

## DRUHY DOUTNÍKŮ

Tradičním měřítkem, podle kterého se posuzují ostatní druhy, je **Corona**. Tento doutník je asi 6 palců dlouhý a má normovaný průměr 42 – 44. **Petit corona** (malá corona) je tenčí a asi 5 palců dlouhá. **Churchill**, který je delší a tlustší, má rozměry 7 x 47 palců (7 palců zhruba 198 mm, 6 palců zhruba 152 mm). K dalším oblíbeným druhům patří **Lonsdale**, dlouhý, štíhlý, a **Robusto**, krátký, robustní, o průměru 50. Oblíbené jsou v poslední době tvarované doutníky, tzv. *figurados*, *piramidas* nebo *torpedos*.

→ **Claro, colorado, maduro, oscuro**

Barva krycího listu má u doutníků 64 odstínů, říká se jim *mesa* a jdou od *claro claro* (španělsky světle světlý) přes *colorado* k *oscuro*. Co se týká základních barev, je důležité vědět, že *claro* je světlý krycí list krémové až světle hnědé barvy a neutrální chuti, *colorado* zase načervenalé hnědý (kaštanový) až hnědý list pestře chuti a se subtilním aroma. *Maduro* je tmavě hnědé až černé barvy a velmi silné chuti a nejtmavější (a nejsilnější) jsou pak doutníky *oscuros* (tmavé).

Všeobecně se dá říci, že čím tmavší tabák, tím silnější kouř. Světlejší doutníky mají slabší, ale za to daleko jemnější chuť. Tlustší, robustnější doutníky – volba znalců a požitkářů – se vyznačují výraznější chutí, kouří se plynuleji a pomaleji než doutníky s menším průměrem. Také větší-



FOTO: MARIAN S. SUCHA

nou snadněji hoří a méně se přehřívají. Správně ubalený doutník má dobrou, pravidelnou stavbu náplně bez měkkých míst. Doutník by měl být pevný, ale pružný. Měkký doutník hoří rychle, plný, tvrdý má zase tendenci těžce táhnout.

Krycí list by měl mít málo žilek a měl by být nepoškozený, bez prasklin. Důležitý je také matný, olejnatý povrch tabákového listu. Ten nám potvrdí, že doutník byl dobře vysušený

a správně uložený – optimální vlhkost je okolo 70 %.

**Na doutník musíte mít čas**

Při výběru hraje důležitou roli i konkrétní situace, ve které chcete kouřit. Pokud nemá být kouření doutníku bezcílným bařením, vyžaduje to přece jen nějakou chvilku času. Na vykouření Corony je zapotřebí přes půl hodiny, na Churchilla dobrou hodinu. Pro kultivované kuřáky je kromě otázky, kolik času mám na kouření, také důležité, kdy se kouří – ráno, přes den nebo večer po jídle. Začátečníci by měli zpočátku vybírat spíše typy, které jsou světlejší a kratší. Takové doutníky jsou lehčí a hoří kratší dobu. Většina doutníků se kouří po jídle – lehký lunch chce lehčí doutník, ale i pro odpolední kouření jsou lepší spíše jemnější druhy. Určitě není náhodou, že hodně doutníků nese přívlastek „after dinner“.

MARIAN S. SUCHA

*V příštím díle: Jak správně doutník ořezat, zapálit a především vychutnat*

## CENY DOUTNÍKŮ

**Dunhill Valverdes**

balení 5 kusů  
Délka: 141 mm  
Průměr: 13 mm  
Cena: 1400 Kč

**Cohiba Robusto SLB**

balení po 25 kusech  
Délka: 124 mm  
Průměr: 19,84 mm  
Cena: 13 500 Kč

**Hoyo de Monterrey Corona**

Délka: 140 mm  
Průměr: 16,67 mm  
Cena za balení 25 ks: 6125 Kč

**Montecristo A Cabinet**

Délka: 230 mm  
Průměr: 18,65 mm  
Cena za balení 25 ks: 28 100 Kč

**Romeo y Julieta Churchill**

Délka: 178 mm  
Průměr: 18,65 mm  
Cena za balení 25 ks: 9750 Kč



FOTO: MARIAN S. SUCHA