

PALÍRNY WHISKY V ČECHÁCH, NA MORAVĚ A VE SLEZSKU

V osmdesátých letech 19. století procestoval Alfred Barnard z londýnské Harper's Weekly Gazette Spojené království, aby napsal knihu The Whisky Distilleries of the United Kingdom. Inspirovala nás k seriálu, jehož cílem je zmapovat palírny whisky Království českého, Markrabství moravského a Velkovévodství slezského. Tentokrát si dopřejeme odbočku...



Sladovna, dobová pohlednice

5. SLADOVNA BRUNTÁL

V samém centru někdejšího královského města Bruntálu, které je formálně starší než Praha, se uprostřed někdy nasládle, jindy kouřově vonícího areálu tyčí komín. Dominuje dobovým kresbám a symbolizuje historii sladování ve městě, která začíná někdy před pěti sty lety. Místo je neodmyslitelně spojeno s whisky v Čechách a na Moravě. Nějakých deset palíren, jež whisky už prodávají (některé jsme představili v tomto cyklu) nebo začaly pálit nedávno a tzv. new make jim teprve zraje, až na výjimky získává základní produkt výrobního procesu – slad nebo sladinku ze Sladovny Bruntál.

Past

Matka příroda nastražila výrobcům whisky záladnou past. Zrnu přisoudila jako zdroj obživy škrob, který je ve vodě nerozpustný a nezkrasitelný, takže z něj alkohol nelze destilovat. Kdyby kdosi neznámý před stovkami let nevyřešil rozbouření škrobů na jednoduché, rozpustné, zkrasitelné cukry, panáka whisky bychom si nedali.

Trik je až trapně jednoduchý. Zrno se namočí a rozestře v pološeru na humnech. Vlhko a skoro tma je obalamutí. Usoudí, že je v zemi a nastal čas klíčit. Aktivují se v něm enzymy v čele s diastázou, která polysacharidy rozloží na jednodušší monosacharidy. Příroda to myslela trochu jinak: jednoduché cukry mají za úkol vyživovat klíček, který pak roste a roste a roste, až je z něj klas a nakonec mouka, z níž někdo upeče chleba – a my se nenapijeme, pokud nezasáhne sladař. Ten pod „zeleným sladem“ zatopí, klíčky zvadnou, přestanou mlsat cukr a cesta k whisky je otevřená. Usušený slad se pomele, napustí se na něj



Ing. Pavel Vavřík v ječmeni

Při něm jde jednak o to, do jaké míry se nechá slad naklíčit, jednak o chuťové látky, které vznikají při jeho sušení. Při nadbytku vzduchu a teplotě 83 °C cukry ve sladu nekaramelizují a sloučeniny síry se rozkládají, takže se do destilátu v dalších výrobních krocích nedostanou. Při nedostatku vzduchu by se slad zaparil a získal by nežádoucí chlebovou vůni. A pak jde o „nakouření“...

Enigma ppm

Slad pro palírny whisky se suší na perforovaných hvozdoých lískách, aby se uplatnil kouř ze spalované rašeliny. Úroveň nakouření se vyjadřuje v jednotkách ppm (parts per million phenols). Pro představu: slad pro vynikající vizovickou sladovnou Gold Cock Peated měl 30 ppm!

„Na nakuřování má obrovský vliv atmosférický tlak a počasí,“ prozrazuje Pavel Vavřík. „Když je tlak vysoký a počasí hezké, hvozď má velký tah a kouř sladem proletí téměř bez následků. Když je před bouřkou, padesát metrů od sladovny se nedá dýchat a ve hvozdu se válí kouř. Takže pokud bychom nakuřování denně neupravovali, jeden den vyjde hodnota 8 ppm, druhý den 40 ppm. Kvůli počasí a tlaku po deseti letech bádání nejsme schopni se dostat ke zcela vyrovnaným výsledkům,“ přiznává. „Pro představu: denně spálíme sedm až deset koleček rašeliny na čtyři tuny sladu, u něhož tak dosáhneme v průměru 7 až 15 ppm.“

Svou roli hraje i rašelina, zejména způsob jejího těžení. Ale k tomuto tématu se vrátíme v další odbočce někdy později.

horká voda, diastáza zařídí jednoduché cukry a ty se rozpustí do sladinky. Ta se dopraví do palíren, kde ji zakvasí a vzniklému zhruba osmiprocentnímu alkoholu pak destilací přidají „volty“.

Mezi humny a hvozdem

Výroba sladu pro palírny whisky je butiková záležitost. Bruntálskou sladovnu by neuzivila, ale poskytuje jejímu týmu v čele s ředitelem Ing. Pavlem Vavříkem příležitost uplatnit kreativitu. Požadavky na slad na straně výrobců whisky a na straně pivovarů jsou totiž značně odlišné.

„Začíná to ječmenem. Pivovary potřebují odrůdy, které neprokvášejí cukr úplně, což vede k plnosti piva. Lihovarník potřebuje pravý opak, totální prokvašení, protože mu jde o výtěžnost, množství alkoholu vzniklého kvašením,“ vysvětluje Pavel Vavřík a upozorňuje, že výrobcí dávají přednost odrůdám, které obsahují méně síry a mají aktivnější enzymy. A dodává: „Odrůda ječmene přesto ovlivňuje vlastnosti čerstvého destilátu mnohem méně než způsob sladování.“

Při něm jde jednak o to, do jaké míry se nechá slad naklíčit, jednak o chuťové látky, které vznikají při jeho sušení. Při nadbytku vzduchu a teplotě 83 °C cukry ve sladu nekaramelizují a sloučeniny síry se rozkládají, takže se do destilátu v dalších výrobních krocích nedostanou. Při nedostatku vzduchu by se slad zaparil a získal by nežádoucí chlebovou vůni. A pak jde o „nakouření“...



Ve skupenství tekutém SLOVÁCKÁ BOROVÍČKA

Zatímco v Praze začátkem roku 1948 slavil pracující lid vítězství nad kapitalismem, v New Yorku vyšla knížka The Fine Art of Mixing Drinks. Ačkoliv ji zpracoval amatérský barman – advokát David Augustus Embury – někdejší prezident International Bartenders' Association Jan van Hagen ji označil za nejlepší příručku, jaká kdy byla napsána. Souhlasím; mám pro to jeden speciální důvod.

Na 76. straně David píše: „Borovička (bo-ro-veet's-kah) This is an unaged 90-proof juniper brandy made by Rudolf Jelenik Distilleries of Vizovice, Czechoslovakia. It is dry, and can be used as substitute for gin in almost any drink...“ Byl vizionář!

Slovácká borovička je spojena s Vizovicemi od poloviny třicátých let. Inzeráty ji uvádějí – tu Jelínkovu oděnou ve čtyřboké láhvi se „seříznutými hranami“ – jako nerozlučnou sestru slivovice, která – alespoň v Čechách – působila vždycky tak trochu ve stínu pálenky ze švestek. Za barovými pulty tomu začíná být obráceně. Pětačtyřicetiprocentní vodojasný projektil poutá jako báze míšených nápojů především od chvíle, kdy Evropská unie souhlasila se 37,5 % obj. alkoholu jako vražednou spodní hranicí destilátu usilujícího o označení gin.

Jelínková borovička ignoruje komplikované receptury s desítkami „botanicals“, rozličnými exotickými bylinami a kořením, a vítězí energickým jalovcovým patrem. A nyní také odvážnou inovací, která usiluje o pozornost publika z úplně jiného konce. U Jelínků ji nechávají zrát dvanáct měsíců v sudech po slivovici, Bourbon whiskey i české whisky.

Stručně: je to pořád tatáž kráska, nyní s decentním aromatickým a chuťovým (i barevným) make-upem.

Barový kalendář na PROSINEC

1. Benito a Giannola Nonino zahájili výrobu grappy „monovitigno“, tedy z matolin hroznů jedině révy (Picolitu), a převlékli tak někdejší „popelku nejskromnějších náleven“ v královnu salonů. (1973)



5. Ve Spojených státech byla zrušena prohibice. (1933)

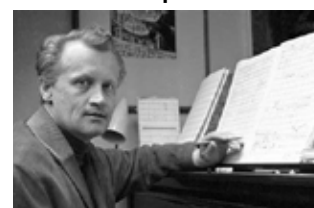
V Brně se narodil fotograf Jiří Erml, který v letech 1990 až 1994 fotografoval v New Yorku kolekci snímků Sebrané bary. (1945)



8. V deníku Il Telegrafo vyšel první inzerát na vermuty domu F. Cinzano, umístěný mezi dvě diagonální čáry: „Vino Vermuth della rinomata Casa F. Cinzano.“ (1887)

16. Soudce Justice Danckwerts vynesl rozsudek ve sporu šampaňských vinařů se španělskou firmou Costa Brava Wine Company o použití výrazu „šampaňské“ na španělských etiketách, podle něhož muselo být toto označení ze španělské produkce do 48 hodin odstraněno. (1960)

19. Abstinent Vladimír Iljič Uljanov (známý spíš jako Lenin) podepsal dekret zakazující výrobu a pití vodky v Rusku. (1919)



26. Tragicky zahynul skladatel, zpěvák a „doktor Klavír“ Jiří Šlitř, autor řady působivých kreseb barů, jejich hostů i interiérů. (1969)

31. The Times přinesly zprávu, že po vypití devíti panáků absintu zemřel v liverpoolské nemocnici devětačtyřicetiletý Albie Webb. (2002)



Koktejl ve znamení Střelce VALENCIA

Valencia je téměř zapomenutý šampaňský koktejl, přestože před necelými sto lety, v dubnu 1927, stanul na nejvyšším stupni pomyslné bedny vítězů historicky první barmanské soutěže na evropském kontinentu. Prvního klání „spřisahanců kohoutího ocasu“ se tehdy zúčastnili barmani z Francie, Holandska, Německa, Polska, Rakouska, Švýcarska, Velké Británie a také z Československa. Předvedli celkem 130 receptur.

W. Johnny Hensen tehdy ve vídeňském Reiszbaru – bar existuje dosud, ale kousek dále od původního místa – protřepal v šejkru po dvou centilitrech meruňkového likéru a čerstvé pomerančové šťávy, nalil směs do tzv. flétny, přidal šampaňské a korunu koktejlu nasadil „třešničkou na dortu“. Doslova.

Výsledková listina uvedla kompozici pod názvem IBU (Johnny jím vzdal hold International Bartenders' Union, předchůdkyni současné International Bartenders' Association). V odborné literatuře ji hned tak nenajdete; autor časem přesídlil do Valencia Baru, svůj úspěšný koktejl hbitě přejmenoval a učinil z něj, co dnes nazýváme „signatory cocktail“.

Existuje jeho varianta, odlehčená obměna, dnes bychom řekli „twist“. V mixéru (anebo rovnou v „těle“ šejkru tyčovým mixérem) dokonale rozmixovat několik vychlazených kompotovaných meruňek s ledově studenou pomerančovou šťávou, nalít směs do vhodné sklenky – spíš širšího poháru než úzké flétny – a přidat šampaňské nebo docela dobře i prosecco. Velmi zvolna promíchat barovou lžičkou a...

...a pak už si jen připít s určitou opatrností na rok plný nadějí!