

NAMÍCHEJTE SI

Original Cuba Libre

Vysokou long drinkovou sklenici zaplníme z poloviny kostkami ledu, přidáme plátek limetky, zalijeme 4 cl Bacardi (pro dámy bílé, pro pány tmavší), přidáme 1 cl limetkové šťávy a zalijeme max. 20 cl Coca-Coly.



OCHUTNÁVKA

Bacardi Carta Blanca Superior

Charakteristika: Jemný, suchý bílý rum s vůní vanilky a sušených meruňek. Jemnost získal dvojí filtrací přes dřevěné uhlí a vyšším obsahem složky Redestilado. Ideální pro přípravu míchaných nápojů.

Dovoze: Alkometa
Doporučená cena: 348 Kč

Bacardi 8 Años

Charakteristika: Původně byl určen pouze pro členy rodiny Bacardiů a jejich přátele. Zraje nejméně osm let v malých soudcích z amerického dubu. Tato doba v tropech odpovídá dvojnásobku u koňaku či whisky. Zrání je znát jak na barvě starého zlata, tak především ve vůni a chuti. Plná chuť se stopami muškátového oříšku a vanilky a tropického ovoce. Tohle už se nemíchá, ale vychutnává čisté. Dokonalé v kombinaci s tím nejlepším doutníkem.

Dovoze: Alkometa, náměstí 14. října 17, Praha 5 Tel.: 255 707 700
Doporučená cena: 817 Kč



Pravý rum je pouze z cukrové třtiny



FOTO: ARCHIV

Kauza tuzemského rumu, který dle mezinárodních norem není rumem, už je našťastí za námi. Podle platné definice je rum destilát, který je vyráběn z cukrové třtiny. U nás je pravý rum spojován především s Karibikem, ale dělá se všude, kde roste základní surovina. Je to pás obepínající zeměkouli a limitovaný průměrnou roční teplotou 20 °C. Největším světovým výrobcem rumu je firma Bacardi, která působí v Karibiku, ale druhé místo zaujímají Filipíny a třetí Indie, kde se ho vypije nejvíc.

První byl Kolumbus

Cukrovou třtinu přivezl do Karibiku sám Kryštof Kolumbus, ale opravdu velký rozvoj jejího pěstování začal až na konci 18. století, kdy Španělé založili na Kubě první velké plantáže. A kde je třetina, tam se pálí také rum. V polovině 19. století se už stal významným vývozním artiklem. V té době se na Kubě objevil Pascudo Bacardi Massó, který byl původně obchodník s vínem. Tomu se však v Karibiku nedařilo, a tak se začal zajímat o rum. V roce 1862 založil v Santiagu de Cuba společnost Bacardi a za-

čal pálit rum nezvykle jemné chuti a prvotřídní kvality. Do znaku společnosti dal netopýra kaloně, který žil ve velkých koloniích v trávě jeho první palírny. Podle domorodců je kaloně symbolem štěstí, zdraví a prosperity. Toho všeho se firma Bacardi dostalo v nebyvalé míře především díky práci celých generací.

Přesný recept na pravé Bacardi je dodnes rodinným tajemstvím. A protože při návštěvě jejich největší palírny v San Juanu v Portoriku nechtěli vůbec mluvit o kvasinkách, bude spočívat zřejmě právě v nich, protože postup výroby je dnes všude velmi podobný.

Na počátku jsou tlusté stvoly cukrové třtiny, kterou nasekají, podrtí a lisují z ní sladkou šťávu. Rafinací z ní získají cukr a zbude melasa. Do ní Bacardiové přidávají speciální kvasnice, které jsou stejné od dob otce zakladatele vinaře. Kaše pod odborným dohledem 35 hodin fermentuje a vznikne z ní třtinové víno s obsahem 8 až 10 % alkoholu. To rozdělí na dvě poloviny – opět vynález otce zakladatele. První destilují v klasickém destilačním přístroji, jaké známe z našich pá-

lenic. Vznikne 65 % Aquardiente s velkým množstvím aromatických látek. Druhou polovinu destilují v destilačních kolonách. Odtud vytéká 95 % lehké nearomatické Redestilado. Obě složky se dále filtrují přes dřevěné uhlí, opět objev otce zakladatele. Odděleně potom zraje různě dlouhou dobu v sudech z amerického dubu. Ten jim dodá další zajímavé chuťové, aromatické tóny a barevné tóny. Teprve před plněním do lahví jednotlivé druhy míchají mistři blendéři.

Cuba Libre

Třtinový rum se pije jen tak, s kostkami ledu, nebo slouží jako základ míchaným nápojům. Světově nejproslulejším long drinkem je Bacardi and Coke, známý jako Cuba Libre (viz Namíchejte si). Je dokonce zaznamenán okamžik jeho vzniku. Za španělsko-americké války v Havaně americký voják Fausto Rodriguez objednal svému veliteli Bacardi s Coca-Colou. Když vojáci viděli, že veliteli chutná, začali si to dávat také. Pak už nebylo daleko k výkřikům Cuba Libre. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz