**Whisky/Whiskey a vše o ní**

Skotská, irská, americká, anebo pokud chcete Ballantine’s, Jameson a Jack Daniel’s. Spoustě z nás se při slově whiskey vybaví spíše než oblasti přímo názvy. Jaké jsou rozdíly mezi jednotlivými oblastmi, jaké drinky se dají z whiskey namíchat a jak správně ji servírovat? To vše se po přečtení dozvíte!

**STRUČNÁ DEFINICE**

Whiskey obecně je obilný destilát zrající v dřevěném sudu, ve Skotsku přímo v dubovém a v Irsku musí zrát déle než tři roky.

**TYPY**

**Skotská whisky**

Skotské whisky podle zákona musí být pálená ve Skotsku z vody a sladového ječmene – obě suroviny musí pocházet ze Skotska. Mimo to, aby whisky mohla nést označení skotská, musí zrát minimálně 3 roky a jeden den v dubových sudech, a to opět na území Skotska.

Skotská whisky se dělí na pět druhů.

Prvním z nich je **SINGLE MALT**, je to sladová whisky, která pochází z jediné palírny. Pokud není lahvovaná z jednoho sudu (tzv. single cask), může jít o směs whisky různého stáří i obsahu alkoholu.

Druhým je **BLENDED MALT**, což je sladová whisky, která se smíchá ze dvou nebo více druhů výše zmíněné single malt whisky, která pochází z různých palíren.

**SINGLE GRAIN** je obilná whisky opět pocházející z jedné palírny. Do samostatných lahví se plní jen málokdy, protože právě tento druh se používá do blended whisky.

**BLENDED GRAIN** je obilná whisky, která je smíchána ze dvou a více druhů grain whisky z různých palíren.

Posledním druhem je **BLENDED SCOTCH**. To je whisky složená z kombinace single malt a grain whisky. Obvykle obsahuje zhruba 15-40 různých malt whisky a k tomu 2-3 grain whisky. Platí, že čím vyšší je obsah malt whisky, tím je výsledná whisky lepší.

**Irská whiskey**

Irská whiskey se od své skotské sestry odlišuje technologií výroby: Slad se suší bez kontaktu s kouřem, proto má nápoj jinou chuť a není v něm cítit rašelina.

Znalci kvalitní whiskey se jistě shodnou na tom, že irské whiskey nemají konkurenci. Zkrátka a jednoduše irské whiskey mají šmrnc a „šťávu“

Tato whiskey se dále rozděluje na tři druhy.

**VATTED** je stejně jako u skotské blended whiskey míchaná. Irové však nemíchají výsledné destiláty, ale mixují obiloviny a metody destilace. Odlišná může být také délka zrání v sudu, případně i jeho druh. Směsi tvoří většinový podíl whiskey na irském trhu a je označená jednoduše Irish whiskey.

**PURE POT STILL** je druhem, na který jsou obyvatelé Irska velmi hrdí. Jde o whiskey, která je vyrobena ze směsi ječného sladu a nesladovaného ječmene v kotlíkovém destilačním přístroji, který se jmenuje pot still. Od tohoto přístroje je odvozen název tohoto druhu whiskey.

**MALT** a **GRAIN**, názvy jsou stejné jako u skotské whisky. Malt je vyrobena výhradně ze sladového ječmene, zatímco grain je z nesladového ječmene, kukuřice nebo pšenice. Pokud jsou z jednoho lihovaru, nazýváme je single malt nebo single grain whiskey.

**Americká whiskey**

Americká whiskey aby americká whiskey mohla být americkou, musí splnit několik pravidel. Musí být vyrobena na území USA z kukuřice nebo žita a zrát v dřevěných sudech z amerického dubu, které musí být nové a smějí se použít pouze jednou.

Tato whiskey se dále dělí na šest druhů.

Jedním z nejznámějších je BOURBON. Tomu se také říká Kentucky straight. Bourbon obsahuje 51 až 80 % kukuřice. Zraje v nových vypálených sudech a to nejméně dva roky. Aby mohla být whiskey zařazena do této kategorie, nesmí obsahovat žádné další příměsi.

**RYE STRAIGHT** je žitná whiskey, která je pálená z minimálně 51 % žita.

**CORN STRAIGHT**, jejíž název napovídá, že se jedná o whiskey z kukuřice. Její obsah v destilátu musí být minimálně 80 %, opět zraje nejméně dva roky a to v jakýchkoliv sudech.

**TENNESSEE** whiskey, která se liší od bourbonu hlavně tím, že se na závěr zjemňuje filtrací přes až třímetrovou vrstvu dřevěného uhlí, tato vůně a také chuť je ve výsledném destilátu výrazně cítit.

**BLENDED** whiskey je namíchána alespoň z 20 % jiné whiskey. Zbylo část tvoří čistý obilný líh a barviva. Blended bourbon je zase směsí minimálně 51 % bourbonu a obilného lihu.

Posledním druhem je LIGHT. Tato whiskey se pálí ze směsi různých druhů obilí na vysoký stupeň alkoholu a míchá se s barvivy a aromaty.

**MIXOLOGIE**

Skotská whisky má výrazný charakter, který zásadně ovlivňuje chuť, vůni i barvu drinku.Skotská whisky se dá použít například k namíchání drinku RUSTY NAIL (skotská whisky, drambuie, s ledem a citronovou kůrou) nebo koktejlu ROB ROY, což je variace na slavný Manhattan (skotská whisky, červený vermut, angostura s koktejlovou třešní) a klasiky GOD FATHER (skotská whisky, amaretto).

Irská whiskey má jemnou a lehkou chuť, je dobře kombinovatelná a ovocné tóny ji předurčují pro osvěžující variace. Tato whiskey je velmi oblíbená mezi mladší klientelou, která ji míchá s různými druhy limonád, od coly přes zázvorovou až po jablečný či brusinkový džus. Přes všechny tyto vlastnosti není moc klasických receptur, které by vyžadovaly přímo irskou whiskey, samozřejmě kromě IRISH COFFEE.

Americká whiskey je jedinečná a nepostradatelná koktejlová báze, už proto, že pochází ze země koktejlů. Opět zde musím uvést Manhattan, původní verzi SAZARECU, který pochází z New Orleans (žitná whiskey, cukrový sirup, absinth a bitters), OLD FASHIONED (bourbon nebo žitná whiskey, angostura, kostka ledu) a WHISKEY SOUR (bourbon, citronová šťáva, cukrový sirup, případně vaječný bílek)

**SERVIS**

U všech tří druhů se setkáváme s heslem, že způsob podávání záleží na konzumentovi. Charakter nejlépe vynikne, je-li podávána v přirozené teplotě, samotná, do sklenky na stopce s objemnějším kalíškem. Podává se například i s pár kapkami vody bez bublin a minerálů (v lahvi či karafě). U americké whiskey se možná o něco častěji setkáme s variantou on the rocks, kdy led lehce sníží teplotu a srazí nasládlou chuť. Led musí být vždy čerstvý, z kvalitní čisté vody a zmrzlý na co nejnižší teplotu.

**ZAJÍMAVOST**

Můžete si všimnout rozdílu v psaní názvů. Je to poměrně známý fakt, který se ovšem v nápojových lístcích příliš často nerozlišuje. Do přelomu 19. a 20. století se názvy používaly libovolně, kvůli neshodám mezi výrobci z různých oblastí došlo k ustálení názvu WHISKY pro skotskou a WHISKEY pro irskou, americkou a jiné.

**„Na mé práci mě nejvíce baví práce s lidmi“ říká Petr Kymla**

Pokud toto jméno zmíníte mezi lidmi, kteří se věnují gastronomii, ihned budou vědět o koho se jedná. Petr Kymla sám začínal jako barman a momentálně je jedním z ambasadorů pro Ultra Premium Brands, kde společně s kolegy reprezentuje ty nejkvalitnější alkoholické nápoje značek jako je Zacapa, Tanqueray, Talisker, Guinness, Russian Standard a další. Zároveň je jedním z ambasadorů barmanské soutěže World Class. V rozhovoru se rozpovídal o práci, jeho názorech na barovou kulturu v České republice a hlavně o whiskey!

**Sám jste začínal jako barman, jak vnímáte barovou kulturu u nás teď? Jak a v čem se nejvíce změnila?**

Změnila se doba, nyní si barman vše může najít na Instagramu a Facebooku, aktuální a globální trendy se k nám dostávají rychleji. Česká a slovenská barová škola má velice dobré jméno v zahraničí a máme skvělé barmany. Možná bohužel není dostatek zapálených lidí do barového řemesla, což je škoda.

**Co vše jste se musel naučit a co jste musel absolvovat, abyste se dostal na pozici ambasadora Ultra Premium Brands?**

Já bych to nazval školou života😊 nebo spíše prací v gastronomii, která začala ihned po ukončení školy. Samozřejmě s prací ambasadora je spojena nutnost zbožíznalství, přehled trhu, aktuální dění v barové branži, sledování aktuálních trendů, cizí jazyk. Vzhledem k tomu, že jsem se těmto tématům aktivně věnoval, tak přechod na pozici ambasadora byl o něco snadnější.

**Co vás na vaší práci nejvíce baví?**

Určitě práce s lidmi, poznávaní nových lidí, podniků a míst. S tím je spojené také cestování.

**Co naopak nejméně?**

Asi není nic co by mi na mé práci vadilo. Možná někdy právě to cestování, které je někdy plusem, někdy může být mínusem. Když se v jednu ráno vracíte domů po prezentaci a máte přes sebou 150 km, to je možná ta odvrácená stránka mé práce.

**Teď už konkrétně k whiskey. Jaká je whiskey kultura v ČR?**

Whiskey kultura v ČR je dle mého na vysoké úrovni, lidé odlišují jednotlivé země původu whiskey a jednotlivé druhy. Ale pořád je tady místo na vzdělávání a degustace. Zároveň i v ČR můžeme ochutnat i exotické whiskey např. z Indie nebo Nového Zélandu.

**Pokud by se barmani a podniky měli v něčem, co se týká whiskey, poučit, co by to bylo?**

Tady asi záleží podnik od podniku. Někde potřebují rozšířit znalosti, někde např. rozšířit portfolio v baru, aby to nebylo o jednom typu whiskey. Někde zařadit pár dobrých whiskey koktejlů. Tady je to hodně individuální, ale podniky, které se na whiskey specializují, tak tam dostanete vše.

**Věnujete se i degustacím whiskey. Jakou informaci by si, podle vás, měli lidé o whiskey rozhodně zapamatovat?**

Spíše než informaci, tak by si lidé měli zapamatovat whiskey, která je zaujala chuťově, aby si jí mohli objednat příště. Možná by si mohli zapamatovat, jak a čím se odlišuje single malt whiskey od blended, proč je americká whiskey jiná atd.

**Jak taková běžná degustace whiskey probíhá?**

Vždy začínám úvodem do historie, výrobou a popsáním jednotlivých vzorků – těch může být 6-8. Degustací míníme malé množství whiskey cca 3cl. Zároveň se jednotlivé vzorky popíšou dle chutě, vůně, barvy. Vždy postupuji od lehčích whiskey k těm těžším, výraznějším, popř. kouřovějším.

**Jste také ambasadorem barmanské soutěže World Class, pamatujete si nějaký drink z whiskey, který vás opravdu překvapil?**

Těch koktejlů je asi hodně a těžko si vybavím nějaké konkrétní z hlavy. Spíše mě zaujala situace z minulého světového finále, kdy barmani absolvovali prohlídky palírny Talisker přímo na ostrově Skye a následně přímo u palírny dostali za úkol namíchat drinky z ingrediencí, které dopředu neznali.

**Když si dáte whiskey, jakou si vyberete?**

Moje srdcová záležitost je určitě sladová whiskey Talisker 10yo. Jediná palírna na skotském ostrově Skye, kde už můžeme ve vůni a chuti cítit krásně rašelinu, kouřovost a slanost. Skvělý je z ní koktejl whiskey sour.

**Pokud byste měl doporučit tři bary, ve kterých rozhodně stojí za to, objednat si drink z whiskey, které by to byly?**

Asi největší nabídku whiskey najdete v Olomouci v baru Black Stuff, tam Vám skvěle poradí a doporučí jak čistou, tak koktejl. Na skvělý drink můžete zajít do pražských barů L´Fleur, Hemingway nebo Black Angel´s.

**Jaký je, podle vás, vztah Čechů k whiskey? Těší se velké oblibě?**

V tuto chvíli je obrovsky trendy gin a rum. Ale whiskey si pořád drží svoji oblibu. Už neplatí, že whiskey pijí pouze muži nad 50 let😊 Whiskey si určitě vychutná i mladší generace a dámská část osazenstva baru.

**Při své práci máte možnost podívat se na nejrůznější místa po celém světě. Co se týká barové kultury, od koho bychom se mohli učit?**

Vždycky nám byl inspirací Londýn a Anglie. Nyní je skvělá barová kultura v Asii, zejména Singapur a máme překvapivě také silné zastoupení ve Skandinávii, kde působí např. i český vítěz World Class Adrián Michalčík.

**Kdybyste se nevydal touto pracovní cestou, co jiného byste dělal?**

Někde, kde budou lidi. Pracuji rád s lidmi a nedovedu si představit práci v kanceláři pouze u počítače. Vždy to musí být práce, která mi bude přinášet pořád něco nového.

**„Za whiskey se skrývá mnoho let dřiny a krásných příběhů, to by o ní měli lidé vědět,“ říká bloger Whisky Moravia**

Leoš Vašek je milovníkem whiskey a tak se rozhodl, že se jí bude věnovat podrobněji a všechny získané informace bude, prostřednictvím článků na blogu a příspěvků na sociálních sítích, sdílet s ostatními lidmi, kteří se o tento destilát zajímají stejně jako on. Tak vznikl jeho profil Whisky Moravia. Sám říká, že by chtěl, aby lidé věděli, že whiskey není jen Jack Daniel’s, Tullamore Dew nebo Jameson.

**Jak vznikl nápad, že se budete věnovat právě whiskey?**

Nápad věnovat se whiskey vzešel z rodinné dovolené v irském Dublinu v roce 2015 při turistické návštěvě místního muzea a historické palírny whiskey Jameson. Během prohlídky jsme dostali k ochutnání 3 druhy whiskey – irskou, skotskou a americkou. Hrozně mě tenkrát zaujalo, jak různou může mít chuť destilát jednoho jména. No, a nakonec se z toho vyklubal docela pěkný koníček.

**Myslíte si, že vědomosti o whiskey v ČR jsou dostatečné?**

Podle mě whiskey na svůj boom v ČR stále čeká, a to i přesto, že vznikají specializované whiskey bary a nabídka v těch ostatních se rozšiřuje. Češi májí rádi sladké, velká část postupně přešla od tuzemáku a různých bylinných likérů k prémiovému rumu. Proto v běžné hospodě není problém sehnat Diplomático, nabídka whiskey se ale většinou omezí na trojici Jameson, Tulamore Dew a Jack Daniel‘s. Pak je tady taky velká skupina milovníků ovocných destilátů, pro které je whiskey stále jen „mýdlová voda“.

**Když byste si měl vybrat whiskey, jakou byste si vybral?**

U mě by to byla rozhodně skotská single malt whiskey. Moje nejoblíbenější značky jsou Talisker a Springbank, tam prakticky nejde i poslepu sáhnout vedle. Jinak samozřejmě ten seznam je dlouhý, platí ale, že i renomovaná palírna dokáže udělat průměrnou whiskey, a naopak neznámá palírna vyprodukuje naprostý skvost. Je potřeba ochutnat a někdy se prostě spálit.

**Píšete i příspěvky o její výrobě, co je na ní, podle vás, to nejzajímavější?**

Asi to, že výroba whiskey je běh na dlouhou trať. Celý proces trvá mnoho let a každá část výrobního procesu má své místo a do výsledného produktu vnáší svůj díl charakteru whiskey. Ať je to druh použitého obilí, tvar destilačního kotle, typ použitého sudu nebo délka zrání. Všechny tyto, a mnoho dalších faktorů, vytváří nekonečné kombinace chutí a vůní, které stojí zato objevovat.

**Jak jako konzument, vnímáte whiskey kulturu v ČR?**

Chce to projevit počáteční zájem. Vcelku rychle pak zjistíte, že whiskey komunita v ČR je všem otevřená a rychle se rozrůstá. Pokud se stanete její součástí, nudit se nebudete. Existují různé facebookové stránky, blogy a diskusní fórum. V ČR se pravidelně pořádají 3 festivaly s whiskey tématikou ročně, další jsou pak v dosahu v Drážďanech nebo Bratislavě. Řada barů pořádá řízené ochutnávky. K tomu roste počet tuzemských producentů whiskey, z nichž většina je v rámci komunity velmi oblíbená, některé dokonce s fanoušky spolupracují na vývoji.

**Existuje nějaký mýtus o whiskey, kterému jste věřil, než jste se o ni začal zajímat více?**

Těch bude hned několik. Třeba ten, že whiskey Laphroaig se skutečně nevyslovuje francouzsky „Lafroa“ 😊 Ale ten hlavní mýtus je ten, že existuje jeden zaručený postup, jak se whiskey musí pít a kdokoliv to dělá jinak, tak je buran. Whiskey se má pít tak, aby z ní měl konzument radost a požitek. Pokud je to v široké whiskovce s ledem a zapáleným doutníkem, je to naprosto v pořádku.

**Jaká značka whiskey by si zasloužila větší pozornost?**

Z těch domácích musím zmínit vizovický Gold Cock a českokrumlovskou Svach’s Old Well Whiskey. Kluci kolem těchto whiskey vydupali prakticky z ničeho krásné věci. Ze zahraničních pak skotská GlenAllachie, kterou koupil bývalý spoluvlastník palíren BenRiach a Glendronach a skvělý člověk Billy Walker, a který z neznámé palírny buduje whiskey superstar.

**Whiskey s ledem nebo bez?**

U mě osobně čistá bez. V létě pak Old Fashioned nebo Whiskey Highball na ledu.

**Jakou whiskey byste si přál ochutnat?**

Kdybych měl neomezené možnosti, byla by to Black Bowmore 1964. Naprostá whiskey legenda. Až se vrátím nohama na zem, tak bych rád jednou ochutnal lahev dvanáctiletého Jamesona s věnováním mému synkovi, kterou jsem si jako první lahev dovezl z palírny v Dublinu v roce kdy se narodil. Doufám, že ji jednou s juniorem otevřeme.

**Co by měl o whiskey vědět každý, kdo ji má rád?**

Že se za ní skrývá mnoho let tvrdé práce a spousta krásných příběhů, které by se měly ocenit i přes to, že jde stále o business.

**Za barem i před barem – na kus řeči s Daliborem Thielem**

Dalibor je šestadvacetiletý sympatický muž, který se z rodného Šumperku přestěhoval do Zlína, kde otevřel populární podnik Quick Café, kde se prolínal provoz denní kavárny a večerního baru. Později se spolu s bratrancem rozhodli, že změní prostory a zaměří se jen na provoz baru. Tak vznikl Infinity Coffee & Coctail bar, který letos oslavil čtyři roky od svého otevření a patří k nejoblíbenějším podnikům ve Zlíně. Tento podnik nabízí mimo jiné i nejširší nabídku whiskey. Jak začala jeho cesta v gastronomii, co by měl umět správný barman a kolik zná druhů whiskey a jak si ji vychutnat? V našem rozhovoru odpověděl nejen na to, ale zasvěceně hovořil i o dalších tématech z oboru.

**Vraťme se na začátek tvého podnikání. Proč ses rozhodl pro Zlín?**

Moje rozhodnutí bylo strašně jednoduché, byl jsem mladý kluk, který chtěl podnikat a bylo mu jedno, kde se usadí. Vybral jsem si takový obor, u kterého nezáleželo na místě. Bylo to rozhodnutí mojí tehdejší partnerky, která chtěla ve Zlíně studovat, tak jsem se odstěhoval s ní. Od té doby tady funguji.

Ke gastronomii jsem se ale dostal až o rok a půl později. V době, kdy jsem byl v Šumperku, mi nějaké věci nevyšly, ale měl jsem vydělané peníze, které jsem chtěl a mohl investovat do nového podnikání. Rozhodl jsem se, že si splním svůj sen, což bylo otevření kavárny. Tehdy se totiž naskytl velmi zajímavý prostor hotové kavárny v prostorách hotelu Garni. Tam to vlastně celé začalo.

**Začal jsi s provozem kavárny, kdy jsi zjistil, že to není úplně to, co sis představoval?**

Asi bych měl ještě říct, že já sám jsem do té doby nikdy v gastronomii nepracoval. Až díky otevření kavárny jsem se od svých zaměstnanců naučil, jak vlastně držet plato a šlehat mléko. Později jsem zjistil, že mít čistě jenom kavárnu není to, co by mě zcela naplňovalo. V dnešní době musí mít skvělá kavárna nejenom výbornou kávu, ale i zajímavé prostory či něco jiného, co ji odliší a vyzdvihne.

Kavárna fungovala, ale postupem času jsme zjistili, že pokud chceme cílit na mladé lidi a studenty, tak pro ně je daleko zajímavější večerní provoz. Proto jsme se rozhodli, že zachováme denní kavárnu, ale k tomu přidáme večerní koktejlový bar, kterému jsem, samozřejmě, přizpůsobili i nabídku. Neměli jsme zase tolik prostoru, takže co se týká koktejlů, měli jsme opravdu jen ty známé klasiky a k tomu pár koktejlů, které jsme sami vymysleli. Co nás v té době dost proslavilo bylo to, že jsme jako jeden z mála podniků míchali koktejly na míru, což bylo dostatečně atraktivní na to, aby se k nám lidé přišli podívat.

Tehdy jsem se začal gastronomií více zabývat a našel jsem zalíbení v koktejlech. Spolu s kolegy jsme sestavili „signature drinks“ pro ten tehdejší podnik, který by směřován hlavně na studenty a mladé lidi. Bylo mi 21 let a tak jsem chtěl, aby přesně tahle skupina lidí měla své oblíbené místo, které bude přizpůsobené jejich přáním a požadavkům. Proto byl prostor rozdělen na čistě kavárenskou část, potom na takovou odpočinkovou, kde byl koberec, na kterém bylo možné si sednout, nebo i lehnout a navíc si i vychutnat vodní dýmku. V okolí tehdy bylo v průměru 2.500 studentů a já jsem chtěl, aby se u nás cítili příjemně a chodili si k nám odpočinout, posedět a pobavit se.

Nejslavnější drink vznikl kombinací, která by nikdy nikoho nenapadla a my jsme do ní šli. Byla to vodka, malinový džus, jahodový Monin a to celé zalité pivem. To byl tehdy fakt SUPER drink, který se prodával po litrech a vážně to bylo dobré (smích).

**Kdy přišla myšlenka na založení čistě koktejlového baru?**

Večerní provoz se opravdu rozjel, ale jelikož lidé jsou po jisté míře alkoholu ve večerních hodinách docela hluční, což se v těchto prostorách nedalo moc tolerovat, rozhodli jsme se, že najdeme jiný prostor. V té době se do Zlína přistěhoval můj bratranec Pavel, jehož snem byl právě koktejlový bar. Já jsem se, upřímně, do toho už moc pouštět nechtěl. Ale nakonec jsem si uvědomil, že v gastronomii je nejtěžší si sehnat klientelu, což se nám povedlo. Tak jsme šli do rizika a doufali, že lidé za námi budou chodit i když se přemístíme. Byli jsme opravdu rádi, protože spousta lidí jezdila přes půl města přímo k nám, i když měli spoustu podniků daleko blíž a oni i přesto dali přednost tomu našemu.

A tak vznikla myšlenka na koktejlový bar. Pravdou je, že ve Zlíně byl tehdy jeden jediný koktejlový bar, takže konkurence nebyla v té době velká. My jsme se rozhodli, že to zkusíme a vyšlo to 😊 Věřili jsme tomu, že když si lidé naše koktejly oblíbili, uvítají možnost navštívit nás přímo v centru města.

**Zmínil jsi vymýšlení drinků, kde jste čerpali inspiraci? V povědomí lidí jsou celosvětově známé koktejly, ty jsi zřejmě do nabídky zařadil.**

Když se ještě zmíním o původním podniku. Hlavní kouzlo bylo v tom, že každý drink, který jsme tam měli, byl sestaven s konkrétní osobou nebo skupinou. Zmíním třeba zlínské atlety, ano i ti pijí (smích). Netradičním mixem vznikl drink Renegades 87. Nesl tak stejné jméno jako skupina atletů a se stal mezi hosty velmi populárním.

Další drinky zase vznikaly tak, že jsme je stavěly na známých kombinacích, které jsme něčím chtěli vylepšit a přidat koktejlu něco nového a zajímavého. Například jsme upravovali Whiskey Mojito, místo sody jsme přidali Sprite a vypustili jsme cukrovou třtinu. Ale pořád jsme se chtěli držet toho, aby si vždycky hosté vybrali to, co jim chutná, co rádi pijí a na tom se stavěly konkrétní kombinace.

Sám za sebe musím říct, že bylo velké štěstí, jak se povedlo kombinace sladit. Nikdy to nebylo tak, že bychom spotřebovaly spousty surovin, ať už alkoholu či nealkoholických nápojů a potom to vylívali. Vždycky jsme zkoušeli s málem a pokud nám to přišlo v pořádku, tak jsme drink přidali do nabídky.

Tenhle proces měl velkou přidanou hodnotu. Jak ses zmínila, existují koktejly, které každý zná. Za námi ale chodili lidé právě proto, že chtěli něco nového a to jsme jim uměli nabídnout.

**Vzpomeneš si na nějakou příhodou spojenou s vymýšlením drinku?**

Všechny drinky, které vznikly měly svůj příběh. Teď mě třeba napadl jeden příklad, kdy jedna moje kamarádka chtěla narozeninový drink pro svoji přítelkyni. Ta měla moc ráda Jagermaistera, což je sám o sobě velice specifický destilát, moc drinků se s ním nedělá. Vznikl drink Universum, který máme i teď v nabídce na baru.

Vždy jsme se snažili najít něco, co funguje a ještě to nějak vylepšit.

**Sám jsi řekl, že v gastronomii jsi nikdy předtím nepracoval. Teď působíš jako opravdový profík, který se sám vypracoval. Jsi spokojený s tím, čeho jsi dosáhl a jak dlouho to trvalo, než ses všechno naučil?**

Hned na začátek bych chtěl říct, že s podnikáním v oblasti gastronomie by měl rozhodně začínat člověk se zkušenostmi. Z vlastní zkušenosti musím říct, že učení a zdokonalování se, je vlastně proces, který trvá nejdéle. Já jsem se musel naučit všechno od nuly a když se vzpomenu na svoje začátky, tak to bylo náročný. Člověk si možná řekne, že třeba na Mojitu není nic složitého, ale naučit se míchat správně zrovna tento známý drink je docela složité. Není to jen o tom smíchat vše, co do tohoto koktejlu patří. Rozhodně bych o sobě neřekl, že jsem profík, i když mi to velmi lichotí.

Ale víc, než cokoliv jiného, byla a je mojí nejsilnější zbraní moje výmluvnost. Což je v tomto odvětví dost důležité, umění komunikace s lidmi.

**Jak by se měl chovat správný barman, aby hostovi zpříjemnil pobyt v baru?**

Za barem to není jen o tom, jestli člověk umí házet s lahvemi nebo plivat oheň, i když je to dost zajímavé. Barman by měl být i tak trochu psycholog. Povídat si s hostem a podle jeho preferencí najít přesně takový drink, jaký mu bude chutnat. Domnívám se, že to u nás lidé vyhledávali. V současné době máme na baru zhruba 180 druhů alkoholu různých značek a upřímně, kdyby se mě někdo zeptal, jak konkrétně která značka chutná, nedokázal bych mu přesně odpovědět. Dle mého názoru by si měl barman svoji oblíbenou značku alkoholu najít a poté s ní pracovat.

**Mají barmani možnost vyvíjet se v oboru kromě praxe za barem?**

Pomáhají nám i barmanské soutěže, kde je důležité být kreativní. Soutěž World Class spojuje barmany z celé České republiky. Nabízí možnost zdokonalit se ve svém oboru a něco nového se naučit. V jednom ročníku představila základ drinku, což byla právě whiskey Single Ton. Každý barman, který se chce zúčastnit musí vymyslet drink, jehož základem je vybraný alkohol, v tomto případě whiskey. Další ingredience, které se do koktejlu přidávají, by měly být spjaty s konkrétním krajem a výsledek by měl být opravdu zajímavý a originální. U nás to byla kombinace švestek, whiskey, různých námi vytvořených bitterů.

Především platí, že v jednoduchosti je krása. Zadání letošního ročníku bylo vytvoření drinku na bázi whiskey jen ze tří surovin. Když nám na semináři k zadání prezentovali drink, tak to byla kombinace z whiskey, cideru a bitteru, což bylo perfektně osvěžující. Značka Single Ton, se kterou se soutěžilo, se přesně tímto směrem, směrem osvěžujících a zajímavých whiskey drinků, chce směřovat.

**Zajímá mě tvůj názor na whiskey**

Co se týká konkrétně whiskey, tak mě zaujala chuť Single Malt, kouřové whiskey, anebo vyloženě nějaké zajímavé vůně či chutě. Člověk nemusí vědět úplně vše, ale každý alkohol má svou typologii, takže u whisek člověk ví, jak chutná skotská nebo irská whiskey. Pomáhají k tomu degustace, kde je možnost setkat se s profesionály a něco od nich dozvědět. Rozhodně to není o tom, že se lidi někde něco učí, všechno získávají hlavně praxí. Měli by vědět, jak alkohol chutná, jak stavět koktejly, co s čím kombinovat 😊

**Co všechno se rozlišuje u whiskey, co se týká chutí?**

U whiskey to není o tom, jestli hořké nebo sladké. U whiskey člověk hledá suchost, kořenitost, jestli je postavené na dřevě, konkrétně i to, v jakém sudu ta whiskey vlastně zrála, podle toho se to všechno odvíjí. Whiskey má tu výhodu, že je přímo legislativou určeno to, jak musí vznikat destilát, aby se mohl nazývat whiskey. Třeba u rumu to tak není. U whiskey je důležité, jestli je to Single Malt nebo Blended, což většinou lidem chutná, protože je to kombinace více whisek a člověk už tak hledá právě buď ovocité tóny a u Single Malt se hledá ta dřevitost, druh sudu i to, jak dlouho whiskey v sudu zrála. Tyhle whiskey já vyhledávám, to dřevo a tu nakouřenost, až rašelinu, to mám opravdu rád. Občas se setkávám s reakcemi, že ta whiskey smrdí jako bolavá noha nebo nemocnice. To je přesně to, o čem jsem mluvil na začátku, že se k tomuhle člověk musí propít, aby tyhle vlastnosti dokázal ocenit. Není to o tom panáka kopnout a konec.

**Jak vlastně whiskey pít?**

Za mě je určitě lepší si všechno v klidu vychutnávat, a to se netýká jen konzumace whiskey, ale všeobecně všech destilátů, člověk si tam najde ty tóny a zajímavé chutě.

U whiskey, pokud si chce člověk opravdu umět vychutnat všechny vlastnosti jednotlivých druhů, tak je potřeba degustovat, degustovat a degustovat. Totéž platí i u podávání, někdo preferuje čistou, někdo s ledem a někdo chutně rozvolňuje. Pořád platí, že to musí hostovi chutnat, tady žádné přísně stanovená pravidla nejsou.

Jsou zásady, že whiskey mění chuť v závislosti na teplotě. Pokud ji má člověk v pokojové teplotě projevují se tam jiné tóny než když do ní vhodí kostku ledu, v tomhle případě se ukazují ty ovocité tóny a pokud ji člověk rozkape kapátkem, tak zase vyplují jiné tóny. Pokud mi whiskey nechutná čistá, tak bych nejdřív doporučoval si přidat pár kapek vody spíš než dávat na led. Což je trochu proti tomu, co vidíme v televizi, tam je totiž většinou whiskey prezentována tak, že se pije minimálně s jednou kostkou ledu. Na baru, pokud máme tu možnost, tak se lidem snažíme ukázat, že je lepší pít whiskey čistou a až potom ji upravovat a dolaďovat, ale vždycky je to nějaké doporučení. Nikdy nikoho nebudeme k ničemu nutit. Mockrát jsem zažil i to, že si host objednal velmi zajímavou a drahou whiskey a poručil si k ní colu, fajn, beru to.

**Patří k vychutnání kvalitní whiskey doutník?**

Ano, podobně jako k rumu. Tak nějak to k sobě ladí a když se naleje do krásné broušené skleničky, tak je to opravdu paráda. Má to prostě úroveň a styl, s Cuba Libre se ten dojem na slečny dělá hůř (smích).

**Konkrétně ve Zlíně je whiskey mezi hosty oblíbeným drinkem?**

Lidé znají konkrétní značky, ale okrajově. Nabízíme zhruba 45 druhů whiskey. Pokud někdo přijde a chce vyzkoušet něco nového, tak je to na práci barmana, aby dokázal alkohol odprezentovat. Samozřejmě je lepší, pokud si člověk sedne na bar, kde probíhá přímá konverzace mezi hostem a barmanem a tzv. neřízená degustace. Pokud ale přijde větší skupinka a sedí u stolu, tak mám vyzkoušené, že v těchto případech se neřízené degustace dělají těžko.

U nás na baru je možnost řízených degustací, které organizujeme ve spolupráci s opravdovými profesionály, kteří jednotlivým druhům alkoholu rozumí a představí hostům výjimečné a často ne zcela známé značky. Zmíním třeba Petra Kymlu, který je ambasadorem značky XXX. Právě on velmi rád za námi do Zlína jezdí a prostřednictvím degustací nám pomáhá barovou kulturu rozvíjet. Máme zájem, aby se lidé ve Zlíně naučili whiskey pít. Všichni sice znají spoustu rumů, v současné době je hodně oblíbený např. i gin, který je velmi zajímavý. Ale whiskey, to je většinou záležitost mužů, zhruba kolem čtyřiceti let. Není to úplně pro mladé ani pro studenty, ti preferují značky Jack Daniel‘s nebo Jameson. Záleží na tom, co člověk od whiskey očekává. Pokud chce ochutnat něco nového, je nejlepší povídat si s barmanem a nechat si doporučit. A to nejen u whiskey, ale i jiných destilátů.

**Hraje roli marketingová propagace? Zmínil jsi rum a gin, právě tyto destiláty mají docela dost prostoru v rámci reklamy. Je možné, že whiskey má náročnější klientelu a z toho důvodu je i méně lidí, kteří se o ni zajímají, v porovnání s výše zmíněnými destiláty?**

Já osobně si myslím, že právě whiskey nebo tequila jsou nápoje, které oceníte v pozdějším věku. V mládí téměř každý ochutnal vodku a rum s džusem nebo colou. Whiskey se musí vychutnávat a poznávat. Správně vychutnávat whiskey ale i rum je specifická záležitost.

Pokud prvně ochutnáte whiskey, tak první přijde štiplavá chuť, která je hodně výrazná. Lidé často strkají celý nos do sklenice a právě intenzita vůně je může často odradit.

Co se týká marketingu tak ano, kdyby teď proběhla velká kampaň na podporu whiskey, našla by si svou cílovou skupinu. Velká propagace jako proběhla např.na Aperol Spritz nebo teď právě na giny, taková se v souvislosti s whiskey neuskutečnila, alespoň jsem ji nezaregistroval. Možná je to i tím, že whiskey je opravdu velmi specifická, stejně jako skupina lidí, která whiskey vyhledává. Česká republika není Irsko ani Skotsko, tyto země jsou na tom samozřejmě úplně jinak.

**Většina lidí si whiskey představí jen samostatně, ale co koktejly z whiskey?**

U nás na baru jich máme málo a hlavně ty, které lidi znají. Třeba Lynchburg Lemonade, což je zajímavá alternativa letního pití. Koktejly z whiskey, které máme na baru v nabídce jsou možná zajímavější než jinde, protože tam vybíráme jinou whiskey a právě ten výběr dost ovlivní tu výslednou chuť koktejlu.

Každá whiskey je totiž dost specifická a v tomhle si tam hrajeme. Známých whiskey koktejlů je opravdu málo. Možná někteří lidé budou znát Old Fashioned, to je dost známý drink a patří k nejstarším. Dále Whiskey Sour, ale ten zrovna třeba u nás v Infinity neděláme. Tohle je ale z těch opravdu známých tak nějak vše.

Nabízíme např. William Wallace, který je postavený na památku skotského hrdiny. Hodně se nám osvědčilo dělat shoty z whiskey (0,02 whiskey a k tomu nealko). Ty jsou ale většinou právě z Jacka Danielse, to už není úplně whiskey, ale spíše bourbon. Většinou je to jedna ku deseti, co se týká drinků z whiskey. Deset zákazníků a ten jedenáctý si dá whiskey koktejl. Otázkou je, zda se tím zabývat víc nebo ne.

U nás na baru, pokud máme nějaký týden, který je věnován čistě whiskey, tak si něco speciálního vymyslíme, ale takový koktejl je potom v nabídce jen po tuhle omezenou dobu. Já si myslím, že ten trend pití whiskey teprve přijde, upřímně, když zajede člověk do Brna, tak tam už je whiskey před rumy, co se týká poptávky ze strany zákazníků. Já to vidím tak, že teď jsme ve Zlíně čtyři roky a celou tu dobu se tady člověk snaží budovat nějakou koktejlovou kulturu, ale pořád jsme někde na začátku.

Pořád jsme totiž spíš národ pivařů a i u nás na baru, i když jsme koktejlový bar, lidé vyžadují pivo, tak se tomu občas zasmějeme.

**Pod pojmem koktejl mě napadne alkohol, ochucený sirup, ovoce, nealko a papírové paraplíčko. Je ale opravdu jediná správná cesta pro míchání koktejlu?**

Můj názor je. nejlepší dát dohromady tři věci, ze kterých vznikne super drink a to bohatě stačí. Ty složité kombinace x ingrediencí dohromady prostě moc nefungují, teda podle mě (smích). Když si člověk vezme třeba drink Negroni, ten je taky ze tří surovin, Cuba Libre a Whiskey Sour, taktéž a je to pecka a dá se s tím vyhrát, něco změnit, nahradit. Totéž platí o kombinaci Gin & Tonic i Aperol Spritz je vlastně ze tří ingrediencí. Takže myslím si, že i u té whiskey se projevuje, že ty jednoduché věci fungují.

Aby člověk v baru dostal nápojový lístek, ve kterém budou drinky z deseti ingrediencí, tak bude přemýšlet, jestli vlastně ví, jak chutná samotná whiskey, jak chutná sirup s příchutí passion fruit nebo třeba grenadina a co to vůbec je. Jameson, zázvorové pivo nebo limonáda, citron, limeta a hotovo. Když hostovi řeknu, že je drink z whiskey a zázvorového piva, tak si tu chuť už dokáže představit, protože tuší, jak ty jednotlivé složky chutnají samostatně. Tady ve Zlíně je ale spousta lidí, kteří pořád chtějí pít těžké sladké drinky, jako je Sex On The Beach anebo Piňa Colada, protože je to baví.

Proto jsme se rozhodli na baru upravit nápojový lístek a nabídnout hostům jednoduché drinky, které jsou super. Samozřejmě nevyřadíme všechny oblíbené klasiky, ale chceme u nás nabídnout lidem něco trochu jiného. Možná to bude problém, protože spousta lidí se drží toho, co znají, třeba právě zmíněné Piňa Colády, kterou my úplně dělat nechceme, ale třeba budou odvážnější a bude to skvěle fungovat a zase se někam v té koktejlové kultuře posuneme.

**Když máš možnost, vybereš si spíš panáka nebo drink?**

Záleží na ročním období, pokud sedím v létě na zahrádce, zřejmě si nedám jenom panáka, spíš se přikloním k nějakému osvěžujícímu drinku na bázi whiskey. Naopak v období listopad až březen, kdy je opravdu zima, tam je pro mě panák dobré whiskey lepší varianta. Proto děláme u nás degustace v tomhle zimním období, protože to dává smysl. V létě se lidé chtějí osvěžit a ne mít k pití něco těžkého.