



V naší restauraci si Vám dovolujeme dále nabídnout výběr exkluzivních rumů pocházejících z karibské oblasti a speciálních lihovin z netradičních destinací...

Seznámení s rumem

Rum je alkoholický nápoj destilovaný ze šťávy cukrové třtiny nebo melasy. Ve francouzsky mluvících zemích mu říkají "Rhum" a ve španělštině zase "Ron". V Brazílii se místo rumu doslechnete o nápoji zvaném cachaça neboli "brazilském rumu", jehož proces výroby se v podstatě nijak neliší od Agricole rumů.

Historie rumu

Přesné datum, kdy byl rum poprvé vyroben, není známo. Pravděpodobně první výroba rumu se uskutečnila někdy v průběhu 16. století – tedy relativně krátce po objevení Ameriky Kryštofem Kolumbem.

Kolébku rumu se stalo karibské souostroví Antily, jež zahrnuje i velké karibské ostrovy, jakými je Kuba, Jamajka či Portoriko. Právě v této oblasti bychom i dnes našli většinu producentů rumu na světě.

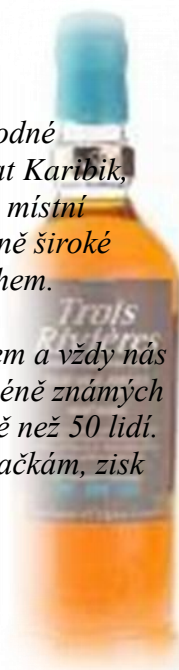
Rum byl zpočátku oblíbeným nápojem otroků, kteří pracovali na plantážích. Brzy si však rum získal oblibu i u námořníků včetně pirátů, které hřál na jejich dlouhých plavbách. Rum začala vyrábět ve velkém společnost Bacardi, která je i dodnes významným výrobcem pravého rumu.

Také v dobách prohibice v USA, tedy ve dvacátých letech 20. století, neznamenal pro rum špatné roky, bylo tomu právě naopak. Výroba rumu na Kubě, ale i v dalších zemích nebyvale vzrostla. Do USA se rum pašoval mezinárodními vodami a následně se dále na černo distribuoval.

Výroba rumu

se zpravidla soustředí do oblastí, kde je rozvinutý cukrovarnický průmysl a kde jsou vhodné podmínky pro pěstování cukrové třtiny. Za pomyslné centrum výroby rumů lze považovat Karibik, zejména pak ostrovy Kuba, Jamajka či Martinik. V každé destinaci, kde rum vyrábí, mu místní přidávají trochu svého unikátního know-how, a i proto se dnes můžeme těšit z mimořádně široké nabídky rumů, z nichž každý má svou specifickou chuť a pyšní se svým unikátním příběhem.

Sami všechny romy neznáme a nejspíš ani nikdy nepoznáme. I cesta je však pro nás cílem a vždy nás potěší, když ochutnáme kvalitní nový rum a poznáme jeho příběh a misi. Značná část méně známých rumových značek je vyráběna v rodinných podmínkách, kde celou společnost tvoří méně než 50 lidí. Tyto společnosti samozřejmě také chtějí uloupnout kousek tržního podílu zavedeným značkám, zisk pro ně však nebývá tím nejdůležitějším cílem.





Důvodem pro jejich vstup na trh může být třeba po prarodičích zděděný tajný rodinný recept, nebo prostě touha dokázat si, že si majitel palírny zvládne vyrobit rum, který mu bude skutečně chutnat.

Rumových příběhů je na světě nespočet a každá země je dnes a denně zažívá u svých vlastních domácích značek. Byla by proto škoda chodit každý pátek na "kapitána s colou", když rumový svět je mnohem pestřejší, zajímavější a nabízí nesrovnatelně kvalitnější alternativy. Výroba rumu

Výroba rumu je relativně dlouhý proces, který se skládá z několika kroků. Základní surovinou pro výrobu rumu je, jak je známo, cukrová třtina. Výroba rumu je tak započata její sklizní, která se v dnešní době provádí již většinou stroje. V některých těžko dostupných oblastech se však sklizeň cukrové třtiny dodnes provádí tradičním způsobem, a to sklizením pomocí mačety a pracovitých lidských rukou.

Cukrovou třtinu, která je sklizena, je poté nutné rychle zpracovat, a to do 24 hodin. V opačném případě by se sladká míza, kterou rostlina obsahuje, zkazila. Při zpracování cukrové třtiny vzniká cukr a jako odpadní látka také tzv. černá melasa. Právě tato černá hustá hmota nahořklé chuti se používá pro výrobu rumu.

Melasa se následně naředí vodou a filtruje na požadovanou hustotu i kyselost. Poté už stačí jen přidat kvasnice a může se začít s fermentací, která trvá od jednoho až po 12 dní.

Lehké bílé rumy kvasí přibližně jeden den, ty tmavé však kvasí podstatně déle. Fermentace však nemá vliv na jejich výslednou barvu, kterou rum získává až během svého zrání.

Dalším krokem je destilace, kterou je možno provádět přerušovaně a vznikají při ní rumy jemnější a osobitější chuti i vůně, je však dražší. Druhou možností je kontinuální destilace, která je podstatně levnější a snadněji jí přidávají objemová procenta alkoholu, výsledný rum však není chuťově nijak zajímavý.

Posledním krokem při výrobě rumu je pak zrání v dřevěných sudech. Co se týče lehkých bílých rumů, tak ty nezrají vůbec nebo zrají maximálně tři roky. Ty zlaté tmavé zrají o něco déle. Některé těžké tmavé rumy zrají i 20, ale dokonce i 30 let.

Jak je již známé, tak zrání v dřevěných sudech dodává rumu jeho výslednou barvu. Faktem však zůstává, že někteří výrobci rumu, avšak pouze toho nekvalitního, dobarvují rum karamellem, aby tak snadno dosáhli typické tmavší barvy.

Řada výrobců poté míchá několik druhů rumu dohromady, čímž dosáhnou komplexnější, ale i stabilnější chuti. Obdobně se tak děje i při výrobě whisky.



Slovníček

Blendování – míchání

Melasa- je zbytek po vycukernění cukrové řepy či cukrové třtiny; užívá se v likérnictví, na výrobu lihu, kyseliny citrónové, droždí, k dalšímu vycukernění nebo na zkrmení, ale také jako zdroj uhlíku v pěstebných prostředích. Obsahuje asi 50 % cukru, který však již není schopen pro velký obsah příměsí vykrytalizovat. Je velmi mazlavá a lepkavá.

Solera system- proces, při kterém se do postupně stárnoucího rumu míchá rum mladší. S postupně rostoucím věkem dochází k opětovnému přimíchání novějších rumů tak, aby byl výsledný produkt nejunikátnějším svého druhu.

Agricole rum- je termín z frankofonní částí ostrovů, kde se destiluje rum. Většina rumů je vyráběna z melasy a název agricole říká, že je při výrobě místo melasy používána přímo šťáva z cukrové třtiny. Agricole rum dalo přeložit jako "**třtinový rum**". Melasa je vyráběna vysokou teplotou tak, aby se z cukrové třtiny dostane co nejvíce cukru. Agricole rum je vyráběn fermentací přímo cukrové třtiny. Vznikne z něj destilát, který má čirou barvu a je podobný vodce. Rum je třetím nejkonzumovanějším destilátem na světě po whisky a brandy a v kategorii bílých destilátů mu patří první místo před vodkou a ginem.

Demerara cuk- vyznačuje se většími krystalky cukru zlatohnědé barvy. Má příjemnou medovou vůni i chuť. Jeho předností je zvýrazňovat přirozenou chuť pokrmů.





RUM TROIS TRIPLE MILLESIME – Martinique

Prémiový rum z Martiniku sestavený ze 3 rumů ročníků 1998, 2000 a 2007, které poté zrály v sudech z francouzského dubu. Barva jasná zlatavá s jantarovými odlesky. Vůně jemná, aroma perníkového koření, másla, ovoce především citrusové. Po provzdušnění rozeznáme vůni sušených švestek, květinové tóny, znovu koření. Chuť je živá, bohatá, strukturovaná, černý pepř, muškátový oříšek a kandované ovoce. Závěr je dlouhý, svěží, akcenty lískových oříšků, květin a anýzu.

0,04 l

135,- Kč

RON ZACAPA CENTENARIO – Guatemala 23 AÑOS

Směs nejpečlivěji vybíraných rumů o průměrném stáří 23 let, které jsou blendovány po dobu minimálně jednoho roku. Patří mezi nejprodávanější rumy ve své kategorii.

Tento rum je odborníky považován za „best in the world“. Jeden z nejkvalitnějších rumů vyráběných z panenského sirupu, které zrají v sudech z bílého dubu. Vyrábí se v horách Guatemaly procesem blendování sistema solera, a to ve výšce 2333 m nad mořem, kde se nechává zrát v tzv. „Domě nad mraky“. Díky dozrávání v tak extrémních podmínkách získávají rumy Zacapa svou jedinečnou barvu, vůni a chuť.

Sistema Solera je jedinečný způsob zrání, převzatý z výroby Sherry. Destilérie Zacapa míchá rumy různého stáří v sudech původně sloužících ke zrání whiskey, sherry a vína Pedro Ximenez. Destilát prochází každým z těchto sudů, čímž se z něj stává rum vyjímečné kvality. Na proces dohlíží Master Blender, kterou je Lorena Vásquezová.

0,04 l

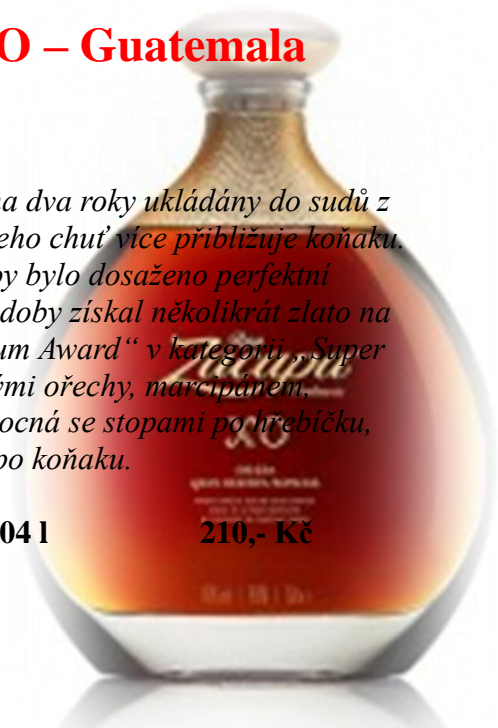
149,- Kč

RON ZACAPA CENTENARIO XO – Guatemala 25 AÑOS

Pečlivě vybírané rumy o průměrném stáří 23 let, které jsou dále na dva roky ukládány do sudů z francouzského dubu, ve kterých byl dříve uložen koňak, proto se jeho chuť více přibližuje koňaku. Tento rum je dále blendován po dobu minimálně jednoho roku, aby bylo dosaženo perfektní rovnováhy ve složení vůně a chuti. Na rhu je od roku 2000 a od té doby získal několikrát zlato na „international rum festival“. V roce 2002 získal dokonce „Platinum Award“ v kategorii „Super premium Rum“. Má bohaté karamelové aroma podpořené praženými ořechy, marcipánem, pomerančovou slupkou a vůní dubového dřeva. Chuť je sladká, ovocná se stopami po hřebíčku, skořici, vanilce a čokoládě, umocněná dlouhým zráním v sudech po koňaku.

0,04 l

210,- Kč





BOTRAN RESERVA – Guatemala – 14 AÑOS

Guatemalské rumy vyráběné společností Casa Botran jsou destilovány z fermentovaného čistého panenského sirupu cukrové třtiny. Zrají systémem solera v nadmořské výšce 2333 metrů v sudech z bílého dubu, ve kterých zrály dřívě bourbony (70 %) a sherry (30 %).

0,04 l 80,- Kč

RON MILONARIO – Peru – 15 AÑOS

Je plodem žhavých slunečních paprsků, jejichž pohlazení dává výjimečnou kvalitu cukrové třtině. Sladký buket, tělnatost a teplo uvolněné pomalou fermentací třtinové melasy, delikátní destilace a pomalé zrání po dobu minimálně 15 let v dubových sudech metodou solera zaručují chuťovou stálost a hedvábnou jemnost tohoto rumu.

V roce 2008 byl oceněn na Mezinárodním rumovém festivalu v Tampě na Floridě jako nejlepší ve své kategorii, a získal zlatou medaili mezi prémiovými rumy zrajícími více než 15 let. Každá láhev je ručně balena peruánskými ženami do obalu z palmového proutí toquilla.

0,04 l 115,- Kč

RON MILONARIO XO – Peru – 20 AÑOS

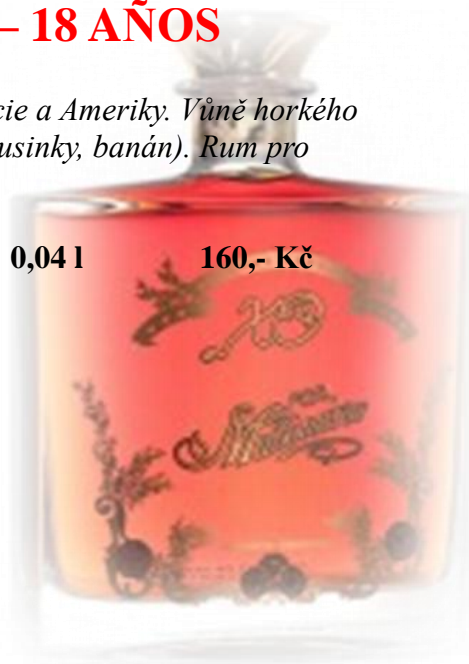
Je destilován z třtinové melasy v destilační koloně, zraje v sudech z amerických bílých dubů, které dřívě obsahovaly Bourbon, a v solera systému, ve kterém zrál sherry (Pedro Ximenez). Tato směs obsahuje rumy až 20 let staré. Jedná se o limitovanou edici, která ročně nepřesáhne 6 000 lahví.

0,04 l 195,- Kč

RON CARTAVIO XO – Peru – 18 AÑOS

Mahagonová barva. Zraje v dubových sudech ze Slovinska, Francie a Ameriky. Vůně horkého javoru spolu se zázvorem a vanilkou spojené s ovocem (sušené brusinky, banán). Rum pro opravdové znalce.

0,04 l 160,- Kč





RON DIPLOMÁTICO – Venezuela – 12 AÑOS

Diplomatico Reserva Exclusiva je směsí rumů vyrobených jenom na pot still destilačních zařízeních a zrajících v průměru 12 let. Je sladký, s ovocnou chutí, což je charakteristické pro všechny rumy Diplomatico, avšak obsahuje ještě vyšší koncentraci a intenzivnější chuť. Jedná se o výjimečný rum určený k pomalému upíjení, který se stal lahůdkou pro všechny milovníky rumů.

0,04 l 129,- Kč

RON ZAYA – Trinidad – 12 AÑOS

Vynikající, 2x destilovaný rum z Trinidadu (dříve vyráběn v Guatemale). Zraje v dubových sudech 12 let. Zlatá medaile z roku 2008 na mezinárodním rumovém festivalu. Zaya rum je jantarové barvy s plným tělem a bohatou chutí. Po otevření cítíme výranou vůni vanilky a karamelu. První chuť je po vanilce, kávě a melase, následuje jemná máslová chuť.

0,04 l 149,- Kč

RON SANTA TERESA SOLERA ANTIQUA 1796 Venezuela - 15 AÑOS

Ron Santa Teresa 1796 je dokonalou syntézou vynikajících rumů, trpělivě zrajících uvnitř tzv. systému solera, sestaveného z francouzských dubových sudů. Zde část uložených rumů navěky koluje a této části uložených rumů se říká „crianza“. V tomto prastarém procesu rum master pečlivě vybírá část „crianzy“, která potom zraje více než 15 let v limuzínských dubových sudech. Výsledkem je unikátní rum neobyčejných kvalit.

0,04 l 135,- Kč

DZAMA RHUM VINTAGE 1998 – Madagaskar

Rum vyrobený z melasy z úrody cukrové třtiny roku 1998. Tento rum zrál v dubových limuzínských sudech, ve kterých dříve zrála skotská whisky.

0,04 l 115,- Kč





RUM NATION MARTINIQUE ANNIVERSARY **Martinique - 12 AÑOS**

Martinique 12 Y.O. je destilován v destilační koloně z cukrové třtiny „vesou“, zraje ve velkých dubových sudech a v sudech po koňaku, je ručně lahvován na stejnojmenném ostrově. Je to jediný rum, který má AOC (Appellation d'origine controlée), takže musí být vyráběn a lahvován pouze na ostrově Martinique.

Jde o speciální prezentaci k oslavě 10 let edice Rum Nation. Martinique je zvláště vhodný pro kuřáky doutníků a pro milovníky francouzského vína.

0,04 l 150,- Kč

RUM ORANGE liqueur Santa Teresa – Venezuela

Rum, vyráběný od roku 1896 v Haciendě Santa Teresa a zrající systémem solera, je odborníky pokládán za naprostou špičku mezi třtinovými rумы.

Velmi vhodný je pro ženy, jedná se o dokonalou fúzi znamenitých dvouletých venezuelských rumů Santa Teresa, ve kterých je macerována pomerančová kůra. Podává se namražený v koňakových skleničkách nebo s ledovou tříští a limetami.

0,04 l 85,- Kč

ARCANE delicatissime rum – Mauricius

Excelentní 12 – ti letý prémiový rum, dodávaný v tajemně černé „lektvarové“ lahvi. Zraje ve vybraných dubových sudech, nabízí nezvykle širokou paletu chutí a vůní, které jsou delikátně vyvážené.

Arcane má jantarově zlatou barvu s intenzivním aroma tropického ovoce, kombinovaným s čerstvou cukrovou třtinou. Chuť je jemná s prvky banánu, kokosu a vanilky.

0,04 l 90,- Kč





BEACH HOUSE SPICED Rum – Mauricius

Beach House Spiced Rum 0,7L pochází z Mauricia, který se nachází asi 900 km východně od Madagaskaru. Díky vulkanické půdě, tropickému klimatu se tu velmi daří pěstování cukrové třtiny. Beach house spiced rum patří mezi špičku kořeněných rumů a to nejen svým originálním stylem. Vyrábí se z nejlepší cukrové třtiny na Mauriciu.

Spojuje v sobě výjimečně harmonickou kořenitou chuť, která je obohacena o tropické tóny. Nejlépe si ho vychutnáte při západě slunce. Barva je slámově žlutá až zlatá. Ve vůni dominuje červený pomeranč, med a tabák. Na druhý nádech ucítíte náznak perníku a zázvoru. Chuť je jemná, sladká. Vůně cukrové třtiny je doplněná o vůni květu, pomeranče a černého koření. Závěr je dlouhý, s delikátním tropickým akcentem.

0,04 l

85,- Kč

DIPLOMÁTICO LIQUER de rum – Venezuela

Tmavý rum slazený sirupem z třtinového cukru, excelentní ke kávě, velmi vhodný do cocktailů. Servírovat chlazený nebo na ledu. Třtinový rum, který 8 let stárne v dubových sudech. Ve svém obsahu má vyšší podíl rumů vyrobených v měděných kotlíkových destilačních zařízeních. Výsledkem je znatelně bohatší a sladší rum, výjimečně vyvážený a lahodný na patře.

0,04 l

87,- Kč

RUM SIXTY SIX – BARBADOS – 12 AÑOS

Výborný tmavý rum vyrobený ve foursquare lihovaru Richarda Seale na Barbadosu. Dozrává po dobu 12 let v sudech z bílého dubu. Vynikající rum je velmi dobře hodnocený i odborníky. Vůně - čokoláda, banán, Demerara cukr, muškátový oříšek. Chuť - pikantní na špičce jazyka se smetanovým náznakem, na závěr nalezneme v jemných nuancích perník, cukr, smetanu, hořkou čokoládu s náznak citrusu.

Sixty Six je kvalitní rum, který si zaslouží více pozornosti, dokonce oslovil non-rum milovníky, tedy zarputilé zastánce cognaců, nebo stařené single malt whisky.

0,04 l

134,- Kč





SPECIÁLNÍ LIHOVINY:

HENDRICK'S GIN – Skotsko

Hendrick's gin je malosériově vyráběný gin destilovaný ve skotské přímořské vesnici Girvan, plněný do lahví, které připomínají staré lékařské dózy. Neobyčejný destilační proces ve spojení s podivně lahodným souhrnem výtažků vytváří jediný gin svého druhu, který je vášnivě milován malou, ale rostoucí hrstkou jedinců po celém světě. Žádný jiný gin nechutná jako Hendrick's gin, protože žádný není vyráběn jako on.

Rafinovaná galerie bylin a přírodních ingrediencí je do Hendrick's ginu „zabudována“ v průběhu destilace na jednom ze čtyř na světě dochovaných tzv. Carter-Head destilačních přístrojů, kde se ingredience nevaří, ale koupou ve výparech. Jalovec, koriandr a citrusové kůry doplňuje líbezný dotek růží, dosažený jemným vylisováním esenciálních olejů z okvětních listků A okurka! Její esence se získává drcením čerstvého plodu a následným míšením dřeně se studenou vodou. To vše přispívá k procesu velmi pomalého louhování základních jemných chutí a aroma, které můžeme vychutnávat v každé z nemnoha lahví tohoto nejneobvyklejšího ginu na světě.

0,04 l

90,- Kč

NIKKA Whisky – Japonsko

Vizionář Masataka Taketsuru, jehož předkové vyráběli saké od roku 1733, se narodil v roce 1894. V roce 1919 byl firmou Settsu Shuzo poslán do Skotska, aby získal zkušenosti a technické znalosti o výrobě whisky. Při studiích na univerzitě v Glasgow se naučil blendování a destilaci a své zkušenosti měl zúročit při výrobě japonské whisky pro firmu Settsu Shuzo. Když se vrátil v roce 1920 zpět do Japonska, zjistil že se zamýšlený projekt pravděpodobně nikdy neuskuteční. O dva roky později ztratil práci, a tak v roce 1923 vstoupil do skupiny Kotobukiya, pro kterou postavil destilérii poblíž města Kjóto, a tak se stal v roce 1924 otcem první japonské whisky.

V roce 1934 se Masataka Taketsuru rozhodl osamostatnit, založil společnost Nippo Kaju, nechal postavit destilérii Yoichi na ostrově Hokkaidó a ještě v tomtéž roce začal vyrábět první blendy. V roce 1952 společnost Nippo Kaju definitivně přijala název Nikka Whisky. V roce 1969 vybudoval další destilérii na ostrově Honšú poblíž města Sendai. O 10 let později Masataka Taketsuru ve věku 85 let zemřel. Jeho múzou mu během jeho života byla Jessie Roberta Cowan, kterou poznal při studiích a se kterou se oženil v Glasgow v roce 1920. Společně se přestěhovali do Japonska, kde si Jessie Roberta změnila jméno na Rita, naučila se Japonsky a do Skotska se už nikdy nevrátila.

0,04 l

95,- Kč

