

in.ihned.cz/investice

formáty. Dlouhé doutníky jako *churchills* anebo *lonsdale* vyžadují přes hodinu kouření a na to musíme mít skutečně klid a čas... Nezapomeňme také, že kromě labužnického požitku má dobré havano ještě další kvality: je pohazením pro duši a balzámem na dennodenní strasti uspěchaného dne.

Je málo kuřáků, znalců – *aficionados*, kteří kouří vždy tentýž typ doutníku. Pro ně je právě typické, že ke každé příležitosti zvolí jiný druh. Mění formát a sílu doutníku podle příležitosti a nálady, většinou ale od slabšího k silnějšímu.

A ještě jedno doporučení: pokud kouříte více doutníků po sobě, nevybírejte stejný druh či značku, nýbrž různé typy a velikosti různých značek a také silnější, korpulentnější tvary.

### A co k doutníku?

Chuťový požitek nezná hranic, víno nebo vůbec jakýkoliv alkohol doprovázen doutníkem může být rozšířením a obohacením chuťového horizontu. Alespoň tehdy, když se oba produkty doplňují, aniž by jednostranně dominovaly tomuto bratrstvu a vedly tím k chuťovému odcizení.

Klasickým příkladem tropické kombinace je kubánské havano a 7 nebo 15 let starý kubánský rum – *añejo*. K doutníkům se hodí i portské víno



FOTO: MARIAN S. SUCHA

nebo francouzské Banyuls či Rivesaltes. Výborným doplňkem je též armagnac, mladší cognac, calvados i některé druhy (malt) whisky. Pro *aficionados* se vytvářejí dokonce „perfektní doutníkové destiláty“ –

pálené alkoholy, které ladí jak plodem, tak i dřevem sudů, ve kterých dozrávají.

Nenechte si ale splést hlavu dogmatickými poučkami nebo redukcí na stanovené chuťové vzory. Mějme v paměti, že veškeré vy- a ochutnávky se konečně zakládají na sensorických zkušenostech, hodnotách a asociacích, které v průběhu života sbíráme v těch nejrůznějších sférách. Požitkové variace jsou nekončné a mají pořád něco v zásobě. To, co dělá požitkáře pravým znalcem, je stále hledání a objevování nových facet a kombinací. Takže, zapalte si doutník, dejte si doušek vybraného moku a udělejte si výlet do zázračného světa arom. ●

MARIAN S. SUCHA



### JAKÉ VÍNO

Velmi jemná a v jejich aromatické struktuře transparentně komponovaná vína se těžce brání s tabákovým aroma. Chuť kouře zbaví tato vína veškeré finesy. Vína s vyšším procentem kyseliny předávají navíc příliš kyselosti na doutník s výsledkem, že i ten chutná podobně kyselou. Champagne nebo vysoce kvalitní sekt naproti tomu může svou perlivostí přidat doutníku jistou krémovou notu – alespoň pokud váš doutník není příliš silně komponován.

Jemně aromatické a lehce stavěné doutníky ztrácejí s vysoce procentními víny (a to platí i pro Portské a Banyuls, která jak již řečeno, mají jméno ideálního doprovodu tabáku) téměř úplně svoji individuální chuťovou samostatnost. Síla obou produktů, která hraje chuťově spojující roli, může také způsobit pravý opak.

**Tip:** Zkuste třeba burgundský Meursault (Chardonnay) s cedrovým ovocným aroma třeba Cohiby Double Corona!

### JAKÁ WHISKY

Ne každý doutník se sbratří s každou whisky. Dobrý, ručně balený dominikánský, doutník z Nikaraguy nebo shortfiller ze Sumatry by se při rašelinové, slané uzené chuti, jakou je známa Lagavulin, Ardbegh nebo Caol Ila či Dalmore, úplně ztratili. Zde je zapotřebí poněkud středně až plně silného zastupce z Kuby nebo silný doutník z honduraského tabáku.

V loňském roce v soutěži „Perfect Brotherhood Whisky and Cigar Challenge“ (která hledá perfektní kombinace skotské whisky a doutníků) zvítězila např. kombinace Macallan Cask Strength (57,4%) a Partagas Pirámide.

K další zajímavé kombinaci byly vyvoleny Chieftain's Cigar Malt (Aged 13 Years, 50%) a Habanos Montecristo No 2.



Magazín Hospodářských novin • Šéfredaktor listu: Roman Gallo • Vedení magazínu: Libor Ševčík, Jan Pergler • Grafika: Zuzana Michálková • Redakce: Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, e-mail: in.hn@economia.cz, telefon: 233 073 118, fax: 233 072 060 • Příjem inzerce: Inzerční oddělení Economia a.s., Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, telefon: 233 071 782 • Tisk: Moraviapress, a. s., Břeclav • Samostatně neprodejný