



36

NICCOLÒ CHIOCCIOLI

THE FIRST SINGLE ESTATE AGAVE FROM VENEZUELA



Máme tady léto a to je období letních spritzů, tedy míchaných nízkoalkoholických drinků, které nás v tomto ročním období mohou lépe osvěžit než destiláty s obsahem alkoholu 40 a více procent, které člověka spíše zahřejí. Kdy a jak vznikl a jestli hned od počátku obsahoval sodu, si můžete přečíst v úvodním článku s názvem Spritz od Tomáše Mozra. Jedno je ale jisté – ze Spritzu se po úspěchu Aperolu stal fenomén a zdá se, že jeho popularita neustále roste. Navíc tento osvěžující nápoj nemusí nezbytně obsahovat alkohol, což může vyhovovat všem, kdo z nejrůznějších důvodů alkohol pít nechtějí nebo nemohou. Pro takové naše zákazníky máme v tomto čísle ještě dva zajímavé tipy, které stojí za zmínku. Jednak je to Accarezza, nealkoholické šumivé víno, a dále potom Hyper Low Gin, o kterém se dočtete v článku o rodinném vinařství Chioccioli Altadonna z Toskánska. Niccolò, jeden ze členů rodiny Chioccioli, se na vás dívá z obálky našeho časopisu a uvnitř čísla vás seznámí mimo jiné s tím, jak si pomocí 70% ginového elixíru můžete připravit nealko Gin & Tonic.

Dalším fenoménem, který se hodí skvěle v každém ročním období, je šampaňské. My máme velkou radost, že zastupujeme šampaňský dům Giraud-Hémart, o kterém uznávaný kritik šampaňských vín Richard Juhlin řekl, že patří mezi 1 % nejlepších výrobců v Champagne. Začátkem června se odehrály ve věhlasné vesnici Aÿ oslavy 400leté historie tohoto domu a u toho jsme samozřejmě nemohli chybět. Jednalo se o skutečný kulturní zážitek spojený se skvělými šampaňskými a vynikajícím jídlem.

Ale nebojte se, nezapomněli jsme ani na milovníky destilátů. Vždyť sami dobře víme, že nám byt' i jen pár kapek opravdu kvalitního destilátu dokáže předat nevšední chuťové zážitky a přenést nás do dalekých končin, odkud pochází. Máme tady prázdniny, a tak se tímto způsobem můžete vypravit do Venezuely za rumem Pampero, po 11 letech se vrátit na stránkách našeho časopisu do Indického oceánu na francouzský ostrov Réunion za rumy Savanna nebo se vydat do Peru, které můžete tentokrát procestovat s Honzou Albrechtem na jeho cestě po stopách rumu Millonario. Pokud byste ale dali přednost New Orleans a ještě k tomu byste chtěli cestovat v čase, potom doporučujeme článek Absinth House od Tomáše Mozra, jenž mimochodem stojí za výrobou vynikajícího Absintu Trivia.

Pro ty z vás, kdo raději cestují fyzicky a objevují nová místa, máme také jeden tip: Ultra Premium Apartments v Českém Krumlově, které získaly ocenění Apartmány roku od Amazing Places. Upoutávku naleznete hned vedle tradiční osmisměrky, kterou si tam potom třeba můžete vyluštit. No, a nezapomněli jsme ani na čtení o kávě, dobrém jídle v kombinaci s letními spritzy i bez nich, ani na články o doutnících v podání Honzy Brauna a Honzy Albrechta.

Přeji vám příjemnou zábavu a zajímavé chuťové zážitky.

Jakub Janeček



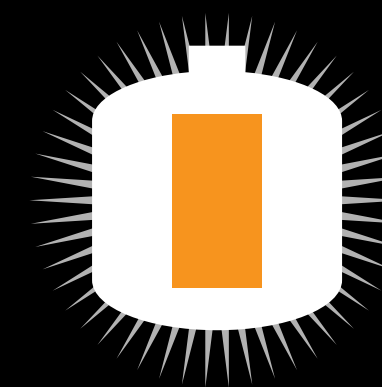
Jakub Janeček



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 – Spritz	6
Drink sezóny	10
Info	12
Cestopis – Champagne Giraud-Hemart	18
Pampero: Perla Venezuely	32
Ingredience – Pomeranče	38
Epos – Absinthe House	48
Fokus – Réunion: Cesta rumů Savanna	54
Interview – Cécile Prusse	66
Portrét – Peru	72
Osmisměrka	95
Coffee & Spirits – Regenerativní přístup	96
Víno – Niccolò Chioccioli Altadonna	100
Culinarium – Na dece chutná jinak	110
Culinarium – Sansho: Nová energie	114
Humidor – Problémy s hořením doutníků	118
Snoubení doutníku	128

SPRITZ

Text: Tomáš Mozn, foto: Luboš Wiśniewski

Spritz je drink, který vás nenutí zpomalit – ale stejně to uděláte, protože „pro jeden okamžik se zdá vše na zemi i na vodě zářivější než kdy jindy“. Spritz je osvěžující, perlivý a chuťově vyvážený tak, jak si nejen letní chvíle zaslouží. Je to dokonalý a stylový společník pro jakékoliv okamžiky. Ať už si chcete vychutnat rozhovory s přáteli, západy slunce na terase, nebo máte malé i velké důvody k oslavě. Spritz je zkrátka fenomén. Kde se ovšem vzal a opravdu má jen onu jednu podobu?



FENOMÉN DOBY

Původ moderního Spritzu sahá podle nespočtu odhadů s největší pravděpodobností do doby, kdy habsburská monarchie ovládala severovýchodní část Itálie, jejíž centrum představují Benátky. Právě zde se podle legendy váže vznik Spritzu k rakouským vojákům, obchodníkům, ale i diplomatům, kteří během svého pobytu v severní Itálii hojně popíjeli víno v místních tavernách. Jelikož však na ně bylo příliš silné, museli si jej údajně upravovat stříkem vody, aby lépe vyhovovalo jejich jazyku zvyklému na ryzlink. Nově příchozí hosté si tak náhle začali objednávat tzv. spritzen wine čili víno se stříkem. Navzdory tomu, že oficiální označení Spritzer bylo uznáno až v roce 1961, můžeme podotknout, že Spritz se rodí už ve chvíli, kdy se soda stává běžně dostupným produktem, neboť na počátku všeho byl tento koktejl pouhou kombinací bílého či červeného vína s perlivou vodou. První změna přišla až zkráj 20. století s etablováním sifonové lahve. Větší dostupnost perlivé vody přirozeně způsobila rostoucí zájem mezi rakouskou šlechtou, která si zčistajasna mohla a chtěla dopřát méně alkoholický drink s nezbytnou noblesou. O značném rozvoji svědčí dokonce řada reklam propagujících sodu v kombinaci s italskými likéry, jakými byly například Campari či Bitter Pastore. Jak uvádí nápojový historik a autor knihy La Miscelazione Futurista, Fulvio Piccinino, stačilo pouhých patnáct let, aby se Spritz z bílého vína uchytil jako oblíbený aperitiv. Ohromující úspěch přišel ale až s nástupem kombinace s názvem Spritz Veneziano, v němž je tradiční střík z bílého vína a sody obohacen o hořkosladký likér, přičemž zpočátku se mohlo jednat o jakýkoliv likér, ačkoli časem začala jedna konkrétní značka v myslích lidí značně dominovat.

Za popularizací Spritzu v meziválečném období navíc stojí kromě futuristického hnutí i výhradní vládní podpora cílená na italské produkty. Důkazem budiž důraz na italský úspěch za první světové války, jenž byl zachycen na Mezinárodní obchodní výstavě v Padově v roce 1928. Tato výstava byla zahájena připomenutím bitvy na řece Piavě, kde spojenecké jednotky Dohody zastavily postup tzv. centrálních mocností. A hádejte, který drink se na této výstavě údajně poprvé dostal do širšího povědomí. Ano, tím nápojem byl Aperol Spritz, ačkoli jeho obliba v Itálii vzrostla až po odvysílání slavné televizní reklamy v 50. letech 20. století, kdy se také ustálila receptura, jak ji známe dnes: tři díly prosecca, dva díly Aperolu a jeden díl sodovky.

NOVÁ HVĚZDA NA OBZORU

„Spritz je aktuálně nepochybně nejoblíbenější kategorií letních drinků, která má spoustu benefitů,“ podotýká barman Filip Jančárek. „Spritz je snadný na přípravu.

Navíc je to lehké, osvěžující a trendy pití.“ Není proto divu, že se podle odhadu společnosti Gruppo Campari údajně v oblasti Benátska vypije až 300 000 spritzů za den. To znamená, že místní lidé zkonsumují více než 200 spritzů za minutu. Stejně tak bychom si mohli všimnout okamžiku, kdy Aperol Spritz získal zápis do Guinnessovy knihy rekordů. Stalo se tak 29. června 2012, když se na benátském náměstí Svatého Marka sešlo více než 2 600 lidí, čímž vytvořili doposud největší přípitek s tímto koktejlem na světě. Téhož roku publikoval Roberto Pasini svou knihu Guida allo Spritz, v níž se zaměřil výhradně na Spritz jako fenomén. Netrvalo však dlouho a jeho příkladu následovali také další autoři, mezi nimiž vyniká především kniha Spritz: Italy's Most Iconic Aperitivo Cocktail, with Recipes. Společně s dalšími novými tituly tak pouze deklaruje neustále rostoucí zájem o tento osvěžující a chuť povzbuzující typ nápoje.

O tom, že Spritz je unikátním konceptem, již nějaký čas přesvědčují i další alternativy objevující se vedle Aperolu, který reprezentuje jakýsi středobod všech spritzů. Na jedné straně je tu možnost dát si hořký, suchý, intenzivní Campari Spritz, zatímco na straně druhé se nabízí osvěžující nealkoholický aperitiv Crodino Spritz. „Přesto jsem se v minulosti setkal s lidmi, pro něž byl i Aperol Spritz příliš hořký,“ připomíná Filip Jančárek. A proto je zde nejnovější přírůstek v rodině italských aperitivů – Sarti Rosa. Za značkou Sarti se skrývá bohatá historie. Firma Casa Luigi Sarti & Figli, založená v roce 1885 v Boloni, se během let proslavila výrobou inovativních a osobitých likérů, poháněná vášní pro kreativitu, umění a neustálé hledání nových nápadů. Sarti Rosa je tudíž poctou Gruppo Campari tomuto trvalému duchu inovace a tvůrčího génia. Právě tato kreativní a vizionářská filozofie Casa Sarti inspiruje značku i dnes a přirozeně propojuje tradici s moderním přístupem. Sarti Rosa má 14 % alkoholu a je charakteristická svou výrazně růžovou barvou. V první chvíli ovšem zaujme nejen barvou, nýbrž také vůní, v níž se projevují ovocné tóny červeného pomeranče, manga a marakuji, které se posléze odrážejí také v chuti. Ta je plná, sladší, s mírnou kyselostí a velmi dobře zapamatovatelná. V podobě osvěžujícího Spritzu, který je ideální volbou pro ty, kdo hledají něco jednoduchého na přípravu, ale výjimečného na chuť i pohled, si rychle získává fanoušky napříč Evropou – od Německa přes Itálii a Rakousko až po Skandinávii. A nyní je konečně k dostání i v České republice, kde rozšiřuje možnosti, jak si můžete vychutnat svůj Spritz. Spritz je totiž mnohem více než obyčejný koktejl. Je to styl, způsob servisu i pestrá příležitost, která se promění ve vzpomínku. A když je správně připravený, stává se skutečným zážitkem. ■

SARTI SPRITZ

90 ml prosecca D.O.C.
60 ml Sarti Rosa
30 ml sodovky

Postup: Nejprve si naplňte vinnou sklenici až po okraj ledem. Poté postupně přidejte sodovku, prosecco a na závěr odměřte Sarti. Jemně promíchejte a ozdobte plátkem limety.

Sarti Spritz namíchal ambasador Filip Jančárek.





© Luboš Wiśniewski



© Luboš Wiśniewski

Warehouse #1 Drink sezóny

Když jsem byl osloven, zda se nechci zapojit do sezónní rubriky, měl jsem opravdu radost. A to z prostého důvodu, že u nás v Taigenu sezóna hraje velmi důležitou roli. Menu měníme hned několikrát za rok a vždy tam najdete drinky věnované současným surovinám, které jsou k dispozici.

V I N E, jak jsme pojmenovali náš koktejl, je inspirovaný přelomem jara a léta, kdy vinná réva pozvolna ožívá, začíná kvést a pomalu dává vzniknout hroznům. Slovo vine by se dalo přeložit jako výraz pro jakoukoli popínavou rostlinu, nejčastěji je ovšem spojené právě s vinnou révou, ze které lidé po staletí umí vyrábět naprosto úžasné věci – od hroznového moštu, přes octy, tichá vína, šumivá vína a vínovici, až po ušlechtilé destiláty, jako jsou brandy a koňak.

Já si vybral svou oblíbenou vínovici od Demonio de los Andes. Hrozny, ze kterých se vyrábí pisco Demonio de los Andes, totiž pocházejí z nejstarších peruánských vinic v údolí Ica, jejichž založení se datuje do roku 1540. Na Acholado se používají výhradně původní odrůdy révy vinné, jako jsou Quebranta, Albilla, Torontel, Muscatel a Italia. Tento „ďábel z And“ se mi pro můj koktejl skvěle hodil, jelikož má příjemné vyzrálé aroma s tóny třtinového cukru a citrusů a s náznakem banánu, zatímco v chu-

ti se projevují hřejivé tóny vlašských ořechů, cukrové třtiny a zralých hrušek, které přetrvávají i do zakončení. Toto pisco doplňuje náš champagne cordial, který vaříme z vyseptaných šumivých vín. Ty by jinak skončily v odpadu, a to by byla velká škoda. K výrobě cordialu používám kombinaci kyseliny jablečné a vinné, jelikož mladé víno obsahuje právě více kyseliny jablečné, která se až zráním hroznů postupně mění ve vinnou.

Bergamotové rosolio a voda z pomerančových květů následně celý drink provoní a zlehčí.

Na závěr doplníme vodou a celé jemně naperlíme. Bublínky dodají hravější pocit na jazyku a celý koktejl ještě více odlehčí. Zdobíme sezónními květy, jako je třeba černý bez.

V I N E můžete momentálně najít na našem menu a budeme moc rádi, když se zastavíte okusit, jak chutná začínající léto ve skleničce.

V I N E

40 ml Demonio de los Andes Pisco Acholado

30 ml champagne cordial

5 ml Italicus

10 kapek orange flower water

CO₂

Tomáš Melzer – Taigen Bar

Warehouse #1 Info



SAROCHE

Cocuy Saroche je venezuelský destilát vyrobený z agáve, konkrétně druhu Agave cocui, která se vyskytuje především v severozápadní Venezuele. Cocuy je často označován jako „venezuelský mezcal“, neboť má hluboké kulturní kořeny a je známý svými řemeslnými výrobními postupy. Zatímco ve vůni se projevují bylinné a lehce kouřové tóny s nádechem citrusů, v chuti dominuje komplexní kombinace agáve, vanilky a koření.

1 040 Kč



TRIVIA ABSINTHE

Trivia je český pravý destilovaný verte absinthe, jehož receptura je inspirována nejranějšími variantami švýcarských absintů datujících svůj původ až do 18. století. Základem tohoto absintu je tzv. svatá trojice, kterou tvoří anýz, florentský fenykl a pelyněk pravý. Svým stylem odkazuje Trivia Absinthe na původní tradici, podle níž vždy vznikal méně sladký absint, který vynikal jak svěžestí, tak vyváženou a komplexní chutí bylin. Hlavními botanicals tohoto 100 % přírodního absintu jsou pelyněk pravý, anýz, fenykl, yzop, meduňka a kořen puškvorce.

800 Kč

ANGOSTURA AROMATIC 200 YEAR ANNIVERSARY BITTERS

Jubilejní limitovaná edice Angostura Aromatic Bitters vznikla spojením vyztáhlého rumu Angostura a exkluzivní směsi bylin, koření a přírodních esencí, včetně anděliky, římského pelyňku, muškátového oříšku či pomerančové kůry. Výsledkem je komplexní profil, který se otevírá hřejivými tóny tropického koření, citrusovou svěžestí a bylinnou hloubkou, doplněnou jemným, až sametovým závěrem. Každá kapka této edice má za cíl obohatit koktejlový zážitek o novou úroveň sofistikovanosti a harmonie chutí. Tyto bitters jsou pečlivě baleny do designového dárkového boxu. Vyrobeno bylo 120 000 kusů, což z těchto bitters, vyrobených k dvoustému výročí existence značky, činí nejen výjimečný doplněk pro koktejlové bary, ale i žádaný klenot pro soukromé sbírky, nebo jako hodnotný dárek.

950 Kč



ACCAREZZA SPARKLING NON ALCOHOLIC BEVERAGE

Nealkoholická varianta od značky Accarezza v sobě skrývá středně suchý perlivý nápoj na bázi dealkoholizovaného vína. Tento nápoj, určený každému, kdo si chce vychutnat slavnostní chvíle bez alkoholu, vychází z vinařské tradice regionu Emilia Romagna v Itálii, kde kladou důraz na kvalitu, chuť a noblesu. Accarezza Sparkling Non Alcoholic Beverage v sobě spojuje vinné odrůdy Famoso a Trebbiano v poměru 1 : 1 a díky harmonickému zpracování nabízí svěží a jemně ovocný charakter. Díky zbytkovému cukru 35 g/l se skvěle hodí k dezertům, jako je tiramisu nebo jablečný koláč.

180 Kč



BROCKMANS AGAVE CUT

Základem pro tento unikátní spirit drink je klasický gin Brockmans, obohacený mexickým destilátem z agáve. Srdce této edice sice vzniká ve sto let starém tradičním měděném kotli, ovšem hlavní přidanou hodnotou značky je finální blending, který v tomto ohledu vede každého, kdo jej ochutná, na cestu plnou jalovce, citrusů a lesního ovoce, jež lehce doplňuje charakter agáve. Výjimečný chuťový profil utváří hlavně sofistikovaný nádech růžového grepu.

1 170 Kč



BENVENUTI LIMONCELLO

Toto limoncello se vyrábí z nejkvalitnějších sicilských citronů, které s nesmírnou péčí ručně sbírají místní pěstitelé. Základem pro jeho výrobu, při níž se klade důraz na dodržování tradičních postupů a vysokou kvalitu, jsou odrůdy femminello a interdonato. Zatímco první, široce rozšířená odrůda femminello je známá spíše pro svůj vysoký obsah šťávy a intenzivní aroma, odrůda interdonato, coby hybrid mezi cedrátem a citronem, je ceněna zejména pro svou šťávu a jemnou, jedinečnou chuť. Jakmile tedy přejdete od intenzivního citronového aroma k ochutnávání, objevíte dokonale vyváženou kombinaci sladkosti, kyselosti a jemné hořkosti – zkrátka teplo a vřelost Sicílie v každém doušku.

430 Kč

PLANTERAY SINGLE CASKS PRESTIGE CELLAR 2024

Tato sada představuje exkluzivní kolekci jedinečných rumů pocházejících z různých oblastí. Každý terroir rum z této sady je výsledkem pečlivého výběru a dvojitého zrání: nejprve v tropickém klimatu v sudech po bourbonu, poté v sudech po koňaku Ferrand. Tato kolekce zahrnuje jedny z nejstarších rumů z archivu společnosti Maison Ferrand. Všechny země zapojené do projektu dostaly možnost si vybrat jeden či více sudů z archivu Alexandra Gabriela, přičemž každý sud představuje jiný rum pocházející z odlišné země. Výsledkem je, že do jednotlivých zemí byly distribuovány zcela unikátní styly rumů. Každá země si navíc exkluzivně navrhla vlastní design etiket i obalů. V kolekci pro Českou republiku tak najdete rumy Jamaica HJC 1996 z palírny Long Pond, Jamaica MMW 1998 z destilerie Clarendon a Saint Lucia 2010, za níž stojí St. Lucia Distillers.

15 000 Kč



Warehouse #1 Info



APEROL SPRITZ TERRACE MÁNES OPĚT OŽILA

Funkcionalistická budova Mánes byla již od svého vzniku ve 20. letech minulého století spojena s uměním, stylem a společenskými akcemi. Aperol Spritz Terrace Mánes Praha tak na tradici přirozeně navazuje a propojuje historické prostředí s nezaměnitelným italským životním stylem, jeho živelností a láskou ke skvělé chuti. Není proto divu, že ve čtvrtek 5. června přilákal pražský Mánes více než dvě stě speciálně pozvaných hostů, kteří se rozhodli přivítat zvolna nastupující začátek letní sezony s úsměvem a koktejlem v ruce. Přišli si tak vychutnat unikátní výhled z této terasy, kdy se přítomným nabízí pohled na krásy Prahy, včetně Vltavy, Karlova mostu i Pražského hradu. Vychutnat si při své návštěvě terasy mohli tradičně italské pokrmy, ale především celé Spritz Menu, kterému přirozeně dominoval Aperol Spritz. To ovšem neznamená, že by celé menu pokračovalo v zaběhnutých kolejích, protože nově mohou návštěvníci Aperol Spritz Terrace Mánes ochutnat rovněž Sarti Spritz, jehož sladkokyselá chuť i růžová barva na sebe zcela oprávněně strhávají výraznou pozornost.



MATUSALEM MASTER BLENDER TOUR 2025

Již podruhé zavítala master blenderka rumů Matusalem Cynthia Vargas do České republiky. Tentokrát přijela při příležitosti celosvětové Master Blender Tour, která začínala právě v Praze. Díky tomu měli účastníci speciálního setkání, které proběhlo 9. června v pražském baru Minus One, možnost nejen jako první vyslechnout unikátní masterclass, během níž seznámila Cynthia Vargas společně s barmankou Giusy Castaldo všechny přítomné především s tajemstvím zrání rumů Matusalem, ale zároveň mohli jako první na světě ochutnat nově připravovaný rum Matusalem Gran Reserva 23 French Oak. Zatímco originální Matusalem Gran Reserva 23 American Oak je více robustní s jasnými tóny tropického ovoce, v nové verzi zraje v dubových sudech, v nichž předtím bylo uloženo francouzské červené víno, vynikají naopak spíše vůně středozevního lesa, které vzápětí doplňuje chuť plná lesních plodů, vanilky, vlašských ořechů, medu a koření. Tento nový rum bude prozatím v nadcházejících týdnech a měsících představen ještě v dalších 12 zemích vždy jen velmi úzké skupině účastníků masterclass, přičemž oficiálně dostupný by měl být onen zbrusu nový přírůstek do portfolia značky Matusalem až od září.





RUMOVÝ SVÁTEK POD PAŘÍŽSKÝM SLUNCEM

V první polovině dubna jsme vyrazili na jednu z nejvýznamnějších rumových událostí Evropy – Rhum Fest Paris 2025. Akce, která se letos konala tradičně v krásném Parc Floral de Paris, každoročně přitáhne profesionály i nadšence z celého světa. Během tří dnů festival navštívilo více než 8 000 návštěvníků, kteří měli možnost objevit rumy od více než 150 značek z ne méně než 40 rumových regionů světa.

Naše cesta měla hned několik cílů – podívat se na aktuální trendy v rumové kategorii, podpořit naše partnery, navázat nové obchodní kontakty a samozřejmě ochutnat, co je ve světě rumu nového a zajímavého. Na pozvání značek Planteray, Millonario, Botran a dalších jsme se vydali na pařížský festival po tříleté pauze již podruhé.

Čím se liší pařížský festival od toho pražského?

Zatímco pražský Rumfest je skvělou komunitní akcí pro náš trh, Rhum Fest Paris má výrazně větší mezinárodní charakter i rozsah – přece jenom je to akce na tři dny. Jde o přehlídku jak velkých značek, tak malých palíren z Karibiku, Latinské Ameriky, Asie i Evropy. Velký důraz tu kladou na agricole rumy z francouzských zámořských území, ale nechybí ani experimentální projekty či ovocné likéry na bázi rumu.

Festivalový areál v Parc Floral, obklopený zelení a pojízdny karibskými kuchyněmi, vytváří ideální atmosféru na ochutnávky i setkání s výrobci a ambasadory značek. Během jednoho dne je možné procestovat celý rumový svět a získat skvělý přehled o tom, co všechno se na trhu děje.



Objevy a největší zážitky dne

Mezi naše nejsilnější zážitky patřilo setkání s týmem značky Millonario, který představoval nový design jejich vlajkové lodi Millonario 15y. Dalším skvělým momentem byly jednotlivé semináře, například téma „Jak propagovat rumy mezi začínajícími rumáři“, nebo do posledního místa zaplněné setkání s Alexandrem Gabrielem, otcem rumů Planteray, který nás pozval na hloubkové prozkoumání 300leté tradice rumu Royal Navy, a představil nám tak lahev, jež v dohledné době ozdobí police i v našem obchodě.

Velmi příjemným překvapením byly také rumové likéry od Arcane a nová, limitovaná edice Cihuatán ze Salvadoru s tóny tropického ovoce a jemného koření. Na tu si ale budeme muset ještě počkat.

Trend: změny designů i chuťových profilů

Rhum Fest Paris 2025 potvrdil i jeden zásadní trend – mnoho značek aktuálně mění své etikety, lahve a často i receptury. Není to jen o vizuálu, ale o práci s novými sudy a chuťovými profily. Bylo tedy krásné vidět, že svět rumu není nijak zkostratělou záležitostí, ale naopak neuvěřitelně živou kategorií, která má co nabídnout všem milovníkům rumu.

Rhum Fest Paris 2025 tak byl pro nás nejen dnem plným objevů a setkání, nýbrž i důležitým potvrzením, že svět rumu se dál dynamicky vyvíjí. Získali jsme inspiraci a kontakty, které nám umožní přivést na český trh další zajímavé novinky. A pokud máte rádi rumy, cestování a objevování, rozhodně si další ročník Rhum Fest Paris 2026 nenechte ujít. My se tam určitě chystáme znovu.

FAMILLE
GIRAUD-HEMART
1625 400 ANS 2025
VIGNERONS A AÏ CHAMPAGNE

Text: Jakub Janeček, foto: Archiv Giraud-Hemart, není-li uvedeno jinak

Šampaňská z vinařského domu Henri Giraud, jehož počátky sahají zpět do roku 1625, jsou novodobou legendou. Pojďme si připomenout jeho historii i první krůčky v České republice, podívat se na to, čím jsou právě tato šampaňská tak výjimečná, a ohlédnout se za oslavami 400letého výročí, které proběhly 9. a 10. června.

On n'a rien d'intentionnel
On s'oblige à rien
simplement faire du bon Vin.

Nic si nezakazovat, do ničeho se nenutit, jednoduše dělat dobré víno. - Claude Giraud

CHAMPAGNE HENRI GIRAUD V ČESKÉ REPUBLICE

Zhruba ve stejné době, kdy jsme v Guatemale díky Mauriziu Cagnolatimu objevili rum Zacapa, neunikla po jeho doporučení naší pozornosti ani šampaňská vína ze šampaňského domu Henri Giraud. Světově uznávaný znalec šampaňského Richard Juhlin zařadil toto pozoruhodné vinařství mezi 1 % nejlepších výrobců v Champagne a my jsme jeho šampaňská vína začali dovážet a zastupovat na našem trhu.

Psal se rok 2012 a v našem nově otevřeném obchodě se šampaňské Henri Giraud pohybovalo v top 10 nejprodávanějších značek. Bylo to ještě před tím, než na jeho adresu uznávaný americký kritik vína Robert Parker napsal, že se jedná o „největší šampaňské, o jakém jste nikdy neslyšeli“, což sice pro hrstku dobře informovaných, včetně některých našich zákazníků, mohlo znít trochu krutě, ale ještě to nebylo nic proti tomu, jak se asi cítili v šampaňském domu u Kruga po dalším jeho výroku, že Argonne od Henriho Girauda je právě takový, jak by měl chutnat Krug.

ZASLOUŽENÁ POZORNOST

Možná se ptáte, čím to je, že se dostává šampaňskému domu Henri Giraud a jeho vínům takové pozornosti. Odpověď je podle mého názoru poměrně jednoduchá. Stojí za tím především přístup Clauda Girauda, který navázal na práci svých předků a vrátil se k tradičnímu způsobu ukládání vína pro výrobu šampaňského do dubových sudů z Argonského lesa. Zároveň se rozhodl, že měřítkem pro jeho práci nebude kvantita, ale kvalita. Ostatně již před deseti lety Claude Giraud doprovodil rozhovor pro náš časopis rukopisem vystihujícím jeho filozofii: „Nic si nezakazovat, do ničeho se nenutit, jednoduše dělat dobré víno.“

HISTORIE A SOUČASNOST

Pokud odečtete od současného letopočtu 400 let, přenesete se do roku 1625. Právě v tomto roce se za vlády krále Jindřicha IV. začala psát historie domu Henri Giraud tím, že se v Champagne usadila rodina Françoise Hémartha, která začala s pěstováním vinné révy ve vesnici Aÿ. Co se výroby vína týká, tak Aÿ nebyla jen tak nějakou vesnicí. Zdejší vína se totiž těšila obrovskému

věhlasu. Francouzští králové si zde vždy přáli vlastnit vinice, Jindřich IV. byl dokonce nazýván vládcem Aÿ a za zmínku stojí i fakt, že se až do roku 1887 vínům ze Champagne říkalo vína z Aÿ.

Po zasažení vinic mšičkou révokazem ale podobně jako mnoho dalších i Hémartova rodina zbankrotovala. Pravnučka Françoise Hémartha, Madeleine, se v roce 1914 provdala za Léona, dědečka Clauda Girauda, jenž po návratu z 1. světové války začal vedle své práce na dráze postupně obnovovat vinice. Jejich syn, Claudův otec Henry, byl učitelem a po 2. světové válce začal sám vyrábět šampaňské víno. Claude Giraud, představitel 12. generace rodiny, začal tátovi pomáhat v roce 1971, v roce 1982 se stal provozním ředitelem a o 10 let později výkonným ředitelem rodinného podniku. V současnosti je již generální ředitelkou jedna z Claudových dcer Emmanuelle Giraud a sklepmistrem je od roku 2000 Sébastien Le Golvet, Claudův zeť, pod jehož vedením vinařství neuvěřitelně vzkvétá.

VINICE A ODRŮDY RÉVY

Dům Henri Giraud má své vinice v Aÿ rozděleny na 35 parcel Grand Cru. Většinu hroznů tvoří Pinot noir, přičemž rozdělení vinic je přibližně 70 % Pinot noir a 30 % Chardonnay.

Pinot noir se v Champagne pěstuje celkem na 13 000 hektarech a je zde hlavní odrůdou. Hrozny jsou středně velké, černé s bílou dužinou a víno z nich je plné síly a těla s tóny červeného ovoce. Pinot noir se kvůli své struktuře často přidává do směsí. Samotné víno lze použít k výrobě šampaňského blanc de noirs, ale také se z něho vyrábí tiché červené víno Coteaux Champenois. To Giraudovo bylo v roce 2017 prvním vínem z vinařství Henri Giraud s označením „Triple Zero“, tedy vínem s nulovým obsahem herbicidů, insekticidů a fungicidů, což je doloženo i molekulární analýzou.

Chardonnay je odrůdou hroznů s bílou slupkou, která se pěstuje v Champagne na rozloze něco málo přes 10 000 hektarů. Dozrává dříve než jiné odrůdy, a proto je citlivá na jarní mrazíky. Chardonnay vypěstované na křídovém podloží lze použít k výrobě šampaňských vín, která vynikají svou minerálností s květinovými a citrusovými vůněmi. Šampaňské vyrobené z této odrůdy nabízí jemnost a eleganci. Ve směsích dodává dokonalý závěr a samotné se používá k výrobě šampaňského Blanc de Blancs.

SUDY A AMFORY

Jak už jsme zmínili, Claude Giraud inicioval návrat k ukládání vína pro výrobu šampaňského do dubových sudů z Argonského lesa. Tato dříve běžná praxe se ze

Champagne skoro vytratila, když byly dubové sudy postupně nahrazovány betonovými nádržemi a později také železnými, plastovými a nakonec nerezovými tanky. Situace došla tak daleko, že výrobci šampaňského na Argonský les, rozkládající se na 80 000 hektarech na severu Francie v jižním podhůří Arden, prakticky zapoměli. Dnes se o výběr stromů z Argonského lesa stará Sébastien Le Golvet. Pro výrobu sudů se používají pouze první tři metry z kmene stromů, které se štípají ještě za vlhka a následně se suší.

K výrobě dubových sudů využívá tým pod Sébastienovým vedením dvě bednářství, a to místní Tonnellerie de Champagne Jérôme Viard a Tonnellerie Chassin v burgundském Rully. Tato bednářství ročně dodají přibližně sto až dvě stě sudů z nejvhodnějšího dřeva pro toastování neboli nahřívání nad otevřeným ohněm, aby se rozvinula dubová aroma a následně mohla vzniknout dokonalá harmonie vína a sudu. Sébastien si sám opéká sudy a podílí se na všech aspektech výroby vína.

Jak o šampaňském domu Henri Giraud napsal Ken Gargett v online magazínu Quill & Pad: „Samozřejmě to dnes nejsou zdaleka jediní výrobci šampaňského, kteří používají dub. Odhaduje se, že jich je asi sto. Ale jen málo z nich to dělá tak dobře jako Henri Giraud.“

Zároveň také ne všechna vína Henri Giraud kvasí v dubových sudech. Přibližně 10 % vín, která se z velké části používají pro Dame-Jane Rose, se vinifikuje v amforách ve tvaru vejce o objemu přibližně 500 litrů. Amfory se vyrábějí ze směsi terakoty a kaolinu, díky čemuž je nádoba méně porézní, a tak nedochází k nežádoucí oxidaci, která by mohla víno znehodnotit.



© Philippe Martineau



JAK SE SLAVÍ 400 LET

Oslava čtyř století rodinné tradice byla naplánována na 9. a 10. června. Do Épernay, a možná i do Reims – důležitých měst, co se výroby šampaňských vín týká – se sjelo na 250 lidí z více než 30 zemí světa, do kterých se šampaňská Henri Giraud vyvážejí. V pondělí 9. června se začínalo v pět hodin odpoledne přivítáním v Henri Giraud Estate, kde o půl hodiny později proběhla takzvaná iniciace křídou. Šlo v podstatě o vytvoření uměleckého díla za přispění všech pozvaných hostů, kteří měli pod načrtnutou křivkou místní krajiny otisknout své dva prsty, které si před tím namočili v rozpuštěné křídě. Podkladem bylo do černa opálené dubové dřevo o rozměru přibližně 80 × 60 centimetrů a křídové otisky nakonec znázorňovaly složení zdejšího podloží.

Následovalo příjemné pozdní odpoledne spojené s objevováním a mnohdy i ochutnáváním produktů partnerských výrobců, od masa, sýrů, zeleniny, pečiva a čokolády až po dorty a další pochutiny. Nemusím asi dodávat, že šampaňská vína Henri Giraud v různých provedeních byla neustále k dispozici. Byl to velmi příjemně strávený čas. Kdo měl zájem, mohl si vyjet

výtahem na střechu vinařství s pěknou vyhlídkou, nebo se jen tak procházet se sklenkou šampaňského po zahradě a ochutnávat různé dobroty, případně posedět a třeba si popovídat s pozvanými hosty.

V podvečer potom v místním sále pronesli Emmanuelle Giraud a Sébastien Le Golvet slavnostní řeči. Během té své Emmanuelle Giraud poděkovala pozvaným hostům, když řekla: „Pokud náš dům překročil hranice věků a dosáhl excelentní úrovně, pro kterou je dnes proslulý, je to v první řadě vaše zásluha. Za úspěch Maison Henri Giraud vděčíme našim dnešním hostům a všem, kdo nás podporovali – našim zákazníkům, vášnivým distributorům, rodinným přátelům, milovníkům šampaňského. Každý z vás svou důvěrou a oddaností pomohl napsat náš příběh. Z hloubi srdce vám děkujeme, že jste tu s námi, abyste toto živoucí dědictví oslavili.“ A Emmanuelle dále pokračovala: „Jak si lze vysvětlit úspěch tak malého, nezávislého šampaňského domu? Odpověď se scvrkává na čtyři slova: záměr, vášně, práce a inovace. Tyto vnitřní síly jsou naším hnacím motorem, předávaným z generace na generaci, a Sébastien je dnes jádrem tohoto motoru.“

Sébastien Le Golvet se ujal slova a řekl: „Inovace je naším kompasem. Inovovat znamená odvážit se riskovat,





abychom mohli neustále zlepšovat kvalitu našich šampaňských vín a zážitků, které nabízíme. Inovace slouží v první řadě přírodě, vinné révě a lidem, kteří se o ni starají. Proto se náš dům v roce 2018 stal prvním v Champagne a vlastně i na světě, který přijal naprostou transparentnost. Každá lahev Esprit Nature nese QR kód, který umožňuje přístup ke kompletní, nezávislé analýze vína uvnitř. Nemáme co skrývat a věděli jsme, že se jedná o nový požadavek našich příznivců. Mladší generace očekávají, že značky budou poctivé, řemeslné a transparentní, a my jsme inovovali, abychom toto oprávněné očekávání naplnili.

S naším Coteaux Champenois 'Triple zéro' jsme šli ještě dál, když vzniklo bez herbicidů, insekticidů a fungicidů.

Tento průkopnický přístup vyžadoval odvahu a vášeň, ale úžasnou odměnou je vidět, jak naše hrozny rostou v harmonii s přírodou a dosahují absolutní čistoty! Stejně tak jsme kompletně přepracovali naše metody výroby vína, abychom se znovu spojili s přírodními materiály.

Věděli jste, že je naše vinařství v Champagne unikátní a přezdívá se mu „0% nerez“, protože vinifikujeme výhradně ve dřevě a kamenině a z výroby našich vín zcela vylučujeme nerezovou ocel? Je to malá revoluce ve světě, kde králem jsou ocelové tanky, ale pustili

jsme se do ní, protože věříme v hodnotu dřeva, země a gravitace, abychom naše vína co nejvíce přiblížili přírodě. Inovovat znamená ctít minulost, ale také myslet do budoucna.

Práce s dubem a kameninou dokonce podnítila myšlenku vytvořit hybridní sud – tělo z argonského dubu s kameninovými hlavicemi, který zcela potlačuje drsné třísloviny. Je to skutečná revoluce ve světě vína a my jsme si ji nechali patentovat. V tradičním sudu nelze hlavice (jež tvoří 30 % vnitřního povrchu sudu) dokonale opékat. Dřevo zde zůstává syrové a dodává vínu svíravé, hořké třísloviny. Náš hybridní design ale tento problém zcela řeší.“

Následoval dlouhý potlesk naslouchajících hostů a pokračovala volná zábava, ať už v sále s živou kapelou, nebo venku, zakončená „Blue Night“ večerem, během kterého pozvaní hosté vypouštěli k obloze lampiony štěstí, které evokovaly bublinky šampaňského.

V úterý se začínalo v 11 hodin dopoledne opět přivítáním v Henri Giraud Estate. Na programu byl přátelský oběd, tedy mušle, krevety, klobásy a fantastická masa na grilu a další neustále doplňované pochoutky a samozřejmě šampaňské proudící z jéroboamů, tedy třílitrových lahví, kterých bylo připraveno 90 pouze pro tuto akci. Jednalo se o blanc de noir, tedy 100% Pinot noir, ale k dispozici byla celá řada šampaňských Henri Giraud, od Espritu až po Argonne. V odpoledních hodinách se potom bylo možné zúčastnit workshopu, což byla ukázka jednoho z bednářů, jak se staví dubový sud a jak se následně toastuje za pomoci speciálního patentovaného zařízení pod Sébastienovým dohledem. Hosté se mohli zúčastnit i komentované prohlídky skladů s úctyhodným množstvím 1 200 dubových sudů z Argonského lesa i terakotových amfor vejcovitého tvaru.

Ještě před večerí jsme s mým společníkem Jirkou a našimi partnerkami stihli krátkou návštěvu katedrály v Remeši, kde jsme si nenechali ujít pohled na úžasnou vitráž od Marca Chagalla, a potom už jsme rychle spěchali do hotelu, abychom se převlékli a stihli závěrečný zlatý hřeb celých oslav 400letého výročí, kterým byla gala večere v Pressorii pod taktovkou šéfkuchaře Philippa Milleho.

Pressoria je bývalá lisovna šampaňského domu Pommery v Aÿ, ve které je dnes umístěna zajímavá expozice, jež je vlastně senzorickou cestou do srdce Champagne a šampaňských vín. Návštěvníci jsou zváni, aby objevili všechna tajemství šampaňského prostřednictvím zábavné a interaktivní cesty, která oslovuje všech pět smyslů. Čicháním, dotýkáním, poslechem, pohledem a ochutnáváním mají možnost prozkoumat všechny aspekty vín králů. Expozice se nachází v přízemí





historické budovy a my jsme si tuto zajímavou cestu nenechali před večerí uniknout. Následně jsme vystoupali do patra, kde se rozléval Argonne ze třílitrových lahví, aby si hosté mohli zpříjemnit chvilky na terase s úžasným výhledem na okolní vinice. Personál neustále doplňoval různé druhy amouse-bouchů a zhruba po 45 minutách již přišlo pozvání k pětadvaceti kulatým stolům. Byl jsem zvědav, jak budou mít vše zorganizované, aby hosté dostali jednotlivé chody této večere alespoň zhruba ve stejný okamžik. Nutno konstatovat, že to skvěle sehnalý tým, který šlapal jako dobře namazaný stroj, zvládl se ctí, a ne nadarmo si na konci večera mohl vyslechnout spolu se šéfkuchařem Philipem Millem poděkování z úst Clauda Girauda a nadšené ovace hostů.

Philippe Mille je francouzský šéfkuchař se dvěma michelinskými hvězdami, působící v restauraci Meilleur Ouvrier v Remeši. Pro gala večeri sestavil následující menu spojené s párováním se šampaňskými víny Henri Giraud:

1. chod: Pod jemnou mlhou rajčatové vody infuzované černým bezem byl servírován sorbet z rajčat Green Zebra, jež doprovodilo šampaňské Blanc de Craie z 1,5litrových lahví magnum.

2. chod: Pocta katedrále Notre Dame v Remeši. Vitrážové okno s mořským rakem a šťávou verjus, což je kyselá šťáva z nezralých hroznů, a k tomu PR 90-20, což je zkrácené označení pro Perpetual Reserve Brut 9020 (solera blend), jenž obsahuje rezervy od roku 1990 až do roku 2020. Toto šampaňské bylo podávané ze standardní lahve.

3. chod: Pečená perlička na kosti, křehké brambory a lesní houby obohacené o lesní sabayon s vůní podrostu. Párování s Ay Grand Cru Fût de Chêne 2000 Collection, rozlévaným ze standardních lahví.

4. chod: Sýr Chaource (který původně na počátku 14. století vytvořili mniši v opatství Pontigny) s Chardonnay, křupavou brioškou s listy salátu doprovodila Ratafia Champenois Exceptional Aging, podávaná pipetou ze 4,5litrových lahví réhoboam.

Po setmění jsme byli vyzváni, abychom se přesunuli na terasu, kde nás čekalo překvapení v podobě krátkého „open-air“ divadelního představení v kulisách okolních vinic. Na nich se pomalu zprava a zleva přibližovaly dvě obrovské prosvětlené postavy tvarované proudícím vzduchem, ztělesňující Madeleine Hémarť a Léona Girauda. Tyto obrovské loutky se k sobě blížily, což nakonec v reálu skončilo svatbou, již došlo ke spojení





DÁREK K JUBILEU

Přemýšleli jsme s Jirkou, jaký dárek by bylo vhodné ke 400letému výročí našim hostitelům přivést. Volba padla na skleničky Moser z edice Royal, která byla původně – před více než 100 lety – vyrobena jakožto nápojový set na zakázku pro manželku anglického krále Edvarda VII. Jednalo se o šest skleniček na šampaňské víno, na které jsme nechali vygravírovat logo Henri Giraud, tedy velké písmeno G se dvěma tečkami. Dále jsme s sebou vzali malý dub, který na jaře vyklíčil na naší zahradě. Jednalo se o symbolický dárek pro štěstí do dalších čtyř století, který jsme předali Emmanuelle Giraud spolu se zmíněnými skleničkami.



dvou rodů, které psaly a dodnes píší úžasnou historii výroby šampaňského nejvyšší možné kvality.

Po návratu ke stolům následoval dezert nazvaný jahodová svěžest s ratafií, extrakt z Mara des bois s květem sporýše, u čehož nemohl chybět Esprit Nature, nalévaný ze třílitrových lahví jéroboam. To už ale zároveň DJ mixoval vybrané tracky, do kterých hrál na saxofon, a rozpoutala se úžasná taneční párty.

Po dvanácti hodinách krásného dne se šampaňským Henri Giraud jsme se cestou do hotelu sami sebe ptali, kolik jsme v ten den asi vypili sklenek šampaňského. Bylo jich požehnaně, bez přehánění zhruba 40, tedy množství, které jsem si ani nemyslel, že bych během jednoho dne někdy v životě mohl vypít. Překvapením ale bylo, že jsme se cítili všichni velmi dobře, vůbec ne opile, a ještě příjemnější bylo následující ráno, kdy jsme se probudili svěží, bez jakéhokoli náznaku bolení hlavy. Cítili jsme se plní čisté a pozitivní energie šampaňského Henri Giraud, energie plné života.

Claude Giraud v rozhovoru pro náš časopis v roce 2015 řekl: „Jsme šampaňské pro ty, kdo vědí, že Giraud má zajímavá šampaňská.“ Možná že těch, kdo vědí, bylo před deseti lety ještě poměrně málo. V roce 2021 už ale v odborném časopisu Decanter psali, že „Henri Giraud je značka šampaňského, o které všichni mluví, která zůstala věrna svému étosu, orala vlastní brázdu a zpochybňovala zažitá představy a konvence o světě dobrého vína, čehož výsledkem je novodobá legenda“. Tak co, nedostali jste po přečtení těchto řádků chuť na některou ze skvostných lahví tohoto šampaňského? ■





PAMPERO

PERLA VENEZUELY

Text: Tomáš Mozt, foto: archiv značky Pampero

V rámci jihoamerického světadílu byste sotva našli stát, který by mohl nabídnout takovou geografickou rozmanitost jako Venezuela. Najdete zde totiž jak rozsáhlé roviny a nížiny, tak zasněžené hory a vrcholy čnící až do výšky více než 5 000 metrů, stejně jako dlouhý pás karibského pobřeží. A ano, rum tady najdete také, ale ne jen tak ledajaký. Je to příslušník velké venezuelské rumové trojky a výrazná kulturní ikona. Řeč je o značce Pampero.



Pomyslný rumový příběh jsme do jisté míry načrtli již ve 22. čísle našeho časopisu, přesto neuškodí připomenout některé skutečnosti. Jednou z nich je romantický příběh, jenž vypráví o lodi pod velením Ameriga Vespucciho, která měla v roce 1499 během expedice podél severozápadního pobřeží Jižní Ameriky, dnešního Venezuelského zálivu, spatřit nákolní domy místních obyvatel. Tyto domy pak měly Vespuccimu připomínat Benátky, což jej vedlo ke španělské zdvořilosti názvu Venezia, tedy Venezuela neboli Malé Benátky. Jiná verze hovoří o Kryštofu Kolumbovi a jeho třetí cestě do Ameriky v roce 1498. Tato varianta zmiňuje dopis španělskému králi, v němž měl Kolumbus popisovat onen „ráj“ na zemi, jež očividně objevil v deltě řeky Orinoko. Zvláštní na tom je, že každý z objevitelů se ocitl v jiné části Venezuely, a přesto byli schopni vyjádřit své myšlenky identicky. Snad to byl ten italský původ či zvůň daného názvu nového území. Ať už tomu ale bylo jakkoliv, netrvalo dlouho a v první polovině 16. století vzniká ve Venezuele první trvalá španělská osada, která se zaměřuje, stejně jako je tomu v případě dalších španělských kolonií, na chov dobytka, a zejména na zemědělství. Pěstuje se kakao a káva, tabák a bavlna, ale především cukrová třtina, která se v karibské oblasti stane poměrně rychle velmi důležitým ekonomickým

faktorem. Odtud je to už pouhý krok k rumu. Vedle výnosů z kakaovníkových a kávových plantáží se totiž podstatným pilířem místního hospodářství stává právě výroba rumu.

Jakožto španělská kolonie měla Venezuela v 18. století zakázaný export rumu. V 19. století nicméně přicházejí podstatné, ba až překotné změny. V roce 1811 vyhlásila Venezuela poprvé svou nezávislost. Španělsko však nadále usilovalo o udržení vlivu, a tak boje trvaly ještě více než dekádu. Zkraje 20. let 19. století s již skutečně obhájenou nezávislostí se posléze výroba rumu opět zvyšuje, a to také proto, že se čím dál tím více modernizuje výrobní proces. Jedním z důvodů byl příliv osadníků z francouzské Korsiky, kteří s sebou do Venezuely přinesli své znalosti cukrové třtiny a destilační přístroje.

Celé 19. století se poté nese ve znamení větších či menších ozbrojených povstání, kdy Venezuelu poznamená i zničující občanská válka, ovšem díky tomu, že si bezpočet palíren až na několik výjimek stačil vybudovat solidní ekonomické základy, dokáže si udržet výrobní standard i objem výroby. A když vlny nepokojů na konci století výrazně opadnou a země se konečně ocitne v klidnějších dobách, znamená to pro výrobu rumu další impuls.

PAMPERO

Ještě před koncem 19. století začaly vznikat slavné místní rumové značky, jako jsou Ron Carupano nebo Santa Teresa. V roce 1938 k nim ale přibyla další značka, která později doslova přepsala dějiny venezuelského rumu. Když Luis Manuel Toro a Alejandro Hernández založili v tomto roce obchod, jenž nabízel rum a víno, uvedli v ten samý moment v život i značku Pampero. Firma Industrias Pampero vznikla v jednom domě z koloniálních dob v Quinta Crespo, městské části hlavního města Caracas. Toro a Hernández nejprve pokračovali v tradicích a vyráběli rum a ovocná vína, avšak několik měsíců po založení podniku již destilovali v nově vzniklé palírně vlastní rum – a rázem se dostal úspěch.

Zčásti i proto, že se neustále snažili zlepšovat průběh výroby a Pampero díky tomu zvolna začalo určovat standardy pro výrobu rumu ve Venezuele, a to především v okamžiku, kdy si Hernández a Toro u svého venezuelského rumu jako první určili minimální dobu zrání dvou let. Tento standard začali postupně přebírat i jiní výrobci, až se ustálil jako samostatná norma. A tak se na lahvích značky například poprvé objeví slovo Añojo.

Luis Manuel Toro ale obchod relativně brzy opouští, a tak se Alejandro Hernández, rybářův syn, dobrodruh a později úspěšný politik, jenž se bude dokonce ucházet o post prezidenta, postaví naplno do čela a přebírá kontrolu. Ostatně za koncepcí zralého rumu nestál nikdo jiný než právě obratný Hernández, který nechával své destiláty zrát v dubových sudech, čímž otevřel novou kapitolu kvality a chuti. Aby se Pampero vychutnávalo příjemněji, snížil Hernández na počátku 50. let obsah alkoholu ve svých rumech z původních 50 % nejprve na 45 %, aby posléze skončil na 40 %, tedy pokud odhlédneme od toho, že Pampero Blanco má pouhých 37,5 % objemového alkoholu.

Jeho ambice tím ovšem nekončí. Hernández hodně cestuje a při svých výpravách navštěvuje také spoustu palíren. Vrací se s inovativními koncepty, taktéž používá techniky, které poznal v zahraničí, a proto může přinášet pořád nové impulzy vedoucí ke zvyšování kvality. Jeho cílem je dostat se v té době z úrovně boutique rum mezi největší hráče na trhu, a přitom neztratit kvalitu. Uvědomíme-li si, že v 50. letech ovládala ve Venezuele 80 % trhu s rumem Santa Teresa, o dekádu později už se vše zdálo mnohem vyrovnanější, když se o trh dělily primárně tři přední výrobci, jimiž byly Licorerias Unidas (dnešní DUSA), Industrias Pampero a Hacienda Santa Teresa.



Na své pozici nicméně Hernández usilovně pracoval již v 50. letech, kdy přes prvotní lobby dosáhl svého cíle, jímž bylo založení kontrolovaného označení původu „Ron de Venezuela“, které pro venezuelské rumy v roce 1954 stanovilo přísné požadavky na výrobu, stažení a objem alkoholu. Podle tohoto nařízení musí ve Venezuele destilát z cukrové třtiny zrát minimálně dva roky, aby se mohl nazývat rum. Oproti tomu všechny destiláty, které zrály méně než dva roky, smíjí nést pouze označení aguardiente. Přijetí této nové legislativy zároveň vysvětluje i pokles významu značky Santa Teresa na venezuelském trhu, neboť ta do té dominovala se svým jeden rok starým rumem. Konzumaci rumu to však nezpomalilo, a v 80. letech 20. století dokonce patřila Venezuela na přední příčky v celosvětové spotřebě tohoto destilátu. Poté ale přichází ropná krize a s ní politický i ekonomický rozklad a obrovská inflace.

V roce 1993 jsou přijaty další požadavky pro destiláty nesoucí označení „venezuelský rum“, ačkoli se ještě nejedná o formální chráněné označení původu. To přichází až o deset let později, kdy za touto aktivitou opět významně stojí značka Pampero.

KOVBOJOVÉ VENEZUELY

Inspirací pro zakladatele značky byla svoboda plání i vášně a hrdost národa, kterou ztělesňovali tzv. llaneros. Ti byli známí jak pro svou řemeslnou zručnost, tak pro svobodný a velmi vynalézavý způsob života na venezuelských pláních. Pod samotným termínem „pampero“ se rozumí honák dobytka, přičemž tento název měl odkazovat na onu důležitou společenskou skupinu venezuelských kovbojů. Rum s takovým názvem měl podle zakladatelů odrážet ony nejlepší životní zážitky, které jsou zcela jedinečné a autentické. I proto najdeme na lahvích Pampero kovboje sedícího na vzpírajícím se koni na venezuelských pláních.

VÝROBNÍ PROCES

Rumy Pampero vznikají tradiční cestou výroby rumu, kdy jejich vstupní surovinou je melasa s jedním z nejvyšších obsahů cukru na světě, pěstovaná v jedinečném trojím mikroklimatu, kde se setkávají Karibik, Andy a Amazonie. Tato melasa se nechává fermentovat od dvanácti hodin do dvanácti dní podle toho, jakého rumu je potřeba docílit. K fermentaci se využívá lokální melasa, k níž se přidávají speciální kvasinky a voda z vlastního sladkovodního zdroje. Pampero se vyrábí v palírně La Miel, situované v západní Venezuele. Rumoví znalci v takovémto okamžiku již zpozorní, jelikož tato destilerie stojí i za dalšími významnými rumovými značkami z Venezuely. Proces destilace rumů Pampero kombinuje kontinuální kolonu, batch kettle a kotlíkový destilační přístroj. Po destilaci dále probíhá zrání v sudech z bílého dubu, dokud se nedosáhne jemnější a komplexnější chuti. „Andělská daň“ představuje u rumů Pampero až 9% roční ztrátu, což ukazuje intenzitu i práci dřeva ve venezuelském podnebí. Za výsledným chuťovým profilem rumů Pampero stojí maestro ronero Luis Gerardo Figueroa Tovar, který pracuje v rumovém průmyslu už přes 30 let a v roce 2003 se mimo jiné významnou měrou podílel na specifikaci ochranné známky původu.

Ať už tedy pohlédnete do historie, nebo jen ochutnáte některý z rumů Pampero, je dobré si uvědomit, že máte co do činění s rumem, který definoval venezuelskou duši; rumem, který dodnes zanechává širokou stopu nejen ve Venezuele.

PAMPERO BLANCO 37,5 %

Blanco je svěží, vysoce kvalitní bílý rum. Vyrábí se kombinací destilace na kotlíkovém destilačním přístroji, zařízení batch kettle a koloně. Zraje po dobu čtyř let v dubových sudech po skotské whisky a následně se pečlivě filtruje pro odstranění barvy a zachování chuti. Tento

proces zrání mu dodává hloubku a charakter, jaké jsou u bílých rumů vzácné. Jedná se o směs 40 různých sudů, v nichž se kombinují lehké, těžké a polotěžké rumy, aby se vytvořil jedinečný chuťový profil. Skvěle se hodí například do koktejlů, jako jsou mojito nebo daiquiri.

PAMPERO ESPECIAL 40 %

Especial představuje první venezuelský vyzrálý rum, jenž je stejně bohatý jak z hlediska historie, tak chutě. Tento rum je natolik známý, že si o něj místní neříkají jménem, ale jednoduše si jej objednávají slovy „caballito frenao“, doslova tak žádají o „koně na zadních“. Toto vyjádření je poctou symbolu svobody, kterou reprezentuje ikonický venezuelský kovboj – llanero. Especial je známý svou vyváženou chutí a výraznou zlatavou barvou. Zraje v dubových sudech po bourbonu a míchá se z více než 40 různých sudů, čímž získává výjimečnou kvalitu a hloubku. Jeho chuťový profil nabízí jemné tóny dřeva, vanilky, karamelu a zralého ovoce, což z něj činí univerzální rum, který si zachovává svůj charakter, ať už se popije samotný, nebo míchaný v koktejlech, kdy dobře vynikne třeba v Dark'n'Stormy.

PAMPERO SELECCIÓN 40 %

Toto je tlukoucí srdce značky, v němž se mísí minulost a přítomnost. Jedná se o speciální rum vytvořený na oslavu 70 let značky, který spojuje mladší ročníkové rumy s rezervními rumy, a vytváří tak blend, který září, ať už si ho vychutnáte samotný, nebo v oblíbeném koktejlu. Základem Pampero Selección je deset rumů, které zrály v sudech po bourbonu a po sherry, což z něj ve výsledku činí rum se zakulacenou, vyváženou chutí, jemnou vůní a jantarovou barvou.

PAMPERO ANIVERSARIO 40 %

Speciální blend Pampero Aniversario byl uveden na trh v roce 1963 u příležitosti 25. výročí založení společnosti. Pozornost na sebe tento rum strhává mimo jiné díky ikonickému obalu, jenž odkazuje na autentická kožená sedla, která byla tradičně používána místními Llaneros. V rumu Pampero Aniversario lze zkrátka spatřit identitu značky, která v tomto případě stojí na spojení mladých ročníkových rumů s rezervními rumy. Pro tento blend se používají jednak sudy po bourbonu a jednak sudy po sherry. Ve výsledku tak jde o intenzivní prémiový rum mahagonové barvy, určený k tomu, aby byl popíjen a vychutnáván čistý, díky čemuž lze v každém lahodném doušku odhalit komplexní paletu vůní a chutí dřeva, sherry, vanilky, karamelu, sušeného ovoce, pomerančové kůry a kakaa. ■



Premium D.O.C. ron de Venezuela



D.O.C.
RON DE VENEZUELA

JAK SI POMERANČE ZÍSKALY SVĚT

Text: Tomáš Mozn, foto: Lúboš Wiśniewski, archiv Grand Marnier a Maison Ferrand

Antičtí myslitelé, čínští historici, arabští geografové, evropská aristokracie, lékaři, umělci, botanici a šlechtitelé, ti všichni se podíleli na jedinečném obrazu citrusů v kulturní historii. Ostatně dodnes nám v případě citrusů zůstává ona asociace se zdravím i bohatstvím, dobrodružstvím a objevováním, kdy se citrusy vyskytují v umění, vědě, literatuře, náboženství a konec konců rovněž v kuchyni či baru. Zkrátka citrusy se prolínají všemi společnostmi světa. Důkazem budiž i skutečnost, že spotřeba citrusů vytrvale předstihuje jak banány, tak jablka. Ale jaký je onen pravý příběh pomerančů? A jak se dodnes podílejí na podobě barového světa?



ZLATÁ JABLKA

Pomeranč je ovocem, které si našlo své nezastupitelné místo nejen na našich stolech, ale zároveň jako nedílná součást alkoholických nápojů po celém světě. Jeho osvěžující chuť a vůně dodávají těmto nápojům jedinečný charakter. Jaká ovšem byla cesta pomerančů do našich srdcí? Při sledování ošidné historie pomerančů se ukazuje, jak se lidský zájem o toto ovoce odráží nejen v medicíně či zemědělské politice, nýbrž také v umění. Ostatně velký příběh citrusů v sobě shrnuje ochranný i kavalírský přístup k jídlu, k jeho kultivaci i k životnímu prostředí. Když se na pomeranče podíváme zblízka, spatříme až na vzácné výjimky stálezelené dřeviny, které se vyskytují jako mělce kořenící stromy, zřídka i keře. Jejich květy se obvykle vyznačují silnou vůní, přičemž plodem pomerančovníku je charakteristická bobule, která společně se všemi dalšími citrusy sdílí pojmenování hesperidium, odkazující na řecká mytologická zlatá jablka ze zahrad Hesperidek žijících za pohořím Atlas. Tyto plody jsou kvalitním zdrojem vitamínu C a konzumují se jak čerstvé, tak kompotované, nebo se rovnou lisují pro osvěžující šťávu. Z kůry se získává pektin, a hlavně esenciální oleje, které slouží k aromatizaci potravin, případně se dále využívají

v kosmetice či medicíně. V současnosti je pěstování pomerančů jedním z nejvýznamnějších zemědělských směrů v teplých krajích. Třebaže bychom v této souvislosti mohli hovořit o zemích, jako je Čína, Spojené státy americké, Španělsko, Portugalsko, Brazílie, Austrálie nebo Jihoafrická republika, pravdou zůstává, že aktuálně největším exportérem pomerančů je Egypt. Ze statistiky z roku 2021 vyplývá, že globálně se ročně vypěstuje a sklídí 161 milionů tun pomerančů, což z nich činí jednoznačně nejoblíbenější ovoce na světě, neboť ani banány (124 milionů tun), ani jablka (93 milionů tun) zdaleka nedosahují takové popularity.

Budeme-li pátrat po historii pomerančů, dovedou nás dostupné informace k odpovědi, že domovinou těchto citrusů je Asie. Nicméně bližší specifikace je již informačně různorodá. S největší pravděpodobností pochází pomerančovník z Číny, avšak některé odkazy nás směřují rovněž do Indie nebo na Srí Lanku. Tuto cestu bychom mohli pozorovat i skrze etymologii slova pomeranč. Vždyť ještě koncem 19. století se u nás pomerančům říkalo „pomoranč“. Ze slova pomoranč cítíme fonetickou podobnost s anglickým slovem orange, což je výraz pro stejné ovoce. V pátrání a vývoji jména ale jdeme dál až do Španělska, kde se pomerančům říká naranja. Španělé ovšem toto pojmenování nevymy-

sleli – převzali ho od Arabů, kteří pomerančům říkali naranj, sami ho ale odkoukali od Peršanů, kteří pomeranče nazývali nerang. Slovo nerang má údajně původ v sanskrtu, starém indickém jazyku, kde se pomeranč nazýval nagruno. Můžeme z toho tedy odvozovat dějinnou cestu pomeranče během staletí z daleké Indie přes dnešní Írán, Arábii, Španělsko a Itálii až k nám?

První záznamy o citrusech pocházejí ze starověké Číny, kde byli již před 4 000 lety popsáni lidé, kteří nosili trsy pomela a pomerančů. Přesto bychom našli první písemnou zmínku o pěstování pomerančovníků v Číně až v roce 314 před naším letopočtem. Pomeranč podle všeho vznikl křížením mandarinky s pomelem a na jeho prvních odrůdách rostly jen malé, kyselé bobule. Postupem času se ale podařilo vypěstovat i stromy nesoucí sladké a šťavnaté plody, které pak Číňané začali vysazovat ve velkém. Historie napovídá, že pomeranče se v přírodě nikdy nevyskytovaly planě a samy od sebe, a tak za tento skvost vděčíme čistě vlastní lidské zručnosti a kreativitě.

Při sledování cesty pomerančů do Evropy lze narazit na poznámky o tom, jak původní hořkokyselé pomeranče a citrony lemovaly otevřené obchodní stezky mezi Indií a Římem už v posledních letech 1. století před naším letopočtem. Stejně tak je možné najít přesvědčivá tvrzení, podle nichž se pomeranče i citrusy pěstovaly na území Itálie již před výbuchem Vesuvu a tragickým koncem města Pompejí v roce 79 n. l. Co ovšem lze doložit s jistotou, je skutečnost, že v 8. století putovaly pomeranče a citrony společně s islámem na Pyrenejský poloostrov, když byly vysázeny v Alhambře. Křesťané se však ve středověku s pomerančí intenzivněji seznamují především díky křížovým výpravám, po nichž se ve 13. století citrusy hojně importovaly z Egypta a Blízkého východu. Například Eleonora Kastilská, manželka anglického krále Eduarda I., se společně s manželem účastnila v letech 1270 až 1273 křížových výprav, a zatímco Kateřina Medicejská přivezla z Itálie na francouzský dvůr v 16. století řadu nových společenských zvyklostí, Eleonora přivezla do Anglie pomeranče, olivový olej i španělský zvyk věšet oslavné tapiserie na zdi.

Ačkoli dnes bychom si těžko představili Španělsko bez ikonických sevillských pomerančů, které se na Pyrenejský poloostrov dostaly díky muslimské expanzi, nepochybnitelným faktem je, že tzv. hořké pomeranče byly známy již z dob římské říše. S těmi sladkými se naopak Evropané seznámili až ve chvíli, kdy Portugalci objevili cestu do Indie a přivezli je do Evropy jako vzácný poklad. Je zajímavé, že v jazycích středoze-
mních národů jsou tyto pomeranče stále označovány jako portugalské. Netrvalo dlouho a od Portugalců se sladké pomeranče dostaly ke Španělům, kteří je vzali s se-

bou do Ameriky. A nebyla to náhoda. Pomeranče měly totiž skvělou pověst díky své trvanlivosti a vysokému obsahu vitamínu C, díky čemuž představovaly ideálního společníka na dlouhé zámořské cesty. A právě v té době začaly citrusy svou velkou pouť napříč světem, což někdy přinášelo poměrně zvláštní a nečekané následky. Jedním z nich je chování stromů, které v horkém tropickém podnebí zkrátka odmítly rodit oranžové plody a namísto toho plodily pouze zelené. Ukázalo se, že většinu výrazných barev dodává plodům až chladnější noční vzduch, který je ovívá například v Kalifornii, Španělsku či Itálii. Studenější teploty totiž rozkládají chlorofyl v kůře a umožňují tak, aby se oranžový pigment projevil. Tento jev ovšem nemá sebemenší vliv na sladkost citrusů, která bývá naopak u tropických citrusů vyšší. Navzdory tomu se zrodily některé citrusy, které byly k překvapení osadníků rezistentní i vůči vlivu tropického podnebí a stále na nich rostly jen značně kyselé a zdánlivě nevyužitelné plody – tedy do okamžiku, dokud někoho nepadlo využít je při destilaci. K tomu se ale ještě dostaneme.

S rozšířením pomerančovníků do Itálie se zrodil i nový fenomén. Pomeranč se v Itálii rychle stal oblíbenou, luxusní pochoutkou šlechty i bohatých měšťanů. Každý, kdo něco znamenal a měl na to prostor, vybudoval na svém pozemku soukromou oranžerii, kde pěstoval pomerančovníky pro vlastní spotřebu. Koncem 15. století se pěstování citrusů rozšířilo po evropských dvorech natolik, že kultivace citrusů vedla i na sever do míst s chladnějším podnebím, kde budovali nové oranžerie, známé též jako greenhouses pro jejich věčně zelené prostředí. Pro humanisty byly oranžerie nejen zimním domovem pro citrusy a jiné rostliny, ale také oázou pro duši. V Praze kupříkladu postavili onen první skleník pro exotické jižní stromy již v roce 1535, čímž naše metropole dokonce o sedm let předstihla Vídeň. Za iniciativou k vybudování pražské oranžerie, o níž se stal italský zahradník Francesco, stál český král Ferdinand I., který si přirozeně svou náklonnost k citrusům přivezl ze Španělska, kde vyrůstal.

V době holandského zlatého věku zachvátila lokální aristokracii doslova citrusmánie, která se projevovala rozsáhlou výstavbou oranžerií a sbíráním co nejvíce možných druhů citrusů. Pokud se zastavíme u velkých milovníků pomerančů, nelze nezmínit francouzského krále Ludvíka XIV., který ve Versailles nechal vybudovat vůbec největší královskou oranžerii té doby. Jeho posedlost dosáhla té míry, že dokonce trval na tom, aby mu dali pomerančovníky i do jeho komnat. Není proto divu, že podporoval ve své podstatě první francouzské barmany, kteří vedli soudobé podniky připomínající dnešní moderní kavárny. Ty 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 i král. A jak jméno napovídá, hlavním sortimentem nabízeným zákazníkům byly ony osvěžující sladkokyselé limonády.

OD MARMELÁDY K LIKÉRU

Zatímco v 15. století byly pomeranče ještě luxusním zbožím, v 16. století se staly dostupnými do té míry, že se již běžně prodávaly i na trzích vedle koření a léčiv. Důkazem jsou záznamy z londýnského přístavu, kam jen v roce 1568 přivezli 40 000 pomerančů. Téhož roku si můžeme povšimnout činnosti obchodníka Rogera Warfylda, který prodával přibližně 68 kilogramů marmelády za cenu 5 liber. Třebaže iberský termín marmelo původně odkazuje na kdoule, poměrně záhy je v marmeládě nahradily hořké pomeranče. První konzervace pomerančů v marmeládě se tak v kuchařce objevuje již v roce 1587, přičemž během následujících devadesáti let se oblíba pomerančové marmelá-

dy rozšířila natolik, že prakticky nebylo možné nemít vlastní recept. Trvalo to nicméně až do druhé poloviny 18. století, než Skotové zdokonalili výrobu do podoby, jak si ji vychutnáváme dodnes. Marmeládové centrum, používající primárně sevillské pomeranče kvůli jejich vyššímu obsahu pektinu, bylo ve skotském městě Dundee, kde ve výrobě vynikal zejména James Keller se svou matkou Janet. Ti byli vyhlášeni nejen tím, že do celé směsi přidávali část kůry, ale rovněž díky propagaci ranního toastu s marmeládou.

Jestliže si svět užívá ranní toast s marmeládou, barmani jdou vždy poněkud jiným směrem. Jasným příkladem je londýnský barman italského původu „Maestro“ Salvatore Calabrese, který vytvořil novodobou klasiku s názvem Breakfast Martini. Ačkoli by někteří mohli polemizovat, že jde takřka o stejnou recepturu, jako je Marmalade Cocktail, s nímž přišel v roce 1930 ve své sbírce Savoy Cocktail Book legendární barman Harry Craddock, sám Calabrese uvádí, že inspirací pro moderní klasiku mu byla jedna z variant typické anglické snídaň a slova jeho přítelkyně, která mu vyčítala, že nesnídá. Jeho odpovědí se tak stala kombinace ginu, marmelády, pomerančového likéru a citronové šťávy, kterou představil v roce 1996 v londýnském baru Library.

V 18. století ovšem nešlo pouze o marmeládu – rodí se i celá řada citrusy ochucených likérů, které jsou náhle velmi oblíbené obzvláště v kontinentální Evropě jako digestiv nebo jako součást pomalu se etablujících koktejlů. Nicméně v případě pomerančových likérů nás historie vede ještě dál do roku 1527, kdy se na karibském ostrově Curaçao uchytil speciální lokální varianta pomerančovníku hořkého známá jako Laraha. Původní experiment se sladkými pomeranči z Valencie se totiž nezdařil. Příliš suché místní podnebí však zapříčinilo i to, že běžné hořké sevillské pomeranče dosáhly ještě větší hořkosti, kdy měl výsledný pomeranč navíc extra málo dužiny. Na druhou stranu disponoval neuvěřitelně aromatickou kůrou. Obchodní potenciál v tom spatřili Holanďané, kteří se rozhodli používat tuto výrazně aromatickou kůru při výrobě geneveru. Chuť jalovce ovšem není pro každého, a proto začali destilovat onu pomerančovou kůru z Curaçaa samostatně poté, co ji nejprve nechali macerovat v neutrálním obilném destilátu.

Holanďané nebyli jediní, kdo rozeznal velký potenciál tohoto „ošklivého pomeranče“. Francouzi brzy prozřeli, a tak si můžeme v roce 1768 povšimnout například první definice curaçaa v holandsko-francouzském slovníku, kde se psalo o eau de vie z pomerančových

kůr Curaçao. O čtyřicet let později popsal právník a v podstatě první vlivný francouzský autor píšící o jídle, Alexandre Grimod de la Reynière, ve svém díle Almanach des Gourmands curaçao jako „infuzi hořkých pomerančů, které se poté destilují a dosladí“. Navzdory tomu, že první definice termínu triple sec, který odkazoval na směs tří infuzí, pochází až z roku 1905, už v roce 1837 byl ve francouzské encyklopedii vysvětlen postup pro výrobu tzv. triple spirits, podle nějž bylo pouze potřeba stejný destilát nechat projít několikrát přes nové botanicals.

Ve 30. letech 19. století otevřel svůj obchod ve městě Saumur na Loire i francouzský cukrář Jean-Baptiste Combier, jenž se společně se svou ženou Josefínou proslavil hlavně díky tomu, že ochucoval čokoládu prodávanou v jejich obchodě, kdy plnil pralinky mimo jiné pomerančovým likérem. K tomuto účelu měl používat triple sec, jenž vznikl destilací sluncem sušených kůr hořkých pomerančů z Haiti a sladkých pomerančů z Valencie.

V 60. letech 19. století začali Francouzi používat jako bázi pro své pomerančové likéry brandy a koňak, jelikož zjistili, že kůra z hořkých pomerančů lépe reaguje s vinným destilátem, obzvláště je-li tento destilát dva





až tři roky starý. Opravdový přelom nicméně přišel v roce 1880, kdy světlo světa spatřil Grand Marnier coby luxusní pomerančový likér na bázi koňaku.

Jeho autor Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle do něj vložil samu esenci Paříže, jejích bulvárů a paláců. Mísí se v něm tradice stvrzená voskovou pečeti i dálka exotických ostrovů, požitkářství a lehká frivolnost. Už jen samotný název obsahující slovo Grand, které lze volně přeložit jako velkolepý či impozantní, evokuje, že jde o něco zcela výjimečného a unikátního. Když se ale vydáme po stopách Grand Marnier, musíme začít o čtyři roky dříve, kdy se Louis-Alexandre Marnier přičlenil do rodiny Lapostolle. Rodina jeho manželky Julie totiž již od roku 1827 provozovala palírnu ve vesničce Neauphle-le-Château nedaleko Paříže. Zajímavostí je, že Louis-Alexandre zprvu svůj likér nazýval Curaçao Marnier. Změna názvu přišla až na popud přítele, jímž nebyl nikdo jiný než slavný hoteliér César Ritz, který navrhl, aby jej Louis-Alexandre přejmenoval na Grand Marnier, jelikož takto impozantní likér si žádá i impozantní jméno.

A vskutku velkolepě dobýval svět, když se stal přirozenou součástí nejen barové nabídky v londýnském hotelu Savoy, ale rovněž plul na první a bohužel i poslední plavbě Titaniku. Grand Marnier se dodnes vyrábí ve

Francii podle tajného receptu. Jeho základem je pravý koňak míchaný s esencí z divokých tropických pomerančů a dalších přísad, přičemž tuto směs následně ukládají do sudů z francouzských dubů k pomalému zrání. Pro získání pomerančové esence se používá pouze jeden druh pomerančů, a to divoká odrůda citrus bigaradia, kterou ručně sklízí na plantážích Marnier-Lapostolle v Karibiku.

KEČUP BARMANŮ

Význam curaçaa byl v 19. století obrovský, neboť curaçao bylo základem pro každý bar i kuchyni. Jednalo se o pomyslný „kečup století“, kdy byste tuto univerzální surovinu našli v mnoha pokrmech i koktejlech. V rámci gastronomie stojí za zmínku například ikonický dezert Crêpes Suzette, vánoční červené zelí nebo kachna na pomerančích. To ale není nic ve srovnání s využitím curaçaa v mixologii. Důkazem budiž první doposud známá barmanská příručka od legendárního Jerryho Thomase, který doporučoval, abyste ideálně přidali alespoň lžici pomerančového likéru do každého koktejlu. V jeho světoznámém titulu Bartender's Guide byste tak mohli objevit, že každá třetí receptura používá curaçao, o čemž svědčí i fakt, že původní Martini Cocktail byl podle od-

borného časopisu Hostimil servírován v roce 1916 se stříkem francouzského pomerančového likéru curaçao.

Co ale dělat, když se originální chuť časem vytrácí? Takto si posteskl barový historik David Wondrich během jednoho rozhovoru s Alexandrem Gabrielem, majitelem společnosti Maison Ferrand. Wondrich poukázal na skutečnost, že starý styl pomerančových likérů vymizel a svět postrádá pravé curaçao. A jak je u Alexandra Gabriela zvykem, výzvu k vytvoření oné původní chuti přijal. Následovaly měsíce výzkumu, čtení starých knih, ochutnávání archivních vzorků (se štěstím narazil na staré lahve až z přelomu 19. a 20. století), a zejména zkoušení více než 40 receptur, dokud nedosáhl perfektního výsledku.

Ferrand Dry Curaçao je klasické francouzské curaçao ve stylu triple sec, které v sobě propojuje historickou autenticitu s moderní řemeslnou precizností. Základem tohoto likéru jsou pravý koňak, ušlechtilá pot still brandy, a především tři infuze z pomerančů a dalších tajných rostlin použitých pro zvýraznění pomerančové esence. Z hlediska sladkosti představuje Ferrand Dry Curaçao opravdu nejsušší možnou variantu na světě, když obsahuje jen 180 g cukru na litr, zatímco jiné populární pomerančové likéry mají vždy minimálně přes 200 g cukru na litr. Příkladem je Cointreau, které má až 260 g/l.

POMERANČE JINAK

Velmi obtížně bychom si představili svět bez koktejlů, jako jsou Sidecar, White Lady nebo Mai Tai, a to ani nemluvíme o Margaritě coby třetím nejpopulárnějším koktejlu současnosti. Pomerančové likéry jsou zkrátka elementární barovou ingrediencí. Na druhou stranu existuje i nespočet dalších likérů, které využívají pomeranče. Stačilo se podívat na portfolio Campari Group, kde rychle upoutají pozornost Crodino, Sarti nebo Aperol, který využívá sladkost pomerančů k vyvážení hořkosti bylin. Když se ale mluví v této souvislosti o pomerančích, zřejmě nejikoničtější značkou je italské Campari, které sází na hořké pomeranče známé jako Chinotto. Dlouhodobého spojení Campari s pomeranči lze postřehnout kupříkladu skrze slavný plakát s názvem Spiritello, který v roce 1921 vytvořil umělec Leonetto Cappiello, když omezil sdělení plakátu na minimum prostřednictvím prostého nápisu Bitter Campari, zatímco nechal postavu držící lahev Campari s nadšením poskakovat uvnitř spirály z pomerančové kůry. Stejně tak bychom mohli spatřit nenápadný pomerančový prvek i u Campari Soda: Design lahvičky, kterou navrhl v roce 1932 jeden z nejslavnějších futuristických umělců Fortunato Depero, totiž má svým zrnitým povrchem připomínat právě kůru pomerančů Chinotto.

ZBRÁNĚ PROTI SUCHOSTI

V okamžiku, kdy si představíme, jak těžký by měl barman život bez citrusů, si musíme uvědomit, že to samé pochopitelně platí i pro výrobce destilátů – obzvláště pro ty, kteří se zaměřují na gin. Obecné pravidlo říká: Čím více jalovce ve směsi máte, tím sušší bude výsledek. I proto se do ginů mnohdy přidává kůra z různých citrusů, aby vznikly ovocnější a přirozeně sladší giny. Někoho pak může překvapit, jak některé velmi kyselé a takřka nepoživatelné citrusy mohou následně vytvářet ty nejdelikátnější chuťové kompozice. A přesto je to tak.

V současnosti mnoho ginů využívá pomeranče jako jednu z botanicals, což ve výsledku dodává ginu svěží citrusový nádech. Z dlouhého zástupu jednotlivých ginů tak za připomenutí stojí třeba speciální edice inspirovaná velikonočními vůněmi pomeranče a čokolády od značky Elephant. Klasický Elephant Gin se destiluje za použití 14 výtažků z rostlin, včetně vzácných afrických druhů, které utvářejí jeho charakteristický chuťový profil. Pro výrobu této speciální edice byl gin doplněn o dvě další ingredience, a sice španělské pomeranče a pražené kakaové boby. Aby byly aroma, chuť a textura čerstvého pomeranče zachyceny v co nejvyšší míře, pomocí vakuové destilace byly zpracovány celé





plody pomeranče, nejen jejich kůry. Díky tomu vzniká mimořádně aromatický gin, doplněný o extra porci šťavnatosti a komplexity. Jiným vyjádřením toho, jak přistoupit k výrazné pozici pomerančů v ginu, se pyšní Brockmans Orange Kiss, který má být ztělesněním západu slunce ve sklenici. Jeho hřejivá, bohatá a živá chuť je dána jednak zakomponováním valencijských pomerančů mezi tradiční botanicals a jednak závěrečným doplněním ginu o aromatické tóny likéru triple sec. A kdybyste naopak hledali pro svůj Gin&Tonic trochu barvy a svěží tropickou vůni, zcela automaticky se nabízí Scapegrace Blood Moon, jenž se destiluje z novozélandských červených pomerančů, čerstvých malin, kaštanových limet a dalších botanicals.

AŽ DO HOŘKÉHO KONCE

Jedním z dalších způsobů, jak dodat koktejlům hloubku a komplexnost, je použít pomerančové bitters. Bohužel situace s tímto oblíbeným a přirozeným barovým artiklem je dost podobná jako v případě curaça. Když si barman a oceňovaný autor Gary Regan přečetl knihu The Gentleman's Companion, kterou napsal cestovatel, bonviván a novinář Charles Henry Baker Jr., seznal, že se v knize často zmiňují pomerančové bitters. Neznal však žádné, které by vyhovovaly jeho náročné chuti,

a tak se rozhodl, že si vyrobí svoje. Trvalo dlouho, než se mu podařilo vymyslet ideální recept, na jehož výrobě se následně v roce 2005 dohodl se společností Sazerac. Na projektu pracoval tým vědců a po mnoha pokusech a omylech (a pěti jiných várkách) spatřily světlo světa Regan's Orange Bitters No.6, které mají delikátní, komplexní pomerančovou chuť obohacenou o kořeněné tóny skořice a hřebíčku.

Regan ale netušil, co tímto krokem spustí, protože v následujících letech náhle uvedli své vlastní pomerančové bitters i další výrobci. Jedním z nich byla v roce 2008 tradiční značka Angostura, pro niž byly Angostura Orange Bitters první jinou verzí bitters po více než 180 letech existence. Tyto bitters se na rozdíl od těch Reganových vyznačují aromatem koření, květů a pomerančové kůry. Karibské pomeranče, ze kterých se vyrábějí, se sbírají ručně v sadech na Trinidadu, a to pouze v období dešťů, což jim zajišťuje tu největší čerstvost a nejlepší chuť.

Jak se tedy zdá, lesk pomerančů se nevytrácí – naopak je náročné představit si život bez nich. Pomeranče v alkoholu nám přináší nejen chuťový zážitek, ale dodávají nápojům rovněž unikátní charakter. Ať už v podobě likéru, ginu, nebo bitters, pomeranče jednoduše zůstávají nepostradatelnou součástí světa alkoholických nápojů. ■

GRAND MARGARITA

50 ml tequila Cabrito Reposado

30 ml pomerančového likéru Grand Marnier

20 ml čerstvé limetové šťávy

Postup: Postupně dávkujte všechny ingredience do šejkru naplněného ledem. Energicky protřepejte a přecedte do vychlazené koktejlové sklenice. Ozdobte pomerančovou kůrou.





ABSINTHE HOUSE

Text: Tomáš Mozt, foto: Luboš Wiśniewski

Je 1. říjen 1912. New Orleans si užívá relativně teplý den, kdy se rtuť teploměru vyšplhá až na 25 °C. A přesto je něco jinak, přesto je počasí chladnější než v předešlých letech a s ním, jako by pronikala i mrazivá atmosféra. Americká vláda totiž právě vydala nařízení, jímž se s upozorněním, že se jedná o látku „zdraví škodlivou“, zakazuje import a prodej absintu. Obratem se pozornost ve městě upíná na známý podnik a začíná se spekulovat, že brzy bude už pouhou vzpomínkou. Bitva o slavný Old Absinthe House a jeho přežití začala.



ČAS PRO ZELENOU VÍLU

Absinthe Frappé je ikonický koktejl, který spojuje osvěžující charakter frappé s nezaměnitelnou chutí absintu. V rámci koktejlové kultury reprezentují tzv. frappés samostatnou kategorii nápojů, jež „se podávají v poháru na šumivé víno nebo v koktejlové sklence, ale i ve větší likérce, které jsou naplněny jemně mletým nebo vločkovým ledem“. Jejich příprava posléze spočívá v tom, že „do poháru se odměří lihovina a přiloží se lžička a brčko“. Zdánlivě prostý přístup má ale poněkud komplikovanější vysvětlení. Zpravidla se tyto nápoje připravují s anýzovým či mátovým likérem, třebaže většinová společnost vnímá frappé ve spojení s kávou. Do koktejlové historie se nicméně zapsalo zejména Absinthe Frappé.

Avšak ještě předtím, než se pustíme po stopách tohoto koktejlu, sluší se uvést na pravou míru malý, často opomíjený terminologický problém. Navzdory tomu, že pojmenování absint je kodifikováno v pravidlech českého pravopisu, můžeme se mnohdy setkat i výrazy absinth nebo absinthe. Zatímco absinth je východoevropské regionální označení pro alkoholický nápoj jistě „kvality“, výraz absinthe představuje mezinárodně uznávaný název daného destilátu. Pokud tedy v českém kontextu máme na mysli absinthe, tak používáme český tvar absint.

Ačkoli je za zlatý věk absintu považováno evropské období Belle Époque, historie tohoto destilátu sahá hluboko do 18. století, kdy se ve Švýcarsku zrodil alkoholický nápoj vyráběný destilací bylin, přičemž hlavními ingrediencemi byly a dodnes jsou pelyněk, anýz, fenykl a další aromatické rostliny. Historička Nina S. Studer, která stojí za titulem *The Hour of Absinthe*, vykresluje vzestup absintu v kontextu francouzské imperiální politiky, kdy klade důraz mimo jiné na roli absintu coby jednoho z aspektů francouzské národní identity. Na přelomu 18. a 19. století totiž absint úspěšně překročil hranice. Přestože se někdy poukazuje na to, že absint byl populární již za dob napoleonských válek, pravdou je, že jeho obliba vzrostla až v průběhu války v Alžírsku ve 30. letech 19. století, během níž absint reprezentoval jakousi chuť domova a byl přirozeně spojován s radostným společenským popíjením spíše než s morálkou i zdraví ohrožujícím tekutým šílenstvím, jak se tomu stalo později.

Není proto žádným překvapením, že zmínky o prodeji absintu můžeme najít ve Francii ovlivněném New Orleansu už v roce 1837, zatímco v New Yorku si lze absintu všimnout až v roce 1843. Podle barového historika Davida Wondriche to chvíli trvalo, než se uchytil. Ostat-

ně absint byl primárně do koktejlů dávkován pouze po kapkách nebo menších střících jakožto extravagantní evropské zpestření, o čemž svědčí například Sazerac, do kterého se v roce 1858 rozhodl Leon Lamothe začít přidávat tehdy módní absint. Významnější roli získal absint v 70. letech 19. století, kdy se pro barmany kolem ulice Park Row, kde v té době sídlilo ústředí řady newyorských novin, stal Absinthe Cocktail a jeho příprava doslova dětskou hrou. Odtud se vše může zdát jako lehký vývojový krok, kdy se Absinthe Cocktail přes noc změnil v Absinthe Frappé. Ve skutečnosti se ale nejedná o žádnou proměnu a už vůbec ne o příběh z New Yorku.

ČAS PRO ZELENÉ MONSTRUM

Absinthe Frappé, které později vešlo ve známost pod označením „zelené monstrum“, vytvořil v roce 1874 barman Cayetano Ferrer. Došlo k tomu v Aleix's Coffee House v New Orleans. Tento podnik sídlil v domě na rohu ulic Bienville a Bourbon, který původně postavili španělští přistěhovalci Pedro Front a Francisco Juncadela v roce 1806. Drink se krátce po svém vzniku stal

hitem s tím, že poté zachutnal například takovým osobnostem, jako byli Oscar Wilde či Mark Twain. Okamžitý úspěch receptury vedl dokonce ke změně názvu celého podniku, kdy se nejprve ještě téhož roku přejmenoval na The Absinthe Room. O dvacet let později už ale bar zase nesl nový název, tentokrát ten, který mu zůstal až dodnes – Old Absinthe House.

To ovšem v popisu oné slavné „mokrý díry“ poněkud předbíháme. Zprvu byla ona budova v srdci Francouzské čtvrti využívána jako obchodní burza a zároveň rohový obchod s potravinami, kde jste mohli snadno pořídit španělský alkohol, tabák a oděvy. První žádost o licenci na prodej alkoholu kvůli otevření podniku však byla podána až roku 1835, třebaže podle legendy měla být spodní místnost přeměněna na saloon už v roce 1815. Jinak by se v místních prostorách přece nemohl sejít generálmajor Andrew Jackson s guvernérem Williamem Claibornem a pirátem Jeanem Lafitte, aby společně naplánovali obranu města v nadcházející bitvě o New Orleans.

Na mapu každého turistu navštěvujícího město nicméně dostal Aleix's Coffee House právě Cayetano Ferrer a jeho prosté spojení absintu, cukrového sirupu, sodovky a drceného ledu. Jeho rodina vlastnila na konci



19. století nově přejmenovaný Old Absinthe House již několik generací. Americký novinář a amatérský historik Stanley Clisby Arthur ve své knize Famous New Orleans Drinks and How to Mix 'Em dokonce v roce 1938 uváděl, že rodina vlastnila podnik až do začátku americké prohibice. Z novinových záznamů ale víme, že rodina musela v roce 1902 vyhlásit bankrot, a o podnik tím pádem přišla. To byla první rána, tedy první v řadě.

Už víme, že 1. října 1912 byla přijata omezení týkající se absintu. Cojsme ale ještě nepopsali, je onen dlouhý vývoj, jenž k tomu výsledku vedl. Senzační příběhy o šílenství a smrti francouzských bohémů získávaly v tisku na síle, obzvláště díky připodobnění z deníku San Francisco Call, kde se v srpnu 1908 psalo, že absint má podobné účinky jako dýmka opia či jehla s morfiem. O tři roky později plně dokreslil vnímání absintu ve Spojených státech report doktora Wileyho, z něhož vyplývalo jediné: že „absinthe je jedním z nejhorších nepřátel lidstva“. Záhy potom, co vešel zákaz absintu v platnost, vyrojil se nespočet článků o tom, jak to Old Absinthe House vyřadí z provozu. Marně. Nepomohl ani hurikán z roku 1915. A tak navzdory všem nepřízním osudu mohl být v následujícím roce spatřen při popíjení druhé sklenky onoho fascinujícího a jemného jedu britský okultista, spisovatel a horolezec Aleister Crowley.

S nástupem prohibice začala situace kolem Old Absinthe House houstnout, ba dokonce vznikly plány, podle nichž se měla budova strhnout coby symbol staré nadvlády alkoholu. Přesto Old Absinthe House přežil. Koncept se změnil. Podnik začal fungovat jako restaurace a stal se opět oporou staré čtvrti, ačkoli kolikrát v ne zcela prohibičním duchu, když zadní prostory podniku nabízely po setmění poněkud rozvernější zábavu. Zatímco jiné podniky jeden po druhém zavíraly a lidé si už mohli pouze nechat zdát o koktejlech, jako jsou Sazerac, Vieux Carré nebo Ramos Gin Fizz. Old Absinthe House vše nějak překonal, třebaže často jen díky představě o hříšné minulosti.

ČAS PRO PÍSEŇ

Ve srovnání s jinými koktejly je zmínek o Absinthe Frappé v umění jako šafránu. Kdybychom brali v úvahu i jednotlivé komponenty samostatně, pak by na nás v případě absintu čekal nespočet odkazů od literatury přes malířská plátna až po mnohá vyobrazení absintu ve filmech a seriálech. Mluvili bychom o básnících a spisovatelích, jakými byli Charles Baudelaire, Paul Verlaine, Ernest Hemingway, Oscar Wilde, Guy de Maupassant nebo Charles Cros, který údajně vypil kolem 20 absintů denně. Stejně tak bychom se mohli zastavit u děl, za nimiž stojí Vincent van Gogh, Edgar Degas či Henri de



Toulouse-Lautrec. Z filmů a seriálů bychom pak mohli začít u snímku Absinthe z roku 1913 a skončit třeba u filmu Green Fairy z roku 2009, který zkoumá vztah mezi umělcem a absintem, přičemž destilát v něm slouží jako symbol bohémského života.

Zaměříme-li se ovšem na tu hrstku opravdových zmínek o Absinthe Frappé, za pozornost stojí především dvě. Ta první se týká popisu viktoriánského spolku Sporting Fraternity, podle nějž jsou „tyto zelené zakalené drinky ideální jako první věc, kterou si po ránu dáte, dokud máte hlavu prázdnou jako ptačí klec a v puse ještě máte pachut' motorkářských rukavic“. Druhý z odkazů je již o poznání lichotivější. V roce 1904 totiž Victor Herbert a Glen MacDonough zahrnuli ódu na Absinthe Frappé do svého úspěšného muzikálu It Happened in Nordland. Jejich pojetí, v němž je tento koktejl nejprve záchranou před žízni, aby vzápětí byl doslova důvodem k životu a úsměvu na tváři, mělo za následek to, že se drink a jeho znalost skrze prodej hudebních desek rychle rozšířily po Spojených státech, což rázně ukončil zákaz absintu z roku 1912.

Ačkoli jsou tedy konkrétní zmínky o Absinthe Frappé spíše vzácné, tento komplexní drink i onen paměťhodný podnik, jakým je Old Absinthe House, mají v koktejlové kultuře bezpochyby své nezastupitelné místo, přičemž do značné míry jim v tom pomáhá i symbolika absintu coby nápoje spojeného s kreativními osobnostmi a nekonformním způsobem života. Hledáte-li tudíž osvěžující koktejl s nádechem tajuplné exotiky, pak je Absinthe Frappé dokonalou volbou. Nejenže vás přenese do slunných ulic New Orleans, ale nabídne vám i zážitek s neobyčejnou chutí a historií. ■

ABSINTHE FRAPPÉ

50 ml Trivia Absinthe

10 ml cukrového sirupu (1 : 1)

50 ml sodovky

Postup: Postupně nalijte absinthe a cukrový sirup do sklenice old-fashioned naplněné drceným ledem. Jemně promíchejte. Přidejte sodovku a doplňte drceným ledem. Ozdobte lístkem nebo rovnou snítkou máty.



RÉUNION: CESTA RUMŮ SAVANNA

Text: Kryštof Hordina, foto: archiv značky Savanna

Když se řekne rum, většině z nás se vybaví palmy sklánějící se nad bělostnými plážemi Karibiku, hutné tóny třtinového cukru a pomalé tempo života, které si podmaňuje každého návštěvníka. Ale svět rumu je rozmanitější, než se na první pohled zdá – ať už se jedná o chuť, nebo o místo původu. Existují místa, kde se historie, přírodní divokost a destilační umění proplétají způsobem, jaký jinde nenajdete. A právě takovým místem je ostrov Réunion – malé, na mapě téměř neviditelné území v Indickém oceánu, kde vzniká rum, který dnes právem patří k nejvyhledávanějším a nejvíce ceněným na světě.



Kromě celé řady dalších vedly naše cesty v poslední dekádě i na onen ostrov divokých sopek, deštných pralesů a dechberoucích útesů, jenž nese název Réunion. Několik členů našeho týmu mělo dokonce možnost tento ostrov navštívit osobně, a ačkoliv jsme měli tu čest ochutnávat rumy a navštěvovat destilérie po celém světě, tady nám jednoduše padla brada. Ten kontrast mezi nezkrotnou přírodou a precizním řemeslem, mezi žárem sopek a klidem lagun, nás fascinoval.

Poprvé jsme o Réunionu psali na stránkách našeho magazínu před Vánoci roku 2014, v čísle 12. Tehdy jsme objevovali ostrov jako celek a zmiňovali jeho neobyčejný vztah k rumu. Od té doby se jeho jméno objevilo v našem časopise ještě několikrát, pokaždé v souvislosti s něčím výjimečným. A teď, po letech objevování a několika expedicích, přichází nová kapitola.

Ze tří aktivních palíren, které dnes na ostrově fungují, jsme navázali úzkou spolupráci s ikonickou značkou Savanna: rumem, který je mezi světovou komunitou rumových nadšenců jedním z nejvíce trendy a jehož jméno je synonymem kvality, odvahy a inovace. Rumem, který vám nyní můžeme exkluzivně přinést i na český trh.

A protože nelze vyprávět příběh Savanny bez toho, abychom zároveň vyprávěli příběh Réunionu, zveme vás na detailní pouť tímto fascinujícím ostrovem.

TROCHA HISTORIE

Na první pohled jde vlastně o nenápadný a s ohledem na použité měřítko mapy možná až o neviditelný bod na mapě, ale jakmile se začnete nořit do historie, zjistíte, že tento ostrov vždy sehrával roli daleko větší, než by odpovídalo jeho rozloze. Na mapách Evropy se jméno Réunion objevilo poměrně pozdě. Tento sopečný ostrov zůstal dlouho skrytý lidskému oku. Prvními Evropany, kteří se k jeho břehům dostali, byli zřejmě portugalské mořeplavce v roce 1513. Ostrov tehdy pojmenovali Santa Apollonia podle svaté Apolonie, jejíž svátek na den jejich příplutí připadal.

Skutečný zájem o ostrov však přišel až v polovině 17. století, kdy se o něj začala zajímat Francouzská východoindická společnost. Strategická poloha ostrova na hlavní námořní trase mezi Evropou, Indií a tehdejšími francouzskými koloniemi na Madagaskaru z něj udělala ideální zastávku pro lodě, které se potřebovaly zásobit vodou, potravinami a čerstvými silami. V roce 1642 si ho Francie oficiálně zabrala a pojmenovala Île Bourbon – podle tehdejšího vládnoucího rodu Bourbonů.

Během následujících desetiletí na ostrov začali přicházet první osadníci, včetně Malgašů z Madagaskaru,

Afričanů, Indů a Číňanů, kteří se stali součástí velmi pestré a multikulturní společnosti. Ta se formovala pod vlivem tvrdých koloniálních pravidel, ale i životních podmínek daných divokou přírodou a izolací.

Během Velké francouzské revoluce se ostrov přejmenoval na Île de la Réunion, což znamená Ostrov sjednocení. Jméno mělo symbolizovat sjednocení revolučních sil z Marseille s pařížskými povstanci během revolučních bojů. Následně měl ostrov ještě dvě jména – Île Bonaparte za napoleonských časů a opět na chvíli Île Bourbon za restaurace monarchie.

Největší význam ostrov získal v 18. a 19. století, kdy se stal významným producentem cukrové třtiny. Právě pěstování této plodiny se ukázalo jako klíčové nejen pro hospodářství ostrova, ale i pro rumovou historii Réunionu. Na plantážích pracovaly tisíce otroků, jejichž životy byly neoddelitelně spojené s těžkou prací na polích a v cukrovarech.

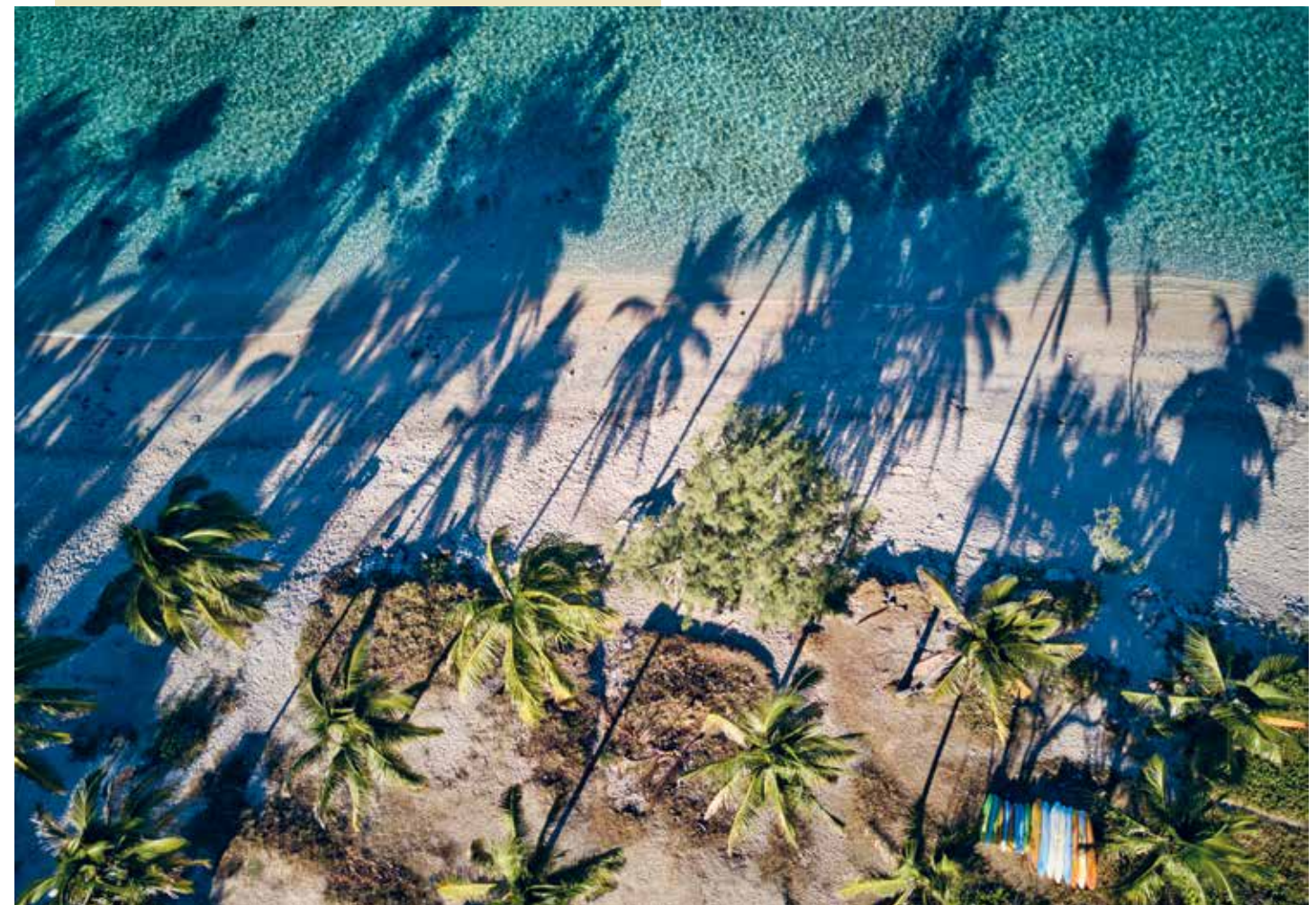
V roce 1848 bylo zrušeno otroctví a s tím se začala měnit i tvář ostrova. Z Bourbonu se stal již definitivně Réunion. I nadále ale ostrov zůstal důležitou francouzskou kolonií a teprve v roce 1946 se stal plnohodnotným zámořským departementem Francie.

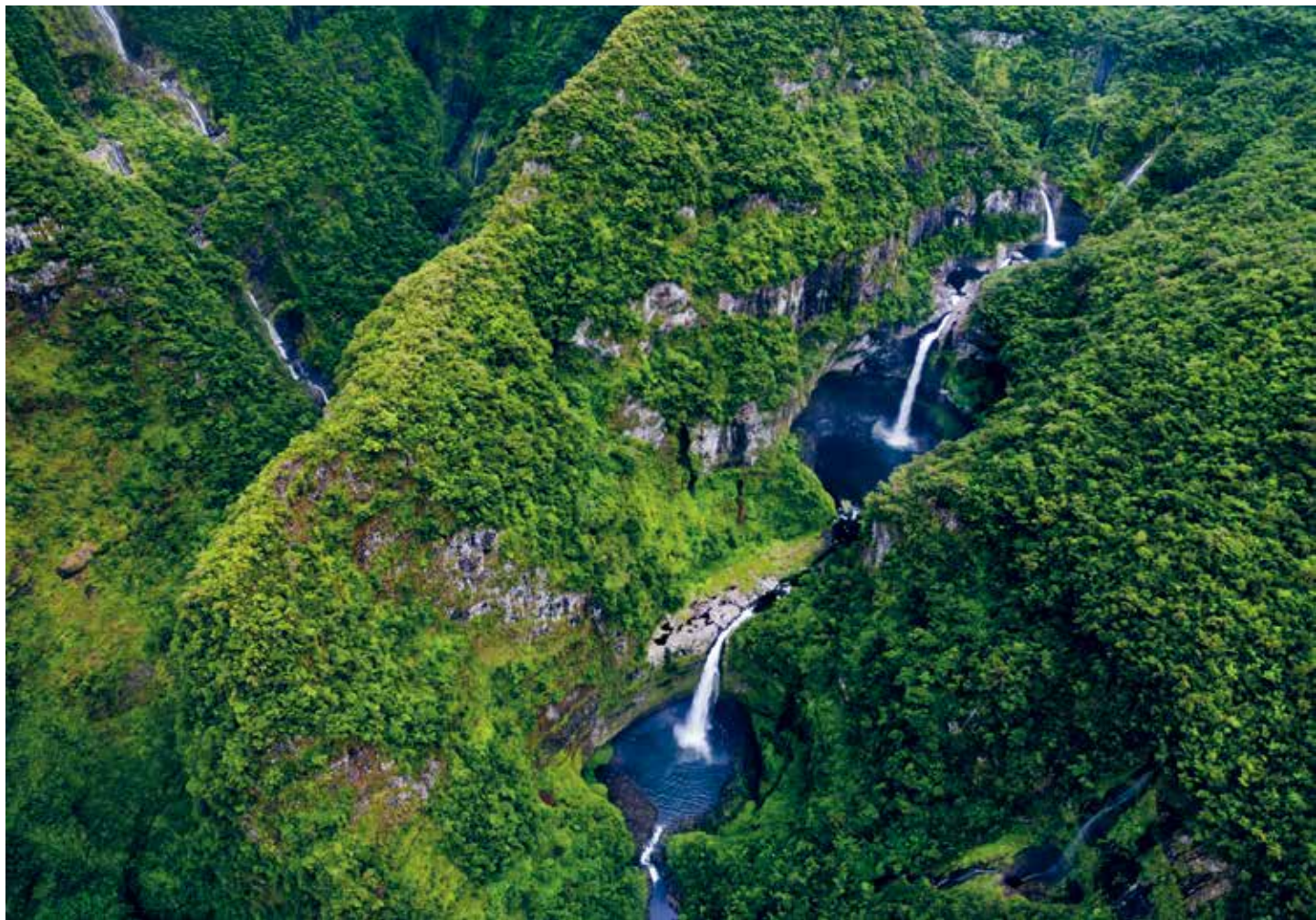
8 DŮVODŮ, PROČ NAVŠTÍVIT TROPICKÝ RÁJ VŠECH DOBRODRUHŮ

1. Kousek Evropy v exotických vodách

Réunion najdete v srdci Indického oceánu, zhruba 700 kilometrů východně od Madagaskaru, a ačkoliv jsou to tisíce kilometrů od nejbližšího francouzského pobřeží, je zámořským departementem Francie, takže jeho návštěva je překvapivě snadná a příjemně praktická. Nepotřebujete žádné vízum a nemusíte si měnit hotovost na exotickou měnu ani řešit komplikované formality. Ostrov je totiž součástí Evropské unie a platí se zde eurem. Díky tomu můžete volat domů i surfovat na mobilních datech za stejné ceny jako kdekoli v Evropě.

Časový posun vás nijak zvlášť nezaskočí. Hodinky si posunete jen o dvě až tři hodiny – podle roční doby. A co možná nevíte: Réunion je vůbec nejdlehlším bodem Evropské unie. Přesto se sem z Paříže dostanete pohodlně, bez přestupů, vnitrostátní linkou – klidně jen s občanským průkazem v kapse. Je to místo, kde můžete zažít opravdovou exotiku, aniž byste se museli vzdát výhod evropského zázemí.





2. Ráj horalů a dobrodruhů

Réunion se ze dna oceánu vynořil jako sopka. Od té doby už uplynuly tři miliony let. Dodnes má jako jediný ostrov z Maskarénského souostroví stále aktivní vulkán. Jeho činnost sice neutichla, ale před případnou erupcí úřady vydávají včasné upozornění. Výšlap na vrchol Piton de la Fournaise by tak neměl uniknout žádnému horalovi. Ne nadarmo je zdolávání této staré sopečné dámy nejoblíbenější kratochvílí na ostrově. Vyšplhat se do více než dvou a půl tisíc metrů vám zabere zhruba čtyři hodiny. Sladkou odměnou bude rozjímání při pohledu na panenskou přírodní krásu, která bez nadsázky bere dech. Odsud totiž uvidíte, že je to ostrov kontrastů a nespoutané krásy – surové sopečné krajiny se tu střídají s tropickými pralesy, horskými masivy a hlubokými údolím. A právě tahle drsná, a přesto podmanivá energie přírody se odráží i v charakteru místních rumů. Každá lahev v sobě nese kus ostrovního příběhu a sílu sopečného srdce Réunionu.

3. Klidný plážový odpočinek

Dáváte přednost spíše moři než horám? Ani o plážové radovánky vás Réunion neochudí. Třicet kilometrů pláže s bílým i černým pískem čeká, až do vyhrátých zrněk zažehnete své bosé nohy. Uvelebit se můžete i na po-

břeží tyrkysové laguny, kterou před mohutnými vlnami chrání korálový útes. Až přelouskáte kapitolu své rozečtené knihy, popadněte šnorchl a ponořte se k pestré podmořské kráse. Nedotčené hlubiny oceánu se pyšní množstvím vodních živočichů včetně i korálů.

4. Nabíjející směsice kultur

Řekli jsme si o pestré historii ostrova, a právě díky ní se zde, na vlastně malém prostoru, který obývá necelý milion obyvatel, ocitnete ve směsici kultur s kořeny v Evropě, Africe i Asii. Promísením těchto rozličných etnik vzniká živá atmosféra, která vládne městům i zapadlým vesnicím ve vnitrozemí. Odráží se zejména v hudbě, tanci i bujarých festivalech. Nejen během oslav se ostrovem linou rytmy tanečního stylu sega. Vášnivý pohyb vás rozvlí v doprovodu bicích nástrojů, kytar nebo akordeonu. Součástí kulturního bohatství je také hudební styl maloya, který vznikl jako hudba otroků. Dnes je symbolem národní hrdosti a boje proti útlaku a najdete ho i na seznamu UNESCO.

5. Podmanivé chutě ostrova

Směs kultur se samozřejmě neprojevuje jen tancem a hudbou, ale zažijete ji i na talíři. Každý z národů si přivezl něco ze své domoviny. O tom se přesvědčíte

hlavně při návštěvě místních trhů. Konají se denně v různých koutech ostrova a omámí vás vůní koření i dalších čerstvých ingrediencí. Nepostradatelnou součástí zdejší kuchyně je špetka kari, kterou tamní kuchaři ovoní většinu jídel. Pochutnáte si tu na drůbežím mase i rybách a mořských plodech, oblíbenými surovinami jsou také čerstvá rajčata, česnek, tymián nebo šafrán. Na talíři vám přistanou pokrmy, které jsou výsledkem fúze východoafrických a malgašských jídel s nezaměnitelným vlivem gurmánské Francie. Typický přípitek se tu neobejde bez místního rumu. Vychutnáte si ho samotný, ale i jako základ koktejlů z všudypřítomného čerstvého ovoce. My si pamatujeme hlavně liči – to se servíruje opravdu vždy a všude.

6. Neopakovatelná vodní show

Ve vnitrozemí se těšte na příval energie z vodních žvlů. Centrum ostrova láká na neopakovatelná představení v přírodních amfiteátrech, která napsala sama matka příroda. Výšlapy krajinou lemované třpytivou hladinou jezírek a burácejícími vodopády vás budou bavit. Přibalte si proto do kufru pohodlné pohorky a vydejte se na výpravu za jedním z nejvyšších vodopádů světa: U Trou de Fer hřmící masa vody padá z výšky více než sedm set metrů. Seznam vodopádů, které byste si neměli nechat ujít, je však mnohem delší. Vodní představení zhlédnete i během túry panenskou přírodou u Cascade Le Voile de la Mariée neboli Nevěstin závoj, který zdobí horský svah pokrytý bujnou zelení. Pod některými z vodopádů vás čeká osvěžující koupel, která po náročné procházce přijde více než vhod. A ano, opět k tomu dostanete nějaký drink na bázi místního rumu.

7. Výlet pro vitamín D

Réunion se stává ideální lokalitou i v případě, že potřebujete dobít baterky uprostřed zimy. Horké léto tu panuje od října do března, což se částečně kryje s obdobím sklizně cukrové třtiny v druhé polovině roku, kdy vládne suchá a teplá zima. Kosti si tak na ostrově prohřejete při celoročních teplotách pohybujících se kolem 25 °C. Stejně lákavých hodnot dosahují i průměrné teploty vod Indického oceánu. Z pohledu výroby rumu se tak jedná o skvělé prostředí, které ještě ve spojitosti s vlhkostí vzduchu a sopečnou půdou vytváří naprosto unikátní terroir.

8. Cukrová historie => rumová současnost

Jeden z nejdůležitějších momentů v historii ostrova nastal, když se na ostrov dostala v roce 1665 cukrová třtina. To měli na svědomí Portugalci, kteří ji přivezli z Jávy. Tropické podnebí, sopečná půda a časté deště vytvořily ideální podmínky pro její pěstování. Tomu se naopak ve větší míře věnovali Francouzi pod hlavičkou Východoindické společnosti.

Z plantáží se postupně stal základ ostrovního hospodářství a s rostoucí produkcí cukru přirozeně vznikala i vedlejší výroba rumu. Tehdy šlo převážně o prosté destiláty z melasy, určené pro domácí potřebu a námořní lodě kotvící v Indickém oceánu. Réunion se proto už od 18. století stal součástí koloniálního rumového příběhu, byť v poněkud odlehlejší kapitole než slavnější karibské ostrovy.

Na rozdíl od „sousedních“ francouzských zámořských území, jako je Martinik nebo Guadeloupe, se zde agri- cole rum z čerstvé třtinové šťávy téměř neprosadil. I když v 18. století takové snahy byly. Důvodem je především historická dominance několika velkých cukrovarů, které zpracovávaly třtinu na cukr a vedlejším produktem byla melasa, z níž se páčil místní rum. Ještě v 19. století byste na Réunionu napočítali více než 50 destilérií. Rum tu tehdy vyráběl prakticky každý větší cukrovar a palírny byly rozesety po celém ostrově. Největší rozmach přišel mezi lety 1870 a 1880, kdy poptávka po cukru a rumu na evropských trzích prudce rostla a Réunion patřil mezi důležité exportéry do Indie, Afriky a Evropy. S modernizací technologií, změnami v zemědělství a poklesem zájmu o koloniální produkty ale začal počet palíren postupně klesat.

Pokud dnes najdete na etiketě rumů z tohoto ostrova jeho název, tak věřte, že musel splnit několik náležitostí, aby si toto označení zasloužil. Romy z Réunionu se vyrábějí pod ochrannou apelací IG (Indication Géographique Rhum de La Réunion), která chrání jejich původ a kvalitu a zároveň definuje pravidla výroby, typy surovin i destilační metody. I díky tomu si ostrov udržuje svébytný styl, který se odlišuje od karibských nebo jihoamerických rumů.

V současnosti zabírá třtina přibližně 23 000 hektarů půdy, což představuje více než polovinu veškeré zemědělské půdy na Réunionu. Každoročně se zde sklídí přes 1,8 milionu tun třtiny, která putuje do dvou hlavních cukrovarů – Bois-Rouge a Le Gol.

Vedlejší produkt cukrovarů, tedy melasa, je základem pro výrobu rumu. Na ostrově dnes působí pouze tři hlavní destilerie – Savanna, Rivière du Mât a Isautier. Jejich roční produkce se pohybuje mezi 7,5 a 9,5 milionu litrů čistého alkoholu, což při běžném plnění představuje přibližně 80 000 lahví rumu denně. Pro srovnání: pod značkou Savanna vzniká cca 100 000 lahví ročně.

A právě tuto značku z této bohaté rumové historie jsme si pro naši spolupráci vybrali. Značku, která podle nás nejen nejlépe vystihuje charakter Réunionu, ale zároveň představuje jeden z nejvýraznějších rumových unikátů současnosti.



Destilerie Savanna totiž není jen jednou z posledních tří palíren na ostrově – je zároveň tou nejmenší, nejodvážnější a technicky nejprogresivnější. V její produkci hraje klíčovou roli zejména práce s fermentací. Právě důraz na dlouhé a řízené kvašení dává rumům Savanna jejich charakteristickou aromatickou bohatost, kterou v kombinaci s unikátním systémem zrání jinde zkrátka nenajdete.

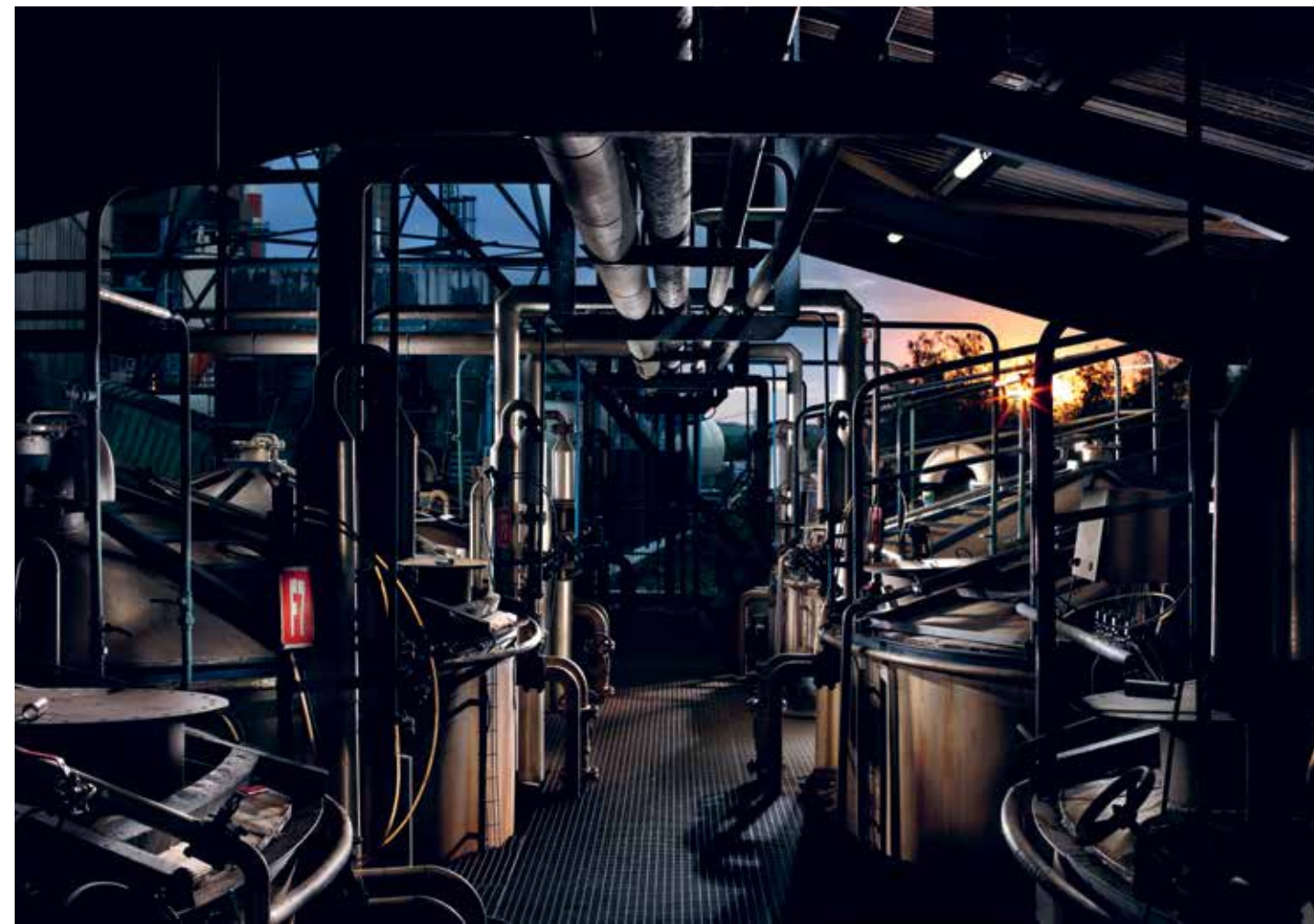
SAVANNA DISTILLERY

Palírna Savanna, která ještě před pár lety byla spíše skrytým pokladem, dnes patří mezi nejvýraznější značky a oblíbené favority rumových nadšenců po celém světě. Jako jediný lihovar na světě vyrábí zároveň rum agricole (z čisté šťávy cukrové třtiny), klasický rum z melasy, Grand Arôme (tedy rum s vyšším obsahem aromatických látek, tzv. esterů), a ještě HERR rumy – tedy ty s tím dokonce nejvyšším stupněm esterů. Savanna tak s mimořádnou odvahou a mistrovstvím dokazuje, že z jedné suroviny lze díky unikátním výrobním postupům a tradici vytěžit nesmírně širokou škálu aromatických profilů.

Ačkoliv značka Savanna jako taková vzniká v roce 2003, její cukrovarnické kořeny sahají více než dvě století

zpět. A první zmínky o destilaci na tamních plantážích pocházejí už z roku 1870. Ostrov byl katastrálně rozdělen na jednotlivé farnosti, a proto spousta měst nese název nějakého světce. Nejvýraznějším příkladem je hlavní město Saint-Denis. Nicméně na západě ostrova je město Saint-Paul, přičemž jedna jeho část se jmenuje Savanna. Zde byl původní domov palírny a vzhledem k tomu, že v té době se rumy z její produkce ještě neprodávaly pod žádnou značkou, lidé začali jednoduše používat označení „rumy ze Savanny“. Tak vznikl dnešní název této značky. Za rozběhnutím lihovaru Savanna stojí réunionský podnikatel Paul Charles Émile Hugot, který spravoval několik cukrovarů na ostrově. V počátečních letech byla výroba zaměřena výhradně na velkoobchodní prodej tradičního melasového rumu pod různými značkami, včetně dnes již legendární Charette, a také na likéry, punče a další rumové nápoje. Významná část produkce byla určena nejen místnímu trhu, ale putovala i do francouzské metropole.

Po druhé světové válce byl podíl stařených rumů stále velmi malý. První pořádný sklep na zrání z roku 1964 obsahoval pouhých padesát sudů. Tyto omezené zásoby, určené k výrobě tříletých rumů, se prodávaly zejména na místním trhu pod různými lahvovými značkami, ale poprvé již také, v té době ještě ne jako značka, pod jménem Savanna.



PŘESUN, KTERÝ ZMĚNIL SMĚR

Průlom přinesla 80. léta 20. století, kdy do lihovaru jako ředitel přišel Laurent Broc. Byl to on, kdo stál za klíčovým milníkem v historii lihovaru Savanna, tedy přesunem jeho provozu ze západního pobřeží ostrova na východní stranu do Saint-André, přímo k cukrovaru Bois-Rouge. Tento zásadní krok, který proběhl v roce 1992, nebyl náhodný ani jednoduchý – šlo o promyšlené strategické rozhodnutí.

Přesun byl reakcí na postupnou koncentraci zpracovatelského průmyslu cukrové třtiny na ostrově, kdy většina cukrovarů zavírala a zůstávaly jen vybrané provozy. Bohužel tento osud potkal i původní cukrovar, odkud pocházela vstupní surovina pro výrobu rumů v destilerii. Aby lihovar mohl nadále získávat kvalitní a čerstvou surovinu a nemusel ji složitě dopravovat napříč ostrovem, padlo rozhodnutí, že tentokrát „půjde Mohamed k hoře“. Tou je v příběhu značky Savanna již zmíněný hlavní cukrovar Bois-Rouge na východě ostrova. Zmíněný krok umožnil Savanně přímý a okamžitý přístup k čerstvé melase, která je základem jejich unikátních rumů.

Přesun nebyl jen logistickou výzvou, ale znamenal i důkladnou racionalizaci a modernizaci výrobních kapacit. Byly převezeny všechny klíčové technologie, včetně fermentačních tanků a destilačních kolon, přičemž byla zachována i historická měděná kolona Savalle, která sice ještě nebyla v provozu, ale Laurent Broc o ni nechtěl přijít. Později se ukázala jako nenahraditelný nástroj pro rozvoj charakteru rumů Savanna. Celý přesun a přestavba výrobních procesů trvaly několik měsíců a vyžadovaly nejen technickou preciznost, ale i odhodlání a vizi. Tento zlom totiž znamenal i impuls k inovacím, díky kterým se značka mohla vyprofilovat jako jeden z nejvýraznějších hráčů na světové rumové scéně.

Roku 1994 vzniklo ve firmě výzkumné oddělení, které navázalo na první mikrobiologické práce s kvasinkami z počátku 90. let. Nové fermentační a mikrobiologické výzkumy postupně otevřely zcela nové obzory a přinesly slibné začátky rumu Grand Arôme, který se stal jedním z pilířů značky Savanna.

Estery: Alfa a omega místní produkce

Pro pochopení toho, co činí rumy Savanna natolik unikátními, je potřeba nyní malinko odbočit a vysvětlit si trochu terminologie. Spousta lidí si myslí, že alkohol vzniká při destilaci. Není tomu tak. Vzniká při fermentaci

neboli kvašení – během tohoto procesu, který se v případě rumů Savanna odehrává v osmi nerezových tancích o obsahu 95 000 litrů, se cukry obsažené ve vstupní surovině mění na alkohol. Za tímto procesem stojí kvasné kultury, kterých zde mají několik různých kmenů a sami si je pěstují.

Během procesu kvašení ale nevzniká pouze alkohol, vznikají také látky zvané estery. Tyto sloučeniny jsou ve světě destilátů opravdovými tvůrci charakteru a aromatu. Vznikají reakcí mezi alkoholem a kyselinami, které jsou přítomné během fermentace, a každá jejich kombinace přináší jiné vůně a chutě. Můžete si je představit jako přírodní vonné esence, které dodávají rumu ovocné, květinové, kořeněné, nebo dokonce exotické tóny. Například některé estery mohou ve vůni připomínat banán, ananas, či dokonce vanilku.

Množství esterů v rumu se měří na speciální stupnici – označuje se v gramech esterů na hektolitr čistého alkoholu (g/hl). Čím vyšší je toto číslo, tím je rum aromatičtější a komplexnější. Naopak nižší obsah esterů značí jemnější a lehčí profil. Nelze říci, že jedny rumy jsou lepší než druhé – zkrátka jde o jiný typ a každý z nich má svůj účel ve finálním procesu.

Rumy Savanna dnes vznikají ve třech různých typech, kdy každý z nich obsahuje právě jiný obsah esterů, a to vlastně umožňuje malému týmu lidí na malém prostoru disponovat obrovským chuťovým rozsahem. A jestli je něco snad ještě větší umění, než je „jen“ vyrábět, tak je to jejich následné využití. Tudíž míchání neboli blendování mezi sebou, což ve výsledku přináší vytvoření unikátních chuťových profilů v jednotlivých lahvích.

OTEC ZAKLADATEL

Za tímto procesem stojí vystudovaný doktor organické chemie a současný master blender značky Thierry Grondin. Do lihovaru nastoupil na počátku 90. let, kdy přinesl revoluční přístup založený na vědecké metodě fermentace a destilace.

Dnes tedy Savanna vytváří tři typy svých rumů:

Traditional – rumy s krátkou fermentací max. 1 den, k litru čistého destilátu potřebujete cca 4 kg melasy. Tyto rumy obsahují malé množství esterů a jsou spíše jemné, což je dáno i destilací na nerezové destilační koloně.

Grand Arôme – tyto rumy vznikají pouze na dvou místech na světě, přičemž jedním z nich je od roku 1999 destilerie Savanna a tím druhým je jeden lihovar na Martiniku. Rumy tohoto typu kvasí 5–10 dní, k čemuž jim pomáhají speciální kmeny kvasnic získané mimo jiné i z materiálu, který po pálení zůstává v destilačních zařízeních a využívá se standardně jako hnojivo na

plantážích s cukrovou třtinou. K výrobě jednoho litru budete potřebovat již cca 7 kg melasy a destilace následně bude probíhat na měděné destilační koloně. Na první příchichnutí poznáte, že zde je opravdu něco jinak.

HERR – toto označení neznamena nic jiného než akronym pro „high ester rum of Réunion“. Jde o vskutku dlouhý proces výroby, kdy na začátku potřebujete až 10 kg melasy na litr čistého destilátu. Fermentace zde probíhá až 15 dnů, a i destilace je zde jiná než u předchozích typů – neprobíhá na koloně, ale na měděném destilačním kotli. Ve výsledku už máte opravdu velmi aromatické a zcela unikátní rumy, které zkrátka musíte cítit a ochutnat, abyste pochopili, o čem je nyní řeč. Protože teorie je věc jedna, ale praxe... ta se obzvláště tady musí zažít.

ZRÁNÍ NEBO ZRÁNÍ

Ať už patříte mezi fanoušky stařených rumů, či nikoliv, nedílnou součástí výrobního procesu u rumů Savanna je pochopitelně zrání. I to je zde prakticky ve všech ohledech jiné, než jsme zvyklí z větších a známějších palíren v Karibiku. Říká se, že přeměna surového bílého rumu v ušlechtilý vyzrálý destilát je jako přeměna housenky v motýla – a kuklou je právě sud.

Když si budete číst o většině dostupného rumu, tak zjistíte, že 99 % těchto produktů strávilo podstatnou část svého výrobního procesu v kontaktu se dřevem, konkrétně s americkým dubem. V sudech z něj vyrobených pak zrál bourbon a až poté je do nich uložen ke zrání zmíněný rum.

V destilerii Savanna ukládají své rumy do sudů po koňaku a tyto sudy jsou z francouzského dubu, který do výsledného produktu nedodává tak vanilkové a lehké tóny, ale spíše směřuje vznikající rum do kořenitých a výrazných chutí. Zajímavostí je rovněž netradiční velikost těchto sudů, jsou to totiž 420litroví cvalíci. Je zde tedy jiný poměr kontaktu mezi dřevem a tekutinou. Zároveň se ještě používají sudy po fortifikovaných vínech – po sherry a madeiře i po dalších francouzských pálenkách, jako je armagnac a calvados – a taky v sudech po víně odrůdy Muškát.

Pokud uvidíte fotografie destilerii z ptáčích perspektiv, tak se vlastně budete dívat na poměrně velký areál, kde většinu prostoru zabírají sklady, ve kterých zraje rum. U Savanny byste je hledali marně, protože areál samotné destilerie je vlastně malý, což je dáno tím, že jeho velká část je ukryta pod zemí. Rum z této palírny tudíž nezraje na povrchu ve skladech, kde kontrolujete vlhkost i teplotu, ale hezky pod zemí, v hloubce cca pěti metrů. Těchto sklepů mají v Savanně celkem šest, v každém z nich panuje naprosto jiné mikroklima a v každém z nich v celkem 1000 sudech zraje trochu jiný typ rumů.



Nejdůležitější je sklad č. 4 – tzv. vlhký sklep. Když do něj po pár schodech sestoupíte, máte pocit, že jste se ocitli v tureckých lázních. Akorát chybí ta pára. Je zde až 90% vlhkost a teplota v létě přesahuje 32 stupňů. Možná nejzajímavější část skladu není v jeho obsahu, ale po jeho obvodu. Když se podíváte na zeď, která je umístěna zhruba 50 metrů od oceánu, tak na ní uvidíte jistou plíseň a vysráženou vodu. Když si na ni sáhnete a olíznete prst, tak máte pocit, že jste olízli stěnu v solné jeskyni – chuť je hodně minerální, slaná a jódovitá. Toto vše prostupuje do sudů, protože ty tzv. dýchají a rum uvnitř přejímá částečně vlastnosti prostředí, ve kterém zraje. Je to jedna z příčin toho, že je signifikantním prvkem rumů Savanna olivová vůně a chuť.

V tomto sklepe zraje i rum z projektu Unshared Cask, který byl vybrán ke speciálnímu plnění pouze pro Českou republiku.

Ve chvíli, kdy má Savanna vyrobené jednotlivé rumy, které vznikly díky umu a nadšení malého týmu lidí v unikátnímu prostředí, netradičnímu stylu fermentace, destilaci na třech různých zařízeních a zrání netradičním způsobem v netradičních sudech, tak se z jednotlivých rumů stávají stavební komponenty pro finální část celé výroby a tou je míchání. Zde přichází ke slovu cit, píle a jistá tvrdohlavost Thierryho. Všechny rozdílné komponenty

začíná dávat dohromady a vytvářet absolutně nečekané, divoké a možná trochu drzé rumy, které ale neskutečně překvapí, a mohu-li mluvit za nás, tak i nadchnou.

Pokud vás svět rumů baví, doporučujeme tuto značku sledovat, protože Savanna je důkazem toho, jak je svět rumů neuvěřitelně rozmanitý a že jsme jako lidstvo neobjevili rum cca 300 let zpátky proto, abychom poté nasadili klapky na oči a vyráběli ho stále stejně. Naopak – vznikají nové postupy, objevují se rumy z netradičních lokací a my jako konzumenti si můžeme stále „hrát“, stále objevovat, čeho všeho se dá dosáhnout. Přesně proto je dobré si Savannu hlídat, jelikož na trh bude stále přinášet svěží vítr v podobě nových, netradičních a možná trochu kontroverzních lahví.

Tahle palírna se nikdy nenechala svázat omezeními jedné doby ani zavedenými pravidly. Během několika dekád dokázala dostat rum z Réunionu do popředí světové scény a přesvědčit rumové odborníky i fanoušky o jedinečnosti svého přístupu. A co víc – svým důrazem na rozmanité výrobní postupy a výjimečné know-how se jí podařilo v mnoha ohledech zastínit i zavedené karibské legendy. Věříme, že nyní jste už asi dostatečně pochopili, že o Savanně by se dalo napsat ještě mnoho stran, ale věřte, že teorie je možná suchá, nicméně s praxí přichází skutečné potěšení.



SAVANNA INTENSE (41,3 %) je bílý rum, který se vyznačuje výraznými ovocnými aromaty, doplněnými sladkými tóny třtinového cukru. Tento rum představuje harmonii elegance a plné chuti, odrážející bohatství tradičního řemesla palírní Savanna.

SAVANNA CRÉOL (52 %) je bílý agricole rum vyráběný z čerstvé šťávy cukrové třtiny odrůdy Bois-Rouge. Po fermentaci se destiluje v měděné koloně Savalle, aby si zachoval svěžest a aromatický profil

SAVANNA LONTAN (57,5 %) je jedinečný bílý rum, který je výsledkem dlouhé, šestidenní fermentace melasy a následné destilace v tradiční měděné koloně Savalle. S obsahem esterů 701 g/hLPA nabízí komplexní aromatický profil s výraznými tóny tropického ovoce, jako je ananas, a jemnými nuancemi oliv v nálevu.

SAVANNA MÉTIS (40 %) je harmonická směs tradičních rumů z ostrova Réunion, zrajících až 4 roky v sudech po koňaku a ve francouzských dubových kádích. Métis vyniká rafinovanou vanilkovou jemností, v níž se snoubí tropické ovoce s lehce praženým kořením.

SAVANNA 5Y (43 %) je tradiční rum, který zraje minimálně 5 let v dubových sudech z francouzských oblastí Limousin a Allier, které dříve obsahovaly koňak. Tento pro-

ces zrání přispívá k jeho jedinečnému chuťovému profilu, v němž do popředí proniká sladká, zpočátku ovocná chuť, za níž následují tóny anýzu a jemného koření.

SAVANNA LE MUST (45 %) je výjimečný rum z ostrova Réunion, který kombinuje tradiční melasové rumy s rumy Grand Arôme, destilovanými kolonovou metodou. Tento blend zraje až 9 let v tropickém klimatu ostrova v sudech z francouzského dubu, které dříve obsahovaly koňak. Díky své vyváženosti je ideální jak k samostatnému popíjení, tak jako sofistikovaný základ pro prémiové koktejly.

SAVANNA ART OF RHUM - REPY (57 %) je limitovaná edice rumu, vytvořená ve spolupráci s umělcem Repym. Jedná se o blend dvou bílých rumů typu agricole a Grand Arôme, které byly uloženy do sudu ve vlhkém sklepě č. 4 v destilerii Savanna. Vyrobeno bylo pouze 2 400 lahví.

SAVANNA HERR (57 %) je limitovaná edice rumu, známá svým vysokým obsahem esterů (626 g/hLPA), což přináší intenzivní a komplexní aromatický profil. Destilovaný z melasy po dlouhé fermentaci, nabízí bohaté tropické ovocné tóny, doplněné náznaky cukrové třtiny a minerálních akcentů. Vyrobeno bylo 2 700 lahví, o něž je velký zájem, neboť se jedná o „nejdivočejší“ rum z destilerie Savanna. ■



CÉCILE PRUSSE

Dne 27. května 2025 se ptal Tomáš Mozr, foto: Jakub Janeček, není-li uvedeno jinak

V první polovině letošního roku zavítaly do Prahy hned dvě osobnosti, které jistým způsobem reprezentují značku Savanna. Tou první byl charismatický obchodní a marketingový ředitel Samuel Pitarch, který se ve světě alkoholu pohybuje více než 20 let. Tou druhou byla brand ambasadorka Cécile Prusse, jež o sobě tvrdí, že je jako švýcarský nůž: Zvládne totiž prý všechno. I proto jsme se přirozeně zeptali na to, co vše její práce obnáší, ale také na mnohem víc.





Jste již pár dní v Praze, ale čekají vás i další cesty po republice. Jak si zatím užíváte svou první návštěvu České republiky?

Musím říct, že to je moc pěkné. Včera večer jsem si to například při prezentaci velmi užila, protože jsem měla možnost potkat zajímavé lidi a sdílet s nimi náš příběh a znalosti spojené s výrobou rumů Savanna.

Jak jste se dostala do světa alkoholu? A co vás přivedlo konkrétně k rumu?

Už je tomu patnáct let, co jsem součástí týmu Savanna. Začala jsem z prosté zvědavosti v rámci našeho obchodu s tím, že později jsem začala provádět i návštěvníky. Poté jsem se rozhodla zůstat a využila příležitost nastoupit do oddělení obchodu a logistiky, kde jsem se musela do detailu seznámit s fungováním celé naší produkce. A později, jelikož jsem byla opravdu zvědavá, jsem přešla do oddělení marketingu, jehož součástí jsem dodnes. Ve své podstatě jsem něco jako švýcarský nůž, protože má hlavní práce je sice propagace značky, ale je-li to potřeba, funguji také jako product manager, kdy musím spolupracovat s výrobou, když zrovna vyvíjíme nové rumy a speciální edice. V tomto ohledu se rovněž podílím na vývoji designu lahve a celého balení.

Tohle mě opravdu zajímá. Když se podílníte na tvorbě designu, dokážete mi vysvětlit, proč je kupříkladu na jedné lahvi přiznáno pětileté stáří rumu Savanna, zatímco na jiných lahvích je pouze specifický název pro daný rum?

Ano, to záleží na typu rumu, který chceme vyrobit. V rámci naší starší produkce jsme standardně uváděli stáří. Měli jsme rumy s označením 3, 5, 7 a 10 let. Když jsme zároveň vytvořili single cask, tak jsme samozřejmě uvedli přesné stáří rumu na etiketě. Nicméně v okamžiku, kdy jsme se rozhodli naše portfolio pozměnit, což bylo někdy v roce 2021, přistoupili jsme k ukončení celé řady kromě pětiletého rumu, protože ten pro nás byl vždy základem značky. Na druhou stranu jsme vytvořili nový a zcela unikátní rum Le Must, což je blend tradičních melasových rumů s rumy Grand Arôme, které zrají v rozmezí od čtyř do devíti let. S ohledem na to, že je kvůli tomu obtížné stanovit přesné stáří rumu, řešením bylo přijít se speciálním pojmenováním.

Znamená to tedy, že časem zmizí i ono pětileté označení, které nahradí nový speciální název?

Ne, v tuto chvíli se o ničem takovém rozhodně ani neuvažuje.

Ze všech těch pozic, jež v Savanna Distillery zastáváte – která je pro vás osobně nejzajímavější?

To je těžké, protože ne vždy ty nejzajímavější věci jsou zrovna ty nejzábavnější. Když to ale vezmu konkrétně, tak je to práce na Le Must. Tento rum reprezentuje DNA naší destilerie, a pokud bych měla vybrat jen jeden rum, kterým bych někomu Savannu představila, bude to právě skrze Le Must. Na druhou stranu je pro mě úžasné pracovat s rumy s vysokým podílem esterů. Jsou totiž vskutku jiné, hodně expresivní a funky.

Rozsah vaší produkce může být pro někoho překvapením. Můžete, prosím, pro začátek popsat, v čem se rumy z Réunionu odlišují od zbytku světa?

Přirozeně tím, že jsou z Réunionu. Je to kombinace vulkanického podloží ostrova, tropického podnebí a toho, že Savanna Distillery je navíc situována v blízkosti pobřeží, kdy se na našich rumech projevuje i vliv Indického oceánu. Pro mě jsou to tyto tři atributy, které stojí za základním profilem našich rumů. Stejně tak lze však zmínit naši filozofii výroby s důrazem na inovace, kdy se neustále snažíme posouvat hranice.

Když se dostáváme k tématu palíren: Kolik je na ostrově dohromady destilérií?

Na ostrově najdete tři velké destilerie: Savanna, Isautier a Rivière du Mât. Poté byste našli malé řemeslné palírny jako Arômes Distillerie, Payet et Rivières nebo likérku La Part des Anges. Ne všechny se ale soustředí na výrobu rumu. Isautier se například zabývá primárně výrobou ochucených rumů a likérů.

Vraťme se tedy k Savanna Distillery. Jaký je příběh této palírny? Zkusme zmínit alespoň některé historické milníky.

Dobře. První zmínka o destilérii Savanna sahá do roku 1870. Tehdy byla destilerie situována na západní straně ostrova v Saint-Paul de La Réunion v oblasti známé jako Savanna. Proto získala palírna tento název. V roce 1992 se poté kvůli uzavření blízkého cukrovaru musela destilerie přesunout do Bois-Rouge v severovýchodní části ostrova. Navzdory přesunu ze západu na východ jsme se ovšem rozhodli ponechat si název Savanna. V roce 2003 se pak opět Savanna poněkud transformuje, jelikož dřívější primární produkci bulk rumů doplňuje uvedení vlastní stejnojmenné značky.





Destilerie Savanna stojí za produkcí velmi širokého spektra rumů od agricole přes melasové rumy až po rumy Grand Arôme. Když se ale ponoříme do historie, jakého charakteru byly první rumy Savanna?

Naše produkce přirozeně začíná s tradičním melasovým rumem, protože na Réunionu se od počátku cukrová třtina pěstovala kvůli cukru s tím, že výroba rumu byla až sekundárním produktem. Bohužel ohledně počátku výroby agricole rumu nemáme přesná data. Řekněme ale, že někdy kolem roku 1980 začínají experimenty s výrobou agricole, zatímco Grand Arôme produkujeme od roku 1999, což je skutečný milník pro Savanna Distillery, neboť produkce právě takového typu rumu je signifikantním prvkem našeho chuťového profilu. A v neposlední řadě je nutné poukázat na rok 2006, kdy jsme začali s kotlíkovou destilací, díky níž vznikají rumy HERR, neboli High Ester Rums of Réunion.

Mluvila jste o tom, že Savanna Le Must ztělesňuje DNA vaší destilerie. Můžete mi jej blíže popsat?

Když jsme se rozhodli vytvořit rum, který by zachytil veškerou naši filozofii, oslovili jsme našeho master blendera Thierryho Grondina a požádali ho, aby přišel s rumem, který bude vždy součástí našeho portfolia.

Nechtěli jsme žádnou limitovanou edici, nýbrž rum, který bude značku Savanna reprezentovat neustále. Zprvu jsme měli pět různých variant, avšak Thierry mezi nimi měl svého favorita. A tím je právě dnešní Le Must.

V té době jsme se ale také rozhodli zaslat tento ještě bezejmenný vzorek na mezinárodní soutěž do San Franciska. Vysvětlili jsme, že se jedná o nový rum, který není doposud uvedený na trh. A výsledky nás opravdu překvapily, protože jsme získali nejen dvojitou zlatou medaili, ale také ocenění Nejlepší rum roku. Thierry byl samozřejmě nadšený. To nám ovšem hledání jména nikterak neulehčilo, a nakonec to trvalo ještě jeden rok, než jsme se dobrali k názvu Le Must, tedy „to nejlepší“.

Jedním z důležitých faktorů je pro značku Savanna i proces zrání. Jaké používáte sudy? Sledujete kupříkladu rovněž trend poslední doby, kdy výrobci experimentují s lokálními zdroji dřeva pro výrobu svých sudů?

V Savanna Distillery vždy používáme zejména sudy po koňaku. Našli byste u nás sice i nějaké sudy po calvadosu, portském víně, armagnacu či dalších sudech po víně, ale drtivou většinu sudů uložených v našich

šesti skladech tvoří dubové sudy po koňaku. Uplatnění místního dřeva pro výrobu sudů nám ani neumožňuje legislativa.

Když už jsme u právních předpisů, jaké je legislativní ukotvení rumů z Réunionu?

Na Réunion se vztahuje chráněné označení původu – tzv. Indication géographique protégée. Důležitou součástí těchto norem je například podmínka, že smíme využívat pouze melasu z cukrové třtiny vypěstované na ostrově. Stejně tak jsou přesně stanovená pravidla pro výrobu agricole rumu či rumů Grand Arôme, jejichž podíl esterů musí dosahovat minimálně 500 g/hLPA.

Rumy Savanna jsou známy svým důrazem na kvalitu, nikoliv na kvantitu. Nicméně z hlediska produkce celé destilerie tvoří tyto rumy menší část. Kdybychom to měli vyjádřit v procentech, kolik by to bylo?

To je docela těžká otázka, neboť Savanna je tím, co nás opravdu reprezentuje. V rámci Savanna Distillery se však vyrábí i další rumy. Za zmínku stojí třeba značka Charrette, která tvoří cca 20 % produkce celé palírny. Přiznám se tedy, že konkrétní procentuální vyjádření týkající se značky Savanna neznám, ale mohla bych to

vyjádřit asi tak, že v palírně čítá produkce Charrette přibližně 100 000 lahví za den, zatímco pro Savanna představuje toto číslo celoroční produkci.

Když se zamyslím nad exkluzivitou rumů Savanna a rozsahem této produkce, je nějaká možnost, že se s rostoucí poptávkou navýší i výroba?

Vlastně ne. Na jedné straně totiž stojí kapacita naší výroby, která je v tuto chvíli již na svém maximu, na straně druhé jsme také omezení dostatečným množstvím melasy, která musí být dle IGP výhradně z Réunionu.

Jaký je podle vás ideální způsob, jak si vychutnat rumy Savanna? Máte kupříkladu nějaký oblíbený koktejl, nebo spíše doporučujete vychutnat si jej samotný?

Podle mě hodně záleží na tom, který z rumů zrovna zvolíte. Některé se více hodí pro samostatné popíjení, aby člověk pochopil naši nikdy nekončící touhu po inovacích a objevování nových chutí, zatímco jiné rumy – jako třeba Savanna Intense – přirozeně vyniknou, když se uplatní v koktejlech. Já mám například ráda Savanna Intense Daiquiri, které podle mě skvěle doplňuje další dvě věci, které si na Réunionu s velkou chutí užívám, a těmi jsou slunce a moře. ■





Warehouse #1 Portrét

PERU

Text a foto: Jan Albrecht

Vítejte v Peru, v zemi kondorů, věhlasných starobylých civilizací i bohaté gastronomie, ale také v rodišti vynikajících rumů Millo-nario, které stojí za to objevovat.



V lednu letošního roku jsem obdržel pozvání od italské společnosti Rossi & Rossi, abych se stal členem rumové expedice do této krásné jihoamerické země pod vlajkou rumové značky Ron Millonario. Fabio Rossi, majitel této italské společnosti, celou akci osobně posvětil a vedením a realizací pověřil Maria Navarra, nám v České republice dobře známého globálního ambasadora značek rumů Millonario a Rum Nation. To mi udělalo obzvláště velkou radost, protože s Mariem spolupracujeme již od roku 2009 a stali se z nás nejen velmi blízcí přátelé, ale doslova rumoví bratři. Mario se narodil v Chile, a byl tak díky svému jihoamerickému původu k vedení této expedice doslova předurčen. Nikdo by nedokázal propojit přirozené chování místních obyvatel a naší zvědavost lépe než právě Mario. Navíc, což je pro nás obrovská výhoda, umí perfektně česky. I proto jsem si byl zcela jistý, že mi neunikne žádný detail, ba naopak že se dozvim o Jižní Americe a Peru daleko více, než si jen dovedu představit. Ostatně peruánská výroba rumů, to nejsou jen obrovská centra na severu, ale také tajuplné malé destilerie rumů vysoko v horách, v samém srdci říše Inků. Poznat to vše je doslova splněný sen, a tak jsem tuto lákavou nabídku přijal.

Místem setkání celé naší mezinárodní skupiny bylo hlavní město Lima. Tato neuvěřitelná dvanáctimiliono-

vá metropole má vše: věhlas, atmosféru, moře, skalnaté pobřeží, pláže, hory, historické centrum, moderní obchodní čtvrtě a samozřejmě pestrá peruánskou gastronomii. Ne náhodou bylo toto město velmi vyhledávané již během své bohaté historie a bylo nazýváno „Městem králů“. Od svého založení Franciscem Pizarrem v 16. století patřilo společně se Ciudad de México a guatemalskou Antiguou k nejokázalejším a nejnavštěvovanějším metropolím Střední a Jižní Ameriky. Nachází se zde například nejstarší nepřetržitě fungující univerzita v Latinské Americe, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, založená v roce 1551. Během následujících tří dní, které jsme v tomto městě strávili, jsme viděli sice jen nepatrný zlomek toho, co nabízí, ale i tak si nás okamžitě získala jeho podmanivá atmosféra a multikulturní skladba obyvatel. Bydleli jsme v moderní čtvrti u pobřeží zvané Barranco. Kvůli dlouhé cestě a časovému posunu jsem toho první dny moc nenaspal, a jelikož mám velmi rád časná rána, podnikal jsem výpravy po okolí. Stejně už ve mne gradovala zvědavost poznat nejen místní kulturu, ale i nabídku místních destilátů v obchodech. Byl jsem překvapený, kolik lidí zde ráno sportuje a jak je krásně sportu přizpůsobená celá tato čtvrť. Všude byly skupinky běžců, cyklistů nebo lidí cvičících v některé z venkovních



posiloven, umístěných v krásně udržovaných parcích. Nakonec jsem se i já nechal touto atmosférou strhnout a vydal se na ranní běh.

Po cestě jsem nicméně sledoval všechny obchody zaměřené na alkohol a podrobně mapoval jejich nabídku. Objevil jsem speciálky, samoobsluhy i čerpací stanice a většinou počkal na jejich otevření nebo se na místo později vrátil. Postupně jsem začal poznávat, co mají Peruánci rádi. Dominovaly desítky variant národního vinného destilátu zvaného pisco. Následovaly okázalé i jednoduché varianty stařených i nestařených rumů. Své zastoupení měla ovšem také (jak se později ukázalo, mezi Peruánci velmi oblíbená) kategorie whisky. Nabídku posléze uzavíraly pálenky z agáve, pivo alkoholické, méně alkoholické i nealkoholické a již lahované věhlasné koktejly Pisco Sour v pestrých barvách dle typů přidaného ovoce. Stran rumu bylo okamžitě jasné, kdo zastává pozici absolutní jedničky této země. Ano, hádáte správně, je to Ron Cartavio, nejstarší a největší peruánská destilerie. S menší nabídkou se prezentují rovněž mladé rumy Pomalca, které pocházejí ze stejné destilerie, kde se rodí rumy Millonario, a Estrella del Norte. Všechny tyto místní značky nesou hrdě názvy svých destilérií. Škálu peruánské rumové nabídky uzavírají aguardiente (pálenky) z cukrové třti-

ny. Své pozice zde mají ale i zahraniční rumové značky v čele s kolumbijským Ron Medellín. Ten na většině míst prezentuje celou svoji nabídku prémiových rumů ve stářích 3, 5, 8 a 12 let, plus některé zajímavé edice. Samozřejmě jsem okamžitě pokoupil vzorky a začal místní rumy poznávat. Co jsem nepořídil já, to pořídili později další členové naší „odborné“ skupiny, v níž byly samé ostřílené osobnosti jako Cyrille Hugon – hlavní organizátor Rhum Fest Paris, Gianni Migliore a Nathalie Schaltegger z Best Taste Trading ze Švýcarska, Marie Zee Bat – barmanka a globální ambasadorka rumů Millonario a Rum Nation z Francie, již zmiňovaný Mario Navarro a další...

Pozvolna jsme začali objevovat též místní gastronomii. Veškerá výroba alkoholických nápojů je i částečnou odpovědí na tradice a gastronomické návyky místních obyvatel. Navíc peruánská gastronomie je vyhlášená svojí pestrostí netradičních surovin a spoustou originálních jídel. Potvrzením jsou místní restaurace, které se pravidelně umísťují na předních příčkách v hodnocení všech restaurací světa. Jednou ze specialit Inků jsou například různé úpravy morčat. Další zajímavá jídla jsou například z vnitřností. Zatímco si bohatí španělští conquistadoři užívali hovězí a vepřové steaky, chudým Peruáncům zbývaly právě vnitřnosti. Postupně



jsme tudíž ochutnali rachi – grilované hovězí žaludky, anticuchos – grilované hovězí srdce, cuy chactado – smažené nebo grilované morče a stovky druhů různě upravených brambor a kukuřice. Důležitou pozici v peruánské gastronomii mají také ryby a plody moře. Vždyť peruánské pobřeží je dlouhé neuvěřitelných 2 250 km. Mezi nejvyhledávanější speciality patří pestrobarevné úpravy syrových ryb známé jako ceviche. Právě ceviche byly silným lákadlem japonským přistěhovalcům, kteří se v Peru usadili. Dokonce později i oni sami nakonec ovlivnili peruánskou kuchyni svými vlastními vizemi a přišla na svět dnes velmi originální peruánsko-japonská kuchyně zvaná Nikkei. Za zmínku stojí taktéž dva nealkoholické nápoje: krásně žlutá Inca Cola a pro mne velké překvapení, velmi zdravý nápoj zvaný chicha morada z tmavě fialového typu kukuřice zvané morado. Tento nápoj si mne okamžitě získal. Chuťově mi připomínal vermouth, tedy kořeněné červené víno. S ledem a citronem byl naprosto fantastický. Jeho výroba spočívá v tom, že se tato specifická kukuřice, která se pěstuje především v Andách, vaří se slupkami ananasu, skořicí a hřebíčkem. Po vychladnutí a scezení se nápoj doslazuje třtinovým cukrem nebo tzv. „chancacou“, což je typická jihoamerická sladká omáčka z čerstvé cukrové třtiny. Po tak zajímavých dobrotách se pak vzorky rumů ochutnávaly jedna báseň. Peru si nás začalo do-

slova omotávat kolem prstu. S narůstajícím množstvím ochutnaných rumových vzorků a informacemi o nich se v nás probouzela ještě větší zvědavost. Jak se říká, s jídlem roste chuť. Cesta do destilérií již nešla déle odkládat, a tak jsme konečně vyrazili.

Pokud se v Peru vypravíte za rumem, tedy pokud to není jen do obchodu nebo některého z věhlasných barů, musíte z hlavního města vyrazit na sever. Město Lima dělí svojí polohou tuto nesmírně zajímavou zemi zhruba na polovinu a leží uprostřed vyprahlé pouštní krajiny. Poušť Sechura se z jihu, kde navazuje na vůbec nejsušší poušť na světě Atacama, táhne podél Tichého oceánu až na naopak velmi úrodný sever Peru. Tato poušť mi naprosto vyrazila dech, což jsem nečekal. Ždyt' ve městech na pobřeží žije více než 50 % místních obyvatel. A přitom je v jejich okolí absolutně nehostinná krajina bez sebemenšího náznaku zeleně. Jednou z mála možností výdělků je zde zmiňovaný rybolov. Pokud byste se ale vydali opačným směrem než my, tedy na jih, mohli byste se dostat až do regionu El Ingenio, na náhorní planinu Nazca, a obdivovat neuvěřitelné obrazce vybudované na několika desítkách kilometrů čtverečních stejnojmennou kulturou. Jedná se o jednu z největších a stále neobjasněných záhad světa. Nás čekalo zhruba 800 km opačným směrem – na v cuk-



rovnictví opěvovaný sever. Možnosti jsme měli dvě: letět necelou hodinu letadlem, případně jet 13–14 hodin autem. My se rozhodli pro variantu zajímavější, ale o dost náročnější – pro jízdu autem. Vidět na vlastní oči co nejvíce míst této rozlehlé země pro nás bylo silnou motivací. Mario celou trasu důkladně naplánoval. Vymyslel spoustu zajímavých zastávek a výletů a rezervoval zajímavé restaurace a hotely po cestě. Naší cílovou stanicí budou postupně města Trujillo a Chiclayo. Právě zde se totiž rozprostírají nekonečné plantáže s cukrovou třtinou, místní cukrovary a rumové destilérie Cartavio, Pomalca a Estrella del Norte. Cesta to byla opravdu dlouhá a náročná a každý den nám sebrala spoustu sil. Peru je zkrátka obrovské. Vždyť taková Francie by se do něj vešla víc než dvakrát! Ale kdybych se měl znovu rozhodnout, zda na sever letět, nebo jet autem, znovu bych volil cestu autem. Jak se často říká: „I cesta je cíl!“ A v našem případě to platilo dvojnásob.

Celá trasa vedla po věhlasné dálnici Panamericana, která se vine podél celého západního pobřeží kontinentu – z jižního Chile až skoro k hranicím mezi Kolumbií a Panamou. Chvilí se zasníte při pohledu do pusté a prázdné krajiny a za chvíli vás probere trubení a ruch některého z malých městeček, která tato věhlasná dálnice dělí napůl. Doslova si mne získaly ručně malované kamiony.

Nejezdilo jich mnoho, ale byly překrásné. Však jsem si také pořídil řádnou sbírku fotografií. První zastávku a nocleh jsme si museli dopřát v desátém nejlidnatějším městě Peru, v Chimbote. V blízkosti totiž lákají k návštěvě vykopávky věhlasného města Caral, což byl jedinečný zážitek. Obřadní pyramidy a rozsáhlá naleziště druhé nejstarší kultury na světě hned po Mezopotámii si získaly náš obdiv. „Caralinos“ zde žili již 5 000 let před naším letopočtem, a nechali tak za sebou věhlasnou kulturu jako Egypt, Indii, Čínu, Krétu a další. Vysoké denní teploty v této vyprahlé a rozpálené oblasti si rovněž žádaly ochlazení v podobě koupání a vychlazených koktejlů. Během volných chvil jsme proto hodnotili i atraktivitu místních pláží. Pokud byste někdy podnikali stejnou cestu autem jako my, vřele doporučuji nádhernou pláž El Dorado a hned vedle pouze lodí dostupnou pláž Caleta Colorada. Obě se nacházejí v blízkosti města Chimbote a obě nám daly svojí atmosférou zapomenout na předchozí únavné cestování. Nejvíce času jsme věnovali druhé jmenované. Museli jsme si ovšem nejdříve vystát dlouhou frontu na jednu z přepravních lodí, které na tuto odlehlou pláž lidi vozí, ale stálo to za to. Ten den na pobřeží dost foukalo, a tak byla tato pláž ukrytá v zátvrtí malého zálivu ve skalách doslova rájem. No, a pak že zde Španělé bájné El Dorado v Peru neobjevili!



TRUJILLO

Nemůžeme začít poznávat výrobu rumů jinde než právě v srdci peruánského pěstování cukrové třtiny, čtvrtém největším peruánském městě s názvem Trujillo. Vždyť zrovna zde se v roce 1532 poprvé španělští „conquistadores“ vylodili a začali Peru objevovat. Postupně se na tomto místě se svými posádkami vylodili například Hernán Cortés, Francisco Pizarro, Pedro de Alvarado nebo Pedro de Valdivia. Objeveným nebo nově založeným městům pak dávali jména, pro něž byly inspirací názvy měst z rodné země. A protože většina z nich byla z oblasti Extramadura na západě Španělska, většina názvů je právě odtamtud. Nejinak tomu bylo i v jiných zemích Nového světa. V Mexiku a ve Venezuele proto kupříkladu najdete Meridu, v Kolumbii Medellín a v Peru právě Trujillo. Ve španělském Trujillu se narodil dokonce sám Francisco Pizarro. A rumový světe, div se, hned při prvních návštěvách s sebou Španělé přivážejí kromě jiných plodin také cukrovou třtinu. To mne překvapilo. Vůbec jsem si neuvědomoval, jak brzy se sem tato plodina dostala. Již v tomto období, konkrétně v roce 1549, tedy začíná kousek za městem směrem na sever, v úrodném údolí zvaném Chicama, pěstovat první guvernér města Trujillo Diego de Mora první peruánskou cukrovou třtinu. O rok později tu byly

v provozu už čtyři cukrovary, ale díky podmínkám jako stvořeným pro její pěstování se plantáže rychle rozšiřovaly. Dnes je region Trujillo právem nazýván „srdcem“ pěstování cukrové třtiny v Peru a údolí Chicama pak jeho „rodištěm“.

Na tento věhlasný region však navazuje spousta dalších jako například La Libertad nebo Lambayeque. Hlavním městem regionu Lambayeque je město Chiclayo, domov rumů Millonario. V celé oblasti je velmi speciální ekosystém, na nějž mají vliv blízké Andy. Je zde horko, nízká nadmořská výška, rovinatý terén, velké množství kvalitní vody, skvělá půda a v neposlední řadě i vlhkost způsobená klimatickým jevem „El Niño“. Ten sice jednou zhruba za pět let způsobuje ničivá tornáda, ale jinak působí přímo blahodárně. Je moc důležité si také uvědomit, v jakém historickém období zde cukrová třtina zapouští kořeny. Na některých ostrovech v Karibiku v tu dobu ještě nebyla ani řádně etablovaná a v Peru již ano. V roce 1560 Juan Roldán Dávila již dokonce v horském městě Huanuco (1800 m n. m.) destiluje první verze aguardiente. To je o přibližně 80 let dříve, než tomu bylo na Barbadosu. Také již zmíněné zemědělské oblasti věnované pouze cukrové třtině jsou daleko větší než ve většině zemí, pro které je rum či třtinový cukr synonymem. Peru je v tomto směru pro nás stále

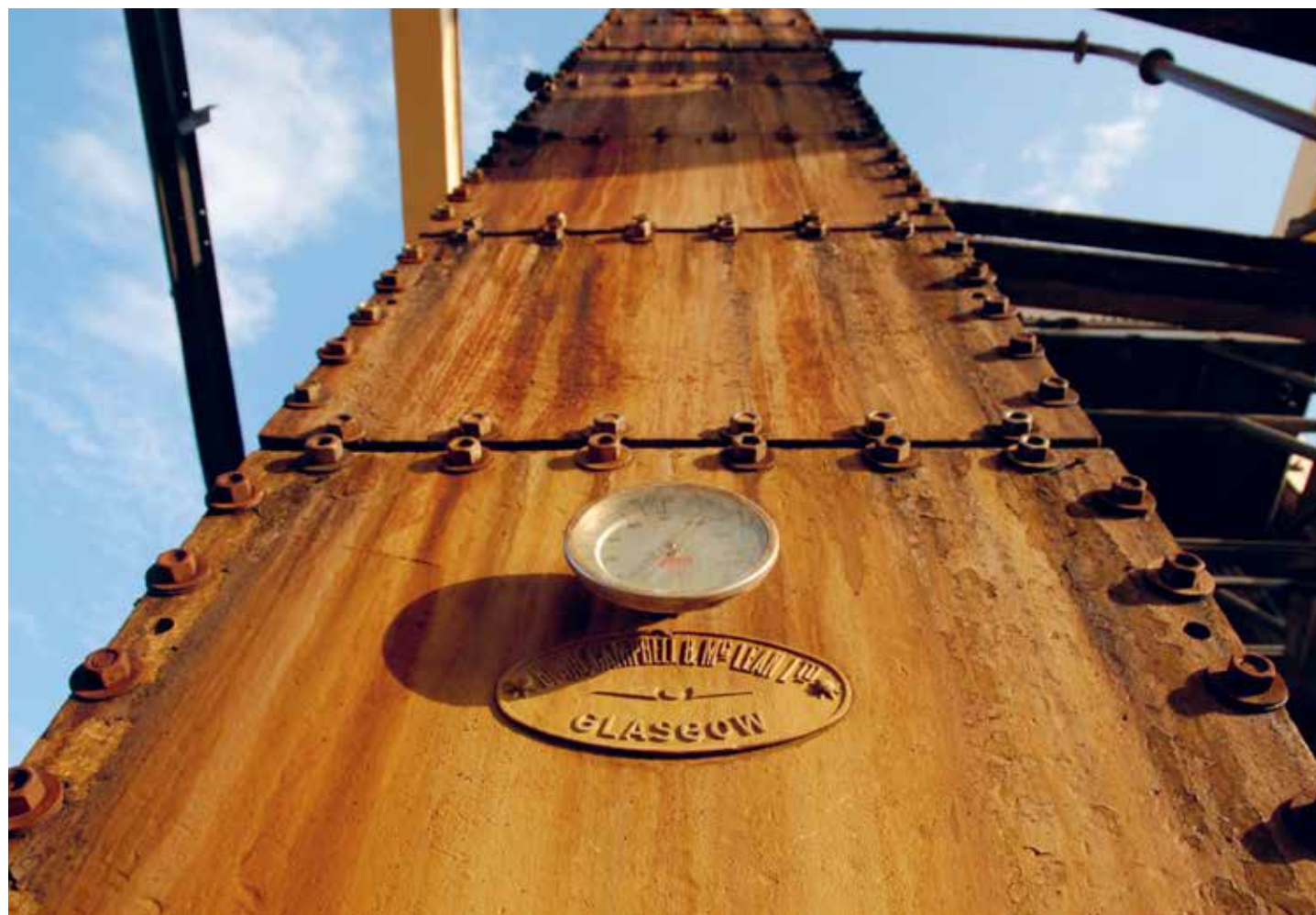


ještě neobjevené, a tím pádem i částečně nedocenené. Je to ale velikán, před kterým nyní s pokorou smekám víc než kdykoliv předtím. Často jsme stavěli u krajnice a užívali si zajetí vysokých stvolů cukrové třtiny. Plantáže jsme natáčeli dronem z vysoké výšky, a ani tak jsme neměli možnost dohlédnout na jejich konec.

CARTAVIO RUM COMPANY

V roce 1675 získal kapitán Don Domingo Cartavio pozemky, na kterých postupně vyrostlo městečko, jemuž propůjčil své jméno. O něco později, v roce 1891, se místní společnost Grace Sugar Company produkující vynikající cukr rozhodla vyrábět v tomto městě také vlastní rum. Historie Destilerias Unidas SAC sahá až do 29. dubna 1929, kdy se zdejší cukrovar a destilerie přejmenovaly na Ron Cartavio a Cartavio Sugar Company a došlo také k registraci značky. V roce 1994 se zde historie změnila důležitým směrem. V rámci privatizace peruánských národních společností se ocitá v soukromých rukou průmyslové společnosti s novým názvem Cartavio S.A., přičemž v roce 2001 se už jen kosmeticky upraví název společnosti na Destilerias Unidas S.A.C. Nicméně cukrovaru, destilérii a rumům název Cartavio již trvale zůstává.

Toto je stručná historie nejstarší, největší a nejznámější destilerie v Peru, nacházející se přímo uprostřed věhlasných údolí Chicama v oblasti Trujillo. Zajímavostí je, že se místním druhům cukrové třtiny přesně dávkuje množství vody. Ta je navíc přiváděna z andských pramenů. Právě díky tomu mají místní druhy dokonalý vzrůst, vlastnosti i cukernatost. Společnost pro výrobu rumů Cartavio používá pouze melasu, a to nejen z vlastního cukrovaru, ale kupuje ji také od spousty dalších v tomto regionu. Melasa poté fermentuje zhruba 24 až 72 hodin a končí v moderních destilačních zařízeních. Ty společnost neustále inovuje a dotváří k absolutní dokonalosti. Díky tomu jsou rumy doslova předurčeny k následnému zrání. Zlomová modernizace proběhla především v roce 1998, kdy se uskutečnila dostavba moderní kolony zvané Mostera. Postupně přibýly dokonce i periodické destilační kotle John Dore. Duši těmto rumům v současné době vtiskl master blender společnosti Jorge Luis Rodriguez Pajares. Bohužel se nám nakonec přímo do destilerie nepodařilo dostat, což nás moc mrzelo. Ale nebojte, vy si detaily výroby můžete užít. Podrobně je totiž popsal jeden z našich majitelů Jakub Janeček již v 21. čísle tohoto časopisu. Pro nás bylo malou odměnou alespoň vidět tento obrovský závod před sebou. Udělat si obrázek o tom, jak je tento kolos obrovský, je samo o sobě zážitkem. Celé

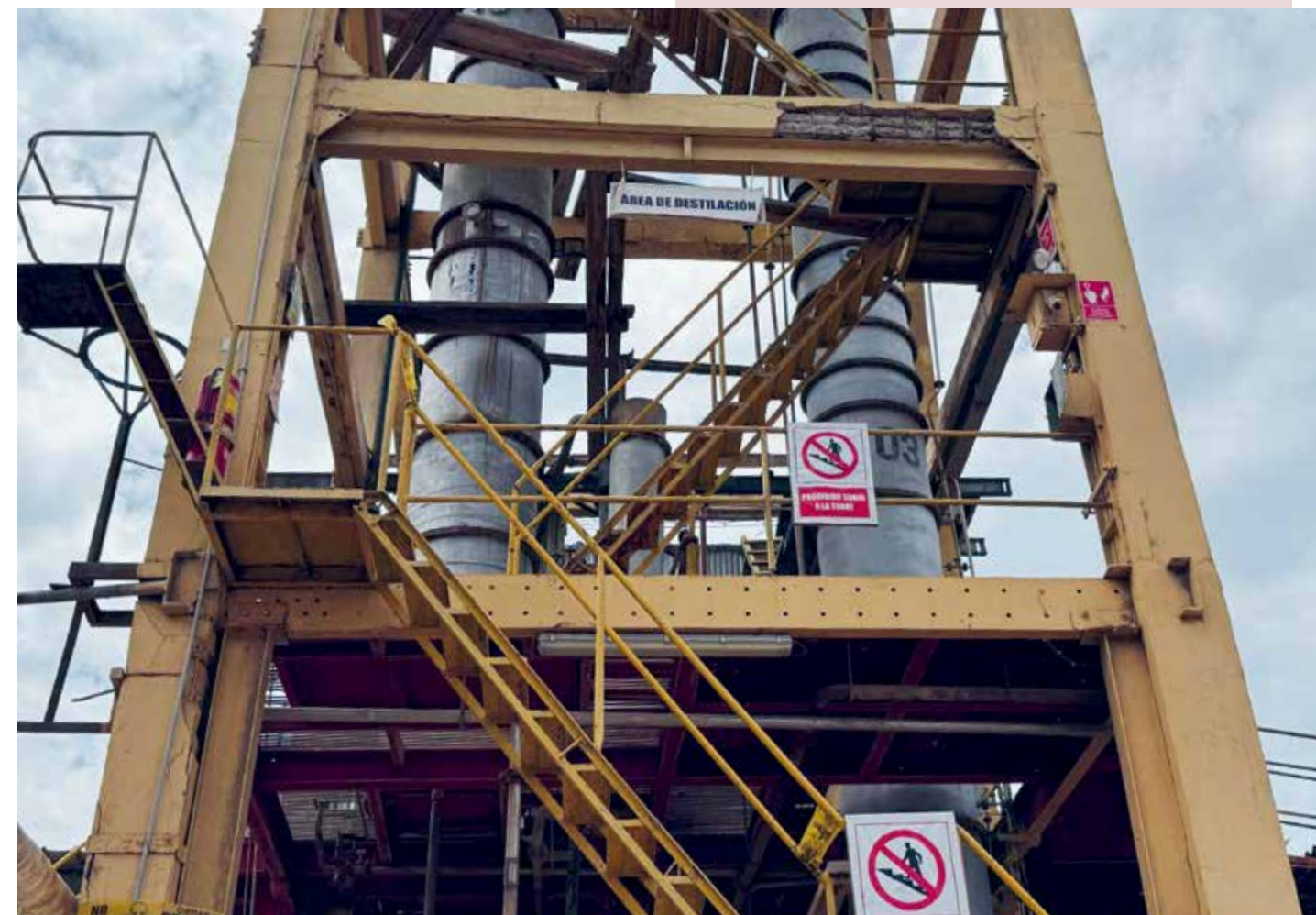


výroby. Zvoleným poměrem může upřednostnit charakter jedné či druhé varianty melasy.

Typy melasy se po transportu z cukrovarů nejprve přečerpají do betonových bazénů uprostřed destilerie a zde čekají na svoji příležitost. Přijdou tak do kontaktu nejen se vzduchem, ale i s bakteriemi v něm obsaženými. To je velice zajímavý jev, který jsem u společností upřednostňujících španělské tradice výroby rumů zatím neviděl. Následně se tento melasový základ naředí vodou a přečerpává do nerezových tanků, kde probíhá řízená fermentace po dobu 3–5 dnů. Délka fermentace je dalším důležitým proměnlivým faktorem pro výsledný produkt. Čím je fermentace delší, tím více se koncentruje aroma. Také destilace má v Pomalce více možností. K dispozici jsou zde celkem tři typy destilačních zařízení. Ve všech případech se sice jedná o kontinuální destilační zařízení, ale se zcela rozdílnými vlastnostmi. Pro rumy Millionario se používají pouze dvě z těchto variant. Profil rumů ze třetí kolony je natolik jemný, že je pro výrobu rumů Millionario nevhodný. Je ale naopak základem lokálních rumů Pomalca. Hlavní hvězdou destilace je nádherná historická kolona čtverhranného půdorysu vyrobená v Glasgow ve Skotsku. Jedná se o naprostý unikát, který je již zřejmě jediným prototypem svého druhu na světě. Tuto kolonu, vyrobenou

společností Blair, Campbell and McLean, se ve Skotsku podařilo zakoupit jednomu z členů rodiny La Piedra. Drtivá většina rumů Millionario přijde na svět právě v útrobách tohoto krásného historického zařízení. Výsledkem destilace je rum o síle 97 % alkoholu, který se následně ředí na 69–70 %. To se ukázalo jako naprosto ideální pro zrání v sudech v lokálních podmínkách. Místní klima je pro zrání rumů specifické. Důležitým faktorem je teplota. Jsou zde velmi horké dny, ale i hodně chladné noci. A právě to je pro staření rumů v tomto místě velmi zajímavé a specifické. Dřevo sudů se změnou teplot roztahuje a v noci naopak stahuje. Což neustále mění jeho vlastnosti a rumu to dodává bohatší chuť. Celá výroba rumů časově koresponduje pouze s vrcholem vegetačního období. To znamená, že veškeré fermentační i destilační procesy zde probíhají pouze od května do listopadu.

Společnost Prolisa útočí na peruánský trh pouze s rumy Pomalca. Jsou to rumy, které dosahují maximálně šestiletého zrání. Portfolio tvoří základní bílý rum Pomalca Classic, jež následují typy rumů Añejo, které zrály v průměru 3 a 5 let. Prémiové rumy Ron Millionario se zrodily v roce 2004. V tomto roce si rumy Pomalca Superior získaly pozornost Fabia Rossiho natolik, že pojal záměr je postupně koupit. Rozhodl





se je nezahrnout do své kolekce rumů Rum Nation, ale dát jim jejich vlastní identitu a maximální možnou pozornost. Společnost Prolisa je od té doby pro Fabia exkluzivním partnerem a rumy pro něho dle jeho požadavků vyrábí. Prvním master blenderem těchto rumů byl Danko Misculin. Tomu je v současnosti 80 let a je tak již v důchodovém věku. Své řemeslo předal v letech 2007–2008 svému nástupci, již zmíněnému Saúlovi Antoniu Mateovi. Ten celou výrobu konzultuje s Fabiem Rossim a osobně na ni dohlíží. Saúl bohužel nemohl být během naší návštěvy osobně v Chiclayu, ale velmi ochotně na nás čekal později na letišti v Limě při našem přesunu do další destinace. Role průvodce se tak ujal Pedro Jara Ayila, šéf druhé směny a Saúlův zástupce v době jeho nepřítomnosti. Detailně nás provedl celou výrobou. Ve skladech nám ukázal všechny typy sudů a dal nám možnost ze všech ochutnat. Zaujaly nás zejména sudy ze slovinského dubu, ve kterých dříve zrála sladká tokajská vína, a velké sudy pro dozrávání rumů Millonario XO. Co ale narušilo jinak poklidnou prohlídku, byla ochutnávka rumů v sudové síle 69 % přímo z jednotlivých sudů a ochutnávka chystaných novinek. Musím říci, že se máme na co těšit. Velmi nás všechny zaujal rum, který zraje v sudech z peruánského dřeva Algarrobo.

SAÚL ANTONIO MATEO

Ahoj Saúle, moc děkujeme, že jsi za námi přijel. Moc si toho vážíme. Doufám, že se to samé někdy podaří s tvým příjezdem také do ČR. Pro české fanoušky by to byla velká událost a byli by velice rádi. Zatím jsem si pro tebe jejich jménem připravil pár otázek, aby tě alespoň trochu poznali.

Jak je možné, že člověk žijící v Limě, vzdálené 800 km od města Chiclayo, vede destilérii právě tam?

Ano, já žiji se svojí rodinou tady v Limě. Do Chiclaya cestuji pouze v době výroby. Tedy v sezoně. A ano, je to daleko. Ale společnost mi platí letenky a přesuny netrvají tak dlouho jako autem. Peru je velká a krásná země. Mým snem vždy bylo vyrábět rumy a udělal bych pro tuto profesi vše. Jsem velice šťastný, že mohu být se svou rodinou a zároveň je mi umožněno dobře vykonávat svoji práci na takovou vzdálenost. V dubnu, když vše na sezonu začínáme chystat, jsem v Pomalce daleko více. V průběhu sezony mi ale stačí být v Chiclayu méně, protože mi se vším velmi dobře pomáhá můj kolega a šéf druhé party Pedro Jara Ayila. V sezoně tedy létám do destilerie pouze dvakrát do měsíce na 3–4 dny.

Jak jsi se k této práci vlastně dostal?

Studoval jsem nejprve v Chiclayu, ale na univerzitu jsem se již stěhoval sem do hlavního města Limy. Je zde velká spousta studijních možností, ale zájem o ně je také obrovský, a to i mezi cizinci. Naštěstí mně se podařilo vystudovat, co jsem chtěl a co mne baví. S prací jsem začínal jako inženýr v národní firmě Food Industry Peru. Následně jsem se začal věnovat výrobě cukru a fermentaci v cukrovarech na severu. No a od roku 2007 do roku 2008 jsem přebíral pozici master blendera v Pomalce od Danko, a to mne baví a naplňuje dodnes.

Co si myslíš, že odlišuje výrobu rumů Millonario od ostatních?

Máme specifickou cukrovou třtinu a dva druhy melasy z ní. Naše rumy také zcela odlišně fermentují. Máme tři druhy fermentace a tři druhy vstupního washe (břečky) pro rumy Millonario. První typ fermentuje den, druhý dva a třetí tři dny. Lokální rumy Pomalca fermentují pouze jeden den. Originální jsou také naše destilační kolony. Ty máme tři. Ale pro rumy Millonario využíváme pouze dvě. Třetí kolona dává destilátům velmi jemnou chuť a ta se nám pro prémiové a velmi staré rumy Millonario nehodí. Tu používáme pouze pro rumy Pomalca. Ale to vám Pedro zřejmě všechno vysvětlil. Základy pro rumy Millonario ředíme do sudů na 66 % alkoholu, což se v našich podmínkách ukázalo jako ideální. Co nás opravdu odlišuje, jsou také sudy a systémy solery a blendování. Velký základ položil už Danko. Je to rodilý Peruánec, ale jeho rodina byla původem ze Slovinska. No a to se snažil zohlednit v podobě některých typů sudů právě ze Slovinska. To bylo také jednou z věcí, jež překvapily Fabia a později i tady Maria. Oba mám moc rád. Dělalí svoji práci moc dobře a mají velkou spoustu znalostí, nových postřehů a pak samozřejmě i nároků, které na mne kladou. Zpátky ale k otázce. Ještě jeden typ sudů je pro naše rumy typický. Jsou to sudy po sherry Oloroso. Ty dávají všem našim rumům výsledný velmi elegantní rukopis. Ty už vybíral Fabio sám.

Chystáte nějaké nové speciality?

Ano, neustále přemýšlíme, co udělat nově. Také Fabio se velmi angažuje a tlačí na naši společnost. Ale to víte – je to těžké. Společnost živí především samotná společnost Prolisa a rumové podněty díky tomu někdy odsouvají na druhou kolej. To mne i Fabia mrzí a pracujeme na tom, aby se to co nejdříve změnilo. Chceme se rumům věnovat daleko více. Nyní vyvíjíme například rumy zrající v novém typu sudů z peruánského dřeva Algarrobo. Je to dřevo získávané v místním regionu a zjistili jsme, že rumu dává neskutečně zajímavou chuť.

Ano, tenhle rum nám dal Pedro ochutnat a je opravdu vynikající. Má nyní necelých 70 % alkoholu. Moc mi

takto chutná. Nechcete ho takto rovnou nalahvovat? Náročným fanouškům v České republice a mně by moc chutnal.

Ne ne, takto je to pro lidi příliš náročné. Opravdu vám takto chutná? Tak možná nějaký menší počet lahví pro fanoušky z České republiky... O těch jsem slyšel samou chválu a něco málo také osobně sleduji prostřednictvím Facebooku. Také Mario vás všechny moc chválí. Mario dělá svoji práci pro naši společnost opravdu moc dobře a rád jeho příspěvky sleduji. V České republice ho vidím velmi často. To o něm svědčí. Jste pro nás důležitý a zajímavý trh. Také vnímám, že máte u vás rum moc rádi a že se o něm dost bavíte a chcete vědět sebemenší detaily. To je moc dobře. Dobrý rum by měl přinášet emoce, a především radost. Moc všechny touto cestou do České republiky zdravím a určitě někdy rád dorazím třeba na nějakou návštěvu spojenou s prezentací.

Kromě těchto chystaných edic mám pro vás ale ještě jednu novinku. Možná o ní však už od Maria víte. Naše první lahev Millonario Solera 15 Reserva Especial dostala letos krásný nový design. Vždyť tento rum oslavil již 20 let na trhu. Opletené lahve se stanou sběratelským kouskem a krásnou vzpomínkou.

Říká se, že peruánská gastronomie je hodně bohatá a pestrá. A že právě rumy Millonario jsou taky takové. Co ti k rumům Millonario nejvíce chutná? Nebo jestli tě dokonce něco inspiroje...

Máš pravdu, Honzo, naše gastronomie je opravdu velmi bohatá a mě osobně dokonce strašně baví vařit. U vaření si odpočinu. Baví mě tak moc, že kdybych nepracoval v destilérii, byl bych stoprocentně šéfkuchařem. Rád chystám ceviche na mnoho způsobů. Rád se také nechávám inspirovat asijskou kuchyní, protože mám moc rád rýži. Máme dokonce svůj vlastní mix peruánské a čínské kuchyně zvaný „chifa“. To mi také moc chutná. Ale celkově je naše kuchyně bohatá především díky Inkům. Velké množství vyšlechtěných surovin nás odlišuje. Naše vize s Fabiem je vyrábět podobně velmi bohatý rum. U jídla o rumu přemýšlím. Pro některé návštěvy například marinuji v rumu maso. Nebo ho přidávám do omáček. Je pro mne inspirací. Říkáš dobře, že rumy jsou odrazem kultury a gastronomie. Vše má svůj vývoj.

A co by sis tedy konkrétně pároval nebo uvařil ke konkrétním rumům Millonario?

Tak například k nejsladšímu rumu Millonario Solera Reserva Especial 15 bych uvařil naši peruánskou specialitu lomo saltado. Je to tradiční jídlo z hovězího masa, rajčat a cibule. To vše se marinuje nebo vaří a kombinuje

s rýží a hranolky. Jídlo vzniklo jako součást zmiňované tradice chifa, onoho mixu čínské a peruánské kuchyně. Tu mám opravdu moc rád.

Millonario XO bych si dal se sváteční parillou, steak, ale i některými sladkostmi. Ale kupodivu si XO dám rád také k některým úpravám ceviche. Když vařím, tak s XO rád flambuji a dělám z něho omáčky.

No a co se týká koktejlů? Máš nějaké preference?

Velmi rád mám Old Fashioned. Vlastně ho mám nejradši. I nyní si objednáám ještě jeden. Také je pro mne zajímavým zdrojem inspirace. Rád o jeho chuti přemýšlím.

Tak to mám radost. Ten mám také v oblíbě. Specializují se totiž kromě rumů také na doutníky a Old Fashioned je k nim prostě nejlepší.

To je skvělé, to budu sledovat na tvém Facebooku a doufám, že příště nebudeme mít sraz tady na letišti, ale někde, kde si budeme moci dobrý doutník dát. Doutníky mám strašně rád. Většinou mi je vozí kamarád z USA a z Panamy. Jsou to různé značky. Nedokážu říci, která značka mne zaujala nejvíce. Jsou pokaždé jiné. Asi i to mě baví. To množství možných chutí a síly... Asi nemůžu jmenovat jediný, který mi nechutnal. Vždy mne něčím zaujmou a přemýšlím o tom. Zkousím k nim rum, někdy si je dám samotné a někdy samozřejmě tady Old Fashioned.

A co rodina, máš nějaké potomky? Jestli ano, je nějaká šance, že po tobě v budoucnu převezmou žezlo?

Ano, mám. Mám tři dcery. A té prostřední, která se jmenuje Claudie, se má práce moc líbí a už ji i baví. Pracuje sice jako lékařka, ale výroba rumů ji zaujala tak moc, že jsme si společně vybudovali malou destilérii. Zkousíme dokonce pěstovat vlastní cukrovou třtinu. Máme destilační přístroj Alambic z Francie, a dokonce jeden pot still, který jsem sehnal v Peru. Moc nás to společně baví a děláme spoustu experimentů. Jeden jsem ti přinesl jako dárek. Je to již deset let starý rum, ve kterém maceruji listy koky. To se ti bude na vaší další cestu do města Cuzco hodit. Tyto naše rumy bychom chtěli s Claudíí v příštím roce i nalahvovat a prodávat. Hlavně do rumových klubů v Peru a něco málo pro fanoušky rumů v Ekvádoru. Značka se bude jmenovat Four Corners.

To zní skvěle a vzorky moc dobře chutnají. Budu vám držet s výrobou palce. A kromě vaření – u čeho si ještě odpočineš nebo co máš rád?

Mám rád zemědělství, to jsem i studoval a vždy mne bavilo. Pěstuji dokonce vinnou révu a ovoce. Jinak mám také rád fotbal. Náš národní tým je nyní velmi slabý, ale můj oblíbený klub, ten je silný! To je špička! Jmenuje se Club Universitario de Deportes a máme 28 titulů.

To je skvělé, já jsem velký fanoušek fotbalu. Takže příště dáme dobrý doutník a půjdeme na fotbal. Saúle, náš let se bohužel blíží a musíme se přesunout k odbavení. Ale moc ti za mne i všechny rumové fanoušky v České republice děkuji za rozhovor a těším se na další, doufám brzké setkání.

V letadle jsem následně vyzpovídal Maria a zjistil podrobnosti o projektu inovace rumu Millonario 15 Solera Reserva Especial.

Mario Navarro, globální ambasador rumů Millonario

Ahoj, přátelé a kamarádi z České republiky. V současné době dochází ke změně našeho nejstaršího produktu Millonario 15 Solera Reserva Especial. Je to pro nás velmi neobyčejná věc a chvíle. Je to přesně 20 let od vytvoření tohoto produktu. Nyní u příležitosti oslav dochází k velké změně. Měníme celkově vzhled, částečně název a v neposlední řadě jsme upravili také chuť. Nejsou to jen oslavy, které nás k tomuto kroku nasměrovaly. Již delší dobu sledujeme estetické vnímání této naší speciálně obalené lahve. Vidíme, že tento řemeslný obal u zákazníků probouzí touhu si lahev koupit pro sebe domů a ochutnat ji. Jinak je tomu ale u dárců. Pokud zákazník hledá slavnostní dárek, pak na rozdíl od ostatních druhů rumů Millonario po tomto obalu nesaáhne. Navíc je tu i další problém. Tyto „rumové šaty“, jak obalu říkáme, se vyrábějí ručně v regionu na hranicích s Ekvádorem. Je tedy důležitý neustálý transport a také přicházejí regionální problémy. Kvůli nim potom máme výpadky ve výrobě. Naposledy to byly povodně, které připravily region o tento přírodní materiál a my jsme potom nebyli schopni vykrýt objednávky našich zákazníků. Ale jsme všichni moc hrdí na to, jak dlouho a skvěle nás tento rum reprezentoval. Sám si nyní jednu nebo dvě lahve uložím jako sběratelské na památku.

A nyní přivítáme nové provedení nazvané Millonario No.15 Reserva Especial. Věnovali jsme mu mnoho času a maximální možné úsilí. A nyní jsme na tuto novou verzi náležitě hrdí. Moc se nám líbí. Chtěli jsme zvýdihnout rodné Peru. Inspirací bylo například slunce, zlato, ale i typický přírodní materiál, který zdobí původní lahev. Původně jsme chtěli použít také kůži a dřevo, ale nakonec vyhrálo pouze dřevo, použité na krásný uzávěr. S agenturou jsme přivedli na svět nádhernou etiketu a vybrali lahev. No a jak jsem již zmínil, trochu jsme upravili také chuť. Rum zraje ve stejných sudech a stejným způsobem jako dříve. První dva roky zrají rumy v sudech ze slovinského dubu, ve kterých dříve zrála vína v oblasti Tokaj. Poté se v rámci solery původně přimíchalo 30 % sedm let starého rumu, zatímco nyní je to 45 %. Celý blend následně zraje další dva roky v sudech po burbonu. Na závěr se u staré





verze přimíchávaly rumy o stáří 14 let v poměru 30 %, přičemž pro novou verzi je to 40 %. No a na závěr je již vše stejné. Tedy jeden rok v sudech po sherry, naředění vodou na 40 % alkoholu a doslazení na 40 g cukru na litr. Jedná se tedy o rum, který díky vyšší sladkosti v rámci EU na etiketě uvedeno slovo „rum“ mít nesmí.

Vítejte v Andách, ve městech Cuzco, Ollantaytambo a Machu Picchu. Vítejte v říši Inků, v rodišti rumů zvaných cañazo, shacta a yonque a v nejvýše položené rumové destilérii na světě.

Postupně jsme navštívili různé regiony a města na pobřeží. Věhlasnou oblast pro výrobu rumů na severu. Ale peruánský rum má dvě tváře. Tu věhlasnější, která pravidelně dobývá mezinárodní trhy a soutěže, jsme si již podrobně představili. Ale znáte výrazy jako cañazo, shacta, yonque či jinak nazvané destiláty z cukrové třtiny? Víte o nejvýše položené rumové destilérii na světě, zvané Andina? Že vám to nic neříká? Není se čemu divit. Jedná se o výrobu rumů, se kterou můžete přijít do kontaktu v podstatě pouze tady v Peru. A právě tyto neprozkoumané destilerie byly pro naši skupinu stejně velkým lákadlem jako věhlasné velké společnosti ze severu. Tyto rumy a aguardiente se převážně vyrábějí v horách, a tak se musíme letecky přesunout do jednoho z nejkrásnějších koloniálních měst na světě – do Cuzca,

věhlasného města Inků. Atmosféra vás zde okamžitě pohltí. Let z Limy trvá něco málo přes hodinu, ale radikálně se změní nadmořská výška. Vždyť se dostanete od úrovně moře do 3 400–3 800 m n. m. Poprvé jsem měl tu čest poznávat, jak velký vliv to může mít na lidský organismus. První dny stačilo k únavě pár hotelových schodů k našemu pokoji. Ale krásy a atmosféra tohoto města nám dávaly na tyto slabosti alespoň chvílemi zapomenout. Pomáhaly tomu různé úpravy posvátné bylinky Inků zvané muña a také čaje z listů koky. Takže i když si únava a tlak z nadmořské výšky „duply“, nemohlo nám to zabránit v poznávání tohoto krásného města a jeho okolí. Nadchla nás krásná architektura, pestrobarevné obchody plné typického oblečení z alpaky (v Peru všudypřítomného zvířete), vynikající gastronomie a strmé kopce nad městem, plným zajímavých turistických cílů. Postupně jsme se vypravili podívat do zemědělské šlechtitelské stanice Inků Moray, kde přišly na svět desítky druhů brambor, kukuřice, quinoj a později také cukrové třtiny. Nenechali jsme si ujít jedno z center zpracovávajících lamí srst nakoupenou na farmách, které tato zvířata chovají. Zde srst následně místní zaměstnankyně přeměňují v nádherné a funkční oděvy. Krásné a pro peruánskou gastronomii důležité byly také terasy na získávání horské soli. Ta má díky různým typům zastoupených hornin pestrou škálu zbarvení, ale i chutí.

Mnohdy nám ale stačilo jen sedět uprostřed centrálního náměstí v Cuzcu a pozorovat každodenní život místních lidí. Tohle město si musí každý okamžitě zamilovat. Byl to krásný začátek dobrodružství, které nás teprve čekalo. Ano, vrcholem celé naší expedice byl výlet na Machu Picchu, do města Ollantaytambo v Posvátném údolí Inků s destilérií Andina, a dobití vrcholu hory sedmi barev Winikunky.

Pokud si chcete splnit jeden ze svých snů a podívat se do věhlasného předkolumbovského inckého města Machu Picchu, pak máte dvě možnosti: vyrazit jedním z velmi oblíbených prosklených vlaků jako my, nebo podstoupit časově náročnější „Inka Trail“ neboli několikadenní horskou túru po hřebenech And, díky které sestoupíte do cíle shora, ze Zlaté brány, tak jako to dělali sami Inkové, kteří tuto cestu vlastnoručně vydláždili. My jsme času ani sil už moc neměli, a tak jsme využili pohodlí a pohostinnost panoramatického vlaku z města Ollantaytambo, vzdáleného cca 70 km od Cuzca. Celý výlet nám přišlo, ale i tak to byl nezapomenutelný zážitek. Vystoupat do tohoto města a užít si jeho atmosféru, výhledy, nedostupnost, to byl opravdu splněný sen. S tím, že nám tento výlet přinese mocné zážitky, jsme samozřejmě všichni předem počítali. S čím jsme ale naopak moc nepočítali, byla krása samotného města Ollantay-

tambo v Posvátném údolí Inků. Jde o poslední výchozí bod, odkud můžete na Machu Picchu vyrazit. Míří sem tedy denně davy turistů z celého světa. Jejich cílem je ve většině případů pouze přestoupit zde do zmiňovaných vlaků. Ale samotné město stojí za pozastavení, v lepším případě setrvání na více dnů. Vždyť bylo důmyslně vybudováno Inky již v 15. století. Do tvaru mřížky precizně postavené kamenné domy, dlážděné ulice, vodní kanály – to vše se vymyká tradiční andské architektuře. Jsou zde obrovská archeologická naleziště, úchvatná pevnost i terasovité zemědělské terasy. Právě zemědělství je zde hlavním zdrojem obživy. Díky naplaveninám řeky Urubamby, která svým korytem udává jediný správný směr k Machu Picchu, je zde abnormálně úrodná půda. A toho využila také velká ekologická farma El Alberque. V jejím centru nabízí všem dobrodruhům z celého světa odpočinek také stejnojmenný hotel. Ale ten, kdo zpomalí a zatoulá se do zahrad této krásné farmy, zde najde i další poklady v podobě výroby a pražírny místní Single Origin kávy zvané Mayu anebo cíl, na který se již všichni moc těšíme – nejvýše položenou rumovou destilérii na světě Andina. A pokud budete hladoví, můžete si zde objednat dokonce i incký posvátný rituál zvaný Pachamanca. Zkrátka jsme sem museli vyrazit i další den a vše si do sytosti užít.



DESTILERIA ANDINA A SPOLEČNOST SALQA

Hotel i celou farmu zde založila rodina Randall před sto lety. Již v tu dobu to bylo důležité a strategicky velmi zajímavé místo díky svojí poloze ihned u nádraží. Hotel je krásně udržovaný a vsazený do pestrých zahrad farmy. Jeho atraktivitu navíc zvyšují výrobní kávy, destilerie i zmiňované gastronomické rituály. Dnes vedou celou společnost bratři Joaquín a Ishmael Randallovi. Od roku 2014 pomáhají také s chodem destilerie. To ji totiž společně s Hareshem Bhojwanim vybudovali. A protože se destilérii velmi daří, tak dostavují již novou část i přímo ve městě. Haresh se s oběma bratry potkal v roce 2012. U dobrého pití v Cuzcu se velmi dobře bavili a poznali, až nakonec vymysleli tento plán. Haresh je původem z Pákistánu, dlouho žil v Indii, ale poté se rodina odstěhovala na Kanárské ostrovy do Španělska. Ctižádostiví rodiče jej poslali na studium nejprve do Anglie a následně do USA. Po návratu do Španělska jej ale nic moc nebavilo a nemohl najít správný životní směr. A tak se vrátil do USA, dostudoval a stal se právníkem. Ihned po škole pracoval právě tam, následně v Bolívii, ve Španělsku a poslední právníckou štací byl opět New York. Sem také pozval oba peruánské bratry, aby posílili myšlenku vzniku destilerie u nich na farmě, uprostřed andských vrcholů v Posvátném údolí Inků. Byl to Hareshův sen – únik z reality, která ho přestávala naplňovat. Výrobu alkoholu již intenzivně studoval. Po deseti letech od příchodu této myšlenky na svět se začal jeho sen konečně zhmotňovat. Haresh mohl využít pro budování část pozemků farmy, stejně jako třeba výrobní kávy Mayu. No a po dvou letech, v roce 2014, bylo hotovo. Joaquín, Ishmael a Haresh se stali společníky a Haresh se stal master distilerem i master blenderem v jedné osobě. „Bylo a je to jediné místo, nikde jinde na světě takové není,“ říká Haresh. Navíc se zde mohl i věnovat svojí obrovské zálibě: chodit na túry po horách. A tak se sem se svojí manželkou přestěhoval. Děti nemají, ale jak sám říká: „Tato destilerie a tyto lahve jsou mými dětmi. Na nic jiného mi nezbyvá čas.“

Destilerie Andina se zapsala jako třetí nejvýše položená destilerie na světě. Tou první je výroba whisky ve Švýcarsku, druhou výroba ginů v Bolívii a třetí právě Andina v Peru s rummy zvanými Salqa. Je to ale nejvýše položená registrovaná destilerie určená pro výrobu rumu. Zajímavostí není jen poloha destilerie. Je to také samotná výroba a na úplně prvním místě samotná cukrová třtina. Tu zde totiž pěstují ve vysokých nadmořských výškách. Což jsem v tomto oboru nikde

jinde na světě neviděl. Sami Peruánci říkají: „Rostliny jsou drobného vzrůstu, mají málo cukernatosti i šťávy, ale kdybychom ji neměli, pak bychom neměli žádnou.“ Pro třtinu tu nejsou ideální podmínky. Kromě vysoké nadmořské výšky tu panuje i dost sucho. Třtina tak na rozdíl od severu Peru neroste půl roku, ale 18 měsíců. Ale v Peru je zajímavá legislativa pro výrobu vinných destilátů. Ty se smějí vyrábět pouze od severu země po hlavní město Lima. Díky tomu se jih musel začít věnovat výrobě destilátů z agáve a cukrové třtiny, a to i přes to, že tu na rozdíl od agáve nemá vhodné podmínky. Navíc silnic zde do nedávna moc nebylo nebo byly velmi špatné, a tak i to byl důvod, proč se cukrová třtina začala pěstovat také zde. Destilerie Andina v současnosti využívá cukrovou třtinu ze dvou různých míst. Jedná se o dvě údolí. Každé je v jiné nadmořské výšce a díky tomu mají oba druhy cukrové třtiny zcela rozdílnou chuť. První roste ve výšce 1 750 m n. m. a výslednému rumu dává citrusovou a krásně svěží chuť. Druhá potom pochází z údolí ve výšce 2 200 metrů a chuť rumu je naopak travnatá a kořenitá. Rummy se zde vyrábějí pouze z čerstvé šťávy. Nazývají se aguardiente a výroba se velmi podobá agricole rumům. Rummy z melasy se dělají pouze na severu země. V každém údolí se díky krátké životnosti čerstvá třtinová šťáva rovnou zpracovává. Nechá se fermentovat 6–7 dní ve velkých, otevřených kádích a následně se destiluje. U destilace využívají velkou zajímavost. Nejprve se destiluje přímo na místě, opět v každém údolí, a teprve po převozu do destilerie Andina se destiluje podruhé. Oba dva typy destilačních přístrojů jsou kotlíkové (pot still). Jedině díky nim rum může naplno vyjádřit svůj terroir, ve kterém rostliny vyrůstaly. Po první destilaci se oddělí srdce destilátu a hlava a ocas se smíchají a destilují znova. Opět se oddělí srdce a smíchá se se srdcem z první várky. Tento základ má 43–44 % alkoholu a převládá se do destilerie Andina. Zde teprve destiluje sám Haresh a výsledný destilát má poté 82 % alkoholu. Nejlepší chuť mají rummy při 55 %. Ale to je na Peruánce hodně, a tak se rum ještě ředí na výsledná procenta jednotlivých rumů. Pojdme se podrobně na portfolio rumů Salqa podívat.

Salqa Azul: Bílý rum z cukrové třtiny z vyprahlé a velmi písčité půdy údolí Curahuasi v nadmořské výšce 2 100 metrů je ředěn na 44 % alkoholu. Používají se tyto druhy cukrové třtiny: blanca, roja, azul a alianza. Má velmi minerální, travnatou, až kořeněnou chuť.

Salqa Verde: Bílý rum z cukrové třtiny z úrodného údolí Pachachaca v nadmořské výšce 1 750 metrů je ředěn na 47 % alkoholu. Používají se tyto druhy cukrové třtiny: crystal, purple, white, alliance a chicama. Má krásně svěží, citrusovou a rostlinnou chuť.





Salqa Añejo: Tmavý rum, pro který je základem rum Salqa Azul, následně zrál v sudech po bourbonu, žitné whisky a pivu typu stout, před kterým v sudech zrál portské víno, a byly použity také typy místních dřevin capulí a copaiba.

Haresh velmi rád improvizuje s maceracemi. Vyrábí další rumy v podobě Elixíru nebo spice rumů.

Salqa Matacuy: Jedná se o velmi starý recept rodiny vlastníci hotel a farmu. Elixír má pomoci vyrovnávat nadmořskou výšku místních hor a posílit organismus. Má 43 % alkoholu a maceruje se v něm celkem 50 druhů lokálních botanicals. Bylinky se v rumu macerují mezi 1. a 2. destilací a po druhé destilaci znovu.

Salqa Botanizado: Směs čtyř druhů rumů se 45 % alkoholu, ve kterých se následně macerovalo 46 druhů bylin, různých druhů ovoce a koření. Všechny reprezentují místní, andskou kuchyni. Vše bylo čerpáno z místních lesů a farmy. Na tomto produktu spolupracovala španělská sommelierka Francesca Ferreyros.

Salqa Cosecha: V tomto rumu se macerují zbytky posvátného rituálu Inků. Co vzešlo z půdy a nevyužije se v gastronomii, to se na plantážích rovnou spálí a do

půdy se vrátí. Tyto spálené části plodin jako kukuřice se v rumu macerují. Rum tak získává velmi zajímavou ovocno-kouřovou chuť.

Haresh má takových macerátů obrovskou spoustu. Bylo pro mne velkým zážitkem si prohlédnout všechny skleněné demižony naplněné těmito edicemi. Nejvíce mne zaujaly rumy s různými druhy grilovaného ovoce, uzennou kukuřicí a největší extrém byli grilované rybičky z jezera Titicaca. Celou atmosféru a odlišnost místní výroby dotváří i závěrečná filtrace rumů. Ta se provádí přes popel získaný z posvátných inkých rituálů zvaných Pachamanca. Tento typ vaření má svůj původ ještě v předinkovském období, ale teprve Inkové z něho vytvořili rituál, který provázel například oslavy slunovratů. V rámci hotelu a farmy si tento skupinový oběd či večeři můžete objednat a musím říci, že se jedná o krásný a velmi intenzivní zážitek. Rituály Pachamanca zde provádí naprostý mistr ve svém oboru, šéfkuchař Gabriel Valesquez. Gabriel má za sebou 35 let praxe v nejlepších restauracích po celém světě. Vařil v Limě, Cuzcu, Miami, Los Angeles, Sydney, Honolulu a v Madridu. Nakonec se ale vrátil k bohatým surovinám Inků v Peru a své poslání zrealizoval zde. Celý obřad spočívá v pečení jídla v rozpálených kamenech bílého granitu.

Ty uvolňují teplotu okolo 500 stupňů Celsia. Kameny se rozpálí v ohni a naskládají do v zemi vyhloubené pece. Prokládají se postupně veškerým jídlem, které Gabriel se svým týmem přichystá: různými druhy masa, zeleniny a ovoce. Vše se přikryje mokkými plachtami a zahází hlínou. Nakonec se pronese poděkování matce Zemi – „Añay Pachamama“ – a někdo z hostů místo ozdobí květinami. No a než jsme si prohlédli destilérii, bylo jídlo hotové. Bylo naprosto vynikající a nádherně naservírované a ozdobené velkým množstvím barevných květin. Celý rituál nás svojí atmosférou přenesl do dávných dob mocné říše Inků a umocnil zážitek z destilérie, farmy a celého města Ollantaytambo. Není divu, že Gabriel provádí tento rituál se svým týmem již 15 let a někdy i šestkrát za den. Tím, že se rumy přes tento posvátný popel filtrují, se do říše Inků může přenést v duchu každý, kdo tyto rumy ochutná.

AÑAYI PACHAMAMA

A nyní nás čeká poslední výprava. Rozloučíme se s Peru pohledem věhlasných kondorů. Nevypravíme se ale do druhého největšího kaňonu na světě zvaného Colca, kde pramení řeka Amazonka a kde se líhnou neuvěřitelně krásní kondoři andští. Vypravíme se na horu sedmi barev zvanou Winikunka. Ta totiž měří 5 100 m n. m., a tak se na okolní Andy podíváme doslova očima těchto elegantně plachtících tvorů. Rum Millonario Kuytchi totiž vyrobili jako poctu všem dobrodružným výpravám na hřeben této krásné barevné hory.

Snem Fabia Rossiho bylo vyrobit rum na bázi „spirit drink“, tedy rum sladší, než je v rámci EU povoleno, který by upoutal pozornost nových klientů a přilákal je ke značce Millonario. A tak se v roce 2013 daly věci do pohybu. Produkt čerpá inspiraci z hory sedmi barev Winikunky a pestrobarevného ošacení peruánských Inků. Chuť a vůni potom inspirovala pestrost peruánské kuchyně. Název Kuytchi má dva významy. Prvním je duha a druhým barvy hor. No a vlastně třetím je jméno incké bohyně duhy – Kuytchi. Pro název se okamžitě doslova nadchla Marie Zee Bat a přemluvila pro tuto verzi celý tým, který na výrobě rumu s Fabiem Rossim pracoval. Jednalo se o Valtera Rossiho (Fabiova bratra a spolumajitele společnosti), Maria Navarra a Marii Zee Bat (ambasadori společnosti) a Riccarda Calliana s Giovannim Gurnarim z marketingu. Jako základ si nechali poslat z destilérie Pomalca do skladů v italském Turíně rum o stáří 6 let, který zrál pouze v sudech po americké whiskey. V oddělené menší várce pak macerovali typickou peruánskou pálivou papriku ro-

coto, přírodní aroma kakaa, mléčný karamel zvaný „dulce de leche“, vanilku a tmavou čokoládu. Macerát smíchali se zbytkem rumu, zředili na 40 % alkoholu a dosladili na cca 78,26 gramu cukru na litr. No a obrázek o výsledném produktu už si musíte udělat sami. Svojí výraznou a sladkou chutí krásně doprovází pálivá a silně kořeněná jídla. Vynikající je s kávou, výrazným doutníkem, smíchaný s prémiovým tonikem, anebo jen podchlazený s ledem.

Naším posláním bylo vynést symbolicky tento rum právě na horu Winikunka a překonat tak nejen 9 km dlouhou cestu, ale i extrémně vysokou nadmořskou výšku. Jak se ukázalo, všichni jsme nakonec překonali především sami sebe. Mario a Maria se nahoru ze základního tábora ve výšce 3 900 metrů vydali na koních. Energie místních honáků v krojích a elegance krásně zdobených koní lapily i většinu ostatních dobytých této hory. Já jsem zvolil výstup po svých. To mi dalo možnost poprat se se svým vlastním tělem a poznat své limity. Podařilo se, hora sedmi barev Winikunka byla pokořena. Všichni jsme se nahoře setkali neuvěřitelně šťastní a dali si kromě čaje z koky a muňi také Millonario Kuytchi. Rum tak dostal svého jména, a ještě více zvýraznil barvy této hory. ■



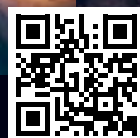


ULTRA PREMIUM APARTMENTS

Český Krumlov



Dokonalost v každém detailu



www.upapartments.cz

OSMISMĚRKA

James Thurber: „Jedno martini je v pořádku. Dvě jsou až příliš a tři...”

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

ACCAREZZA
AMARO
APEROL
AVERNA
BAR
BENVENUTI
CAMPARI
CIHUATAN
COCUY SAROCHE

COURVOISIER
CREME DE LA CREME
CURAÇAO
ENGINE
FERRAND
GIN
GODET
JAN KLEINER
LIS

MATUSALEM
MERMAID
MILLONARIO
NIKKA
NOC
PSI (jednotka tlaku)
RUM SHARK
SARTI
SILKIE

SKYY
SOBER SPIRITS
SODA
SPRITZ
SŮL
TRIVIA
YUNTAKU
WAREHOUSE

Řešení z minulého čísla:

Charlie Chaplin: „Pravý charakter člověka se ukáže, když je opilý.”

KÁVA A REGENERATIVNÍ ZEMĚDĚLSTVÍ

Text a foto: Ondřej Hurtík

Sucho, vyčerpaná půda, mizící biodiverzita a rostoucí náklady. Tohle není scénář klimatického thrilleru, ale každodenní realita mnoha producentů kávy. Pokud chceme, aby si kávu mohli dopřávat i naši potomci, bude potřeba změnit způsob, jakým kávu pěstujeme. Jednou z nejslibnějších cest se jeví tzv. regenerativní zemědělství. Co přesně to ale znamená, a hlavně proč by vás to mělo zajímat, i když káva není vaše živobytí?



BĚŽNÝ ZPŮSOB PĚSTOVÁNÍ

Většina světové produkce kávy dnes pochází z konvenčního zemědělství. To znamená intenzivní, průmyslový přístup, jehož hlavním cílem je maximalizovat výnos a minimalizovat náklady. Kávovníky se pěstují ve slunných monokulturách bez stínících stromů, půda se pravidelně hnojí syntetickými hnojivy a proti chorobám a škůdcům se nasazují pesticidy a herbicidy. Na první pohled všechno funguje – rostliny jsou zelené, třešně dozrávají rychle, sklizeň je vysoká.

Jenže cena za tuto „efektivitu“ je rovněž vysoká. Půda se časem vyčerpává, ztrácí schopnost zadržovat vodu a živiny. Chemie zabíjí mikroorganismy, které jsou klíčové pro zdraví půdy i rostlin. V krajině mizí stromy, opylovači a celková biodiverzita. Farmy se stávají zranitelnějšími vůči výkyvům počasí, suchu i novým chorobám. A aby farmář udržel výnosy, musí používat ještě víc chemie – a vzniká začarovaný kruh závislosti.

Navíc káva z takto pěstovaných plantáží často postrádá komplexitu chutí, jakou známe z výběrové kávy pěstované ve stínu a bez chemie. Ekosystém mizí – a s ním i jedinečný chuťový profil.

REGENERATIVNÍ PŘÍSTUP K ZEMĚDĚLSTVÍ

Zatímco udržitelné zemědělství se snaží „udržet“ současný stav, regenerativní přístup jde dál – aktivně zlepšuje kvalitu půdy, obnovuje krajinu a posiluje přirozenou rovnováhu. Místo toho, aby farma fungovala jako továrna na třešně, se stává živým organismem, ve kterém má každý prvek – půda, rostliny, stromy, hmyz, mikroby – své místo a smysl.

V praxi to znamená sázet stínící stromy, navracet do půdy organickou hmotu přes kompostování, omezit nebo úplně vyloučit syntetická hnojiva a pesticidy, vysadit další plodiny a celkově zvýšit biodiverzitu.

Zdravá, živá půda dokáže zadržet vodu a lépe odolává erozi i extrémům počasí. Zdravé kávovníky nepotřebují tolik ochrany před škůdci – a výsledkem bývá i výraznější a zajímavější chuť kávy.

NENÍ TO JEN TEORIE?

Naštěstí už existuje řada konkrétních příkladů, kde to funguje. V Brazílii například Felipe Croce z rodinné



společnosti FAF Coffees dlouhodobě sází na agrolesnictví – pěstuje kávu ve stínu stromů, buduje zdravou půdu pomocí kompostu a organických hnojiv, zachytává srážkovou vodu a spolu s dalšími farmáři obnovuje krajinu.

V Guatemale zase Luis Pedro Zelaya a jeho tým opustili syntetická hnojiva, vrací život do půdy pomocí přirozených procesů a diverzifikují produkci o banány či avokádo. Nejen kvůli biodiverzitě, ale i jako další zdroj příjmů. A v Panamě Graciano Cruz pěstuje kávu pod stromy inga a bambusy, šetří vodu pomocí kapkové závlahy a využívá pouze kompost z vlastní farmy. Všichni tito farmáři dokazují, že i v podmínkách, které jsou čím dál náročnější, se dá dělat výjimečná káva způsobem, který dává smysl i do budoucna.

PROČ TO NEDĚLAJÍ VŠICHNI?

Zní to krásně. Proč se tedy regenerativní zemědělství nerozšířilo víc? Příčin je hned několik. Přechod z konvenčního na regenerativní způsob hospodaření je časově, odborně i finančně náročný. Výnosy v prvních letech často klesnou, zatímco náklady na práci i správu farmy rostou. A hlavně – trh (zatím) neumí férově ocenit, že někdo pěstuje udržitelně.

Když se cena kávy na komoditní burze vyšplhá nad čtyři dolary za libru (0,453 kg), raději mnozí producenti prodají svou kávu na místním trhu – rychle, bez certifikace, bez rizika. Není se čemu divit. Výběrová káva je pracná, náročná na zpracování i na komunikaci a dlouho čekáte na zaplacení.

CO S TÍM MŮŽEME DĚLAT MY?

Každý, kdo kávu kupuje, připravuje, nebo prodává, to může ovlivnit. Nejde o to, stát se expertem na půdní mikrobiom. Ale klást si otázky: Odkud káva pochází? Jak byla pěstována? Můžeme přestat být posedlí tím, jestli má káva v rámci hodnocení 87,25 nebo 87,5 bodu, a víc zohlednit, jak vznikla?

Pražírny mohou spolupracovat s producenty dlouhodobě, investovat do vztahů, podporovat změnu. Baristé a podniky mohou vybírat kávy nejen podle chuti, ale i podle přístupu farmy. A spotřebitelé – tedy my všichni – můžeme dávat přednost společnostem, které se k udržitelnosti nestaví jako k marketingové nálepce, ale jako k reálné součásti svého fungování. ■

NICCOLÒ CHIOCCIOLI ALTADONNA

Text: Jakub Janeček, foto: Archiv Chioccioli Altadonna, není-li uvedeno jinak

Koncem minulého roku mě kontaktoval Niccolò Chioccioli (Kjóčoli) s tím, jestli bychom měli zájem ochutnat vína a destiláty, které vyrábí jeho rodinný podnik v srdci oblasti Chianti Classico. Podíval jsem se na přiloženou prezentaci, a protože mi přišla jejich filozofie a následně také jejich produkty zajímavé, setkali jsme se a několik položek jsme zařadili do naší nabídky.



CHIOCCIOLI





PŘEDSTAVENÍ SPOLEČNOSTI

Niccolò Chioccioli Altadonna říká: „Naše společnost je rodinný podnik, který vznikl v roce 2010 ze snu mého bratra Enrica, mé sestry Ginevry a mě. Naším otcem je Stefano Chioccioli, mezinárodně uznávaný enolog a agronom. Vyrůstli jsme v Greve in Chianti a rozhodli jsme se vrátit k půdě, abychom vytvořili přírodní produkty, které vyjadřují čistotu našeho území. Vždy jsme osobně dohlíželi na všechny fáze výroby, od vinice až po sklep, abychom zajistili řemeslnou kvalitu, dokonalost a přirozenost našich produktů.

Já jsem Niccolò Chioccioli Altadonna, enolog druhé generace. Po absolvování stejné univerzity jako můj otec jsem od něj získal znalosti a cit pro svět vína. Osobně spravuji vinice a sklep a dohlížím na každou fázi výroby, aby naše vinice každoročně dávaly zdravé a dobře vyzrálé hrozny.

Můj bratr Enrico Chioccioli Altadonna, původně právník, následoval svou vášeň pro destilaci studiem v New Yorku, Coneglianu a Bordeaux. Než v roce 2019 založil Winestillery, první řemeslnou palírnu v oblasti Chianti Classico, pracoval v prestižních destilériích v New

Yorku a v Cognacu. U nás přetváří víno v jedinečné destiláty s použitím toskánských rostlinných složek. K destilaci používá destilační přístroj ‚Bacco‘, který nám na zakázku vyrobili ve Frilli, což je místní výrobce destilačních zařízení s více než stoletou tradicí. Jedná se o multifunkční diskontinuální kotlíkový destilační přístroj s koncentrační kolonou, vyrobený zcela na zakázku a navržený pro nás tak, aby bylo možné destilovat jak technikou Bennet, tak i Carter Head současně.

Nejmladší členka rodiny, Ginevra, vystudovala biologii a nedávno začala aktivně spolupracovat s firmou. Studuje biologické složky půdy a hroznů a podílí se také na komunikaci a online prezentaci rodinného statku Chioccioli Altadonna.“

ODRŮDY A POLOHA VINIC

Přírodní vína pod značkou Chioccioli pochází především z původních toskánských odrůd, jako jsou Sangiovese, Trebbiano, Ansonica a Malvasia. Ty pěstují na osmnácti hektarech vinic společnosti Chioccioli Altadonna, které se nachází v nejkrásnějších oblastech Chianti Classico, jako jsou Greve in Chianti, Gaiole in Chianti a Quercgrossa, v nadmořské výšce 300–500 metrů nad mořem. Jedinečné složení půdy má střed-

ně jílovitou strukturu a je bohaté na vápenec. Vinice obklopují husté lesy, jejichž biodiverzita přispívá k jedinečnosti produktů. Les spolu s hostitelstvím mnoha různých živočišných a rostlinných druhů představuje přirozenou bariéru a zásobárnu vody, zmírňuje teploty a významně přispívá ke kvalitě hroznů v souladu s přírodními procesy. Veškeré vinohradnické operace tu provádějí ručně s cílem získat zdravé a vyzrálé hrozny, které jsou autentickým výrazem zmíněných terroir.

SKLIZEŇ

Pro rodinu Chioccioli Altadonna představuje sklizeň shrnutí její práce na vinici, je to výsledek celoročního úsilí a obětavosti při obdělávání vinic.

Niccolò Chioccioli k tomu poznamenává: „Díky vášnivému a pečlivému pozorování a respektování interakce mezi přírodou a specifickými vlastnostmi vinic dnes známe naše rostliny, jako by to byli naši synové. Známe každou jejich část, každou jejich vlastnost, každý aspekt a každý talent. S cílem respektovat a posílit tuto mimořádnou jedinečnost sklízíme hrozny v různých obdobích.

Jedná se o ‚parcelní‘ sklizeň: Pouze rozdělením období sklizně podle vinice, odrůdy, nadmořské výšky a expozice je možné zachytit rozmanité zvláštnosti našich terroir, čímž se podaří získat více teritoriálních a odrůdových identit, které pak budou charakterizovat naše produkty.“

Sklizeň probíhá ručně. Malé bedýnky jsou pečlivě naplněny pouze několika hrozny. Hrozny následně odpočívají nejméně jednu noc v chladicím skladu, dokud nedosáhnou teploty 8 °C, aby si zachovaly svou čerstvost a vůni. V tomto okamžiku jsou připraveny vydat ze sebe to nejlepší a proměnit se ve skvělá vína.

PRÁCE VE SKLEPĚ

Hrozny se následně kontrolují na dvojitém třídícím stole, aby byly vybrány jen ty nejlepší. Vinifikace probíhá v malých šaržích, v ocelových tancích, terakotových amforách a v nejlepších sudech z francouzského dubu s cílem co nejlépe zachytit vlastnosti hroznů a terroir vinic.

Vína Chioccioli představují omezenou produkci několika tisíc lahví, které se vyrábějí výhradně v nejlepších ročnících.

Z řady vín, která vyrábí rodinné vinařství Chioccioli Altadonna, jsme do naší nabídky zařadili následující tři produkty:

Chioccioli Pirocanto: Jedinečnost tohoto vína spočívá v přirozené harmonii mezi macerací na slupkách, osvěžující mineralitou a krásným ovocným projevem původních toskánských odrůd, jako jsou Trebbiano, Ansonica a Malvasia.

Chioccioli Sanforà: Tento vynikající projev Sangiovese je jedinečný svou jemností a zářivostí; skutečně mimořádná rovnováha hedvábně jemných tříslovin, červeného bobulového ovoce (třešně, švestky), fialových květů a charakteristické jasné kyselinky Sangiovese, obohacené téměř svěží mineralitou.

Chioccioli Cuvée della Terra: Jedinečnost tohoto šumivého vína spočívá v tom, že se používají místní kvasnice i pro druhou fermentaci, je to první a jediné 100% Sangiovese blanc de noir, pas dose a přírodní.





WINESTILLERY:

Winestillery je první a jedinou řemeslnou palírnou v Chianti Classico, která byla založena v roce 2019 v Gaiole in Chianti. Destilují se zde unikátní destiláty, jako je gin, vermut, bitter a další, s použitím vín a tradičních toskánských přírodních ingrediencí.

Niccolò dodává: „Všechny naše produkty se rodí se zámerem najít nový způsob, jak vyjádřit Toskánsko. Vyrábíme tak, abychom co nejlépe respektovali náš destilát a naše rostlinné produkty. Všechny ingredience, které používáme, jsou přírodní produkty, pravé botanické látky, které nijak neupravujeme a nic do nich nepřidáváme. Nepoužíváme ani konzervační látky a sladidla, jako je karamel, abychom zachovali přirozený výraz našeho destilátu a botanických látek.“

Winestillery Vermouth s obsahem alkoholu 18 % se zrodil spojením vína Sangiovese a komplexního buketu rostlinných látek s kořeněnou v toskánské tradici. Je jediný svého druhu, neobsahuje karamel, umělá aroma, barviva ani konzervační látky. Jedná se o 100% přírodní vermut, který do sklenice přináší staletí historie výroby toskánského vermutu.

Winestillery Slow Gin: Tento ginový likér s obsahem alkoholu 27,5 % je prvním a jediným ginem na světě, který se vyrábí z infuze Sangiovese a jeho čerstvých vinných matolin po vylisování – a je tak jedinečný, že si ho rodina Chioccioli Altadonna nechala patentovat. Je interpretací trnkového ginu Sloe Gin v toskánském stylu. Stejně jako všechny výrobky Winestillery je i tento ginový likér 100% přírodní, bez přidaných aromat, barviv a konzervačních látek.

Winestillery Hyper Low Gin: Jedná se o revoluční produkt, který je také patentován. Je to první gin elixír na světě, ze kterého si můžete připravit 100% přírodní Gin & Tonic bez alkoholu. Jedinečnost tohoto výrobku spočívá v mimořádně vysoké koncentraci esenciálních olejů a jalovcových aromat, přirozeně získaných infuzí a destilační technikou. Nefiltrovaný za studena.

Tento elixír dokáže pouhými několika kapkami uvolnit nejhlubší duši ginu.

Hyper Low Gin představuje autentickou podobu destilovaného ginu a mění pravidla hry ve světě nealkoholických a nízkoalkoholických drinků.

Vyzkoušejte první a jediný skutečný nealkoholický Gin & Tonic*.





*Každý ml Hyper Low Ginu obsahuje 0,7 % obj. alkoholu, takže po smíchání s tonikem bude mít váš Hyper G&T pouze 0,35 % alkoholu. Nicméně uvolní veškerou chuť jalovce a chuť klasického ginu s tonikem.

100 ml | 70 % alkoholu.

HYPER GIN & TONIC

Složení:

1 ml Hyper Low Gin

20 cl Mediterranean Tonic Fever-Tree

Plátek citronu

Postup:

Naplňte sklenici ledem.

Přidejte Tonic Fever-Tree a 1 ml Hyper Low Ginu.

Ozdobte plátkem citronu.

„Destilerie uplatňuje holistický přístup a řídí se ‚manifestem Grape to Glass‘, který je zároveň našimi interními výrobními směrnici a prohlášením zaručujícím spotřebitelům přirozenost našeho výrobního procesu.“

GRAPE TO GLASS

Winestillery® je ochranná známka, která ztělesňuje hodnoty jedinečného a specifického manifestu Grape to Glass, který vymyslel Enrico Chioccioli Altadonna.

Grape to Glass je holistický přístup, v rámci nějž je každý výrobek pod touto značkou šitý rodinnému sídlu Chioccioli Altadonna na míru „od hroznu až po sklenici“.

Manifest Grape to Glass:

I. Každý produkt vinařství musí být vymyšlen, destilován a lahvován v rodinném statku Chioccioli Altadonna.

II. Suroviny pro výrobu lihovin musí pocházet z hroznů nebo vína.

Pokud lihovina podle zákona nemůže být vyrobena z těchto surovin, musí být všechny ostatní kroky výroby „vinařské“ a využívat tradiční prvky vinařských postupů.

III. Rostlinné látky vybrané pro každý výrobek musí být vybrány pouze z těch, které jsou součástí toskánské tradice.

IV. Destilace pálenky musí probíhat v zařízeních rodinného statku Chioccioli Altadonna za použití na zakázku vyrobených kotlíkových destilačních přístrojů, speciálně vytvořených pro vinařství, pod vedením a podle tajných receptur mistra palírníka.

V. Stáčení, zrání a lahvování každého produktu Winestillery musí probíhat na místě.

VI. Umělá aromata a přísady, které zjemňují a mění čistotu produktu, nejsou povoleny. Povoleny jsou pouze přírodní barviva a přírodní aromata.

VII. Žádný výrobek Winestillery není filtrován za studena, aby byla zachována plná integrita jeho prémiových složek pro dosažení vynikající chuti.

VIII. Winestillery je radikální projekt, který žije a vyvíjí se díky experimentům a dialektice mezi nejvyšší enologickou vědou a hnízdem umění destilace.

Každá kategorie vína a lihovin, která může být výzvou pro mistra palírníka, musí být vyzkoušena a prozkoumána.

FLORENTIS WHISKY

V roce 2019 byla také zahájena destilace whisky Florentis, která se představila světu v roce 2024. Jedná se o první toskánskou přírodní, řemeslně vyráběnou whisky z první italské městské palírny, která se nachází ve Florencii. Název i obal jsou poctou samotnému městu, protože palírna se nachází jen několik minut chůze od katedrály Duomo.



Výrobní proces zahrnuje spontánní kvašení v terakotových amforách, destilaci v měděném kotlíkovém destilačním zařízení a zrání v sudech, v nichž dříve leželo kvalitní toskánské víno. Projekt představuje spojení vinařského umění a destilace, přičemž ke zrání se používají sudy, v nichž kdysi zrál rodinný víno Super Tuscan nebo sladké víno Vin Santo.

Jako první jsme zařadili do naší nabídky whisky Florentis Super Tuscan Wine Cask, s obsahem alkoholu 48,3 % ABV. Jedná se o whisky z ječného sladu a jiných obilovin. Spontánní kvašení mimo zrna s místními kvasinkami probíhá v 7hl terakotových amforách a trvá

přibližně týden. Destiluje se jednou na diskontinuálním měděném destilačním zařízení. Tato nefiltrovaná a nedobarvovaná whisky zraje 5 let v sudech po víně Super Tuscan v teplotách mezi 14 až 27 °C. Výsledkem je komplexní whisky s ovocnými a kořeněnými tóny.

Společnost Chioccioli Altadonna rozhodně stojí za pozornost. Jejich destilační filozofie je podobně nekompromisní jako ta vinařská. Nepodřizují se trendům, ale hledají výraz, který bude skutečně jejich. Nejen ve vínech Chioccioli, ale i v kapce jejich ginu nebo whisky najdete otisk místa, odkud pochází. Dělají zkrátka to, co jim dává smysl, a o to víc to může chutnat i nám. ■



TOSKÁNSKO V PODPALUBÍ

Ve čtvrtek 18. 6. jsme v podpalubí našeho karlínského obchodu uspořádali prezentaci s názvem Přírodní vína a destiláty z Toskánska, během které Niccolò Chioccioli Altadonna seznámil hosty s filozofií a stylem práce rodinné společnosti, které je nedílnou součástí. Účastníci přednášky mohli ochutnat veškeré vzorky vín a destilátů, které jsme zařadili do prodeje. Drobné občerstvení v podobě focaccine z Bread Society, italského salámu „al Vino Chianti D.O.C.G.“, italského ovčího sýra, oliv a výzevných grissin přišlo také vhod, a tak se jednalo o příjemně strávený čas se zástupcem rodiny, která šíří prostřednictvím vynikajících produktů věhlas toskánského regionu.



NA DECE CHUTNÁ JINAK

Text a foto: Pavla Janečková Hájková

Letní piknik může být víc než jen svačina na dece. Když se dobře vybere jídlo, drink i společnost, vzniká malý gurmánský zážitek pod širým nebem. Kouzlo pikniku spočívá v lehkosti, sdílení a chuti objevovat. Přinášíme inspiraci pro dva recepty, které snadno zabalíte do košíku a skvěle ladí s letními Spritzzy – ať už se vydáte do parku, k řece, nebo na terasu.

Díky čemu se piknik skutečně povede? Díky společnosti, která vás naladí na stejnou vlnu. Lidem, se kterými se můžete smát i mlčet, sdílet jídlo, výhledy i chvíle ticha. A hned vzápětí přichází na řadu jídlo – takové, které zvládne krátké cestování, nerozplyne se při prvním dotyku slunce a dokáže zaujmout nejen chutí, ale i nápadem. Když se k tomu navíc přidá osvěžující drink, který souzní s letní atmosférou, máte před sebou rázem malý rituál radosti pod širým nebem.

Pikniková jídla by měla být nenáročná na přípravu i konzumaci. Není třeba příborů ani talířů – stačí ubrousek a chuť objevovat. Vyplatí se vybírat pokrmy, které se zbytečně neroztečou a neztratí texturu ani vůni. Naopak je dobré se vyhnout těžkým, aromatickým nebo příliš citlivým ingrediencím, které špatně snášejí teplo. Zralý sýr může být skvělý doma, ale na dece snadno přebije vše ostatní. V následujících dvou receptech najdete ideální inspiraci pro letní posezení venku.





PITTARAKIA & GREEK SPRITZ

Pittarakia jsou malé taštičky z tenkého filo těsta plněné voňavou zeleninovou směsí a fetou. Pocházejí z řeckého ostrova Ikaria – jedné z takzvaných „modrých zón“, kde se lidé dožívají vysokého věku. V místní kuchyni hraje důležitou roli jednoduchost, čerstvé suroviny a zdravé tuky – a přesně takové jsou i tyto taštičky. Díky tomu, že chutnají skvěle i studené, nerozpádají se a lze je jíst i rukama, jsou ideální na piknik.

Filo těsto (můžete nahradit kvalitním kupovaným):

- 300 g hladké mouky
- 150 ml teplé vody
- 40 ml olivového oleje
- 10 g bílého octa
- 1/2 lžičky soli

Postup:

Smíchejte vodu, olej, ocet a sůl. Přisypávejte mouku, až vznikne hladké, nelepivé těsto. Po odpočinku rozválejte na tenké pláty, potřete olejem, nakrájejte na čtverce, naplňte a zabalte. Pečte dozlatova při 200 °C.

Zeleninová náplň:

- 900 g čerstvého špenátu
- 2 pórký, 2 cibule, svazek jarní cibulky
- 1 mrkev
- 1 hrnek nasekaného kopru + petržele
- 1/2 hrnku máty
- 1 lžička sušeného oregana
- 2/3 hrnku olivového oleje
- 250 g sýra feta
- sůl a pepř podle chuti

Postup:

Zeleninu osmahněte, ochuťte bylinkami a kořením, přimíchejte scezený špenát. Nakonec vmíchejte rozdrčenou fetu a plňte taštičky.

Nápojový tip: Greek Spritz

Letní klasika v řeckém stylu:

- 40 ml Skinos Mastiha Spirit
- 20 ml Vermouth di Torino Rosso
- 150 ml Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit

Vše nalijte do sklenice naplněné ledem, jemně promíchejte a ozdobte plátkem grapefruitu.

RICOTTOVÝ KRÉM & LIMONCELLO SPRITZ

Druhým receptem, který doporučujeme na piknik, je lehký ricottový krém s medem a citronovou kůrou, inspirovaný tradičními dezerty ze Sardinie. Je jednoduchý, krásně se servíruje do skleniček s víčkem a vypadá i chutná jako léto samo. Navíc, když ho přenesete pořádně vychlazený z domova, vydrží i nějakou chvíli v dobré kondici. Nevyžaduje složité servírování a díky jen lehké sladkosti si ho můžete dát i mezi slanými chody. Nemusí čekat až na konec.

Ingredience:

- 250 g ricotty
- 2 lžíce smetany ke šlehání
- 2 lžičky kvalitního medu
- nastrohaná kůra z bio citronu
- máta na ozdobu

Postup:

Všechny suroviny vymíchejte do hladkého krému. Rozdělte do menších skleniček a uložte do lednice. Před podáváním ozdobte lístkem máty. Můžete doplnit i drobenkou, sušenkou nebo ovocem.

Nápojový tip: Limoncello Spritz

- 60 ml likéru Benvenuti Limoncello
- 90 ml Gancia Prosecco D.O.C. Brut
- 30 ml sodovky
- led
- máta, bazalka nebo plátky citronu na ozdobu

Do sklenice s ledem nalijte sodovku, prosecco a na závěr limoncello. Jemně promíchejte a ozdobte.

Tipy na piknikovou výbavu:

- Deky s nepropustnou spodní vrstvou – vítr ani vlhkost vám pak den nepokazí
- Skleničky se šroubovacím víčkem – ideální na dezerty i koktejly
- Chladicí taška nebo box s ledovými sáčky – na jídlo i drinky
- Dřevěná prkénka a ubrusky – nejen praktické, ale i estetické
- Něco navíc – např. pražené oříšky, marinované olivy nebo pečená zelenina

Ať už si piknik vychutnáte ve dvou, nebo s partou přátel, základem je jednoduchost, nápad a atmosféra. Pár dobře vybraných surovin, trochu vína nebo Spritzu a svět se na chvíli zpomalí. Přesně tak, jak by to v létě mělo být. ■





SANSHO NOVÁ ENERGIE

Text: Pavla Janečková Hájková, foto: archiv Sansho

V restauraci Sansho to pořád voní po fermentaci, servírují se tu výrazné, nekompromisní chutě a vládne uvolněná atmosféra, kterou si podnik vybudoval jako svou značku. Ale ti, kdo mají oči otevřené (a chuťové buňky taky), už nějakou dobu vnímají změnu. Už tři roky tu totiž drží otěže nový majitel a zároveň šéfkuchař v jedné osobě – Giona Fedrigo. Probrali jsme s ním, jaké to je převzít kultovní podnik po Paulu Dayovi, co se v Sanshu změnilo a co se naopak nezmění nikdy.



Jaké to bylo převzít Sansho od Paula Daye? Proběhl přechod hladce?

Už předtím jsem měl ve firmě podíl, takže přechod byl vlastně přirozený. S Paulem jsme osm let skvěle fungovali, takže to šlo všechno v klidu.

Jak dlouho jsi v Sanshu pracoval, než jsi ho převzal, a jak se tvůj vztah k podniku vyvíjel?

Sansho bylo od začátku moje oblíbené místo ve městě. Paula jsem potkal na začátku roku 2014 a od té doby jsem tam zůstal. Byl jsem hrdý, že dělám pro podnik, jehož hlavním dodavatelem je bio řeznictví The Real Meat Society. Začínal jsem u fritáku a woku, pár měsíců nato jsem už vedl kuchyň. Byla to skvělá doba.

Kde jsi předtím sbíral kuchařské a manažerské zkušenosti?

Studoval jsem obor turismus v Comu, kousek od Milána. Už jako teenager jsem jezdil po světě se svým strýcem, který vařil po různých koutech světa – Karibik, Středomoří, severní a východní Evropa. V létě, mezi 16 a 22 lety věku, jsem většinou pracoval jako obsluha. Po škole jsem se vrátil do Milána a tam mě čekala ta pravá škola života – pár let v servisu, pár let v kuchyni, a pak jsem ve 28 letech přistál v Praze.

Narazil jsi při převzetí nebo v prvních měsících na nějaké nepříjemné překvapení?

Nedoporučuji přebírat restauraci po covidu, když je unavená a ve finančních problémech – ledaže jste úplně šílení, totálně nezodpovědní a posedlí gastrem.

Co se od převzetí změnilo – na talíři, v týmu nebo ve fungování podniku?

Sansho je dnes multikulturnější než kdy dřív. A to se odráží v hlubší, globálnější fúzi chutí. Stále se řadíme do kategorie asijské fúze, ale dnes je v tom mnohem víc vlivů a inspirace než před rokem 2020. A pak je tu servis – ten miluju snad ještě víc než dobré jídlo. Naším cílem je, aby se hosté cítili skvěle, nejen aby dobře pojedli.

Všimli si podle tebe hosté změn? Vrací se kvůli určitým jídlům, atmosféře, nebo celkovému zážitku?

Moje babička mi vždycky říkala (když jsem byl trochu hyperaktivní): „Piano, piano...” To znamená „pomalu, pomalu...” Po třech letech to začínám vidět – lidi se vracejí víc a víc. Každé rozhodnutí děláme s ohledem na dlouhodobý vztah se zaměstnanci i hosty. Ale ano – „vibe“, tedy kombinace příjemné atmosféry a pohodového servisu, je podle mě v restauraci to nejdůležitější.

Co je momentálně největší hit na jídelním lístku?

Sladko-pikantní kachní stehno bez kosti z grilu a Biang Biang nudle s kuřecími droby a černým lanýžem.

Chystáte něco nového – v menu, konceptu nebo pokud jde o speciální akce?

Od chvíle, co jsme se Sansha s bráchou ujali, je restaurace v permanentní proměně. Neustále vymýšlíme novinky a posouváme se dál. Někdy je to skoro problém! Ale buďte si jistí, že jakmile budeme mít nový koncept, dozvíte se to jako první. Zatím nic neměníme zásadně – baví nás to, jak to teď je. Ale jsme dost aktivní v oblasti street foodu, cateringu a soukromých akcí: Přivezeme jídlo, drinky a atmosféru až k vám.

Je něco, co rozhodně měnit nechceš – a proč?

Určitě ne ten náš neformální styl servisu. Přitahuje to ten správný typ lidí, se kterými je radost trávit večery. Sdílené stoly, vřelá atmosféra – díky tomu poznávám každý večer skvělé osobnosti z celého světa. A tyhle konverzace s hosty bych za nic nevyměnil.

Jak důležité je podle tebe nápojové menu, alkoholické i nealko?

Sansho je koncept restaurace a baru – pití je u nás stejně důležité jako jídlo. A dobrá nabídka nealka je naprostá nutnost.

Co je u hostů nejoblíbenější z nápojového lístku? A co si nejradši dáš ty sám?

Grilujeme ananas a měsíc ho macerujeme v tequile s badyánem a skořicí. Pak ho šejkujeme s limetkou, jalapeños, agáve a pomerančovým likérem. Vznikne BBQ ananasová margarita, která se prodává víc než všechny ostatní drinky dohromady. A teď jsme si navíc vyrobili vlastní bitter, takže máme parádní Spritz, který fakt stojí za to. Já osobně zkusím cokoli, ale kdybych si měl vybrat, tak červené víno a dobrý mezcal.

Máš oblíbenou kombinaci jídla a pití, kterou bys doporučil hostům?

Posaď se na naší terase, objednej si slider s krabem ve wasabi majonéze a k tomu kimchi mezcalinu. Dívej se při tom na kostel naproti. Jestli ti to nechutná, vrátím ti peníze.

Jak vnímáš pražskou gastronomickou scénu? Co tě na ní baví a čeho bys rád viděl víc?

Od roku 2014, kdy jsem do Prahy přišel, se nabídka totálně změnila. Tehdy to bylo trochu temné. Teď? Paráda! Baví mě pestrost a v některých případech i opravdovost. Chtěl bych vidět víc vášnivých nezávislých projektů a míň brandového balastu – hlavně v centru.

Co máš na Česku nejradši – profesně i osobně?

Tady se na stres a tlak kouká úplně jinak než u nás na severu Itálie (žádná slunná Itálie, fakt!). Praha mi vrátila život – to, co bylo v Miláně nemožné, když jsem makal přes 70 hodin týdně. Tady je všechno volnější, uvolněnější. Vážně si tu ceníte volného času a za to velký respekt.

Umíš si představit, že tady zestárneš?

Jo. S pauzami od ledna do dubna někde ve střední Itálii.

Co tě momentálně nejvíc inspiruje – v kuchyni nebo mimo ni?

Kombinace koktejlové degustace s párováním k jídlu a Nikkei kuchyně.

A na závěr: Jaký je podle tebe největší mýtus o kuchařích, který bys rád jednou provždy zbořil?

Žádný. Všechny jsou pravda! Jsme parta šílených neurotiků, kteří občas moc pijí, jedí v noci a nerozumí tomu, proč svět nefunguje jako jejich kuchyně. ■





PROBLÉMY S HOŘENÍM DOUTNÍKŮ

Text: Jan Braun, foto: Jan Kiss

Každému se již někdy stalo, že se setkal s různými vadami doutníků nebo problémy s jejich hořením. Jak ale porozumět jejich příčinám a jak nalézt nápravu, pokud je to tedy možné? Právě hoření doutníku je klíčovým parametrem, který zásadně ovlivňuje kvalitu kuřáckého zážitku z každého doutníku. Navíc s problémy se můžeme setkat jak u ručně balených prémiových doutníků, tak i těch strojově balených. I proto je dobré orientovat se v nejčastějších poruchách či problémech, s nimiž můžete přijít do styku.



DELIKTY U DOUTNÍKŮ

Různé problémy u doutníků mohou vznikat kvůli tomu, s čím se váš doutník předtím setkal. Může jít o nesprávné skladování, například nevhodnou relativní vlhkost. Příliš vlhké prostředí, tedy přebytek vody ve vzduchu, totiž podporuje vznik plísní. Právě plísně patří k nejzávažnějším vadám u doutníků. Pokud se vám objeví plíseň na doutníku, je v tu chvíli nekouřitelný. Naopak příliš suché prostředí zase způsobí nadměrné odpařování éterických olejů, vosků a pryskyřic z listů doutníku, kvůli čemuž barva listu vybledne a projeví se to také na chuti. Doutník se stává velice mdlým a aromatická kvalita tabáku se znatelně snižuje. Nadměrnou suchost doutníku lze snadno rozpoznat dotykem: Bude křehčí, snadno se poškodí a při lehkém zmáčknutí uslyšíte i jemné praskání.

Jednou z důležitých otázek je rovněž správná ventilace humidoru. Toto se týká většinou walk-in humodorů nebo velkých skříňových humidorů. Málo větraný prostor přispívá ke vzniku plísní na povrchu krycího listu. Naopak pokud je prostor větraný až příliš, může být náročné udržet v něm správnou vlhkost, takže hrozí vysychání doutníků.

Je třeba dávat velký pozor také na světlo – jeho míru a hlavně původ. Pokud jsou doutníky vystaveny příliš jasnému a ostrému světlu dopadajícímu přímo na jejich těla, ovlivní to kvalitu krycího listu. Zhorší se jeho barevnost – vybledne a zároveň ztrácí podstatnou část aromat v něm obsažených a doutníky pomalu vysychají. Ideální je skladovat doutníky v temném prostředí. Pokud však vyžadujete, abyste se na své doutníky mohli dívat, snažte se aspoň vyvarovat přímého slunečního svitu. Když už „musíte“ skladovat doutníky na světle, LED osvětlení je méně škodlivé.

Budte zároveň opatrní na fyzické poškození doutníků, a to hlavně při jejich přemísťování. Budte k nim velice šetrní a ohleduplní a nepřemísťujte je zbytečně. Lehké opotřebení nemusí být problém, ale hrubší poškození může váš doutník zcela zničit a stane se tak opět nekouřitelným. Nejčastěji se můžete setkat s poškozeními typu trhlin na krycím listu nebo prasklinami na patě doutníku.

KVALITA NA POVÁŽENOU

Kvalitu doutníku můžeme posuzovat z několika úhlů pohledu. Tím prvním, na který se nyní zaměříme, je vi-

zuální posouzení některých viditelných vad. Například zelený krycí list – tento jev nastává ze dvou příčin: Buď krycí list nebyl správně technicky ošetřen, nebo příliš urychlili sušení tabáku náhlým zvýšením teploty. Pokud objevíte na svém doutníku zelený nebo nazelenalý krycí list, počítejte s nedobrymi aromatickými vlastnostmi. Příčinou je příliš vysoký obsah chlorofylu v listu. Nepleťme si ale špatně zpracovaný nazelenalý list a speciálně upravený celozelený list zvaný Candela. Ten je zelený úmyslně a jeho barvy se docílí zvláštní technologií sušení listů po sklizni.

Příliš tmavý, až černý krycí list může být způsoben několika faktory. Prvním může být typ půdy, kde tabák pěstovali. Další může být příliš silný krycí list, který obsahuje nadstandardní množství olejů, a to zapříčiní, že během zrání může více ztmavnout. Tmavé barvy lze také docílit různým ošetřením tabáku, hlavně fermentací, která se v tomto případě provádí příliš dlouho. Na vině může být i zvolená odrůda tabákové rostliny, která má tendenci rychleji a více ztmavnout při fermentaci a dostařování.

Dalším z aspektů vizuálního posouzení doutníku je lesk krycího listu. Když se leskne málo, může za to nedostatek esenciálních olejů. Taková vada může být průvod-

ním znakem vybraných typů tabáku, nevhodnou půdou, kde byl tabák pěstován, či nepříznivých klimatických podmínek. Velkým uměním každého pěstitele tabáku je po generace předávána znalost toho, kdy správně tabák sklídit. Právě přesné načasování sklizně je velice podstatné a má veliký vliv na barvu a lesk výsledného tabáku. Listy sklizené příliš pozdě, tedy příliš zralé, ztrácejí oleje obsažené v listech. Příčinou malého lesku může být i nízký obsah vody v listech při sklizni, a proto někteří pěstitelé doporučují sklízet tabák v ranních hodinách, kdy jsou listy ještě nasáklé rosou. K lesku krycího listu nepřispívá ani moc dlouhé zpracování nebo moc dlouhá fermentace. Problémem je i příliš suché nebo teplé prostředí, v němž se s tabákem nakládá a v němž se skladuje. Jsou to nadměrné teploty během sušení a fermentace, které způsobují nevratné odpařování olejů a vosků z listu. Stejně tak je varovným znamením i výrazné žilkování listu. Žilky by měly být naopak jemné a mírně vyvinuté, aby listy zůstaly v plné kráse. Některé tabákové nebo doutníkové společnosti používají technologii následného dostařování či druhotné fermentace tabáku v sudech po alkoholu, hlavně po bourbonu. Nečekejme ale v tabáku poté nějaké známky chuti alkoholu, jelikož proces jen přispívá k sjednocení barvy tabáku, a hlavně mu dodává lesk.





Za poškození listu můžeme považovat i různé viditelné barevné skvrny. Zelené skvrny dokazují zbytky chlorofylu v listech, který nebyl správně odstraněn při zpracování. Například je to dané špatným sušením, rychlým srážením chlorofylových pigmentů či fyzickým poškozením listu, kde se zrovna v místech poškození hromadí chlorofyl více než v jiných částech listu, a vznikají tak zelené skvrny. Přítomnost chlorofylu není jen problémem z hlediska vzhledu – ovlivňuje negativně i aromatické vlastnosti. Další vadou na kráse mohou být tmavě zelené skvrny vznikající příliš vysokou vlhkostí tabáku při zpracování. Žluté skvrny na krycím listu jsou způsobeny nedostatečnou vlhkostí během procesu sušení ihned po sklizni. Právě nízká vlhkost zapříčiní v listech fixaci žlutého pigmentu.

Svou vlastní kategorií jsou posléze bílé skvrny nebo tečky na krycím listu, zvané Plume či prostě Bloom (květ). Nejedná se o plíseň, jak se spousta kuřáků mylně domnívá, ale o jemný prášek, který je výsledkem přirozeně se vyskytujících olejů a cukrů v tabákových listech. Ty se dostanou na povrch listu a zkrystalizují. Tento jemný bílý prášek lze z doutníku jemně setřít a nezanechá na krycím listu sebemenší stopy. Tento proces „květu“ je znakem opravdu

kvalitních a dlouho vyzrálých tabáků, ale nemusí se objevit vždy, takže pokud se na vašem doutníku neobjeví, rozhodně to není znakem nižší kvality tabáku. Pozor však – nezaměňovat s plísní, která není nikdy čistě bílá jako „květ“, ale je vždy v odstínu do zelena, modra či béžova a po setření zůstanou na krycím listu drobné mapky v místech, kde jste ji setřeli. Bohužel tato plíseň není znakem staření doutníku, ale špatné teploty a vlhkosti prostředí, ve kterém se doutník nachází. Rozhodně se nedoporučuje doutník napadený plísní kouřit, a to ani pokud se domníváte, že se vám podařilo plíseň z doutníku odstranit. Přece jen póry plísní mohou zůstat v těle doutníku a nejsou lidskému organismu zrovna prospěšné.

Velice nežádoucí jsou také drobné trhlinky krycího listu. Někdy vzniknou mechanickým poškozením doutníku při manipulaci, jindy zkrátka krycí list není v ideálním stavu. Například může být příliš suchý, takže nemá ideální vlastnosti a bude křehčí. Můžete se také setkat s tím, že krycí list není pevně spojený s vázacím listem a naplní doutníku. Tuto vadu způsobí buď špatné ubalení doutníku, nebo špatně připravený krycí list. Je-li list příliš suchý, ztrácí svou elasticitu a tím i schopnost pevně se spojit s vázacím listem.

POSOUZENÍ DOUTNÍKU HMATEM

Lehkým dotekem prstů a velice lehkým prohmatáním můžete zjistit, zda není doutník příliš suchý nebo příliš vlhký. Vlhkostní vyváženost je nezbytná, aby při kouření poskytl kuřákovi všechen svůj aromatický potenciál, který výrobce zamýšlel. Pokud je doutník příliš suchý, k čemuž dochází při nesprávném skladování, bude mít doutník často prašnou chuť. Nízká vlhkost způsobí nevratné snížení aromatických vlastností doutníku v důsledku odpaření esenciálních olejů, vosků a pryskyřic. Hoření doutníku bude velmi rychlé a nekvalitní. Opačným případem je příliš vlhký doutník, který se projeví výrazně elastickým pocitem na dotek. Doutník se bude prezentovat agresivním charakterem v chuti a bude hůře, nebo dokonce špatně hořet. Stane-li se však, že krycí list má jinou vlhkost než náplň doutníku, je vysoce pravděpodobné, že doutník bude hořet nerovnoměrně. Vlhký krycí list bude totiž hořet mnohem pomaleji než vázací list a náplň. To zapříčiní tzv. tunelové hoření. Tato situace může nastat v případě urychlení zavlhčení doutníku, když kupříkladu předáte doutník do jiného prostředí a nenecháte mu ten správný čas, aby se vlhkost rovnoměrně rozprostřela po celém jeho těle.

Setkat se můžete i s doutníkem, který bude v náplni moc těsný nebo naopak volný. Toto nastane, pokud baliči naskládají listy příliš hustě nebo volně. Přílišná těsnost nastává, když je ve smotku doutníku omylem více listů, než měl blend obsahovat. Tato vada způsobuje špatný tah doutníku. Doutník táhne velice těžce až nepříjemně, nebo naopak táhne velice lehce a velice rychle hoří – to pokud balič použil tabáku méně.

Další chybou je nepravidelnost těla. Za to vždy může balič, který špatně ubalil smotek doutníku. Ten pak není po celé své délce stejně silný (tlustý), což opět ovlivňuje kvalitu hoření doutníku a jeho tah.

VÝZNAM VŮNÍ

Nyní si k doutníku přivoňme. Jednou s podstatných vad, se kterými se můžete setkat, je nedostatek aroma. Nedostatek aroma v doutníku je zapříčiněn použitím nekvalitních, respektive nekvalitně upravených, listů při balení. Těmto listům chybí oleje, vosky a pryskyřice jinak běžně obsažené v kvalitním listu, jež mu dodávají bohaté aroma. Tato situace může nastat, pokud byla použita třeba špatná odrůda tabákové rostliny, případně rostla v půdě špatné kvality. Mezi další možné příčiny patří nadměrné vystavení tabáku

slunečním paprskům, špatné sušení nebo příliš dlouhá fermentace probíhající při moc vysokých teplotách. Samotný tabák také sice může mít krásné, plné aroma, ale to se může poškodit nebo zcela ztratit při nekvalitním skladování již ubaleného doutníku, nízkou vlhkostí, nebo i kontaktem doutníku s jiným materiálem, jehož aroma přehluší aroma samotného tabáku. Pokud se vám stane, že v aroma vašeho zrovna zapáleného doutníku cítíte pach prachu, tento tabák prošel příliš silnou nebo přespříliš dlouhou fermentací.

Velice závažnou chybou u doutníku je příliš vysoká koncentrace zápachu čpavku. Příčinou je špatná nebo krátká fermentace. Čpavek je vedlejším produktem fermentace, a pokud je daný zápach příliš silný, tento doutník by se vůbec neměl dostat do rukou zákazníka a měl by být již při výrobě vyřazen. Podobně není žádoucí, aby v aroma dominoval pach dřeva. Tabákový list je jako houba a nasává všechny pachy ve svém okolí a v tomto případě byl pravděpodobně v blízkosti velmi aromatického dřeva, jehož pach přehluší aroma tabáku.

Kvalita doutníku se dá posoudit i sluchem. Už jsme zmínili, že když ho lehounce stisknete a otáčíte mezi prsty, můžete zaslechnout slabé praskání. Pokud tomu tak je, doutník je s nejvyšší pravděpodobností příliš suchý. Rovněž poslouchejte, když si doutník ořezáváte cutterem. Jestliže je ve správné kondici a provedete řez, pata doutníku by měla být naprosto rovná. Pokud je doutník příliš suchý, může se vám po řezu začít rozbalovat. Stejně tak se vám ovšem může začít rozbalovat, i když řez neprovedete dostatečně rovně. Pokud se vám zdá, že při kouření slyšíte nenápadné, pravidelné slabounké prskání, tabák obsahuje nadbytek dusíkatých látek v některém z listů. Můžeme se také setkat s občasným lehkým zapraskáním, jež doprovází záblesk. Tyto malé „výbuchy“ způsobuje plynová kapsa, která zůstala zachycena v žilce listu často v důsledku hnojení bohatého na dusík těsně před termínem sklizně tabáku.

Po zastříhnutí doutníku, ale ještě před tím, než ho zapálíte, vyzkoušejte tzv. cold draw neboli „tah za studena“. Doutník si vložíte do úst, jako by byl zapálený, a potáhnete. Tím byste měli načerpat svůj první dojem z doutníku, jeho vnitřní aroma a chuť. Bohužel pokud při tomto prvním „studeném“ potáhnutí zaregistrujete nějaké nepříjemné chutě či aroma, zapálením doutníku se jich již většinou nezbavíte.

OPATRNĚ S PLAMENEM

Nyní nastává ta dlouho očekávaná chvíle a svůj doutník si zapalujeme. Prvním z problémů, s nimiž se

můžeme setkat, je už rovněž zmíněné nerovnoměrné hoření. Na vině bývá nerovnoměrné zapálení, kdy doutník není správně a rovnoměrně zapálený po celé ploše paty. Defekt nerovnoměrného hoření se může někdy během kouření doutníku sám srovnat, ale většinou je nutný zásah kuřáka s použitím zapalovače. Možné příčiny jsou dvě. První je nerovnoměrné zapálení celého průřezu doutníku, kdy některé listy hoří rychleji než jiné, nebo některé listy nehoří vůbec. Druhou je situace, kdy vám náplň doutníku hoří rychleji než vázací a krycí list. Nepravdělným hořením vzniká tzv. dutý kužel. Některé vady hoření – a to i v případě, že jste si doutník zapálili správně – bývají spojeny právě s problémem, že smotek doutníku obsahuje špatně hořící listy nebo byl doutník skladován při příliš vysoké vlhkosti.

Když už jsme se dotkli špatného zapálení, musím se zastavit u aspektu zčernalého krycího listu na patě, kde byl doutník zapálen. Toto zuhelnatění listu vzniká, když se plamen zapalovače příliš silně dotýká krycího listu. Doutník se nikdy nezapaluje samotným plamenem, ale několik málo centimetrů nad ním. Stejně tak střed plamene musí vždy směřovat do středu smotku doutníku. Tím zabráníte právě zuhelnatění krycího listu při zapálení. I centimetr takto zuhelnatělého tabáku vám může silně ovlivnit chuť a aroma doutníku. K zapálení se nedoporučuje benzínový zapalovač, svíčka nebo jiné zdroje tepla, jejichž těkavé látky při hoření mohou ovlivnit chuť a aroma doutníku.

Doutník máme zapálený, pojďme se podívat na chuťový dojem. Nepříjemnou nebo nevyváženou chuť může způsobit několik faktorů: Směs tabáku je špatně navržena, balíč ji špatně poskládal, nebo se třeba do ní dostal byť jen jeden list s výraznou chuťovou či aromatickou vadou. Tyto aromatické vady způsobuje nevhodné složení půdy při pěstování tabáku, příliš rychlé sušení tabáku, kdy si listy uchovají nadměru nežádoucích látek, nebo špatná fermentace, respektive lze tyto vady postřehnout, pokud byl tabák napaden škůdci, kteří poškodili aromatické a chuťové vlastnosti.

Nepříjemná je i přílišná síla doutníku, která je zapříčiněna špatnou volbou listů směsi doutníku, tzv. surového materiálu. Výrobce použil moc listů z horní části rostliny. Ty jsou nejdéle vystavené slunečním paprskům a jsou nejsilnější, s větším obsahem olejů a pryskyřic. Tím jsou mnohem bohatší na chuť a aroma než listy z nižších pater rostliny. Jenže doutník svou přílišnou silou ztrácí chuťovou komplexitu. To se projevuje kupříkladu štipáním v ústech při každém potáhnutí. Štipání je dané nedostatečnou fermentací některých listů směsi, které kvůli tomu obsahují hodně dráždivých látek. Toto štipání je velice intenzivní

zejména na špičce jazyka. Pokud vás však štípe jen na rtech, znamená to, že špatnou fermentací prošel krycí list. Se slabou kyselostí se setkáme, pokud rostlina trpěla nutriční nerovnováhou při svém růstu, kdy zkrátka půda obsahovala příliš mnoho hořčiku a síry. Poměrně častou chybou u doutníku je projev hořkosti. Projeví se v zadní části úst u vstupu do krku a obvykle ji způsobuje vysoký obsah bílkovin v důsledku špatného sušení tabáku a jeho fermentace. Doutník má být při kouření vyvážený, harmonický a komplexní s dostatečným aromatickým a chuťovým profilem. Jeho chuť by se měla během kouření vyvíjet.

HOŘÍ. HOŘÍ. HOŘÍ

Velice podstatným faktorem, který silně ovlivňuje výsledný požitek z doutníku, je jeho hoření. Jen u správně hořícího doutníku se rovnoměrně uvolňují aromatické látky, zůstává zachovaná struktura kouře a optimálně se spalují jednotlivé tabákové složky. Naproti tomu defekty v hoření vedou nejen ke ztrátě chuťové komplexnosti, ale často i ke zhoršení fyzického komfortu při kouření. Pro profesionály v oblasti výroby, distribuce i konzultací ohledně skladování představují poruchy hoření důležitý diagnostický ukazatel toho, jak kvalitní je celý výrobní a distribuční řetězec.

Špatný tah doutníku – a to, že je příliš silný nebo slabý odpor proti proudění vzduchu při potáhnutí – může být způsoben několika faktory. Nejčastěji jde o příliš mnoho nebo příliš málo použitého surového tabáku při balení náplně doutníku. Může za tím být také špatné rozmístění jednotlivých listů v náplni či překroucení tabákového listu ve smotku náplně. Pokud se vám stane, že doutník nemá rovnoměrný prstenec hoření, tedy že vám nehoří zcela rovnoměrně, zaměřte se na to, zda není příčinou jedna z těchto skutečností:

- doutník jste si nerovnoměrně zapálili
- doutník možná balíč nerovnoměrně ubalil – s různou hustotou tabáku po celé délce doutníku
- jeden nebo více listů ve smotku obsahuje příliš silné žilky, které zpomalují hoření
- vysoká vlhkost
- dochází k silnějšímu proudění vzduchu kolem doutníku, což deformuje jeho rovnoměrné hoření

Nejlepším způsobem, jak již zapálený doutník „dovrhnout“ do rovnoměrného hoření, je buď doutník při kouření neustále pootáčet, nebo natočit pomaleji hořící stranu dolů, protože stoupající kouř zpomalí hoření horní strany tím, že nasycuje vzduch a snižuje přísun kyslíku. Spalitelnost jednotlivých listů ve smotku



doutníku je závislá na původu a druhu tabáku. Klíčovým faktorem je chemické složení jednotlivých listů. Listy s rozmanitým obsahem látek budou hořet pomaleji. Nejviditelnější to je na použitých listech z rostliny, tedy zda byly použity listy z horní části rostliny, které hoří pomaleji než listy z nižších částí. Druhým klíčovým faktorem kvality hoření je fermentace. Pokud tabák nenecháte správně fermentovat, nezavíte ho vysokých hladin dusíkatých látek, a právě ony zhoršují kvalitu hoření.

Vážným problémem může být také to, že doutník opakovaně zhasíná. Příčiny jsou shodné, jak bylo uvedeno výše. To znamená, že na vině jsou faktory jako například nadměrné množství dusíkatých sloučenin v listu, přílišná vlhkost doutníku nebo moc těsně ubalený doutník, ve kterém nemůže rovnoměrně proudit vzduch.

Když doutník hoří nerovnoměrně, setkáváme se převážně s následujícími problémy. 1. S třed doutníku hoří pomaleji než vnější vázací a krycí list (tzv. „sopkové hoření“). Toto způsobuje špatné rozložení listů ve smotku. 2. Nerovnoměrná vlhkost jednotlivých listů. 3. Špatné zpracování tabáku. 4. Nesprávné zapálení. 5. Vnitřní výplň hoří rychleji, zatímco vnější obal zůstává zčásti neporušený (tzv. „tunneling“). Výsledkem

je zúžení spalovacího jádra a méně kouře. Nejčastějšími příčinami bývají nedostatečné zapálení, nadměrná vlhkost nebo špatné ubalení. 6. Doutník začne hořet výrazně rychleji na jedné straně (tzv. „Canoeing“ čili efekt kánoe). Tento problém může být důsledkem nevyváženého zapálení, okolního proudění vzduchu nebo chyby v konstrukci – například pokud jeden z listů hoří více než ostatní.

Zcela zásadní je též to, jaké nutriční hodnoty měla půda při pěstování tabáku; jejich nevyváženost se může projevit právě až při kouření doutníku. Důkazem budiž černý popel, který je důsledkem nedostatku hořčiku v půdě, což zapříčiní, že listy nemají vyvážené chemické složení a dochází pak k neúplnému spalování organických látek. Doutník tak občas získává i lehce nepříjemnou chuť, přičemž nadměrné množství uhlíku ve zbytku tohoto nedokonalého hoření způsobí zčernání popela.

Není zcela žádoucí ani nedostatečná soudržnost popela. Popel není celistvý, odpadáva (vločkuje) nebo se rozpadá celý. Zde je na vině kvalita tabáku, ale i kvalita ubalení doutníku. Nežádoucí je také příliš teplý, až horký kouř. Tento aspekt je vnímán na jazyku a ovlivňuje negativně chuť doutníku, který ve výsledku působí chuťově ostřejí. Ostatně i příliš volně ubalený



doutník bude produkovat kouř s nadměrnou teplotou. A pokud k tomu bude ještě převlhčený, výsledný negativní efekt se ještě zesílí. Vysoká teplota kouře rovněž potlačuje aromatické a chuťové projevy doutníku.

Každá z vad uvedených v tomto článku je signálem, že v některé fázi výroby, skladování nebo spotřeby doutníku došlo k určité odchylce od ideálních podmínek. Odborníci v tabákovém průmyslu musí těmto vadám a jejich vztahům bezpodmínečně rozumět, aby jim mohli aktivně předcházet nebo je napravit. Pokud se s vadou setká až kuřák, někdo něco předtím zanedbal.

PREVENCE A MOŽNOSTI NÁPRAVY

Klíčovým faktorem pro udržení stoprocentní kvality doutníku je správné skladování. Ideální vlhkostní rozmezí pro skladování doutníků je 65–72 % RH v závislosti na typu doutníku a tabáku, který obsahuje. Teplota skladování by se měla pohybovat mezi 18 a 22 °C. K tomu slouží kvalitní humidor s kalibrovaným vlhkoměrem. Pravidelná kontrola zabraňuje výkyvům, které mohou doutník poškodit. Při skladování nevyn-

dávejte doutník z celofánového obalu. Tedy pokud je doutník skutečně v celofánu, a ne nějakém plastovém obalu. Na toto téma jsme se zaměřili v 30. čísle našeho magazínu, který naleznete na našich stránkách www.warehouse1.cz v sekci Magazín.

Dbejte na správnou techniku zapalování a kouření. Zapalovat doutník byste měli rovnoměrně po celém jeho obvodu, ideálně butanovým zapalovačem nebo dlouhou zápalkou bez síry. Potahování by mělo být plynulé, ne příliš časté – nadměrné žhavení doutníku může vést k přepalování tabáku a narušení hoření. Není žádným přestupkem v doutníkové „etiketě“, pokud přistoupíte k drobným korekcím během kouření. V případě drobných odchylek je vhodné doutník jemně korigovat plamenem – tzv. dotáhnout nehořící stranu. U hlubších defektů (tunneling, canoeing), kdy není možné vadu napravit pomocí připálení krycího, případně vázacího listu, je lepší doutník odložit.

Hoření doutníku je klíčovým parametrem, který zásadním způsobem ovlivňuje kvalitu kuřáckého zážitku. Nejdůležitější je však vaše nadšení a vášně pro prémiové, ručně balené doutníky, seznamování se s jejich kulturou, ale hlavně pro to, vychutnat si každý okamžik s tímto jedinečným lidským výtvořem. ■





Snoubení doutníku

Evropská preciznost a exotická vůně vzdálených světadílů. Přesně to by měly být pocity v závěru dnešního párování, kdy se v duchu proletíme z Německa do Nikaraguy a z Francie na ostrov Mauricius. Představíme si totiž producenty s evropskými kořeny, které dnes spíše reprezentují produkty z exotických zemí. Navíc díky současným letním teplotám se člověk v mysli nemusí úplně přemlouvát, aby se alespoň v duchu do některé z těchto vzdálených zemí přenesl. Stačí přimhouřit oči, a sluneční paprsky, dobrý doutník a neuvěřitelně aromatický rum zařídí vše ostatní.

Dnes jsem vybral novinku v našem portfoliu, a sice doutník od rodinné společnosti Meerapfel & Sohne, který nese název Machetero Robusto Natural. Světlý odstín již na první pohled evokuje velmi jemnou chuť a opravdu přesně takovou i následně nabízí. Jedná se o intenzitu light to medium, tedy velmi jemný, maximálně středně intenzivní doutník v závěru, jehož tabák zrál po dobu dvou let. Doutníky od rodiny Meerapfel máme v našem humidoru v karlínském obchodě Warehouse #1 již delší

dobu, ale byly trochu jiného ražení. Měli jsme pouze exkluzivní řady jako La Estancia nebo Meerapfel Meir. Nyní máme před sebou pravý opak. Doutník doslova bez obalu, respektive bez prstýnku a jen v základním, nijak okázalém balení zvaném „Bundle“ po deseti kusech. Jestli hledáte pro letní měsíce doutník na častější kouření během letních aktivit jako já, pak jsou pro vás doutníky z této řady jako stvořené. Nikterak nezatíží vaši peněženku, a přesto si užijete skvělou konstrukci a poměrně

zajímavou, poměrně nenáročnou chuť. Jedná se o 100% nikaragujské puro. To znamená, že veškerá náplň, vázací i krycí list jsou z nikaragujského tabáku.

Okamžitě si doutník zapalují. Již samotný střih mi potvrzuje, jak je na tom doutník konstrukčně skvěle. Následně i dobře hoří a v neposlední řadě mi i tvar popela dokazuje, že tento doutník není radno podceňovat. Ba naopak. „Každý, byť sebelepší doutník je jen doutník,“ pravil rakouský lékař a zakladatel psychoanalýzy Sigmund Freud a já bych toto rčení u levných, základních doutníků opravil tak, že „i levný doutník musí být doutníkem“. A Machetero tyto předpoklady naplňuje. Dává mi proto okamžitě vzpomenout, že za jeho výrobou nestojí jen tak někdo, ale bratři Jeremiah a Joshua Meerapfelovi. A světe, div se, tito bratři jsou již jedenáctou generací rodiny, která světu postupně představila vynikající tabáky z Jávy, Sumatry, Kamerunu, Kostariky, Nikaraguy a dalších regionů. Právě tyto tabáky nakonec upoutaly pozornost i takových velkánů v oboru, jako jsou společnosti Arturo Fuente nebo Padrón, které je dnes od rodiny Meerapfelových nakupují.

Doutník mi moc chutná a není to poprvé. Dnes jsem si k němu ale nalil do skleničky zajímavého partnera: rumovou novinku z ostrova Mauricius s názvem Arcane Flamboyance. Jedná se o druhé provedení edice s tímto názvem. První dozrávala v sudech ze dřeva umburana, což je brazilská divoká třešeň, a tato druhá v sudech po francouzské rašelinné whisky. A právě kouř a rašelina pro mne umocňují letní zážitek. Cítit je nejprve ale spousta druhů exotického ovoce a na rozdíl od ostatních rumů Arcane má tento v následné chuti tóny evokující grilování. Jako byste vhodili směs exotického ovoce na rozpálený gril. Ovoce začne krásně karamelizovat, banány začnou černat a měknout, ananas, papája a mango pustí šťávu, a to vše částečně chytí a vytvoří intenzivní přívla kouře. Přesně to mám okamžitě po prvním doušku před očima. Zkrátka léto, jak má být. Pokud si budete chtít zážitek ještě umocnit, pak si do rumu přidejte led. Ten potlačí extravagantní vůni a chuť ovoce a doslova katapultuje chuť kouře a rašeliny. Pokud budete chtít aroma rumu naopak zjemnit, pak doporučuji přizvat do hry ještě třetí ledově vychlazený produkt, kterým je Fever-Tree Indian Tonic Water. Tonik příjemně zredukuje sladkost rumu, oslabí jeho dominantní aroma, a především vyvolá teplotní kontrast mezi ledovým tonikem, pokojovou teplotou rumu a vlažným kouřem Machetera.

Nejvíce si mne získal na celém párování fakt, že se produkty nespojují, nepřebíjejí, nebojují o mou přízeň. Naopak po napití vás naplno osloví rum a teprve během následného kouření si velmi jemné, zemité tóny doutníku berou svoji pozornost nerušeně zpět. Když se poté na okamžik zastavíme u rumů Arcane, zjistíme, že za výrobou nestojí nikdo menší než jeden z největších odborníků na světě – Christian Vergier, profesor na univerzitě v Segonzacu, kde vyučuje nastupující generaci koňakových odborníků. Funguje také jako poradce mnoha de-

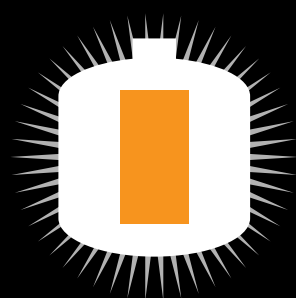
stilerií a společností nejen v rodné Francii, ale i v jejích zámořských departmentech. Spoustu koňaků, rumů, ale také vína navíc i osobně vyrábí. A rumy Arcane jsou jedny z nich. Pan Vergier patří ke čtyřem majitelům této značky a na výrobu osobně dohlíží. Pro tento rum použil agricole rum z čerstvé třtinové šťávy destilovaný na kreolské destilační koloně v destilerii Labourdonnais na severu ostrova Mauricius. Poté rum převáží ke zrání v sudech z francouzského a amerického dubu do společnosti Grays o pár kilometrů níže. To ovšem není vše – rum se nakonec přesune na závěrečné roční zrání do Christianových sklepů v Burgundsku a ve finále je lahvován v oblasti Cognac.

Myslím si, že spojení dnešních produktů je tou nejlepší pozvánkou na letošní letní doutníkovou sezonu. Nadšený bude dle mého názoru příležitostný či začínající kuřák, ale i zkušený matador plný očekávání.

Těším se, že se během některého z letních večerů společně potkáme, protože nejlepší doutník je ten s přáteli.

Jan Albrecht
milovník doutníků





Warehouse #1 / 36

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 Mozt
E: tomas.mozt@upb.cz

REDAKCE
Jakub Janeček, Tomáš Mozt,
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.pisjsrozumem.cz



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

FEVER-TREE

DRINKS INTERNATIONAL 2025
#1 TOP TRENDING MIXER
#1 BEST SELLING MIXER
AS VOTED BY THE WORLD'S BEST BARS

$\frac{3}{4}$ tvého G&T tvoří tonic, tak
MIXUJ S TÍM NEJLEPŠÍM!

ZNAČKA FEVER-TREE BYLA UŽ PO 11. V
PODLE KAŽDO

ŘADĚ ZVOLENA NO. 1 MIXEREM V KATEGORIÍCH BEST SELLING A TOP TRENDING!
ROČNÍHO REPORTU MAGAZÍNU DRINKS INTERNATIONAL



For centuries, each dash adds depth and character, turning your drinks into unforgettable experiences.

