

The background of the entire image is a close-up photograph of two glasses filled with an amber-colored liquid, likely whiskey or brandy, resting on a dark wooden surface. The lighting is warm and focused, creating highlights on the glass and wood. A white decorative frame with a double-line border and ornate corners is centered over the image, containing the title and subtitle.

ŠKOLA OPILOSTI

—◆◆◆—
STRUČNÁ HISTORIE
KULTIVOVANÉHO POŽITKU

Victoria Bar

VICTORIA BAR

ŠKOLA OPILOSTI

Stručná historie
kultivovaného požitku

Škola opilosti

Stručná historie kultivovaného požitku

Victoria Bar

Die Schule der Trunkheit

Eine kurze Geschichte des gepflegten Genießens

Copyright © Metrolit Verlag GmbH & Co. KG, Berlin 2013

Translation © Zdeňka Březinová, 2015

ISBN 978-80-7511-218-7

Z německého originálu

Die Schule der Trunkheit vydaného nakladatelstvím Metrolit v

Berlíně v roce 2013

přeložila Zdeňka Březinová

Jazyková redakce Michaela Šmejkalová

Odpovědný redaktor Michal Hrubý

E-kniha pureHTML.cz

Obálka Robert Vanko

Tisk Finidr, s. r. o., Český Těšín

Vydalo nakladatelství Volvox Globator,

Štítného 17, Praha 3 – Žižkov,

jako svou 1063. publikaci

Vydání první

Praha 2015

Adresa knihkupectví:

Volvox Globator, Štítného 16, Praha 3 – Žižkov, 130 00

O KNIZE A AUTORECH

VICTORIA BAR – rodiště Školy opilosti – byl otevřen v roce 2001 v berlínské Potsdamer StraÙe, nedaleko Potsdamer Platz.

Bar vede Stefan Weber, jenÙ získal ocenění Gault Millau jako barmanem roku 2001, a spolu s ním se o provoz starají Beate Hindermannová a Kerstin Ehmerová, která má na starosti kontakt s tiskem a veřejností, uměleckou sbírku a působí jako kurátorka každoroční barové výstavy. Drinky tu míchal i Gonçalo de Sousa de Monteiro, který si poté zaloÙil svůj bar Buck and Breck. Tito čtyři v roce 2001 vymysleli „Školu opilosti“ ve formě série seminářů a texty vzniklé v jejich průběhu nyní Beate Hindermannová a Kerstin Ehmerová rozvedly do kniÙní podoby.

Britský The Independent zahrnul Victoria Bar do seznamu 50 nejlepÙích barů na světě a v německém hlavním městě obsazuje každým rokem v barových hodnoceních jednu z předních příček.

Victoria Bar
Potsdamer StraÙe 102
10785 Berlin
www.Victoriabar.de

PŘEDMLUVA

Proč pijeme a jak vznikla tato kniha

Na otázku, zda věří v Boha, Frank Sinatra jednou odpověděl: „Jsem pro všechno, co člověku umožní přečkat noc, ať už je to modlitba, sedativum nebo lahev Jacka Danielse.“

Chápeme-li noc jako útočiště zasmušilosti, sídlo všeho neviditelného a nevědomého, čas, kdy jsme vystaveni pochybám, úzkostem a skepsi bez možnosti rozptýlení, rychle se ukáže, proč alkohol i přes veškerá nebezpečí s ním spojená z naší kultury ještě stále nevymizel. S počátkem soumraku je vábení alkoholu silnější. Po staletí zuří boj mezi jednáním a nečinností, mezi katarzí a kocovinou. Je to nerozhodně. Euforie a opojení mají svou cenu. Hrozí nám ranní bolehlav, nemocná játra nebo opravdová závislost, a přece nejsme s to dát od alkoholu ruce pryč.

Umlčuje naše pochybnosti, vyvazuje nás z nemilosrdného proudu času. Ve vlídném extatickém rauši hodiny ani starosti nehrají roli. Naše já spočívá euforicky a bezpodmínečně tady a teď. Minulost a budoucnost jako by neexistovaly, myšlenky volně plynou.

V antickém Řecku existovalo „sympozion“, ritualizovaná forma hostiny, při níž se nadměrná konzumace alkoholu snoubila s duchaplným rozjímáním na stanovené téma. Za Herodota to znamenalo, že staří Peršané důležité záležitosti obvykle prodiskutovali v rauši a další den je pak probrali ještě jednou zastřízlivá. A naopak, rozhodnutí přijatá zastřízlivá byla posléze projednávána v podnapilém stavu. Toto původně vcelku rozumně působící využití alkoholu upadalo v následujících staletích neustále v zapomnění.

Místa kultivovaného pití se dříve ocitala téměř na okraji společnosti. Změnu přineslo až důstojné gastronomické zařízení, které

do Evropy poprvé přivezli Američané v rámci světové výstavy v roce 1889. American Bar u Eiffelovky představil jak do té doby nepoznané míchané alkoholické nápoje, tak gastronomický koncept, který upustil od pevného uspořádání stolů v restauracích a umožňoval volit a měnit společníky pro rozhovor dle libosti. Jestliže se doposud od dam očekávalo, že se po večeři budou zdržovat pospolu, zatímco pánská společnost se odebere na tradiční doutníček do knihovny, nyní se v americkém baru otevíral prostor pro komunikaci mezi pohlavími. Nemělo to být naposledy, kdy alkohol posloužil k popohnání společenského pokroku, ačkoli je záhodno zmínit, že nezřídkla měl také zcela opačné účinky.

V tomto pojetí výčepního prostoru se pult, anglicky „bar“ – tedy nic jiného než místo, kde pracuje hostinský – stal na jednu stranu hranicí oddělující hosta od barového personálu a lihovin, na stranu druhou se však právě tato dělicí linie stala inscenovaným středobodem a charakteristickým znakem gastronomického nova. Barman, nyní již ve středu pozornosti, povýšil na ceremoniáře. V případě potřeby se stal zpovědníkem, utěšovatelem, přítelem i komplicem, ale také autoritou, jež leckterému hostu dala najevo, že už toho v daný večer vypil dost a že se chystá v poslední skleničce utopit důstojnost, kterou bar od hostů požaduje.

Před deseti lety jsme začali pátrat po historii alkoholu. My, to jest Stefan Weber, vedoucí Victoria Baru, spolumajitelka Kerstin Ehmerová, barman Gonçalo de Sousa Monteiro, který si mezitím pořídil vlastní bar Buck and Breck, a duše podniku, barmanka Beate Hindermannová. Při důkladnějším průzkumu našich nejběžnějších barových lihovin, rozšířeném ještě o pětisetleté dějiny šampaňského, jsme žasli nad tím, jak těsně je vývoj jednotlivých lihovin propojen s politickými a společenskými událostmi. Každá změna mocenských poměrů, každá válka, každá technická novinka, to vše utvářelo vzhled i chuť destilátů až do jejich dnešní podoby. Vytvářela se nová odbytíště, ta stará zanikala, v odlehlých končinách světa byly objevovány exotické přísady, vinohrady a průmysl zanikaly v plamenech a rodily se znovu,

daně z alkoholu stály za mnohými válkami, financovaly však také školy a železnice. Politici a generálové, literáti, herci a muzikanti v něm nacházeli inspiraci i záhubu. Alkohol a civilizace se vyvíjely souběžně, vypomáhaly si a kladly si vzájemně překážky.

Výsledkem našeho pátrání je „Škola opilosti“. Jedné mlhavé chladné listopadové neděle roku 2003 jsme ve Victoria Baru uspořádali přednášku provázenou pěti koktejlovými chody, která byla první z dnes již legendárního cyklu setkání, kde jsou od té doby vědění chtiví pijáci a štamgasti formou zimních semestrů pravidelně zasvěcováni do tajů alkoholických nápojů. Protože vinou tekuté součásti přednášky dalšího rána mnohé vědomosti upadly v zapomnění, vyvstala potřeba tyto nahromaděné znalosti shrnout v takové formě, která by byla využitelná i doma. A tak jsme materiál z přednášek přepracovali a převedli do podoby této knihy.

K jejímu pročítání důrazně doporučujeme adekvátní drink k dané tematice. Jeden, nanejvýš dva. Pak přestat, vyspat se a ráno pokračovat s další kapitolou.

Cheers! Prost! Skol! Salud! Za zdrovje a à votre santé!

Kerstin Ehmerová a Beate Hindermannová

ÚVODNÍ PŘEDNÁŠKA PEPEHO DANQUARTA

I PODNAPILÉ SLOVO PLATÍ

Když jsem si před několika lety ve Victoria Baru u Beaty objednával „připomínáka“, ještě mi v uších doznívalo šumění Karibiku. Donesla mi RANGLUM, výtvar jejího kolegy Gonçala. Tento shortdrink, servírovaný v tumbleru s ledem, je v podstatě klasický sour na bázi tmavého jamajského rumu, oslazený tropickým likérem z Barbadosu (Falernum), ochucený kyselou šťávou z limetek a mírným nádechem rumu Wray & Nephew Overproof. Už při prvním doušku mnou projel záblesk vzpomínek: byl jsem zpět na Jamajce! Tento drink byl Jamajka! Byl to přímý útok na mou sensorickou paměť a již při druhé sklence se tiché houpání karibského oceánu měnilo v opojení všech smyslů. S povzdechem jsem děkoval Bakchovi i Dionýsovi a vychutnával nespoutané surfování představami a vzpomínkami.

Bar se stal svatým, spirituálním místem, kde rauš navozující substance tradičně hrají důležitou roli. Již Germáni spatřovali v medovině dar bohů. Ještě v 16. století byl pojem „ruischen“, tedy rauš ve středohornoněmčině, součástí obřadů a rituálů.

Také halucinogeny tu byly již předtím, než s nimi Timothy Leary či Aldous Huxley v šedesátých letech začali experimentovat. Již po tisíce let se vědělo, jak zacházet s halucinogenními muchomůrkami. Pila se moč šamanů, kteří předtím muchomůrky snědli. V Evropě v období antiky a středověku bývala nezřízená opilost úplně normální, pohrdat se jí začalo až v 16. století a od století 19. byla považována za chorobnou. Ale i tak se pilo stále. Nejlépe v kolektivu. V dobách prohibice vedlo ilegální pořizování alkoholu ke skutečným orgiím na utajených místech. Hippies kouřili jointy a nechávali je kolovat.

„Všední konzumenti alkoholu“ také nepopíjejí sami a během house či techno party se lidé na extázi a amfetaminech protancují až k transu. Jedná se o druh ritualizovaného společného odstraňování zábran, který jsem dříve znal jen z filmů Jeana Rouché, mistra etnografického filmu. Ve svém *Les Maitres Fou* z roku 1954 pozoruje kulturní obřad jedné tehdy rozšířené západoafrické sekty Hauka, jejíž příslušníci byli v transu posedlí duchy.

Místo, kde jsem prožíval rauš já, bylo kultivované. I Martin Kippenberger by tu seděl, popíjel a umělecky působil, kdyby za jeho berlínských časů již existovalo. Místo, kde obřadní mistři ze základních substancí vyčarovávají úchvatné nápoje a podávají je lidem, kteří tomuto míchacímu rituálu propadli. Výsledek nazývají *cocktail* – kohoutí ocas.

Jedna z historek, které se o původu tohoto pojmenování tradují, se odehrává v dobách kohoutích zápasů v severní Americe. Po konci zápasu měl majitel vítězného kohouta právo vytrhat poraženému kohoutovi z ocasu barevné peří. Během následného přípitku se na tuto trofej – „on the Cock’s tail” – nalil drink. Mně osobně se však líbí jiná verze této legendy: V jednom baru v USA stál velký dutý keramický kohout. Barman do něj nalil veškeré zbylé nápoje a vysokoprocentní směs, která z toho vznikla, ocasem onoho kohouta čepoval a nabízel za zvláštní cenu. To se rychle rozkřiklo a stále více lidí si objednávalo nápoj namíchaný v „cock tail“, v kohoutím ocase.

Ale zpět do současnosti, do baru, v němž jsem ještě pořád opojeně seděl. Mou mistryni ceremoniářku, barmanku Beatu, jsem znal z mnoha rozhovorů u tohoto dlouhého barového pultu. Věděl jsem, že ona a její kolegyně týdně, ba měsíce pátrali v nedaleké státní knihovně po původu svých výtvorů, dopátrávali se etymologického pozadí názvů svých drinků, jezdili na Kubu či do Venezuely za novinkami barové scény, za novými historickými poznatky či si povyměňovat s přáteli a kolegy recepty na své koktejlové kreace – a samozřejmě si užívali své koktejlové rauše.

Po několik let jsem jako otravná barová moucha do osazenstva –

především do Beaty – hučel, aby tyto vědo-mosti vměstnali do knihy a zpřístupnili je tak čtenářům. Že mám jakožto hugenot v exilu (mí předkové museli krátce po bartolomějské noci 24. srpna 1572 opustit Francii) zvláštní vztah ke koňaku, jsem se dozvěděl až z této knihy. Když totiž Jindřich II., jenž podporoval katolíky, během náboženských válek odebral městu Cognac privilegia, byli to hugenotští bankéři, kteří kalvinistické tradice velkých tamních rodin a kupců jako Hennessy, Martell nebo Delamain podpořili, a tím se zasloužili o úspěšnou historii brandy, již dnes jako Armagnac či Cognac během příjemných okamžiků nacházíme v našich sklenkách.

Onoho „karibského“ večera jsem slíbil, že jestli kniha, o níž jsme již léta mluvili, někdy vznikne, napíšu k ní úvod. Beate a její kolegové na to nezapomněli a vzali mě za mé podnapilé slovo. Voilà, tady je.

Váš Pepe Danquart

PRVNÍ SEMESTR: PÁLENO Z VÍNA WILLY BRANDT A VYSOKÉ UMĚNÍ DIPLOMATICKÉHO PITÍ

Dvanáctý říjen 1965. Podvečer. K Checkpoint Charlie se blížil černý mercedes. Na zadním sedadle sedí úřadující starosta Západního Berlína Willy Brandt a jeho žena Rut. Vůz projel bez problémů kontrolním stanovištěm a sunul se temnými ulicemi na opačné straně zdi.

Do východní části města již léta nevstoupili. Městskou scénérii nechávali mlčky ubíhat kolem. Vzduch byl cítit spáleným hnědým uhlím, pouliční osvětlení téměř žádné. Na sazemi očázených fasádách stále ještě zely díry po kulkách z posledních bojů o říšské hlavní město. V ulici Unter den Linden se jako ztroskotaný zaoceánský parník rozkládala obří budova ruského velvyslanectví, surrealisticky a jako jediná jasně osvětlená. První návštěva u úhlavního nepřítel.

Spojenci byli informováni a v pohotovosti, spolková vláda stejně tak. Před pěti lety Západní Berlín zmizel za zdí. A v jejím stínu se zdálo, jako by válka stále ještě neskončila. Ale ruský velvyslanec Pjotr Abrasimov pozval Brandtovy na návštěvu a ti přijali. Starosta doufal v úlevy pro svoji část rozděleného města, jež se trápila v izolaci.

S ruskou kulturou pití byl obeznámen již z dřívějška a ještě doma se posilnil konzervou sardinek v oleji. Ve velkolepé jídelně, opatřené rudými hedvábnými tapetami, se tabule prohýbala pod nákladem kaviáru, vajec, sekané, pstruhů a telecích závitků. Šarmantní violoncellista Mstislav Rostropovič, který byl spontánně přizván k účasti na večírku, přispíval svým uměním k uvolněné atmosféře. Když se na Brandtovo přání po jídle přešlo z vodky na koňak, velvyslanec se starostou si potykali. Dámy byly odsunuty na filmové promítání o ruských zvycích a prostředí. Mezi pány se u koňakových sklenek rozvinul dialog. Politika opatrného sbližování započala.

O 24 let a mnoho prázdných lahví později zeď padla. V osobě Willyho Brandta tehdejší doba našla osobnost nezdolného pijana, jehož bylo zapotřebí, aby v bývalých válečných protivnících z východní Evropy probudil důvěru v nové, demokratické Německo. Nejedna předsudek, nejednu neblahou vzpomínku doslova zametl pod stůl. Měl rád alkohol, nejvíce ten pálený z vína, což mu vyneslo přezdívku Weinbrand-Willy (Willy Brandy). „On pije!“ konstatoval léta poté Henry Kissinger, když se s ním setkal již jako s kancléřem Spolkové republiky. Také miloval ženy. Ale právě tyto obecně známé slabůstky, zranitelnost a rozporuplnost mu propůjčily velkou hodnověrnost a v jeho zemi z něj učinily neoblíbenějšího politika následujících desetiletí. Po odstoupení v roce 1974, když se ho v jednom interview ptali na další plány, odpověděl, že teď konečně může v klidu popíjet svou brandy. Aby to ostatním nebylo líto, o Vánocích, jak nám důvěryhodně sdělil jeden bývalý televizní technik, se dodavatelům a řemeslníkům odvděčil lahví z Rüdesheimu se slovy: „Když se jednomu přihodí tolik dobrého...“

BRANDY A HOSPODÁŘSKÝ ZÁZRAK

V zemi hospodářského zázraku byla lahev brandy na nízkém čajovém stolku (zvaném Nierentisch) symbolem blahobytu. Za pomoci televizního média pronikly slogany reklamních agentur do obývacích Spolkové republiky. Jacobi najednou chutnal „v osmnácti i v osmdesáti“, v roce 1953 poprvé „přišel šéf“ na Chantré, „na to“ se připíjelo Dujardinem a Asbach Uralt ukrýval „ducha vína“. Nápoje, tak jako vybrané pokrmy, musely být především výživné. Vaječné likéry a nápoje typu EGGNOG zažívaly renesanci. Jak bylo téměř skandální, po všem tom odříkání najednou vyplýtvat celé vejce na jeden jediný nápoj! Roku 1957 vzniklo RÜDESHEIMER KAFFEE – specialita s Asbach Uraltem a silnou kávou. Díky přidávanému cukru a bohaté nadílce smetany slazené vanilkovým cukrem a čokoládovými stroužky to také nebylo zrovna potěšení z nejméně kalorických. Lidé se rovněž začínali rozpomínat na zdraví prospěšné aspekty vínovic: nejteplejší

fráček byl už zase „koňáček“ a zaručený babský recept na začínající nachlazení byla teplá brandy s aspirinem.

Za nacistické nadvlády v roce 1943 z regálů vymizela. Spojenecké nálety na oblasti v okolí Rýna a Mohanu zasáhly také destilérky brandy. Palírna Huga Asbacha v Rüdesheimu byla americkými bombami zničena. To, čeho prohibice nemohla docílit přísnými zákony v Americe, bylo nyní v Německu nedobrovolnou skutečností: po válečném a nacistickém teroru bylo Německo nejvysušenější ze všech zemí Evropy. Německý národ se najednou cítil být abstinentem proti své vůli.

V těchto nuzných časech vznikl v porýnské nížině nápoj, jenž je s naší brandy, zdá se, spřízněn pouze svým názvem: Knolli-Brandy. Z cukrové řepy pálili zemědělci příšernou, ale účinnou přiboudlinu, která jak vzpomíná pamětnice Maria Halkinová, způsobovala slepotu. Muži vinou poruch vidění už netrefili domů a ani jejich ženy je v tomto stavu často nepoznávaly.

Zlepšení poměrů přinesla až měnová reforma, zavedení německé marky a hospodářská pomoc v rámci Marshallova plánu. Lihový průmysl se začal reorganizovat. Některým palírnám se podařilo tajně uschovat a zachránit zásoby, stroje i vybavení. Začátkem padesátých let se znovu začalo s produkcí brandy. I ve východním Německu už se nepila jen vodka. V roce 1951 vznikla ve Wilthenu palírna VEB Weinbrand.

KTERAK DUCH VÍNA DO LAHVE PŘÍŠEL

Německá tradice pálení vína odstartovala začátkem 19. století ve městě Uerdingen na Rýnu. Zde Heinrich Melcher se svými syny založil první destilační závod. Svá vína odebíral z Francie a spolu se svými francouzskými dodavateli vystavěl další podnik: Dujardin, první německou výrobu koňaku. Ostatní podnikatelé to udělali jako on. Od roku 1880 vznikly soukromé palírny Jacobi ve Frankfurtu, Asbach v Rüdesheimu, Maria Cron v Oppenheimu a Scharlach v Bingenu. Tento počáteční boom zakládání palíren a dobře fungující spolupráci s vinaři

na druhé straně Rýna nenadále ukončila první světová válka. Import francouzského zboží byl stále obtížnější, až byl nakonec zakázán. Surovinový a potravinový přidělový systém se nevyhnul ani vinným palírnám. Od jara 1917 byl výdej vysokoprocentního alkoholu povolen pouze pro lékařské účely.

Po konci války byly 28. ledna 1919 ve Versailleské smlouvě stanoveny mírové podmínky. Články 274 a 275, takzvané Champagnerparagrafen (šampaňské paragrafy), se zabíraly nekalou soutěží. Německo se zavázalo respektovat francouzské ochranné známky a destiláty vyrobené v Německu již nadále nesměly být obchodovány pod názvem koňak. Jednalo se o opatření, kterým se francouzští vinaři chránili před německými plagiáty. Na druhou stranu označení „německá brandy“ automaticky neznamenal, že v ní byly obsaženy pouze destiláty z německých vín. Hugo Asbach nechal již v roce 1908 svůj Asbach Uralt zaregistrovat jako obchodní značku a označil ji za „pravou starou brandy, koňak z nejušlechtilejších vybraných vín“. Ještě dnes se do něj jako základ používají vína z Charente – oblasti, pod kterou spadá Cognac. Jeho italský protějšek, Vecchia Romagna, zase svému charakteru vděčí přísadám z Gaskoňska – oblasti, odkud pochází armaňak. V návaznosti na Versailleskou smlouvu se slovo Weinbrand (pálenka z vína, brandy a vínovice) stalo oficiálním pojmem a bylo zaneseno do německého zákona o vínech. Tento (Wein)brand musel být uskladněn nejméně šest měsíců, ovšem starší (Wein)brandy rok. Použitá vína mohla pocházet ze všech států Evropského společenství.

V prvních desetiletích 20. století vznikaly americké bary i v Německu. Za výčepními pulty se míchaly klasické nápoje s brandy jako SIDECAR, BRANDY ALEXANDER či CHAMPAGNE COCKTAIL. Roku 1924 prezentoval neúnavný Hugo Asbach další světovou novinku, Weinbrand-Praline (česky „koňakové pralinky“), výrobek speciálně pro ženy. U dam z lepší společnosti se stále ještě neslušelo pít tvrdý alkohol na veřejnosti. Do amerických barů chodily ženy jen zřídka. Ale na odpoledních tanečních zábavách jim pár koňakových pralinek k

šálku moka nemohl upřít nikdo. Během takzvané Fresswelle – období, kdy obyvatelstvo Spolkové republiky Německo po poválečném strádání toužilo po dobrém a vydatném jídle v dobách hospodářského zázraku – se z pralinky stalo koňakové zrnko, v němž se ukrývala pálenka. Prapodivná směs jídla a pití.

V porovnání s nekonečnými dobami zrání francouzských koňaků se německá brandy nacházela převážně v dětském vývojovém stadiu. Přínejmenším za pulty koktejlových barů a ve sklenkách fajšmekrů byla vytlačována koňakem a brandy z dovozu. Pověsti, na kterou tak po léta sedal prach a jež se stala předmětem téměř přehnané německé útlocitnosti, se v osmdesátých letech pokusili němečtí vinaři znovu dodat lesk kampaní „Hostem po celém světě“. Jejich cílem bylo poukázat na internacionalitu starého dobrého Asbachu, tedy značky, jež byla exportována do 59 zemí a zdomácněla v předních hotelích světa od Peninsuly v Hongkongu přes Raffles Hotel v Singapuru, Copacabana Palace v Riu, Waldorf Astorii v New Yorku až po Hotel de Paris v Monte Carlu.

Brandy je jednou z nejprodávanějších lihovin v Německu. Značku Asbach zde zná téměř 90 procent obyvatelstva, Weinbrand-cola se dá nazvat lidovou drogou. Berlíňané tento jednoduchý míchaný nápoj nazývají *Futschi*, ve Weddingu ho najdeme jako *Abc* (Asbach Cola) klasicky v panáku, *blonder Futschi* se servíruje s Fantou a v Hesensku se tomu říká *Hütchen*.

Výrobci tradiční značky Asbach vypustili do oběhu sérii kvalitnějších kousků, jako byl například osmiletý Asbach Privatbrand a ještě starší Selection 21, a snažili se tak pozvednout nevalné mínění znalců. Prozíravou modernizací lahve a loga docházelo k opatrnému omlazování produktu. Dnes tak již při pohledu na Rüdesheim uvidíme více než stoletou tradici a neměli bychom zapomínat, čím německá brandy ve skutečnosti může být: plnohodnotným členem zavedené rodiny vinných destilátů.

K vinným destilátům patří kromě německé vínovice španělská brandy, francouzské produkty koňak a armaňak a také jihoamerické pisco. Všechny se destilují z bílého vína a tím jejich veškerá příbuznost končí.

Celebritami jsou v této rodince bezesporu francouzské tradiční pálenice. Za dobrý koňak či armaňak jsou znalci ochotni zaplatit stovky eur i víc. Dobrý důvod něco si o původu těchto vzácných kousků povědět. Jak často se stává, že zdánlivě irelevantní historická událost má o mnoho let později rozhodující vliv na to, že se jistý výrobek či hospodářská struktura stane dominantním prvkem celého kraje:

V roce 1494 zastavil znepokojený kočí své uříčené koně na hradě v malém městečku Cognac na břehu řeky Charente. Z útroby jeho vozu se ozývalo sténání. Luisa Savojská byla na cestách se svým manželem a přišly na ni předčasné porodní bolesti. Pragmatická selka se ujala role porodní báby a za podpory mnoha pomocníků porod proběhl bez komplikací. V nezvyklém prostředí spatřil světlo světa chlapec. Zhruba po 20 letech nastoupil jako František I. na francouzský trůn a svému rodišti věnoval velkorysý dar. Osvobodil rázné a šikovné obyvatele od všech daní a odvodů, což jim přineslo velké výhody na trhu. František I. byl typický renesanční vládce s obzvláštní zálibou v krásných uměních. Vlastnil díla Michelangela, Tiziana i Raffaela a přivedl do Francie Leonarda da Vinciho. Zprvu podporoval přívržence reformace, později však svůj názor změnil. Jeho nástupce Jindřich II. zrušil městu Cognac jeho privilegia a v náboženských válkách mezi katolíky a kalvinisticky orientovanými hugenoty podporoval katolickou církev. Na začátku válek se v Charente odehrála jedna pro hugenoty vítězná bitva, která měla za následek – podle obyvatelstva nespravedlivé – zavedení daně ze soli. V důsledku onoho dočasného vítězství se z oblasti dnešního Charente stalo klíčové protestantské území ve Francii. Řada velkých rodin v Cognacu, jako Hennessy, Martell nebo Delamain, vzešla z kalvinistických tradic. Byli to úspěšní producenti a obchodníci, kteří sice během pronásledování přišli o majetek, nikoli však o kontakty. Mnozí bankéři této doby byli hugenoti, již své bratry souvěrce podporovali, a umožnili tak zachování výroby koňaku. Když skončila

třicetiletá válka, mohlo se toto odvětví pomalu začít rozvíjet. V tomto mírném a na srážky bohatém mikroklimatu oblasti Charente a Charente-Maritime založili vinařství již Římané a po vodě přepravované sudy odebíraly obchodní flotily horlivých Holanďanů.

AQUA VITAE

Ohledně původu destilace panují jisté nejasnosti. Pivo a víno byly známy již 4000 let před naším letopočtem v prvních městských státech mezi Eufratem a Tigridem. Ale kdo z těchto přísad dostal něco víc? Egypťané destilovali plody, koření, byliny a květy. Nevznikal alkohol, nýbrž pasty, krémy a masti. Číňané okolo roku 1000 před naším letopočtem již jednali cíleněji – bronzové nádoby umožňovaly výrobu jednoduché formy pálenky. Kromě toho svá vína mrazili, odstraňovali led a alkohol si nechávali. Také možnost. Staří Řekové se na veřejných sympoziích opíjeli vínem a tušili v něm jistý potenciál. Tímto problémem se prokazatelně zabíral Aristoteles. Zhruba o tisíc let později byly arabské kultury již dále. Destilovat uměly, ale mezi nimi a pálenkou stál islám a jeho zákaz pití alkoholu. Tímto nezatížena se křesťanská věda ve vybraných vzdělávacích institucích zabírala výrobou zlata a úspěšněji též produkcí vysokoprocentních vinných destilátů. Roku 1167 to pak přišlo. V auditoriu univerzity v Salernu magistr Salernus ukázal, jak se to dělá. Svou pálenici nazval optimisticky aqua vitae. Vzdělanost byla tehdy záležitostí církve a spolu s rozvojem klášterů v evropském prostoru prosakovalo povědomí o vysokém umění destilace pomalu, ale jistě do našeho kulturního okruhu. V roce 1490 nabádal norimberský lékař: „Tváří v tvář tomu, že si nyní kdekdo navykl aqua vitae pít, jest zapotřebí připomenout, jakého množství lze si dopřát, chceme-li si jako lidé důstojně a řádně počínati.“ Po celá následující staletí až do současnosti měla pak Evropa i zbytek světa s definováním právě tohoto vhodného množství potíže.

ALKOHOL A TULIPÁNY

Ale v opravdu velkém stylu destilovali až teprve Holanďané v 17.

století. Severní nizozemské provincie se pod vedením prince Viléma Oranžského spojily proti mocnému Španělsku a zvěrstvům inkvizice. Následovalo 80 let válčení s nepřítelem, který měl zprvu převahu. Nakonec zvítězila nově vzniklá republika, ale byla malá, a to natolik, že nedokázala nakrmit všechno obyvatelstvo. Důležitou součástí holandského jídelníčku se stali sledi a makrely. Stavby hrází připravovaly Severní moře o další úrodné plochy. Revolucionářská společnost se upsala náboženské toleranci a obchodnické a řemeslné píli. I přes dlouhé války se Španělskem se Holanďanům do roku 1650 podařilo vystavět největší obchodní flotilu tehdejšího světa čítající deset tisíc lodí. Tu využívali také k pašování všeho druhu a nespoutanost jejich korzárů byla legendární napříč oceány. Holanďané milovali vzácné květiny, dobré jídlo a nápoje pro duši. Jejich malíři tvořili obrazy, na nichž se jen tak, samy pro sebe, nacházely exotické potraviny, víno, maso, plody či květiny, což byla pro dějiny umění taktéž novinka.

Po celé Evropě nakupovali vína, tehdy snadno se kazící zboží. Obsah nejednoho sudu během dlouhého neklidného transportu zkysal. Aby tomu zabránili, přišli na to, jak sterilizovat dřevěné sudy spalováním síry, a vybídli vinaře, aby z části svých vín destilací vyrobili vysokoprocentní koncentráty. Tím se objem zmenšil na šestinu až osminu původního množství a později mohl být opět nastaven vodou. Holanďané byli první, kdo ve velkém měřítku nechali destilovat víno. V lesnatých oblastech jako Gaskoňsko, ve kterých se původně vinné hrozny skoro nepěstovaly, zato v nich však bylo dřevo na výrobu sudů, jako v Charente, a dokonce i ve znepráteném Španělsku tak Holanďané přispěli k zakládání odrůd, jež byly pro výrobu koňaku a brandy obzvláště vhodné.

Při tom bylo zjištěno, že méně alkoholická vína z okolí Cognacu jsou pro koncový produkt lepším základem než jakostnější vína z jiných oblastí.

V cognackém regionu narůstal počet vinařů s vlastní půdou a malými palírnami, kterým se dařilo dobře. Vědomi si závislosti obchodníků sebevědomě hromadili své zásoby a vyjednávali se svým okolím v duchu tamní okřídlené fráze: „Nech si svoje peníze a já si nechám svoje sudy.“ Venkovská zatvrzelost vinařů doháněla mnohé obchodníky k šílenství. Sedláci žili samotářsky v odlehlých usedlostech, jejichž zdi s často jen jedinou branou oddělovaly dvůr od okolního světa a uvnitř před jeho zvědavými zraky ukrývaly veškerou krásu a hojnost. Jeden anglický návštěvník v roce 1815 překvapeně konstatoval: „Každý, kdo pozoruje lidi na cognackém vinném trhu, z jejich projevu zjistí, že spadají do kategorie těch, kteří to na cestě k blahobytu neměli lehké, ale již jsou rozhodnutí si tento blahobyt nejen udržet, ale také ho zvětšovat, což berou velice vážně. Ačkoli se ukazují ve svých nejlepších věcech, jsou špatně oblečení a působí dost ošuntěle. Jejich oděv snad býval kdysi nóbl, ale z toho, jak špatně jim padne, lze usuzovat, že daný kabát, vesta či kalhoty původně patřily někomu jinému. Jeden z těch nejpodnikavějších a nejbystřejších, jehož šaty patrně stály víc než jen pár šupů, nám byl představen jako muž, jehož jmění se odhaduje na nejméně 80 tisíc liber.“

Také Charles Albert Arnaud, ilustrátor Balzacových děl, si v dopise svému příteli venkovany dobíral: „Dnes jsem byl pozván na oběd k jednomu z nejvýznamnějších vinařů. Hovor u stolu se po nějaké době stočil k Paříži. Pan domácí byl v názoru na život v našem městě velmi skeptický. Ačkoli v něm nikdy nebyl, považoval ho za místo snůlků a budižkničemů. Jeho švagr se prý jednou vypravil podél Seiny, aby se přidal k Pařížské komuně, a byl obratem zastřelen, jak pan domácí nemilosrdně dodal.“

Sedláci dopravovali svá čerstvá nebo již destilovaná vína do Cognacu na trh, kde je obchodníci vykupovali k dalšímu zpracování. Holandská vláda tento import podporovala. Díky němu mohla obilím, kterého bylo pomálu, zásobovat obyvatelstvo, místo aby ho ládovala do kotle paličům kořalek. Kvalita na úkor kvantity se začala prosazovat v polovině 18. století, kdy si cognacké brandy povšimli Angličané. Až do

této doby se popíjela tak jasná a čistá, jak vyšla z palírny. Ale politická rivalita mezi Anglií a Francií měla za následek sankční cla, uzavírky přístavů a obchodní embarga a neodebírané zásoby se kazily. Spíše nedobrovolně začali v Charente koňak přechodně skladovat ve velkých dubových sudech a brzy zjistili, jak moc mu to prospívá.

Vytoužené zboží k britským odběratelům dopravovali také pašeráci, především ti z Jersey na Normanských ostrovech. Jedním z nich byl John Martell, který se později přiženil do jedné staré cognacké rodiny a téměř obratem, již jako Jean Martell, se stal jedním z nejvýraznějších obchodníků.

RÉVOKAZ A NÁSLEDKY

V sedmdesátých letech 19. století vzala náhle prosperita francouzských kopcovitých končin zasně. Zemi přepadla jako mor mšička révokaz, severoamerická příbuzná mšice.

Škůdce nejprve napadne listy vinné révy, vysaje mízu, naklade vajíčka, několik stovek na jednu mšičku, a z nich se během osmi dní vylíhnou noví jedinci. Takto napadené listoví zhnědne a odpadá. Až potud se škody příliš neliší od těch způsobených i jinými podobnými parazity, a tak se vinaři zprvu nijak zvlášť neznepokojovali. Ovšem část mšiček, které zůstanou na opadaném listí, posléze pronikne ke kořenům vinné révy, kde se zakuklí a přezimuje. Když na jaře víno opět vyraší, larvy se vylíhnou, začnou vysávat kořeny a klást další vajíčka. A z nich vzejdou nové mšičky. Koncem léta některým z nich narostou křídla, opět napadnou horní část rostliny anebo se za příznivých větrných podmínek přemístí až do vzdálenosti 30 kilometrů. Ve chvíli, kdy vinař objeví nakažené listy vinné révy, bývá již zpravidla dávno napadena i řada dalších keřů. Nepomůže zde žádný postřik, vymýcení až ke kořenům je také k ničemu. Naopak, mšičky a vajíčka se na používaných nástrojích a na botách dělníků roznášejí ještě víc.

Staleté vinné keře odumřely během několika málo let buď vinou škůdců nebo na následky napadení plísní, viry či bakteriemi. Během deseti let bylo škůdci postiženo téměř 80 procent keřů révy, celé várky

přišly vniveč. Cena za jeden hektar vinic spadla ze 7000 na 600 franků.

Záchrana pro francouzské vinaře v poslední chvíli přišla překvapivě ze vzdáleného kouta světa. Nikoli z Itálie, Španělska nebo Portugalska, nýbrž z texaského maloměsta Denison, kde v roce 1877, v době, kdy krize vrcholila, zahradník Thomas Volney Munson objevil vůči mšičce rezistentní podnož, na kterou lze naroubovat jiné štěpy. Ve Francii dostal rytířský Řád za zásluhy v oblasti zemědělství (Chevalier de la Merité Agricole) a od roku 1988 jsou Cognac a malý texaský Denison partnerskými městy.

Nebezpečí však není dodnes zcela zažehnáno. Nepokročily jen postupy křížení a zušlechtování, mutuje také mšička. Evoluce je na její straně a záchrana vinné révy už zaměstnává i NATO.

K novému osazování vinic byly použity jen ty nejlepší domácí odrůdy révy, u kterých se pracná technika roubování vyplatila, což dlouhodobě vedlo k enormnímu zvýšení kvality francouzských vín. Révokazová krize koňaku prospěla také v tom ohledu, že z důvodu jeho nedostatkovosti jeho status luxusního zboží ještě posílil.

O ŽÍZNIVÝCH ANDĚLECH NA COGNACEM

Pokud se v zimních měsících přiblížíme k Charente, přivítá nás svou jemnou aromatickou vůní, jež zdánlivě zahaluje mírné kopce i s usedlostmi, které jsou v nich rozesety. Okny výroben proniká světlo dlouho do večera. Je sezona pálení. Pokud má z mladého vína uzrát pravý koňak, musí projít destilací do 1. dubna. Poté velké destilační kotle vychladnou a po zbytek roku odpočívají. Na jejich zaobleném povrchu se usazuje prach až do prosince, dokud se opět nerozpálí.

Hrozny určené na mošt se po sklizni lisují jen nahrubo. Jádra a stonky se nesmějí rozdrtit, aby nepustily do vína třísloviny. Mošt se nesmí sladit, jeho kvašení se nesmí přerušovat sřením. Tak, jak je, s jemnými kvasinkami a sedimentem, prochází destilací v měděných kotlích nebo ručně kovaných nádobách. Při výrobě koňaku se dodržuje takzvaný charentský destilační postup. Vinný základ se předežřeje na 60 °C a poté je zahříván v destilačním kotli nad otevřeným ohněm.

Stoupající alkoholové výpary se dostanou labutím krkem do serpentinu, chladiče z trubek hadovitého tvaru, kde se ochladí a opět zkapalní. Takto vzniklá hrubá pálenice je pak destilována ještě jednou. Výsledkem je jemný destilát, kterému Francouzi říkají „bonne chauffe“.

Každou destilací se oddělují přiboudliny, jež zhoršují chuť nebo způsobují bolení hlavy. Zároveň však také nesou aroma a měly by být v adekvátním množství zachovány. Koňaku tato dvě kola stačí k tomu, aby si i po destilaci uchoval podstatnou část svého původně vinného charakteru. Následně zmizí nejméně na 36 měsíců v dubových sudech. Jejich dřevo nepochází z jen tak ledajakých dubů, kdepak, musejí to být sedmdesátileté až stopadesátileté duby z oblasti Limousin nebo Forêt de Tronçais. Dřevo je po dobu pěti let skladováno venku, kde v něm působením deště, větru a slunce zjemní tříslivé kyseliny. Až poté jsou z něj bez použití lepidla, hřebíků nebo umělé hmoty vyrobeny sudy. Dub má obzvláště hrubé póry a umožňuje dozrávajícímu koňaku dýchat. Každý koňak přijde nejdříve do nového sudu, aby z něj natáhl taniny a získal tím barvu a chuť. Během následujících někdy i desetiletí skladování je pak přečerpán do použitých sudů.

Místa, na nichž za tlustými zdmi baterie dubových sudů tiše spočívají, trpělivě zrají a čekají na svou chvíli, se zvenku poznají snadno. Páry, které z nich vystupují, reagují s ledkem v kamenech a poskytují houbám obzvláště příznivé podmínky pro život. Po zdech a střeších ctihodných sklepení se se svými sporama černě plazí *Torula compniacensis*.

Zdlouhavý proces zrání vede ke značným ztrátám. Celá čtyři procenta ročně zmizí v nenávratnu. Říká se jim „part des anges“, andělská daň. Celková ztráta všech skladových prostor v Charente se ročně pohybuje kolem 22 milionů lahví. Andělé nad Cognacem tak tvoří druhý největší trh na světě. Že se tato ztráta zdá obecně tak velká, souvisí s tím, že skladovací prostory jsou natolik obrovské a skladovací doby natolik dlouhé – dosahují až sta let. Důsledkem je fakt, že na produkci koňaku je vázán větší kapitál než na celý francouzský

automobilový průmysl.

Téměř každý v obchodě zakoupitelný koňak je směsí. Úkolem sklepmistra, maître de chai, je totiž vytvářet rok co rok takový koncový produkt, jehož chuť v průběhu let zůstává pokud možno stále stejná. Toho musí docílit kombinováním obsahů stovek dřevěných sudů s destiláty, jež byly skladovány v nejrozličnějších sklepech a jež sestávají z různých ročníků, datovaných i několik desítek let nazpět. Toto umění se většinou předává v rodinách po mnoho generací. S výukou sklepmistr začíná již v dětství.

Uskladněný jemný destilát mívá obsah alkoholu okolo 70 procent, což je na normálního konzumenta příliš silné. Proto je v průběhu měsíců po etapách ředěn směsí koňaku a destilované vody na zhruba 40 procent. Smí se přidat i trocha cukru a karamelu. Teprve poté může koňak svým dřevěným vínovým aroma pohladit patro konzumentovo a zprostředkovat mu onen správný požitek.

Docela nedaleko, v Gaskoňsku, se vyrábí armaňak, který objemem výroby není ani zdaleka tak důležitý, řada lidí jej však považuje za nejlepší produkt. V roce 1461 zde byla úředně registrována první palírna, což z Armagnacu činí oficiálně nejstarší lihovarnický region na světě. Na rozdíl od koňaku je armaňak destilován jedním plynulým procesem, ale od roku 1972 se používá i dvouetapová charentská destilace. Do vína k pálení lze přimíchávat aromatické látky jako švestky, ořechy nebo bylinky. Skladován je armaňak jako v Charente: v dubu, a především dlouho. Díky obzvláště přísným předpisům od lokality pěstování přes přípustné odrůdy révy až po přesně stanovený postup pálení a skladování hrají obě dvě brandy v kategorii vinných destilátů první ligu. Zapomínat by se nemělo ani na časně založené úřady, které všechny várky pravidelně kontrolují. Z výroby těchto mezinárodně proslulých lihovin žijí z větší části oba regiony. Dávají práci desetitisícům lidí. A vědomí, že pod jejich rukama vzniká něco jedinečného, je všudypřítomné. Cognac i Armagnac vděčí za svůj věhlas v neposlední řadě právě tomu, že se ztotožnily s těmito svými produkty.

Vedle Anglie, která je v branži ještě stále nejlepším zákazníkem, se důležitými odbytišti staly Amerika a Dálný východ. V daleké Číně se z lahve francouzského koňaku již mezitím stal dárek, který nesmí chybět na žádné svatbě.

V Americe si zase hiphopová scéna od devadesátých let zvykla na svou francouzskou ušlechtilou pálenku, často zkracovanou na „yak“, „gnac“ či „Henny“ pro Hennessy. Skupina Digital Underground v písni Humpty Dump rapovala: „I'll drink up all the Henny, you got on your shelf, so let me introduce myself.“ Cooliova nejoblíbenější kratochvíle byla: „Rollin' with my homies, sippin yak all night.“ A Snoop Dogg v písni G'z up Hoes down konstatoval, že: „Cognac is the drink that's drank by G's.“ Přátelství mezi černošskou Amerikou a francouzskou ušlechtilou pálenkou vzniklo již za druhé světové války. Mnoho vinařů z Charente dalo svým americkým osvoboditelům na cestu právě lahev koňaku. Muži černé pleti, vlastním vojskem často považováni za vojáky druhé kategorie, si najednou překvapeně uvědomili, že místní dary jsou tu najednou zcela samozřejmé i pro ně. V padesátých letech vedle jiných i Herbie Hancock a Wayne Shorter utvořili jazzový kvintet VSOP, což je oficiální označení minimálně čtyřletého koňaku (Very Superior Old Pale). Ještě jednou měli barevní hoši z Ameriky malému francouzskému regionu prokázat velkou službu. Na přelomu tisíciletí byl odbyt na ústupu. Rozčilení vinaři blokovali příjezdové cesty do Cognacu hořícími pneumatikami. Velké palírny stornovaly objednávky hroznů. Sklepy byly plné. A pak přišel v roce 2002 Busta Rhymes s výzvou: „Give me the Henny, you can give me the Cris. You can pass me the Remy, but pass the Courvoisier“ a homies učinili, jak Busta kázal. Od devadesátých let se poptávka pomalu ale jistě ztrojnásobila. V roce 2007 bylo do USA dodáno 158 milionů lahví. Odhadem 60 až 85 procent z toho skončilo v žíznivých krcích mladých Afroameričanů.

V části světa, kterou by si člověk s vinnými destiláty hned až tak úplně

nespojil, vzniklo pisco. Přitom se jedná o světlý destilát z hroznů, pálený v Chile, Peru, Bolívii a Argentině. Při výrobě se mošt na nejméně osm dní uschová do ocelové nádoby a poté se tento vinný základ destiluje, pouze jedinkrát. Tím se docílí produktu s výraznou chutí plného přiboudlin, aldehydů, etanolů a vyšších alkaloidů, který chuťově připomíná grappu. Skladován býval v tradičních hlíněných džbánech zvaných „botija“, které jsou v současnosti povětšinou nahrazovány dubovými sudy. Již po šesti měsících jde na trh a má světlou, případně lehce nažloutlou barvu. Jeho název má kořeny v kečuánštině, jazyce Inků. V ní slovo „pisqu“ popisuje ptáka v letu, což je jasným odkazem na povznášivé účinky alkoholu, jak tvrdí jeho poetičtí vyznavači. Pravděpodobnějším původcem názvu je však malé město Pisco, nacházející se 150 kilometrů jižně od Limy, kolébka jihoamerické brandy. Jeho historie sahá až do 16. století, kdy toto místo začalo sloužit jako důležitý přístav a bašta španělských kolonizátorů. Protože byl velmi odlehlý a pro lodě těžko dostupný, měli obyvatelé pocit, že se o zásobování alkoholem a dalším zemědělským zbožím musejí postarat sami a v roce 1560 začali v regionu vinařit. Byli v tom natolik úspěšní, že v roce 1630 už exportovali na 20 milionů litrů vína a brandy. Dnes již hlavním producentem jihoamerického pisca a vína není Peru, nýbrž Chile s více než 60 vinicemi na 120 tisíc hektarů celkové plochy vinic. A v chilském přístavním městě Iquique vynalezl začátkem 20. století anglický hostinský a bývalý námořník Elliot Stubb PISCO SOUR. Smíchal pisco s místní obzvláště kyselou odrůdou citronu (Limón de Pica) a drink dochutil cukrem. Tento nápoj se rychle stal jeho hlavní specialitou. Kdo později začal PISCO SOUR zakrývat čepičkou ze šlehaného bílku, aby alkoholu pod ní ubral na ostroti, není známo, ovšem od té doby je bílá čepička nedílnou součástí receptu. PISCO SOUR se mezitím v celém regionu stalo národním nápojem, ať už ho podávají v nejmenších vesnických putykách, kde bílek v pochybných hygienických podmínkách čeká na zpracování v litrových džbánech vedle baterie lahví s piscem, nebo v předních grandhotelech, kde je nápoj

připravován v objemných křišťálových sklenicích. Nakolik se celá země s tímto osvěžujícím letním koktejlem identifikovala, naznačila v roce 2004 oficiální deklarace z 8. února u příležitosti Pisco Sour Day. O půlnoci si tehdy patnáct tisíc lidí v ulicích Pisca přiřuklo právě PISCO SOUREM, což jim vyneslo zápis v Guinnessově knize rekordů.

AL-ANDALUS

Na úplném jihu Španělska, v andaluské provincii Cádiz, leží území, z něhož jsou Španělům dodávány nejlepší pálenky. Takzvaný Marco de Jerez (trojúhelník sherry) je tvořen pobřežními městy El Puerto de Santa María a Sanlúcar de Barrameda a patnáct kilometrů vzdáleným vnitrozemským městem Jerez de la Frontera. Zahrnuje pásy pobřeží a plošinu mezi řekami Guadalquivir a Guadalete. Zde se na vápenité půdě daří réвовým odrůdám Palomino, Moscatel a Pedro Ximenez, jež jsou vysazovány účelem výroby sherry. Jedinečné klima u pobřeží Atlantiku je zdrojem chladivých větrů – neustálého zdroje vlhkosti – a řady slunečných dní.

Je to též rodiště flamenca, kastanět, kytar a Gitanos, čistokrevných koňů a býků pro koridu a v Jerez de la Frontera je tento obraz divoké romantiky uvážlivě pěstován. Nachází se zde největší bodega na evropském kontinentu. V této vinné katedrále, „Catedral de Vino“, skladuje podnik Williams & Humbert statisíce lahví sherry, jež trpělivě čekají na to, až budou pod názvem Dry Sack dopraveny na trh, především na ten anglický. Nejen zde, ale vlastně ve všech velkých bodegách se vše děje v duchu tradic a v souladu s místním folklorem. Sudy odpočívají v šerých a vzdušných halách, jejichž stěny jsou vyzdobeny prapory a erby. Ochutnávání probíhá v dřevem obložených sálech plných starožitností a bytelného nábytku. Někde na sebe kulturní propojení s andaluskými tradicemi bere podobu sbírky kočárů či výstavy přepychových uzd, jinde koncertu flamenca, nebo dokonce přehlídky na integrované jezdecké dráze, kde ušlechtilí koně předvádějí složité styly chůze vysoké španělské jezdecké školy. V bodeze González Byass jsou k vidění cvičené myši, které se naučily přes přiložené

schůdky způsobily upíjet z „copity“, sklenky na sherry ve tvaru tulipánu na dlouhé stopce.

Již za Římanů se z této provinční oblasti hojně exportovalo do hlavního města světové říše, ale teprve pod nadvládou Maurů, přibližně od roku 700 našeho letopočtu, začala kulturně a hospodářsky kvést. Nezátížení dogmaty katolické církve, jež vědu ve zbytku Evropy umlčovala, mohli místní svůj výzkum i učení dále rozvíjet. Maurové vyvinuli nové zavlažovací techniky pro polní hospodářství, z čehož těžilo i vinařství. Požitku z vína se muslimští vladaři z náboženských důvodů vzdali. Třetina veškeré révy byla vymýcena, zbytek zůstal na výrobu rozinek a pro potřeby nemuslimského obyvatelstva. Umění destilace bylo, dle mínění historiků, na arabské univerzitě v Córdobě pěstováno a rozvíjeno jako způsob, jakým získávat alkohol pro lékařské a kosmetické účely.

V roce 1492 došlo ke krvavému znovudobytí území v okolí Jerezu katolickým královským párem Izabelou Kastilskou a Ferdinandem II. Aragonským. Velké pozemky na dobytém území pak tyto noví vládcové propůjčili svým rytířům odměnou za jejich vojenskou službu. Zde leží základy feudálních struktur, jež měly formovat celou Andalusii po další dlouhá staletí. Do měst se soustředilo bohatství obchodníků a řemeslníků a na venkově, který tímto blahobytem zůstal nedotčen, život ustrnul v hořké chudobě až do španělské občanské války. Kromě toho tento nesoulad zůstal pro Andalusii typickým jevem. Provincie Cádiz se v 16. století stala centrem obchodu s nově objevenými územími za mořem. Na rozdíl od Sevilly disponovala přístavem přímo na pobřeží Atlantiku. Byly zde vybavovány lodě před cestou do Nového světa a obchodníci z regionu dodávali olej, víno i lodní suchary. Během nekonečného boje s velkomocnostmi Anglií a Francií se utvářely proměnlivé svazky i nepřátelství. I přes válku o nezávislost vznikly dlouhodobé a významné obchodní vztahy s Nizozemskem. Z holandského „brandewijn“ byl odvozen název brandy. Dodnes se výsledku první destilace říká „hollandas“, což je jednoznačný důkaz o tom, kdo byli původní odběratelé tohoto předobrazu brandy.

Při pojmenovávání lihovin přišli španělští výrobci brandy s poněkud svérázným způsobem, jak dát najevo, že si jsou vědomi svých tradic. Zde je pár příkladů:

LEPANTO

je nazváno podle námořní bitvy z roku 1571, v níž se ve stejnojmenné zátocce utkala Svatá liga, složená převážně ze Španělů a Benátčanů, s Turky, a která skončila první porážkou do té doby údajně neporazitelného osmanského vojska. V této bitvě došlo k velkým ztrátám, zemřelo v ní 38 tisíc mužů a strategicky význam neměla, neboť Liga nedisponovala armádou pro druhou vlnu.

Gran Capitán

je Solera Gran Reserva od Bobadilly (Osborne), která odkazuje na kapitána Francisca Pizarra, dobyvatele Peru. Bývalý pastýř prasat při hledání zlatého města Inků Eldoráda roku 1531 v čele asi dvousetčlenného oddílu překonal Andy. V roce 1533 po popravě inckého vládce Atahualpy zabral město Cuzco a vyplenil ho. Poté, co o tři roky později město uhájil proti povstání, se pohádal se svým kumpánem Diegem de Almagrem kvůli dělbě válečné kořisti. Pizarro nechal svého bývalého spolubojovníka uškrtnout a čtyři roky nato byl jeho synem sám zavražděn.

CARDENAL MENDOZA

Don Pedro González de Mendoza byl španělský duchovní, politik a vojevůdce. Jako blízký důvěrník královny Izabely Kastilské a krále Ferdinanda II. Aragonského byl v roce 1478 u založení Santo Oficio de la Inquisición, úřadu svaté inkvizice. Zaměřovala se především proti konvertovaným židům, kteří údajně potají praktikovali svou starou

víru. Přiznání byla vynucována mučením a hranice plály. V roce 1491 se kardinál Mendoza účastnil vrcholu reconquisty (znovudobytí Pyrenejského poloostrova z rukou Maurů), jímž bylo dobytí Granady. Tím skočila doba mírumilovného soužití muslimů, křesťanů a židů pod inovativním a tolerantním chalífátem. I přes celibát po sobě kardinál zanechal dceru a dva syny, které uznala jak španělská koruna, tak Vatikán. Královna Izabela kardinálovy syny nazvala svými nejsladšími hříchy.

GRAN DUQUE DE ALBA

je odkazem na vojevůdce a vévodu z Alby jménem Fernando Álvarez de Toledo y Pimentel. V letech 1567 až 1573 byl španělským místodržícím ve Flandrech, kde měl zkrotit bouřící se protestanty. Jeho krvavému tribunálu v Bruselu padlo za oběť 6000 nizozemských přívrženců boje za nezávislost. Pronásledoval, vyháněl a popravoval knihtiskaře, které považoval za zdroj reformátorských myšlenek. V Antverpách a Mechelenu jeho muži pozabíjeli osmnáct tisíc obyvatel během tří dní – toto krveprolití se do historie zapsalo jako španělský amok. Álvarezův brutální režim podnítil touhu po revoltě i v té části obyvatelstva, které byla nizozemská nezávislost do té doby lhostejná. Nakonec byl roku 1574 povolán zpět a dočasně zapuzen. Sedm let nato vznikla nezávislé Spojené nizozemské provincie.

ANGLICKÝ KONZUMENT – A FAMILY AFFAIR

„Mnozí moudří se musejí opíjet. To nejlepší v životě není nic jiného než rauš.“

Lord Byron

Francis Drake v roce 1587 během útoku na španělskou armádu v cádizském přístavu ukořistil mezi jiným také 2900 sudů sherry, a tak se s ním seznámil anglický dvůr Alžběty I. Byl to snad onen okamžik, kdy

se zrodila neutuchající anglická vášeň k sherry a brandy? „Any time is sherry time,“ dala svým poddaným po 300 letech na vědomí i královna Viktorie.

Při pátrání po původu španělské brandy překvapivě mezi výrobci opakovaně narážíme na anglická jména, která svědčí o tom, že Království popíjelo rádo.

Už Alonso Pérez de Guzmán, vévoda de Medina Sidonia a pán ze Sanlúcar de Barrameda, bezprostředně po osvobození území dělal vše pro to, aby své državy znovu osídlil a podpořil v nich obchod. Při průjezdu korunní princezny navázal první kontakty s anglickým dvorem. Jeho nástupce privilegia anglických kupců v dnešní Andalusii stvrdil ediktem v roce 1527. Dovolil jim provozovat své obchody v Sanlúcaru natrvalo, tedy nejen během obchodního veletrhu „feria“ v době vinobraní, a dokonce jim k tomu vyhradil prostor v calle de los Bretones. Tam vznikla anglická kolonie, na jejíž správu nemohla ani soudní pravomoc svaté inkvizice. Toto místo se stalo odrazovým můstkem pro britské obchodní agenty i rané cestovatele.

*

Samuel Pepys na svých cestách ve službách námořního úřadu pro vyzbrojování britského královského námořnictva podával jako kronikář zprávy o víně a brandy ze slunného Španělska. Svému deníku svěřil, že se cestou na jednu debatu ve Westminsteru posilnil několika skleničkami „sack and a dram of brandy“. Takto vybaven pověstnou „Dutch courage“ mohl své stanovisko předložit stejně volně a bez zábran, jako by byl doma.

Ir William Garvey přišel v roce 1780 na přání svého otce do Španělska, aby tam nakoupil ovce merino. Jeho loď se na moři dostala do potíží a kapitán španělské flotily, který ho zachránil, ho ubytoval ve svém domě v Puerto Real. Tam Garvey propadl šarmu jeho dcery Sebastiany Jiminezové. Ovce poslal domů, sám zůstal, oženil se a začal obchodovat s vínem. Tak praví legenda firmy Garvey, která prosperuje

dodnes.

I devatenáctiletý lord George Gordon Byron navštívil v roce 1809 své příbuzné, kteří se již v roce 1746 usadili v Jerezu a podnikali v exportu s vínem. Přespával ve velkolepém rodinném domě, který byl postaven v bezprostřední blízkosti bodegy. Lze si jen těžko představit, že divoký mladík, jenž právě dokončil cambridžské studium, zde uléhal do postele střízlivý.

V romantickém veršovaném eposu *Childe Haroldova pout'*, který ho přes noc proslavil, se nalézají také některé strofy odkazující na Cádiz, divokou krajinu a dívky se zářivýma očima, jež v mladém básníkovi navždy zanechaly dojem.

V polovině 18. století docházelo k utužování anglicko-francouzské spolupráce. Vinaři a velkostatkáři naráželi na zámožné Angličany s dobrými kontakty na trhy po celém světě. Osborne, Terry, Gordon, Garvey, Duff, Williams & Humbert, González Byass, to všechno jsou firmy, jež začaly jako společnosti obchodující s vínem, které víno a sherry exportovaly do Anglie, a až později se začaly věnovat také výrobě brandy. Produkce brandy a sherry byly a jsou jedna bez druhé nemyslitelné a stále jsou navzájem provázány.

Sherry si v průběhu staletí vyžádalo konstantně vysokou kvalitu hroznů a ta je díky tomu chápána jako rozhodující faktor pro vznik kvalitní brandy, jež pro svůj specifický charakter potřebuje být skladována v použitých dubových sudech po sherry, která je zase fortifikována vinnými destiláty.

Brandy bývala zprvu stáčená jen pro rodinu nebo jako dárek k významnému jubileu. Na rozdíl od francouzských pálenek, které se od počátku mnohem víc soustředily na chuť svých anglických odběratelů a snažily se svou příchuť sjednocovat, Brandy de Jerez si v rámci nápojů, prodávaných pod tímto názvem, zachovala velkou a mnohdy až matoucí škálu chutí, ačkoli jsou všechny téměř výhradně vyráběny z odrůdy hroznů Airén. Do těchto vinných základů lze před destilací přidávat rovněž broskve a jiné ovoce, mandle nebo ořechy.

Také ve Španělsku se někdy ve sklepích hromadily vinné sudy, protože jejich vývozu bránilo embargo.

Vznikaly bodegy, skladovací prostory v rozlehlých, dobře provzdušněných a stinných budovách. Svými zděnými kruhovými oblouky a sloupy, lýkovými rohožemi na oknech a stálým pološerem připomínaly chrámové loď. Zde mohly sudy čekat na své vyskladnění a při tom nabírat na jakosti.

Vinné sudy se skladují ve třech vrstvách nad sebou. Sudům v nejspodnější vrstvě se říká „soleras“, což je odvozenina od „suelo“ (dno, podlaha či základ) a ty zbylé se nazývají „criadas“ (sloužící). Do lahví se stáčí vždy jen jedna třetina obsahu spodní řady, která je pak doplněna vínem z prostřední řady a ta je doplněna vínem z řady nejvyšší. Obsah sudů tedy putuje postupně z nejvyšších pater směrem dolů. Tím u sherry nebo brandy dochází k často i desítky let trvajícimu dynamickému procesu zrání a míšení. Jedna z nejdražších brandy je Conde de Garvey. Za tento nápoj, přechovávaný ve dvousetletých solerách, jež zůstaly po 60 let nikým nedotčeny, se platí 850 eur.

Skladování systémem solera je rozhodující pro Brandy de Jerez tak, jak se vyrábí dnes. Na rozdíl od koňaku, Consejo Regulador del Brandy de Jerez nepředepisuje ani tak původ zpracovávaných vinných základů, jako spíše speciální skladování a stárnutí, „envejecimiento“. Teprve sudy z amerického dubu, ve kterých bylo předtím alespoň tři roky uloženo sherry, a klima dodávají Brandy de Jerez její jedinečné vlastnosti, přičemž se rozlišují tři stupně kvality: Solera s dobou skladování nejméně jeden rok, Solera Reserva skladovaná tři roky a Solera Gran Reserva zrající minimálně deset let.

Brandy de Jerez se skladuje výhradně v bodegách ve městech Puerto de Santa María, Sanlúcar a Jerez. Za rok to výrobci dotáhnou až na 80 milionů lahví, z nichž čtvrtina je určena na vývoz.

Pedro Domecq, bodeguero z Jerezu, byl pří první, kdo v roce 1874 přišel s Brandy de Jerez. Nazval ji „Fundador“, Zakladatel. Ve své bodeze údajně objevila léta zapomenutou lahev vínovice určenou na