobte kakaem jako v případě původního dezertu.

*Vodka infuzovaná zakysanou smetanou.

Veźmte lahev vodky a smíchejte jí se zakysanou smetanou ve větší sklenici s patentním uzávěrem. Důkladně suroviny promíchejte a nechte tuto směs přes noc v mrazničce, aby se oddělil tuk. Poté přecedte přes perlan nebo kávový filtr. ■



Warehouse #1 Víno



Musella
WINERY AND RELAIS

MADDALENA PASQUA

Dne 15. 4. 2024 se ptal Jakub Janeček, foto: Archiv Musella winery, není-li uvedeno jinak

Maddalena Pasqua je majitelkou vinařství Musella a vášnivou propagátorkou biodynamických postupů. Navštívil jsem ji letos na jaře cestou na veletrh VinItaly. Společně jsme ochutnali vína z její aktuální produkce a příjemně jsme si u toho popovídali.





Když jsme před několika lety začali dovážet a prodávat vaše vína skrze náš kamenný obchod a e-shop Warehouse #1, obhospodařovali jste na vašem statku 25 hektarů vinic s jihozápadní expozicí. Změnilo se od té doby něco ve smyslu rozlohy vinic, dalších expozicí nebo odrůd, které používáte?

Rozloha zůstala stejná. Musella jako taková je stále 25 hektarů. Navíc dohlížím ještě na produkci na fantastických terasách, které patří kamarádce Denise, což je 6 kilometrů odsud, a potom tady dole na vinici svého bratra.

Četl jsem, že některé části vašeho vinařství jsou až 500 let staré.

Ano, je to jednak dům mých rodičů a pak některé další části. Sklep je potom ze 17. století.

Byl tento statek vždy spojený s vaší rodinou?

Ne, to nebyl. Dům a nádvoří patřily bohaté aristokratické rodině Conti Marion až do roku 1870. Zbytek patřil rodině Muselli do stejného roku. Od roku 1870 vlastnila celé panství rodina D'Acquarone. Naše rodina tuto nemovitost následně koupila v roce 1995.

Od té doby potom váš otec začal s produkcí konvenčních vín?

Ano, začali jsme pěstovat révu v roce 1995. Když mi bylo 22 let, tak jsem pracovala pro mého otce, naučila jsem se docela dost o zemědělství. Dělal jsem všechno, co bylo potřeba, včetně řízení traktoru, starání se o zvířata i o lidi. V roce 1999 jsem ale tátovi řekla, že jestli nezmění svůj přístup, tak odcházím, a on mi řekl, že můžu jít...

Potom jsme začali s organickými víny, která mu nechutnala a mně taky ne. V roce 2009 jsem udělala projekt s odbornou konzultací a velmi dobře připraveným business plánem a on nemohl říct ne. Po deseti letech bojů jsem tedy mohla se svým bratrancem Enricem Raberem začít podle svých představ.

Kdo tedy stál za rozhodnutím vydat se cestou biodynamického hospodaření?

Já, já a potom taky já.

Tak pojďme tedy společně ochutnat vína z vaší produkce.

S radostí. Tak tohle je Drago Rosé.

Drago Rosé je jediné víno, které připravujeme v nerezočných nádržích, protože vinifikace je velmi krátká. Především se jedná o hrozny ze Single Vineyard, Monte del Drago, 100% Corvinone pěstované na jednom hektaru. Po sklizni hrozny vylisujeme a sledujeme je pár hodin, než získáme barvu, kterou chceme. Pak odstra-



níme slupky a necháme mošt fermentovat v nerez. Poté, co je kvašení ukončeno, dáme víno do několika menších nerezových tanků. Když je venku teplota zhruba -3 nebo -2 °C, necháme víno stabilizovat, potom ho dáme zpátky a hned ho plníme do lahví. Jsme myslím jediným výrobcem, který plní do lahví odrůdu Corvino samotnou. Důvodem, proč to děláme, je to, že nechceme mít příliš ovocné víno. Není tedy jemné a sladké, jako bývají některá růžová vína. Popsala bych ho jako přímé, elegantní víno a tento rok ještě lepší, protože jsme nedělali malolaktickou fermentaci. Je svěží a drží si příjemnou kyselost. Tento rok jsme poprvé lahvovali 6 000 lahví, v minulosti to bylo 3 000–4 000, takže jsem ráda, protože je to také stresující nemít dostatek lahví, když je o ně zájem.

Drago Bianco – vyrábíme z odrůdy Garganega, kterou ukládáme do mramoru. Tady pokračuje dračí sága. Na etiketách Drago Rosé jsou mořští koníci, protože se jedná o element vody. Tady je drak, což je element země a ohně, a dále máme na etiketách vína Paspartú zase létající ryby a draka, protože se jedná o vzduch a vodu, což znamená, že si čtyři elementy světa spolu pohrávají.

Tedy zároveň čtyři základní elementy v biodynamické produkci.

Ano, přesně tak.

Chtěl jsem se zeptat, jaká vína jste ochotná pít, ale vy už jste mi částečně odpověděla, protože jste řekla, že vám organické víno nechutnalo...

Nemám je příliš v oblibě, protože to nestačí.

Ve smyslu, že je stále povoleno relativně velké množství úprav?

Ano, organická vína jsou v podstatě v pohodě, ale mě to nestačí. V životním cyklu všeho na světě se musíme starat o to nejdůležitější, a to je matka země. Ta potřebuje péči, a proto jí dáváme v podstatě masáž v podobě P 500.

Mohla byste vysvětlit, o co se jedná?

Preparation 500, neboli P 500, je kravský roh naplněný kravským hnojem, pro který si jdu po sklizni na konci září za jedním známým, který chová krávy ve volné přírodě.

Kolik takových rohů ale potřebujete?

Mám jich 500. Rohy se musí naplnit hnojem, ale nesmí se moc utemovat. Musí se to udělat opravdu správně. Vykope se kus země, rohy se naplní hnojem a vyskládají se do řady vedle sebe. Potom se na ně dá trochu půdy bez kamenů a vyskládá se další řada a tak dále, a nakonec se to zahází hlínou. Pod zemí se to nechá 6 měsíců, od poloviny října do dubna. Obvykle je vyhrabáváme po Velikonocích.



Biodynamický přípravek P 500



Plnění kravských rohů hnojem

A ty rohy jsou odkud?

Já je mám z Francie. Italské nebyly dost dobré.

A jak se dál postupuje?

Potom se z rohů vyjme transformovaný hnůj ve tvaru rohů, který se dá do měděného tanku. Tam postupně po několika týdnech ztrácí svůj tvar. Potom koncem května nebo začátkem června přidáme další preparáty, jako je jetel, heřmánek a další byliny. Šest z nich je pevných a umístíme je do šesti malých otvorů v hnoji, ale sedmý (507) je tekutý a hnůj s ním nakonec postříkáme, jedná se o kozlík lékařský. Tento postup pochází z učení Alexe Podolinského, který tento systém formuloval tak, aby byl P 500 obohacen i o ostatní přípravky.

V září a v říjnu provádíme tímto preparátem postřík. Na jeden hektar stačí 100 gramů. Já s přístrojem, který mám k dispozici, udělám dva hektary, takže dávám 200 gramů. Přípravky se dají do vody, celé se to promíchá a provádí se postřík. Postříkujeme speciálním strojem pomocí motocyklu, ne traktoru, protože ten by příliš udusal půdu. Postříkovat se musí v té době, kdy je dostatečně vlhko, aby se postřík dobře absorboval. Každá kapka postříku obsahuje miliardy bakterií, a tak vlastně nehnojíme, ale dáváme impuls tímto supermocným prostředkem.

Proč se dává kravský hnůj do rohů pod zem?

Roh je z materiálu, který se jmenuje keratin, ten se nachází také ve třetím žaludku krávy. Jedná se tedy o jakýsi druh znovutváření hnoje, čemuž napomáhají různé bakterie, zárodky a houby. Tato transformace probíhá lépe v chladu, a proto jsou rohy zaházené půdou. Jedná se o velmi podobný proces jako u homeopatie.

Kdo na to vlastně přišel?

Rudolf Steiner, geniální člověk, který možná s tímto úžasným konceptem předběhl dobu.

Každý, kdo se ještě před 10 lety věnoval biodynamice, byl brán za podivína nebo za čaroděje, teď je ale konečně všechno vědecky dokázáno pomocí kvantové fyziky.

Takže není pochyb o tom, že to funguje?

Samozřejmě, že to funguje, to vím stoprocentně, ale důvodem, proč to funguje, je, že žijeme v souladu s přírodními silami a energiemi. Jsme součástí přírodního koloběhu s respektem ke každému hmyzu, rostlině a lidské bytosti. Ke každé lidské bytosti ale nejméně ze všeho (*úsměv*), je to nejslabší článek.

No, s tím nelze než souhlasit.

Bohužel jdeme špatným směrem. Myslím, že lidé jsou sílení. Je nás příliš mnoho. Dnes mi ale někdo řekl zajímavou věc.



Něco pozitivního?

Ne. Bylo to o tom, že lidé jsou tím, co jedí, a mnoho lidí jí špatné věci. Neumím si vysvětlit, jak je možné, že většina lidí není schopná otevřít oči. Kdyby to udělali, museli by přece okamžitě přestat kupovat to, co kupují.

Teď je velká diskuze v Itálii kolem toho, jak se zachází s kuřaty a prasaty, která jdou na porážku. Nakládá se s nimi strašně... A lidi to potom jedí. Pokud už jim tedy nezáleží na zvířatech, tak by mohli alespoň brát ohledy na sebe a své děti a nekrmit sebe a je masem plným antibiotik ze zvířat, která šla vystresovaná na brutální porážku.

Máte pravdu, moje žena donedávna vůbec nejedla drůbeží maso, protože jí nechutnalo. Potom jsme našli bio farmu, od které jsme koupili kuřecí maso, což byl takový rozdíl oproti běžně koupenému v supermarketu, že si na něm je schopna pochutnat. Podobné je to ale i s pomeranči, rajčaty a vlastně v podstatě se vším. Manželka je ovšem skvělá kuchařka a dbá na to, abychom doma jedli pokrmy z kvalitních surovin.

Tak to můžete být šťastný.

S vinnou révou a vínem jako takovým je to stejné. Rozdíl mezi industriálně připravovaným a organickým nebo biodynamickým je také patrný.

Ano, určitě, já mám radost z toho, když si přivoním ke svým vínům – cítím stejné vůně, jako když se procházím po svých vinicích. Potom se cítím opravdu šťastná, protože je zřejmé, že to, že jednotlivé odrůdy nechávám svobodně vyjádřit jejich podstatu a potenciál, má smysl. Mám pocit, že se já a můj bratranec Enrico chováme jako dobří rodiče, ne jako výrobci vína. Nevyrábíme víno, pouze asistujeme hroznům v jejich transformaci.

Drago Bianco je velmi náladová odrůda a každý den jiná, což je také důvod, proč jsme ji nechali zrát nejdříve v mramoru, abychom jí dali extra komfort. Když jsme ji nechávali zrát v nerezových tancích, tak bylo víno uzavřené a redukované. Nikdy jsme nechápali proč. Až když jsme začali ukládat víno do komfortnějšího prostředí, jsme zjistili, že se projevuje úplně jinak.

Nerezová ocel je velmi dobrá, protože se velmi snadno dezinfikuje a při správné teplotě si víno dlouho zachová své vlastnosti, ale záporný elektrický potenciál vína při kontaktu s elektrickým potenciálem nerezové oceli vytváří baterii, která má redukční účinky na vůni. Můžete cítit, že se víno „uzavírá“ a nedochází k vývoji vůni a tříslovin.

Proto dáváme přednost elektricky neutrálnějšímu materiálu, jako je beton, kámen, dřevo nebo amfory.

Můžu potvrdit, že je daleko příjemnější než Drago Bianco, které jsem pil před dvěma dny doma.



Enrico Raber, Maddalena Pasqua a jeden z jejich psů

A jaký to byl ročník?

Myslím, že 2017.

No jasně, to byl poslední ročník z nerezů.

Daleko více si pochutnávám na tomhle.

Děkuju, to jsem ráda. Toto víno je velmi univerzální, dobře se páruje s jídly a těžko se porovnává s jinými víny, protože mi nepřipomíná žádná jiná.

Je tedy unikátní.

Myslím, že ano. A teď překvapení – nové víno, které je výsledkem nového projektu. Jedná se o tramín od mé kamarádky Denisy, o které jsem se již zmiňovala. Ta má 8 hektarů a na jednom z nich má právě tuto odrůdu. Jednou jsme se potkali kvůli jehňatům, protože jsem šla nějaká vyměnit s pastýřem. Našla jsem ho v její krásné vinici s terasami jako v amfiteátru, protože Denisa chtěla, aby je tam nechal spásat trávu, která tam roste. Tak jsme se seznámily. Ona je dost pokročilá, protože se věnuje organickému hospodářství od 70. let, kdy s tím začal její táta. Všechno dělá sama a celou produkci prodává do družstva. Nejenom víno, ale i jablka a olivy. Hned jsme se spřátelily, protože obě máme velmi rády zvířata.

Zeptala jsem se jí, jestli někdy degustovala, jak chutná víno z jejich hroznů, a ona mi odpověděla, že ne. Chtěla

jsem, abychom to tedy spolu zkusily, ale jí se do toho moc nechtělo. Já jsem jí do toho zase nechtěla tlačit, tak z toho nejprve nic nebylo. Nakonec jsme se ale domluvily, ukončila jsem její smlouvu s družstvem, na její vinici jsem udělala biodynamickou přípravu P 500 a šťávu z hroznů tramínu jsem nechala kvasit v betonu. Vzniklo z toho tohle víno, Paspartù. Je to první ročník, právě jsme ho lahvovali.

Co na to víno říkala Denisa, když ho ochutnala?

Rozplakala se.

To si umím představit. Ochutnat poprvé to, co je možné získat ze svých hroznů, a navíc tak pěkně zabalené.

Ano, přesně tak, byla hodně šťastná. Ona pochází ze severu Itálie, z Jižního Tyrolska, kde lidé pracují opravdu tvrdě. Nevím, jestli jste tam někdy byl, ale oni jsou perfekcionista, všechno musí mít v naprostém pořádku.

Možná je to tím, že je to tak blízko Rakousku, ne?

Ano, každá jednotlivá květina musí být dokonalá. Denisa se tímto způsobem stará i o své vinice a tohle je výsledek.

Já jsem to nejprve nechala kvasit v nerezů a následně jsem to dala do betonu, ale ne na dlouho, protože jsem už byla zvědavá a netrpělivá.



A co znamená ten název?

Paspartù je v italštině výraz pro klíč, který se hodí do všech zámků, takže otevře všechny dveře. Má to vyjadřovat to, že je to víno dobré všude.

Máme tři barevné kombinace etiket pro toto víno. Modrou s tyrkysovou, purpurovou se žlutou a oranžovou s fialovou. V krabici jsou zabaleny všechny tři verze, každá po dvou lahvích.

Ty etikety vypadají opravdu moc hezky. Kdo vybral ty barvy?

Nad výběrem jsme s Enricem strávili snad celý den.

A jak to vypadá s cenou?

Chtěli jsme udělat velmi přístupné, společenské víno. Do společnosti k velkému stolu nebo na piknik. Jedná se o litrové lahve, takže je v lahvi více vína, které je lehce pitelné, bez korkového uzávěru a s cenou kolem 13 až 17 eur za lahev na italském trhu.

Takže bílé Paspartù je z hroznů tramínu. A co červené?

To je merlot a corvina. Jenom to bílé Paspartù je ale věnováno Denise, protože je vyrobené z jejich hroznů tramínu s mým biodynamickým přístupem. Červené víno je zase z hroznů mého bratra, který má vinice tady, pár set metrů odtud, a já přímo dohlížím na pěstování. Používáme odrůdy merlot a corvina, tedy „Merlina“, a zrání v cementu. Já sice mám nějaký svůj merlot, ale starý a příliš dobrý, tak pro tento projekt používám merlot od bratra. On má asi hektar této odrůdy a já dohlížím na biodynamické postupy.

Takže se dá říct, že je Paspartù produktem spolupráce?

Ano, přesně tak. Nevykupuji ale hrozny od družstva nebo přes brokera, spolupracuji pouze s blízkými lidmi.

Ta Denisa je neskutečná, každý den začíná v 7:30, protože vstává velmi brzy, což já ne.

Asi chodí dříve spát... Kdy vlastně chodíte spát vy?

Teď, když už jsem starší, tak kolem půlnoci. Dříve to bylo ve dvě ráno, nebo ještě později. Na konci dne potřebuji nějaký čas pro své studium. Zabývám se různými postupy, fermentací, do které jsem úplný blázen. Zkrátka mám stále co dělat. Mám svá zvířata, svou hudbu a tak dále. Spánek jsem potom doháněla v sobotu ráno, čímž jsem ale ztratila sobotní ráno, a to mi přestávalo dávat smysl...

A teď přichází na řadu seriózní víno, Valpolicella Superiore.

Tohle víno mám opravdu rád.

Stejně jako já.



Maddalena Pasqua její bratranec Enrico Raber a láhev Musella Amarone

Tuhle Valpolicellu mám raději než Valpolicellu Ripasso.

Ráda to slyším, protože je nás málo, kdo jí dáváme přednost. Je to mé oblíbené víno.

Mnoho lidí preferuje Ripasso, ale já mám raději tohle, nebo alespoň pokud se týká ročníku 2019.

Tenhle je 2020 a není opravdu špatný. V červnu toho roku jsme tu sice měli peklo, naštěstí ne na 100 procentech vinic, ale zbytek sezony jsme měli na to, abychom napravili škody. Použili jsme kozlík lékařský, propolis a hodně péče. Ztratili jsme hodně, ale ne všechno, a co zbylo, není vůbec špatné, je to svěží, živé víno transparentní barvy. Mám ráda ty třešňovo-pepřové tóny. Je podobného ražení jako pinot noir, je elegantní, sice ne tak komplexní jako pinot noir, ale je v té kategorii.

A nyní Valpolicella Ripasso, stejný ročník, 2020. Stejně víno, ale trochu odlišný proces.

Přidáváme slupky odrůdy amarone, což je odrůda, která se nechává sušit tři měsíce a bývá k dispozici obvykle o vánočních svátcích. Amarone necháme kvasit v tan-ku 45 až 50 dnů na slupkách. Potom odstraníme šťávu a přidáme valpolicellu. Během sekundární fermentace, která probíhá zhruba 15 dnů, se promění ještě další cukr,

a následně víno dáváme do sudů. Jedná se tedy o sto-procentní zrání v sudech.

Nechutná vůbec špatně – nevím, do jaké míry je to místem, tvou přítomností a tak dále, ale chutná mi.

To je dobře, moje vína, to je především valpolicella. Hodně lidí vyhledává Ripasso a někteří preferují Superiore. Já jsem ráda, protože tak se dobře prodávají obě dvě.

Musella Valpolicella Ripasso je elegantní, ne příliš sladké víno a ne příliš ovlivněné odrůdou amarone. Jedná se stále o valpolicellu, která byla v kontaktu se slupkami odrůdy amarone, nic víc.

A co děláš, abys předcházela problémům, které se na vinici mohou vyskytovat, jako jsou různá onemocnění vinné révy a podobně?

Měla bych pracovat s mědí, z čehož jsem trochu zoufalá, ale když se vyskytne peronospora, tak je to snad jediná účinná látka, jak jsme zjistili. Je sice dobré, že se nedostává dovnitř, ale stále je to těžký kov. Já si vždy představím sebe v kovovém plášti. Možná v něm vydržím tři čtyři hodiny, ale potom mi bude asi těžký. Stejně je to s vínem: Měď ho ochrání během nepříznivé sezony, potom ale po období dešťů přijdou velká horka a to je



příliš stresu i pro vinnou révu. Měď, potom velké hor-ko – a víno trpí. Já teď již čtvrtým rokem používám in-formovanou vodu, abych naučila rostlinu, jak se o sebe postarat sama. Používám jeden přípravek na základě supervědeckých výzkumů jedné mé kamarádky a jeden jako „obohacenou“ vodu s o 50 % nižším obsahem mědi. Zkousím oba a uvidím. Někteří lidé se snaží pracovat s minerály, někteří s taniny, ale to je velmi drahé a při-chází to z průmyslu a já nechci dávat peníze průmyslu. Velmi zajímavé na biodynamice je, že se jedná o síť ne-závislých lidí, kteří si pomáhají a skoro nic nekupují. Vy-měňujeme si informace, zkušenosti, náradí a další věci. Nejdražší věcí, jakou kupuji, je měď. Tu kupuji v papíro-vých pytlích, nechci mít nic v plastu. Kupuji prášek, ne měď v tekutém stavu.

Je skvělé, že tímto způsobem vyrábíš tak skvělá vína. Mnoho lidí, kterým bys nic neřekla, nerozezná, že jsou to biodynamická vína.

Ano, právě o to jde. Chtěla jsem dokázat, že je možné produkovat skvělá vína s maximálním respektem k pří-rodě. Pracujeme čistě, můj bratranec Enrico je opravdo-vý expert vinař s velkými znalostmi, ale také velmi klid-nou osobností. Nikdy se nestaví do první řady a pracuje s velkým respektem k vínu. Chceme, aby byla vína čistá sama o sobě. Jsme na svou práci opravdu hrdí, naši je-dinou ingrediencí jsou hrozny, přidáváme malé množství síry, ale jedinou ingrediencí jsou hrozny.

Nepoužíváte herbicidy, pesticidy a další prostředky, se kterými často pracují výrobci průmyslových vín. Nemo-hu pochopit, že je to mnoha lidem jedno a vůbec to neře-ší. Když jdeš do restaurace, jsi schopná vypít skleničku konvenčního vína?

Ne, to opravdu ne. Pokud tam mají nějaké dobré or-ganické víno, tak ano, ale jinak si dám raději vodu. Já se chci druhý den cítit dobře, a to se po konvenčních vínech necítím.

Opravdu, moje tělo je zvyklé přijímat kvalitní potraviny. Nejenom víno, ale i jídlo, a kdybych si dala průmyslově zpracované potraviny, budu se cítit špatně. Proto je ani nekupuji. Přitom v mládí jsem je jedla a chutnaly mi, tělo si ale odvyklo a nechce zpátky.

Co si myslíš o vývoji organických nebo biodynamických vín v Itálii za posledních dvacet let?

Myslím, že po velkém nadšení teď dochází k mírnému útlumu. Vnímám spíše neprofesionály než profesionály, kteří se chtějí vydat touto cestou. Je to totiž poměrně náročné, ne na peníze, ale na úsilí, které tomu musíte věnovat.

Děkuji za rozhovor.

Já děkuji, že jste se zastavil a že se zajímáte o to, co a jak tady děláme. ■





RUDOLF STEINER

100 LET OD POLOŽENÍ ZÁKLADŮ BIODYNAMICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ

Text: Jakub Janeček

Základy biodynamického zemědělství položil Rudolf Steiner, muž, který uměl všechno*. Tento rakouský filosof, pedagog, dramatik, architekt, esoterik a vizionář, od jehož série přednášek během zemědělského kurzu na zámku Koberwitz uplynulo letos 100 let, nás právem dodnes může udivovat šíří svých zájmů i platností svých poznatků.





Rudolf Steiner

Muž, který uměl všechno



Michael Nejedlo

*Rudolf Steiner – Muž, který uměl všechno je útlá, ale velice zajímavá knížka od Michaela Nejedla, kterou vydalo nakladatelství Krásná paní v roce 2010.

Rudolf Steiner se narodil v roce 1861 v Kraljevici v tehdejší rakouské mocnářství (dnes Chorvatsko) a zemřel v Dornachu u Basileje ve Švýcarsku v roce 1925. Byl to rakouský filosof, literární kritik, pedagog, umělec, dramatik, sociální myslitel a esoterik. Byl zakladatelem antroposofie, antroposofického lékařství, waldorfského školství, biodynamického zemědělství a nové umělecké formy – eurytmie.

Ve dvacátých letech 20. století soudili mnozí zemědělci, statkáři a výrobci potravin, kteří měli blízko k antroposofii** Rudolfa Steinera, že potraviny, s nimiž se denně setkávají, mají mnohem horší chuť než potraviny z jejich dětství. U obilí a jiných kultur se podle nich dal pozorovat úbytek vitality a také kvality. Tento náhled se objevil v době, kdy se ve větší míře začala užívat dusíkatá hnojiva a nastal rozvoj masové produkce potravin.

V roce 1924 se Steiner rozhodl na výzvu hraběcí rodiny Keyserlingků a na popud některých statkářů zorganizovat zemědělský kurs, který měl položit „ideové základy rozkvětu zemědělství“. Tento kurs se konal o svatodušních svátcích roku 1924 na zámku Koberwitz, dnes Kobierzyce v polském Dolním Slezsku, nedaleko Vratislavi. Před zhruba stovkou posluchačů měl Steiner osm přednášek, provázených diskusemi.

Týkaly se spolupůsobení země a vesmíru, planetárních vlivů na zemi a její obyvatele atd.

Steinerovou zásluhou se objevila idea „zemědělského organismu“, dnes uznávaná i mimo biodynamický názorový proud. Zdůrazněn byl význam poznávání podstaty fyzických látek a jejich úloha coby „nositele duchovních sil“. Probíral se správný vztah mezi polním hospodářstvím, pěstováním ovoce a chovem zvířat, hodnota lesa a tvorba biotopů, zásady krmení zvířat a výživa společnosti. Za obzvláště důležité Steiner pokládal oživení půdy a udržení trvalé plodnosti – proto vznikla nová koncepce hnojení a kompostování.

Už v témže roce se utvořil pokusný kruh antroposofických zemědělců, kteří se řídili Steinerovými pokyny a hospodařili podle nových kritérií. V roce 1928 byla zavedena značka Demeter pro označení produktů biodynamického zemědělství.

**Z řečtiny: anthrósos = člověk a sofía = moudrost. Výraz označuje duchovní vědu vytvořenou Rudolfem Steinerem na základě jeho náhledů do duchovního světa. Míjí se tím duchovní věda ve všech jejích projevech: vědecko-filosofické základy (teorie poznání), cesta školení, ale i jednotlivé disciplíny jako lékařství (léčebné umění), výroba léčiv (léky), pedagogika, theologie (křesťanství), sociální věda (trojčlennost sociálního organismu), způsob zemědělského hospodaření (zemědělství), umělecké obory jako eurytmie, umění dramatické (scénické umění), umění recitační („tvořivá řeč“), stavitelské umění, sochařství a malířství (umění). To, co se dnes představuje jako anthroposofie, není věda přejatá Steinerem hotově z duchovního světa. Byla pro něj výsledkem celoživotního vývojového procesu a neúnavného bádání. Cesta vedla od myšlenkového základu na přelomu století, přes ujasnění pojmů během Steinerova působení v rámci Theosofické společnosti, až k jejímu dalšímu tvořivému rozvíjení, po oddělení Anthroposofické společnosti od Theosofické společnosti v letech 1912/1913. Teprve po Vánočním sjezdu formuloval Steiner definici, která zahrnuje všechno dosažené. Tuto definici lze chápat jako jakýsi jeho odkaz: „Anthroposofie je cesta poznání, která by chtěla vést ducha v člověku k duchu v kosmu.“



BIODYNAMICKÉ VÍNO

V SOULADU S PŘÍRODOU

Biodynamické víno se vyrábí z hroznů vinné révy pěstované ve vinohradu, o který vinař pečuje v souladu s pravidly biodynamického zemědělství, které je podle uznávané definice založeno na „duchovním a ekologickém“ přístupu k zemědělství a produkci jakýchkoli potravin obecně. Jinými slovy biodynamika není jen ekologický způsob produkce. Je to především neagresivní způsob hospodaření, který nepoškozuje půdu ani přírodu a je založený na systematickém filozofickém učení.

Znamená to, že při péči o rostliny se nepoužívají žádná agrochemická hnojiva či postřiky, naopak si zemědělec vyrábí vlastní biodynamické preparáty, kterými obohacuje půdu o cenné živiny a minerální látky a chrání rostliny před škůdci.

BIODYNAMICKÝCH PREPARÁTŮ JE CELKEM 9 :

- P 500 – roháček
- P 501 – křemenáček
- P 502 – řebříček
- P 503 – heřmáněk
- P 504 – kopřiva
- P 505 – preparát z dubové kůry
- P 506 – pampeliška
- P 507 – kozlík
- P 508 – přeslička

Dále se vinař při pěstování vinné révy a sklizni hroznů řídí tzv. biodynamickým kalendářem, který pracuje s přírodními léčivými silami. V kalendáři se odráží

přirozený cyklus v přírodě: střídání ročních období, fáze Měsíce, postavení Slunce a dalších hvězd. Biodynamický měsíční kalendář vychází z předpokladu Rudolfa Steinera, že pohyb Měsíce po obloze má důležitý vliv na agrotechnické procesy. V tomto kalendáři Steiner předepsal, které fáze Měsíce jsou vhodné pro výsev, výsadbu, sklizeň a další činnosti.

MAGICKÝ ELIXÍR

Běžnou technikou uchovávání vína v lahvi je přidávání síry. Biodynamická vína se liší tím, že se do nich síry přidává minimum. Jejich zastánci zjistili, že budoucí víno potřebuje malé množství práškové síry, kterou smíchají s propolisem. Tímto způsobem se získá přírodní antibakteriální a stabilizační prostředek. V zelenině, v rybách, ve vodě a ve šťávách je více síry než v biodynamickém víně. Biodynamici také používají velmi málo mědi, méně než polovinu obvyklé dávky. Hlavní věc však spočívá v něčem zcela jiném – chápou, že pravé vinařství začíná od základního momentu: vinice a víno jsou dvě neoddělitelné části jednoho celku. Víno se musí pěstovat jako vinná réva – den za dnem. Roste s vinnou révou ještě předtím, než se objeví hrozny. Dobrý vinař je každý den blízko vinné révy: aby rostlinám rozuměl, cítil je, odstraňoval přebytečný materiál, aby jim včas pomohl.

Biodynamické víno považují znalci doslova za elixír, magický nápoj plný v chuti, dodávající energii a životní sílu.

Biodynamické víno poznáte podle toho, že na etiketě bude logo Demeter, což je celosvětově uznávaná certifikační autorita, která sdružuje farmáře hospodařící podle zásad biodynamického zemědělství. Vzhledem k poměrně vysokému poplatku za možnost použít zmíněné logo se na etiketách vín můžete setkat i s jinými logy potvrzujícími, že se jedná o biodynamické víno, jako je například logo Bio Dynamic Farmers of Italy, které má na svých lahvích i vinařství Musella.





Velkoformátová kniha vydaná v edici Velter ke 20. výročí existence Triple A, prvního označení pro vína, při jejichž výrobě vinaři nepoužívají chemikálie ani na vinici, ani ve sklepě. Zde najdeme jak vína naturální, tak biodynamická i organická, zkrátka vína opravdová

NENÍ VÍNO JAKO VÍNO

Od roku 2012, kdy nás Luca Gargano, zakladatel první kategorie nekonvenčních vín Triple A, seznámil se skutečností, že není víno jako víno, již uplynulo 12 let. Od té doby uběhlo již moře času a já osobně jsem vypil poměrně slušný bazén přírodních, biodynamických i organických vín.

Konvenční vína jsem poměrně záhy přestal pít, protože jsem se ztotožnil s Lucovým názorem, že ačkoli ne všechna přírodní vína musí být nutně dobrá, tak žádné konvenčním způsobem vyrobené víno nemůže být dobré, zkrátka proto, že obsahuje umělé přidané chemické látky.

Musím říci, že se všeobecně zlepšila nabídka vín bez chemie – v některých zemích, jako je například Dánsko, je poměrně široká, byť v některých zemích musíte hledat trochu déle. V mnoha restauracích již je dostupná alespoň omezená nabídka opravdových vín, ale na mnoha místech zejména u nás se stále kupodivu setkáte s tím, že taková vína v nabídce nejsou a obsluha se na ně dívá s neuvěřitelným despektem. Přitom budoucnost je jasná. Vína bez chemie budou stále žádanější a nemít žádná z nich v nabídce není příliš prozíravé. Jak ukázal třeba lednový festival Bottled Alive v Táboře, nabídka vín od vinařů, kteří na svých vinicích hospodaří ekologicky a ve sklepě kromě malého množství

oxidu siřičitého do vína nic nepřidávají, je stále širší a nutno dodat, že i kvalitnější. Z našich vinařů, kteří se zmíněného festivalu účastnili, bych rád jmenoval vinařství Válka a ze zahraničních asi vinařství Lobik ze Slovinska, jejichž Barbera byla úchvatná. Zkrátka kde je vůle, není naprosto žádným problémem se k vynikajícím vínům bez chemie dostat. To by ale mnozí someliéři v našich restauracích museli chtít trochu změnit přístup, udělat osobní zkušenost a posunout se dál.

Poslední zkušenost jsem udělal v Karlových Varech, kde jsem během filmového festivalu nejprve pil docela slušné růžové organické víno v Bokovce, ale vůbec jsem potom nepochodil v restauraci Meat & Bone Steakhouse, kde se mi someliér snažil vysvětlit, že by biodynamická nebo organická vína podávaným masitým pokrmům spíše ubírala na chuťovém zážitku. Nic takového by pochopitelně nemohl říct, kdyby někdy ochutnal například biodynamické víno Tenores z vinařství Tenute Dettori nebo Ottocento crni od věhlasného chorvatského vinaře Giorgia Claie, jehož vína si oblíbil dokonce i Anthony Hopkins. Je to velká škoda, protože musím říci, že tady maso bylo opravdu excelentní a i tuňák byl zcela jistě jedním z nejlepších, jaké jsem kdy jedl.

Na základě této zkušenosti jsem si řekl, že pro tyto případy, kdy mi bude opět někdo vysvětlovat, proč nemá v nabídce žádná přírodní, biodynamická nebo organická vína, si graficky zpracuji a vytisknu následující kla-

sifikaci vín s množstvím povolených vnějších zásahů. Možná, že se nad tím potom v klidu po práci bude moci obsluha zamyslet, opravdová vína ceněná světovými znalci vín, jako je například Robert Parker, i ochutnat

a případně změnit názor. To není žádná ostuda. Ostudou naopak zůstává podnik, který nereflektuje dobu a svým zákazníkům nenabídne žádnou alternativu ke konvenčně vyráběným vínům. ■

KLASIFIKACE VÍN:

KONVENČNÍ A INTEGROVANÁ VÍNA

- Herbicidy, pesticidy a další chemické přípravky povolené na vinici.
 - Téměř 50 vstupů povolených při vinifikaci.
 - 300 druhů povolených kvasinek.
- Maximální obsah síry je 150 mg/l u červených vín a 200 mg/l u bílých vín.

ORGANICKÁ VÍNA

- Zákaz používání hnojiv a chemických látek na vinici.
 - 38 povolených vstupů.
 - Omezené používání siřičitanů.
- Maximální obsah síry je 100 mg/l u červených vín a 150 mg/l u bílých vín.

BIODYNAMICKÁ VÍNA

- Nepoužívají se žádné chemické látky, cílem je přirozeně zintenzivnit život půdy.
 - 5 povolených vstupů.
 - Povoleno zjemňování a filtrace.
- Maximální obsah síry je 70 mg/l u červených a 90 mg/l u bílých vín.

VÍNA VYRÁBĚNÁ PŘÍRODNÍ METODOU

- Neintervenční techniky.
 - Povoleno je pouze velmi malé množství síry.
 - Žádné technické zásahy, které by mohly narušit kvasinky.
- Maximální obsah síry je 30 mg/l v červených a bílých vínech.

S.A.I.N.S.* SANS AUCUN INTRANT NI SULFITE (AJOUTÉ)

(BEZ PŘÍDAVNÝCH VSTUPŮ A SIŘIČITANŮ)

- Přítomny jsou pouze přírodní siřičitany ve stopovém množství.



TAJEMNÁ PÁTÁ CHUŤ

Text a foto: Pavla Janečková Hájková

Vedle čtyř základních chutí popsaných ve starověku – sladká, kyselá, hořká, slaná – již přes sto let rozpoznáváme novou chuť zvanou umami. Umami se pro svou subtilní a komplexní podstatu velmi těžce identifikuje. Objevil ji japonský chemik Kikunae Ikeda, který ji trefně ve svém mateřském jazyce nazval „lahodná“. Chuť umami, charakterizovaná bohatým, plným a lehce nasládlým profilem, je obzvláště vyzdvihována v potravinách, jako je maso, sýry, houby, mořské řasy, sójová omáčka, rajčata a mnoho dalších. V kulinářství se využívá k vytvoření hlubokých, komplexních a vyvážených chutí, které zvyšují celkový gastronomický zážitek.





VYUŽITÍ UMAMI V KUCHYNI

MASOVÉ POKRMY

Maso je jedním z nejnápadnějších zdrojů umami. Snad i proto se chuti umami také říká „masová“. Dlouhé vaření a pečení masa uvolňuje aminokyseliny, jako je glutamát, které zintenzivňují jeho chuť. Klasické pokrmy, mezi které patří dušené hovězí, pečená kachna nebo grilovaná žebra, nám chutnají díky pořádné dávce umami. Marinády na bázi sójové omáčky, rybí omáčky nebo worcesterské omáčky ještě umami profil masa zvýrazní. Při vaření masa se vyplavuje kolagen, který se během dlouhé tepelné úpravy mění na želatinu, čímž se nejen zlepšuje textura pokrmu, ale také se zvyšuje jeho chuťová intenzita. Například hovězí bourguignon, tradiční francouzský pokrm, těží z dlouhého dušení, které koncentruje umami chutě masa, vína a zeleniny.

SÝRY

Sýry, zejména dlouho zrající, jako je parmezán, pecorino nebo roquefort, jsou koncentrovanými zdroji umami. Strouhaný parmezán zlepšuje chuť těstovin, rizot nebo polévek. Sýrové kůrky se často používají v polévkách a omáčkách k chuťovému obohacení pokrmu. Sýry kro-

mě glutamátů obsahují také ribonukleotidy, sloučeniny umocňující chuť umami. Kombinace různých sýrů v jednom pokrmu tedy může vytvořit neuvěřitelně komplexní a bohatý chuťový profil. Například sýrové fondue je dokonalou ukázkou jídla, kde umami hraje klíčovou roli.

MOŘSKÉ ŘASY A FERMENTOVANÉ PRODUKTY

Mořské řasy kombu jsou nabitě klíčovou složkou japonského vývaru daši, který tvoří základ mnoha tradičních pokrmů. Fermentované produkty – miso pasta, kimči nebo tempeh – dokážou snadno dodat pokrmům komplexní chuťový profil. Kombu obsahuje vysoké množství glutamátu, který se při vaření uvolňuje do vývaru, což výrazně zvyšuje jeho chuť umami. Miso pasta, fermentovaný produkt ze sójových bobů, rýže nebo ječmene, dodává pokrmům hlubokou, bohatou chuť. Jednoduchá miso polévka, které si lidé velmi cení pro její výživové a zdravotní účinky, se díky vysokému obsahu umami těší oblibě již po staletí.

HOUBY

Houby, zejména sušené, jako jsou shiitake, maitake nebo hříby, se mohou též pochlubit vysokým množstvím obsaženého glutamátu. Přidáním hub do vývarů, omáček nebo dušených pokrmů se výrazně obohatí je-

jich chuť. Sušené houby mají koncentrovanější chuť než čerstvé, a proto se často používají v polévkách, rizotech a omáčkách. Nemusí se však používat přímo samotné houby, ale stačí nadávkovat správné množství houbového extraktu nebo pasty. Houbová polévka z čerstvých i sušených hub je dokonalým příkladem toho, jak lze umami využít k vytvoření hluboké a bohaté chuti.

ZELENINA

Zeleninové ingredience jako rajčata, chřest, artyčoky nebo špenát přirozeně obsahují umami. Pečením nebo karamelizováním těchto surovin se jejich chuť umami ještě zvýrazní. Rajčata v různých formách (čerstvá, sušená, pasírovaná) se stala nepostradatelnou součástí mnoha pokrmů po celém světě. Rajčata jsou zvláště zajímavá díky vysokému obsahu glutamátu a inosinu. Pečená rajčata, rajská omáčka nebo rajčatové pyré dokážou zvýšit umami ve všech pokrmech. I obyčejná rajská polévka připravená správným způsobem může být díky umami nezapomenutelným kulinářským zážitkem.

JAK ZVÝRAZNIT UMAMI V KUCHYNI

KARAMELIZACE A MAILLARDOVA REAKCE

Karamelizace a Maillardova reakce jsou klíčové procesy při vaření, které zintenzivňují chuť umami. Grilování, pečení nebo smažení masa a zeleniny přináší komplexní, hluboké chutě právě díky těmto chemickým reakcím. Maillardova reakce, která probíhá při vysokých teplotách, kdy se aminokyseliny a cukry spojují a vytvářejí nové chuťové sloučeniny, se stala nepostradatelným základem kulinářských technik. Bez této reakce by nám tolik nechutnalo pečené maso, pečivo nebo pražená káva.

REDUKCE

Redukce, během které se pokrm dlouhou dobu vaří, způsobuje koncentraci chutí, přinášející intenzivní umami. Tato technika se používá v mnoha kuchyních pro vytváření základů omáček a polévek. Redukce vína, vývaru nebo šťávy z masa je dokonalý způsob, jak přidat pokrmům hluboký umami profil. Bez francouzského základu demi-glace, který je vytvořen redukcí hovězího vývaru, by se neobešla spousta obdivovaných tradičních i moderních pokrmů.

FERMENTACE

Starodávnou technikou zvanou fermentace se nejen prodlužuje trvanlivost potravin, ale také zvyšuje jejich umami. Produkty jako miso, kimči, kvašené okurky

nebo tempeh obohacují pokrmy komplexními chuťovými složkami, které v celkovém kulinářském zážitku hrají velmi důležitou roli. Například kvašené okurky nebo zelí přidávají do jídel nejen kyselou chuť, ale také bohatou umami. Tempeh, fermentovaný sójový produkt plný umami, dokáže dokonce nahradit chuť masa, a proto se stal tak oblíbeným u vegetariánů.

KOMBINACE UMAMI S DALŠÍMI CHUTĚMI

SLANÁ A UMAMI

V mnoha kuchyních se velmi často spojuje slaná chuť s umami. Typický příklad této kombinace představuje sójová omáčka, která neodmyslitelně patří k asijským pokrmům, ale cestu si dávno našla i do kuchyně evropské. Sójovou omáčkou se dochucují nejen suši, stir-fry pokrmy, polévky a saláty, ale i burgery a boloňské špagety. Bývá základem mnoha marinád a omáček. Již jen malé množství sójové omáčky dodá jídlu hloubku chuti a přirozenou bohatost umami.

SLADKÁ A UMAMI

Kombinace sladké a umami může vytvořit velmi vyvážené a komplexní chutě. Například teriyaki omáčka, která kombinuje sójovou omáčku, cukr a mirin, je skvělým příkladem tohoto spojení. Použití sladkých složek, jako je med nebo javorový sirup, v pokrmech s vysokým obsahem umami může vytvořit neodolatelné chuťové zážitky.

KYSELÁ A UMAMI

Při vytváření vyvážených pokrmů se výborně doplňují i umami a kyselost. Rajčata jsou jedním z nejlepších rostlinných zdrojů chuti umami. Jejich sladká, pikantní, a přesto lehce kyselá chuť pochází z vysokého obsahu kyseliny glutamové. Právě díky všudypřítomným rajčatům si nejspíš získala italská kuchyně tolik milovníků. Přidáním octa nebo citronové šťávy do pokrmů s vysokým obsahem umami se může ještě zlepšit chuťový profil a zvýšit svěžest pokrmu.

Je tudíž zcela očividné, že umami reprezentuje klíčový prvek, který může proměnit běžný pokrm v nezapomenutelný chuťový zážitek. Využívání potravin bohatých na umami a technik, které tuto chuť zvýrazňují, se dnes považuje za základní stavební kámen práce každého kuchaře, který chce dosáhnout dokonalé rovnováhy a hloubky chutí ve svých pokrmech. S umami se kuchyně stává hřištěm plným možností pro vytváření delikátních a uspokojujících jídel. ■



ŠTĚPÁN NÁVRÁT

Text a foto: Pavla Janečková Hájková

Štěpán Návrát roztáčí kola naší gastro scény již téměř dvě dekády. K rozjíždění nových projektů mu rozhodně odvaha nechybí. Několik svých restaurací postavil na asijské kuchyni a jedna oslavuje i naše lokální tradice spojené se sezonností, která byla oceněná Michelinským průvodcem již v roce 2019. Krom vedení restaurací ho také baví předávat své nabitě kuchařské zkušenosti na kurzech vaření.





Co vás přivedlo k restaurátérství a kdo nebo co vás nejvíce inspirovalo ve vaší kariéře?

Od malička naše rodina podnikala, tak to DNA ve mně zůstalo... Mámě jsem v krámě pomáhal uklízet, vážit zeleninu do pytlíku a občas nás i vyslala na sběr třešní, jahod či hrášku do okolních vesnic a polí. Navíc jsem perfekcionista a puntičkář, což mě k podnikání svým způsobem donutilo. Když jsem totiž dělal v korporátu, tak ve mně stále zůstávala pachuč málo pracujících kolegů, kteří tomu nedávali sto procent.

Jaké byly největší výzvy, jakým jste čelil při provozování restaurací, a jak jste je překonal?

Těch situací je každý týden nespočet. Největší bomba byla ze začátku mého podnikání, když jsem musel odejít svého kuchaře „Saka“ ihned domů do Thajska, protože jeho syn měl nehodu a upadl do kómatu. Ve dvaceti letech řešit, co uděláte v takové situaci, je hrozný stres. Představte si, že jsem do toho nalil veškeré úspory, vzal si úvěr a vrhnul se na dráhu podnikání. A hned po dvou měsících přijdete o nejdůležitější článek podnikání. Navíc to byl i můj parták a učitel, který mě spoustu věcí naučil. Naštěstí mám skvělé vztahy s thajskou komunitou a druhý den jsem měl u sebe dvě thajské babičky. Kolega Sak nakonec ani napotřetí nepřišel, koupil jsem

mu dvě zpáteční letenky, které propadly, poslal jsem mu veškeré a jediné peníze, co jsem měl. Nakonec dorazil až po šesti měsících a pracovně jsme se rozešli.

Můžete popsat svůj typický pracovní den?

6:30 budík, venčení psů

7:00 příprava syna do školy, snídaně, svačina (2–3× týdně chodím na šestou či na sedmou do fitka)

7:40 odvoz syna do školy, cesta do práce

8:00 kontrola podniku, e-maily, povinnosti, schůzky

9:00 příprava v kuchyni a vaření poledního menu

11:00 dopolední meeting se servisem, co se dnes prodává

11:30–14:30 rush hour – obědy a řešení objednávek

15:00 vlastní oběd

15:30 odpolední pauza, řešení provozních věcí

16:00 příprava na večerní servis

16:45 meeting se servisem, co dnes nabízíme

17:00–21:00 rush hour – večerní servis

21:30 úklid kuchyně, objednávka zboží

22:00 odjezd domů a cestou hodím holky z práce domů

22:15 venčení psů, sprcha

22:30 e-maily, doobjednávky, zápis tržeb, statistik a výsledků

22:50 večerní pohoda se ženou, pokec, film, sklenička, akcie

24:00 jsem mrtvola

Kolik restaurací v současné době máte?

Tři a půl. Zní to divně, ale je to tak. Aktuálně provozuji michelinskou restauraci Benjamin 14 fine dining, holešovické PRU58, delivery značku Cafe Buddha a v neposlední řadě tu půlku – nejen víkendovou školu vaření Cafe Buddha.

Jak zvládáte při řízení restaurací ještě vést kurzy vaření?

Jsem skvělý. Ne, prostě musím, jinak se neživíme. Každý si myslí, že otevřít si podnik je výdělečná činnost. Je to naopak, výdělečné je pouze to, co děláte nad rámec aktivit, protože máte již pokryté náklady. Proto se veškeré vydělané peníze z kurzů jen zdaní a zůstanou doma. Tam se samozřejmě neohřejí a hned se investují do podniku. Jen pro zajímavost – kurzy mi zaberou 42 víkendů z roku. Neznám volné víkendy, kdy se lyžuje nebo leží u vody. Občas si to vynahražuji v pondělí či úterý. Má to svá pozitiva: Všude je méně lidí. Navíc mám před sebou hnací motor v podobě úvěrů, závazků a rodiny. Mým cílem je být do čtyřiceti nezávislý, tak to musím zvládnout.

Jak byste popsal filozofii kuchyní ve vašich restauracích?

Ta se za těch 15 let několikrát vykrystalizovala. Již od začátku v PRU58 jedeme na vlně lokálních trendů s asijským twistem, což je vaření tradičních asijských jídel z českých surovin dochucené exotickými ingrediencemi, čímž chceme podporovat české farmáře a lokální výrobce. V Benjaminovi 14 již šestým rokem vaříme výhradně český fine dining. Naše jídla jsou pod taktovkou šéfkuchaře Jakuba Červenky, který se učil v zahraničí a má mezinárodní nadhled. Suroviny bereme od drobných farmářů, které denně navštěvujeme a podporujeme na trzích. Thajský delivery podnik Cafe Buddha je jako jediný pod taktovkou thajských kuchařek, což je v České republice unikát.

Co vás inspirovalo k otevření restaurace Benjamin a jak se liší od PRU58?

Benjamin byl a vždy bude kulturně-gastronomický koncept, kterým se snažíme lidi vzdělávat v gastronomii. Inspiraci jsem získal při svém cestování po tříhvězdičkových restauracích v New Yorku, Bangkoku, Londýně, Paříži i Barceloně.

PRU58 je odkazem na mé cestování po Thajsku, kde miluji koncepty postavené na udržitelnosti, kterou se





snažíme převést do českých vod. U nás praktikujeme zero waste i cirkulární „kuchyňskou“ ekonomiku, díky čemuž máme skvělá čísla. Ale je těžké to naučit ostatní.

Jaké byly hlavní důvody pro přesunutí vaší původní restaurace Cafe Buddha do PRU58?

Nekompetence majitelů budov. Nechtějí investovat do prostor a inovovat. Malé a limitující prostory, odliv firemní klientely z Vinohrad i Vršovic do trendy lokalit Karlín, Pankrác, Holešovice. V neposlední řadě změna návyků klientely po covidu. Navíc mám úchylku v budování nových prostor. Díky velikosti PRU58 jsem byl schopný sjednotit tři provozy pod jednou střechou, což vedlo ke snížení nákladů a větší efektivitě. Navíc netrávíte dvě hodiny denně v autě přejezdy mezi restauracemi.

Umami je považováno za pátou základní chuť. Jak se tato chuť promítá do vašich pokrmů v PRU58 a Benjamin 14? Jaké ingredience nebo techniky používáte k dosažení umami v asijské fusion kuchyni PRU58?

Umami je pátá chuť, která se těžko vysvětluje. Tu musíte zažít. Nejčastěji se vysvětluje jako slaná, masová, houbová chuť, které docílíte dlouhým vařením a redukováním ingrediencí. U nás v holešovickém PRU58 ji najdete v omáčkách, polévkách ramen nebo v našem vývaru Pho bo, který táhneme 36 hodin. V Benjaminovi je obsažena

v každém degustačním menu. Kuba Červenka si třeba fermentuje domácí temari, které je plné umami chutí.

Můžete sdílet nějaký příklad pokrmu z Benjaminova, kde je umami klíčovým prvkem?

Samo sebou, na aktuálním menu to bude:

- JESETER - kaviár, raci, křen

Máte v PRU58 nebo Benjaminovi 14 nějaké koktejly, které obsahují umami složky? Pokud ano, můžete je popsat?

Yuzu Gin & Tonic vyniká svojí ovocnou chutí japonských yuzu limet, bylinkovým charakterem řemeslného ginu Kinobi, nadýchanou pěnou z bílků a slaností shiso prachu.

Zabýváte se ve vašich restauracích párováním koktejlů s pokrmy? Zohledňujete přítom chuť umami?

Zkoušeli jsme to, ale zákazníci o to neměli v počátku zájem. Příprava a údržba jsou tak náročné a drahé, že jsme to po čase vzdali. Každopádně děláme parádní koktejly s asijskou tematikou, např. Malý Japonec s fíky nebo Saké s pomerančem a chambordem.

Jak vidíte budoucnost umami v české gastronomii?

V české kuchyni ji většinou nenajdete, v té světové už ano. U nás se spíš kouká na postkomunistický systém

„chutná/nechutná“, což je smutné. Málokdo ocení pokrm, který je technicky perfektně provedený, pokud mu nechutná, čímž neocení třeba chuť umami. Proč? Protože na ni není zvyklý.

Jaká kritéria používáte při výběru surovin pro vaše restaurace?

Chceme znát naše dodavatele, a proto se každý rok za nimi vydáváme, abychom věděli, v čem spočívá jejich kouzlo. V létě máme naplánovanou návštěvu pstruhaře Patrika Rybčáka v Moravském krasu, kde je druhá nejčistší voda v Evropě. Proto jsou jeho ryby tak skvělé, a dokonce nám vydrží týden chlazené v lednici. Cestou zpět se stavíme u řezníka Kloudy na Vysočině. Kritéria jsou jasná: poctivá práce, rodokmen, transparentnost, komunikace, dobrá cena a odlišný přístup.

Spolupracujete s místními farmáři nebo producenty?

Jasně, a dokonce naše dodavatele dáváme i na menu, protože jsme na ně pyšní. Jelena siku máme od Pavla Šmidrkala ze Sádek, hovězí od Kloudy, drůbež ze Sedlčan, pstruhy od Rybčáka. Ostatní ryby nám zajišťuje Vlastimil Kolda z Rybí Šupiny. Vína třeba máme nejen z Moravy, ale od 24 vinařů v dojezdové vzdálenosti.

Jaké jsou podle vás aktuální trendy v gastronomii, které by měli čtenáři sledovat?

Trendy jsou nesmysl, navíc do Čech přichází až po letech ze zahraničí a v ten moment jsou již vyšumělé nebo prostě zažité. Pro mě je potřeba dělat svoji práci dobře a nesledovat žádné trendy. U nás v práci tomu říkáme „monkey see, monkey do“. Poslední dobou mě nebaví ceny snídaní. Není za mě normální dávat sto korun za kávu, a to nemluvě o tom, že cena za tři šťastná vajíčka se vyhoupla na tři sta korun. Nezlobte se, ale to už je výsměch kuchařině. Pak k vám přijde zákazník a řekne, že za polední menu s polévkou mu přijde 295 Kč celkem dost, což je úlet. Kde se stala chyba?

Jaké nové techniky nebo přístupy byste chtěl vyzkoušet ve svých restauracích?

Vaření na otevřeném ohni. Jen to znemožňuje hygiena kvůli uhelnému prachu. Ale ta chuť, to umami z grilu je úžasné...

Máte plány na otevření dalších restaurací nebo projektů?

Vždycky. I když teď mám v plánu spíš vše stabilizovat, uklidnit a připravit na podzimní sezonu.

Jakou radu byste dal začínajícím restauratérům nebo kuchařům?

Neusnout na vavřínech, nebýt mistr světa, mít pokoru a nezavírat podnik po prvních neúspěších. ■



Warehouse #1 Humidor

Cigar
Journal

PERDOMO 30TH ANNIVERSARY JIŽ BRZY I V ČESKÉ REPUBLICĚ

Text: Katja Gnann, Peter Gaudenzii, foto: archiv Perdomo Cigars

Protože všechno dobré vyžaduje čas, tak i my, vášniví fanoušci, si doutník Perdomo 30th Anniversary vychutnáme až nyní, téměř dva roky po skutečném výročí společnosti Perdomo. Nick Perdomo a Arthur Kemper vysvětlují, proč se vyplatilo čekat.

1992 **PERDOMO** 2022



TREINTA AÑOS



Nick Perdomo si výjimečnou sklizeň z přelomu let 2006 a 2007 pamatuje až příliš dobře. „Byla to jedna z nejlepších sklizní, jaké jsme kdy měli. Krásné počasí, jasná a tmavě modrá obloha se spoustou slunečního svitu.“ Právě tento tabák plánoval k použití pro speciální edici doutníku k 25. výročí založení společnosti Perdomo Cigars. „Pětileté výročí ale vůbec neslavíme, takže jsme tabák uložili na dalších pět let,“ vysvětluje zakladatel společnosti. Výsledkem je, že se nová řada Perdomo 30th Anniversary skládá z tabáků, které zrály nejméně

15 let. A to platí jak pro listy náplně, tak pro listy vázacího a krycího listu. Společnost Perdomo nikdy dřív takto starý tabák do svých doutníků nepoužila. Jak vysvětluje Nick: „Starý tabák neznamená automaticky dobrý tabák, ale jelikož jsme vertikálně integrovaná společnost, mohli jsme si to podchytit.“

Doutníky a jejich tabák se dále zušlechťují a chutě zintenzivňují tím, že se druhá fermentace krycích listů provádí v sudech po bourbonu. Právě Perdomo je



považováno za průkopníka a odborníka na dozrávání tabáku v sudech po bourbonu. Tabákové listy doutníků 30th Anniversary byly ponechány v těchto sudech po různě dlouhou dobu v závislosti na druhu tabáku. Tabák Connecticut byl v sudech po dobu cca šesti měsíců, Sun Grown osm až deset měsíců a listy Maduro po dobu čtrnácti měsíců. Toto zrání pomáhá odstranit hrubé rysy v chuti tabáku, ztmaví jeho barvu, zjemní jeho vzhled (například světlý list Connecticut se zbarví do medově žluté) a zvýrazní jeho sladkost. „Tabák sku-

tečně zkaramelizuje. Zrání v sudech vám umožní zažít to, co by měl tabák v chuti opravdu mít. Tento nákladný a časově náročný proces odlišuje naše doutníky od ostatních, ale stojí to za to.“ Vzhledem k tomuto zdoluhavému a nákladnému procesu výroby, patnáctiletému tabáku a další fermentaci krycích listů v sudech se zákazníci obávají, že jim bude nabídnut doutník, který nebude cenově dostupný. A právě zde dává společnost Perdomo „dárek“ milovníkům doutníků. Doutníky Perdomo 30th Anniversary se totiž budou prodávat kolem 400 Kč včetně DPH, v závislosti na velikosti doutníku. „Chtěl jsem vytvořit něco výjimečného a zároveň něco, co by si mohl dopřát každý. Otestoval jsem spousty konkurenčních doutníků, dokonce i velmi drahých, ale tento je všechny předčil. Je to doutník za dva tisíce korun, který ale stojí jen čtyři sta.“ Od listopadu loňského roku mělo ve Spojených státech možnost mít tyto doutníky v nabídce jen sedmdesát pět obchodů z celkových několika tisíc. Nadšení z nového doutníku nejeví známky, že by sláblo, a odráží se v rekordních prodejích. Milovníci doutníků v Evropě pak budou moct ochutnat toto mistrovské dílo od července letošního roku. „Chtěli jsme oslavit třicetileté působení Janine a Nicka Perdomo v tabákovém průmyslu,“ říká Arthur Kemper, viceprezident společnosti Perdomo Cigars. „Toto odvětví je náročné. Bylo pro nás tedy důležité, aby se k oslavám mohli připojit i naši zákazníci. Naším cílem nebylo vytvořit limitovanou edici nebo cenově nedostupný doutník. Snažíme se naopak postupně zvyšovat jeho dostupnost na celém světě,“ potvrzuje. Arthur je také zodpovědný za mimořádné balení doutníků, které i sám Nick Perdomo poprvé spatřil až na při uvedení na trh na veletrhu PCA 2023. „Bylo to pro mne velice těžké, ale věřil jsem svému týmu. Když jsem pak viděl krabice a prstýnky doutníků, okouzlo mě to,“ přiznává Nick.





DOUTNÍK PERDOMO 30TH ANNIVERSARY

Tři řady, všechny box-pressed.

V České republice ve třech velikostech: Robusto, Epicure a Gordo

CONNECTICUT

(krycí list z Ekvádoru, vázací list a náplň z Nikaraguy)

Doutník se vyznačuje krásně plnou, hedvábnou chutí. Vůně odhaluje tóny dřeva a vanilky, přičemž stejné tóny objevíte i v chuti. Doutník se vyznačuje smetanovou a máslovou chutí, s krásnou texturou krycího listu. Dlouhý závěr nabízí tóny bílého pepře a bylinek.



SUN GROWN

(všechn tabák z Nikaraguy)

Doutník s krásným olejnatým leskem v krycím listu. Svěží, nakyslá vůně vás bude lechtat v nose. V chuti se projevuje sušené chilli, sladká paprika, ale i dubové hoblíny. Jde o silný doutník se spoustou koření a plným charakterem.

MADURO

(všechn tabák z Nikaraguy)

V tomto krásném tmavém doutníku najdete masité, tmavé umami, proti němuž působí hutná, čokoládová sladkost. V dochuti se objevují precílký sypané hrubou solí, černý pepř a hořké kakao.

BOX

PERDOMO 30TH ANNIVERSARY

Není pochyb o tom, že výroční doutník musí mít také odpovídající vzhled. Doutník Perdomo 30th Anniversary tento požadavek dokonale splňuje. Už samotné barvy – zlatá, červená a modrá – jsou velmi odvážné a poutavé. Nápis „30th Anniversary“ ve spodní části prstýnku vypadá jako 3D tisk, což umocňují řady diamantů umístěné nad a pod prstencem. Ve skutečnosti se jedná o hologramový design, jak vysvětluje Nick Perdomo. Teprve pak si uvědomíte, že stejný holografický efekt vytváří i velmi nápadný hlavní prstenec neboli anilla. Nick zdůrazňuje, že sice navrhl směs i samotný doutník, ale za vzhled balení je zodpovědný Arthur Kemper a vývoj trval tři roky. Největší výzvou bylo, jak překonat design řady 10th a 20th Anniversary. Pro každého výrobce doutníků jsou desetiletá a dvacetiletá výročí velmi dobrým důvodem k oslavě. Třicet let je však něco výjimečného a Perdomo si dalo za cíl překonat samo sebe. Každý, kdo se na doutník podívá, potvrdí, že se to podařilo. Ale i pocit z něj je velmi osobitý. Zlaté mince a medaile odrážejí četná ocenění, která společnost od svého založení získala. Všechny představují milníky v historii společnosti Perdomo. Mezi medailovým kroužkem a logem společnosti nalevo a napravo najdeme válečníky na lvech. Lon Schwartz daroval tuto vzácnou pečeť z roku 1903 společnosti Perdomo na počátku roku 2000. Celkově bylo cílem vytvořit vhodný design s historickým pozadím, který by byl zároveň elegantní a moderní. A to se podařilo, stejně jako směs tabáku v doutníku. ■



Warehouse #1 Humidor



PÁROVÁNÍ DOUTNÍKŮ

Text: Jan Braun, foto: Luboš Wiśniewski

Když někdy v rozhovoru doutníkářů, nebo i nedoutníkářů, dojde na téma párování doutníků, většinou uslyšíte obvyklá klišé, která pravděpodobně vzešla z různých hollywoodských filmů. Ta hovoří o tom, že doutníky se párují jen s koňakem nebo dobrým rumem. Pravdou je, že se párování doutníků zdaleka neomezuje pouze na dané destiláty, a tak jsme pro vás dali dohromady několik základních zásad týkajících se párování doutníků s nápoji.



Než se pustíme do tématu párování doutníků, je potřeba si nejdříve ujasnit pojmy. V tomto krátkém článku nebudeme hovořit o degustaci doutníku samotného. Pokud je vaším přáním si udělat degustaci doutníku, je lepší si k doutníku nic nedávat, nic než vodu, případně se doporučuje polosladká káva se smetanou. Zde ovšem budeme hovořit o párování doutníku, což je poněkud jiná „soutěž“. Párování doutníku s jídlem nebo dobrým nápojem vám má zážitek z doutníku umocnit. Jedná se o fascinující téma téměř pro každého milovníka doutníků a s otázkou „s čím nejlépe párovat doutník?“ se setkáte takřka na každém doutníkovém večeru, při každé debatě kamarádů nad doutníkem i při školeních, kdy se snažíme například začátečníky vtáhnout do toho kouzelného světa tabákového listu. Párování ovlivňuje to, jak si doutník vychutnáte a jak budete vnímat jeho chuť i aroma. Můžete díky němu docílit intenzivnějších chuťových a aromatických vjemů v ústech i nose. To se netýká jen doutníků, ale párování všeobecně, přestože zde budeme hovořit hlavně o doutnících. Základní pravidlo při vychutnávání doutníku zní, že si máte doutník užít plnými doušky a nenechat si svůj čas s doutníkem nikým a ničím zkažit. Proto je nesmírně důležité párovat s doutníkem především to, co vám chutná. Doutník je o pohodě, o vychutnání a užití si daného času. Doplníme jednu drobnou poznámku, která možná měla být uvedena hned na začátku tohoto článku: Doutníky můžete párovat s nápoji nebo jídlem. My zde ale primárně budeme hovořit o párování s nápoji.

Každý milovník doutníků má své preference, pokud jde o výběr doutníků, výběr nápoje a jejich párování. Osobně mám jedno doporučení – vyzkoušejte třeba i párování s něčím, co byste si běžně samostatně nedali. Uvedu jeden příklad. Občas páruji doutník s vínem. Nejsem úplně milovníkem suchých vín, tedy pokud bych si měl dát víno samotné. Jednoho dne jsem však večer k doutníku otevřel jedno ze suchých červených vín (neúmyslně, prostě jsem ve vinotéce sáhl vedle). Nu což, nalil jsem si, a to, co následovalo, mne velice mile překvapilo. Kombinace silnějšího nikaragujského doutníku s krycím listem Maduro se suchým červeným vínem byla prostě uchvacující. To, o čem se píše, totiž že párování doutníků s nápoji slouží ke zvýraznění stávajících chutí tabákové směsi nebo k odhalení skrytých vlastností jako pohřbených pokladů, se přesně stalo. Suché víno otevřelo skryté chutě doutníku a doutník naprosto změnil můj názor na suchá červená vína. Bohužel ne vždy se párování musí podařit. Může se stát, že při špatné kombinaci nebude ani doutník, ani nápoj chutnat skvěle. Abychom se podobným situacím pokud možno vyhnuli a co nejlépe sladili chutě doutníku s vybraným nápojem, je třeba dodržovat několik základních zásad.

ELEMENTÁRNÍ PRAVIDLA PÁROVÁNÍ

Základy párování doutníků, nebo párování všeobecně, jsou podmíněny určitými principy, kterých je dobré se držet. Podobně jako při párování vína s jídlem je cílem najít chutě, které se vzájemně doplňují nebo umocňují. Jak doporučují někteří doutníkoví someliéři, ideální je kombinovat plné doutníky s tvrdým alkoholem a lehké doutníky s lehčími nápoji. Obrazně se říká: „Ptáci jednoho druhu se slétají.“ Popravdě vždy ale záleží na osobní preferenci kuřáka doutníku. Tisíc lidí, tisíc chutí. Hlavním kritériem při párování je intenzita vůně doutníku a nápoje, která by se měla shodovat. Každý produkt by měl mít sám o sobě dostatečnou chuťovou a aromatickou intenzitu, aby jedna strana párování nepřehlušila tu druhou.

Pojďme se podívat na několik klíčových faktorů. Prvním jsou chuťové profily. Jaký je váš doutník? Jemný a krémový, nebo plný a kořenitý? Na základě své odpovědi doplňte druhou složku párování, ať už jde o nápoj, nebo jídlo. Pozor ale, aby vám destilát nebo jídlo nepřebily chuť vašeho doutníku. Důležitým aspektem je mimo jiné síla doutníku a jeho tělo (tj. intenzita chuti). Mírný doutník můžete buď doplnit podobnými tóny jídla či pití, nebo naopak vytvořit kontrast pro dynamičtější zážitek.

Pokud tedy chcete párovat doutník s nápojem, pak musí být vjemy vyvážené. Kořenité a zemité doutníky párujte se suchými lihovinami, lehké lihoviny s doutníky s lehkým tělem a silné nápoje se stejně plnými doutníky. Dalším důležitým pravidlem je dosažení správné rovnováhy mezi jednotlivými chutěmi, které by se měly vzájemně podporovat. Opatrně ale na veškerá různá doporučení – jen vy sami jste nejlepšími znalci svých vlastních chuťových pohárků. Cokoli vám chutná, to se hodí a záleží jen na vás. Pokud jste zvědaví a ochotni trošku experimentovat, rychle objevíte ty správné nápoje ke svému oblíbenému doutníku a třeba se před vámi otevřou nové obzory. Je nesporné, že kvalitní lihoviny mohou požitkem z doutníku ještě více pozvednout, nejste-li však zrovna milovníkem lihovin, může mít toto párování i opačný efekt.

Pomocť s rozhodnutím, co s doutníky párovat, vám může několik klasických párovacích doporučení. Jedním z nich může být „dělejte to, co dělají místní“. Z tohoto důvodu bývá nejčastějším párováním s doutníky káva a rum, jelikož právě tyto komodity pocházejí ze stejných oblastí, kde se pěstuje tabák pro výrobu doutníků a kde se rovnou dané doutníky i vyrábí. Dobrým příkladem by mohla být Nikaragua, kdy se doslova nabízí párování doutníků Perdomo s nikaragujskou kávou nebo rummy Flor de Caña.



Dalším z tradičních pravidel párování je obecné poučení, podle něž mají podobné molekuly spolu tendenci zdůrazňovat intenzitu příslušných vůní. Například káva zvýrazňuje kávové tóny v doutníku, a to nejen kvůli tomu, že káva váže své silné aroma na naše chuťové pohárky, ale také proto, že podobné molekuly mohou být přítomny v obou produktech – jak v kávě, tak v doutníku.

Při kombinacích párovaných doutníků a nápoje se postupuje dvěma způsoby. Prvním je „harmonie“, tj. stejná vůně a stejná chuť mohou fungovat společně. Oba produkty tak najednou vytvářejí větší zážitek než jeho samostatné části. Druhým způsobem je „kontrast“. Při tomto párování jeden prvek z dvojice ztrácí svou chuť, případně i aroma, aby umocňoval zážitek z druhého. Příkladem může být okamžik, kdy sladkost zvýší vnímání slané chuti, nebo na druhou stranu sníží hořkost druhého prvku.

CO S ČÍM PÁROVAT

Podívejme se na jednotlivé druhy nápojů, které byste mohli s doutníky párovat. Začneme párováním doutníku s nealkoholickými nápoji. Vezměme si například hořké nealkoholické nápoje, jako je káva. Káva bývá klasickou kombinací a jakákoli její variace se k doutníku obvykle velice dobře hodí. Chuť lehčího tabáku doutníku se obvykle lépe snoubí se světleji praženými kávami, zatímco sladší a silnější doutníky mají tendenci najít skvělou rovnováhu s hořkou, tmavěji praženou kávou. Za jeden z nejtradičnějších typů kávy se považuje kubánské „café cortado“. Tato káva je poměrně sladká a silná a může se podávat i s mlékem. Velice dobře v párování s doutníky funguje i čaj. Pro přípravu se ale doporučují celé listy čaje, většinou bylinné nebo zelené, bývají vhodnější kombinací než čaje ochucené. Za vyzkoušení pak také stojí čokoláda, která je společně s kávou pro párování s doutníky značně vyhledávána.

Zvolíte-li studený nealkoholický nápoj, z hlediska analytického je nejvíce neutrální pro párování s doutníkem voda. Avšak i voda může mít různé chutě. Slaná minerální voda nebo perlivá – každá z nich vám může přinést zcela odlišné zážitky. Někdo má rád ke svému doutníku limonády, jako je Coca Cola. Nic proti této kombinaci, ale mějte na paměti, že vysoká sladkost, sycení oxidem uhličitým a nízké pH limonády zásadně změní váš zážitek z doutníku.

S ALKOHOLEM O KROK DÁL

Další skupinou jsou alkoholické nápoje. Troška argumentů ve prospěch alkoholu tentokrát neuškodí. Mnoho těžších chuťových molekul v doutníku není rozpust-

ných ve vodě, tj. stejně tak ne v lidských slinách. To znamená, že je v tu chvíli nebudete v chuti cítit. Avšak mnoho z nich je rozpustných v alkoholu, což znamená, že čas od času párováním s trochou alkoholu můžete zvýšit intenzitu vjemů chutí z doutníku. Jedním z nejtěžších aspektů párování je spojení doutníku s pivy, a to kvůli široké škále pivních stylů. Jako ideální a nejjednodušší se může zdát párování s nejvíce rozšířenými ležáky, nicméně právě zde doporučujeme experimentovat. Například husté sladké pivo typu stout se může skvěle hodit k tmavému, silnému doutníku. Jen se vám může stát, že vám pivo zvýší hořkost doutníku.

Jedním z nejsložitějších druhů alkoholu k párování s doutníkem jsou vína, a to hlavně červená. Tríslovinny, zejména v mladých červených vínech, způsobují, že doutník může chutnat ostře, a proto je pravidlem, že pokud chcete párovat doutníky s vínem, berte si k párování především starší nebo lehčí červená vína. Vína se většinou párují se středně silnými doutníky. Ačkoli se to může zdát zvláštní, bílá vína jsou k párování s doutníky mnohem vhodnější, protože zvýrazní aroma vašeho jemného dýmu. Doporučovaným vínem je například rýnský ryzlink. Za vyzkoušení by mohlo stát i chuťově bohaté chardonnay. Každopádně víno k doutníku by nemělo být příliš suché nebo kyselé.

Dalším okruhem zajímavých nápojů k doutníku jsou fortifikovaná vína. Mezi tato vína patří portské, sherry a madeira. Tato vína sice pro párování s doutníky stojí spíše na okraji zájmu, ale pokud vezmeme v potaz ty sladší varianty, budou k párování více než dobrá, hlavně druhy jako sladší stařená madeira typu malvasia apod., kde naleznete aroma sušeného ovoce a ořechů. Právě tyto chutě a aroma se k doutníkům hodí. Jen je dobré se vyhnout sušším nebo kyselejším verzím fortifikovaných vín, stejně jako je to u běžného vína, protože vysoká kyselost může v chutích doutníku probudit velice hrubé a nepřijemné tóny.

Velice zajímavé pro párování jsou pak tzv. čiré destiláty, které se nenechávají „dozrávat“ v dřevěných sudcích. Mezi tyto destiláty můžeme zařadit třeba vodku, gin, bílý rum nebo blanco tequila. Pokud vyzkoušíte k doutníku vodku, umožní vám svou chuť, respektive jejími nevýraznými projevy, objevovat více původních doutníkových chutí. Vodka vám totiž nebude nabourávat chuť doutníku. U ginu, bílého rumu nebo tequily to bude poněkud složitější. Tyto destiláty již svou vlastní výraznější chuť mají, a tak při jejich párování už bude opravdu záležet na tom, který destilát má ten či onen kuřák rád, a případně zda má chuť experimentovat. Dost často se tyto bílé destiláty používají spíše do míšených drinků. Pak už to je jen na vás, ale i zde pak platí pravidlo, že k chuťově silnému drinku byste



měli kouřit chuťově intenzivnější doutníky. V dnešní době se k párování s doutníky nejčastěji používá rum, tmavší rum, tj. rum dozrávající v dubových sudcích. Rum nejčastěji pochází právě z oblastí, kde se také pěstuje tabák, a právě stařené druhy rumů, které se vyznačují mírnou sladkostí, jsou k doutníku velice příjemné. Sladkost zjemňuje případné hrubší pocity v kouři a vůně se obvykle pěkně snoubí se zemí a kořeněnými tóny vašeho doutníku. I to je důvodem, proč k rumu doporučujeme doutníky s krycím listem Maduro nebo Sun Grown.

Velice zajímavým druhem destilátu k párování jsou whisk(e)y. Whisky jsou považovány za „nejsložitější nápoje na světě“ díky mnoha různým metodám výroby, zrání apod. Whisky patří za jednu z neutrálních kategorií k párování s doutníky, což znamená, že nevykazuje s doutníky velkou chuťovou interakci. Například ovocná sladová whisky z oblasti Speyside může být ideální k tmavším kořenitým doutníkům, oproti tomu rašelínové kouřové whisky z Islay by vás mohly příjemně překvapit při kouření jemného světlého doutníku.

Teď přejdeme na destiláty, o kterých panuje obecné mínění, že jsou tím nejlepším k párování s doutníky – koňak a brandy. Každý si představí gentlemany a aristokraty sedící v kožených křeslech, jak v jedné ruce

drží číši brandy nebo koňaku a v druhé doutník. Právě tyto vzpomínky umocňují pocit, že jen koňak a brandy jsou to pravé. Pravdou je, že díky tomu, že tyto destiláty mají aroma velice podobné doutníkům, bývá zrovna toto párování velmi harmonické.

Můžete vyzkoušet i netradiční párování s kořeněnými jídly, kdy si lze vychutnat třeba pikantní kořeněný doutník ve spojení s lehce pikantním jídlem, což vám přinese doslova explozi různých chutí. Doutníky se dají také párovat s ovocem, jako jsou jablka, hrušky, nebo dokonce citrusy, které poskytnou zajímavý kontrast k chuti doutníku. Zajímavou skupinou k párování jsou také i mořské plody. Jemný doutník spojený s chutí krevet nebo ústřic vám dodá nezapomenutelný zážitek.

Párování doutníků s různými nápoji a jídly je tedy úžasný způsob, jak prozkoumávat skrytá zákoutí světa chutí a jak obohatit svou cestu kuřáka doutníků. Ať se vydáte cestami klasických kombinací, jakými jsou whisky či rum, nebo se pustíte do větších experimentů a netradičních cest, vždy je smyslem najít kombinace, které budou vyhovovat právě vám a vašim chuťovým buňkám. Až si proto příště zapálíte svůj oblíbený doutník, zvažte, co si k němu dát. Nebojte se a zkuste si ho vychutnat zase trochu jinak, objevit nové chutě, aroma a celkově jiné harmonie chutí. ■

Snoubení doutníku

Modrá a bílá – shodné barvy státních vlajek zemí, do kterých se dnes podíváme. Ale společných zajímavostí bychom našli lusknutím prstů daleko více, kromě sdílené státní hranice jsou to především původní obyvatelé, Mayové, nejstarší obyvatelstvo na americkém kontinentu, vážená a velmi obdivovaná civilizace, jejíž kulturní a vědecký dopad sahá až do dnešní doby. Byli to právě oni, kdo balili první tvary doutníků již 2 500 let před naším letopočtem, vyráběli první formy čokolády a později i kávy. A jsem si zcela jist, že kdyby byla cukrová třtina již v tu dobu po ruce, byli by také prvními producenty rumů a třtinového cukru.

Mayové byli vždy nadmíru zdatní zemědělci, a tak i dnes najdeme plno mayských potomků na velmi důležitých pozicích v současných, moderních fabrikách. Ty dnes navštívíme dvě. Již dlouhou dobu si špitají vrabci na střeše o JRE Tobacco v Hondurasu, ze které ochutnáme doutník Aladino Corojo Robusto. No, a co by kame-

nem dohodil odtud, v sousední Guatemale, navštívíme rumovou společnost Industria Licoreras de Guatemala, dnes již velmi známou díky produkci rumů Botran, Zacapa a Miracielo. Vybrané produkty nám dnes tyto dvě země a společnosti nejen představí, ale i propojí svým silným odkazem na kvalitu, historii a budoucnost.

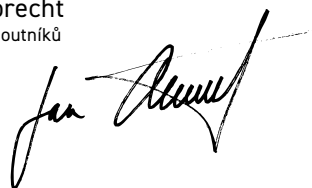
Doutníky Aladino nejsou na trhu již žádným nováčkem. Přesto si nejsem zcela jist, zda si většina kuřáků uvědomuje, jak mimořádně zajímavý tabák mají před sebou. Za výrobou tabáku stojí naprosto oddaná rodina Eiroa. Ta opustila své kubánské plantáže a farmu v oblasti Pinar del Rio na Kubě v roce 1960 a po štacích v několika tabáku zaslíbených zemích a fabrikách zrealizovala své sny až zde v Hondurasu. Nejprve představila světu značku Camacho a po jejím prodeji v roce 2016 následně značku Aladino. Na vlastní nohy se ale staví zároveň i nejmladší, velmi talentovaný syn Christian. Buduje svoji vlastní společnost C.L.E. a produkuje velmi kvalitní a originální doutníky značek Asylum, Eiroa a CLE. Ty jsme si již společně představili a rádi si pro ně chodíte do našeho humidoru v obchodě Warehouse #1 v pražském Karlíně. Věřím, že jsou také tou nejlepší pozvánkou na dnešní doutník Aladino, za jehož výrobou stojí zbytek rodiny v čele s otcem Juliem a nejstarším synem Justem. Vizí tohoto tabáku je přiblížit zlatou éru kubánských doutníků, tedy období ukončené rokem 1961, a to se musím říci daří. Čím ale zcela bezpochyby tabák rodiny Eiroa zaujme nejvíce, jsou inovativně šlechtěné historické odrůdy s odkazem na tuto věhlasnou minulost. Trochu mi to připomíná práci Alexandra Gabriela ve světě rumů, a tak si díky takto zcela oddaným lidem můžeme vychutnat odrůdy tabáků jako Kamerun, chlorofylym zbarvený Candela nebo mnou dnes vychutnávané Corojo. Dnešní doutník doslova opěvuje tento unikátní druh tabáku ve všech jeho nuancích. Má z něho totiž všechny své části. Nádherně hoří a neuvěřitelně drží popel, díky čemuž máte jedinečnou a ničím nerušenou možnost si tuto odrůdu naplno vychutnat. Již nezapálený si mne vždy získává svojí vůní: vůně kůže, tabákových olejů, kakaa a kávy. Právě touto vůní mi trochu připomíná věhlasné kubánské značky Montecristo nebo H. Upmann. Moc mi chutná a okamžitě si mne naprosto získává. Tohle je doutník opravdu dle mého gusta. To nejlepší mne ale teprve čeká. Začínám upíjet dnešní rum Botran Roajú. S výjimečností doutníku si moc nezdá. Krásné zpracování nové limitované edice ihned odkazuje na novou image společnosti, její 80letou historii, a především věhlas rodiny Botránů. Rum oslavuje původ této rodiny, což se podepisuje i na sudech pro závěrečné zrání, které byly přivezeny z města jejího původu, Burgosu ve Španělsku. Chuť červených vinných odrůd je okamžitě dominantní, originální a zcela odlišná od ostatních rumů této společnosti. Teprve po pár vteřinách rum přiznává rukopis master blenderky Magdy López a pilíře ochranného označení pro nejlepší místní rumy Protected Designation of Origin (PDO). Závěr perzistence ale opět zcela patří taninům a tříslovinám červených vín z Burgo-

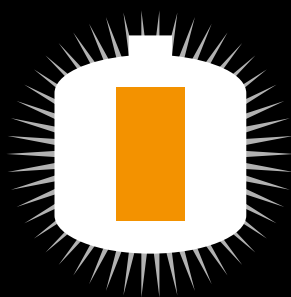
su. Sofistikovaný systém solera, čtyři typy použitých sudů a 16–20 let zrání – to je přesně tím, co dnešní doutník potřeboval k absolutní dokonalosti. Popel nešel odlomit ani ve 2/3 dnešní vitolly. Zřejmě i on si byl vědom dnešního mimořádného zážitku a stejně jako já si nechtěl připustit konec.

Celé párování je velmi jemné. Oba dnešní aktéři se navzájem krásně doplňují, ale i zjemňují a nenásilně společně gradují. Pro dnešek zcela smazaly hranice mezi rodnými zeměmi a daly vzpomenout na momenty společné historie.

S pozdravem a kouřem v srdci

Jan Albrecht
milovník doutníků





Warehouse #1 / 34

VYDAVATEL

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

KAMENNÁ PRODEJNA

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

ODPOVĚDNÝ REDAKTOR

Tomáš Mozr
E: tomas.mozr@upb.cz

REDAKCE

Jakub Janeček, Tomáš Mozr,
Pavla Janečková Hájková

VÝROBA

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

KOREKTURY

Petr Behún, Proofreading.cz

WAREHOUSE#1 vychází 2× ročně.

CENA 100 CZK

www.pijsrozumem.cz



IF $\frac{3}{4}$ OF YOUR DRI



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



FEVER-TREE

MIX WITH THE BEST



NK IS THE MIXER, MIX WITH THE BEST™

 ULTRA PREMIUM BRANDS





FREE YOUR SPIRIT

PREMIUM GIN - HAND-CRAFTED ON THE ISLE OF WIGHT

ISLEOFWIGHTDISTILLERY.COM | @MERMAIDGIN f @

