



CALIXTE PAYAN



1680-1687

Elie Ferrand

1654-1718

Elie Jean Ferrand

1688-1735

Elie Jean Ferrand

1722-1789

Elie Ferrand

1744-1812

Elie Ferrand

1777-1855

Elie Ferrand

1816-1891

Elie Ferrand Sr.

1839-1927

Elie Ferrand

1864-1930

Elie Emmanuel Edouard

1893-1915

Elie Frédéric Paul



Nevím jak vám, ale mně se zdá, že roky letí jako divoká voda. No co, když letí roky, dá se s tím žít, ale když vám kvůli velké vodě letí dolů a je kamsi do dále odnášen váš dům i s věcmi a vzpomínkami, které jste s ním měli spojené, žít se s tím dá asi jen velmi těžko. Měli bychom tedy při loučení s právě končícím rokem 2024 vzpomenout i na naše spoluobčany, kteří byli letos této náročné životní zkoušce vystaveni. Dnes a denně bychom také neměli zapomínat na lidi, kteří jsou ještě dál na východě proti své vůli součástí pekla pokračující války, rozpoutané šíleným ruským KGBákem. Doufejme, že nový rok bude pro všechny lepším a při jeho bilancování budeme mít trochu více důvodů k optimismu než právě teď. Až si tedy budete s někým připíjet na Nový rok, mějte, prosím, na mysli i ty lidi, kteří nejsou členy vaší rodiny ani nejsou vašimi nejbližšími přáteli. A kdo ví, třeba i toto myšlenkové propojení pomůže měnit věci k lepšímu. Ignorance utrpení druhých nic k lepšímu nezmění.

Toto číslo tedy můžete brát třeba jako inspiraci pro nějaký přípitek a nemusí být nutně pouze novoroční. Najdete v něm jak zajímavé lahve, tak i nápadité drinky. Většinou se pochopitelně jedná o více či méně alkoholické nápoje, ale pozor, poprvé se obšírněji zabýváme i destiláty s obsahem alkoholu 0 %. Ano, čtete dobře – začali jsme zastupovat Sober Spirits, bezkonkurenčně nejlepší nealkoholické destiláty na trhu. Z titulní strany se na vás dívá Calixte Payan, který je na svém domácím destilačním zařízení vymyslel a dělá s nimi díru do světa. Ten, kdo nechce, nebo z nějakého důvodu nemůže pít alkohol, má poprvé možnost si vychutnat známé koktejly, které se liší od těch alkoholických pouze tím, že alkohol neobsahují, zatímco chuť jim zůstává.

Kromě lahví a drinků se můžete nechat inspirovat třeba i příběhy z nejrůznějších končin světa. Zavedeme vás na Nový Zéland do nově otevřené destilerie Scapegrace Distilling Company, do barů Madridu, do dánského Karibiku s A. H. Riisem, na Barbados do West Indies Rum Distillery, na úžasný Skotský ostrov Arran za stejně úžasnou whisky, kterou zde destilují, do Apulie, kde se nachází biodynamické vinařství L'Archetipo, nebo za doutníky do Nikaragui. No, a kdyby vám u čtení náhodou vyhládlo, tak se můžete nechat inspirovat opojnými chlebičky v rubrice Culinarium. Posuďte sami: chlebiček se šunkou od kostí macerovanou v jamajském rumu Hampden Estate, to si přece nemůžete nechat ujít.

A ještě jeden tip na závěr, než časopis zavřete a odložíte: bezdrátové stmívatelné lampičky Wilmà, které mohou dodat potřebné světlo na jakýkoli stůl, ať už v podniku, pokud nějaký vlastníte, nebo doma. Máme je pro vás a určitě stojí za pozornost. Tak šťastný nový rok, přátelé!

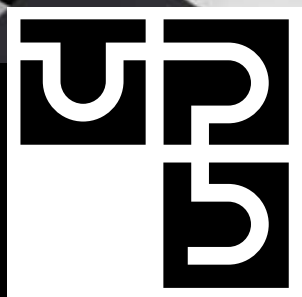
Jakub Janeček



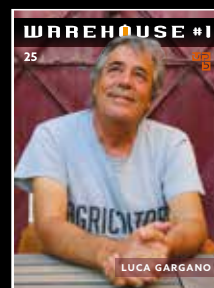
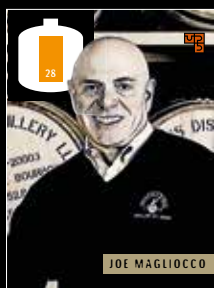
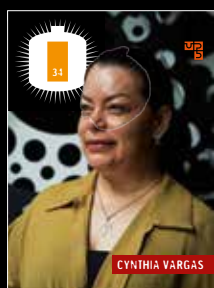
Jakub Janeček

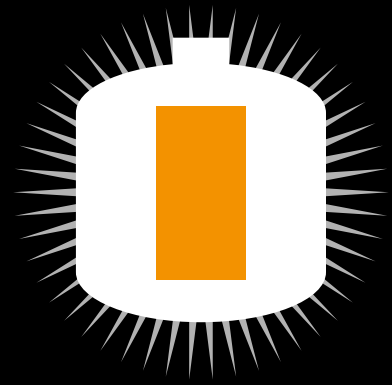


Jiří Rabel



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 - Perlení	6
Drink sezóny	10
Info	12
Scapegrace	22
Interview - Calixte Payan	32
Představujeme - Sober Spirits	40
Průvodce - Madrid	48
Ingredience - Švestky	54
Představujeme - A.H.Riise	60
Epos - Pegu Club Old Cuban	68
Fokus - West Indies Rum Distillery	74
Portrét - Whisky z ostrova Arran	82
Dědictví - Ferrand Cognac	100
Hollywood - Šílenství	110
Coffee & Spirits - Čistě o kávě	116
Víno - L'Archetipo	124
Culinarium - Jak chutná zážitek	130
Culinarium - Opojně chlebičky	138
Humidor - Doutníky a Nikaragua	146
Snoubení doutníku	152

Warehouse #1 Trend





PERLENÍ

Text: Tomáš Mozn, foto: Luboš Wiśniowski

Klarifikace, karbonizace, fat-washing – ne, to nejsou žádná vymyšlená slova, nýbrž pokročilé techniky přípravy nápojů, které jsou nedílně spjaty nejen s barovou kulturou. Pravdou totiž je, že tyto techniky jsou přirozenou součástí gastronomie a aktuálně zažívají svůj rozkvět v těch nejlepších barech na světě. Naše pozornost se dnes ovšem upře zejména na tu nejběžnější z nich, kterou je karbonizace.

Perlení neboli karbonizace je jedna z pokročilých technik pro přípravu ingrediencí a koktejlů, jejímž základem jsou průzračnost a chlad. To znamená, že cesta k úspěchu vede skrze dva faktory. Tím prvním je čistota nápoje, zatímco ten druhý spočívá v teplotě. Čím studenější tedy tekutina před karbonizací bude, ideálně okolo 0 °C, tím lepší bude výsledek. V otázce karbonizace poté existují dva druhy, jimiž jsou přirozené a umělé perlení. Tradiční šumivá vína, jakým je například šampaňské, získávají perlení přirozeně za pomoci kvasinek v průběhu druhotné fermentace v lahvi. Současným barovým trendem je však umělá karbonizace, a tak se sluší podotknout, že chuť, kterou dostanete do vína skrze tuto techniku, je jiná. Nikoliv lepší či vysloveně horší, zkrátka jen jiná. Pokud se tedy rozhodnete víno naperlit, musíte si nejdříve položit otázku, zda je víno dobré, pokud je ledově vychlazené, a tím nemyslím příjemně studené beaujolais, ale vskutku ledově vychlazené. Nejlépe tedy uděláte, pokud umístíte víno na chvíli do mrazničky a pak ho ledově studené ochutnáte. Jestliže je takovéto víno nevyvážené, převládají-li taniny nebo je poněkud prázdné, pak mu ani naperlení nepomůže.

Jakmile se pro karbonizaci vína rozhodnete, pamatujte, že velmi významným faktorem u této techniky je správné vychlazení směsi a především tlak, který se odvíjí od procent alkoholu. Máte-li například méně alkoholické bílé víno o síle 10–12 % alkoholu, pak je vhodné jej sytit maximálním množstvím 30–35 PSI, přičemž berte v potaz, že jedna bombička CO₂ se rovná 8,4 gramu plynu, což znamená, že pro tyto účely by vám jedna bombička měla stačit. U vína, jehož objem alkoholu se pohybuje mezi 14 a 15 %, by následně úroveň syčení měla být 40 PSI při 0 °C, zatímco u vín s vyšším obsahem alkoholu je vhodné syčení 42–45 PSI. Důležité je ovšem uvědomit si, že většina vín je lepší ve své podobě bez bublin, což nám připomíná i drobná paradoxní skutečnost, že legendární otec šampaňského Dom Pérignon až do konce svého života usiloval o to, aby ze svých vín vytvořil zase tichá.

KARBONIZACE KOKTEJLŮ

Když pohlédneme do koktejlové historie, můžeme si povšimnout dvou aspektů, díky nimž byli Američané ve svých nápojových zvyklostech nepřehlédnutelní. Ad jedna ve svých nápojích měli rádi led a ad dvě měli zvláštní sklon přidávat do všeho sodovku. Ostatně zůstaneme-li u druhého z aspektů, není divu, protože bublinky vytvářejí krásnou texturu na jazyku, ale i vizuální efekt v kvalitním čistém skle, a to nejdůležitější je, že zvýrazňují a pozdvihují to elementární při chuťovém zážitku – uvolňují aroma a přinášejí pocit lehkosti.

Způsobů, jak naperlit nápoj, je mnoho, tím dnes nejdostupnějším je iSi Twist lahev na sodové bombičky plněné CO₂, v nichž můžeme naperlit takřka jakoukoliv tekutinu. Stejně tak můžeme přidávat CO₂ do ovoce nebo želatiny, v takovém případě se nabízí šlehačková lahev či méně doporučovaná, ačkoli dostupnější varianta Sodastream. Pokud v baru využíváte suchý led, bez problémů ho můžete použít jako další způsob, jelikož je vlastně stlačenou pevnou formou oxidu uhličitého. V takovém případě používejte PET lahev na sycené nápoje podobně jako v případě karbonizačního systému – většina sycených nápojů má 5–6 g CO₂ na litr, což znamená, že použijeme i stejné množství suchého ledu. Do zchlazené tekutiny vložte suchý led, zavřete, protřepete a nechte ho vstřebat. Pokud se ovšem chystáte využívat karbonizaci více, určitě je efektivnější postavit si vlastní karbonizační systém. Jestliže jste netrpěliví, pak se nabízí vymrazit destilát v mrazničce při teplotě -20 °C a smíchat jej před karbonizací s vychlazeným mixerem (soda, tonik apod.) v poměru 60 ml na 105 ml vychlazeného mixeru. Dave Arnold, autor oceňované knihy Liquid Intelligence, doporučuje pro karbonizování drinky v rozmezí 14–16 procent alkoholu. Správný poměr pro výsledný drink o objemu 165 ml je postavený na použití 60 ml destilátu o síle 40–50 % alc. s nealkoholickými složkami. Většina těchto nápojů, pokud jsou ochutnávány bez naperlení, chutná dost nevýrazně, příliš slabě a někdy vodově, neboť vždy je potřeba před karbonizací koktejl naředit náležitým množstvím vody. Věřte ale, že jakmile ochutnáte naperlenou verzi, zcela jí podlehnete.

Ve své podstatě všechny drinky, které chcete karbonizovat, budou slabé. Pamatujte, že jedním ze základních pravidel pro karbonizaci je nepřipravovat příliš sladké drinky, pokud je chcete naperlit. V běžné receptuře tak dbejte na to, abyste přidali víc vody a upravili podíl sladké složky. Výsledky svých pokusů můžete otestovat tak, že budete drinky ochutnávat před karbonizací a po ní, přičemž jako základní postup můžete zvolit přidání sody do běžného vysokoalkoholického koktejlu, a zkrátka sledovat změny. U řady receptur se předpokládá klarifikace, nebo minimálně určitá příprava předem, což je i důvod, proč k této technice přistupuje rumový ambasador Lukáš Hanzl: „Rád pracuji s předpřipravenými drinky, pokud se jedná o větší množství. Drinky jsou pak konzistentní a mohu je rychle připravit hostům. Jelikož jsem barman v letech, rád si práci zjednoduším, ale stále zachovám kvalitu drinku.“ Navzdory tomu, že si koktejly připravíte dopředu, neznamená to jakékoliv ošizení surovin. Vždy byste měli používat čerstvé ingredience – den starou limetovou šťávu si tedy nechte na jiné účely. Pro karbonizaci je potřeba výhradně čerstvých surovin.



V případě destilátu, potažmo koktejlu, je to poněkud komplikovanější. Obecně lze podotknout, že světlé destiláty reagují na perlení lépe. Ideální jsou například gin nebo vodka, s tequilou to už ale může být složitější, jelikož má tendenci převzít v drinku kontrolu na úkor rovnováhy. Třebaže rumy jsou obecně vhodné ke karbonizaci, jak připomíná Dave Arnold: „Rozhodnete-li se pro perlení rumu, vždy je to sázka do loterie, někdy totiž může karbonizace vzbudit nežádoucí dojem levného rumu.“ Oproti tomu destiláty na bázi obilí se vždy umocní. Pokud tudíž máte rádi whiskey se sodou, pak máte rádi perlení, nicméně je těžké někdy najít balanc, zatímco jiné alkoholické nápoje typu Campari či Aperolu doslova volají po tom, aby byly naperleny. Méně známým tajemstvím je posléze přidat jednu až dvě kapky solného roztoku.

Z hlediska perlení klasických drinků tak člověk čelí některým pokusům, které zkrátka někdy nefungují – příkladem budiž Manhattan –, zatímco jiné koktejly jako Margarita nebo Negroni fungují perfektně. ■

SPARKLING MARACUJA

40 ml 100% agave tequily Cabrito Blanco

20 ml likéru Chinola

15 ml čerstvé limetové šťávy

40 ml čerstvé šťávy z růžového grepu

10 ml Campari

máta

Postup: Všechny ingredience postupně přidejte do šejkru naplněného ledem. Energicky protřepejte. (Pokud nebudete chtít šejkrovat, můžete místo ledu použít 60 ml vody a promíchat.) Scedte do připravené lahve od Sodastreamu a naperlete. Sklenici typu highball naplňte ledem a přelijte naperleným drinkem.

Sparkling Maracuja namíchal ambasador Lukáš Hanzl.



Představte si, jak se pohodlně usadíte na své místo a s napětím očekáváte první tóny orchestrální skladby inspirované slavným skladatelem, kterým není nikdo jiný než Petr Iljič Čajkovskij. Zdvihá se opona a vy si vychutnáváte pohled na ladné taneční kreace aktérů v baletu Louskáček – světoznámém příběhu, který se v předvánočním období hraje po celém světě. A samozřejmě Praha, coby místo, kde se odehrála premiéra tohoto představení již v roce 1908, nemůže být výjimkou.

Bar Forbína se nachází přímo před vstupem do Národního divadla. Nejen název baru, který odkazuje na část jeviště před scénou, je ovšem úzce spjatý s divadelní tematikou. Taktéž naše první koktejlové menu je plné odkazů na různá představení. Celkově je inspirované šestnácti hrami, které jsme převedli do tekuté podoby.

Pro mě osobně je divadelní tematika navíc výjimečným a takřka nevyčerpatelným zdrojem inspirace. I proto jsem se z ní při tvorbě tohoto drinku rozhodl čerpat.

V baru se snažíme využívat lokální ingredience a sezonnost jednotlivých surovin. Tento rok jsme se na zimní sezonu připravovali o něco dříve a již v létě jsme

Warehouse #1 Drink sezóny



© Luboš Wišněvski

© Luboš Wišněvski

nasbírali mladé ořechy. Ty jsme posléze nechali čtyři měsíce odležet v červeném víně, které jsme obohatili ještě o cukr a whisky. Takto jsme si vytvořili určitý základ pro naši sezonní nabídku, v níž tato ingredience může dále vyniknout.

Desetiletá skotská whisky od značky Arran dokonale kombinuje sudy po bourbonu a sherry, a vytváří tak harmonickou směs dvou druhů dřeva. To jsem považoval za jedinečný základ pro tekutou baletní hru, která opisuje příběh Kláry a dřevěného Louskáčka. Faktem je, že výroba figurky Louskáčka se začala v německém pohraničí v Krušných horách. To bylo zároveň jedním z důvodů, proč jsem se rozhodl pro medovinu, která přidá drinku plnost a lokální charakter.

Louskáček je unikátní hra, která se obecně těší velkému zájmu ze strany diváků. Je to příběh plný fantazie, jenž vás nepochybně zahřeje na duši, stejně jako

jeho tekutá forma, kterou si můžete nejlépe vychutnat v horkém provedení.

LOUSKÁČEK

30 ml Arran 10 y

70 ml červeného vína s mladými ořechy (svatojánské víno)

15 ml medoviny

15 ml filtrované vody

Peter Pliešтик – Bar Forbína

Warehouse #1 Info

GODET CRÈME DE LA CRÈME

Tento lahodný likér představuje luxusní spojení koňaku Godet a francouzského ovesného mléka. Oproti klasickým smetanovým likérům totiž nabízí úplně jiný pohled na svět. Na rozdíl od nich neobsahuje kravské mléko, což znamená, že neobsahuje žádnou laktózu. Je vyroben výhradně z přírodních surovin a jako takový má výrazně nižší kalorickou hodnotu. Sametová textura a univerzální chuťový profil se hřejivým náznakem skořicových sušenek činí z tohoto likéru ideální volbu pro různé příležitosti. Nejlepším způsobem, jak si jej vychutnat, je dát si jej s ledem nebo ještě lépe nalít si ho rovnou vychlazený přímo z lednice.

630 Kč



SANTOS DUMONT XO

Inspirací pro značku Santos Dumont byl světově uznávaný průkopník letectví, vynálezce a také dědic bohaté brazilské plantážnické dynastie Alberto Santos Dumont. Rozsáhlá farma jeho rodiny nedaleko São Paula, kde se pěstovala káva a cukrová třtina, využívala nejnovější vynálezy ke zvýšení efektivity produkce. Santose Dumonta tak celý život fascinovaly technologie, zejména v oblasti letectví. Navrhl, postavil a řídil první motorové vzducholodě, a když v roce 1901 v jedné z nich obletěl Eiffelovu věž v Paříži, stal se jedním z nejznámějších lidí na světě. Značka Santos Dumont tedy reflektuje jeho nespoutaného ducha, vášně pro svobodu a radost z letu. Základem tohoto destilátu je jedinečný blend tradičních melasových rumů z Karibiku a Střední Ameriky a brazilské cachacy vyráběné z čerstvé šťávy cukrové třtiny. Proces zrání poté vytváří jemnou, bohatou chuť zralého ovoce, plnou medových tónů.

1 280 Kč



BOTRAN INFINITO

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 Infinito je první rum na světě, který zrál v osmi různých sudech, a to konkrétně v sudech po americké whiskey, ve středně vypálených sudech po americké whiskey, v sudech po sherry, v sudech po portském, v sudech po italském víně Amarone, v sudech po francouzském víně Sauternes, v sudech po španělském víně Ribera Del Duero z Burgosu a v neposlední řadě ještě v sudech po italské Marsale. Tato prestižní limitovaná edice vznikla jako pocta jednomu z původních členů rodiny jménem Venancio Botrán, který se narodil v roce 1893. Vyrobeno bylo jen velmi omezené množství 1893 lahví. Rum byl lahován při síle 43 %, což chuť plnou tmavé čokolády, dřeva a lehkých citrusových tónů pouze umocňuje. Vše navíc podtrhuje exkluzivní dárková kazeta, která tak z této edice činí výjimečný dárek.

4 490 Kč





RON JOHAN OLD PLUM

Když se potká štýrské řemeslo s exotickými surovinami, vznikne unikátní rum. Zatímco však slovo ron v názvu odkazuje ke španělskému typu rumu, jméno Johan poukazuje na arcivévodu Johanna Rakouského, významného modernizátora a milovníka Štýrska, který žil na přelomu 18. a 19. století. Ron Johan Old Plum je tmavý, ovocný a aromatický rum destilovaný v Rakousku z melasy z Paraguaye, který nejprve zraje v nových a použitých sudech z amerického bílého dubu a v sudech po bourbonu, aby posléze jeden rok dozrával v sudech po vyzrálé slivovici Gölles Alte Zwetschke. Jde o svěží, jemný rum, jenž disponuje jemnou ovocnou chutí s výrazným aroma sušených švestek a kandovaného ovoce.

1 210 Kč



SAIGON BAIGUR BLOSSOMING DRAGON GIN

Dne 10. února 2024 přivítal Vietnam rok draka, který potrvá až do 28. ledna 2025. Drak symbolizuje sílu a moc a ve Vietnamu, kde lidé věří, že jsou potomky draka, má velký mytologický význam. Na oslavu roku draka proto vydala vietnamská značka Saigon Baigur limitovanou edici Blossoming Dragon Gin, která bude k dispozici pouze v roce draka. Po pečlivých přípravách tak vybral master distiller značky Phu Nguyen pro výrobu tohoto výjimečného ginu celkem 14 lokálních botanicals. Destilát následně infuzoval medem nasbíraným ze sadů stromu longan, který je též známý jako Dračí oko. Tento med má výraznou květinovou a ovocnou chuť, která se propisuje do výsledného ginu, v němž se setkává vyvážená chuť jalovce a koření s komplexní vrstvou ořechových tónů a medovou sladkostí.

1 100 Kč

BOTRAN KI'

Tento rum je nejnovějším a zároveň „nejsladším“ přírůstkem do portfolia značky Botran. V mayském jazyce, který je druhým nejčastěji používaným jazykem v Guatemale, se termín Ki' překládá jako „sladký“. Navzdory lehké sladkosti však Botran Ki' zůstává věrný charakteru značky. Botran Ki' je směsí rumů, které zrají 6 až 9 let v nevypálených a středně vypálených sudech po americké whiskey, v sudech po sherry oloroso a v sudech po víně Moscatel. Již ve vůni je cítit sladkost karamelu, vanilky, medu i kandovaného ovoce, což se ještě znásobí v chuti oplývající sladkými tóny červeného ovoce, medu a vypáleného dubu.

800 Kč



PLANTERAY PXXO 20TH ANNIVERSARY

Základem pro Planteray PXXO je oceňovaný rum XO 20th Anniversary, jenž ztělesňuje bohaté dědictví barbadoského rumového řemesla. Master blender značky, Alexandre Gabriel, uložil rum ke třetímu, závěrečnému zrání do sudů po sherry z hroznů Pedro Ximénez čímž vzdává hold významným vinařstvím ve španělské Andalusii. Tato pocta tradičním postupům dodává rumu nový rozměr. Závěrečné zrání v sudech po Pedro Ximénez po dobu několika měsíců zvýrazňuje v rumu tóny praženého kokosu, koření, sušeného ovoce, ořechů a rozinek, k nimž se přidává nádech švestek, mandlí, třešní a zázvoru.

1 500 Kč



Warehouse #1 Info



WILD TURKEY[®]

BOURBON

WILD TURKEY - TURNAJ KROCANŮ

Dne 27. listopadu 2024 se v baru Ideas are Bullet-proof uskutečnil za podpory značky Wild Turkey a u příležitosti oslav Dne děkuvzdání vůbec první ročník barmanské pop-up soutěže „Turnaj krocanů“. Soutěžící z řad profesionálních barmanů měli za úkol vytvořit svůj vlastní tematický koktejl, se kterým měli během 30 minut soutěžního času ovládnout celý bar. Cílem bylo v baru vytvořit přátelskou a uvolněnou atmosféru v duchu amerického Děkuvzdání. V soutěži zvítězila dvojice barmanů Tomáš Bakaj (Anonymous Bar) a Adam Bohuněk (Bugsy's Bar), kteří představili svůj twist na klasický koktejl Piña Colada, postavený na legendárním bourbonu Wild Turkey 101.



RATAFIA MANDLIČKA. NEJLEPŠÍ MANDLOVÝ LIKÉR ČESKÉ REPUBLIKY.

Na letošním 4. ročníku Czech National Spirits Competition 2024 v soutěži výrobců likérů, lihovin a destilátů, získala Ratafia Mandlička zlatou medaili za nejlepší mandlový likér roku 2024. Přihlášeny byly různé druhy mandlových produktů, Mandlovek, Mandlovic, a to i stařených v dubových sudech od výrobců ze Slovenska přes Hustopeče až po Aš. A jaký pohled má porota na čistý produkt z mandlí bez aromat? Předseda poroty Mgr. Michal Šedík uvedl: „Kombinace 100% přírodních surovin a řemeslné preciznosti je na světové úrovni.“ Ratafia Mandlička se stala symbolem kvality a výjimečnosti v oblasti mandlových lihovin a likérů, která jako jediná není vyrobená z náhražky aromat, ale ze skutečných mandlí a stala se tak symbolem kvality nejen v naší zemi. Je to potvrzení toho, že jít cestou nejvyšší možné kvality přírodního produktu se vyplácí! Její chuť je zážitek: jemná, hladká, sametová, s náznaky sladkosti a bohatým mandlovým tónem, který přetrvává. Mandlička není jen likér – je to cesta do světa tradice a vášně. Dopřejte sobě, nebo svým blízkým chuť vítěze a poznejte, proč se Mandlička stala symbolem dokonalosti ve světě mandlových alkoholických nápojů.



CZECH NATIONAL SPIRITS COMPETITION 2024

DIPLOM

ZLATÁ MEDAILE
NEJLEPŠÍ MANDLOVÝ LIKÉR ROKU 2024

Ratafia – Mandlička 33%

Mgr. Michal Šedík
Předseda poroty



Praha 28. listopadu 2024

Mgr. Martin Krupička
Jednatel CNSC



NEJEN CAMPARI VZBUDILO V KARLOVÝCH VARECH POPRASK

Již v minulém čísle našeho časopisu jsme vám přinesli nejčerstvější dojmy z 58. ročníku Mezinárodního filmového festivalu v Karlových Varech, který je považován za nejdůležitější filmový festival ve střední a východní Evropě. Měli bychom však připomenout, že partnerství značky Campari s festivalem se zhmotnilo nejen ve formě oficiálního koktejlu a nabídky dalších drinků v rámci festivalu, nýbrž také v celé řadě dalších partnerství, mimo jiné s časopisem Reflex, kdy bylo speciální Campari menu součástí jejich pořadů. Jedním z nich byl také podcast Poprask, který můžete sledovat každou středu na webu Reflex.cz, redakčním YouTube kanále a všech hlavních podcastových platformách. Poprask se obecně v Karlových Varech představil vůbec poprvé. Učinil tak prostřednictvím rozhovorů s českými herci Janem Cinou a Alenou Dolákovou, s nimiž se moderátoři dostali i k tématům, jaká byste u popkulturního podcastu ani nečekali. Rádi bychom proto ještě jednou speciálně poděkovali všem našim partnerům, kteří se společně s námi podíleli na jedinečné atmosféře letošního ročníku.



ALEXANDRE GABRIEL OPĚT V ČESKÉ REPUBLICĚ

V první polovině října do České republiky s dvouletým odstupem od své vůbec první návštěvy zavítal majitel společnosti Maison Ferrand, tvůrce a master blender rumu Planteray a několika dalších značek, velký rumový vizionář Alexandre Gabriel. V rámci svého několika-denního programu se v prostorách baru Alcron setkal s novináři, na malebné Grand Farmě Michael uchvátil rumové nadšence a v neposlední řadě oslovil v pražském Mánesu také barmany a barmanky, kterým prostřednictvím semináře nazvaného The Great Terroirs of Rum nabídl nevšední vhled do rumového světa a podělil se o nejedno z jeho tajemství. Kromě toho představil jednu z novinek letošního podzimu, kterou je unikátní Planteray PXXO 20th Anniversary, rozvíjející skrze třetí fázi stažení v sudech po sherry Pedro Ximénez jeden z nejúspěšnějších rumů v portfoliu značky – Planteray XO 20th Anniversary. Jeho nadšení pro autentické produkty, kdy jsou jednotlivé romy dokonalým ztě-

lesněním historie a zážitku, rovněž přineslo krásnou prezentaci o námořnickém rumu. Alexandre Gabriel je totiž zastáncem naprosté transparentnosti, a tak se neváhá podělit ani o informace, které si mnozí výrobci střeží jako pečlivě skrývané tajemství. Jedním z důkazů jeho potřeby sdílet nabyté znalosti a vědomosti je i další z knih, pod níž je Alexandre Gabriel podepsán, tentokrát společně s Mattem Pietrekem. Kniha nese název Exploring 300 Years of Royal Navy Rum and Its Techniques a na 256 stranách vypráví příběh rumu, jenž byl přirozenou součástí života všech příslušníků britského královského námořnictva. Postupně odkrývá nejen vývoj a výrobu tohoto rumu včetně všech technických detailů, ale také kulturní zvyklosti, které se vážaly k jeho konzumaci. To vše na základě více než pětiletého rozsáhlého výzkumu dobových záznamů a dokumentů, do jejichž nastudování se vrhli s touhou rozkrýt pozadí tohoto fenoménu a oživit jeho podstatu. Už teď tak můžeme napjatě přemýšlet, jakou dechberoucí novinkou nás asi Alexandre Gabriel ohromí příště.



NEJOBDIVOVANĚJŠÍ WHISKY SVĚTA

Nemohli jsme se s větší radostí podělit o zprávu, že společnost Drinks International právě jmenovala whiskey Michter's tou nejobdivovanější whisky světa pro rok 2024. Michter's se tak stala vůbec první značkou, která obhájila první místo v jejich každoročním seznamu 50 nejobdivovanějších whisky.

Pořadí určuje uznávaná akademie nezávislých odborníků z více než 20 zemí. Whiskey Michter's zůstává jedinou americkou whiskey, která se kdy v žebříčku nejobdivovanějších whisky světa umístila.

Podle Shaye Waterwortha, šéfredaktora časopisu Drinks International, „se Michter's zapsala do historie a stala se první značkou, která získala dva tituly na vrcholu žebříčku nejobdivovanějších whisky světa. Všechny značky v žebříčku mají tři společné znaky: všechny vytvářejí skvělé drama, mají svůj příběh a úzký vztah k obchodu. Michter's vyniká ve všech třech oblastech. Její vztah k současnému barovému řemeslu, jehož historie sahá až do 18. století, je velmi dobrý a na každé odborné akci se kolem jejího stánku točí houfy barmanů. Je to také nejtrendovější americká whiskey ve zprávě Drinks International's Brands Report a jednou z největších výzev, jakým značka čelí, je udržet krok s poptávkou – což je ten nejpříjemnější problém pro každého výrobce destilátů.“



THE
WORLD'S
MOST ADMIRABLE
WHISKIES
2024

DRINKS
INTERNATIONAL

DRINKS
INTERNATIONAL



1 MICTER'S

ZEMĚ PŮVODU: USA
VLASTNÍK: Chatham Imports

Michter's Whiskey si udržela svůj titul pro nejobdivověnější Whisky světa - The World's Most Admired Whiskey.

Značka Michter's byla opět přivedena k životu v Kentucky během devadesátých let minulého století a během relativně krátké

doby se vyšplhala na vrchol žebříčku nejrespektovanějších whiskey v oboru.

Destilerie, z níž se později stala Michter's, byla založena v polovině 18. století bratry Johannem a Michaelem Shenkem v Schaefferstownu v Pensylvánii. Říká se, že Shenk's patřila mezi první americké whiskey, které používaly žito z vlastních obilných polí, a poté, co si vybuodovala dobrou pověst, nakoupilo tuto

whiskey dokonce George Washington, aby zahřál vojáky v zimě roku 1778.




Nicméně teprve až v 50. letech 20. století destilerie získala jméno, které známe dnes, kombinaci jmen synů tehdejšího spoludávatele, Michaela a Petera. V roce 1989 palírna vyhlásila bankrot kvůli nedostatku poptávky po americké whiskey. V polovině devadesátých let Joseph J. Magliocco a konzultant Richard „Dick“

Newman koupili ochrannou známku a přesunuli značku do Kentucky. Dnes je Michter's chválena obchodníky s destiláty a její program vypalování sudů je jedním z nejkompexnějších v oboru. Výkonný viceprezident Matt Magliocco a jeho tým pokračují ve spolupráci s trhem, aby představili svou kombinaci smysplupné historie a progresivních výrobních technik.



MOST ADMIRED WHISKIES 2024

POŘADÍ

NO.	COMPANY, COUNTRY	MOVERS
1	MICHTER'S, US MOST ADMIRED AMERICAN WHISKEY & MOST ADMIRED WHISKEY IN THE WORLD	NON-MOVER 
2	THE YAMAZAKI, JAPAN MOST ADMIRED WORLD WHISKY	NON-MOVER
3	CHICHIBU, JAPAN	▲ 13
4	SPRINGBANK, SCOTLAND MOST ADMIRED SCOTCH WHISKY	▲ 2
5	JOHNNIE WALKER, SCOTLAND	▲ 3
6	WOODFORD RESERVE, US	▲ 16
7	HIBIKI, JAPAN	▲ 3
8	THE BALVENIE, SCOTLAND	▲ 10
9	UNCLE NEAREST, US	▲ 27
10	BRUICHLADDICH, SCOTLAND	▼ 6
11	COMPASS BOX, SCOTLAND	▼ 6 
12	ARDBEG, SCOTLAND	▼ 9
13	REDBREAST, IRELAND MOST ADMIRED IRISH WHISKEY	NON-MOVER
14	HAKUSHU, JAPAN	▲ 14
15	GLENDRONACH, SCOTLAND	▲ 27
16	LAGAVULIN, SCOTLAND	▲ 4
17	HIGHLAND PARK, SCOTLAND	▲ 12
18	TALISKER, SCOTLAND	▲ 15
19	ABERFELDY, SCOTLAND	RE-ENTRY
20	NIKKA, JAPAN	▼ 13 
21	NC'NEAN, SCOTLAND	NON-MOVER
22	THE DALMORE, SCOTLAND	RE-ENTRY
23	GLENMORANGIE, SCOTLAND	▼ 14
24	GLENFARCLAS, SCOTLAND	▲ 23

NO.	COMPANY, COUNTRY	MOVERS
25	FOUR ROSES, US	RE-ENTRY
26	STARWARD, AUSTRALIA	▼ 11
27	GORDON & MACPHAIL, SCOTLAND	▲ 23
28	CRAIGELLACHIE, SCOTLAND	▲ 18
29	WOVEN WHISKY MAKERS, SCOTLAND	▲ 6
30	KYRÖ, FINLAND	▼ 6
31	BENROMACH, SCOTLAND	NEW ENTRY
32	CAOL ILA, SCOTLAND	▼ 13
33	KAVALAN, TAIWAN	RE-ENTRY
34	MILLSTONE, NETHERLANDS	NEW ENTRY
35	BAIN'S, SOUTH AFRICA	RE-ENTRY
36	ARDNAMURCHAN, SCOTLAND	▼ 11
37	KILLOWEN DISTILLERY, IRELAND	NEW ENTRY
38	JURA, SCOTLAND	NEW 
39	THREE SHIPS, SOUTH AFRICA	NEW ENTRY
40	AMRUT, INDIA	▲ 5 
41	EAGLE RARE, US	NEW ENTRY
42	ELIJAH CRAIG, US	RE-ENTRY
43	GLENFIDDICH, SCOTLAND	▼ 17
44	WATERFORD, IRELAND	▲ 4
45	DEWAR'S, SCOTLAND	RE-ENTRY
46	TEELING, IRELAND	▼ 29
47	BOWMORE, SCOTLAND	RE-ENTRY
48	ANGEL'S ENVY, US	NEW ENTRY
49	OLD FORESTER, US	NEW ENTRY
50	BUNNAHABHAIN, SCOTLAND	RE-ENTRY

Warehouse #1 Představuje



SCAPEGRACE[®] NEW ZEALAND DISTILLING CO



Text: Jakub Janeček a The Spirits Business, foto: archiv Scapegrace není-li uvedeno jinak

Když jsem v roce 2016 cestoval na Nový Zéland, Fidži a do Tasmánie, seznámil jsem se v novozélandském Aucklandu v podniku Ostro s mladými podnikateli Danielem McLaughlinem a Markem Nealem, kteří mi představili svůj nový projekt výroby prvotřídních destilátů. Pod názvem Rogue Society tehdy vyráběli vodku a gin a v plánu měli v budoucnu uvést na trh i whisky. Následně byli tito mladí entuziasté nuceni kvůli hrozbě soudního sporu ohledně ochranné známky nuceni své výrobky přejmenovat. Zvolili si název Scapegrace a za svým cílem, dobýt svět svými destiláty, šli s neutuchajícím nadšením.



ÚSPĚCHY GINŮ SCAPEGRACE

Že jdou správným směrem, se ukázalo poměrně záhy. Jejich giny začaly úspěšně sbírat ocenění na světových soutěžích a v roce 2018 byl jejich gin Scapegrace Gold na IWCS v Londýně dokonce vyhlášen nejlepším ginem typu London Dry na světě, v konkurenci 600 přihlášených vzorků! Pozornost vzbudila také výrazná lahev, kterou na soutěži San Francisco World Spirits Competition vyhlásili nejhezčí lahví ginu na světě spolu s novým designem lahve pro gin Tanqueray 10.

My jsme začali Scapegrace Distilling Co. zastupovat na našem trhu v roce 2017 a poprvé jsme vás s jejími giny seznámili ve 20. čísle našeho časopisu. K verzím ginu Scapegrace Classic a Scapegrace Gold se postupem času přidaly i další verze: Nejdřív to byl Scapegrace Black, první přirozeně černý gin na světě, který po přidání toniku změní barvu na purpurovou, což působí wow efekt na barech v mnoha zemích světa,

včetně České republiky. Tento gin jsme vám podrobně představili na stránkách našeho speciálního ginového čísla.

Dalším z řady ginů Scapegrace a zatím posledním v pořadí je verze Blood Moon, která obsahuje výtažky z novozélandských červených pomerančů, čerstvých malin a kafrové limetky.

WHISKY NEZŮSTÁVÁ POZADU

Po mezinárodních úspěších jejich ginů už Daniela s Markem a jejich společníkem Richardem Bourkem nemohlo nic zastavit v cestě za jejich snem o výrobě vlastních superprémiových whisky. Ty se jim podařilo uvést na trh v roce 2023 a u nás jste se s nimi mohli seznámit vloni ve 33. čísle našeho časopisu, ve kterém jsme informovali o tom, že limitovaná edice Single Malt Whisky Fortitude V získala nejvyšší ocenění Master Medal na prestižní soutěži Global World Whisky Masters.



Mark Neal a Daniel McLaughlin pozorují zpozzdálí výstavbu nové destilérie

OTEVŘENÍ DESTILÉRIE

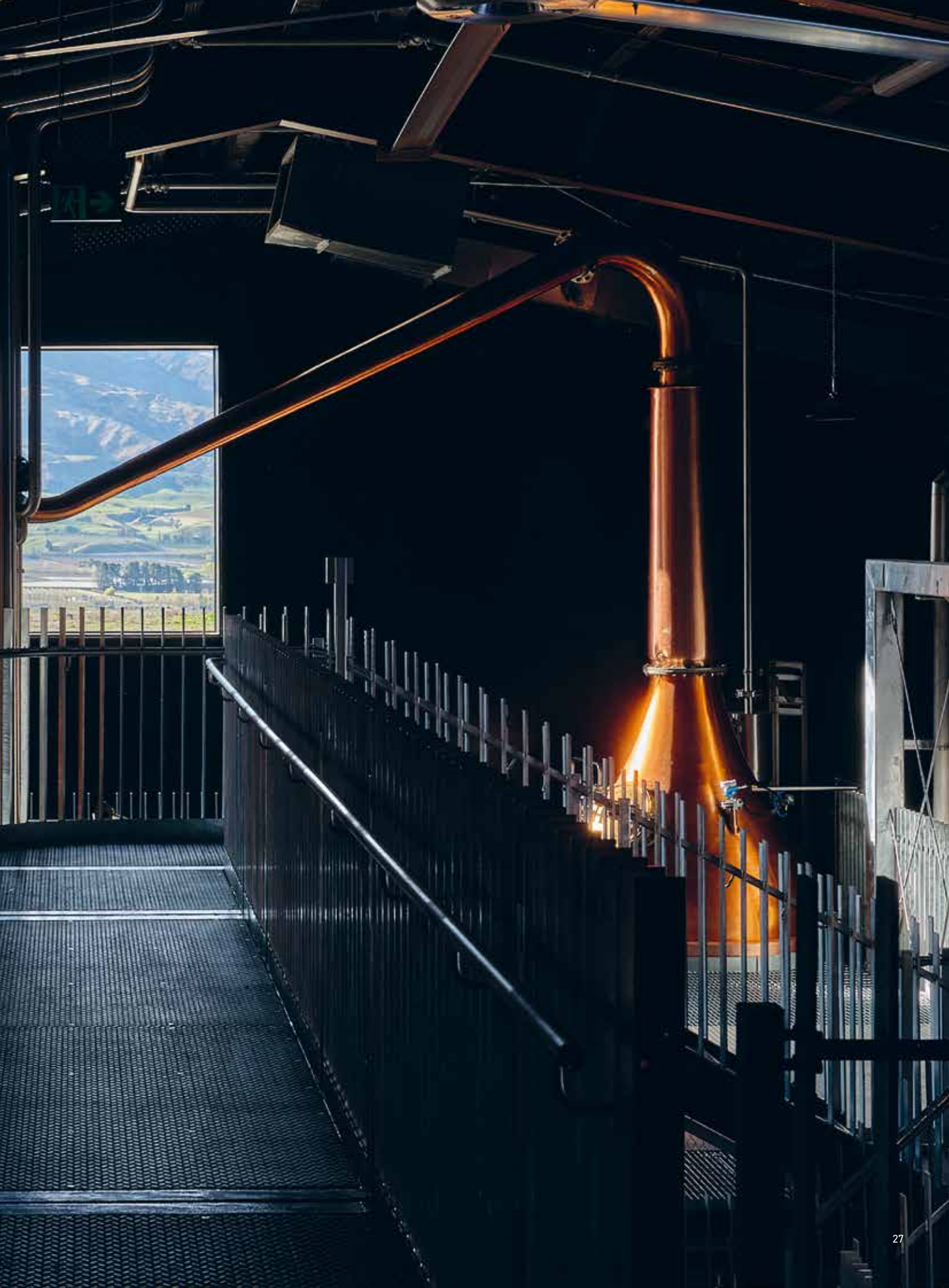
V listopadu letošního roku se v historii společnosti Scapegrace odehrála zcela zásadní událost, a sice slavnostní otevření jejich vlastní destilérie, o jejíž výstavbě sice bylo rozhodnuto již v roce 2015, ale celé čtyři roky trval výběr vhodné lokality. Tu nakonec našli na Jižním ostrově Nového Zélandu na březích jezera Dunstan, které napájí řeka Clutha, pod horou Pisa v centrálním Otagu. Toto místo bylo strategicky zvoleno díky úžasné čistotě ledovcové vody stékající z Jižních Alp. Právě ta je jednou z důležitých složek destilátů Scapegrace. Daniel McLaughlin, spoluzakladatel a výkonný ředitel společnosti Scapegrace Distilling, v souvislosti s otevřením destilérie uvedl, že se ne náhodou palírna Scapegrace nachází přesně na 45. rovnoběžce. „Tato rovnoběžka totiž leží přesně na půl cesty mezi rovníkem a jižním pólem. Na tomto jedinečném místě dochází k extrémním sezonním výkyvům teplot. V létě je zde intenzivní horko a sucho a v

zimě zase velmi chladno. To znamená, že zde v průběhu 12 měsíců dochází ke značnému ovlivňování nově vypálených destilátů uvnitř sudů, což poskytuje mnohem větší hloubku a chuť během kratší doby. První známky vývoje chuti, které jsme zaznamenali během posledních tří let, jsou velmi slibné.“

McLaughlin také poznamenal, že vzhledem k extrémním teplotám 45. rovnoběžky, „které jsou pro zrání whisky skvělé“, neexistovali jiní geografičtí uchazeči o umístění palírny.

Vysvětlil, že „vše, co se týče této stavby, bylo zaměřené na udržitelnost. Již na začátku tohoto jedinečného projektu jsme se rozhodli, že místo fosilních paliv budeme pro pohon destilačních kotlů využívat obnovitelnou vodní energii, na konstrukci budovy palírny jsme použili dřevo a všude, kde to bylo možné, jsme pracovali s certifikovanými ekologickými materiály. Také jsme na místě vysadili 7 000 původních stromů.“







Samotná destilerie, dnes největší na Novém Zélandu, jejíž výstavba stála 30 milionů novozélandských dolarů (bezmála 424 milionů Kč), se vyznačuje krásnou rovnováhou mezi městským designem a venkovským prostředím, neboť se nachází na pozemku o rozloze 36 hektarů s výhledem na jezero pod horami.

Nové prostory umožní společnosti Scapegrace vyrábět 160 000 beden jednosladové whisky ročně a dostatek ginu a vodky, aby splnila své dlouhodobé prognózy.

Zařízení na výrobu whisky v nové palírně zahrnuje na míru navržený 5 000litrový surovinový kotol a 3 500litrový přepalovací kotol od skotského výrobce destilačních zařízení Speyside Copperworks. Ty bude mít na starosti mistr palírník a další nepostradatelný člen týmu Scapegrace, Anthony Lawry, který má více než desetiletou praxi s destilací. Byl to právě on, kdo vyladil a zdokonalil receptury Scapegrace. Jeho odborné znalosti, jak uvádí McLaughlin, jsou pro jejich společnost naprosto zásadní.

Výroba bude kompletně probíhat tradiční metodou od zrnka po sklo.

McLaughlin vyzdvihl zaměření palírny na whisky, přičemž se předpokládá, že jen její jednosladová whisky

bude při plném provozu generovat roční velkoobchodní hodnotu 33 milionů novozélandských dolarů (přes 466 milionů Kč).

„Naším cílem je pozvednout celosvětové renomé Nového Zélandu jakožto výrobce prvotřídních destilátů. Za posledních 40 let jsme byli svědky obrovského růstu novozélandského vinařského průmyslu a o něco podobného se snažíme i v případě našeho průmyslu palírenského.“

Co se týče sudů, které ve Scapegrace používají pro zrání své whisky, tak se jedná o kombinaci sudů z panského francouzského dubu, sudů po sherry Oloroso, prvně plněných sudů po bourbonu a také nově zkušných místních sudů, do kterých bylo dříve uloženo víno odrůdy Pinot Noir z centrálního Otaga.

Základní řada whisky obsahuje singlemaltky Anthem a Vanguard a Single Cask Sherry Finish s názvem Ephemeral. Tyto whisky bychom vám v brzké době rádi představili.

Limitované verze whisky Scapegrace s názvy Fortitude V, Fortuna VI a Dimension VII jsou již celosvětově vyprodané. U nás v prodejně Warehouse #1 si můžete první dvě z nich ještě stále za 1 500, respektive 1 330 Kč pořídit.

10 LET DOBRODRUŽSTVÍ

Společnost Scapegrace oslavila v roce 2024 desetileté výročí svého působení a McLaughlin uvedl, že otevření palírny bylo dokonalým způsobem, jak oslavit 10 let úspěchů. „Naši cestu jsme zahájili v malé kanceláři Grey Lynn v Aucklandu v roce 2014 a od té doby to bylo neuvěřitelné dobrodružství.“

V průběhu let jsme dosáhli celosvětového uznání, získali významná mezinárodní ocenění a v loňském roce jsme dosáhli významného milníku, když jsme poprvé prodali více než 100 000 beden. Jsme největším výrobcem destilátů na Novém Zélandu a jsme hrdí na to, že můžeme novozélandské destiláty zařadit na celosvětovou mapu.

Ale Scapegrace je pořád teprve na začátku své cesty. Těšíme se, že v příštích letech vytvoříme skutečně pozoruhodnou pohostinnou destinaci, aby se každý mohl seznámit se značkou a produkty na tomto úžasném místě.“

Po pouhých deseti letech od založení Scapegrace Distilling Company, po četných mezinárodních úspěších a nyní i po otevření vlastní destilerie se zdá, že nic nestojí v cestě k tomu, aby značka naplnila své již dříve proklamované ambice, že Nový Zéland za 100 let bude známý jako země, kde se vyrábí nejlepší destiláty na světě, a Scapegrace bude vzkvétat jako dědeček této tradice. ■



SMALL
SCAPEGRACE

W

CASK NO.

V316

NEW ZEALAND

E

SMALL

SCAPEGRACE

W

CASK NO.

V322

NEW ZEALAND

E



SMALL PREMIUM BATCH
SCAPEGRACE

W

CASK NO.

AL317

NEW ZEALAND

N

E

SMALL PREMIUM BATCH
SCAPEGRACE

W

CASK NO.

AL323

NEW ZEALAND

N

E

3-R

3-Q





CALIXTE PAYAN

Dne 5. 11. 2024 se ptal Jakub Janeček a fotografovala Pavla Janečková Hájková

Když se řekne destilát, většina lidí si asi představí nějakou pálenku obsahující alkohol. Nota bene, pokud o něm čte v našem časopisu, který se na destiláty zaměřuje už od roku 2012. Co byste ale řekli nealko destilátu? A dává vám to vůbec smysl? Ještě před pár lety bych se nad takovými otázkami asi tvářil trochu nechápavě, dost možná jako někteří z vás. S přibývajícím zájmem o zdravý životní styl a s ohledem na to, že ne vždy může úplně každý holdovat alkoholu, se ale nealko destiláty dostávají do popředí zájmu, a to i toho našeho. Calixte Payan je tvůrcem pravděpodobně nejlepších destilátů s obsahem alkoholu 0 %, které nazval Sober Spirits.



SOBERSPIRITS



Mohl bys nám popsat úplný začátek Sober Spirits? Co jsi v té době dělal a proč ses vůbec začal pokoušet vyrobit něco tak zvláštního, jako je nealkoholický destilát?

Vytvořil jsem první mobilní koktejlový bar pro akce zaměřené na inovace. Při více než 400 akcích ročně (firmní akce, svatby...) jsme řešili problém: lidé chtěli nealkoholické koktejly, ale my jsme měli jen omezenou nabídku: mocktaily s džusy a sirupem. A když pracujete pro velké luxusní společnosti, jako je LVMH, Porsche či Rolex, nebo si vás třeba objednájí na elegantní svatbu, chcete nabídnout vyšší úroveň kvality.

Takže jsem se v letech 2019–2020 rozhodl podívat se na to, co nabízí trh s nealkoholickými destiláty, ale vždycky tam byl problém – nedostatečná textura, příliš vodové, chyběla struktura i komplexnost. A všechny „alternativy ginu“ byly příliš vzdálené chuti a zážitku, jaké jsme hledali pro dobré nealkoholické koktejly. Rozhodl jsem se vytvořit vlastní značku a nabyt jsem přesvědčení, že pokud chci vytvořit nealko verze skutečných destilátů, bude nejlepší začít právě u nich. Tak se zrodila značka Sober Spirits.

Jak ses rozhodl svého cíle dosáhnout?

První věc, kterou jsem udělal, byl nákup kotlíkového destilačního zařízení na Amazonu. Na něm jsem se destilací rostlin, bylin, kořenů nebo ovoce od začátku naučil porozumět chutím, vůním, strukturám, texturám atd.

K tomu, abych dosáhl svého záměru, jsem se také musel naučit dealkoholizaci, ale nechtěl jsem to dělat stejně jako s nealkoholickými víny nebo některými 0% pivy. Rozhodl jsem se nepoužívat klasické dealkoholizační techniky a stroje a rozhodl jsem se naučit extrahovat alkohol z vysoké parfemace. Po stovkách testů jsem následně uzavřel dohodu s parfumérem: oni pro mě dělají extrakci alkoholu z různých pravých destilátů (pravý rum, gin, tříletá stařená whisky atd...) a nechávají si veškerý etanol na výrobu vůní pro své zákazníky a my si necháváme veškerou extrakci alkoholu (0% rum, 0% gin atd.). Díky této chytré dohodě se společnost Sober Spirits skutečně odlišila od veškeré konkurence a teď máme skvělé výrobky pro koktejly Sober s obsahem alkoholu 0 %. Sober Spirits jsme uvedli na trh 4. ledna 2022, po dvou letech výzkumu a vývoje.

Měl jsi někdy během experimentování pocit, že to třeba nedopadne dobře a že svůj záměr opustíš? Nebo jsi nikdy nepochyboval, že nakonec uspěješ?

Ten pocit jsem měl mnohokrát...

Protože nic podobného neexistovalo, musel jsem si všechno vymyslet. Všechny složité techniky destilace a extrakce alkoholu, abychom dosáhli co nejuplněnějšího a nejreálnějšího zážitku. Bylo to velmi obtížné a nikdy se mi nepodařilo vytvořit produkt, aniž bych předtím stokrát selhal. Vyžadovalo to hodně vášně, trpělivosti a houževnatosti, abych se s touto výzvou vyrovnal.

Ale v hloubi duše jsem byl navzdory všem neúspěchům přesvědčen, že je to správná věc, a ze svých zkušeností s inovacemi jsem věděl, že právě díky omezení a úsilí se rodí inovace a koncepty zítřka. A tak jsem dnem i nocí bez oddechu pokračoval ve vytváření Sober Spirits: první značky nealkoholických destilátů, které jsou vyrobené z těch skutečných.

Existovaly v té době nějaké nealko destiláty, se kterými si své experimenty porovnával, nebo jsi šel od začátku vyloženě vlastní cestou?

Když jsem mapoval trh, byla na něm jen jedna nebo dvě anglické značky. Když byla na trh uvedena značka Sober Spirits, bylo na něm už 160 konkurenčních značek ze 60 různých zemí. Dnes je podle některých studií





na trhu více než 1 000 značek nealkoholických destilátů – je to obrovský boom.

Samozřejmě jsem hned na začátku nakoupil nealkoholické destiláty všech možných značek, abych poznal, pochopil, analyzoval a porovnal silné a slabé stránky každého z nich. Jedině dokonalým poznáním a pochopením trhu můžete vytvářet udržitelné produkty. Zároveň jakmile jsem přišel s vlastními destiláty, které se mi zdály z chuťového hlediska zajímavé, ochutnával jsem je s dalšími lidmi, profesionálními barmany a profesionály v gastronomii, abych získal co nejvíce zpětné vazby od budoucích spotřebitelů a zákazníků. Jedině tak jsem se mohl ujistit, že jsem na správné cestě.

Na kterém ze svých nealko destilátů jsi pracoval jako na prvním a jak dlouho to trvalo, než jsi byl s výsledkem spokojený?

Prvním produktem byl Sober Spirits Rum 0,0%, nealkoholická alternativa rumu. Byl to dlouhý proces neustálého vylepšování tváře v tvář tomu, s čím přicházela konkurence, abychom byli neustále o krok napřed. Nakonec to trvalo dva roky.

A jaký to byl pocit?

Byl jsem trochu v rozpacích, protože jsem chtěl produkt stále vylepšovat, ale bylo na čase se rozhodnout a poslat ho do světa!

Přihlásil jsem tedy Sober Spirits Rum 0,0% do mezinárodní soutěže IWSC v Londýně, (jedna ze dvou nejprestižnějších soutěží spolu se FWSC v San Francisku). Na konci roku 2021, ještě před oficiálním vydáním, byl k mému velkému překvapení a pýše produkt vyhlášen nejlepším nealkoholickým destilátem na světě v konkurenci 160 soutěžících ze 60 zemí. Byl to úspěch a nejlepší způsob, jak vstoupit na trh.

Věděl jsi už dopředu, kde budeš následně výsledky svých „domácích“ experimentů destilovat, nebo jsi destilérii začal hledat až později?

Kromě výzkumu a vývoje, kdy jsem vymýšlel různé techniky, jsem se snažil kontaktovat destilerie, abych zjistil, jaké mají přístroje a jakou flexibilitu mohou nabídnout, pokud bychom potřebovali změnit postupy. Od samého začátku jsem tedy svůj výzkum a vývoj neustále přizpůsoboval technickým možnostem palíren. Teprve devět měsíců před oficiálním uvedením na trh jsem našel destilérii, se kterou jsme chtěli značku uvést na trh.

Můžeš nám prozradit, o jakou destilérii se jedná?

Nejprve jsme spolupracovali se starou destilérií založenou v roce 1875 nedaleko francouzských Alp, díky které jsme mohli spojit tradici s inovacemi a vytvořit

nejsofistikovanější produkty na trhu. Poptávka byla ale tak vysoká, že jsme začali spolupracovat ještě s druhou, větší palírnou v údolí Cognacu, abychom poptávku uspokojili.

Mohl bys nám popsat průběh výroby nealko destilátů Sober Spirits?

I když je to opravdu složitý proces s šesti různými technikami, dá se shrnout takto:

- Vytvoříme destiláty.
- Extrahujeme alkohol ve spolupráci s parfumérem (veškerý etanol si nechávají pro své vůně a my si necháváme extrakt s obsahem alkoholu 0,0 %).
- Znovu destilujeme, abychom zkomplexnili aromatické látky a dodali jim texturu, strukturu a kulatost na patře.
- Nakonec destiláty plníme do lahví. S jejich použitím je možné vytvářet úžasné koktejly s 0,0 % alkoholu a 0 % cukru.

Které země byly první po Francii, kde jste začali Sober Spirits distribuovat, a v kolika zemích se dnes vaše destiláty distribuují?

Po Francii následovala Velká Británie, a to pouhé čtyři měsíce po uvedení na trh. Nyní jsme ve více než 30 zemích světa, například na Maledivách, v Singapuru, Jižní Koreji, Kanadě, Itálii, Maroku a teď i v České republice.

Jak bys zhodnotil zájem o nealko destiláty od uvedení Sober Spirits na trh?

Po výrobcích bez alkoholu je obrovská poptávka. Od profesionálů (hotely, koktejlové bary, restaurace, profesionální barmani atd.) přes mezinárodní distributory až po soukromé osoby. Všichni shánějí výrobky bez alkoholu. Existuje ale příliš mnoho špatných produktů, což nápojům bez alkoholu kazí pověst. Někteří lidé ztrácejí důvěru v nealkoholické destiláty tím, že ochutnají výrobky, které za to nestojí a jsou drahé.

Dnes jsou naši zákazníci opravdu rádi, že objevili Sober Spirits, a mnozí z nich nám říkají, že jsou za to vděční, protože k bezalkoholovým nápojům ztratili důvěru. Snažíme se co nejvíce kultivovat trh tím, že vytváříme komplexní alternativy.

Víme, že jste se svými Sober Spirits získali řadu ocenění na prestižní soutěži destilátů FWSC v San Francisku. Můžeš nám říct, kdy to bylo poprvé a jak to probíhalo?

Je to docela zajímavý příběh. Po dvou letech výzkumu a vývoje nastal čas uvést výrobek na trh. FWSC, nejznámější soutěž destilátů, jsem znal a doneslo se

ke mně, že nově otevřeli nealkoholickou kategorii. Aniž bych věděl, co mě čeká, rozhodl jsem se v říjnu 2021, ještě před oficiálním uvedením Sober Spirits na trh, přihlásit a zaslat naši alternativu rumu. O několik týdnů později se začaly hrnout telefonáty a e-maily s gratulacemi. Pochopil jsem to až v den, kdy mi přišel oficiální dopis ze soutěže, že jsme vyhráli a stali se nejlepším nealkoholickým destilátem na světě v konkurenci 160 soutěžících ze 60 zemí.

Neměl jsem slov, nemohl jsem tomu uvěřit. Bylo to perfektní načasování pro uvedení značky na trh a pro její dnešní podobu. Od jejího vzniku titul každý rok úspěšně obhajujeme a nehodláme s tím přestat! Značku to nainiculovalo a posunulo nás na exportní trh.

Sober Spirits neobsahují žádný alkohol a kromě toho ani žádný cukr. Po ochutnání je ale těžké tomu uvěřit, protože člověk tu sladkost jednoznačně cítí. Můžeš nám říct, z čeho pochází?

Je to dost překvapující, ale v našich nealko destilátech není opravdu žádný cukr, takže je může pít i diabetik! Ten sladký pocit pochází z původního lihu, ze kterého se alkohol extrahoval. Při extrakci alkoholu totiž dochází k molekulární destrukci, takže kromě etanolu se molekuly cukru (glukózy) přemění na jinou molekulu, která není cukrem. A to je hlavní výhoda naší technologie, protože jiné značky až příliš často přidávají do svých bezalkoholových nápojů cukr, aby jim dodaly trochu textury a kulatosti. Nikdo ale nechce nahradit alkohol cukrem. To je další významná konkurenční výhoda, kterou jsme díky inovacím získali.

V současnosti řada Sober Spirits obsahuje Rum, Gin, Whisky, Amaretto a Bitter. Považuješ tím vaši řadu nealko destilátů za kompletní, nebo pracujete na dalších verzích?

Jako tvůrce značky chci vyrábět všechny možné destiláty, které si lze představit. Rád bych se pustil do výroby rašelinné whisky, koňaku a originálních likérů... Ale dnes musím upřednostňovat budoucí produkty. Již brzy spatří světlo světa další produkty, například Aperitivo (ve stylu Aperolu) nebo Mezcal 0,0 %, na kterém pracujeme už 18 měsíců.

Ty sám jako barman máš rád alkoholické destiláty, nebo piješ pouze nealko?

Stejně jako 80 % našich spotřebitelů piji alkohol, ale umím si ho užít s mírou. Jsem velkým fanouškem mezcalu a jedním z mých oblíbených koktejlů je Mezcal Negroni Sour a Mezcal Basil Smash.

Abych mohl vytvářet ty nejlepší produkty na trhu, musím pít alkoholické nápoje, abych pochopil jejich

chuť, vůni a zážitek z koktejlu. Jedině tak mohu skutečně pochopit, co spotřebitelé chtějí, a být schopen tento zážitek převést do nealkoholické verze Sober Spirits.

Jak vidíš budoucnost klasických koktejlových barů řekneme za 5 let? Měly by se obávat, stejně jako my distributoři destilátů toho, že zájem o ně bude neustále klesat?

Alkoholické a nealkoholické koktejly spolu s nealkoholickými lihovinami jsou předurčeny ke koexistenci v klasických koktejlových barech, přestože se otevírají i 100% bezalkoholové bary, jakým bude například Sober Bar v Praze. Je důležité si uvědomit, že jsme stále na začátku této bezalkoholové vlny. Je to základní trend. Během 5 až 10 let bude mít téměř 100 % koktejlů alternativy jako Sober Spirits, protože spotřebitelé hledají skutečné koktejly bez nevýhod alkoholu. Už nechtějí směsi ovocných šťáv a sirupů, které jsou často příliš sladké. A barmani také nechtějí dělat takové koktejly, protože o to nemají zájem – je to příliš jednoduché, málo rafinované a barman potřebuje mít možnost předvést svou práci a umění prostřednictvím mixologie.

Nehrozí, že by klasické koktejlové bary zanikly, protože oba trhy se budou překrývat. Od nynějška budeme chodit do koktejlového baru prostě proto, abychom si dali opravdový koktejl, ať už s alkoholem, nebo bez něj, ale budeme očekávat určitou kvalitu a zážitek. Pouze bary, které se nevydají cestou nealkoholických nápojů, zůstanou pozadu a budou riskovat, že část jejich zákazníků odejde ke konkurenci. Jsem si však jistý, že distributoři a klasické koktejlové bary se nemají čeho obávat, protože tento nový trend atraktivitu koktejlů jen posílí.

V Praze se má brzy otevřít první nealkoholický bar. Jaká je situace, co do počtu nealko barů, ve Francii?

Každý měsíc se již po dobu tří let ve Francii otevírá jeden nealko obchod nebo nealkoholický koktejlův bar.

Přestože je Francie známá díky svým vínům i destilátům obsahujícím alkohol, jsme v tomto směru hodně napřed a tento trend se začíná šířit po celé Evropě (Německo, Belgie, Itálie...) i dále ve světě. A dokonce se konají veletrhy věnované nealkoholickým nápojům, které se díky rostoucí poptávce stávají velkým hitem!

Máš některý nealko koktejl bar zvlášť v oblíbeně?

Ano, samozřejmě, jeden v srdci Paříže, 11 rue Popincourt, s názvem „Déjà Bu?“

Je to nealkoholický koktejlův bar a zároveň obchod s nealkem. ■

Despite the fact I enjoy alcoholic spirits like Mezcal, (which is one of my favourites!) I'm impressed every day by the extent to which this is spreading around the world and how Non-Alcoholic spirits are positively transforming the way people share special moments.

Sobersly Yours,
Calista PAYAN.

Warehouse #1 Představuje

SOBER SPIRITS

**PRVNÍ NEALKOHOLICKÉ DESTILÁTY
VYROBENÉ ZE SKUTEČNÝCH DESTILÁTŮ**



SOBER SPIRITS R 0,0%

ALTERNATIVA RUMU S OBSAHEM ALKOHOLU 0,0 %, VYROBENO Z PRAVÉHO KARIBSKÉHO RUMU



AROMA

Typické pro stařený rum, lehce dřevitý s tóny karamelizovaného sušeného ovoce a nádechem vanilky.

KLÍČOVÉ BODY VÝROBY

Rum o obsahu alkoholu 65 % z francouzského Karibiku. Alkohol se extrahuje v Grasse, výsledkem je rum s obsahem 0,0 % alkoholu.

Postupná destilace v destilérii z roku 1875 ve stoletých kotlíkových destilačních přístrojích s kůrou z francouzského dubu.

OCENĚN JAKO NEJLEPŠÍ NEALKOHOLICKÝ RUM NA SVĚTĚ

Na nejprestižnějších mezinárodních soutěžích, při slepých degustacích:

International Wine & Spirits Competition (IWSC), Londýn:

Trofej 2021, nejlepší nealkoholický destilát, ve všech kategoriích

San Francisco World Spirits Competition (SFWSC), San Francisco:

Double Gold 2022, 2023, 2024 (zlatá medaile na základě jednomyslného rozhodnutí poroty)

NUTRIČNÍ HODNOTY A SLOŽENÍ

Na 100 ml: Kalorie: 29 kcal / 125kJ Tuk: 0 g z toho nasycené: 0 g Sacharidy: 0 g 12 g z toho cukr: 0 g Bílkoviny: 0 g Sůl: 0 g. Infuze s opečenou kůrou francouzského dubu, destiláty a extrakty (včetně rumu 0,0 %) extrakt, rostlinný glycerin, kyselina: kyselina citronová, konzervant: sorban draselný nebo benzoan sodný.

Trvanlivost: 2 roky, po otevření: 6 měsíců.



SOBER SPIRITS G 0,0%

**ALTERNATIVA GINU S OBSAHEM ALKOHOLU 0,0 %,
VYROBENO Z PRAVÉHO FRANCOUZSKÉHO GINU**



G



AROMA

Typické pro London Dry, bylinný, zaměřený na kardamom a jalovec s nádechem mandlí.

KLÍČOVÉ BODY VÝROBY

- Gin o obsahu alkoholu 60 % z Francie
- Alkohol se extrahuje v Grasse, výsledkem je Gin 0,0 %
- Postupná destilace v palírně z roku 1875 ve stoletých kotlíkových destilačních přístrojích s jalovcem, kardamomem a pečlivě vybranou borovou kůrou

NEJLEPŠÍ NEALKOHOLICKÝ GIN NA SVĚTĚ

Na nejprestižnější mezinárodní soutěži, při slepé degustaci

San Francisco World Spirits Competition (SFWSC), San Francisco:

Double Gold 2024 (zlatá medaile na základě jednomyslného rozhodnutí poroty)

NUTRIČNÍ HODNOTY A SLOŽENÍ

Na 100 ml: Kalorie: 100 g Tuk: 0 g, z toho nasycené: 0 g
Sacharidy: 0 g; Bílkoviny: 14 g, z toho cukr: 0 g Sůl: 0 g
Rostlinné destiláty a výtažky (z toho: 1 kg extrakt ginu, jalovec, koriandr, citronová kůra, rozmarýn, borovicové trny, kardamom, hořké mandle), rostlinný glycerin, kyselina: kyselina citronová, konzervační látka: draslík, sorban draselný nebo benzoan sodný.

Trvanlivost: 2 roky, po otevření: 6 měsíců.



SOBER SPIRITS W 0,0%

**ALTERNATIVNÍ WHISKY BOURBON S 0.0 % ALKOHOLU,
VYROBENO Z PRAVÉ, 3 ROKY STARÉ WHISKY**



AROMA

Typického amerického bourbonu, dřevité a intenzivní chuti s gurmánským nádechem. S karamelovým tónem (čokoláda a karamel) sublimovaným lahodným nádechem vanilky.

KLÍČOVÉ BODY VÝROBY

- Tříletá whisky o obsahu alkoholu 65 % ze Skotska
- Alkohol se extrahuje v Grasse, výsledkem je whisky s obsahem 0,0 %
- Postupná destilace v palírně z roku 1875 ve stoletých kotlíkových destilačních přístrojích s praženou kůrou z francouzského dubu, což přináší profil bourbonu s tóny karamelu a kakaa

NEJLEPŠÍ NEALKOHOLICKÁ WHISKY NA SVĚTĚ

Na nejprestižnějších mezinárodních soutěžích, při slepých degustacích

London Spirits Competition (LSC), Londýn:
Zlatá 2023 a Nealkoholický destilát roku 2023 ve všech kategoriích

San Francisco World Spirits Competition (SFWSC), San Francisco:

Zlato 2024

NUTRIČNÍ HODNOTY A SLOŽENÍ

Na 100 ml: Kalorie: 14 kcal / 60 kJ Tuk: 0 g Hydrodestiláty a extrakty (whisky), které jsou nasycené 0g Sacharidy: 0g. 6g extrakt 0,0 %, opečená kůra francouzského dubu..., z toho cukr 0 g Bílkoviny 0 g Sůl 0 g rostlinný glycerin, přírodní aroma, kyselina: kyselina citronová, konzervant: draslík, sorban draselný nebo benzoan sodný.

Trvanlivost: 2 roky, po otevření: 6 měsíců.



SOBER SPIRITS AMARETTO 0,0%

**ALTERNATIVA AMARETTA
S OBSAHEM ALKOHOLU 0,0 %,
VYROBENO Z PRAVÉHO ITALSKÉHO AMARETTA**



AROMA

Typického italského Amarettu s gurmánskými tóny hořkých mandlí, lískových oříšků, karamelizovaného sušeného ovoce, třešňi morello a také dřevitých tónů a nádechu vanilky.

KLÍČOVÉ BODY VÝROBY

- Amaretto o obsahu alkoholu 28 % z Itálie
- Alkohol se extrahuje v Grasse, výsledkem je Amaretto 0,0 %.
- Postupná destilace v palírně z roku 1875 ve stoletých kotlíkových destilačních přístrojích se směsí hořkých mandlí, lískových oříšků, třešňi morello a kůry francouzského dubu

OCENĚNÍ

Na nejprestižnější mezinárodní soutěži, ve slepé degustaci

San Francisco World Spirits Competition (SFWSC), San Francisco:
Silver 2024

NUTRIČNÍ HODNOTY A SLOŽENÍ

Na 100 ml: Kalorie: 100 g Tuk: 0 g, z toho nasycené: 0 g
Sacharidy: 0 g, 20 g z toho cukr: 0 g Bílkoviny: 0 g Sůl: 0 g
Nálev z kůry francouzského dubu, destiláty a extrakty, rostlinný glycerin, přírodní aroma, kyselina: kyselina citronová, konzervant: sorban draselný nebo benzoan sodný.

Trvanlivost: 2 roky, po otevření: 6 měsíců.



SOBER SPIRITS BITTER 0,0%

**ALTERNATIVA APERITIVU
S OBSAHEM ALKOHOLU 0.0 %,
VYROBENO Z PRAVÉHO BITTERU**



AROMA

Typického italského hořkého aperitivu, intenzivní po kravavém pomeranči a hořci. Svěží tóny jalovce a angeliky s lehce dřevitým, kořeněným a hořkým závěrem.

KLÍČOVÉ BODY PŘI VÝROBĚ

- Bitter o obsahu alkoholu 28 % z Itálie
- Alkohol se extrahuje v Grasse, výsledkem je Bitter 0,0 %
- Postupné infuze a macerace rostlinných látek a extraktů 0,0 %, které vytvářejí tzv. hořký aperitiv

NUTRIČNÍ HODNOTY A SLOŽENÍ

Na 100 ml: Kalorie: 100 g v 100 g: Obsahuje: 72 kcal / 300kj Tuky: 0 g, z toho nasycené 0 g Z toho cukr: 30 g 0 g Bílkoviny: 0 g Sůl: 0 g Kůra, kořeny a aromatické plody extrakce, rostlinný glycerin, hořká látka výtažky 0,0 %, přírodní aromata, koncentrát (sladké brambory, mrkev). Kyselina: kyselina citronová, konzervační látka: sorban draselný nebo benzoan sodný.

Trvanlivost: 2 roky, po otevření: 6 měsíců.



POKUD CHCEME SKUTEČNÉ ALTERNATIVY K ALKOHOLU, PROČ NEZAČNEME OD SKUTEČNÉHO ALKOHOLU?

*Tradice v kombinaci s inovacemi vytváří
nejsofistikovanější produkty na trhu.*



**První nealkoholické destiláty
vyrobené ze skutečných destilátů,
z nichž je extrahován alkohol.**



“
Díky jedinečnému způsobu výroby
mají produkty Sober Spirits úžasnou vůni,
strukturu, krásnou texturu
a bezkonkurenční délku na patře,
což z nich činí nejdokonalější
produkty na trhu.”

Jérémy Lauilhé

Nejlepší francouzský barman roku 2023



SOBER KOKTEJLY S 0.0 % ALKOHOLU

**Koktejly s 0,0 % alkoholu se Sober Spirits
(destiláty bez alkoholu vyrobené ze skutečných destilátů)**

Koktejly Sober Spirits s lahodnou chutí Rumu

Sober Mojito

Sober Spirits Rum 0.0 % (50 ml), limetková šťáva (15 ml), agávní sirup (15 ml) čerstvá máta, perlivá voda (30 ml)

Sober Daiquiri

Sober Spirits Rum 0.0 % (50 ml), limetková šťáva (15 ml), agávní sirup (10 ml)

Sober Punch Platner

Sober Spirits Rum 0.0 % (50 ml), ovocný džus dle vašeho výběru (100 ml)

Koktejly Sober Spirits s lahodnou chutí Ginu

Sober Gin Tonic

Sober Spirits Gin 0.0 % (50 ml), Fever-Tree Indian Tonic (100 ml), plátek citrónu

Sober Basil Smash

Sober Spirits Gin 0.0 % (50 ml), limetková šťáva (15 ml), bazalkový sirup (15 ml)

Koktejly Sober Spirits s lahodnou chutí Whisky

Sober Whisky Sour

Sober Spirits Whisky Bourbon 0.0 % (50 ml), citrónová šťáva (15 ml), agávní sirup (15 ml), vaječný bílek

Sober Old Fashioned

*Sober Spirits Whisky Bourbon 0.0 % (50 ml), Sober Spirits Bitter 0.0 % (5 ml),
agávní sirup (10 ml), perlivá voda (10 ml), pomerančová kůra*

Koktejly Sober Spirits s lahodnou chutí Amaretta

Sober Amaretto Sour

Sober Spirits Amaretto 0.0 % (50 ml), citronová šťáva (15 ml), agávní sirup (15 ml)

Sober Madeleine

Sober Spirits Amaretto 0.0 % (50 ml), ananasový džus (120 ml)

Koktejly Sober Spirits s lahodnou chutí Bitter Aperitivu

Sober Spritz

*Sober Spirits Bitter 0.0 % (50 ml), agávní sirup (20 ml), Fever-Tree Mediterranean Tonic (100 ml),
pomerančová kůra*

Sober Negroni

Sober Spirits Bitter 0.0 % (20 ml), Sober Spirits Gin 0.0 % (30 ml), jablečný džus (40 ml), pomerančová kůra

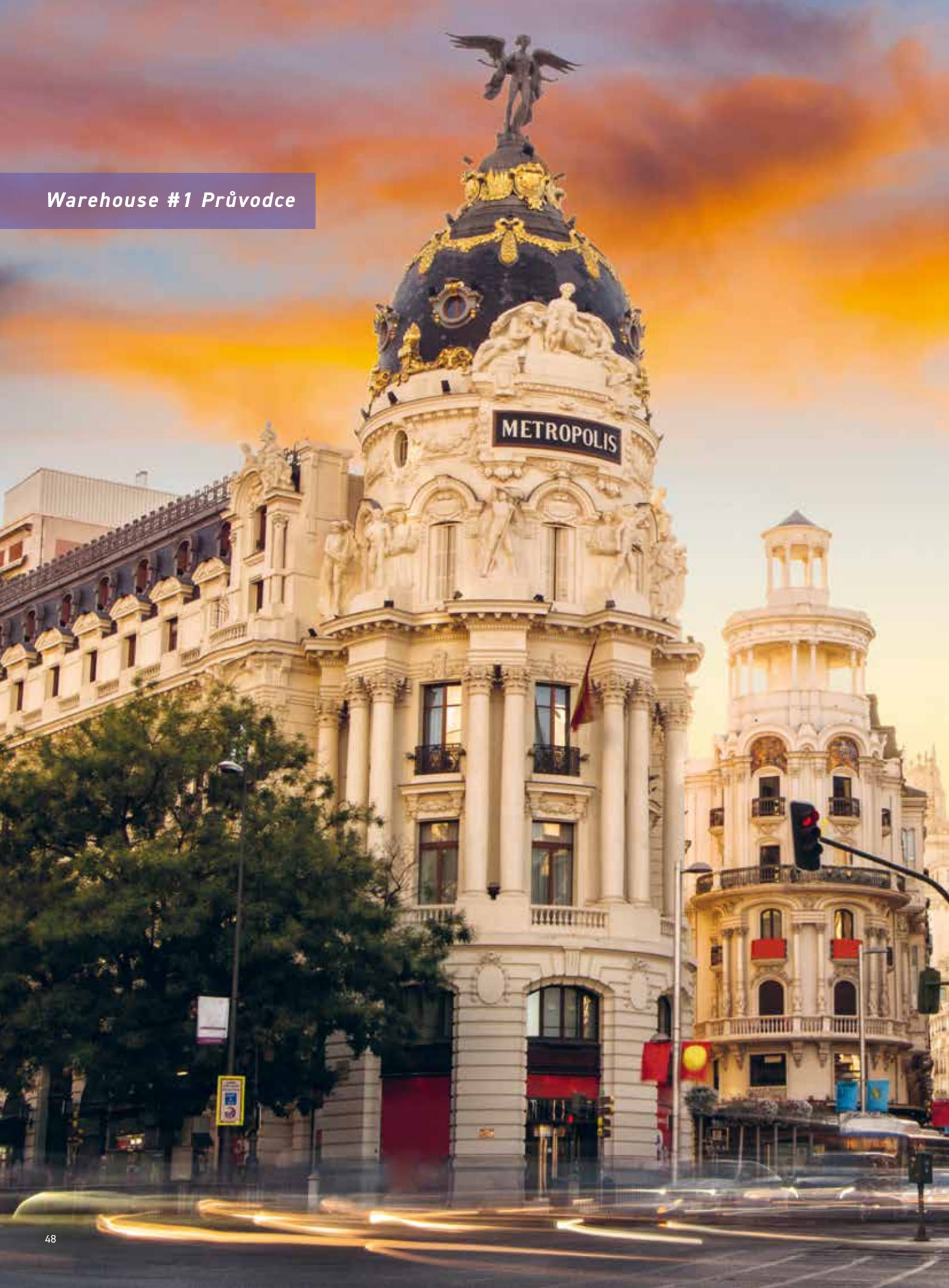
Sober Mule s výraznou chutí Fever-Tree Ginger Beer

Jamaican Mule (Rum 0.0 %) Italian Mule (Amaretto 0.0 %)

London Mule (Gin 0.0 %) Bourbon Mule (Whisky Bourbon 0.0 %)

Sober Spirits 0.0 % (50 ml), Fever-Tree Ginger Beer (100 ml), plátek limetky

Warehouse #1 Průvodce



A vibrant sunset over a street in Madrid, Spain. The sky is filled with warm orange and yellow hues, transitioning to a clear blue at the top. In the foreground, a tall street lamp stands on the left. The middle ground is dominated by a large, ornate, light-colored building with multiple balconies and classical architectural details. A traffic light is visible in the lower right. The background shows other buildings and a street with some blurred figures and lights, suggesting a busy urban environment.

MADRID A JEHO BARY

Text: Tomáš Mozzr, foto: Tomáš Mozzr, archivny vybraných barů

Madrid je jedním z nejdůležitějších kulturních a hospodářských center v Evropě. Ať už se zajímáte o umění, gastronomii, historii či noční život, Madrid má odpověď pro každého. V jeho ulicích tak najdete bary s dlouhou, téměř stoletou tradicí i nové a velmi inovativní podniky. Není proto divu, že se právě sem letos v říjnu sjely přední osobnosti barové kultury, aby se společně zúčastnily slavnostního vyhlášení World's 50 Best Bars.



Madrid, který leží na řece Manzanares, je hlavním a největším městem Španělska. Třebaže se počátky osídlení na území města datují až do pravěku, skutečný příběh Madridu se začíná psát až v 9. století našeho letopočtu s původně malou arabskou pevností, tedy mnohem později než dějiny vizigótských a římských měst jako Toledo nebo Sevilla. Zeměpisná poloha Madridu i místo jako takové zaujaly muslimy, kteří se zde při své cestě na sever po poloostrově rozhodli usídlit. Z taktických důvodů si vybrali místo dnešního Královského paláce s výhledem do krajiny a na pohoří Sierra de Guadarrama. Jelikož byla tato oblast bohatá na podzemní vody, rozhodli se jej Arabové pojmenovat „Mayrit“, respektive „Magerit“, což znamená „místo mnoha pramenů“.

Mayrit bylo výjimečné venkovské město, které prosperovalo díky čilému obchodnímu styku s Toledem. Když v roce 1083 dobyl město kastilský král Alfonso VI., pozvolna se začal měnit i jeho charakter. K prudkému rozvoji došlo především po roce 1561, když se král Filip II. rozhodl přestěhovat do Madridu celý svůj královský dvůr. Hlavním městem prosperující říše se tedy stalo město bez katedrály, univerzity a tisku. Většina historiků Filipovo rozhodnutí zdůvodňuje výhodnou pozicí Madridu přímo ve středu Pyrenejského poloostrova. On

sám si prý Madrid vybral proto, že se jednalo o neutrální místo bez historických nebo regionálních vazeb, které tak mohl formovat podle svých představ. V každém případě Madrid brzo přestal patřit mezi outsidersy, rychle se rozvíjel dle aktuálních potřeb dvora a během 40 let se počet obyvatel města více než ztrojnásobil.

Po krátkém intermezzu, kdy v roce 1808 Napoleon Bonaparte ustanovil svého bratra Josepha Bonaparte panovníkem Španělska, lze pohlížet na španělské dějiny od roku 1814 až do vypuknutí občanské války v roce 1936 jako na období charakterizované častými změnami panovníků. Bourboni přicházeli a odcházeli dle rozhodujících bitev, země se stala dvakrát republikou a prošla diktátorstvím. V roce 1898 prodělalo Španělsko a jeho slavná říše velkou krizi, když přišlo o svou poslední kolonii na Kubě. Světová hospodářská krize ve 20. letech minulého století tvrdě zasáhla i Španělsko a poté stoleté období chaosu a úpadku kulminovalo španělskou občanskou válkou. Madrid se stal hlavní frontou republikánského odboje, a když město v roce 1939 krátce po Barceloně padlo, Franco už oficiálně vyhrál válku.

Diktatura Francisca Franca byla jednou z nejdelších v dějinách Španělska, neboť trvala téměř 40 let. Opo-

ziční republikáni byli tvrdě pronásledováni zejména během několika prvních let a cenzura byla zavedena ve všech oblastech. Když v roce 1960 Franco otevřel hranice Španělska turistickému ruchu, v Madridu stále ještě probíhala další přestavba a populační boom. Během tohoto období však naštěstí město i jeho infrastruktura dokázaly vyhovět poptávce a město se rozrostlo a rozvinulo v ještě větší metropoli. Dvacáté století tak přineslo mimo jiné velký přesun obyvatelstva z menších měst a vesnic právě do hlavního města Španělska.

Dnes je Madrid proslulým městem, domovem některých z nejznámějších muzeí na světě, včetně Museo del Prado, které vystavuje díla od slavných malířů jako Velázquez, Goya a El Greco, zároveň je ale i divoce pulzujícím místem s nespočtem barů k navštívení. Pojmout kompletní madridskou barovou scénu je tudíž úkol jiného kalibru, představujeme tedy alespoň místa, která rozhodně stojí za návštěvu.

VIVA MADRID

Tato neobvyklá taverna, kterou najdete v Calle de Manuel Fernández y González 7, patří k nejstarším dochovaným podnikům v Madridu. Poprvé sem totiž mohli zákazníci zajít už v roce 1856. V současnosti, po jeho znovuootevření v roce 2018, stojí za tímto konceptem argentinský barman Diego Cabrera, jenž je rovněž velmi známý díky svému prvnímu baru, Salmon Guru. Ten se dlouhodobě drží mezi padesáti nejlepšími bary na světě. Viva Madrid kombinuje klíčové prvky španělských tapas podniků s koktejlovým barem v zadní části, kam se dostanete po zdolání několika schodů, zatímco míjíte vitríny se starými barmanskými knihami či šejkry z 20. a 30. let minulého století. Vedle originálních signature drinků mě osobně nadchlo i speciální menu věnované Negroni, v němž si můžete vybrat z klasičtějších i novodobějších twistů na tento slavný koktejl. Příkladem budiž Rosita, což je moderní verze s tequilou, která je perfektním aperitivem před objednávkou místních tapas, v nichž se odráží chutě Madridu.

1862 DRY BAR

Tento podnik, situovaný ve čtvrti Malasaña, která je proslulá svou bohémskou atmosférou a kulturním životem, se řadí k předním koktejlovým barům v Madridu. Znalcům barové historie sice není potřeba vysvětlovat letopočet v názvu, čistě pro pořádek se ovšem sluší zmínit, že rok 1862 odkazuje na vydání první barmanské příručky, kterou napsal legendární



Jerry Thomas. Majitel baru Alberto Martínez klade důraz nejen na klasické koktejly, ale také na vlastní originální drinky. Jedná se o malý, nicméně velmi útulný bar, který však při mé návštěvě doslova praskal ve švech. V předzvěsti večera plného barových ocenění se v něm sešlo mnoho slavných osobností. Za zmínku stojí například maestro Salvatore Calabrese, baroví historici Anistatia Miller a Jared Brown, kteří právě vydali svou novou přelomovou knihu o historii ginu s názvem A Most Noble Water, či renomovaná barmanka Julie Reiner, která zprvu za barem připravovala Dry Martini, za níž následoval její oblíbený Clover Club. Přestože šlo tedy pouze o aperitiv, o mimořádnou atmosféru nebylo toho odpoledne nouze a pevně věřím, že to nehrozí ani při absenci barových celebrit.

BAD COMPANY 1920

V srdci Madridu, jen několik metrů od Plaza del Callao, jsou dveře, jimiž se vydáte na cestu časem. Tento vyhlášený speakeasy bar je zařízen ve stylu 20. let minulého století, což připomíná již samotný název podniku, který má rovněž odkazovat na tzv. zlatý věk barmanství. Heslo ke vstupu zpravidla najdete na

instagramovém profilu podniku. V současnosti to je „Monet me debe 90 \$“ neboli Monet mi dluží 90 dolarů. Už díky heslu tak získáte povědomí o aktuálním menu, které hostovi obsluha přináší vytištěné na malířském plátně, jelikož jeho ústředním tématem jsou umělecké směry. Jedním z drinků, které si můžete vychutnat, je třeba Dalí Espresso Martini, které se kromě základu na vodce a kávovém likéru pyšní sýrovou pěnou z gorgonzoly a mascarpone. Jak zaznělo ve filmu Notting Hill: „Vskutku surreálné, ale milé.“

MUSEO CHICOTE

Důležitou adresou, kterou byste neměli při poznávání Madridu minout, je Gran Vía 12. Právě tady najdete Museo Chicote – místo, které je součástí historie města. Bar Chicote, coby první ryze koktejlový bar ve Španělsku, otevřel v roce 1931 barman Pedro Chicote Serrano. Jeho život byl příběhem o sebezdokonalování. Narodil se v Calle Limón ve skromné rodině a brzká smrt otce jej donutila od útlého věku pracovat, aby uživil matku a bratra. Když mu bylo pouhých osm let, byl již sirotkem a pracoval jako barový číšník na tržišti Mostenses. Později začal pracovat v pivovaru Mahou v Calle Amanuel a v jedenácti letech jako doručovatel telegramů. V šestnácti letech získal práci barbacka v hotelu Ritz, kde se naučil jednat s nejvyššími osobnostmi finančního a aristokratického světa. Byl to Madrid pozdní Belle Époque, neutrální evropské hlavní město během první světové války, místo setkávání špiónů bojujících tajných služeb a dějiště báječných večírků. Chicote střídal práci se studiem a o prázdninách pracoval jako barmanský asistent v kasinech v San Sebastianu a Biarritzu. Jeho kariéra postupovala raketovým tempem, ale když vypukla v roce 1920 válka v Rífu mezi Španělskem a berberskými kmeny, byl nucen opustit luxusní atmosféru Madridu a bojovat na frontě v Maroku, kde strávil dva roky.

Po návratu do Madridu ho najal hotel Savoy a později bar Pidoux, situovaný na bulváru Gran Vía, který reagoval na novou módu amerických barů, jež začaly nahrazovat tradiční kavárny. V mezičase napsal svou první knihu a nakonec se mu v roce 1931 podařilo otevřít vlastní podnik. Navrhl jej architekt Luis Gutiérrez Soto. Díky výzdobě ve stylu art deco a velmi americkému pojetí se v Madridu brzy stal velmi vyhledávaným a jeho provoz dokázala zastavit až občanská válka.

S koncem války nicméně začalo jeho zlaté období. Dobré společenské konexe mu umožnily získat dovozní licenci, což bylo v té době něco nevídaného. Této skutečnosti využil k nákupu prvotřídních vín a desti-

látů, což vedlo k rozšíření podniku, kdy ve 40. letech přistavěl v suterénu svého baru dnes tolik vyhledávané Museo Chicote. V poválečném období bar ještě upevnil svou pozici jako místo setkávání významné a exkluzivní klientely, kdy se říká, že tímto barem prošly první lahvičky penicilinu i první nylonové punčochy prodávané ve Španělsku. V 50. letech, kdy se Chicote stalo symbolem modernity a pokroku, jej navštěvovaly světové osobnosti jako Orson Welles, Ernest Hemingway, Frank Sinatra, Grace Kelly, Ava Gardner, Rita Hayworth, Audrey Hepburn, Charlton Heston, Charles Chaplin či vědec sir Alexander Fleming.

V 60. letech ovšem zlatý věk baru končí. Pedro Chicote sice ještě v roce 1964 stojí u zrodu španělské barmanské organizace Asociación de Barmans Españoles (ABE), lze to ale považovat za poslední z pomyslných vrcholů, odkud už vedla jen pozvolná cesta dolů trvající až do jeho smrti v roce 1977.

Pokud se tedy ocitnete v Museo Chicote, je to mnohem více než jen bar s milou obsluhou, je to paměť města, je to vzpomínka na výjimečného barmana, pro kterého řemeslo nebylo pouze o znalosti vín a destilátů či o možnostech vytvářet z nich rozmanité kombinace, ale také o psychologii lidí, jejich chutí, a hlavně o příjemné konverzaci.

LA DESTILERÍA DE AMAZÓNICO

K poslední z doporučených tekutých zastávek se váže doporučení, kdy si buď vezmete taxi, případně zvolíte jiný druh dopravy, anebo se smíříte s trochu delší procházkou. Podnik La Destilería de Amazónico, situovaný v Calle Jorge Juan 18 ve čtvrti Salamanca, nicméně stojí za návštěvu. Nejenže najdete v okolí hned několik vytríbených restaurací, ale již při vstupu do podniku na vás dýchne kouzlo jemného designu a celková energie, která se stupňuje s postupujícím večerem. Jak název baru napovídá, specializují se v něm na nabídku různých druhů destilátů, především ginu, whisky a rumu. Srdcem konceptu jsou však vlastní redestiláty, které následně nacházejí své místo v koktejlové nabídce inspirované Amazonií, jejími vůněmi, texturami i tamními obyvateli. Sami tvůrci konceptu uvádí, že „to, co se děje tady, se neděje nikde jinde“. I proto jsou místní drinky vhodné primárně pro dobrodružné povahy, jimž nevádí vydat se někdy poněkud obskurním směrem. Kdo ale neriskuje, nic nezíská. Madrid je zkrátka extravagantním místem plným intenzivních zážitků, v nichž nechybí ani špetka tradic a nadšení, ani pořádná porce nápadů a inovací. A věřte, že je stále co objevovat. ■





Warehouse #1 Ingredience

ŠVESTKY

Text: Klára Hospodářová, foto: Luboš Wiśniewski, archiv značky Fassbind

Když se řekne švestka, většina Čechů si během vteřiny vybaví tradiční domácí slivovici – nápoj, který se do naší paměti vrývá svou charakteristickou chutí a vůní. Nejde ale zdaleka o jediné využití této výrazné peckoviny – chuť samotných švestek má mnoho z nás spojenou s dětstvím, když během září její plody dozrávají na vysokých, košatých stromech, po kterých jsme i přes zákaz rodičů pravidelně lezli, abychom je ochutnali jako první – sezona zralých švestek totiž u nás nebývá nikterak dlouhá. Švestka je ale mnohem více než jen symbol české venkovské kultury. Tato unikátní surovina s modrofialovým odstínem a zlatavou sladkou dužinou má za sebou tisíciletou historii, která svým významem dalece přesahuje svět alkoholu. A propos, o tradiční českou plodinu se zdaleka nejedná.





Z KAVKAZU DO VIZOVIC

Od starých římských legií přes valašské kopce až po světové bary – překračováním hranic se švestky staly globální ikonou, kterou jsou dodnes. Jejich historie sahá daleko za naše hranice. Ostatně původ této plodiny můžeme vystopovat až do oblasti Kavkazu, odkud se díky obchodním trasám a římským legiím rozšířily do Evropy. Římané totiž považovali švestky za univerzální plodinu, která se díky své odolnosti a přizpůsobivosti dala pěstovat téměř ve všech klimatických podmínkách. Navíc jim mohli jednoduše skladovat v sušené formě, ve které jim často přinášela sladkou odměnu během válečných tažení.

V našich končinách začíná hrát švestka významnou roli již od středověku. Ve střední Evropě se švestky hojně vysazovaly podél cest jako zdroj rychlé energie pro poutníky a vojáky. Její vysazování podporoval i císař Rudolf II., čímž přispěl k jejímu významnému rozmachu. Epicentrem švestkové produkce se postupem času staly Bílé Karpaty, Beskydy nebo oblast Vizovic, které nabízejí mírné podnebí a úrodnou půdu, ideální pro pěstování slivoní, tvořících dodnes základ pro produkci slivovice.

V současné době je švestka nejen oblíbeným ovocem pro přípravu nejrůznějších omáček, dezertů či dalších

pokrmů, ale také významnou surovinou pro destilaci. Pro tyto účely se v moderním zemědělství přísně vybírají odrůdy, kontroluje se zralost jednotlivých plodů a vynalézá ekologický způsob pěstování. Poptávka po švestkách stále stoupá, a to nejen v Česku, ale i ve světě – nabízí totiž sladkou chuť, vysoký obsah přírodního cukru a intenzivní aroma.

OD STŘEDOVĚKÉ ALCHYMIIE PO PRÉMIOVÉ DESTILÁTY

Cesta švestek k alkoholu začala v českých zemích zřejmě už ve 14. století za vlády Jana Lucemburského. První destilační metody a technologie sem pravděpodobně přinesli studenti, alchymisté a lékárníci, kteří se učili v Itálii a Německu. Původně se tvrdý alkohol vyráběl především z vína, nicméně během 17. a 18. století se do popředí dostávají právě švestky. Jejich výhodou byl vysoký obsah cukru, který byl ideální pro proces kvašení. Díky své dostupnosti a také výrazné chuti a vůni si švestka rychle získává oblibu mezi lidmi, kteří brzy začínají s amatérským pálením, a to právě v tzv. hlavním městě slivovice.

Se vznikem pálenic na Moravě přichází pro švestky historický milník. Domácí pálení se stává kulturním feno-

ménem, kterým je dodnes. Vizovice, nazývané někdy „hlavním městem slivovice“, se staly centrem zpracování švestek a produkce slivovice. Pak už bylo jen otázkou času, kdy lokální firmy začnou své produkty exportovat do celého světa, včetně košer variant, jež si brzy nacházejí své místo třeba na amerických nebo izraelských trzích.

Dnes jsou švestkové destiláty symbolem autenticity. Jejich milovníci hledají zejména produkty, které odrážejí místní tradice a zároveň splňují nároky moderní gastronomie. Prémiové značky ovocných pálenek, jako je například švýcarský Fassbind, ukazují, že i švestka má na to, být součástí luxusního alkoholového segmentu. Fassbind Vieille Prune, nebo také Stařená švestka, představuje tradici v moderním designu i provedení. Zakládá si na čisté a plné chuti švestek sladké odrůdy Löhr. Finální dotek perfektně vybalancované chuti a elegance posléze získává ona „eau-de-vie“ díky dubovým sudům, ve kterých je ponechána po dobu jednoho roku.

TRADIČNÍ PÁLENKA V MODERNÍ MIXOLOGII

Co bylo dříve doménou domácích oslav a valašských tradic, má dnes své místo v nápojovém lístku nejednoho světově uznávaného baru. Pálenkám, dlouho považovaným za nápoj s robustní a přímočarou chutí, byl v současnosti vdechnut nový život v rukou kreativních barmanů. V Česku se tento trend odráží především v prémiových koktejlových barech a na jejich signature menu. Pražské bary jako Black Angel's, Buggy's nebo Forbína experimentují s unikátními koktejly, které kombinují tradiční ovocné pálenky s moderními chutěmi. Nápoje s citrusovými tóny nebo bylinnými esencemi dokážou kupříkladu skvěle vyzdvihnout ovocnou podstatu švestek či meruňek a zároveň oslovit i ty, pro které není pálenka zrovna vyhledávaným spiritem do koktejlu. Nově otevřený bar Forbína přišel letos v srpnu s novým menu vázaným na scény Národního divadla a jednotlivé hry, které uvádí. Jedním z koktejlů, v nichž hraje pálenka klíčovou roli, je kombinace meruňkovice, ovesného sirupu a kefíru. Koktejlové fantazii se tedy očividně meze nekladou.

Mnoho palíren si rovněž uvědomuje, že je důležité spolupracovat s barmany na samotném vývoji svých destilátů. Rakouská destilerie Gölles s nimi například ladí kombinace švestkové brandy s dalšími (ne vždy) tradičními přísadami, jako je kardamom nebo zázvor. Aniž by se vzdávaly eleganci a tradice, přinášejí palírny nové, leckdy exotické kombinace chutí, které podporují neutu- chající poptávku po ovocných destilátech.

Limitovaná edice švýcarské pálenky Fassbind lahvo- vaná pro Warehouse #1. Vyrobeno bylo pouze 362 lahví při síle 49,6 %.



Po dvouletém odpočinku v tanku z nerezové oceli zrála tato ušlechtilá švestková pálenka 14 měsíců v sudu po sherry oloroso v historických sklepích palírny v Oberarthu.

Zlatavá barva, chuť s tóny sherry oloroso a sušených švestek, zralých datlí a rozinek. Dotek dubového dřeva a sladkých tónů karamelu, které se snoubí s náznaky ořechů a skořice. Na litr švestkového destilátu je potřeba asi 9 kg švestek.

AŽ DODNES SPOJENÁ S TRADICÍ A INOVACÍ

S poptávkou po kvalitních ovocných destilátech a dalších švestkových produktech v posledních letech roste i zájem o jejich inovativní proměny. Zejména noví pijáci pálenek hledají v nápoji „něco navíc“. Prémiové značky se proto soustřeďují na nové způsoby produkce nebo přinejmenším jejich ozvláštňování, ať už jde o dlouhodobé zrání v sudech, míchání s netradičními příchutěmi, nebo výrobu limitovaných edicí. Příkladem budiž Fassbind Single Cask Prune Oloroso Sherry, neboť této ušlechtilé pálenky, která zrála po dobu 14 měsíců v sudu po sherry oloroso v historických sklepích palírny v Oberarthu, bylo vyrobeno pouze



362 lahví. Švestkové destiláty se tak stávají i sběratelským artiklem, převážně definovaným konkrétním rokem sklizně, odrůdou nebo regionem. Ani švestkové likéry a infuze nezůstávají pozadu a slouží často i k přípravě dezertů, zejména díky jemnějšímu aroma, než mají pálenky. Vedle tradice a autentické chuti moderní palírny nezapomínají ani na udržitelnost a lokální původ surovin, jež jsou jakýmsi povinnými atributy modernity.

Švestka zůstává nedílnou součástí české kultury, byť z naší krajiny původně nepochází, a symbolizuje spojení minulosti s budoucností. Její cesta z valašských sadů do světových barů navíc ukazuje, že tradice nemusí být překážkou inovace, ale naopak často bývá jejím základem. Díky značkám, jako jsou ušlechtilé ovocné pálenky Fassbind, se švestka dostává na mapu barů celého světa, ale hlavně stále zůstává klíčovou surovinou jak pro nespočet domácích pálenek, tak pro prémiové produkty se sofistikovanými technologiemi v pozadí. V obou případech dokáže švestka v jakékoli formě oslovit i ty nejnáročnější pijáky. Ať už to je ve formě tradiční slivovice, moderního koktejlu, nebo sběratelské edice – švestka si zaslouží své místo na výsluní. Její cesta nekončí, a jak ukazují současné trendy, možná teprve začíná.

CHRISTMAS BUBBLES

20 ml Fassbind Vieille Prune
 20 ml čerstvé limetové šťávy
 1 lžička švestkové marmelády
 špetka skořice
 špetka muškátového oříšku
 80 ml šumivého vína Gancia Asti D.O.C.G.

Postup: Fassbind, limetovou šťávu, skořici a marmeládu postupně odměřte do šejkru naplněného ledem. Energicky protřepejte a přecedte do vychlazené sklenice na šampaňské. Dolijte šumivým vínem a jemně promíchejte. Na závěr nastrouhejte trochu muškátového oříšku navrch.

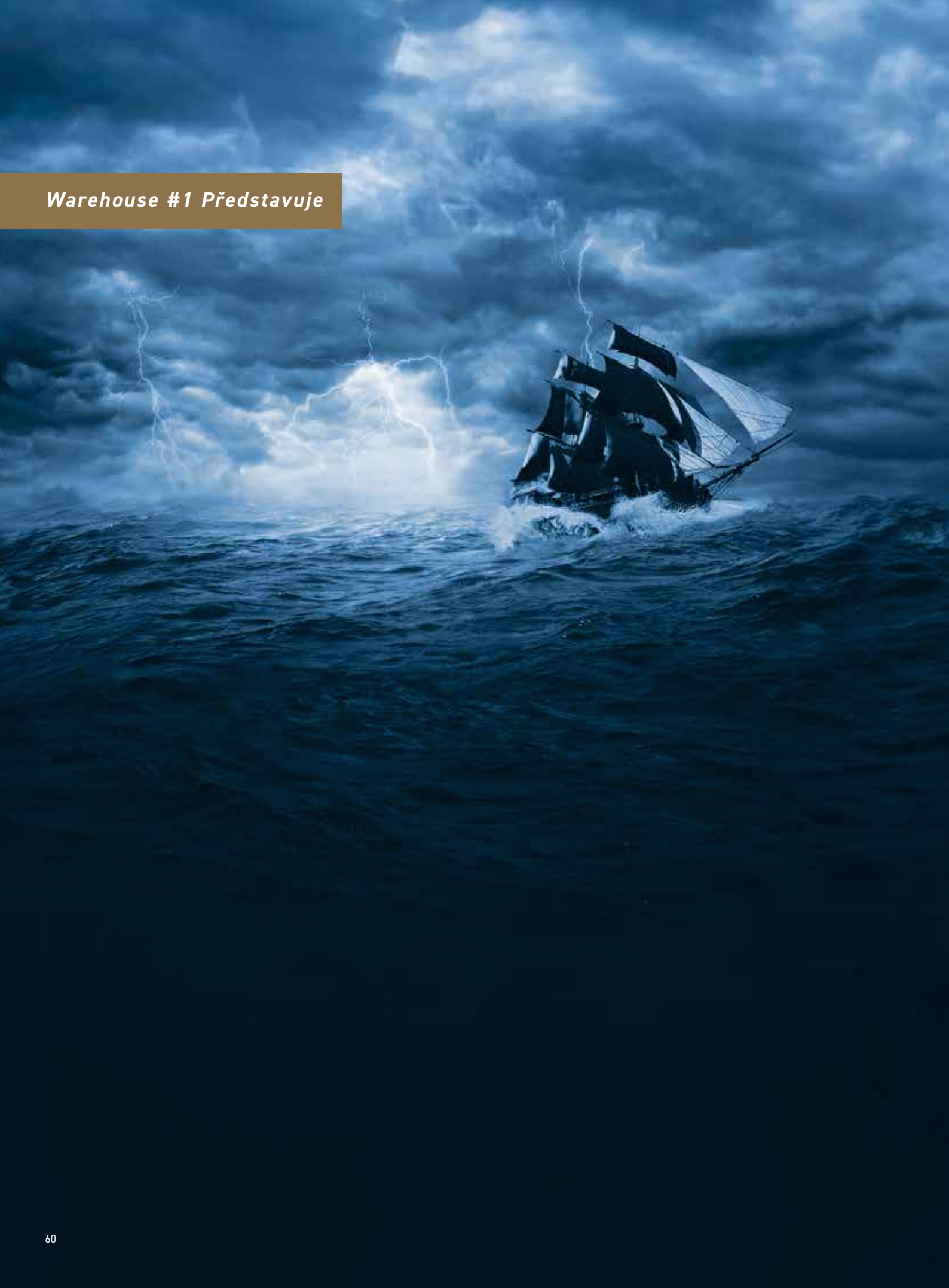
COSMOPRUNE

40 ml Fassbind Vieille Prune
 20 ml pomerančového likéru Grand Marnier Cordon Rouge
 20 ml čerstvé limetové šťávy
 40 ml švestkového pyré

Postup: Postupně dávkujte všechny ingredience do šejkru naplněného ledem. Energicky protřepejte a scedte tzv. metodou double strain do vychlazené koktejlové sklenice. Ozdobte sušenou švestkou. ■



Warehouse #1 Představuje





A.H. RIISE

Text: Tomáš Mozr, foto: archiv A.H.Riise

Vše začíná u osobnosti jménem Albrecht Heinrich Riise. Tento vášnivý cestovatel, obchodník a dobrodruh, žijící v letech 1810 až 1882, pocházel z malého dánského ostrova Ærø. Po dokončení studií se ale přestěhoval do Karibiku, a to konkrétně na ostrov Svatý Tomáš, kde byl považován za prvního lékárníka na ostrově. Nezůstal ovšem pouze u tradičních léčiv. Pronikl totiž i do výroby různých likérů a destilátů.



Ačkoli se to může jevit jako netradiční úvod, pro správné pochopení je potřeba uvést několik souvislostí. Před tím, než v roce 2021 vstoupilo naplno v platnost nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787, se v podstatě všechny destiláty vyrobené z cukrové třtiny mohly označovat jako rum. Nová legislativa však přinesla aktuální definice jednotlivých kategorií, přičemž jedním z velmi diskutovaných bodů u rumu byla otázka doslazování. Podle finálního znění nesmí konečný výrobek obsahovat více než 20 gramů sladidel na litr. Tímto krokem tak byli výrobci rumu, jichž se dané téma týkalo, postaveni před zásadní dilema: Buď změnit stávající a mnohdy oblíbenou recepturu, nebo si stát za svým tradičním přístupem a vzdát se označení rum.

Evropské nařízení bylo tedy značně kontroverzní. Někdo v klidu stál v koutě, protože se to jeho produktů netýkalo, jiní, a nebylo jich málo, přemýšleli, jak zareagovat a na novou legislativu vyzrát. Řada producentů rumu změnila recepturu, někteří naopak šalamounsky vytvořili nový, podobný rum s nižším obsahem cukru, aby setrvali u výroby osvědčeného produktu. Na druhou stranu pak zde byly značky, které se rozhodly chuť neměnit. Vždyť co různí zvou, i zváno jinak, vonělo by stejně. Optikou tohoto shakespearovského citátu tudíž lze pohlížet i na rozhodnutí jedné z největších skan-

dinávských společností zabývajících se výrobou, prodejem a distribucí lihovin na bázi rumu a ginu, likérů a bitters. Řeč je o A.H.Riise Spirits. Jejich portfolio zahrnuje oblíbené značky, jako jsou A.H.Riise, Tranquebar, Santos Dumont a 1838 Pharmacy Line. Navzdory tomu, že společnost byla založena v roce 2016, její historie sahá až do roku 1838.

Z MALÉ LÉKÁRNY DO CELÉHO SVĚTA

Celý příběh začíná s přesunem Albrechta Heinricha Riiseho do Karibiku. Na ostrově Svatý Tomáš žil v letech 1838 až 1878. Zde se hned na okraj sluší zmínit, že v té době bylo ještě koloniálním vlastníkem dnešních Amerických Panenských ostrovů v Karibiku bývalé Dánsko-norské království. Tři ostrovy, Svatý Tomáš, Svatý Jan a Svatý Kříž, tak přirozeně patřily pod dánsko-norskou korunu.

Riise byl z Karibiku nadšený a postupně objevil nové rostliny, byliny a zvířata. Při svých cestách navíc nahlédl do tajemství výroby léčiv a kosmetiky a také destilace jedinečných lihovin z cukrové třtiny, které dodnes vytváří unikátní chuť jednotlivých produktů z portfolia A.H.Riise. Není proto divu, že se záhy stal dodavatelem pro dánské

DOUBLE DISTILLED

BAY RUM



A·H·RIISE
ST·THOMAS·W·I

Viggo Müller, Kjöbenhavn.



námořnictvo, jelikož námořníci dostávali toho času část svého platu i v tzv. „tekuté měně“. Vedle rumu to bylo například speciální slabší pivo známé jako skibsøl, jehož mohli v závislosti na velikosti přídělu dánští námořníci v 18. a 19. století zkonsumovat až tři litry denně.

MEZINÁRODNÍ ÚSPĚCH

Za počátečním úspěchem, který Riise potkal, stojí zejména jeho Bay Rum, jenž mu přinesl značné uznání a blahobyt. V plné míře totiž ukázal dovednosti svého tvůrce. Riise byl v dánské společnosti průkopníkem ve výrobě ochucených rumových produktů, když rafinovaně destiloval rum spolu s hořkými látkami, které se v té době používaly jako lék na žaludeční potíže a další problémy. Jeho rum z Karibiku měl proto velký mezinárodní úspěch. Riise zpočátku vyvážel rum do mnoha zemí pod různými značkami, například Old St. Croix, Riises Guava Rum nebo A. H. Riise Rum. Obzvláště rumy A. H. Riise rychle získaly na popularitě, o čemž svědčí první mezinárodní ocenění na Světové výstavě v Chicagu v roce 1893. Škoda jen, že se této oslavy na počest 400. výročí objevení Ameriky již samotný Riise nemohl účastnit. V té době už totiž vedl prosperující podnik jeho syn, jenž na rozdíl od otce osobně dosáhl ještě na celou řadu mezinárodních medailí. To ovšem nic nemění na tom, že s každou lahví tyto produkty oslavují bohatou historii a reprezentují odkaz jedné dobrodružné duše.

RŮZNÉ ÚROVNĚ ZÁŽITKU

Rozmanité portfolio značky A.H.Riise pojímá svět destilátů na bázi rumu hned v několika úrovních. Tou první je XO Reserve Collection, která zahrnuje prémiové blendy z destilátů, které zrály ve starých dubových sudech. Tato kolekce vyniká především sladkým, osvěžujícím a aromatickým závěrem. Najdete v ní kupříkladu XO Superior Cask či 1888 Copenhagen Medal, jenž představuje poctu historickým úspěchům na Nordic Exhibition, severské výstavě průmyslu, zemědělství a umění v Kodani.

Druhou část portfolia tvoří Royal Danish Navy Collection, jejímž cílem je složit poklonu námořníkům sedmi moří. Jedná se o kolekci blendů s elegantním, hlubokým a sladkým závěrem. Řada A.H.Riise Royal Danish Navy vznikla na počest Královského dánského námořnictva a jedné z nejslavnějších kapitol jeho historie: založení nejstarší námořní akademie na světě v roce 1701. Důležitým faktorem, který je nezbytné brát v potaz, je rozdíl mezi britským a dánským stylem námořních rumů. V případě Royal Danish Navy Collection tak před vámi stojí diametrálně odlišný a zbrusu nový zážitek, jenž vychází i z toho, že proces výroby se dodnes silně inspirovuje metodami, které A.H.Riise používal ve své lékárně na ostrově Svatý Tomáš.

Jednou z posledních částí, jež ke značce patří, je Ultra Premium Collection, která má reprezentovat vynikající řemeslné zpracování a přinášet pouze směsi z těch nejlepších dostupných rumů z oblasti Karibiku a Střední Ameriky. Základem této řady je Non Plus Ultra Very Rare, jenž nabízí plnou chuť karamelu a vanilky s nádechem cukru muscovado a pomerančové kůry. Pod latinským výrazem Non Plus Ultra se rozumí starověké „a dále už nic“. Podle legendy stával tento nápis v antických dobách na Héraklových sloupech u vstupu do Gibraltarské úžiny. To mělo námořníky varovat, že překročením této hranice zároveň opouštějí dosud prozkoumanou zemi a vplouvají do neznámých vod. Non Plus Ultra Very Rare se tak pohybuje na hranici mezi známým a neznámým, aby člověka doprovázel na cestě za dosud nevídanými zážitky.

V neposlední řadě však nesmíme zapomenout ani na výjimečnou směs s označením Signature, která se vyrábí v malých sériích, ani na Family Reserve, která byla dříve vyhrazena pouze dědicům a nástupcům A.H.Riiseho a tradičně se podávala na setkání potomků jednou za pět let.

Jak tedy zmínil Lars Code, ambasador značky A.H.Riise, při své pražské návštěvě: „Každý má jiné chutě, a to krásné na destilátech je, že často mohou být více než jen nápoj – mohou vás přenést do minulosti a vyprávět fascinující příběhy lidí, kteří se za nimi skrývají.“ ■



A.H. RIISE

1838







A.H. RIISE

1838



PEGU CLUB OLD CUBAN

Text: Tomáš Mozr, foto: Luboš Wiśniewski, archiv Pegu Club

Je 30. duben 2020. New York zasáhl studený déšť a s ním i špatné zprávy v podobě oficiálního dopisu Audrey Saunders, adresovaného celé barové scéně a všem koktejlovým nadšencům. Po necelých 15 letech se totiž zavírá Pegu Club – bar, v němž se naplno rozzářila nejen hvězda Audrey Saunders, ale také nespočtu dalších mladých barmanů. Pandemie udeřila a první oběti jsou tady. Slavný bar už se nedočká úvah o prodloužení nájemní smlouvy ani bujarých oslav podnikového jubilea. Avšak hlavu vzhůru, mnohé se povedlo a mnohé přežívá dál. Vždyť koktejly jsou věčné.





MOJITO PRO POKROČILÉ

Co bylo dříve – koktejl, nebo bar? Tradiční otázka přicházející ve variacích. V tomto případě však má jasné vysvětlení, neboť bez koktejlu nebylo by slávy baru. V případě koktejlu Old Cuban, jenž vznikl v roce 2001, nicméně nelze začít jinak než u osobnosti, která jej vymyslela. Tou je Audrey Saunders, jedna z nejslavnějších barmanek na světě. Její příběh vedoucí za barový pult začíná krátce po třicítce, když ji omrzel manžel i jejich společný byznys. Milovala ovšem barmanství, a tak se, navzdory snaze okolí ji od toho odradit, rozhodla pro dvoutýdenní kurz, po němž nastoupila do podniku Pete's Waterfront Ale House. Psal se rok 1995, a jak sama později Audrey Saunders podotkla: „Samozřejmě že se mi na první směně třásly ruce.“ Měla ale štěstí, že jedním z jejích kolegů byl Cory Hill, který se přátelil s tehdy již slavným Dalem DeGroffem. A byl to právě Cory Hill, kdo jí doporučil přihlásit se na speciální přednášky, které v té době DeGroff pořádá na Newyorské univerzitě. Po čtyřech hodinách, kdy poslouchala o starých koktejlových recepturách z dob před nástupem prohibice, byla uchvácená a okamžitě se nabídla, že bude pro DeGroffa pracovat klidně zdarma. Hlavním cílem bylo učit se od nejlepších.

Trvalo to asi čtyři roky a nespočet odpracovaných hodin zdarma, ale konečně jí mohl DeGroff nabídnout práci. Na konci 90. let totiž otevíral Blackbird, v němž Saunders začínala skutečnou koktejlovou renezací plnou čerstvých surovin. Když později Blackbird zavřel, dostala Saunders nabídku pracovat v nedaleké restauraci Beacon, v níž v té době působil šéfkuchař Waldy Malouf. Spolupráce s šéfkuchařem vedla k mnohdy neuvěřitelným výsledkům. Vždyť řada moderních klasik, za nimiž Audrey Saunders stojí, vznikla, nebo přinejmenším začala vznikat, právě v restauraci Beacon. Řeč je kupříkladu o koktejlech Gin-Gin Mule, Jamaican Firefly či Old Cuban. Uplynul asi rok, když přišla nabídka s trojnásobně vyšším platem v restauraci Tonic na Dolním Manhattanu, kde měla zpoza mahagonového baru okouzlovat hosty coby šéfbarmanka. Zatímco Old Cuban vznikl pod pracovním názvem El Cubano v Beaconu, na novém místě dovedla onu kombinaci stařeného rumu, máty, limetové šťávy, cukrového sirupu, bitters a šampaňského k dokonalosti. „Mým cílem bylo vytvořit živý, a přitom uhlazený drink se šampaňským, jenž by zároveň zachytil onu novodobou touhu po tropických koktejlech. Chtěla jsem zkrátka vytvořit jednoduchou a přímočarou recepturu, něco ostře čistého, komplexního a osvěžujícího,“ popsala po letech svůj tvůrčí proces Audrey Saunders. Její původní twist, stojí

na pomezí French 75 a Mojita, tudíž přinesl elegantní šejkrovanou inovaci, u níž je velmi důležité, aby barman použil techniku double strain, díky čemuž zachytí veškeré malé kusy máty a drink je poté krásně čistý. Načasování nemohlo být lepší. Mojito bylo na vrcholu a nyní přišla jeho pomyslná královská verze. Ve výsledku se tak zrodil koktejl, který v podstatě nelze nemít rád.

SVĚTOVÝ VĚHLAS

Je rok 2001 a pro Audrey Saunders jako vycházející hvězdu se zdá vše zalité sluncem. Pak ale přichází 11. září. Její působení v podniku Tonic končí. Stejně jako ostatní podniky na Dolním Manhattanu i tento je odsouzen k zániku. Saunders si bere na několik měsíců volno, zčásti kvůli nepříznivé situaci v pohostinství, zčásti aby se vyrovnala se ztrátou několika blízkých přátel, kteří pracovali ve věžích Světového obchodního centra. Jedním z mála podniků, který nebyl událostmi příliš ovlivněn, byl Bemelmans Bar, situovaný na Upper East Side v hotelu Carlyle. Tento útulný hotelový bar, do něhož s nadšením chodili například prezidenti Harry S. Truman nebo John F. Kennedy, je nepřehlédnutelnou newyorskou ikonou, která dodnes ohromuje své návštěvníky nástěnnými malbami spisovatele a ilustrátora Ludwiga Bemelmansa. Když v roce 2000 převzal hotel Carlyle hotelový řetězec Rosewood, rozhodli se noví majitelé oživit provoz v té době skomírajícího baru, do něhož chodili pouze příslušníci tzv. „newyorské kavárny“. K tomuto účelu oslovili Dalea DeGroffa, jenž měl vytvořit nové menu, nemluvě o tom, že měl naučit novodobé pra-

covní standardy skupinu starých tvrdohlavých barmanů, z nichž služebně nejmladší působil v hotelu sedmáct let. Když se DeGroffův kontrakt blížil ke konci, oslovilo jej vedení s otázkou, koho by měli najmout na pozici barmanažera. DeGroff okamžitě navrhl Audrey Saunders, která změnila, navzdory prvotním potížím a konfliktům s paličatými kolegy, během několika měsíců celé menu. Jedním z nových drinků, které do Bemelmansu přinesla, byl Old Cuban. Koktejl se šampaňským se totiž zdál být přirozenou volbou pro nadčasový, málo osvětlený prostor, který oplývá starosvětským stylem a šarmem. „Šampaňské i šampaňské koktejly vždy volně proudily v žilách tohoto objektu,“ poznamenala Saunders. Své publikum přečetla správně. „Po svém uvedení na trh se Old Cuban rozjel téměř okamžitě, jako kůň z boxu.“

Její úprava dodala známému Mojitu noblesu i odlišnost a otevřela Bemelmansovým zákazníkům oči, pokud jde o možnosti rodící se koktejlové renezanze, která už sice měla ve městě na několika místech své zastoupení, ale do světa velkoměstských hotelových barů zatím nedorazila.

Nebýt vztahu hotelu Carlyle s londýnským hotelem Ritz, mohl být navíc Old Cuban i nadále pouze oblíbeným lokálním koktejlem. Oba hotely, které měly podobně bohatou a stylovou klientelu, se nicméně často podílely na společných propagačních akcích. V roce 2002 tak Carlyle vyslal Audrey Saunders do Londýna, aby v Ritzu uspořádala pop-up Bemelmans. Zcela přirozeně si pro prezentaci vybrala Old Cuban, díky čemuž představila tento drink v Evropě.

S odstupem času vzpomínala na články zmiňující se o koktejlu, které vyšly v mnoha britských a evropských





publikacích, mimo jiné ve Financial Times a Independent. Novináři ale nebyli jediní, kdo si koktejlu všiml. Londýnská koktejllová scéna si velmi rychle všimla také a Saunders se začala přátelit s některými předními osobnostmi, které stály za nástupem koktejllové renezanace v Británii. Příkladem mohou být třeba Dick Bradsell, Nick Strangeway nebo Dre Masso. Netrvalo to tedy dlouho a Old Cuban se začal objevovat v nabídce mnoha barů v Londýně, Paříži a Berlíně.

LÍHEŇ TALENTŮ

Přátelství s další významnou barmankou Julií Reiner přivedlo Audrey Saunders k novému projektu – baru podle svého. Její inspirací pro název baru byl ginový koktejl Pegu Club, pojmenovaný po skutečném privátním klubu džentlmenů viktoriánské éry v Britý kontrolovaném barmském Rangúnu, kde si britští důstojníci, koloniální správci a prominentní byznysmeni vybudovali bezpečné útočiště. Onen exotický nádech dává o to větší smysl, když si uvědomíte, že jedním z oblíbených autorů Audrey Saunders byl Charles H. Baker, jehož gastronomické cestopisy dodnes patří mezi perly barové literatury.

V lednu 2005 tak odešla z Bemelmans. Práce na novém baru se zdály nekonečné. Pegu Club otevřel až v dubnu, ale stálo to za to. V souladu s koloniálním názvem byl bar zařízen v asijském stylu, se světlými dřevěný-

mi podlahami, bambusovými žaluziemi a nízkými dřevěnými stoly – jednoduše jako by byl vystřižený z nějakého starého časopisu o Dálném východě. Potíže se zdoluhavým procesem stavby baru na druhou stranu vyvážilo zdánlivě snadné a rychlé personální obsazení baru. Prvním šéfbarmánem byl Toby Maloney, k němuž do týmu přišly takové osobnosti jako Chad Solomon, Phil Ward a později také Jim Meehan. Hned první menu mělo obrovský ohlas. A aby také ne, když se na něm objevily Gin Gin Mule, Old Cuban, Mar-TEA-ni s příchutí čaje Earl Grey, těžce vermutové Fitty Fitty Martini nebo koktejl Little Italy, který byl variací na Manhattan, v němž vermut nahradil Cynar.

I po letech vzpomínal Jim Meehan na postup, jakým Saunders vymýšlela koktejllové receptury. Její oblíbenou technikou bylo zkoušet drink stále dokola tak dlouho, dokud nenajde perfektní balanc. Díky tomu nechala svůj tým připravit například celkem 25 porcí koktejlu Ramos Gin Fizz, vždy s drobnou obměnou. Zkrátka testovali tak dlouho, dokud nenašli dokonalý výsledek. Toto zdánlivé pedantství, tolik běžné u těch nejlepších barmanů v historii, nicméně vedlo k tomu, že Pegu Club změnil způsob, jakým dnes pijeme, protože zároveň vytrénoval novou generaci barmanů. To je zřejmě tím největším dědictvím, jaké vychází z původního snu o vylepšené verzi Mojita. ■

OLD CUBAN

50 ml rumu Matusalem Gran Reserva 15

20 ml čerstvé limetové šťávy

20 ml cukrového sirupu (1 : 1)

2 stříky Angostura Aromatic Bitters

6–8 lístků máty

60 ml šampaňského Henri Giraud Esprit Nature Brut

Postup: Postupně dávkujte všechny ingredience vyjma šampaňského do šejkru naplněného ledem. Energicky protřepejte a sceďte metodou tzv. double strain. Dolijte šampaňským. Jemně promíchejte a servíruje s lístkem nebo snítkou máty.



Warehouse #1 Fokus

WEST INDIES RUM DISTILLERY

Text: Tomáš Mozn, foto: archiv Maison Ferrand

Barbados je často označován za rodiště rumu, a to navzdory skutečnosti, že pálenka z cukrové třtiny se destilovala v Brazílii dlouho předtím, než se rum objevil na tomto ostrově, ležícím ve východní části Malých Antil. Pravdou ale je, že rum je nedílnou součástí barbadoské kultury již více než 350 let. Jaký je tedy jeho příběh a jak do něj zasáhla největší palírna ostrova West Indies Rum Distillery?





VOUSATÝ OSTROV

K východní hranici Karibiku, na níž Barbados leží, dorazili první Evropané již v době kolumbovských výprav. Jméno ostrovu však dali až Portugalci, když v roce 1536 k tomuto neobydlenému ostrovu připluli během své cesty do Brazílie. Tráduje se, že jméno dal ostrovu portugalský objevitel Pedro Campos, kterému obnažené kořeny fíkovníků připomínaly vousy, a proto jej nazval „Los Barbados“. V minulosti byli původními obyvateli Sibonejové, jež byli vyhnáni Arawaky, kteří zase naopak prchli před bojovnými Kariby. Ti ovšem z ostrova také odešli. Ani Portugalci v něm neviděli zrovna velkou perspektivu, a tak v roce 1625 obsazují opět opuštěný ostrov Angličané. V roce 1627 připlouvá prvních 80 osadníků, v jejichž čele kráčí sir William Curteen. Po vzoru anglické kolonie Virginie začínají s pěstováním tabáku. Střetávají se ale s nelibostí severoamerických kolonií, které dostaly Londýn pod tlak. Načež byly na tabák z Barbadosu uvaleny obrovské celní poplatky. Osadníci tudíž z nutnosti přešli k alternativní plodině. Jako ideální se ukázalo pěstování cukrové třtiny, kterou na ostrov poprvé přivezl Holanďan Pieter Blower v 2. polovině 30. let 17. století. Tento krok se jim osvědčil natolik, že se Barbadosu brzy začalo říkat „Malá Anglie“. Z ostrova malých farem se rázem stal ostrov obrovských plantáží a několik rodin, které se na Barbadosu podílely na obchodu s cukrem, takzvaní „cukrobaroni“, nebylo během krátké doby obrovského bohatství.

Faktem je, že k urychlení zemědělské přeměny přispěla i další politická rozhodnutí. V roce 1639 poslal král Karel I. na Barbados guvernéra, aby zjednal pořádek. Možná proto, že v témže roce byl zřízen i místní parlament, jenž je dodnes třetí nejstarší institucí daného typu na západní polokouli. Když poté v roce 1642 vypukla v Anglii občanská válka, řada royalistických uprchlíků se přesunula právě na Barbados. Ostatně o rozkvětu ostrova jasně vypovídá statistika, podle níž se populace zvýšila z 80 osadníků v roce 1627 na 75 000 obyvatel v roce 1650. Hlavní příčinou byl cukr a hned za ním jdoucí destilace.

Existují různé teorie o tom, kdo jako první destiloval na Barbadosu rum. Některé hovoří o holandských židech, kteří připluli z Brazílie, což by poukazovalo jak na samotného Pietera Blowera, tak na úroveň brazilských znalostí v oblasti destilace, poněvadž cachaça se v té době vyráběla již více než sto let. V knize *The Distiller of London*, vydané v roce 1639, můžeme dokonce najít recept na „barbadoskou vodu“, což měla být směs různého koření, alkoholu a cukru. S velkou představivostí lze tento destilát považovat za předchůdce rumu, třebaže většina historiků se shoduje na tom, že daleko pravděpodobnější je ona inspirace šířící se z Brazílie. Jiná teorie na druhou stranu zmiňuje skotské a irské sluhy, kteří disponovali patřičnými znalostmi ze své domoviny.

Ať už tomu bylo jakkoliv, nejpozději na počátku 40. let 17. století se z cukrové třtiny extrahovala šťáva a vznik-

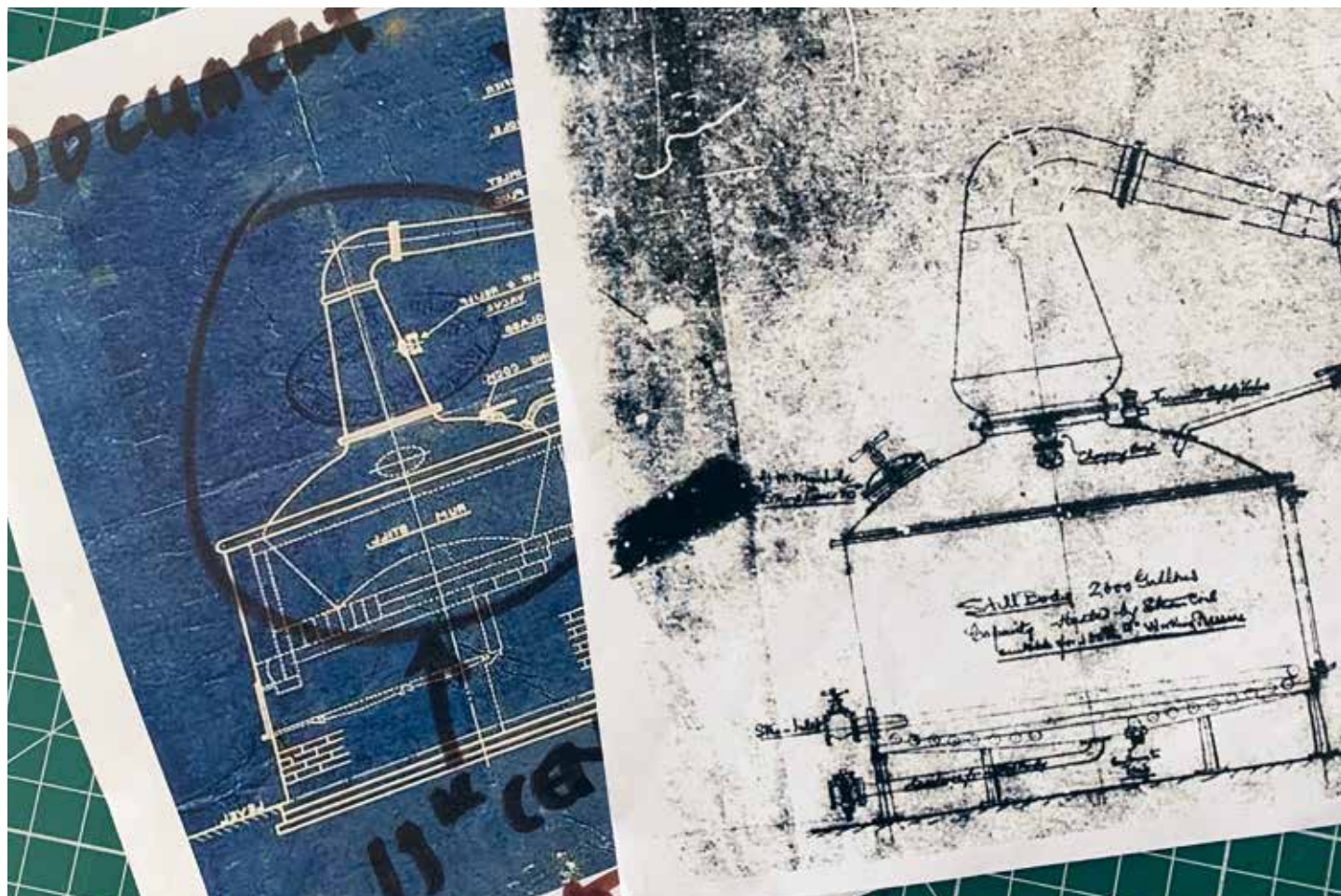
lá melasa se buď používala jako sladidlo do různých pokrmů, nebo se znovu svařila a dala zkvasit. Když se přepálila, vznikl z ní alkoholický nápoj, známý jako Rum-bullion! nebo také jako Kill Devil. V rané fázi výroby byla tato tekutina vždy tmavá. Nově vzniklá pálenka však měla velkou konkurenci, neboť v té době dávali plantážníci přednost madeiře a brandy, rum byl proto spíše pro otroky a bílou chudinu. Jedinou formou, v níž tyto vyšší vrstvy pily onen surový otrocký nápoj, byl punč.

Novému destilátu z cukrové třtiny se pro svůj silný účinek říkalo Kill Devil neboli ďáblóbijec a byly po něm prý přílišné kocoviny. V té době se galon téhle pálenky prodával za 2 šilinky a 6 pencí. Ďáblóbijec nebylo zrovna dvakrát uhlazené jméno, a proto v roce 1651 barbadoský parlament schválil zákon, jenž se tohoto nápoje týkal a mluvil o něm jednoduše jako o lihovině této země. Za pár let již pálenka nesla označení rum. Jedno z prvních svědectví o výrobě rumu následně můžeme zaznamenat v knize A True & Exact History of the Island of Barbados, kterou napsal v roce 1657 Richard Ligon, jenž v ní popisoval svůj pobyt na ostrově v letech 1647 až 1650. Byl to právě Ligon, díky němuž víme o pekelných účincích tehdejšího rumu a označení Kill Devil. Nemluvě o zvyku podávat otrokům a dělníkům rum jako lék proti „slabosti a úpadku mysli nebo těla“.

OD ZLATÝCH LET PO HUBENÉ ROKY

Netrvalo to dlouho a během pár dekád se Barbados stal jedním z největších producentů cukru na světě. Jen v roce 1655 se na lodích do Anglie přepraví přibližně 8 000 tun třtinového cukru. Z hlediska výroby rumu svou produkcí překonává všechny ostatní britské kolonie. Na tomto vrcholu však vydrží pouhých padesát let. Počátkem 18. století totiž Barbados dosahuje v pěstování cukrové třtiny maximální možné kapacity. Zkrátka nemají více místa, a tak je na prvním místě nahrazuje šestadvacetkrát větší Jamajka. Jasně rozdíly mezi těmito lokalitami se přitom začínají ukazovat už kolem roku 1670. Uplynulo 15 let od dobytí Jamajky a ta se pomalu vzdává. Všechna její výroba cukru a později i rumu směřuje primárně do Británie, zatímco plantážníky z Barbadosu lákají spíše severoamerické kolonie a jejich nižší cla.

Posuneme-li se v čase do roku 1767, zjistíme, že z knihy A Short History of Barbados vyplývá, že roční produkce Barbadosu se pohybovala kolem 9,5 milionu litrů rumu, přičemž 27 % z toho plynulo do britských přístavů, 31 % zůstávalo pro lokální spotřebu a 42 % směřovalo do severoamerických kolonií – do Pensylvánie, Virginie,





Marylandu, Nové Anglie, Severní a Jižní Karolíny, New Yorku i New Jersey. Je tudíž více než jednoduché pochopit, proč se George Washington rozhodl při příležitosti uvedení do úřadu v roce 1789 uctít své četné hosty sudem dobrého rumu s označením „made in Barbados“.

Jestliže export rumu z Barbadosu v 2. polovině 18. století vzkvétal, pak o století později se ocitl takřka na bodu mrazu. Vliv na to měla vysoká cla nejen v Británii, ale také v nově vzniklých Spojených státech. Svou měrou přispěla i konkurence ze strany jiných producentů cukru disponujících levnější otrockou pracovní silou. A nezapomínejme ani na zbrusu nový fenomén v podobě řepného cukru. V letech 1850 až 1897 tak výroba rumu spíše stagnuje, nebo přímo klesá a udržuje se výhradně kvůli místní spotřebě. Zatímco malé palírny měly potíže, přichází rok 1893 a s ním zásadní změna v místních poměrech. Otevírá se West Indies Rum Refinery.

OD RAFINERIE K DESTILERII

Na západním pobřeží Barbadosu nedaleko doku, který je v přístavu Bridgetown určen pro velké výletní lodě, stojí palírna West Indies Rum Distillery (W.I.R.D.). Ta byla postavena v roce 1893 německým inženýrem jménem George Stade. Její původní název, jenž jí vydržel až do

poloviny 90. let minulého století, byl West Indies Rum Refinery (W.I.R.R.). Již od počátku byl provoz vybudován jako největší na ostrově, přičemž jeho směřování bylo od počátku zcela očividné, poněvadž byl založen jako samostatně stojící palírna, nikoliv jako součást plantáže s cukrovou třtinou. Navíc, kromě řady vlastních patentů, přinášel Stade na ostrov novinku – kolonovou destilaci, díky níž nabízel vysoce kvalitní rum za relativně nízkou cenu. Tato palírna, při jejíž stavbě Stade zužitkoval své zkušenosti ze stavby destilérie v kubánském Cardenas, ale nebyla vytvořena pro tvorbu vlastní značky, nýbrž za účelem stát se dodavatelem pro privátní značky. Od samého počátku slavila úspěch a strhávala na sebe pozornost, o čemž svědčí certifikát výjimečné kvality z poloviny srpna 1893.

Během prvních tří let výroba dosáhla hranice 600 000 litrů ročně, přičemž od roku 1895 už W.I.R.R. vyrobil více rumu než všechny ostatní destilérie na ostrově. Dva roky nato vyšla reportáž o tom, jak W.I.R.R. mění na Barbadosu celé rumové odvětví. Raketový nástup se nicméně rychle zastavil v okamžiku, kdy se kolem roku 1900 vrátil George Stade do Evropy. Následoval bankrot a vyhlášení nucené správy. Po finanční reorganizaci se West Indies Rum Refinery proměnila ve veřejně obchodovatelnou společnost. Velkou část podílů

zakoupili dřívější zákazníci jako Hanschell, Alleyne, Doorly či Arthur&Co. Uplynulo přibližně 30 let a význam rafinerie stále rostl. V roce 1927 uvedli svůj první stařený rum a o devět let později koupili jednu z dalších tří palíren, Batson's Distillery, a to včetně jejich výji-mečných, velmi temperamentních destilačních kotlů. K tomu náleželo i vlastní bednářství, které dodávalo sudy mnoha dalším výrobcům, což pro W.I.R.R. opět rozšiřovalo pole působnosti. Během druhé světové války, když britské impérium čelilo výpadkům u zásob rumu pro námořníky, oslovila britská admirálie rovněž všechny barbadoské destilerie, aby podpořili Velkou Británii ve válečném úsilí. Na základě velikosti W.I.R.R. se přirozeně předpokládalo, že to bude právě tato destilerie, která bude mít lví podíl na dodávkách rumu. Za tímto účelem bylo v roce 1945 instalováno nové kolonové destilační zařízení. Na ovlivnění končící války už ale bylo pozdě.

Po válce pokračoval rozvoj destilerie prostřednictvím nákupu nových destilačních zařízení. V roce 1946 přibyl Vulkan Chamber, v roce 1957 byl od Martina Doorlyho odkoupen Gregg's Farm Pot Still a v roce 1971 pořídil W.I.R.R. vybavení z blízké Barbados Distilleries Ltd., čímž vlastně došlo k likvidaci další palírny. V nastalé situaci tak na ostrově zůstaly pouze dvě palírny: West

Indies Rum Refinery a Mount Gay Distilleries. Po sedmi letech ovšem přichází rozhodnutí prodat část destilerie místní Barbados Light and Power Company, aby se vytvořil prostor pro hlavní elektrárnu ostrova.

Kolem roku 1983 znovu dochází k jisté změně poměrů, když většinový podíl destilerie kupuje lokální konglomerát Goddard Enterprises Ltd. Vývoj to byl naprosto přirozený, jelikož v říjnu předešlého roku začal W.I.R.R. vyrábět Malibu. Úspěch této značky, nárůst poptávky a následné produkce měly pak za následek instalování nového multikolonového destilačního zařízení. Finální proměny završující 101 let historie vyústily v roce 1994 v rozhodnutí Goddard Enterprise přejmenovat podnik z rafinerie na destilerii. V prosinci letošního roku tak slaví West Indies Rum Distillery své malé 30. výročí.

NOVÝ MAJITEL. NOVÉ IMPULZY

Na konci první dekády nového tisíciletí, někdy v roce 2009, začala spousta karibských destilérií, včetně W.I.R.D., pociťovat pokles poptávky po rumu určeném na export. Značný vliv na to měla nepochybně ekonomická krize z let předešlých. To vedlo Goddard Enterprise ke snaze investovat více do prodeje jednotlivých značek



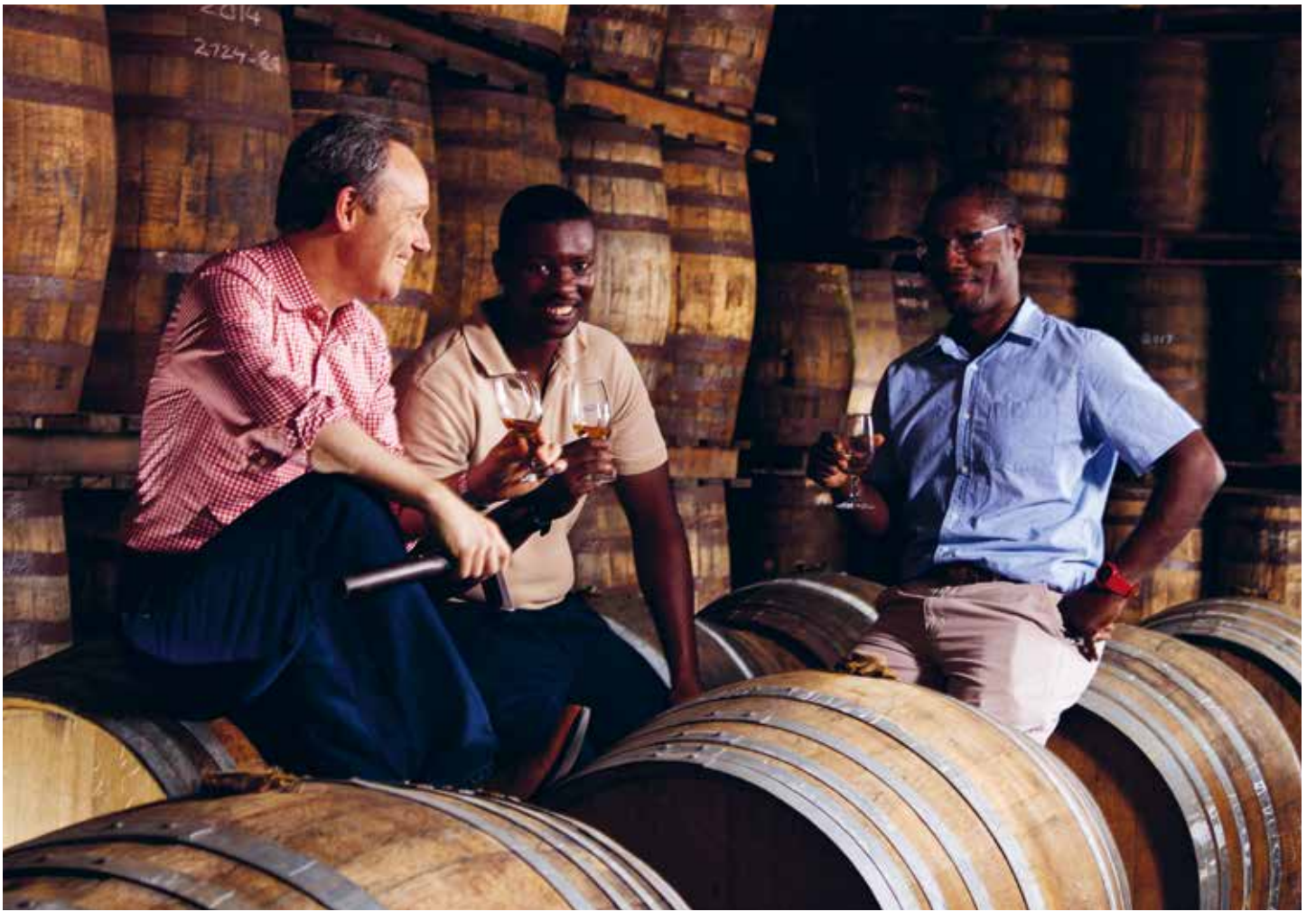


s očekáváním, že by to mohlo byznys nastartovat. Tato očekávání se ovšem nepotvrdila, a proto se začal hledat kupec, jenž by disponoval dostatečnou synergií s palírnou, tolik nezbytnou pro prosperitu West Indies Rum Distillery. V roce 2017 tedy přišel Alexandre Gabriel, master blender a majitel společnosti Maison Ferrand, který za 12,9 milionu dolarů koupil nejen největší palírnu na Barbadosu, nýbrž také původní třetinový podíl Goddard Enterprise v National Rums of Jamaica. Pro společnost Goddard Enterprise byl obchod obzvláště velkým úspěchem, protože ještě separátně prodali značku Cockspur.

Od té doby, co Maison Ferrand převzal W.I.R.D., začaly masivní investice do infrastruktury podniku a zároveň nemalá rozšíření. Inovativní duch Alexandra Gabriela přivedl k životu odstavený Vulcan Chamber Still, založil „školku“ pro kultivaci divokých kvasinek, ba dokonce vytáhl z vrakoviště dějin i destilační zařízení, známé jako Rockley Pot Still, které nechal britským kovotepcem ručně opravit a některé části znovu vyrobit. Trvalo to pouhých 3 000 hodin. Když si představíte, že Rockley Pot Still byl funkční již v době, kdy v Praze měla premiéru opera Don Giovanni, či v době, kdy George Washington teprve bojoval za nezávislost severoamerických kolonií, znamená to, že jste správně naladěni na onu symfonii chutí, kterou od letošního podzimu začíná Ga-

briel destilovat pro všechny milovníky rumu. Ve výsledku stačilo pět let a v roce 2022 už West Indies Rum Distillery tvoří 85 % veškeré produkce rumu na Barbadosu. Jak sám Alexandre Gabriel připomíná, nic z toho by nebylo možné bez skvělého týmu spolupracovníků. Připomeňme alespoň jednoho z nich: Andrew Hassel, provozní ředitel destilerie, je zapáleným historikem, jenž v současnosti pracuje na své dizertační práci o historii barbadoského rumu. V jeho výzkumu zcela jistě hraje významnou roli i fakt, že má neomezený přístup do zapomenutého a znovuobjeveného trezoru plného desítek let firemních záznamů a technických výkresů z prvních let po otevření palírny.

Kdybyste dnes pátrali po podstatě rumu z Barbadosu, stanuli byste před skleničkou s vyváženou směsí rumů překypujících jemnými tóny ovoce a dřeva. Obvykle se jedná o směs kotlíkové a kolonové destilace, přičemž ta kolonová v tomto směru převládá. Samozřejmě existují také výjimky, nicméně ony těžké kotlíkové rupy, podobné těm jamajským, jsou na Barbadosu vzácností. Aktuálně byste na ostrově našli čtyři fungující destilerie. Pokud však hledáte srdce Barbadosu, které očividně pulzuje pro rum a domino, pak musíte jednoznačně hledat ve West Indies Rum Distillery. ■

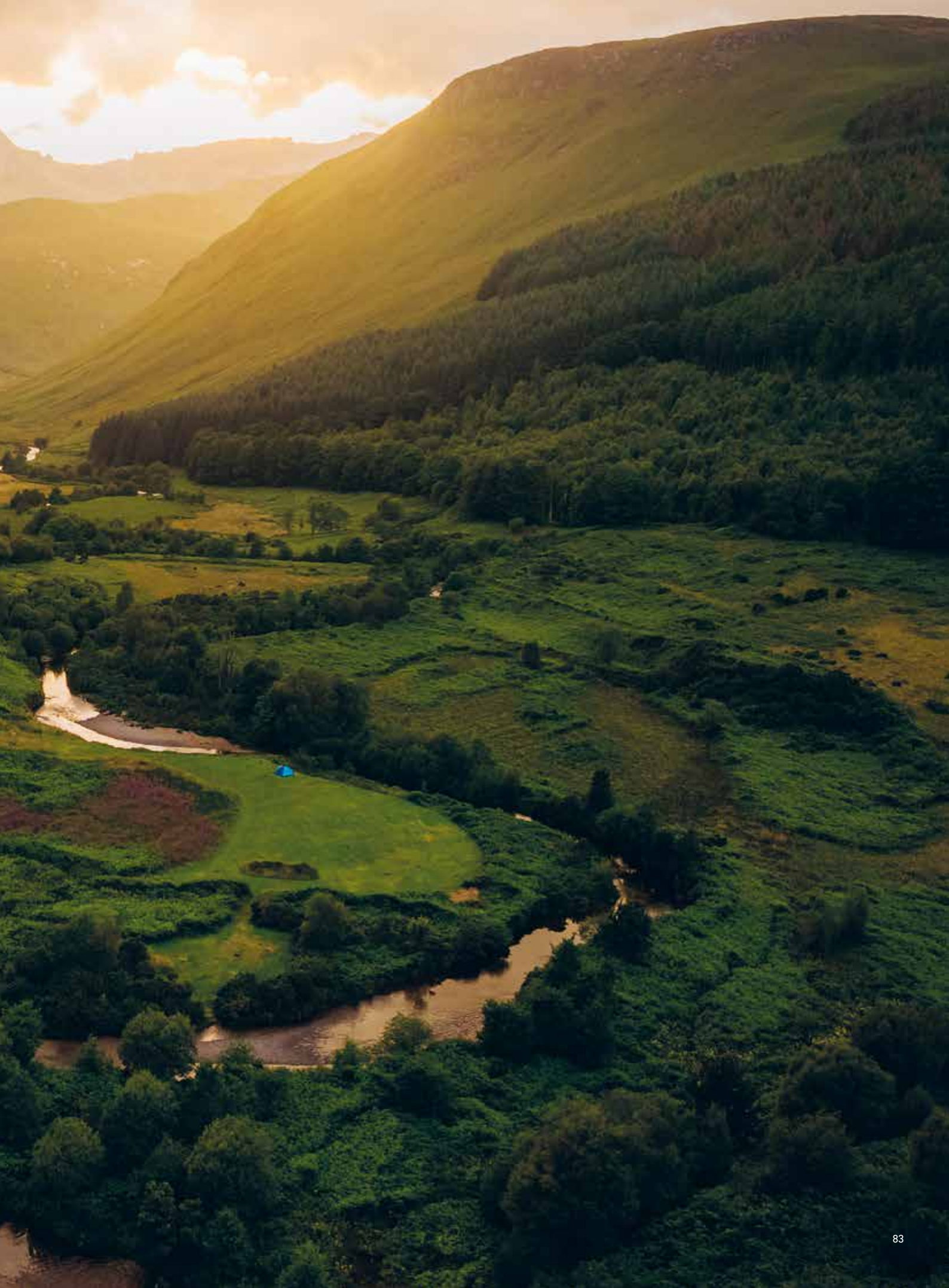


Warehouse #1 Portrét

WHISKY Z OSTROVA ARRAN

Text: Kryštof Hordina, foto: Archiv Arran Whisky

Rok 2024 je pro „whiskovou“ část našeho portfolia takovým malým jubileem. Japonská značka Nikka slaví 90. výročí od svého založení, na začátku podzimu jsme navštívili 20. ročník největšího veletrhu tohoto destilátu – pařížský Whisky Life – a také uběhlo již 15 let od chvíle, kdy jsme do našeho portfolia zařadili jedinečnou whisky Arran. Ta rok před svým významným milníkem, tedy 30. výročím od svého založení, dokazuje, že whisky je neuvěřitelně živá kategorie a že to není tak, že bychom se jako lidstvo před 500 lety naučili vyrábět whisky, nasadili klapky na oči a od té doby se nic nezměnilo.





Pojďme se společně ohlédnout za uplynulými lety a připomenout si, co všechno se za tu dobu událo. Jak jedna malá značka na odlehlém skotském ostrově ušla za krátkou dobu cestu od malého projektu několika nadšenců až po respektovanou značku, která patří k několika posledním nezávislým v celém Skotsku. Se svými dvěma palírnami si vybuodovala celosvětovou reputaci a stala se nejen synonymem pro kvalitní a inovativní single malt whisky, ale i neodmyslitelnou součástí našich životů.

NENÍ ARRAN JAKO ARRAN

Pokud chce člověk pochopit, v čem tkví kouzlo whisky Arran, musí se nejdříve seznámit s místem, kde vzniká. Sedmý největší ostrov Skotska, který tvarem připomíná kulaťoučku bramboru, se honosí přezdívkou „Skotsko v kapesním vydání“. Arran totiž na území o trochu menším, než je Praha, nabízí všechno, co dělá Skotsko Skotskem: středověké hrady, hory a údolí, moře a pláže, lesy a vřesoviště. Z vrcholu Goat Fell, nejvyšší hory ostrova, se vám naskytne dechberoucí výhled na okolní krajinu, kde v době masového turismu ještě najdete vzácnou samotu a klid.

Pohoří táhnoucí se středem ostrova totiž tvoří geologický zlom, který Arran rozděluje na dvě půlky a je

příčinou jeho rozmanitosti. Zatímco jih je s líbeznými kopečky, pastvinami, zátokami a písčnými plážemi součástí tzv. Lowlands, tedy Skotské nížiny, severní hornatá polovina patří geologicky skutečně ke Skotské vysočině (Highlands). Toto rozdělení se značně podepisuje i na chuti, aromatu a těle místní whisky.

Za posledních pár let jsme na ostrov vyrazili několikrát a pokaždé, když se mě někdo ptá, kam ve Skotsku vyrazit a kam jet, říkám jednoznačně Arran. I kdyby vás whisky vůbec nezajímala, tak se zde nudit nebudete. Pokud hledáte dobrodružství, můžete se vydat na trek po jedné z mnoha turistických stezek nebo se jen tak toulat po dlouhých plážích. Ostrov je rovněž jako stvořený pro horskou, ale i silniční cykloturistiku. Nicméně lidé, které jsme potkali na trajektech, z valné většiny mířilo buď pozorovat ptáky, kterých zde hnízdí více než 250 druhů, anebo za golfem. Na ostrově, který má necelých 5 000 obyvatel, dvě pekařství a z poloviny ho tvoří hory, je totiž těžko uvěřitelných sedm golfových hřišť.

Necelá tisícovka obyvatel žije ve správním středisku (což je vlastně větší vesnice) Brodick na východním pobřeží. Zbytek ostrovanů bydlí v několika málo vesničkách roztroušených kolem okružní silnice, která je stejně různorodá jako sám ostrov. Někde je nová, jinde plná výmolů, pak nečekaně vlnitá jak horská dráha.

A všude je extrémně uzoučká. Díky nádherným výhledům a ve spojení s provozem vlevo je ideální objet ostrov po směru hodinových ručiček.

HISTORIE

Arran je nepřetržitě osídlen již od raného neolitu. První osadníci sem připluli na vorech a jakýchsi proutěných koších už před sedmi tisíci lety. Byly zde nalezeny četné prehistorické pozůstatky. Od 6. století jej kolonizovali keltsky mluvící lidé z Irska a stal se centrem náboženské aktivity v celém regionu. Díky strategickému umístění, kdy ostrov leží v zálivu Firth of Clyde, od otevřeného moře jej odděluje poloostrovem Kyntire a zároveň se nachází v blízkosti větších měst, byl vždy ve středu zájmu vládnoucích kruhů. Než Arran ve 13. století definitivně pohltilo Skotské království, zahrál si s ním osud poměrně krutou hru, kdy byl opakovaným cílem nájezdů dobyvatelů ze severu. Bouřlivé období vikinských válek se na něm podepsalo, a ačkoliv se na dlouhou dobu stal majetkem norské koruny, klid jeho obyvatelé nezažívali. Předpokládá se, že pozůstatky prakticky celé vikinské lodi pohřbené v Kings Cross mohly pocházet z tohoto období.

A ačkoliv je to období, kdy je ostrov znám pod severskými jmény Herrey nebo Hersey, tak z něj pochází asi nejspokojivější vysvětlení názvu současného. Starogaelské slovo aran označuje „vysoké místo“, což přinejmenším odpovídá zeměpisným podmínkám – Arran je výrazně vyšší než celá země, která ho podél pobřeží zálivu Firth of Clyde bezprostředně obklopuje.

Nicméně severský vliv byl značný a v jisté podobě přetrval do dnešních dnů – ačkoliv název ostrova pochází nejspíše z původního lokálního jazyka, velké množství současných místních názvů na Arranu je vikinského původu. Ale třeba taková nedaleká Islay – domov nakouřených skotských whisky – dostala jméno po norské princezně ze 13. století a svůj název od té doby nezměnila, takže Arran může být vlastně ještě spokojený.

Až do začátku 16. století měnil ostrov poměrně často majitele v rámci skotské šlechty, zároveň byl často vystaven útokům Angličanů a bojům o moc mezi tamějšími nepřátelými klany. Uklidnění přichází až v roce 1503 s Jakubem – druhým lordem Hamiltonem. Ten se stal tajným poradcem svého prvního bratrance Jakuba IV. Skotského a pomohl mu sjednat sňatek s anglickou princeznou Markétou Tudorovnou. Za odměnu se stal hrabětem z Arranu, a nastává tak pomalu zlatý věk ostrova. Místní hospodářství prošlo modernizací a počet obyvatel pomalu rostl až na přibližně 6 500.



Majitelé se nicméně stále měnili, a než byl v 17. století Arran vrácen Hamiltonům, nakrátko ho obsadila Cromwellova vojska. Cromwell, znepokojený zprávami o holandských lodích plujících kolem skotského pobřeží, vyslal na Arran 80 vojáků. A ten se stal místem jejich věčného odpočinku, protože nakonec byli všichni přepadeni a zabiti arranskými muži za to, že věnovali příliš mnoho pozornosti jejich ženám.

Moderní dějiny ostrova Arran jsou charakterizovány ekonomickými a sociálními změnami, neboť ostrovní hospodářství zaznamenalo růst diverzifikovaných činností, které se od zemědělství odklonily. Firth of Clyde byl po staletí rájem rybářů; jeho vody se hemžily sledi, treskami a kambalami. Až do minulého století, zhruba do 80. let, kdy rybářské populace v Clyde drasticky utrpěly v důsledku používání vlečných sítí a rybářských plavidel s drapáky, byla Lochranza na Arranu jedním z hlavních přístavů pro lov sledů v západním Skotsku.

CESTA K WHISKY

Arran má bohatou minulost nejen v oblasti výroby whisky, ale i v jejím pašování. V roce 1700 mělo mnoho farem malé soukromé palírny, nicméně po zavedení



sladového cla, které odrazovalo od vaření piva a podporovalo tak pití lihovin, se pašování ukázalo jako výnosné a pro ostrovany se daňoví úředníci stali novým nepřítelem.

V roce 1781 tak raději vláda veškerou soukromou výrobu whisky ve Skotsku zakázala; znovu povolena byla až za dalších 40 let. Po celém ostrově vznikly nelegální palírny whisky a začaly se organizovat pašerácké akce, jejichž cílem bylo převážet arranskou whisky – známou jako „Arran Waters“ – přes záliv Firth of Clyde a prodávat ji na pevnině.

Na ostrově Arran se v různých obdobích nacházelo více než 50 nelegálních palíren, přičemž jediná licencovaná palírna whisky, fungující od roku 1824, stála na jihu ostrova – v Laggu. Avšak i ta kvůli nevhodné infrastruktuře na ostrově a potížím s dopravou ukončila v roce 1837 činnost. Jako poslední přeživší celého ostrovního průmyslu výroby whisky. Trvalo více než 150 let, než se umění destilace vrátilo a než byl odkaz arranské whisky znovu oživen otevřením palírny Lochranza v roce 1995. V roce 2019 společnost Arran, vyrábějící stejnojmennou whisky, s nadšením oživila i dědictví whisky na Laggu otevřením palírny Lagg.

OTEC NOVODOBÉ HISTORIE WHISKY Z ARRANU

O tom, že vybudují vlastní destilérii na výrobu whisky, uvažuje bezesporu nespočet milovníků tohoto destilátu, avšak málokdo si něco takového může dovolit. Mnoho z těch, kdo se o to v minulosti pokusili, nakonec neuspělo. Proto v historii skotské whisky narazíme na plno pouhých stručných zmínek o koncernech, jež kdysi ztělesňovaly ambice odhodlaných jedinců, avšak brzy zanikly, protože tito lidé zkrátka nevytrvali až do konce. Harold Currie (1924–2016) byl jedním z těch, kterým se tento sen podařilo uskutečnit. Měl za sebou úspěšnou kariéru v oblasti lihovin, ale teprve po odchodu do důchodu se dočkal svého největšího úspěchu – obnovení výroby whisky na Arranu.

Harold neboli Hal, jak se mu běžně říkalo, byl jedním z pěti dětí, jež se narodily do rodiny liverpoolského námořnického obchodníka. Po gymnáziu pokračoval ve studiu ekonomie na vysoké škole, do toho zpíval v kostelním sboru a naučil se znakovou řeč, jejíž pomocí se dorozumíval s přáteli během kázání. Dokonce trénoval i praporkovou abecedu, aby se mohl z nábřeží loučit

s otcem, když vyplouval na moře. Jako dospívajícího chlapce ho roku 1939 evakovali do severního Walesu, a když o tři roky později dosáhl plnoletosti, vstoupil do armády. Protože ho fascinovaly tanky, narukoval ke Královskému obrněnému sboru a poté, co se se 7. obrněnou divizí Pouštních krys vrátil z Blízkého východu, stal se roku 1944 členem pluku, který se den po Dni D – to znamená 7. července 1944 – vylodil na pláži Gold v Normandii.

Po demobilizaci začal Hal pracovat pro firmu Rigby & Evans, obchodníky s vínem a destiláty. Zde získal patřičné vědomosti a časem se stal i pravou rukou generálního ředitele. V tomto období se oženil a se svou ženou Barbarou měl celkem čtyři syny – dva nejmladší, Andrew a Paul, hráli v budoucnu důležitou roli v založení a počátečním vývoji destilerie na ostrově Arran. Obrat v Halově kariéře přišel, když musel kvůli dlouhodobé nemoci zmíněného generálního ředitele nastoupit na jeho místo. A počínal si v této dočasné funkci velmi dobře, čehož si všiml i druhý výkonný ředitel firmy a navrhl šéfovi mateřské společnosti Seagram, aby se Hal společně se zbytkem vedení zúčastnil meetingu v Londýně, kde by mohl předložit svou vizi pro firmu Seagram ve Spojeném království. Halova prezentace zapůsobila a pozvali ho na tři měsíce do Států, kde pozoroval styl a strukturu firemního managementu, aby pak mohl převzít kontrolu nad chodem firmy ve Skotsku jakožto výkonný ředitel Chivas Bros v Glasgow.

Významnou částí jeho práce se nyní stalo cestování do ciziny, aby budoval značky, o něž se staral. Vydal se jednou dokonce i do Bejrútu, kterým tou dobou zmítala válka, aby se setkal se svým jediným zákazníkem. Nakonec díky pohotovému taxikáři jen o vlásek unikl únosu. Cestování pro něj však představovalo ještě jednu příležitost – často se před odjezdem spojil s fotbalovou asociací, aby zjistil, jestli nemůže pískat nějaký mezinárodní zápas. Jeho vášní totiž byl fotbal, ale po zranění musel sám na hraní zapomenout, a tak si kompenzoval tento nedostatek úspěšným absolvováním kurzu rozhodčího, s čímž mu pomohla opět armáda. Jeho vášeň pro tento sport neunikla fotbalovému klubu St. Mirren ve skotském městě Paisley, kde nějaký čas s rodinou bydlel poté, co se sem sídlo britské pobočky Seagram přestěhovalo z Glasgow. Klub mu nabídl post předsedy, což Hal s nadšením přijal a okamžitě se rozhodl, že se pokusí získat mladého trenéra, jistého Alexe Fergusona. Ten dovedl klub do skotské Premier Division, kde v roce 1977 získal titul, když prohrál pouhá dvě utkání.

V 70. letech nabrala Halova kariéra nový směr. Francouzský gigant Pernod získal do svého portfolia novou značku skotské whisky a roku 1974 nabídl Halovi pozici

výkonného ředitele. O rok později došlo ke spojení rivalů Pernod a Ricard, aby společně mohli vytvořit druhou největší společnost na světě vyrábějící a distribuující destiláty. Hal byl povýšen na ředitele firmy ve Spojeném království a v této funkci zůstal až do odchodu do penze v roce 1982. Nicméně i potom – dalších 8 let – si ho firma držela jako konzultanta. Historie značek, jako je třeba Chivas Regal, s ním bude už navždy spojována.

Rodinným přítelem se stal architekt David Hutchison, který mimo jiné stojí za kouzelným domkem rodiny Currieových ve vesničce Pathhead na břehu řeky Ayr nedaleko ostrova Arran. Takto se dostal v polovině 80. let Harold Currie na dohled ostrova, který měl ještě sehrát v jeho životě velkou roli.

Dne 8. března 1991 se David Hutchison zúčastnil každoroční večeře spolku Arran Society of Glasgow. Mezi jinými zde promluvil také významný skotský barytonista Peter Morrison, který hosty bavil historií výroby whisky na ostrově Arran. Zmínil se, že když byla roku 1837 zavřena poslední legální destilerie ve vesničce Lagg na jihu ostrova, její destiláty byly považovány za nejlepší v celém Skotsku. Kořeny Davidovy rodiny z matčiny strany sahaly až po sedm posledních generací do místní vesnice Whiting Bay. On sám měl na ostrově vlastní pozemek a častokrát přemýšlel nad tím, proč zde toto odvětví zaniklo. Domníval se navíc, že má na svém políčku v Knockenkelly nelegální destilační zařízení, a o to víc mu celá otázka vrtala hlavou. Když bývala whisky z ostrova Arran tak dobrá, proč by nemohla být znovu? Stačila by jen palírna...

S takovými myšlenkami z večeře odcházel.

Nedlouho poté byl David se svou ženou pozván na večeři do Pathheadu, při které položil Halovi stejnou otázku. Proč by nespojili své síly a nevybudovali na Arranu úplně novou destilerii? Vždyť David ji mohl navrhnout a Hal měl v tomto průmyslu zase fantastické, dlouhotrvající známosti, byli by z nich tedy skvělí partneři... A tak začíná příběh o zrození destilerie ve vesnici Lochranza.

NOVÝ ZAČÁTEK

David se na Arran vracel znovu a znovu a pomalu pronikal do místní komunity. Na ostrově potkal Jima Leese, který ho provedl spletitými místními vztahy a seznámil ho s Charlesem Ffordem – významným vlastníkem půdy u jezera Lochranza. V jeho držení byl i pozemek, který se po pozitivní analýze vody v přilehlém Easan Biorach ukázal jako přímo ideální pro novou palírnu. Fforde byl nadšený z toho, že by se obnovilo destilování na ostrově, a nabídl pozemek k prodeji nově vznikající firmě.

Společnost Isle of Arran Distillers Ltd. tak byla zaregistrována 11. listopadu roku 1991, po dohodě mezi Halem Curriem, veteránem z 2. světové války, později obchodním ředitelem ve společnosti Chivas Bros a velkým milovníkem fotbalu, a Davidem Hutchisonem, jedním z nejlepších architektů v Glasgow.

Podle výpisu z obchodního rejstříku s datem 11. listopadu 1992 byli Hal a David jedinými řediteli a akcionáři. Z autorizovaného akciového kapitálu 10 000 liber si oba ponechali dvě symbolické jednolibrové akcie. Společnost toho roku kvůli nákladům na přípravu a provádění průzkumů, plánování, cestování a kvůli obchodním schůzkám vykázala ztrátu 11 712 liber. Poté, co Hutchison vytvořil návrh plánů palírny, byly podány běžné žádosti o schválení. Nebylo to snadné ani jednoduché, a když se Currie a jeho syn Andrew v listopadu 1992 zúčastnili spolu s Hutchisonem veřejného zasedání v Lochranze, nálada na začátku nebyla pozitivní, zejména kvůli řadě hlasitých odpůrců, většinou starousedlíků z pevniny. Postupně, jak schůze pokračovala, se ale nálada měnila, až se večer nesl ve znamení velké podpory. Currie byl potěšen, ale bylo to těsné.

Hutchison mezitím dokončoval plány palírny, zatímco Currie se snažil získat kontakty v obchodě s whisky a setkával se s potenciálními investory a propagoval celou myšlenku. Jeho dva synové Paul a Andrew pracovali na projektu, jak získat finanční prostředky formou dluhopisového programu. A nutno podotknout, že úspěšně – část provozního kapitálu byla zajištěna vydáním 2 500 „zakladatelských dluhopisů“. Za jednorázovou platbu 450 liber si investoři zajistili pět beden míchané whisky Lochranza v roce 1998 a pět beden jednosladové whisky Isle of Arran v roce 2001.

Skotská státní společnost na ochranu přírodního dědictví však vznášela proti plánům téměř nepřetržitě námitky, než státní tajemník Ian Lang nakonec v květnu 1993 plány schválil. Do listopadu následujícího roku se díky úsilí Currieho přítele, finančníka Rosse Peterse, podařilo získat od soukromých investorů celkem 861 000 liber, což spolu s 200 000 librami od zadavatelů a s více než milionem liber z dluhopisů znamenalo, že projekt měl dostatečný kapitál a 16. prosince 1994 byl na pozemku v Lochranze vykopán první drn.

PALÍRNA ARRAN

První palírna společnosti, v té době pod názvem Arran Distillery, tak zahájila výrobu v srpnu 1995, a pokud byste dnes chtěli tuto třetí nejnavštěvovanější destilérii v celém Skotsku navštívit, musíte se vypravit na sever ostrova do vesnice Lochranza, kde stojí i stejnojmenná zřícenina středověkého hradu.

Udělat to můžete jako většina návštěvníků, která na ostrov přijíždí velkým trajektem z osady Ardrossan, ležící necelou hodinku cesty autem od Glasgow. Pokud ale mohou doporučit, zvolte kapánek dobrodružnější variantu, a sice malý trajekt, který pluje podle neexistujícího jízdního řádu z neexistující osady Claonaig ležící uprostřed ničeho na poloostrově Kintyre. Vyplovává se, když je plno a když to počasí dovolí.

Vzhledem k tomu, že neexistující osada logicky znamená i neexistující hotel, doporučuji dorazit sem nejpозději do tří hodin odpoledne. Tedy pokud nemáte v plánu strávit noc v autě. Po absolvování cesty trajektem pak prohlídku Arranu začnete v cílové osadě Lochranza, a to buď procházkou ke zmíněné zřícenině hradu, nebo přímou cestou podél silnice přímo do palírny. Daleko naštěstí chodit nemusíte: Palírna leží jen kousek od přístavu. Při jízdě autem je však potřeba si dát pozor na všude se toulající ovce.

LOKACE

Za destilérií se zvedají hory. Odtud samozřejmě palírna bere vodu, ale také tam hnízdí vzácný orel skalní, kvůli kterému bylo dokonce odloženo dostavění destilérie do té doby, než vyvede mladé. Prý to vypadalo jako poděkování, když se během slavnostního otevření nad hlavami pozvaných hostů objevil pár tohoto krásného dravce (anglicky se nazývá zlatý orel), a tak se nakonec jeho silueta dostala i do loga místní destilérie.

V roce 1997 tu vzniklo návštěvnické centrum a jeho otevření bylo obrovskou společenskou událostí. Jak by také ne, když se ho účastnila britská královna Alžběta, pro kterou to byla teprve druhá návštěva destilérie skotské whisky v životě. V tomto ohledu byl její syn a současný král Karel mnohem aktivnější. Jeho oblíbená palírna ostatně leží nedaleko, na ostrově Islay.

Při této příležitosti dostala královna darem dva sudy vydestilované whisky pro své dva vnuky – tehdy patnáctiletého Williama a třináctiletého Harryho. V kontextu toho, že rok 1997 byl pro britskou královskou rodinou doslova tragédií, je toto ten veselejší příběh. Tyto dva zmíněné sudy jsme viděli během našich návštěv na vlastní oči, protože byly vystavené u vstupu do palírny. Nicméně při nedávné a zatím poslední návštěvě palírny se projevila mírná paralela s Českem – nefalšovaný suchý a mírně jízlivý britský humor. Jelikož na místě byl už jen Williamův sud, zeptal jsem se, kde je sud prince Harryho, na což průvodce – starší Skot, hrdý na britskou monarchistickou tradici – suše konstatoval: „Harry už dneska pije bourbon.“ Tím vyjádřil svůj názor na Harryho postoje i na americkou produkci whiskey.



V roce 1998 byla stočena do lahví první produkce palírny a byl u toho sám Obi Wan Kenobi neboli skotský herec Ewan McGregor, aby otevřel první sud. První legální whisky na Arranu po více než 160 letech! Poté byla na trh uvedena vůbec první lahev whisky Arran. Even dostal jako dar také sud své vlastní „živé vody“ – ta byla následně rozprodána a výnos z ní byl věnován na charitativní účely.

VODA

Jak již bylo řečeno, voda pochází z hor, které se zvedají přímo za palírnu. Konkrétně z horské říčky, která teče z jezera Loch na Davie, což ve skotské gaelštině znamená „jelení jezírko“. Z této průzračně čisté studené říčky destilerie pro své potřeby čerpá 30 000 litrů vody za hodinu, z nichž 95 % využívá k chlazení v kondenzátorech a 5 % pro výrobu. Voda je zde tak čistá, že neprochází žádným filtrováním. Po použití je následně zchlazena na 31 °C a putuje zpět do řeky, odkud byla předtím odčerpána.

SLADOVÁNÍ

První fází výrobního procesu whisky je malting neboli sladování. Cílem je nahromadit dostatečné množství cukrotvorného enzymu amylázy. Zrno procesem klíčení křehne a růst kořínků a klíčků se přerušuje ve stadiu zralosti surového sladu, který vyhovuje potřebám přípravy whisky. Ječmen odrůdy Concerto zdejší destilerie odebírá již sladovaný ze sladovny Boor Malt z Glenesku.

RMUTOVÁNÍ

Jedna dávka sladu, což je 2,5 tuny, projde mlýnem – čímž se získá melivo pro další fázi výrobního procesu, jímž je rmutování neboli mashing. Tato fáze probíhá ve velké kovové nádrži, které se říká mash tun – rmutovací kádě. Ta má v destilerii Arran 2,5 tuny a naplní se dvakrát denně.

V této fázi se melivo (anglicky grist) třikrát smíchá s vodou o vzrůstající teplotě. První voda má teplotu 63,5 °C a má z meliva extrahovat cukr. Druhá voda má ještě vyšší teplotu a má extrahovat zbylý cukr. Poslední voda vytáhne z meliva i poslední zbytky cukru a po zchlazení se použije jako první voda pro další rmut neboli záparu.

Celkem 13 000 litrů mladiny je extrahováno z první a druhé vody, přidané do mash tunu. To je množství, které odpovídá kapacitě jednoho washbacku, jak jsou označovány kvasné kádě.

FERMENTACE

Hodně lidí si myslí, že alkohol vzniká destilací, nicméně je to už během kvašení neboli fermentace. Ta přichází na řadu nyní a probíhá ve velkých dřevěných kádích. Těch tady mají šest a jsou vyrobeny z oregonské borovice. Objem každé z nich je 13 000 litrů. James MacTaggart – bývalý master blender značky Arran – vždy upřednostňoval tyto dřevěné kádě před kovovými, protože nejsou tak sterilní a určitá vůně jde z jedné fermentace do druhé.

Ve washbacku přidají do mladiny padesát kilogramů kvasnic M Strain od společnosti Kerry Ingredients, aby zkonsumovaly cukr, který je v ní obsažen. Během následné chemické reakce vzniká etanol a oxid uhličitý, který je odváděn pryč ve formě páry. Po 60 hodinách fermentace je výsledkem tohoto procesu alkoholická tekutina, známá jako břečka (anglicky wash) s obsahem alkoholu přibližně 8 %. Ta je určena k destilaci. Z jednoho washbacku budou dvě várky k destilaci.

DESTILACE

Arran Single Malt Whisky se destiluje, jak je ve Skotsku tradiční, v destilačních kotlích, kterým se říká wash still (surovinový kotel) a spirit still (rektifikační/přepalovací kotel). V destilerii Arran vše probíhá pod jednou střechou v jedné větší místnosti, a tak jsou dva páry kotlů umístěny hned naproti dveřím, prakticky vedle washbacků. Na začátku se 8% břečka zahřeje na 92 °C v prvním kotli (wash still) a vznikající pára je odváděna přes vysoký, takzvaný labutí krk kotle (lyne arm čili přestupníková roura), až se dostane do kondenzátoru. Kondenzátor je tenká měděná trubka, které se vzhledem k tomu, jak je stočená ve válci se studenou vodou, někdy říká také worm (šnek). Tady se pára sráží zpátky do tekuté podoby, známé jako low wine – česky lutr.

Tato „mladá vína“ mají obsah kolem 23 % alkoholu a jsou následně plněna do přepalovacího kotle (spirit still), kde proběhne druhá destilace. V tomto kroku výroby je tekutina zahřáta už „jen“ na 84 °C. Výsledkem je destilát, který se začne objevovat již po 30 minutách. Nicméně ten není sbírán jako základ pro finální destilát, jedná se o tzv. úkap. Destilát se začíná sbírat až po dalších 20 minutách, kdy má obsah alkoholu okolo 68 % a je označován jako jádro (anglicky heart čili srdce) celé várky. Destilace je díky tvaru destilačních kotlů velmi pomalá – za cca 2,5 hodiny se vydestiluje 750 l čistého destilátu, který se označuje jako new make. Roční produkce činí 1,2 milionu litrů.

Následně je ředěním místní vodou snížen obsah alkoholu na 63,5 %, což je nevhodnější síla pro interakci destilátu se dřevem. A proto právě v této síle ukládají destilát ke zrání do dubových sudů.





ZRÁNÍ

Aby mohl být výsledný destilát nazýván whisky, musí podle zákona zrát minimálně tři roky na území Skotska. V této první destilérii společnosti Arran používají sudy po sherry a po bourbonu – je jich tu dohromady více než dvacet tisíc, což je ve srovnání s jinými značkami pořád ještě málo. Samozřejmě další sudy jsou v druhé destilérii Lagg na jihu ostrova.

Mezi sudy se ale objevují i takové poklady jako například kousky po vínech Amarone, Sauternes nebo ty po portském víně. Díky nim vznikla i ucelená řada ex-wine finish cask, která je naprosto fantastická. Neméně zajímavým kouskem je i whisky, která dozrává v jednom z 12 sudů po šampaňském Henri Giraud.

LAHVOVÁNÍ

Na závěr celého výrobního procesu je na řadě lahvování. Ti z vás, kdo si pamatují první roky s lahvemi Arran, si vybaví jejich starý vzhled a tvar – od roku 2019 však plnění probíhá do zcela nových lahví, jež jsou vrcholem umění designérské společnosti Stranger & Stranger, která má na svědomí řadu světoznámých lahví ze světa destilátů či vína.

Nový design lahví odráží cestu zdroje vody pro Arran, která, jak jsme si řekli, začíná v jezeře Loch na Davie, odkud voda kaskádovitě stéká k palírně přes řadu šesti malých horských vodopádů, z nichž každý čistí vodu o něco více. Vlnky na rameni a dně nových skleněných lahví ilustrují tuto část procesu a zdůrazňují čistý charakter destilátu. Zároveň na lahvi najdete název i v Braillově písmu, aby si i nevidomí mohli přečíst název whisky, kterou pijí. Toto je unikát, jímž se zatím žádná jiná lahev ve světě destilátů nemůže pochlubit. A kdybyste nevěděli, kam přesně se vydat za destilériemi společnosti Arran, tak na každém víčku jsou vyryty GPS souřadnice každé z nich.

BEZ BARVIV

Whisky Arran jsou většinou lahvovány s obsahem alkoholu 46 %. Vzhledem k tomu, že zdejší whisky není v zájmu zachování plné chuti filtrována za studena, ji má vyšší procento alkoholu do jisté míry ochránit před tvorbou zákalu, který se může objevit, pokud se lahev dostane do chladného prostředí. V destilérii Arran nepřidávají do single maltů žádná barviva, vše pochází výhradně ze sudu použitého během procesu zrání.





LAGG - DRUHÁ DESTILERIE

Vraťme se v příběhu značky Arran ještě jednou k jejímu zakladateli – Haroldovi Curriemu. Ten s potěšením sledoval, jak společnost vzkvétá a od roku 2010 se dostává do zisku. Nicméně jeho zdraví se začalo zhoršovat a poslední roky strávil na invalidním vozíku, kde se o něj starali manželka Barbara, synové Andrew a Paul a navštěvující zdravotní sestry. Jeho mysl však byla stále bystrá, a tak se i v posledních letech věnoval příležitostným obchodům. V 91 letech, rok před svou smrtí, ještě vedl obchodní jednání s partnery v Singapuru.

Harrold Currie se bohužel nedožil oslav 21. výročí své palírny, protože zemřel jen o několik měsíců dříve, 15. března, jen několik dní předtím, než společnost oznámila založení druhé destilérie v Lagg.

Produkce i obliba whisky Arran neustále stoupala. Až do té míry, že první ze zmíněných atributů narazil na své limity. Už když se v Arranu v průběhu minulých let stavěly sklady, věděli, že jednoho dne je nebude kam rozšiřovat. Zkrátka přímo za palírnu se zvedají hory a na svahu se staví špatně. Sudů zde mají k dnešnímu dni 22 000 a týdně jich plní 110! V prvních letech bylo dokonce nutné nechávat nadbytečné sudy v „hostitelských rodinách“, kdy se o zdejší sirotky staraly palírny v Campbeltownu, Bladnochu a Tomatinu.

V průběhu roku 2015 tedy v Arranu při pohledu na sud čerstvě stočeného destilátu visela ve vzduchu otázka odkazující na slavný fejeton Jana Nerudy – kam s ním? Bylo potřeba vystavět nové sklady, ale nejdříve bylo potřeba pro ně najít na ostrově místo.

Když jedete po západním pobřeží ostrova, silnice vede podél útesů a opuštěných vřesovišť, kde se pasou ovce a krávy. Jediný stín vystupující na obzoru za ostrůvky je poloostrov Kintyre, který brání ve výhledu z Arranu na Atlantik. Zcela na jihu pak leží ves-

nice Lagg, kde kdysi stála jediná licencovaná palírna na ostrově. Právě ta, která v roce 1837 přerušila na více než 150 let zdejší tradici výroby whisky. A právě zde se našel farmář, který zrovna chtěl prodávat část svých pozemků. Symbolika byla obrovská a společnost Arran nezaváhala ani na chvíli.

Původní plán byl jasný: vybudovat sklady, kam by se přes celý ostrov převážela podstatná část produkce ze severní palírny. Ale jak se často stává, při realizaci nápadů se objeví nové možnosti a myšlenky. Tou konkrétní myšlenkou bylo, že když už stavíme sklady, proč k nim nevybudovat i novou palírnu? Z původně jednoduchého projektu se tak stal ambiciózní plán na navýšení počtu ostrovních destilérií na dvojnásobek.

S tím přišla i potřeba přejmenovat původní palírnu s tehdy zcela logickým názvem Arran. Aby se předešlo zmatkům, padlo rozhodnutí pojmenovat obě palírny podle míst, kde stojí. Tak vznikla starší palírna Lochranza a později mladší palírna Lagg. Každá s vlastním příběhem a každá s vlastním stylem whisky.

Rozhodnutí otevřít druhou palírnu bylo učiněno i proto, že rašelinové whisky Machrie Moor, destilované v Lochranze, byly oblíbeným přírůstkem do portfolia a dávalo smysl věnovat energii v palírně Lagg právě výrobě bohaté, zemité, silně „peated“ whisky (obsah fenolů je 50 ppm), na rozdíl od stylu citrusovo-obilného profilu destilátů, které obvykle vznikají v Lochranze.

Když jste se na louku přímo u útesů podívali na jaře roku 2017, kdy začala stavba, tak bahnitá půda rozoraná buldozery a další technikou vyžadovala značnou dávku představitivosti, aby člověk viděl budoucí palírnu, ale již brzy začaly ze země růst tři sklady. Vyvedené v kovu a s paletami na americký způsob jako všechno, co se v dnešní době ve Skotsku buduje. Normálně stačí na výstavbu jednoho skladu, do kterého se vejde 10 000 sudů, šest týdnů. Ale vytrvalý déšť narušil terén a sklady se musely udělat o poznání hlubší – již od začátku

tedy stavbu provázelo zdržení oproti původnímu plánu. I na destilační kotle se čekalo dva roky. Vyrobita je na zakázku společnost Forsyths a byly navrženy tak, aby vyhovovaly právě destilaci silně rašelínového sladu. Dvojici tvoří jeden cibulovitý surovinový kotel o objemu 10 000 litrů a jeden přepalovací kotel ve tvaru skleněné lampy o objemu 7 000 litrů. Destilerie je vybavena rmutovací nádrží, která pojme čtyři tuny a produkuje zakalenou mladinu pro čtyři opět dřevěné fermentační kádě, v níž ji čeká 72 hodin kvašení. Toto všechno je opět pod jednou střechou, v jedné větší místnosti, které vévodí stěna s jmenovkami všech majitelů sudů, jimž nyní, jako odměna za jejich finanční pomoc, zraje whisky v nedalekých skladech. I název Warehouse #1 je zde uvedený. Čekáme tedy, až nastane vhodná doba ke stočení našeho sudu a až vám budeme moci nabídnout možnost ochutnat.

Když už jsme ale zmínili střechu, je dobré si také říci, jak přesně vznikala budova, ve které je vše výše uvedené ukryto. I když slovo „ukryto“ neberte doslova – i zde je návštěvnické centrum a máte možnost se podívat přímo dovnitř, ke zdroji...

„Představte si ostrov Arran, jeho divokou krásu a tajemné kouzlo.“ To bylo zadání architektům. Právě zde, s výhledem na majestátní Ailsa Craig, se zrodil nápad vybudovat palírnu, která by byla nejen funkční, ale i uměleckým dílem. Studio Denham Youd dostalo za úkol vytvořit budovu, která by splývala s okolní krajinou, zároveň byla moderní a udržitelná, a ještě k tomu se z ní stal symbol, se kterým by si každý spojoval ostrov, kde stojí.

Architekti se nechali inspirovat samotným ostrovem, zejména pak ikonickým vrcholem Glen Rosa. Zeleňá střecha byla ponechána na pospas přírodě, takže je pokrytá mechem, trávou a místními rostlinami a v průběhu roku se mění jako živý obraz. Použití místních materiálů, jako je skotský modřín a pískovec, dodává budově autentičnost a zároveň ji pevně zakotvuje do místní krajiny. Výsledkem je stavba, která je nejen krásná, ale také udržitelná. Systém rekuperační tepla a ekologické čištění jsou jen některé z prvků, které dokazují, že architekti mysleli na budoucnost. Palírna na Arranu se tak stala nejen místem, kde vzniká vynikající whisky.

Dva roky po zahájení výstavby se palírna a návštěvnické centrum otevřely a 19. března 2019 ve 14.35 hodin byl stočen první destilát do sudů. V té době stály pouze tři sklady, ale v roce 2021, při naší zatím poslední návštěvě, už týmy dělníků dokončovaly práce na dalších třech. Nyní nás čeká další návštěva na konci jara 2025, tak uvidíme, co opět přibýlo.

A je na co se těšit, protože právě při našem posledním setkání nám byl představen Graham Omand. Ten pracuje pro Isle of Arran Distillers od roku 2011, kdy se nejprve staral o přivezený slad a připravoval z něj rmut. Poté asistoval při destilaci a hned po otevření Laggu přešel na pozici manažera této palírny. Dohlíží tak nejen na výrobu whisky, ale také na několik experimentálních projektů, kterými se Lagg vymyká. Jedním z nich, který může přinést ovoce – a to doslova –, je jablečný sad. V roce 2020 tu vysadili přibližně 2 000 jabloní, které obklopují celou budovu i areál a umožní budoucím hostům procházku po sadu. Omand se svým týmem provedl průzkum výroby jablečné pálenky na různých místech Spojeného království, aby se dozvěděl více, a zjistil, co by tým v Laggu mohl se svými jablky udělat. Jednají také s jedním výrobcem cideru z Ayrshire, který by byl ochoten jablka lisovat a šťávu fermentovat, aby vznikl exkluzivní malosériový produkt pro palírnu. Ta ho chce plnit do sudů, protože do budoucna plánuje vyrábět whisky, která bude právě v těchto sudech zrát. Ale protože stromy jsou ještě mladé, nějaký čas zabere, než začnou plodit. Poté bude trvat nějakou dobu výroba základu pro ono plnění do sudů, v nich bude produkt po nějaký čas odpočívat, a teprve až sudy zase opustí, přijde v nich na řadu budoucí whisky. I ta bude v sudech ze zákona minimálně tři roky ležet, ale s téměř 100% jistotou ji tam nechají déle. Konečné výsledky tohoto projektu jsou tak ještě hudbou budoucnosti. Je to ovšem další důkaz toho, jak je, a budu se opakovat, svět whisky neuvěřitelně zábavný, fresh a sexy. A že stále nám na stole ve sklenicích budou přistávat nové vzorky, stále bude co ochutnávat a že dogmata a pravidla, která jsme měli s whisky léta spojená, již dávno vzala za své... Arran je typickým zástupcem whisky pro 21. století.





PRODUKTOVÉ ŘADY

Portfolio značky Arran je poměrně široké a zahrnuje několik různých řad a ještě pod různými jmény, což může vytvářet trochu zmatky. Hlavním produktem zůstávají single malt whisky Arran. Většina plnění je z nenakouřeného sladu. To ovšem neplatí stoprocentně – existuje i plnění, které je tzv. peated. Pojďme se tedy podívat blíže na hlavní část produkce, kterou u nás můžete ochutnat.

ARRAN GOLD MALT WHISKY CREAM LIQUEUR

V rámci široké palety produktů palírny Arran zaujímá své jedinečné místo Arran Gold Malt whisky cream liqueur. Ačkoli se samozřejmě nejedná o klasickou whisky, představuje vynikající doplněk jejího portfolia.

Na trh byl uveden v roce 2004 a v roce 2021 se dočkal nové lahve – Arran Gold je krémový likér vytvořený na bázi prvotřídní skotské jednosladové whisky Arran. Tato kombinace mu vynesla v roce 2007 pres-

tižní ocenění Whisky Magazine za „Nejlepší whisky likér na světě“. Od svého uvedení se stal neuvěřitelně populárním a každý, kdo ochutnal Arran Gold, souhlasí, že by se rád vzdal svého obvyklého nevýrazného krémového likéru ve prospěch této nesmírně lahodné pochoutky.

Pokud mohu doporučit, tak vyzkoušejte tento likér čistý, ideálně vychlazený nebo s ledem. Nemusíte se však bát experimentů a použít ho do kávy nebo třeba jako polevu na pudink.

ROBERT BURNS SINGLE MALT A BLENDED WHISKY

Dvě různé lahve zastupující dvě nejrozšířenější kategorie whisky nesou na své etiketě jak podobiznu, tak i jméno Roberta Burnse – nejnámějšího skotského národního básníka píšícího ve skotské gaelštině a jedné ze světových ikon Skotska, který byl mimo jiné známým milovníkem whisky.

Každý rok 25. ledna – v den narození tohoto skotského protějšku našeho Karla Hynka Máchy – se slaví tzv. Robert Burns night, což je v podstatě oslava jeho života. Poprvé se uskutečnila již v roce 1801, tedy pět let po jeho smrti, a od té doby jde o jednu z nejdelších tradic, jaké skotský parlament považuje za klíčové události kulturního dědictví. Neodmyslitelnou součástí je servírování národního jídla, kterým je haggis – ovčím vnitřnostmi vařené společně se zeleninou a kořením v ovčím žaludku. Věřte mi, že to chutná výrazně lépe, než to zní. Vždy před přinesením velkého tácu s haggisem se recituje Óda na haggis – jedna z nejnámějších Burnsových básní.

Robert Burns se narodil v roce 1759 v Alloway v hrabství Ayrshire a jeho vazby na Arran jsou dobře známé. Ačkoli bard ostrov nikdy nenavštívil, je jisté, že jej za jasných dnů mohl spatřit, když pracoval na polích v Ayrshire na farmě svého otce.

Společnost Arran spolupracuje od roku 1998 se Světovou federací Roberta Burnse a dnes je jedním jejích patronem a zároveň i jedinou společností, která má právo na lahvích whisky používat básníkovu jméno.

Pro zrání této single malt edice je použito zhruba 70 % sudů po bourbonu a 30 % sudů po sherry. Je to lehká a čerstvá aromatická whisky, ve které se tóny sladu a smyslné vanilky v perfektním snoubení spojují v krásně osvěžující, hladkou chuť. V případě novějšího Robert Burns Blend jde překvapivě o suchý vzorek, s jemným závěrem a jemným náznakem rašelinového kouře v pozadí. V porovnání se single maltem stejného jména je lehčí a svěžejší.



ZÁKLADNÍ ŘADA SINGLE MALTS Z ARRANU

Místní jednosladové whisky jsou hlavní produktovou řadou společnosti a odrážejí jedinečný charakter a chuť místní produkce. Seznam ingrediencí pro všechny jednosladové whisky je stejný – je to především sladový ječmen a nejčistší voda ve Skotsku. Přesto má díky zručnosti, dřevu a času každý produkt svůj vlastní, jedinečný charakter a kouzlo.

Arran 10y – jde bezesporu o vlajkovou loď celé značky, protože když se řekne Arran, většina lidí si vybaví tuto lahev. Tato whisky poprvé spatřila světlo světa v roce 2006 a pro její zrání je použito 60 % sudů po bourbonu a 40 % sudů po sherry. V průběhu let se dočkala mnoha uznání, v roce 2011 dokonce byla označena za jednu z 20 určujících whisky posledních 20 let!

Arran Barrel Reserve – čerstvá, lehká, elegantní whisky bez udání stáří, která zrála výhradně v prvně použitých sudech po bourbonu. Tvoří ji převážně 7 až 8 let stará whisky v kombinaci s whisky ze starších sudů. Jde o nenásilnou, příjemně pitelnou whisky pro každou pří-

ležitost a zároveň je to skvělá vstupní brána do světa single malt whisky.

Arran Sherry Cask – tato „hračka“ je ideální volbou pro ty, kdo mají rádi jednosladové whisky s výrazným tělem a komplexností. Přece jenom jde o whisky, která je plněna v sudové síle, což v základní řadě většiny palíren nebývá zvykem. V lahvi ji najdete v síle 55,8 %.

Bývalý master distiller James MacTaggart spolupracoval s výrobcí v některých z nejprestižnějších Sherry Bodegas ve španělském Jerezu a vybral jen ty nejkvalitnější sudy, které jsou k dostání, aby je naplnil tímto vzácným destilátem.

Toto lahvování je návratem ke stylu některých prvních arranských jednosladových whisky, které zrály převážně právě v sudech po sherry. Při degustaci je vzorek této whisky dokonalým partnerem posledního ze základní čtveřice Quarter cask, protože ukazuje dovednosti a zkušenosti celého týmu při práci s různými druhy dřeva a při špičkovém výběru sudů.

Arran Quarter cask – zraje nejdříve 7 let v sudech po bourbonu a následně další 2 roky v menších, tzv. čtvrtinových sudech o obsahu 125 litrů. Obecně lze říci,



že čím menší je sud, tím výraznější interakce whisky s dřevem v něm probíhá a díky tomu se proces zrání urychlí a zintenzivní. Výsledkem je vynikající plná whisky spojující sílu a eleganci, v jejíž chuti jsou vyváжены nasládlé ovocné tóny s výraznými tóny koření. Opět se plní ve stejné síle, v jaké nazrála v sudu – v tomto případě 56,2 % alkoholu.

ARRAN WINE CASK FINISH

Tato ucelená kolekce nabízí znalcům whisky tři vynikající a netradiční whisky, které ačkoliv jsou všechny také single malt whiskami, nepatří do základní pro-

duktové řady značky, a proto je uvádíme v tomto přehledu samostatně.

Myšlenkou je ukázat spotřebitelům vliv sudů po různých druzích vína na whisky z ostrova Arran.

Po 8letém zrání v sudech po bourbonu je výsledná single malt whisky dokončena buď v sudu po portském víně, v sudu po italském víně Amarone z Benátska, nebo v sudu po sladkém bílém víně Sauternes z francouzského Bordeaux. Každá z těchto whisky nabízí zcela jiné tóny, ale jako celek jsou určeny všem, kdo rád sledují, kterými směry lze kategorii whisky posouvat.



MACHRIE MOOR

Arran také v malém množství vyrábí rašelinový destilát, který se stáčí pod značkou Machrie Moor. Tato whisky je lehce rašelinová s přibližně 15–20 ppm. Díky tomu je méně rašelinová než většina whisky z Islay a má svěžejší styl. Tato minimálně 10 let stará whisky s uvedením stáří na lahvi je novinkou, která nahradila v letošním roce původní mladší verzi s černou etiketou, která se už nebude vyrábět.

K názvu i k etiketě, které vévodí velký pes, se váže legenda. Na západním pobřeží ostrova Arran leží větrem

ošlehané a mystické rašeliníště zvané Machrie Moor, odkud se těží rašelina právě pro výrobu této whisky. V jeho pustém, zvlněném terénu jsou rozestry kamené kruhy a stojící kameny z doby bronzové, jakýsi malý Stonehenge. V jednom z těchto kamenných kruhů se nachází kámen s vyřezanou dírou, ke kterému legendární obr-válečník Fingal údajně přivazoval svého oblíbeného psa Brana.

Pokud máte rádi opravdu výraznou whisky, doporučuji zkusit Machrie Moor v sudové síle, což je ještě taková nadstavba zmíněné lahve. ■

FERRAND: CESTA KE KÖŘENŮM

Text: Tomáš Mozt, foto: archiv Maison Ferrand

O společnosti Maison Ferrand jsme psali již několikrát, zpravidla ve spojitosti s osobností jejího majitele Alexandra Gabriela, ale také díky jeho úžasné práci s rumy Planteray nebo giny Citadelle. Málokdo si však uvědomuje, že celé to dobrodružství začalo koňakem Ferrand, jehož kořeny sahají do oblasti Grande Champagne přes deset generací a téměř 400 let do minulosti.





OBTÍŽNÁ PRÁCE PRO MILOVNÍKA KOŇAKU

Základem pro toto vyprávění o koňaku Ferrand, kdy se zdá takřka nemožné vtěsnat všechny ty zajímavé informace do pouhých několika stran – obvykle tento příběh vydá na celé knihy –, byla jednak osobní návštěva v Cognacu i vlastní vášeň pro tento destilát a jednak rozsáhlá četba nejen z produkce Ferrand Foundation. Zatímco láska ke koňaku se u mě probudila už dávno, byla to až cesta do regionu Grande Champagne, z níž pocházejí ty nejvyhlášenější koňaky na světě, která mi před dvěma roky otevřela nové obzory. Byla to mimo jiné právě ona návštěva destilérie a sklepů značky Ferrand, co ve mně zanechalo silný dojem, jež ještě umocnila prohlídka sídla Mademoiselle Henriette Ranson-Ferrand, která v roce 2016 předala posláním pokračovat v rodinném odkazu Alexandru Gabrielovi a společnosti Maison Ferrand. Uvážíme-li navíc, že naším průvodcem byl historik Jacques Blanc (jenž se zásadní měrou podílel na napsání knih *History of Grande Champagne de Cognac* a *Elie Ferrand the VIII.*, v níž je vykreslen extravagantní život jednoho osvětleného koňakového farmáře), pak se nelze ničemu divit.

OD STAROVĚKU KE KOŇAKU

Přibližně před rokem, když se vrátíte k číslu 33 našeho časopisu, jsme popsali jednotlivé pojmy, které jsou skvělým úvodem do světa koňaku. Pro širší kontext je ovšem dobré uvést ještě historické souvislosti, které vedly ke zrození tohoto destilátu.

Až do konce 90. let minulého století se předpokládalo, že základy vinařství v oblasti Cognac byly položeny ve 3. století, neboť se vycházelo ze starých textů, které uvádějí, že římský císař Titus Flavius Domitianus svým ediktem z roku 92 zakázal pěstování vinné révy v Gálii. Zákaz poté zrušil až Marcus Aurelius Probus, když v roce 280 Galům udělil právo vlastnit vinice a produkovat víno. Archeologický výzkum v Cognacu nicméně prokázal, že první vinohrady zde byly už na konci 1. století, zejména kolem měst Barbezieux a Saintes. Navíc archeologické vykopávky odkryly pozůstatky staveb z 2. a 3. století, v nichž podle Musée de Cognac bylo víno uloženo v sudech, a ne v kameninových nádobách, jak bylo zvykem. Galové tedy měli zřejmě velký podíl na vynálezu a výrobě prvních sudů.

Město Cognac bylo v 11. století známé díky velkým solným skladům a kvalitní soli, s níž se čile obchodovalo. Předností regionu je jeho poloha, jež mu zajišťovala příjemné klima, snadný přístup k moři a dopravní tepnu v podobě splavné řeky Charente. Počátkem 12. století hrabě Guillaume X. vydal příkaz k výsadbě vinic v regionu Poitou-Charentes, což výrazně přispělo k rozvoji regionu, kdy se kupříkladu La Rochelle stalo v té době největším přístavem na atlantském pobřeží. V polovině 12. století se zdejší vína díky sňatku krásné Eleanory s Ludvíkem VII. dostala dokonce až na královský dvůr v Paříži. O století později se na region zapomnělo. Teprve koncem 15. století Ludvík XI. zaručil vinařům v Charentes právo vypálit přebytek svých vín. Abychom byli upřímní, vlastně pouze legalizoval, co se už léta předtím dělo. Ostatně stále více a více to byla naděje pro nevalná místní vína. První vinnou pálenku vydestilovali podle dochovaných písemných záznamů v roce 1411 v Armagnacu, přičemž jejími konzumenty byli hlavně místní obyvatelé a sloužila jim jako lék.

Vína z oblasti Cognacu a La Rochelle se postupně stávala stále slavnějšími, a tak se na konci 16. století poprvé objevuje označení vin de Cognac. Zmínku o čtyřech sudech dobré eau-de-vie a jejich putování z přístavu La Rochelle do světa lze však najít už v roce 1549. Nový impulz dali následně destilační činnosti Holanďané, kteří zjistili, že je levnější dopravovat vinnou pálenku destilovanou přímo v Charentes místo toho, aby vozili víno do Nizozemí a destilovali je tam. První destilace probíhaly ve městě Schiedam. Holanďané vzniklou pálenku nazývali brandewijn čili pálené víno. Odtud vznikl dnešní výraz brandy. Postupem času si spočítali, že objem vypálené brandy je šestkrát až osmkrát menší než objem vína, které k tomu potřebují. Navíc lehká a jemná vína z Cognacu se snadno zkazila a menší objem zároveň znamenal nižší daně. Zájem stoupal i díky vlivu třicetileté války, kdy se přišlo na pozitivní účinky dřeva, jelikož sudy kvůli bloádě námořních obchodních cest zůstávaly dlouho ve sklepích. Tak se i stalo, že zhruba od roku 1640 až do konce 17. století se coniac nebo cogniac brandy stala vedle sherry, portského a klaretu oblíbeným pitím v londýnských kavárenských společnostech. V roce 1678 si dokonce Angličané užívali produktu z oblasti Cognacu, kde se v té době již vyvinula metoda dvojí destilace, do té míry, že byl pod označením coniac poprvé označen v London Gazette.

GRANDE CHAMPAGNE

Když vyšla v roce 1858 práce geologa Henriho Coquanda s názvem Description physique, géologique, paléontologique et minéralogique du département de



la Charente, byly tím položeny základy pro rozlišení jednotlivých apelací v regionu Cognac. Jako geolog definoval koňak coby pálenku z křídý, čímž měl na mysli produkt z vína vypěstovaného na půdě bohaté na tento zvláštní druh vápence, který se na území Charentes a Charente-Maritime vyskytuje ve třech speciálních typech. Tento geografický původ pak má vliv na schopnost koňaku zrát.

Jednou z šesti výrobních oblastí v Cognacu je Grande Champagne, která je zároveň považována za premier cru, známou produkcí jedněch z nejlepších koňaků na světě. Tato oblast, v níž je v současnosti osázeno necelých 15 000 hektarů vinic, leží v srdci samotného regionu. Její název je odvozený z latinského Campania, neboť Římanům připomínal svým charakterem stejnojmennou oblast v jižní Itálii. Výhodou místní vápencové půdy je to, že dokáže absorbovat velké množství vody, která se v zemi udrží i v období sucha.

A právě v této oblasti začíná úžasný příběh rodiny Ferrand, když se v roce 1630 narodí Elie Ferrand – první z dlouhé linie Elie Ferrandů, v níž vždy přecházelo jméno otce na prvorozeného syna a která vedla až k paní Henriette Ranson-Ferrand, strážkyni významné minulosti rodiny. V první generaci se jednalo

především o dělníky a nájemní farmáře, kteří pěstovali vinnou révu a obilí. Jedním z předpokladů je, že Elie I. začal s destilací již v mladém věku, v 50. letech 17. století. Bohužel k této jeho činnosti, ani v případě jeho bezprostředních nástupců, nemáme přesné informace. Téměř každý statkář, který se v oblasti Grande Champagne zabýval vinařstvím, však ve větší či menší míře víno páčil. Založení společnosti Pierre Ferrand posléze můžeme evidovat v roce 1702, přičemž Ellie VI., žijící na přelomu 18. a 19. století, již proslul jako velmi znalý pěstitel vinné révy a výrobce koňaku v Grande Champagne.

Když si jeho syn, Elie VII., v roce 1838 vzal Marii Roumagne, zdědili po otci vinice a vybavení na výrobu vína a destilaci koňaku na rodinném pozemku v Segonzacu v srdci Grande Champagne. V té době už byli Ferrandové zapojeni do místního průmyslu více než 150 let. Hned následujícího roku se novomanželům narodil syn – Elie VIII.

EXTRAVAGANTNÍ FARMÁŘ

Každý z Elie Ferrandů hrál v historii Cognacu důležitou roli, ale Elie VIII., narozený 2. října 1839, byl bezesporu nejslavnějším a nejcharismatictější členem rodiny. Během následujících 88 let žil Elie VIII. naplno. Jeho zvědavost a úcta k přírodě přesahovaly hranice vinic a vedly ho k vybudování vlastní zoologické zahrady, v níž byste našli například plameňáky, tukany, gazely, klokany nebo zebry, s nimiž nejednou ztropil nemalý poprask, když je nechal zapřáhnout do kočáru na své cestě do kostela. Díky své kreativitě a vášni pro koňak neustále zkoumal nové metody a techniky výroby. A jeho odhodlání dosáhnout velkých úspěchů mu pomohlo nejen získat uznání po celém světě, ale také zdolat kalamitu způsobenou mšičkou révokazem, čímž zachoval historii koňaku pro budoucnost. Vezměme to ale popořadě.

V roce 1861 postavil jeho otec na rodinných pozemcích malý zámek, v němž Ellie VIII. následně prožil celý život. Jednalo se v podstatě o menší panství, na němž se dodnes příliš nezměnilo. Jen zestárlo, toť vše. Elie VIII. žil v turbulentních časech. Produkce rostla a s ní se rozvíjel další podpůrný průmysl tiskařů, sklářů, výrobců zátek apod. Ostatně první skleněné lahve se objevují už v první polovině 19. století, třebaže skutečnou revoluci ve výrobě lahví způsobil až vynález skláře Clauda Bouchera z roku 1878, a sice poloautomatický stroj na foukání skla, který po roce 1896 ještě zdokonalil. Elie VIII. žil ovšem i v těžkých časech, kdy evropské vinice zasáhla mšička révokaz. V této době si Elie VIII. uvědomil, jakou hrozbu tento hmyz představuje nejen

pro jeho vinice, ale pro celý koňakový průmysl, a byl přesvědčen, že všichni se musí spojit a odhodlaně jednat. Vláda, vědoma si rozsahu krize, dokonce vypsalu odměnu 300 000 franků pro toho, kdo nalezne řešení, ale dlouho bez úspěchu. Zatímco v roce 1877 bylo v regionu Cognac asi 280 000 hektarů vinic, v roce 1893 jich zůstalo už jen kolem 40 000. I proto Elie VIII. intenzivně zkoumal a aktivně studoval různá řešení, která se postupně začala objevovat. Dnes již víme, že se řešení našlo v americkém městě Denison ve státě Texas, když Thomas Volney Munson navrhl roubování evropských odrůd vinné révy na podnože amerických odrůd, které byly vůči tomuto hmyzu rezistentní.

Osmdesátá léta se nicméně pro Elieho VIII. nesla v pozitivním duchu. Svědčí o tom jeho dopis z roku 1881, v němž sebevědomě poukazuje na to, že „nejlepší koňaky na světě pochází z Grande Champagne a já se nebojím ty mé k nim zařadit. Díky neutuchajícimu výzkumu a nesčetným experimentům jsme totiž dosáhli vynikajících výsledků.“ A jeho slova potvrzují četné úspěchy, které vyplývají z rodinných archivů, podle nichž se jeho koňaky podávaly na stolech předních soudobých osobností. Důkazem budiž dopis z roku 1882, v němž Elie VIII. reagoval na žádost tajemníka konstantinopolského sultána o 40 beden koňaku, přičemž uvedl, že je velmi polichocen, že „mé koňaky budou podávány na sultánově stole tak, jako byly kdysi na stole císaře Napoleona III.“

Po úspěšné obnově vinic po nákaze způsobené mšičkou a po více než desetiletí mezinárodního věhlasu mohl Elie VIII. s klidem říci, že století zakončil triumfem, a to navzdory tomu, že neúspěšně investoval do francouzského pokusu o výstavbu Panamského průplavu. Naopak se stal symbolem propagace koňaku, kdy o jeho vlivu vypovídá i přátelství s Gustavem Eiffelem, jemuž zaslal lahev letitého koňaku jako dárek k dostavbě druhého patra známého pařížského monumentu. O jeho úspěších dále svědčí ocenění prestižní zlatou medailí na Všeobecné pařížské výstavě v roce 1900. Ještě téhož roku jej zároveň ministerstvo zemědělství navrhlo na jmenování rytířem Řádu za zemědělské zásluhy.

Těžká rána přišla ovšem o více než dekádu později, když jeho vnuk, Elie Frederic Paul Ferrand, alias Elie X., narukoval v roce 1913 jako voják do francouzské armády, v jejíchž řadách v roce 1915 zemřel. V důsledku první světové války tak navždy vyhasla 10. generace, která byla tou poslední v posloupnosti Elie Ferrandů.

Dne 10. června 1922 se poté narodila Henriette Ranson-Ferrand, pravnučka oné kreativní osobnosti, kterou



dnes známe jako Elieho VIII. Jejich společný čas byl vyměřen na krátkých pět let. Nicméně Henriette – neboli „Mademoiselle“, jak ji všichni znali – na svého pradědečka vzpomínala a velmi si ho vážila. Stejně jako Elie VIII. měla i Henriette celoživotní vášeň pro koně a často pořádala na zámku místní jezdecké přehlídky. Mademoiselle se nikdy neprovdala, což vedlo k tomu, že byla poslední z této dlouhé rodové linie. Dle jejího přání tak vše převzal Alexandre Gabriel, jenž je součástí společnosti od roku 1989.

TAK TROCHU JINÝ KOŇAK

Všechny koňaky Ferrand vznikají stoprocentně z hroznů z oblasti Grande Champagne 1er Cru de Cognac, které tvoří pouze 3 % celosvětové produkce. Ačkoli je ale tato značka silně zakořeněná v historii, kdy její rozsáhlý rodinný archiv poskytuje cennou inspiraci, neusíná na vavřínech a poskytuje skrze své inovace nový pohled na věc. Jedním z těchto aspektů je práce na vinici, kde se kromě odrůdy Ugni Blanc pěstují i starší, původní odrůdy, jako je například Colombard, která téměř vymizela na konci 19. století. Zdaleka největším přínosem je však jedinečný přístup k procesu zrání, jenž je mnohdy, navzdory současným regulím, v souladu s historickými metodami. V roce 1945 totiž bylo schváleno, že pro výrobu koňaku se smí používat pouze dubové dřevo. Došlo tím tedy k eliminaci do té doby hojně využívaného kaštanového dřeva. V roce 2014 proto vznikl speciální projekt experimentující s dvouletým zráním v různých typech dřeva jako akát, jasan, kaštan či divoká třešeň.

Nezapomínejme ale, že není dřevo jako dřevo. A není dub jako dub. Na jedné straně totiž stojí dub z Tronçais (tzv. trocais oak), jenž je díky menšímu obsahu taninů a vysoké aromaticitě vhodný pro krátké zrání. Na druhé stranu může výrobce sáhnout po dubu z oblasti Limousin, který je méně kořenitý a má v sobě naopak více tónů kokosového mléka a vanilky, nemluvě o větším podílu taninů a sladkosti. Ať už se tedy rozhodnete pro jakoukoliv z možností dle doporučení výrobců, vždy vzpomeňte na to, že spisovatel Victor Hugo označil koňak za nápoj bohů.

FERRAND COGNAC 1840 ORIGINAL FORMULA 45 %

Maison Ferrand často hledá pro své nové koňaky inspiraci v historii. Jasným důkazem je Ferrand 1840 Original Formula, který se inspiroval koňaky z 19. století, konkrétně lahví koňaku Pinet Castillon z roku 1840. Original Formula byl stvořen tak, aby připomínal

koňak, jaký by do koktejlu použili slavní barmani první poloviny 19. století. Koňaky té doby byly natolik mladé, že vynikaly svou svěžestí a plnou chutí, byly ovšem tmavší, s výraznější chutí a vyšším procentem alkoholu. Na vzniku tohoto koňaku se podílel barový historik David Wondrich. Lahvován je při vyšší síle 45 % a vyznačuje se šťavnatými tóny hroznů s květinovými náznaky, které ideálně vyniknou v koktejlu Mint Julep.

FERRAND COGNAC AMBRÉ 40 %

Ambré je příkladem toho, jak dělá Ferrand věci jinak. Z 10 % se vyrábí z unikátní odrůdy Colombard, hroznů s ovocnou chutí, ze kterých vzniká méně hořký koňak s vyšším procentem alkoholu. Dříve se tato odrůda používala pro výrobu koňaku běžně, ve 20. století se ale její výskyt dramaticky snížil. V chuti převládají květinové tóny růží a fialek, které vzápětí vystřídá náznak meruněk a švestek. Skvěle se hodí pro kombinaci s citrusy, například pro využití v koktejlu Sidecar.

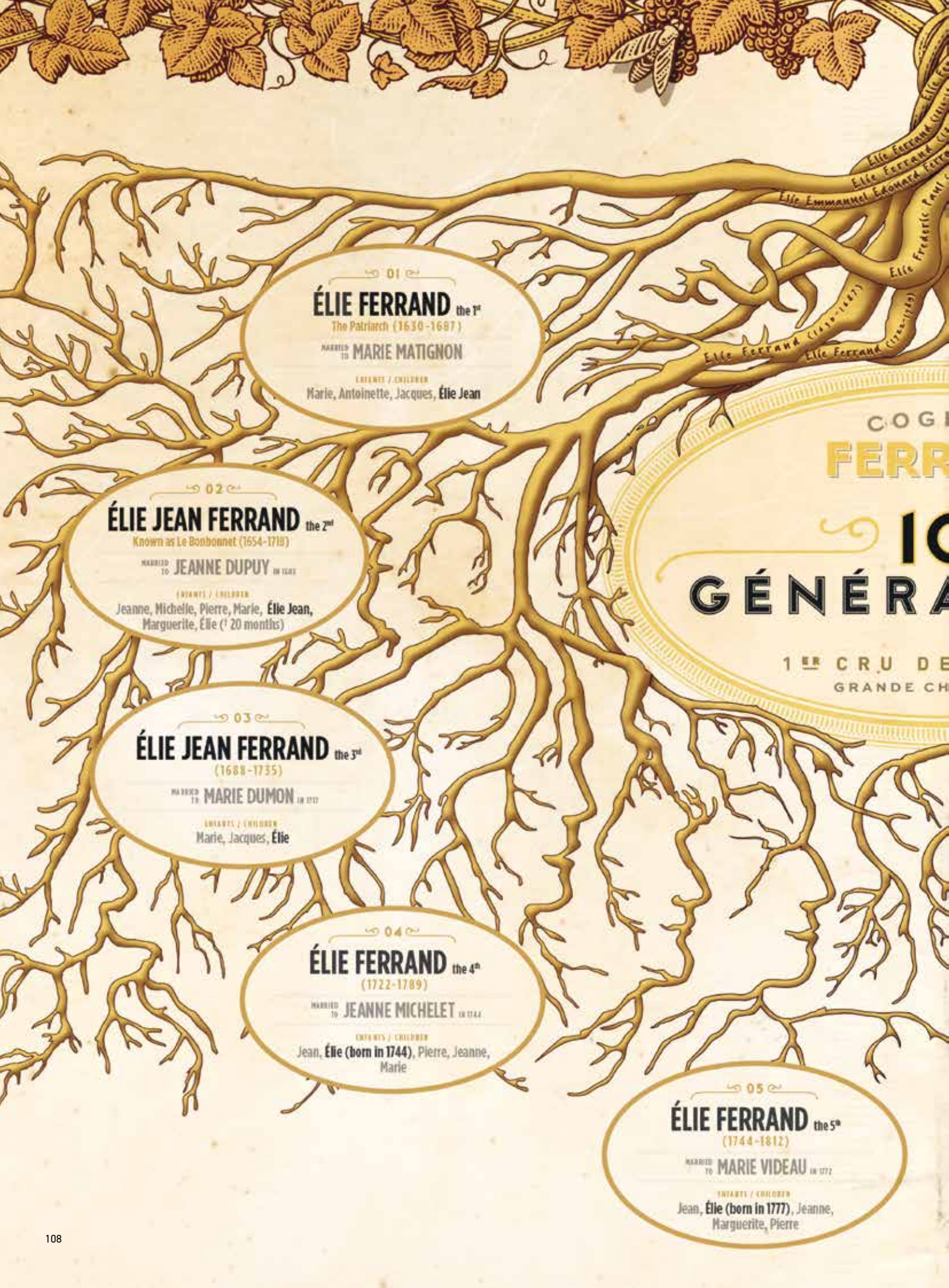
FERRAND SÉLECTION DES ANGES 41.8 %

Když se v koňaku mluví o andělech, je to samozřejmě odkaz na starobylý termín, kterým je „andělská daň“. Ten se používá během dlouhého procesu zrání, kdy se koňak v sudu pomalu odpařuje. Čím déle koňak zraje, tím více se zjemňují a zintenzivňují chutě a vytváří se tak vznešený smyslový zážitek s vyšší koncentrací vůní. Tento konkrétní výběr koňaků od Maison Ferrand má průměrné stáří 30 let, což znamená, že andělé už dostali svůj podíl, a to, co zbylo, je skutečně lahodnou odměnou pro smysly, která potěší chuťové buňky i těch nejnáročnějších znalců.

FERRAND COGNAC 10 GÉNÉRATIONS 46 %

Tento koňak byl vytvořen na počest deseti generací rodiny Ferrand. Zrání koňaku v sudech po víně a vinné eau-de-vie bylo v historických dokumentech povoleno, a přestože na tyto dokumenty novější pravidla odkazovala, již je nikdo nedohledával. Proto byl tento fakt zapomenut. Společnost Maison Ferrand však původní pravidla dohledala a podle dostupných informací byla prvním moderním výrobcem, jenž svůj koňak uložil do vinných sudů – v tomto případě na jeden rok v sudech po víně Sauternes. ■





01
ÉLIE FERRAND the 1st
The Patriarch (1630-1687)

MARRIED TO **MARIE MATIGNON**

ENFANTS / CHILDREN
Marie, Antoinette, Jacques, **Élie Jean**

02
ÉLIE JEAN FERRAND the 2nd

Known as Le Bonbonnet (1654-1718)

MARRIED TO **JEANNE DUPUY** IN 1681

ENFANTS / CHILDREN
Jeanne, Michelle, Pierre, Marie, **Élie Jean**,
Marguerite, Élie (* 20 months)

03
ÉLIE JEAN FERRAND the 3rd

(1688-1735)

MARRIED TO **MARIE DUMON** IN 1717

ENFANTS / CHILDREN
Marie, Jacques, **Élie**

04
ÉLIE FERRAND the 4th

(1722-1789)

MARRIED TO **JEANNE MICHELET** IN 1744

ENFANTS / CHILDREN
Jean, **Élie** (born in 1744), Pierre, Jeanne,
Marie

05
ÉLIE FERRAND the 5th

(1744-1812)

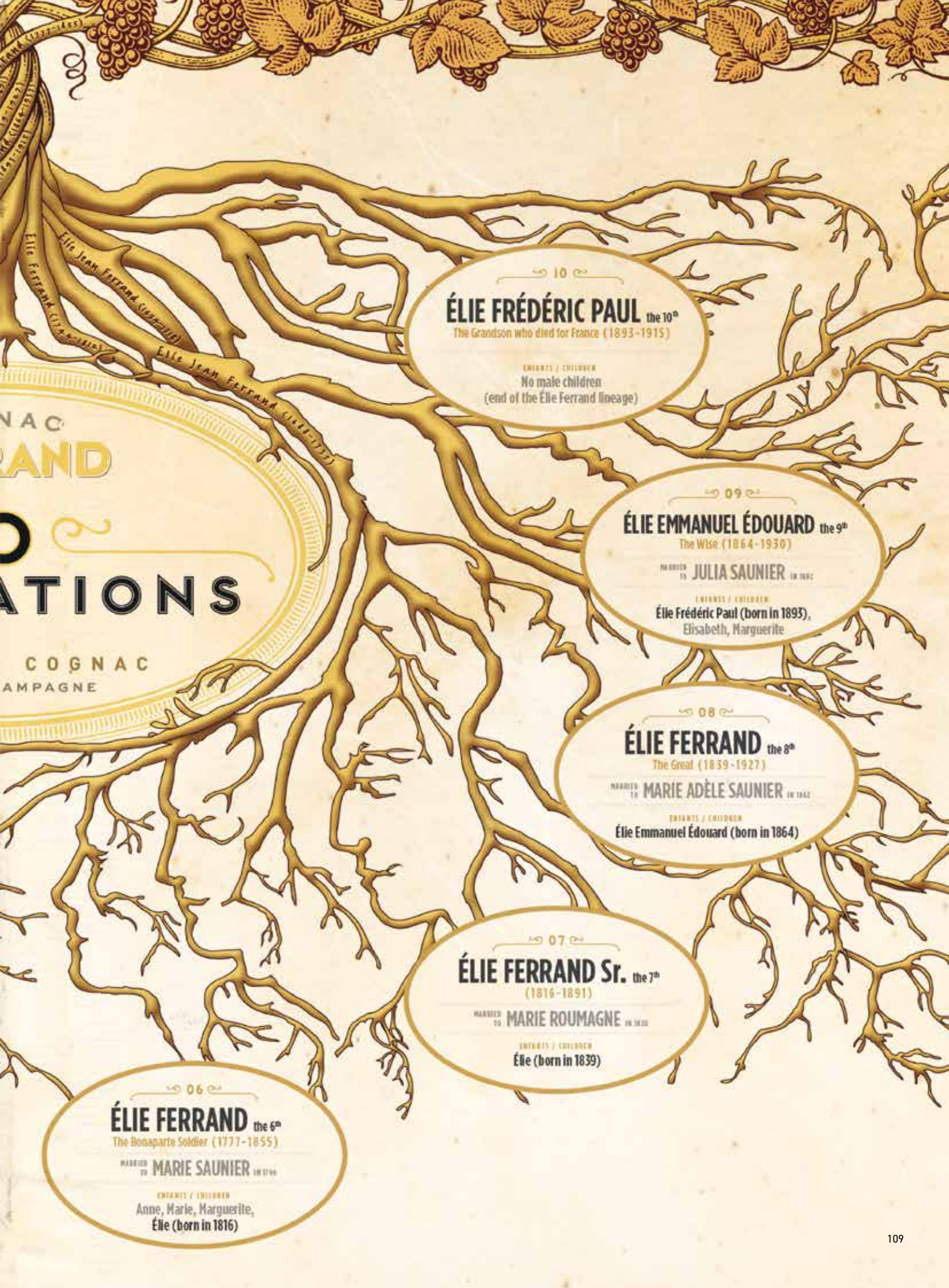
MARRIED TO **MARIE VIDEAU** IN 1772

ENFANTS / CHILDREN
Jean, **Élie** (born in 1777), Jeanne,
Marguerite, Pierre

COGNAC
FERRAND

10
GÉNÉRAL

1^{ER} CRU DE
GRANDE CHASSE



COGNAC
GRAND
COGNAC
AMPAGNE

10
ÉLIE FRÉDÉRIC PAUL the 10th

The Grandson who died for France (1893-1915)

ENFANTS / CHILDREN
No male children
(end of the Élie Ferrand lineage)

09
ÉLIE EMMANUEL ÉDOUARD the 9th

The Wise (1864-1930)

MARRIED TO **JULIA SAUNIER** IN 1892

ENFANTS / CHILDREN
Élie Frédéric Paul (born in 1893),
Élisabeth, Marguerite

08
ÉLIE FERRAND the 8th

The Great (1839-1927)

MARRIED TO **MARIE ADÈLE SAUNIER** IN 1862

ENFANTS / CHILDREN
Élie Emmanuel Édouard (born in 1864)

07
ÉLIE FERRAND Sr. the 7th

(1816-1891)

MARRIED TO **MARIE ROUMAGNE** IN 1832

ENFANTS / CHILDREN
Élie (born in 1839)

06
ÉLIE FERRAND the 6th

The Bonaparte Soldier (1777-1855)

MARRIED TO **MARIE SAUNIER** IN 1796

ENFANTS / CHILDREN
Anne, Marie, Marguerite,
Élie (born in 1816)

Warehouse #1 Hollywood





ŠÍLENSTVÍ

Text: Pavla Janečková Hájková, foto: Aerofilms

Seriálová novinka *The Madness* (Šílenství) se na Netflixu během pár týdnů od svého zveřejnění zařadila mezi 10 nejoblíbenějších titulů. Strhující konspirační thriller sleduje mediálního experta Muncieho Danielse, který se stane náhodným svědkem vraždy a ocitá se na útěku před zákonem i neznámými nepřáteli. Díky nečekaným zvrátům a napětí si seriál získal srdce diváků po celém světě. Hlavní hrdina, který s oblibou popíjí bourbon Wild Turkey, nachází podporu v jediném příteli – majiteli obchodu s doutníky, který mu zůstává věrný i v těch nejtemnějších chvílích.



**- Wild Turkey 101 Proof
- Jo, tu mi nalej.**

„Chlape, co máš za bourbony?“ „Bulleit, Woodford Reserve, KNOB Creek, Wild Turkey 101 Proof“. „Jo, tu mi nalej“. Tak zní celá konverzace mezi Munciem a barmanem ve 3. dílu seriálu Šílenství.

Muncie Daniels je na první pohled obyčejný muž, který se po léta věnoval práci mediálního experta. Jeho život se však zcela změní během jednoho jediného dne. Při svém výletu do hlubokých lesů pohoří Pocono se stane svědkem brutální vraždy. To, co se zdálo jako náhodná, i když děsivá událost, se rychle promění v noční můru. Nejenže je Muncie obviněn z vraždy, ale zjišťuje, že celý incident je součástí mnohem větší konspirace, která ohrožuje nejen jeho samotného, ale i lidi, na kterých mu záleží.

Když se Muncie ocitne na útěku, odhaluje, že ho honí nejen policie, ale i tajemné a mocné síly, jejichž motivy jsou skryté a nejasné. Zjistí, že vražda, jíž byl svědkem, byla

jen jedním střípkem v obrovské síti korupce, manipulace a násilí. Postupně se snaží rozplést složitou síť intrik, ale zároveň bojuje o vlastní přežití.

Všechno se ještě více zkomplikuje, když se do nebezpečné hry dostane jeho rodina. Muncieho manželka Elena, od níž se po letech odloučil, jeho dospívající syn i dcera jsou nečekaně zataženi do spiknutí. Muncie, který si je vědom, že už nemůže věřit nikomu, musí využít veškerý svůj důvtip a instinkty, aby je ochránil. Vracejí se mu vzpomínky na chyby, které udělal, a na vztahy, které zanedbal. Přesto se snaží najít cestu, jak nejen očistit své jméno, ale také znovu získat důvěru svých nejbližších.



I během svého útěku se Muncie dokáže občas uvolnit při sklence bourbonu Wild Turkey, který si dopřává ve chvílích, kdy se vše zdá ztraceno. V okamžicích, kdy je na pokraji zhroucení, se na scéně objevuje starý přítel Isaiah, majitel malého obchodu s doutníky. Isaiah je jedním z mála lidí, kterým může Muncie věřit, a jeho přátelství se stává pevnou kotvou v Muncieho chaotickém životě. Isaiah poskytuje nejen úkryt, ale také morální podporu, kterou Muncie zoufale potřebuje, aby se nevzdal.

Seriál „The Madness“ mistrně kombinuje akční a napínavé scény s hlubokými, emocionálními momenty. Diváci sledují, jak se Muncie mění z muže zahnaného do kou-

ta na odhodlaného bojovníka za pravdu a spravedlnost. Každý díl přináší nové zvraty, které nutí diváky přehodnocovat, komu lze věřit. Zároveň seriál pokládá otázky o morálce, důvěře a odhodlání čelit zdánlivě nepřekonatelným překážkám.

V konečném důsledku není „The Madness“ jen příběhem o konspiraci a přežití, ale také o rodině, vině a vykoupení. Muncie Daniels se stává symbolem nezlomného lidského ducha, který se nevzdává ani ve chvílích, kdy má celý svět proti sobě. Tento seriál je nejen napínavým thrillerem, ale i emocionálně bohatým dramatem, které zanechá diváky v napětí až do poslední scény. ■



**THE PERFECT
APEROL SPRITZ**



OSMISMĚRKA

Charlie Chaplin: „Pravý charakter člověka se ukáže...“

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

A.H.RIISE
 BARBADOS
 BARREL
 BELUGA
 BOTRAN
 CASK
 CRODINO
 DNO
 FRANGELICO

GLORIA
 GUNPOWDER PROOF
 CHAMPAGNE
 KÁVA
 KLARIFIKACE
 KLUB
 KOKOS
 LUSTAU
 MADEIRA

MEZCAL
 MHOBA
 MICTERS
 NIKKA
 PADDY
 PAMPERO
 PAULANER
 PLANTERAY
 PORTOFINO
 RIOJA

RUM
 SAIGON
 SANTOS DUMONT
 SHERRY
 SKLO
 SODA
 SUD
 VECCHIA ROMAGNA
 VODA
 WHISKY

Řešení z minulého čísla:

George Bernard Shaw: „Kulturnost je nátěr, který lze snadno rozpustit v alkoholu.“ ■



ČISTĚ O KÁVĚ

Text: Tomáš Mozr, foto: Luboš Wiśniewski, Simona Velechovská

Není káva jako káva. A někdy to platí dvojnásob. Důkazem budiž moderní pojetí kávového likéru, které jde proti tradičnímu očekávání. Ostatně kdo by očekával, že kávový likér bude bezbarvý? A kdo by očekával, že narazí na kávový likér v podstatě bez kofeinu? Navzdory tomu, že může Gloria Original Pure Coffee Liqueur působit jako výstřelek moderní doby, která nezná hranic, pravdou je, že inspirace pro tento první prémiový transparentní kávový likér sahá až do 18. století.



PANAMA
100% ARABICA

DISTILLATION METHOD

GLO

ORIGINAL PURE 500 ml

COFFEE LIQUEUR 40% vol

RIA

PRODUCT OF CZECHIA





Toto je příběh intenzivní romance, v níž se potkává káva s alkoholem a v níž hlavní roli hraje spor o umění destilace. Vše začíná v 17. století, kdy se ve Francii výrazně rozšiřuje nabídka nových, exotických ingrediencí z kolonií, které si získávají své nepochybné místo v soudobých podnicích připomínajících dnešní moderní kavárny. Byly známy jako limonadiers a v jejich nabídce byste našli jak kávu, čaj nebo čokoládu, tak staré dobré francouzské nápoje, mezi nimiž byly různé pálenky, ovocné likéry, vína, ochucené limonády a piva. Svého vlastního cechu se provozovatelé limonadiers dočkali v roce 1673, přičemž netrvalo dlouho a již o tři roky později cech a jeho práva oficiálně uznal král Ludvík XIV. Třebaže v roce 1650 byla ve Francii káva relativně neznámým nápojem, v 18. století už získala na popularitě, o čemž svědčí skutečnost, že jen v Paříži bylo v té době možné najít 10 až 12 kaváren v jedné ulici. V roce 1780 tak v Paříži existovalo 2 800 podniků, které se prezentovaly jako tzv. limonadiers. Díky rostoucímu významu limonadiers i jejich nabídce přirozeně narůstal zájem o kávu i tradiční eau de vie. V 18. století se navíc role eau de vie proměnila. Zprvu byla vnímána jako lék, nicméně časem se pálenka sta-

la součástí běžného života a získala status oblíbeného nápoje. Když tedy palírníci začali přeměňovat víno v brandy, kterou následně obohatili o chuť bylin, koření a cukru, výsledný alkohol byl náhle velmi podobný tomu, jenž se prodával v lékárnách. Zdánlivě minimální rozdíl mezi alkoholem z apotéky a tím, který jste si mohli zakoupit u limonadiera, vedl k tomu, že francouzský chemik a lékárník Jacques-François Demachy ve své práci *L'art du Distilleur Liquoristes* ostře vystoupil proti palírníkům. Označil je za chamtivce, kteří využívají tajemství a umění destilace jen k vlastnímu komerčnímu prospěchu, zatímco zájem lékárníků je primárně pomáhat lidem. V reakci na toto očernění naopak vydal pravděpodobně nejslavnější master distiller a limonadier té doby, François René André Dubuisson, hned několik publikací, které upevnily jeho pozici coby skutečné autority na téma destilace. Obzvláště zajímavá je jeho práce *L'Art du Limonadier* z roku 1804, v níž uvádí několik detailů na téma macerace a destilace, přičemž se vášnivě rozepisuje o významu pražení a správné přípravy kávy. Nelze se proto divit, že jedna z receptur se vztahuje ke kávovému likéru, který se skládá z rovných dílů kávového destilátu a vody s cukrem.

GLORIA ORIGINAL PURE

Od doby, kdy Dubuisson ohromoval coby odborník a majitel legendárního Café Procope své současníky, uplynulo již více než 200 let. Kultura kávových koktejlů za ten čas doznala mnoha změn, a přesto zůstávají ony principy publikované na počátku 19. století stále v platnosti. Cestou k dokonale čirému kávovému koktejlů totiž není klarifikace, nýbrž destilace. Na myšlenku vytvoření krystalicky čistého kávového likéru mě přivedl slovenský barman a barista Rastislav „Rasty“ Kasár, s nímž jsem se potkal v říjnu 2023 na berlínském Bar Conventu. Právě jeho zápal pro vynalézání netradičních kávových koktejlů jej vedl k tomu, že si doma vydestiloval běžný kávový likér, aby výsledný kávový destilát mohl dále zkombinovat s vodkou Beluga a vlastním limetovým cordialem. Onen kávový gimlet, který mi tehdy Rasty Kasár namíchal, rozhodně patřil k nejlepším koktejlům, jaké jsem na veletrhu ochutnal, a zanechal ve mně vskutku silný dojem. Potřeba mít možnost tento koktejl opět připravit tak zcela přirozeně vedla k tomu, že jsme se s Honzou Veselým rozhodli vytvořit Gloria Original Pure Coffee Liqueur, což je první prémiový transparentní kávový likér na světě. Navzdory tomu, že historicky nejde o přelomovou novinku, v současnosti existuje pouze hrstka kávových destilátů a likérů, které by na onu tradici chtěly navázat. Gloria Original Pure je tedy v určitém směru revoluční, neboť v plném rozsahu zachycuje moderní požadavky mixologie na tvorbu elegantních, překvapivých a sofistikovaných koktejlů. Příkladem budiž drinky jako Beautiful Lion, Bubucita, In Arabica Veritas, Reverse Espresso Martini a další.

Základem Gloria Original Pure je pomalu macerovaná výběrová káva Los Lajones z regionu Boquete z Panamy, jenž je znám jako jedna z nejlepších oblastí pro pěstování kávy. Tato káva je 100% arabica a zpracovává se klasickou suchou metodou, což se odráží na jejím nezměnitelném charakteru a kvalitě. Vyjma kávových zrn, které putují z Panamy až k nám do srdce Evropy, se jedná o produkt české výroby, a to od procesu pražení v české pražírně výběrové kávy doubleshot přes výrobu cold brew podle originální receptury Gloria Spirits až po destilaci, doslazení a naředění na požadovanou stupňovitost a následné lahvování, které se odehrávají v pražské palírně Garage22.

Gloria Original Pure je oslavou precizního procesu destilace. Třebaže káva se v minulosti příliš nedoporučovala k destilaci, neboť se při tomto procesu vytrácí velká část jejího původního aromatického profilu, pravdou je, že při správném výběru kávy a pečlivém destilování přináší výsledek dosud nevidaný zážitek, který doslova zaútočí na vaše smysly.

BEAUTIFUL LION

Jednoduchý, elegantní i nadčasový – přesně takový je onen silně limetový koktejl, který mezi všemi nejvíce opěvoval americký spisovatel Raymond Chandler a který nyní dostává nový kávový rozměr. Ve své podstatě se jedná o kávový gimlet, v němž je gin nahrazen kávovým likérem a doplněn o několik stříků grepových bitters. Zatímco originální pojmenování gimlet představuje jakousi metaforu pro ostrou, říznou chuť, která je pro koktejl typická, název Beautiful Lion dal této kombinaci barman Tomáš Melzer, jenž je jeho autorem. Skvěle tak zachytil jeho krásu i ledový klid, s nímž se bojovně dere kupředu.

50 ml Gloria Original Pure Coffee Liqueur

15 ml limetového cordialu

5 stříků grepových bitters

limetová kůra

Postup: Postupně odměřte jednotlivé složky do míchací sklenice a přidejte led. Důkladně a dlouze promíchejte, dokud není koktejl opravdu ledový. Poté scedte do vychlazené koktejlkové sklenice typu coupette nebo Nick&Nora. Ozdobte přelomením limetové kůry nad koktejlem tak, aby se z ní uvolnil esenciální oleje.



COFFEE LADY

Jedná se o kávovou variaci na slavný koktejl White Lady. Tento oblíbený drink anglo-americké komické filmové dvojice Stan Laurel a Oliver Hardy však nadále vzbuzuje vášně, jelikož rozděluje své nadšence do dvou táborů, zda jej pít s bílkem či bez něj. Za jeho moderní podobou s bílkem stojí italský barman Peter Dorelli, který v 80. letech 20. století vtiskl koktejlu při svém působení v hotelu Savoy jeho dnešní podobu. Nápoj z ginu, pomerančového likéru a čerstvé citronové šťávy tehdy jednoduše obohatil ještě o vaječný bílek, který dodává koktejlu onu neodolatelnou krémovou strukturu. Nahradíme-li ovšem pomeranče za kávu, získáme svěží drink s lehkým a velmi příjemným dotekem kávy.

40 ml ginu Broker's London Dry

40 ml Gloria Original Pure Coffee Liqueur

20 ml čerstvé citronové šťávy

20 ml bílku

Postup: Nalijte všechny ingredience do šejkru a protřepejte nejprve bez ledu metodou „dry shake“. Následně naplňte šejkr ledem. Energicky protřepejte a scedte do vychlazené koktejlové sklenice.



LIGHTHOUSE

Majáky symbolizují naději, bezpečí i hrozbu. Budeme-li uvažovat o pomyslných majácích měst, vždy skončíme u barů, které jsou nadějí pro duše bloudící, přístavem bezpečí pro osoby toužící po zábavě i hrozbou pro ty, kdo neznají míru. Lighthouse se řadí do široce vyhledávané kategorie highballs, kam patří oblíbené koktejly, jakými jsou Gin&Tonic, Cuba Libre, Moscow Mule, Screwdriver, Scotch&Soda nebo Skinny Bitch. Zejména poslední kombinace vodky se sodou a špetkou limetové šťávy se stala předlohou pro koktejl Lighthouse, v němž vynikne čistá chuť kávy vyvážená limetovou šťávou a podpořená svěžestí limetové sody. Tohle je koktejl, který vám vždy pomůže najít ten správný směr.

40 ml Gloria Original Pure Coffee Liqueur

120 ml Fever-Tree Mexican Lime Soda

10 ml čerstvé limetové šťávy

Postup: Naplňte sklenici typu highball ledem a postupně dávkujte jednotlivé ingredience. Nejprve dávkujte limetovou šťávu, kterou následně doplníte čerstvou limetovou sodou a kávovým likérem. Důkladně promíchejte a ozdobte osminkou limety.

IN ARABICA VERITAS

Inspirací pro tento koktejl je osobnost Ernesta Hemingwaye a jeho oblíbené verze daiquiri s názvem Papa Doble. Sám Hemingway zvěčnil daiquiri v románu Ostrovy uprostřed proudu, v němž hlavní postava vzpomíná na ty skvělé ledové kombinace, které klouzaly do krku zvolna jako ledovec na čerstvě napadaném sněhu. Neopomněl ani zdůraznit, že v nich nebyl cítit téměř žádný alkohol, tedy dokud jste jich nevypili alespoň šest nebo osm. Základem pro tuto pasáž v knize bylo jedno odpoledne roku 1942, kdy Hemingway popíjel se svým smutným přítelem, s nímž měl během osmi a půl hodiny vypít až sedmkrát Papa Doble. Kromě dvou sendvičů měl tak Hemingway vypít něco málo přes dva litry rumu. Podle vlastního líčení spisovatele se druhý den kolem poledne potkali znovu, a jelikož byli oba nadšení, že ani jeden z nich nemá kocovinu, oslavili to objednávkou dalších daiquiri.

40 ml rumu Veritas

30 ml čerstvé grepové šťávy

20 ml Gloria Original Pure Coffee Liqueur

10 ml čerstvé limetové šťávy

Postup: Postupně odměřte jednotlivé ingredience do šejkru a naplňte jej ledem. Energicky protřepejte a scedte do vychlazené koktejlové sklenice. Ozdobte osminkou limety.



BUBUCITA

Tradiční mexické rčení hovoří o tom, že pro všechno zlé i dobré je vhodný mezcal. Stejně tak se říká, že poznat mezcal znamená projít Mexiko křížem krážem. Když se ale ocitneme v Mexiku, nelze nemyslet na tamní nejslavnější koktejl. Margarita totiž jako jeden z nejoblíbenějších koktejlů na světě doslova vyzývá k variacím používajícím mezcal. V tomto případě však není třeba se bát, zdánlivě hrozivý název začínající obligátním „bubu“ vás nemá vyděsit. Jedná se pouze o variaci na koktejl Adelita, jenž se skládá z tequily, kávového likéru a čerstvé limetové šťávy. Bubucita tedy reprezentuje další z řady výjimečných žen, které inspirovaly koktejl, v němž se snoubí temperament mezcalu s jemnými tóny kávy a svěžestí limet.

40 ml Gloria Original Pure Coffee Liqueur

30 ml mezcalu Los Siete Misterios

20 ml čerstvé limetové šťávy

Postup: Nalijte všechny ingredience do šejkru a naplňte jej ledem. Energicky protřepejte a scedte do vychlazené koktejlové sklenice. Ozdobte osminkou limety.

REM (REVERSE ESPRESSO MARTINI)

Espresso Martini je bezpochyby jedním z nejpoblíbenějších kávových koktejlů na světě. Pro některé se však koktejl, který vás „probudí a zároveň zatraceně zruší“, může stát cestou do tzv. REM fáze, kdy se vám během spánku rychle pohybují oči. Reverse Espresso Martini může vyvolávat podobný efekt, kdy vás teoreticky šálí zrak, neboť vám dobře známý koktejl nejprve disponuje průhlednou barvou s oříškovou pěnou, ale pak se barva koktejlů během popíjení mění a postupně tmavne. Ale kdo ví, možná to byl jen sen.

30 ml vodky Mermaid Salt

30 ml Gloria Original Pure Coffee Liqueur

kávová espuma*

Postup: Postupně odměřte jednotlivé složky do míchací sklenice a přidejte led. Důkladně a dlouze promíchejte. Scedte do vychlazené koktejlkové sklenice a navrch jemně naneste kávovou espumu.

*Kávová espuma: Vezměte 40 gramů cukru, které rozpustíte společně s jedním plátkem želatiny ve čtvrt litru kávy. Zahřívajte pouze do chvíle, dokud se všechny složky nespojí, nikoliv do bodu varu. Následně nechte vychladnout. Přelijte do šlehačkové lahve a nasycíte oxidem dusným.



11 AM

V roce 1925 byla poprvé světu představena ona typická koktejlková sklenice ve tvaru V, která je v současnosti známa jako tzv. martini glass. Za jejím návrhem stál designér René Lalique, který ji poprvé představil v Paříži v rámci Exposition International des Arts Décoratifs et Industriels Modernes. Koktejl 11 AM je odrazem nejen ideální hodiny k jeho konzumaci, ale také poctou martini, které je na rozdíl od klasické ginové varianty na bázi koňaku. Vždyť stejně jako je Godet Antarctica prvním průhledným koňakem na světě, je i likér Gloria Original Pure výjimečným zástupcem ve své kategorii. Výsledkem je Antarctica Martini, u něž daná číslovka značí dokonalý počet, který vás přivede k radostným okamžikům nejen před obědem.

40 ml Gloria Original Pure Coffee Liqueur

20 ml koňaku Godet Antarctica

10 ml suchého vermutu

1/8 limety

Postup: Postupně odměřte jednotlivé složky do míchací sklenice a přidejte led. Důkladně promíchejte a scedte do vychlazené koktejlkové sklenice. Ozdobte limetovou kůrou. ■



Warehouse #1 Víno

L'ARCHETIPO

Text a foto: Tomáš Možr

Představte si, že dorazíte do vinařství v tu nejhorší možnou dobu v roce – v období sklizně, kdy pro všechny přítomné až šestnáct hodin denně neexistuje nic jiného než trhání a zpracování hroznů. A přesto uspějete a získáte možnost onoho autentického zážitku, protože víno je vašeň. To vše a mnohem víc se skrývá za unikátním, více než biodynamickým vinařstvím L'Archetipo, které se stejně jako hrozny vyvíjí každým dnem.





„Paměť obývá místa, je to příběh vtisknutý do svitku, a když ho rozbalíte, uvolníte obrazy a slova, která připomínají začátek a ukazují cestu k cíli.“ To je věta, již se otevírá i příběh jednoho netradičního vinařství, jehož přístup se v průběhu let mění. Mění se ovšem na základě poznání, zkušeností a přesvědčení, jak dosáhnout dokonalého zážitku – v tomto případě je možná na místě uvést spíše spojení „dokonalé synergie“.

Vezměme to ale popořadě. Vinařství L'Archetipo se nachází v italském regionu Apulie na vápencové náhorní plošině Murgia Barese, která se táhne od města Altamura až k pobřeží. Ostatně z města Altamura pochází i rodina Francesca Valentina Dibenedetta, agronoma a rozeného farmáře, jenž s vínem provázal svůj celý život, což přirozeně přenesl na syna Carla, jenž svou zvědavou povahou otiskl do vína. Při naší návštěvě nás s širokým úsměvem a čerstvými fíky v ruce přivítala Maria Clelia, dcera Carla Dibenedetta, která nás vzápětí vzala na vinici, abychom poznali tajemství místního vinařství.

V současnosti disponuje L'Archetipo vinicemi o rozloze přibližně 27 až 30 hektarů, které se nacházejí v nadmořské výšce 320 metrů na úpatí Murgia Barese, tedy na půdě pocházející z akumulace zbytkové červené ze-

miny kalcifikačních a erozních procesů vápencových nerovností, známých pod označením murgia. Nadmořská výška je rovněž zárukou denních a nočních teplot, jež jsou užitečné pro optimální syntézu polyfenolů, důležitých jak pro obranu našeho metabolismu, tak pro lepší zachování daných vín. Zrovna zde našly své přírodní prostředí a optimální klimatické podmínky odrůdy jako Primitivo, Aglianico, Greco, Fiano, Susumaniello, Marchione či Marasco, jejichž ručně sklízené hrozny disponují bohatou koncentrací chuti. Právě jejich pěstování podle archetypu, kdy není třeba narušovat půdu orbou, je základem místní výroby. To poznáte okamžitě, jakmile jen trochu zaboříte ruce do hlíny, která doslova bují životem. Ostatně název L'Archetipo nebyl zvolen náhodně, neboť představuje návrat k úplným začátkům, k přírodním formám.

SYNERGIE MEZI EKOSYSTÉMY

V čele podniku dnes stojí Carlo Dibenedetto, jenž společně se svou ženou Annou Marií a jejich čtyřmi dětmi píše nové kapitoly vinařství. Vše začíná již v 80. letech minulého století, kdy vinařství přešlo

na ekologické zemědělství. Po čase však Carlo zjistil, že vitalita jeho pozemků nedosahuje takových kvalit, jakých by měla, a proto od roku 2000 přešel díky studiu kulturního odkazu Rudolfa Steinera, o němž jsme podrobněji psali v předešlém čísle časopisu, na biodynamiku. Po několika letech biodynamického vinaření si nicméně uvědomil, že mu stále něco chybí. S pochopením myšlenek Masanobu Fukuoky tudíž nakonec dospěl k praktikování udržitelného zemědělství, v němž se propojuje synergie mezi všemi ekosystémy. Primárním cílem výrobního procesu je totiž zachovat chuť, vůni a barvu plodů beze změn, takže kvašení probíhá výhradně pomocí původních přírodních kvasinek a vína se nikdy nefiltrují. Tak přichází na svět čisté a nedotčené plody úžasné synergie, dosažené rovnováhou mezi všemi okruhy ekosystému. Tento typ zemědělství přirozeně vynechává chyby ostatních přístupů, ať už se jedná o konvenční, ekologické či biodynamické zemědělství. Zde není potřeba orby – vinice se pouze prosekává a udržuje do té míry, aby si zachovala co možná nejpřirozenější prostředí, v němž může koexistovat široké spektrum organismů. Ve své podstatě se může zdát, že vše si roste, jak chce a jak potřebuje. Abychom ale tento přístup pochopili, přichází vysvětlení pomocí příkladu z oceánu,

kdy je zdraví velryby definováno její stravou, která v potravním řetězci může vést až ke kvalitě základních mořských mikroorganismů v podobě planktonu. Pokud tedy plankton umírá, ani velryba nepřežije. „A to samé platí i na zemi,“ zdůrazňuje Maria Dibenedetto. „Celá příroda se řídí zákonem života: synergií mezi formami života.“ Totéž platí pro rostliny, které jsou definovány podle své náchylnosti k patogenům, což se později odráží na fermentaci hroznů. Synergické zemědělství tak v plném rozsahu reprezentuje sílu daných mikroorganismů dosáhnout složité přeměny ve víno, ve kterém se nejhlubším a nejkomplexnějším způsobem odráží pojem terroir.

„Každé místo, chápané jako specifická souhra faktorů, má svůj otisk, jedinečný a neopakovatelný jako u každého živého tvora na zemi. Pokud toto vše pochopíme a respektujeme, můžeme z našeho produktu udělat umělecké dílo, jinak bychom se pohybovali pouze v rámci absurdní průmyslové logiky, kterou tato doba oplývá.“ To vše zaznívá v každém vyjádření i pohybu Marie Dibenedetto, zatímco procházíme vinice i zpracování hroznů, kde se setkáváme s jejím otcem, jenž nás vítá pohledem, který se v myšlenkách ubírá ke sklizni a dalším povinnostem.





Maria, které je, navzdory dechberoucím znalostem, pouhých pětadvacet let, nás ovšem s úsměvem a mladickou energií vede vinařstvím, které se neustále rozšiřuje. Energicky popisuje, jak jsou dokonce klenby vinařství v souladu s Fibonacciho posloupností, aby i víno v těchto prostorách zažívalo plnou synergii s prostorem. Ve sklepích, kde je i v létě kolem 18 °C, se teprve naplno dozvídáme to, co k nám v náznacích přicházelo celou dobu. Zde se dbá na každý detail, na každou kapku, na každou možnost, která by mohla víno znehodnotit, nebo naopak vylepšit. Důkazem jsou počáteční experimenty s vínem zrajícím v terakotových amforách, přičemž ty nové vsutku mají sofistikovaný přístup, který umožňuje vinaři rovněž snadno s vínem manipulovat.

Obzvláště zajímavá byla následná diskuze s Marií, která se nedávno vrátila z tříměsíční stáže na Novém Zélandu. Vyplýval z ní totiž jeden nasmazatelný fakt, a sice že přírodní vína jsou dosud stále velmi živou a dynamicky se rozvíjející kategorií, kdy například studentka enologie původem z italského jihu může díky svým zkušenostem, nasbíraným den za dnem na vinici, porozumět vínu daleko lépe než řada renomovaných učitelů na severu Itálie, kteří se řídí konvenčním přístupem. Není proto divu, že vína L'Archetipo v současnosti najdeme ve více než 35 zemích na světě.

L'Archetipo Fiano 12,5 %

Fiano je bílé víno, jehož květinové nuance si často podmaní patra milovníků kvalitního vína. Fermentace probíhá pomocí malého množství hroznů sklizených o 10 dní dříve než zbylé hrozny, což zajišťuje výraznou stopu přírodní kvasinky. Šťávy kvasí spontánně při kontrolované teplotě zhruba dva měsíce v nerezových tancích, kde se poté dalších šest měsíců zdokonalují na svých vzácných kalech předtím, než jsou bez filtrace a přidání sířičitanů stáčeny do lahví.

L'Archetipo Litrotto Rosso 12,5 %

Litrotto Rosso je lahodné čerstvé a zralé ovocné víno s výrazně středomořskou duší. Je to lahev s čistým douškem vyhrazeným pro neformální příležitosti. Fermentace probíhá, stejně jako u dalších vín, pomocí malého množství hroznů sklizených o 10 dní dříve než zbylé hrozny. Tento proces poskytuje následně výraznou stopu přírodní kvasinky, která nejlépe interpretuje terroir. Po dvaceti až třiceti dnech, na konci kvašení, se hrozny oddělí a lehkým lisováním se získá mladé víno. V tomto období je jediným kontrolovaným parametrem teplota, která nesmí překročit 24 °C, aby se co nejlépe zachovalo aroma. Poté se víno po dobu 18 měsíců nechává zrát v nerezových tancích, než je bez čiření a filtrace stáčeno do lahví, kde odpočívá nejméně šest měsíců. V době plnění do lahví se přidá minimální dávka oxidu siřičitého.

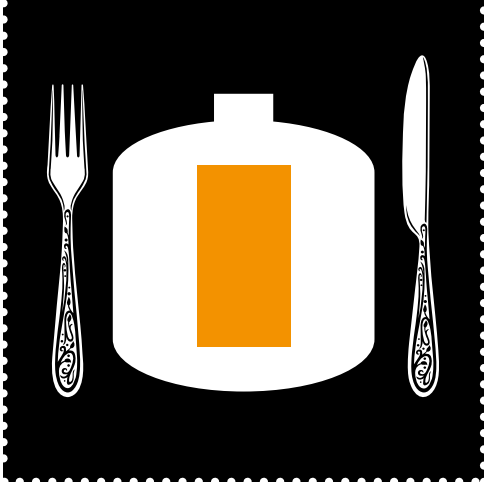
L'Archetipo Primitivo 14 %

Toto Primitivo je strukturované červené víno se silným charakterem. Fermentace probíhá tradičně pomocí malého množství hroznů sklizených o 10 dní dříve než zbylé hrozny, aby víno získalo charakteristickou stopu přírodní kvasinky. V průběhu kvašení je jediným kontrolovaným parametrem teplota, která nesmí překročit 26 °C, aby se co nejlépe zachovalo aroma. Jakmile se po dvaceti až třiceti dnech hrozny oddělí a lehkým lisováním se získá mladé víno, putuje do nerezových tanků, kde se po dobu osmnácti měsíců zdokonaluje na svých jemných kalech. Dalších osmnáct měsíců se pak navíc ještě zušlechťuje ve velkých dubových sudech, až do okamžiku, kdy je bez čiření a filtrace stáčeno do lahví. V nich odpočívá nejméně 6 měsíců.

L'Archetipo Marasco Spumante Brut Nature 12 %

Jedná se o suché bílé šumivé víno, vyrobené ze 100 % z odrůdy Marasco. Nedílnou součástí, podílející se na jeho vzniku, je přibližně čtyřicetidenní kvašení při nízkých teplotách. Své přirozené stability šumivého vína, které nepotřebuje filtraci, dosahuje na ušlechtilých kalech v ocelových tancích při teplotě 13-14 °C. Představuje ideální variantu pro jakoukoliv formu oslavy, například vítání Nového roku. ■





CULINARIUM

JAK CHUTNÁ ZÁŽITEK

Text: Pavla Janečková Hájková, foto: Archiv Entrée

Šéfkuchař Přemek Forejt a šéfbarman Petr Gavlík z olomoucké restaurace Entrée odhalují, jak tvoří zážitkovou gastronomii a vnímají trendy v alko i nealko destilátech. Připravte se na inspirativní pohled do světa, kde se chutě proměňují v emoce a nezapomenutelné příběhy.





Odpovědi Přemka Forejta:

Být šéfkuchařem znamená nejen vařit, ale i vést tým a inspirovat kolegy. Co považujete za nejdůležitější vlastnost dobrého kuchaře a lídra?

V rámci kuchařských vlastností je to určitě znalost kuchařských technik a chutí, kreativita, schopnost vytvářet nové recepty. Nešlo by to bez organizačních schopností, jako jsou plánování menu, řízení zásob a rozvrh práce týmu. Vzhledem k tomu, že je práce v kuchyni dost hektická a stresující, musí šéfkuchař zůstat rozhodný a klidný i pod tlakem. Vzhledem k tomu, že restauraci šéfkuchař nezvládne sám, musí umět delegovat úkoly a rozpoznat silné stránky jednotlivých členů týmu. Všichni víme, že v kuchyni jsou běžné konflikty, takže šéfkuchař musí být schopný tyto problémy rychle a efektivně řešit.

Vaření se často považuje za formu umění. Jak si definujete kreativitu ve své kuchyni a kde nacházíte inspiraci pro nová jídla?

Rád propojuji vaření s uměním a emocemi, které chci prostřednictvím svých pokrmů v Entrée vyprávět. Takže výrazně propojuji přírodní prvky s lokálními surovinami, emocemi a zážitky. Samozřejmě se nechávám ovlivnit světovými kuchyněmi a technikami a vybírám prvky, které mohou zakomponovat do příběhu Entrée. Kladu důraz na týmovou práci, takže často hledáme nápady společně. Takhle kolektivní kreativita přináší různé kombinace a pohledy na tvorbu jídel.

V gastronomii se setkáváme s návratem k tradičním postupům i s experimentováním s moderními technologiemi. Jaký přístup preferujete ve své kuchyni a proč?

V naší kuchyni kombinujeme návrat k tradičním postupům a surovinám s moderními technologiemi a inovativními technikami. Snažíme se vytvořit jedinečný styl, který respektuje tradici, ale máme odvahu experimentovat. Dalo by se říct, že se snažíme spojit zdánlivě neslučitelné.

Jako porotce v MasterChef Česko jste měl možnost sledovat růst talentovaných kuchařů. Co podle vás rozhoduje o tom, zda se někdo stane opravdu výjimečným kuchařem?

Stát se opravdu výjimečným je podle mě výsledkem kombinace mnoha faktorů. Samozřejmostí jsou kulinařské znalosti a dovednosti, jako je perfektní technika a znalost surovin. Potřebuje také kreativitu a odhodlání, podle mě musí být odvážný a mít vizi. Nezbytné je umění týmové práce. Pokud chce být kuchař výjimečný, musí být detailista.

Život šéfkuchaře bývá intenzivní a často stresující, navíc vy jste velmi aktivní i v jiných sférách. Jak se

staráte o svou duševní pohodu a rovnováhu mezi pracovním a soukromým životem?

Odpověď na tuhle otázku bych vám velmi rád dal, ale optimální cestu stále hledám.

Destiláty mají své specifické chuťové profily a historii. Pracujete s nimi ve svých receptech? Co považujete za klíčové pro jejich výběr pro použití v receptech nebo při kombinování s pokrmy?

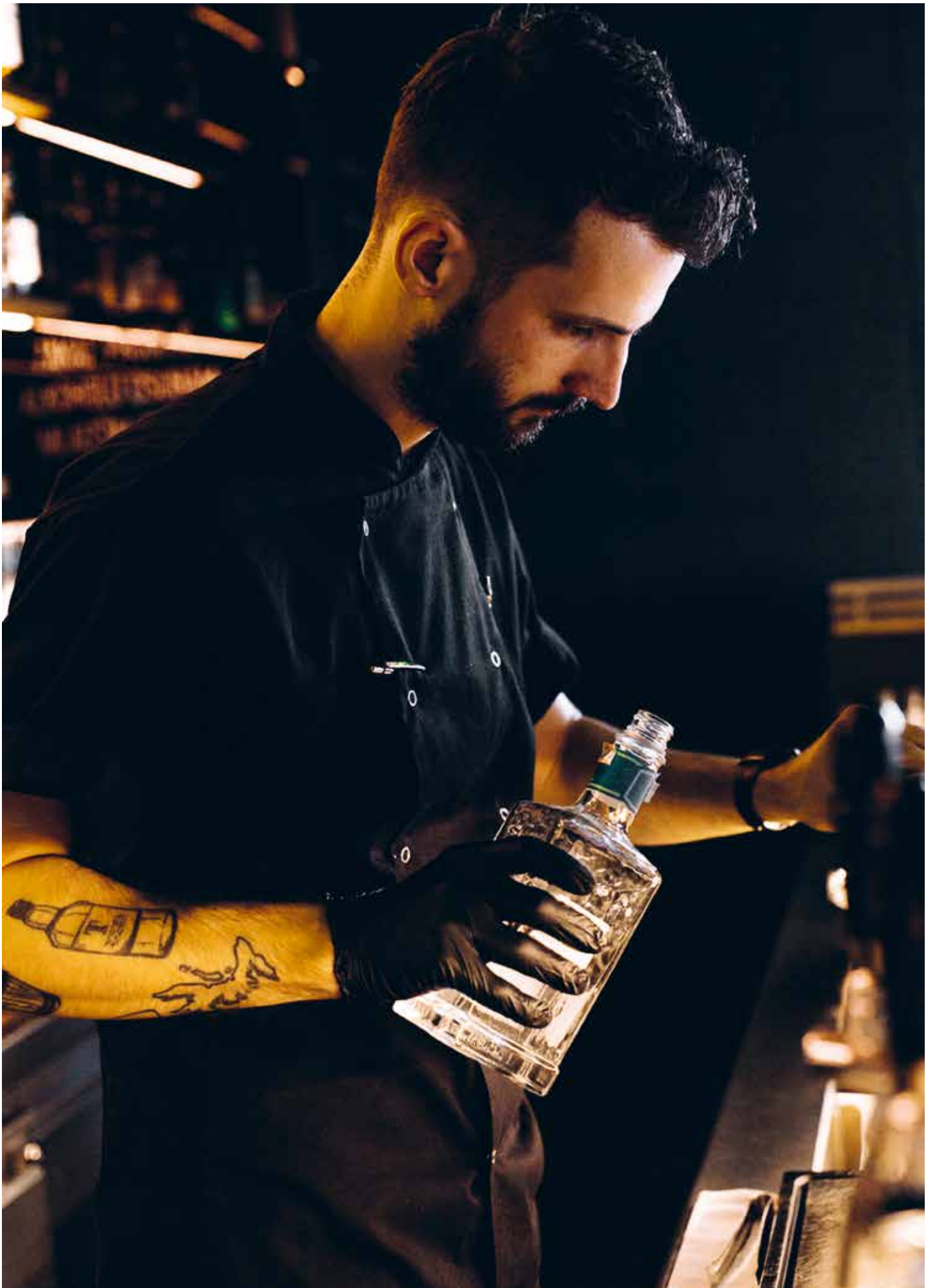
Ano, občas pracuji ve svých receptech s destiláty, a to nejen jako přísadou k dochucení, ale beru je jako prostředek k zvýraznění chutí a přidání aromatické hloubky. Používám destiláty například v omáčkách nebo dezertech, kde podle mě vytváří komplexní chuťové vrstvy.

Odpovědi Petra Gavlíka:

Gastronomie je o zážitcích a emocích. Jakým způsobem se snažíte hostům předat atmosféru a chuťový příběh jídla i koktejlů, které servírujete? Myslíte si, že dokážete hosta díky správné kombinaci ingrediencí překvapit nebo změnit jeho vnímání?

Naše restaurace je odlišná, specifická, nebojím se říct, že v lecčems výjimečná. Hostovi neservírujeme jen





jídlo nebo drink, ale dostává se mu komplexního zážitku, ve kterém zapojí všechny svoje smysly. Mezi kuchyní, barem a hostem jsou kolegové ze servisu a právě ti mají velký vliv na to, s jakým pocitem si host vše vychutnává a s jakým pocitem také na konci odchází. Často se stává, že hosté u stolu mají nějakou představu o jídle či koktejlu, kterou jim mile rádi zbouráme. Nechceme dělat obyčejné věci, zároveň nechceme ani prvoplánově šokovat. Mít netradiční servis jídla nebo koktejlu nebo použít neotřelé kombinace je samozřejmě fajn, ale mělo by to mít smysl a „logiku“. Najít balanc je velmi důležité.

Restaurace Entrée se stala synonymem pro inovace a překvapení. Máte příběh nebo moment, kdy vás reakce hosta obzvláště překvapila nebo dojala?

Je snadné říct, že ovace ve stoje od plné restaurace po speciálním narozeninovém menu nebo velká pochvala a opakované objednávání konkrétního koktejlu člověka mile překvapí, nebo snad dojmou. Takových věcí si samozřejmě vážím, ale abych řekl pravdu, jsem rád, když hostu vytvoříme takový ten pověstný úsměv, kdy víte, že je vše v pořádku. Zní to asi jako klišé, ale je to tak. A co se týče překvapení, tak těch je pozhnaně na každé směně.

Jak ovlivňuje sezonnost a dostupnost surovin tvorbu vašeho koktejlového menu? Nachází si cestu do vašich drinků i ingredience, které třeba běžně používáte pouze do jídla? Funguje to i obráceně?

Troufám si tvrdit, že sezonnost a dostupnost konkrétních surovin nás s kolegy za barem vždy ovlivňují. Někdy více, někdy méně, vždy tam ale tyto faktory hrají roli. Za rok vystředáme tři až čtyři koktejlová menu, takže to ani jinak nejde.

Pokud jde o „speciální“ ingredience, které by host čekal spíše v jídle než v drinku, je u nás docela běžnou praxí, že tyto pro bar netradiční suroviny používáme. A to nejen pokud jde o koktejly, ale ještě více možná v nealkoholickém nebo koktejlovém párování, které máme s kolegy na starosti. Na druhou stranu kolegové z kuchyně si občas přijdou pro nějakou radu nebo tekutou dobrotu, myslím samozřejmě na vaření, takže určitá kooperace mezi kuchyní a barem u nás určitě funguje.

Spolupráce s šéfkuchařem, jako je Přemek Forejt, určitě přináší zajímavé momenty. Existuje jídlo, které vás vyloženě inspirovalo k vytvoření neobvyklého koktejlu? Můžete nám o tom říci více?

Spolupráce s Přemkem umí být velmi náročná, výživná, taky však mnohdy dosti poučná, bláznivá a plná smíchu. Nejspíš nemůžu jmenovat jeden jediný kok-

tejl, tak odpovím jinak. Pokud se v rámci degustačního menu změní chod, který párujeme nealkoholicky nebo s koktejlem, určitá inspirace tam vždycky proběhne. Je pravdou, že jdeme v prvé řadě po chuti, ale vzhledem k tomu, že za barem jsme čtyři (Michal Langer, Štěpán Šebesta, Jan Vondrka a já) plus máme vedle sebe sommeliery, velmi záleží na tom, kdo konkrétně má daný drink na starosti a jak ke všemu přistoupí. Párování, ať už je vinné, nealkoholické, nebo koktejlové, nevzniká à la minute, takže „tvůrčí proces“ může ovlivnit řada aspektů.

Když tvoříte nový koktejl, začínáte s konkrétní chutí, nápadem, nebo třeba emocí, kterou chcete u hosta vyvolat? Jaké bylo vaše nejbáznivější experimentování a jak to dopadlo?

V rámci koktejlového menu máme vždy nějaký koncept, do kterého by měly jednotlivé koktejly zapadnout. Tam jdeme nejen po chuti, která je v každém případě na prvním místě, ale i po nějaké myšlence nebo emoci, kterou by měly koktejly držet nebo navodit. U nealkoholického nebo koktejlového párování je pro nás alfou a omegou chuť.



V rámci experimentování jsme už sáhli po nejrůznějších surovinách, takže se dostalo např. i na sádlo nebo sójovou omáčku. Pokud bych měl ale něco opravdu vyzdvihnout, velmi mě potěšil úspěch koktejlového menu z loňského léta, které bylo inspirováno sbírkou Kytice od K. J. Erbena. Kuchyně vystavěla celé degustační menu na této sbírce, my se toho chytli za barem jak v rámci párování, tak v rámci koktejlového menu a výsledkem byly skvělé drinky postavené pouze na surovinách a alkoholech, které měly původ v České republice. Koktejly jsme nazvali podle motivů, jež celou sbírku protkávají (Život, Láska, Radost × Smrt, Nenávist, Smutek), což se odrazilo nejen v chuti, ale také v jejich servisu. Byla to velká výzva, pro nás svým způsobem i experiment, a vše vyšlo na jedničku.

Vnímáte poslední dobou větší zájem o nealkoholické destiláty? Máte pocit, že lidé obecně konzumují méně alkoholu, nebo se zájemci o nealkoholické destiláty rekrutují z nových řad zákazníků?

Tento trend vnímáme především poslední dva roky. Máme vysledováno, že v Entrée si polovina hostů objedná k menu nějakou variantu párování, přičemž to nealkoholické tvoří dlouhodobě více než polovinu z těchto párování. Stejně tak je vždy velký zájem o nealkoholické koktejly, které jsou již nedílnou součástí koktejlového menu; mimo to se nám osvědčily i tzv. low ABV koktejly. I proto si nemyslím, že za tímto trendem stojí pouze noví nebo mladí zákazníci.

Určitý pokles v konzumaci alkoholu určitě vnímáme, na druhou stranu hosté jsou ochotni připlatit si za prémiovější alkohol. Je však potřeba říct, že vzhledem k tomu, jak je naše restaurace specifická, máme některé jevy možná trošku zkreslenější, než tomu může být u koktejlových barů.

Trend nealkoholických koktejlů je tedy pravděpodobně na vzestupu. Myslíte si, že tento posun znamená změnu celkové kultury v restauracích a barech? Jakou budoucnost pro tuto oblast vidíte?

Myslím, že trend nealkoholických koktejlů už nemůže nikdo přehlédnout. Chápu, že dříve to mohl být pro konzervativnější část pijanů jen módní výstřelek nebo nesmysl, ale dnes už je vše jinak. Poptávka po nealkoholických nebo low ABV koktejlech je velká, hosté rádi ochutnají více, ale také za cenu méně vypitého alkoholu. I proto si myslím, že do budoucna bude tento trend spíše sílit. Otázkou vlastně není to, jestli, ale jak moc a na jak dlouho se prosadí. Zkrátka kde má své limity. Na to jsem opravdu zvědavý.

Nabídka nealkoholických koktejlů je skvělá pro lidi, kteří chtějí omezit alkohol. Jak se ale díváte na názor,

že nealkoholické drinky mohou někdy působit méně „sofistikovaně“? Snažíte se tento pohled měnit?

S tímto názorem nemůžu souhlasit. Samozřejmě vždy záleží, jak k tomu konkrétní barman přistoupí. Pokud se ale budeme bavit o koktejlových barech, kde mají koktejlová menu, pracují s nejrůznějšími technikami, koncepty a postupy, kde jinde byste pak měli dostat „sofistikovaný“ nealkoholický drink? Je spousta koktejlových barů, kam bych mohl každého s čistým svědomím poslat a doporučit mu právě i nealkoholické koktejly. Z poslední doby ve mně zůstala např. návštěva pražské Forbíny. Ale těch míst už je opravdu celá řada.

I my s kolegy chceme pohled na nealkoholické drinky měnit a myslím, že hlavně skrze nealkoholické párování se nám to – aspoň pokud jde o hosty restaurace – daří.

Jaký byl váš první dojem z práce s nealkoholickými destiláty Sober Spirits?

Byl jsem mile překvapen. K novým věcem se snažím přistupovat s naprosto otevřeným hledím, i když nemá cenu si cokoli nalhávat, nějaká očekávání nebo představy člověk vždycky má. Musím ale říct, že mě celá řada opravdu mile překvapila, navíc má opravdu velké využití, a to nejen za barem, ale i v kuchyni. ■







CULINARIUM

OPOJNÉ CHLEBÍČKY

Text a foto: Pavla Janečková Hájková

Chlebíčky, malé umělecké dílo na plátku pečiva, jsou stálíci českých stolů už více než století. Ať už plánujete skromnou rodinnou sešlost, bohatou oslavu, nebo jen máte chuť na něco malého k zakousnutí, chlebíčky nikdy nezklamou. Jsou praktické, variabilní, a hlavně vždy vítané – obzvlášť tam, kde se slaví a popíjí. Přitom nejsou českým unikátem, i když u nás dosáhly téměř kultovního statusu. Podobné pochoutky totiž najdeme po celém světě, jen si je každá kultura upravila podle svého.





JAK VZNIKLA ČESKÁ TRADICE CHLEBÍČKŮ?

Za otce českých chlebičků je považován Jan Paukert, který v roce 1916 otevřel lahůdkářství v Praze. Právě on měl údajně na přání rodinného přítele, malíře Jana rytíře Skramlíka, vytvořit něco „alespoň na dvě tři zakousnutí“, protože tehdy podávané jednohubky byly příliš malé. Výsledkem byl větší, bohatě obložený chlebiček, který si Skramlík oblíbil a zákazníci Paukertova lahůdkářství na něj brzy stáli fronty.

Přestože se tato historka nejspíše opravdu stala, obložené chleby podobné velikosti, tzv. „open sandwich“, byly známé už dávno předtím. První zmínky pocházejí z Francie a Británie z konce 15. století. V dalších staletích se tento koncept rozšířil po celé Evropě. Téměř každý národ má svou variaci, která odráží místní chuť a tradice.

MEZINÁRODNÍ CHLEBÍČKY

Skandinávské smørrebrød: Dánské smørrebrød jsou honosné obložené krajíce tmavého žitného chleba. Velký důraz se klade na estetiku i na kvalitu surovin. Často je zdobí ryby, maso, vejce, kaviár nebo sýry. V zemi svého původu dokonce zastupují hlavní jídlo – oběd.

Španělské tapas: I když tapas nejsou vždy podávány na chlebu, pinchos (nebo pintxos) se chlebičkům velmi blíží. Jde o malé plátky pečiva ozdobené masem, sýry, olivami nebo mořskými plody, které drží pohromadě párátka.

Italské bruschetty a crostini: V Itálii si na chleba pokládají spíše jednodušší suroviny – rajčata s bazalkou, olivový olej, mozzarellu nebo různé paštiky. Bruschetta je často opečená, což jí dodává křupavost, zatímco crostini jsou menší a jemnější.

Francouzské tartiny: Ve Francii najdeme tzv. tartines, což jsou plátky bagety s pomazánkou nebo sýrem. Oblíbené jsou i jednoduché kombinace s máslem a džemem, ale při slavnostních příležitostech mohou být zdobeny i foie gras nebo uzeným lososem.

Americké finger sandwiches: Ve Spojených státech si chlebičky oblékly podobu sendvičů na jedno sousto. V britské tradici čajových dýchánek najdeme zase jemné plátky chleba spojené okurkou nebo krémovým sýrem.

PROČ CHLEBÍČKY MILUJEME?

Univerzálnost chlebičků je jejich největší výhodou. Dají se přizpůsobit každé příležitosti i chuti. Od luxusních verzí s kaviárem a uzeným lososem po klasiku s bramborovým salátem a šunkou – chlebičky mají schopnost spojit eleganci s praktičností. Navíc nabízejí nekonečné možnosti kombinací. Lze je připravit vegetariánské, veganské, bezlepkové, nebo naopak plné sýra a masa. Chlebičky jsou také ideálním jídlem pro sdílení. Díky jejich velikosti si každý může vzít právě tolik, kolik potřebuje, a vyzkoušet různé varianty.

JAK SESTAVIT DOKONALÝ CHLEBÍČEK

Základ každého dobrého chlebičku je kvalitní pečivo. Nemusí to být vždy klasická bílá veka – zkuste celozrnnou bagetu, případně pečivo s ořechy nebo sušenými rajčaty, které chuťově obohatí celý chlebiček. Podkladová vrstva, ať už jemná pomazánka, nebo sýr, by měla být v rovnováze se zbytkem ingrediencí – nenápadně podpoří chuť výraznějších surovin, nebo přidá další chuťový rozměr, například jemnou pikantnost. Na chlebiček vždy přidejte něco zeleného jako čerstvou bylinku nebo nakládanou zeleninu, do mu dodá svěžest a kontrast. Kvůli textuře a nutriční hodnotě nezapomeňte na ořechy nebo semínka, které navíc přidají křupavost. S vyváženými chutěmi a texturami vytvoříte malý kulinářský zážitek, který oslní každého.

NÁVRAT K TRADICI S MODERNÍM ŠMRNCEM

V dnešní době chlebičky zažívají renezanci v podobě moderních interpretací. Ačkoli klasika s bramborovým salátem, šunkou a vajíčkem zůstává oblíbenou stálicí, stojí za to experimentovat a ozvláštnit tuto tradiční pochoutku něčím neobvyklým. Proč nezkusit chlebičky s kapkou destilátu, která jim dodá šmrnc a hloubku chuti? Alkohol, pečlivě zakomponovaný do pomazánek, marinád nebo zdobení, umí z chlebičků vytvořit skutečný gurmánský zážitek. Experimenty s destiláty nemusí znamenat nic složitého – někdy stačí použít jen jednoduchý trik. Pustte se do zkoušení a zjistěte, jaká variace se stane vaším novým oblíbencem!



Chlebiček s plísňovým kozím sýrem, řepou a ořechy

Tento chlebiček je dokonalou symfonií chutí – snoubí se v něm jemná sladkost pečené řepy, intenzivní plísňový kozí sýr a křupavé vlašské ořechy karamelizované v bourbonu. Jde o ideální volbu pro milovníky sofistikovaných kombinací, které okouzlí hned při prvním soustu.

Ingredience (na 10 chlebičků):

10 plátků celozrnné bagety
 150 g plísňového kozího sýra
 2 střední červené řepy
 100 g vlašských ořechů
 2 lžice bourbonu Michter's
 2 lžice javorového sirupu
 1 lžice rozpuštěného másla
 150 g smetanového sýra
 Sůl a čerstvě mletý pepř
 Rukola na ozdobu

Postup: Pečená řepa: Řepy důkladně omyjte, osušte a zabalte každou zvlášť dolobalu. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C dle velikosti přibližně hodinu. Že je řepa hotová, poznáte podle toho, že jde propíchnout vidličkou a zároveň ještě lehce klade odpor. Po upečení řepu rozbalte a nechte vychladnout. Poté ji oloupejte a nakrájejte na plátky.

Karamelizované ořechy: V míse smíchejte javorový sirup, rozpuštěné máslo, špetku soli a bourbon a přidejte vlašské ořechy. Důkladně promíchejte a ořechy rozprostřete na plech vyložený pečicím papírem. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C přibližně 20 minut. Nechte vychladnout.

Sestavení: Plátky bagety potřete tenkou vrstvou smetanového sýra. Na chlebiček střídavě pokládejte plátky plísňového kozího sýra a plátky pečené řepy. Posypte karamelizovanými ořechy a ozdobte čerstvou rukolou.



Chlebíček s mascarpone a pečenými fíky

Tato luxusní chuťová kombinace pozvedne každý dezertní stůl. Nadýchaný krém z mascarpone a šampaňského, doplněný sladkými fíky pečenými s medem a madeirou, osvěží a překvapí svou jemnou elegancí.

Ingredience (na 10 chlebíčků):

10 plátků opečené bagety

150 g mascarpone

50 ml smetany ke šlehání

1 lžička vanilky

2 lžíce šampaňského Henri Giraud Natur

5 čerstvých fíků

4 lžíce javorového sirupu

3 lžíce madeiry Justino's Fine Rich

50 g nesolených pistácií

1 lžíce másla

Snítky rozmarýnu na ozdobu

Postup: Pečené fíky: Fíky nakrájejte na čtvrtinky a umístěte do máslem vymazaného pekáčku. Pokapejte medem a madeirou. Posypejte nasekanými pistáciemi. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C přibližně 20 minut.

Krém z mascarpone: Mascarpone vyšlehejte se smetanou, vanilkou a šampaňským do nadýchaného krému.

Sestavení: Na každý plátek bagety naneste krém z mascarpone a položte upečený fík. Posypte nasekanými pistáciemi a ozdobte snítky rozmarýnu.



Chlebíček se šunkou v rumové marinádě

Elegantnímu a rafinovanému chlebíčku dominuje spojení jemné chuti šunky obohacené marinádou z rumu a hořčice s ořechovým chlebem a výraznými kapary. Tato variace je nejen velmi rychle připravená, ale také dodá moderní šmrnc klasickému pohoštění.

Ingredience (na 10 chlebíčků):

10 plátků ořechového chleba

150 g kvalitní šunky od kosti

2 lžíce rumu Hampden Estate

1 lžíce medu

1 lžíce dijonské hořčice

150 g smetanového sýra

Kapary na ozdobu

Postup: Marinování šunky: V misce smíchejte rum, med a hořčici. Plátky šunky potřete marinádou a nechte v lednici marinovat alespoň 30 minut.

Sestavení: Namažte každý plátek ořechového chleba tenkou vrstvou smetanového sýra. Na chléb položte marinovanou šunku a ozdobte kapary.

Pro tento chlebíček jsem použila jamajský rum Hampden Estate Great House, který byl pojmenován podle domu, který byl postaven roku 1779. Hampden Estate Great House je limitovaná edice, oslavující bohatý charakter rumů, které v palírně Hampden Estate vznikají. Pokud se rozhodnete pro tuto marinádu použít některý z dostupnějších rumů Hampden Estate, například jeho osmiletou verzi, nic tím nemůžete zkazit. Romy Hampden Estate disponují nezaměnitelným charakterem, jež propůjčí šunce od kosti, která se v některé z jejích verzí bude „koupat“.



Chlebíček s rillettes a brusinkami

Klasická chuť rillettes v harmonii se sladkokyselými brusinkami vytváří vyváženou kombinaci, která zaujme svou jednoduchostí a hloubkou chutí. Perfektní volba pro milovníky tradičních francouzských specialit.

Ingredience (na 10 chlebíčků):

10 plátků bagety nebo veky

900 g prorostlého vepřového bůčku

500 g krkovic

500 ml bílého vína Jasci & Marchesani

100 g brusinek na portském víně Živina

200 g sádla

1 lžice soli

Pár snítek rozmarýnu

Čerstvě mletý pepř

Postup: Rillettes: Maso nakrájejte na středně velké kostky. Ve větším hrnci rozpusťte dvě lžice sádla, a kostky masa na něm lehce orestujte. Přidejte víno a dolejte vodou tak, aby maso bylo ponořené. Rozmarýn ovažte potravinářským provázkem a vhoďte k masu. Osolte, opepřete a nechte s mírně pootevřenou poklicí vařit 3–4 hodiny. Občas zkontrolujte, zda se maso nepřichytává. Maso je hotové, když se po zapíchnutí vidličky rozpadá a veškerá tekutina je téměř odpařená. Vyjměte rozmarýn, a maso natrhejte vidličkou na vlákna. V menším kastrůlku rozpusťte sádlo. Maso naplňte do sterilizovaných zavařovacích sklenic, zalijte sádlem a zavíčkujte.

Sestavení: Na plátky bagety nebo veky rozetřete rillettes. Navrch přidejte lžičku brusinek a ozdobte lístky rukoly.



Chlebíček s modrým sýrem a hruškou

V tomto chlebíčku se snoubí bohatá chuť modrého sýra a koňaku s jemnou sladkostí zkaramelizované hrušky. Je to kombinace, která evokuje podzimní večery a výborně doplňuje sklenku koňaku.

Ingredience (na 10 chlebíčků):

- 10 plátků tmavé bagety
- 150 g modrého sýra
- 2 hrušky
- 2 lžice třtinového cukru
- 2 lžice koňaku Godet V.S.
- 2 lžice Godet Pearadise
- Vlašské ořechy
- Pár snítek tymiánu

Postup: Zkaramelizovaná hruška: Hrušky oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. V rozpálené pánvi zredukujte Godet Pearadise a poté přisypte třtinový cukr. Přidejte plátky hrušek a nechte je zkaramelizovat.

Modrý sýr: Sýr gorgonzola nebo roquefort v míse rozmačkejte vidličkou a postupně přilévejte koňak Godet V.S., dokud nevznikne pomazánková konzistence.

Sestavení: Na plátky chleba rozetřete modrý sýr, přidejte plátek karamelizované hrušky a posypte nasekanými ořechy. Ozdobte snítkou tymiánu.

Godet Pearadise se vyrábí spojením koňaku Godet V.S. s likérem ze tří pečlivě vybraných odrůd sladkých hrušek. Proto jsem pro další postup zvolila i koňak Godet V.S. Pokud byste se rozhodli pro některou z vyšších řad, určitě vám poslouží stejně dobře. ■

Warehouse #1 Humidor

DOUTNÍKY A NIKARAGUA

Text: Jan Braun, foto: Jan Kiss, není-li uvedeno jinak

Tabák se na území dnešní Nikaraguy pěstoval již dávno před rokem 1519, kdy do země vstoupili první španělští dobyvatelé. Místní domorodé obyvatelstvo pěstovalo tabák již notnou řádku let. Pěstovali rostlinu známou jako Chilcagre, která je označována jako černý tabák. Opravdový nástup tabákového „průmyslu“ ovšem přichází až mnohem, mnohem později a proslaví Nikaraguu, její tabák a doutníky po celém světě.





JAK TO VŠE ZAČALO?

Název Nikaragua je odvozen od jména Nacarao, které nesl náčelník kmene původních obyvatel žijící na přelomu 15. a 16. století v okolí dnešního jezera Nikaragua. Samotná Nikaragua je největší ze stře-doamerických republik a vyznačuje se převážně zemědělským hospodářstvím. Je také známa pro svou bohatou historii autokratické vlády. Velice zajímavým faktem je také nerovnoměrný rozvoj a osídlení země. Téměř veškeré osídlení a hospodářská činnost jsou soustředěny v západní polovině země, blíže k Pacifiku. Druhá strana, omývaná teplou vodou Karibského moře, je v posledních letech vyhledávána turisty, kteří touží po klidném odpočinku. Nenaleznete zde však nadnárodní hotelové řetězce a přeplněné pláže. Prozatím.

Nikaragua leží mezi Hondurasem a Kostarikou a je největší zemí Střední Ameriky. Jednou z jejích přezdívek je „země jezer a sopek“ nebo dle některých „země, která nikdy není bez vody“. Na jejím území najdeme více než 20 sopek, z toho je stále většina činných. Je zde i mnoho tropických pralesů a dvě největší jezera Střední Ameriky – velké jezero Nikaragua a jezero Managua. Právě na břehu jezera Managua se rozprostírá hlavní město Nica-

ragu Managua. Bohužel toto jezero je tak znečištěné, že některé pobřežní části jsou neobyvatelné.

Podle dat Světové banky je Nikaragua druhou nejchudší zemí Ameriky, hned po Haiti. Patří také mezi nejzkorumpovanější země světa. Dokládá to fakt, že se podle indexu Transparency International umístila na prvním místě z celé Ameriky a celosvětově byla v roce 2020 na 159. místě ze 180 zemí, přičemž první je nejméně zkorumpovaná.

NEKLIDNÁ HISTORIE

Zajímavostí je také skutečnost, že Nikaragua je jedinou zemí Latinské Ameriky, která byla historicky kolonizována jak Španěly, tak i Brity. V roce 1821 vyhlásila nezávislost na Španělsku. Ale v letech 1927 až 1933 ji okupovaly Spojené státy. Odpor proti Američanům vedl Augusto Sandino, který stál v čele jednoho z prvních latinskoamerických partyzánských hnutí. Sandino se tak stal symbolem odporu proti americkému imperialismu po celé Latinské Americe. Svě vítězství a ukončení okupace si ale užil pouze rok. V roce 1934 byl zavražděn na příkaz rodiny Somozů. Ta začala vládnout nad Nikaragou roku 1936 a byla svržena až po více než čtyřiceti letech.

Posledního ze tří diktátorů rodiny Somozů, Anastasia, svrhla Sandinistická revoluce v roce 1979. Právě mezi členy sandinistické skupiny se začínali stále více zviditelňovat a dostávat do popředí bratři Ortegové. Daniel se ujímá politické moci a jeho bratr Huberto se stává velitelem armády. V 80. letech se Spojené státy přiklání ke skupinám bojujícím proti sandinovské vládě. Podporují je jak finančně, tak i výraznými dodávkami zbraní. Právě zde v Nikaragui se setkávají v nepřímém boji dvě světové mocnosti studené války. Na jedné straně jsou to Spojené státy a na straně druhé Sovětský svaz podporující sandinovskou vládu a revoluci. Občanská válka si vyžádala více než padesát tisíc obětí a zničila hospodářství celé země. Příměří bylo dohodnuto až v roce 1990. Ortega byl poražen ve volbách, ale jen na krátký čas. Opět se stává prezidentem v roce 2006 a v roce 2014 se mu daří prosadit změnu ústavy, v níž bylo zrušeno omezení délky mandátu prezidenta. V roce 2016 Daniel Ortega kandiduje opět, ale tentokrát po boku své manželky Rosario Murillo, která se po volbách stává viceprezidentkou země. Ortegové tak de facto vládou celé Nikaragui do dnešních dnů.

NÁRODOHOSPODÁŘSTVÍ NIKARAGUY A DOUTNÍKOVÝ PRŮMYSL

Největší hospodářskou a exportní aktivitou Nikaraguy je zemědělství a chov dobytka. Jedním z hlavních vývozních artiklů je rovněž káva. Do popředí se však pomalu dostával i tabák a z něj vyrobené doutníky. Tabák se zde průmyslově pěstoval již ve 40. letech 19. století v oblastech Estelí a Condega. Nepěstoval se tady ale ještě tabák k výrobě doutníků, nýbrž odrůdy tabáku Virginia a Burley, používané především jako přísada do směsí tabáků sloužících k výrobě cigaret.

Doutníkový průmysl nemá v zemi až tak dlouhou historii. Vývoj moderního doutníkového průmyslu v Nikaragui trvá jen o něco málo déle než šedesát let. Započal v šedesátých letech dvacátého století. Přelomovým byl konkrétně rok 1953, tedy počátek kubánské revoluce, a rok 1959, kdy revoluci ukončil útěk tehdejšího prezidenta Batisty ze země, zatímco města Santa Clara a Santiago de Cuba obsadili revolucionáři. Ve skutečnosti počátky kubánské revoluce sahají až do roku 1898, ale to by bylo na samostatné vyprávění. Právě během Castrovy revoluce začali kubánští emigranti odcházet z Kuby a hledat nová útočiště. Stěhovali se do různých regionů Střední



Ameriky, někteří přímo do USA. Hledali nová místa, kde by mohli pokračovat v tradici pěstování prvotřídního doutníkového tabáku, jak tomu bylo na Kubě. Odnesli si s sebou celé rostliny, semena, ale především know-how. A právě v Nikaragui k tomu našli ideální půdní a klimatické podmínky. Někteří zaměřili i do Hondurasu a Dominikánské republiky.

Centrem doutníkového průmyslu v Nikaragui se stala oblast kolem města Estelí, vyznačující se velice kvalitní sopečnou půdou bohatou na minerály a živiny, které jsou tolik potřebné k pěstování prvotřídního tabáku. V kombinaci s tropickým podnebím tak jsou v této oblasti ideální podmínky. Jak uvádí Nestor Plasencia, jeden z předních výrobců doutníků v Nikaragui a dědic rodinného majetku: „Žádná jiná země nemá tak vhodnou půdu pro pěstování tabáku jako Nikaragua.“ Právě díky vulkanické půdě bohaté na železo, teplému, vlhkému klimatu a mnoha vodním zdrojům je nikaragujská půda ideální. Bohatá půda dodává tabáku aromatickou sílu a jemnost. Doutníky se vyznačují dřevitými a zemitými tóny typickými pro tento terroir a také tóny koření, kávy a lískových oříšků. Chutě se však mohou lišit a liší se rovněž v závislosti na regionu, kde je tabák pěstován.



Takováto půdní diverzita posléze poskytuje pěstitelům a hlavně výrobcům mnoho druhů a chutí tabáku k blendování směsí do svých doutníků. Ale není to jen díky skvělému tabáku, co zapříčiňuje úspěch nikaragujského tabákového průmyslu. Ve skutečnosti je nedílnou součástí úspěchu i péče a odbornost těch, kdo tabák pěstují a starají se o něj. Všechny nikaragujské tabáky se vyznačují stabilní tělnatou chutí, bohatou na aroma. Jejich chuťový profil je vysoce ceněný a vyznačují se především tím nejdůležitějším, tedy skvělým hořením.

Dnes kromě Condegy a Estelí je další známou oblastí Jalapa a ostrov Ometepe. Jeho název je složeninou dvou slov: ome (dvě) a tepētl (hory). Jak název napovídá, ostrov je tvořen dvěma vulkány – Concepción (aktivní vulkán dosahující výšky 1 610 m n. m.) a Maderas (již není aktivní a dosahuje výšky 1 394 m n. m.) –, které jsou spojeny úzkou úžinou. Ostrov Ometepe patří k největším ostrovům na světě, který leží na jezeře, a je zároveň největším ostrovem vulkanického původu ležícím na jezeře. Každý z těchto regionů disponuje specifickou vulkanickou půdou, která přispívá k odlišným vlastnostem pěstovaného tabáku. V nedávné době se objevil nový region, Na-

maji, nacházející se asi 32 km východně od „hlavního města“ nikaragujského tabákového průmyslu Estelí. Na jeho plantážích se pěstují úchvatné shade-grown (tabákové rostliny pěstované pod látkovým stíněním, aby nebyly na přímém slunečním světle) tabákové listy, využívané jako krycí listy prémiových, ručně balených doutníků. Půda je zde černá a rostliny zde pěstované produkují listy výjimečné chuti, kvality a aroma. Ale vraťme se o pár desetiletí zpátky.

V průběhu šedesátých a sedmdesátých let dvacátého století přicházeli do země kubánští přistěhovalci za podpory Anastasia Somozy a začali pěstovat tabák na malých políčkách. Postupem času se z malých políček stávaly velké plantáže. Od té doby se doutníkový průmysl silně rozrostl a dnes se řadí k těm nejlepším na světě.

Díky programu s názvem „Habano Tobacco Program“, který vznikl v roce 1963, byly v oblasti Jalapa založeny první tabákové plantáže a pěstovaly se zde tabákové rostliny z původních kubánských semen. K účastníkům tohoto programu patřili i kubánští imigranti, jejichž jména jsou asi všem doutníkářům známa do dnešních dnů. Mezi tyto tabákové pionýry v Nikaragui patřili například Angel Oliva, Sixto Plasencia nebo Generoso Eiroa.

Po prvním pokusu o založení doutníkové společnosti s názvem Central American Corporation Of Tobacco, který záhy ztroskotal, byla založena společnost druhá pod názvem Nicaragua Cigars. Jednou z hlavních postav této nové společnosti byl José Orlando Padrón. Přestože tato společnost existovala pouze tři roky a byla z neznámého důvodu uzavřena, představovalo toto období úspěšný začátek doutníkového průmyslu v Nikaragui.

V roce 1968 zakládá Simón Camacho a Juan Francisco Bermejo za podpory Anastasia Somozy společnost The Nicaraguan Cigar Company. Právě díky tomuto partnerství s vládnoucí rodinou Somozů získávají přístup k úrodné půdě v oblastech Estelí, Condega a Jalapa. Dnes je tato společnost známá pod názvem Joya de Nicaragua. V roce 1979 probíhající občanská válka a navazující sandinistické povstání zničilo velkou část nově vznikajícího tabákového průmyslu, a to včetně továren Joya de Nicaragua nebo Arturo Fuente, kterou založil Carlos Fuente starší. Tuto továrnu jako jednu z mnoha vypálili partyzáni, a tak Carlos utekl ze země, do které se již nikdy nevrátil. Nejdříve přesunul své tabákové aktivity do Hondurasu a poté do Dominikánské republiky, kde společnost funguje do dnešních dnů. Do Nikaraguy se vrátil až v nedávné době jeho syn Carlos „Carlito“ Fuente.

Nikaragujské doutníky byly ve Spojených státech do té doby alternativou k doutníkům kubánským. Do roku 1976 se Nicaragua podílela na prodeji prémiových doutníků ve Spojených státech téměř dvaceti procenty. Raketový vzestup nikaragujského tabákového průmyslu se však zastavil v červenci 1979, kdy se v Nikaragui dostali k moci sandinisté a začala občanská válka. Během bojů byly zničeny skoro všechny plantáže v regionu Estelí a skoro všichni pěstitelé tabáku byli donuceni uprchnout do sousedních zemí. Občanská válka téměř zničila tabákový průmysl na celých 10 let. K čemu došlo během revoluce na Kubě, se také stalo i v Nikaragui. V roce 1980 byl celý tabákový průmysl znárodněn. Spojené státy na protest proti tomuto kroku uvalily embargo nejen na kubánské doutníky, ale i na ty nikaragujské. Byla znárodněna i půda a tím i velké farmy. Doutníkové společnosti nemohly pěstovat svůj tabák a musely ho nakupovat od vlády.

Až po skončení války, kolem roku 1990, se pěstitelé a farmáři začali do Nikaraguy opět vracet. V této druhé nejchudší zemi Střední Ameriky začalo docházet k oživení tabákového průmyslu a toto povstání z popela se svezlo na doutníkovém boomu ve Spojených státech. Spotřeba doutníků rostla exponenciálně,

a právě Nikaragua z tohoto boomu těžila nejvíce a její doutníky se dostaly do popředí.

V roce 1998 ale přišla další „brzda“ tabákového průmyslu. Tou se stal ničivý hurikán Mitch, který se přehnal oblastí a zničil většinu tabákových plantáží a továren. Tato bouře, která zasáhla Střední Ameriku, byla jednou z nejsmrtonosnějších v historii. Největší škody způsobil déšť, nikoli vítr. Bouře byla v době svého vrcholu 5. kategorie. Zabíjela více než 11 000 lidí, většinu z nich v zemích produkujících doutníky, tedy v Hondurasu a Nikaragui. Smetla půdu z tabákových polí, rozdrtila stodoly na sušení tabáku a zničila část infrastruktury. Hurikán zlikvidoval většinu tabákových plodin v zemi. V některých oblastech spadlo během čtyř dnů takové množství srážek, jaké bývá běžné za celý rok. Bylo zničeno na 300 000 hektarů orné půdy a plantáží. Pokud jsou odhady správné, tak škody způsobené hurikánem, především na infrastrukturu země, jako jsou silnice a mosty, vrátily Nikaraguu o 20 let nazpět.

V dnešní době patří doutníky z Nikaraguy k těm nejoblíbenějším mezi kuřáky napříč celým světem, a to více než kdykoli předtím. Je to hlavně díky jejich kvalitě. Nejen kvalitě balení, ale hlavně kvalitě tabáku. V roce 2018 se Nikaragua stává celosvětově největším producentem a exportérem doutníků. Předstihuje do té doby dominantní Dominikánskou republiku.

Dnes se Nikaragua pyšní více než pěti tisíci doutníkových značek, a to včetně těch nejprestižnějších, jako jsou Padron, Perdomo, Oliva, Plasencia, AJ Fernandez, Don Pepin Garcia, My Father, Joya de Nicaragua nebo Arturo Fuente. Nehovoříme zde jen o těch, kdo vyrábějí své prémiové doutníky přímo v Nikaragui, ale je zde také spousta doutníkových výrobců mimo Nikaraguu, kteří používají do svých doutníků nikaragujský tabák. Mezi ty nejznámější patří například Davidoff nebo Ghurka.

Jsou také mezi dominantními značkami na trhu ve Spojených státech, kam se ročně vyvezou doutníky jen z Nikaraguy v hodnotě zhruba 400 mil. dolarů. V Estelí k dnešnímu dni sídlí asi 150 společností nějak spojených s tabákovým průmyslem. Věnují se zemědělství, zpracování tabáku, balicím materiálům a samozřejmě i samotné výrobě doutníků. Z malého ospalého městečka se stalo město s mnoha sty tisíci obyvatel. A odhaduje se, že až devadesát procent z nich je nějak napojeno na tabákový průmysl. Estelí se stává opravdovým centrem tabákového průmyslu ve Střední Americe. ■

Snoubení doutníku

Lákavé barvy, luxusní design, mimořádná kvalita... Ano, čekání je u konce a do České republiky konečně dorazily dlouho očekávané a opěvované produkty. Dnes mezi vybíranými produkty opravdu nebyla žádná jiná volba. Mistrovská díla velikánů svých oborů Nicka Perdoma a Alexandra Gabriela a jejich společností jsou tu. A nejlepší na tom je, že se pro sebe oba dnešní produkty, dle mého názoru, doslova narodily! Jejich stvořitelé je nevědomky sladili absolutně dokonale do sebe menších detailů. „A tak se dnes pojdme smířit s tím nejlepším.“

Myslím si, že i nezasvěceného fanouška doutníků by si dnešní produkty získaly již svým vzhledem. Blýskavé i barevné sladění doslova spouští v těle produkci adrenalinu. Společně na něj působí jako červená barva na býka. Celý den jsem si musel tyto produkty fotit a prohlížet. Vůbec se mi nechtělo je zapálit ani ochutnat. Oddaloval jsem momenty bližšího poznávání, co to jen šlo. Prostě jsem se nemohl na umělecké ztvárnění

obou produktů vynadívat. Vyzařují luxus, preciznost, řemeslnost a nejvyšší možnou kvalitu. Vždy většinou ochutnám jako první doutník, ale na tohle jsem si musel dát panáka. A alespoň částečně zbrzdit Pavlovův reflex. Paráda a krása Paraguaye. Ano, Paraguay. Nevím, jak pro vás, ale pro mne byla tato země zatím rumově nepoznaná. A tak ve mne první ochutnání probouzelo nejen cestovatelského ducha, ale i obrovskou zvěda-

vost. I když většinu skvělých informací jsem o těchto rumech již věděl. Fermentační postup zvaný „skimming“ zesilující intenzitu chuti, to byla věc, na kterou jsem se u těchto rumů těšil nejvíce. A má přání byla naplněna. Opravdu se jedná o nádherně intenzivní a bohatou chuť, ještě umocněnou specifickým dvojitým zráním v sudech z bílého dubu, a především ve výrazně vypálených sudech po koňacích společnosti Maison Ferrand. Právě extra výraznou chuť těchto neročnickových limitovaných edic zvaných Black Cask cílí Alexander každoročně na chuťové pohárky milovníků doutníků. Snad jen loňský blend rumů z Barbadosu a Venezuely se tvářil nečekaně jemně. Letošní obsah si mne, milovníka výrazných rumů, absolutně získal. A dostal tak očekávání, ne-li dokonce předčil emoce vyvolané robustním, pestrým a luxusním vzhledem lahve. Jedná se o rummy vyrobené kotlíkovou i kolonovou destilací melasy a panenského medu z cukrové třtiny. Rodištěm těmto rumům byl, jako již tradičně, Barbados, a letos se tedy senzačně přidala Paraguay. Ještě si s dovolením doliji, ať mohu pro změnu veškerou pozornost věnovat druhému z aktérů.

Konečně si mohu zapálit. Již se mi ruče tolik neklepou natěšením jako před ochutnáním rumu. Naopak! Celý rituál příprav je najednou díky absolutní spokojenosti precizní a důstojnou oslavou díla, které na nedávném doutníkovém veletrhu v Dortmundu získalo od časopisu Cigar Journal ocenění „Best Brand Nikaragua“. Ano, čtete dobře. Perdomo 30th Anniversary s krycím listem Maduro si získal celou porotu a stal se nejlepším doutníkovým počinem Nikaraguy pro rok 2024. A tak pokud jste jej ještě neměli možnost ochutnat, je právě nejvyšší čas!

Na tyto doutníky jsme si museli bohužel oproti americkému trhu počkat o něco déle. Ale o to více jsme se všichni těšili. Do České republiky se dostaly, oproti americkému představení v listopadu loňského roku, teprve letos v červnu. K dostání jsou zde ve všech třech u Nicka běžných odstínech, tedy Connecticut, Sun Grown i Maduro. Ty potom nabízíme ve třech velikostech: Robusto (5x54), Epicure (6x54) a Gordo (6x60). Celkem to znamená devět možných variant oslavujících 30 společných let Janine a Nicka Perdomových ve světě tabáku. Já jsem se dnes rozhodl pro první zmíněnou, tedy nejmenší velikost, i když vím, že budu nakonec litovat. Celé dílo zdobí moderní estetické opatření zvané „box press“. To ve mne vyvolává pocit stlačenější náplně. I když v mnoha případech tomu tak nakonec není. Po zapálení je chuť tabáku až nečekaně velmi jemná a vůbec nedává tušit, jak dokonale se bude k intenzivnímu rumu hodit. Krémové, možná až smetanové tóny berou za své až teprve během párování s rumem. Teprve ten jako by představil doutník v celé jeho kráse. Nyní je naplno cítit, co všechno během svého úctyhodně dlouhého zrání

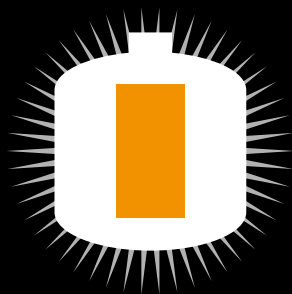
zažil. Nick dal tomuto tabáku mimořádné sklizně z přelomu let 2006 a 2007 možnost zrát úctyhodných 15 let a následně mu dopřál ještě jako nadstavbu druhou, 14měsíční fermentaci v sudech po americké whisky. To vše je zdrojem velmi bohaté a komplexní chuti, hodné velkých doutníků. Pravda, díky intenzitě je určeno toto párování spíše pro zkušené a náročnější fanoušky. Ale ti si přijdou opravdu na své. To, jak jemná chuť tabáku po celou dobu kouření krásně exploduje s každým douškem rumu, je naprosto fantastické.

V neposlední řadě bych chtěl vyzdvihnout fakt, že se podařilo ceny obou produktů udržet na velmi přijatelné hranici. Za to patří dlouhodobě Nickovi i Alexandrovi velké díky.

S pozdravem a přáním pohodové atmosféry třeba u takto zajímavých produktů

Jan Albrecht
milovník doutníků





Warehouse #1 / 35

VYDAVATEL

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

KAMENNÁ PRODEJNA

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

ODPOVĚDNÝ REDAKTOR

Tomáš Mozr
E: tomas.mozr@upb.cz

REDAKCE

Jakub Janeček, Tomáš Mozr,
Pavla Janečková Hájková

VÝROBA

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

KOREKTURY

Petr Behún, Proofreading.cz

WAREHOUSE#1 vychází 2× ročně.

CENA 100 CZK

www.pijsrozumem.cz



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

WILBY



Vaše nejlepší osvětlení nejen pro gastro.



Dobíjecí lampy přes USB



- Italský design
- Stmívatelné
- Voděodolné

www.wilma-italiandesign.cz

Thank You

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



FEVER-TREE
MIX WITH THE BEST