

VELKÁ
KNIHA
O RUMU

DIRK BECKER & DIETER H. WIRTZ

RUM

Nakladatelství JOTA

Veškerá práva šíření a publikování, a to také prostřednictvím filmu, rozhlasu, televize, fotomechanickou reprodukcí, zvukovými nosiči, částečným dotiskem nebo ukládáním do paměti a zpětným získáváním v počítačích všeho druhu jsou vyhrazena. Nakladatelství i autoři obsah této knihy pečlivě zvážili a ověřili, avšak nepřebírají za něj zodpovědnost. Ručení autorů a nakladatelství za škodu na zdraví, škodu na majetku a za poškození majetku je vyloučeno.

© 2015 Fackelträger Verlag GmbH, Köln Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln
Translation © Eva Osinová, 2018, © Nakladatelství JOTA, s. r. o., 2018

ISBN 978-80-7565-338-3

Z německého originálu *Das große Buch vom Rum*
vydaného nakladatelstvím Fackelträger Verlag GmbH v říjnu 2015
přeložila Eva Osinová
Odpovědná redakce Eva Strnadová
Technický redaktor Petr Kovář
Obálka podle originálu René Senko
Sazba Petr Jančařík
Jako svou 2543. publikaci
vydalo Nakladatelství JOTA, s. r. o.

 JOTA®

Škárova 16, 612 00 Brno

tel.: 515 919 580

e-mail: jota@jota.cz

www.jota.cz

V Brně roku 2018

320 stran

Vydání první



RHUM

DIRK BECKER – DIETER H. WIRTZ

Velká kniha

o

KUMU

JOTA®

Obsah



Opilec, pirát, guvernér	8
Prolog	8

Víc než jen alkohol	10
Životní pocit	12
Hledání pravého rumu	14
The time flies when you're having rum	18

Na počátku byla cukrová třtina	20
Žádaná a drahá	22
Co je to vlastně rum?	25
Zpět ke vzniku rumu	26



Jak se rum dostane do láhve	28
Poznámky k výrobě rumu	30
Rozhodující faktor: fermentace	37
Další krok: destilace	39
Velkorysý Skot – a Ir děkuje	41
Průhledný a jasný	47
Chuť není dílem náhody	48
Individuální záležitost.....	50

Rum s h	52
Rum z Evropské unie	54
Ušlechtilé komplikace	58

Od omamného prostředku k národnímu nápoji	60
Odbočka na cestě do Indie	62
Brazilský rum	66



Kde to všechno začalo: Karibik	68
Bahamské ostrovy. Místo, kde to dýchá historií: Baja Mar	70
Bermudy. Koráli, bermudy a legendární trojúhelník	78
Kajmanské ostrovy. Kajmani a želvy, finance a fondy	82
Dominikánská republika / Haiti. V překrásné zemi	86
Jamajka. Xaymaca – bez rumu nemyslitelná	102
Kuba. Zmatky na Colbě	116
Portoriko. V domovině Piña Colady	126

Antigua a Barbuda. Na jednom ze Závětrných ostrovů	132
Barbados. Synonymum pro rum	136
Grenada. Muškátový oříšek na vlajce	148
Guadeloupe. Na ostrově krásných vod	154
Martinik. Slavný díky r(h)umu – ostrov květin Madinina	166
Svatá Lucie. Tam, kde na větru žije leguán	186
Trinidad a Tobago. Na ostrově trojice	192
Panenské ostrovy. Na ostrovech 11 000 panen	200
Střední a Jižní Amerika	208
Kostarika. Ve Švýcarsku Střední Ameriky	210
Salvador. V malé zemi Spasitelově	214
Guatemala. V zemi spousty jazyků	218
Nikaragua. V zemi tisíce sopek	224
Panama. Jak krásná...	230
Guyana. V zemi tisíce vod	236
Kolumbie. Na cestě za zlatem	240
Venezuela. Odbočka do malých Benátek	244
V dálavách oceánů	258
Indie	260
Réunion	263
Madagaskar	265
Mauricius	268
Seychely	276
Havaj	278
Japonsko	279
Filipíny	281
Privilegium nezávislosti	282
Vznešená zdrženlivost	284
Na cestě po jihu Evropy	294
Předmostí	299
Dva neobyčejné příběhy	302
Koktejly a long drinky z rumu	306
Příloha	318
Přehled producentů rumu	318
Seznam použitých vyobrazení	320
Impressum	320





Opilec, pirát, guvernéř

PROLOG

Název „Henry Morgan“ dnes označuje velmi známý a běžný druh rumu („Captain Morgan“). Henry Morgan však nikdy nebyl výrobcem rumu, nýbrž jedním z nejzhýralejších opilců pod sluncem a kdysi též nejobávanějším pirátem v Karibiku 17. století.

Henry Morgan zahájil svou kariéru pověstného neřáda jako korzár z pověření anglické koruny, který táhl proti španělským lodím, zajímal je a o kořist se dělil s Britským královským námořnictvem. Byl mimořádně úspěšný a odkládal si stranou slušné jmění – však mu osud nadělil do vínku také pořádnou dávku náruživosti a chamtivosti. A bojoval vytrvale dál i po uzavření míru mezi Anglií a Španělskem, loupil a vraždil na vlastní účet a údajně „oholil“ nejednu anglickou loď. Už tehdy byl pověstný nadměrnou konzumací rumu. V roce 1671, kdy byl po velkolepé loupežné výpravě proti Panamě uvězněn na Jamajce, následo-

val soudní proces v Anglii. Obžalobu nebylo radno podceňovat a rozsudek také ne: korzára čekalo několik let žaláře. Avšak již v roce 1674 byl Henry Morgan z nevysvětlitelných důvodů omilostněn – a nejenom to: byl dokonce povýšen do stavu rytířského. A aby tomu byla nasazena koruna, propůjčili mu z míst nejvyšších lukrativní post viceguvernéra Jamajky, později také funkci výkonného guvernéra a nakonec směl na Jamajce vykonávat také úřad soudce Britského královského námořnictva v Port Royalu.

Na sklonku života pak „Sir“ Henry Morgan, kterého trápila závislost na alkoholu a hryzaly výčitky svědomí, odkázal velkou část ukořistěných pokladů církvi, převlékl kabát a v posledních letech života se stal obávaným lovcem pirátů. A v roce 1688 zemřel. To je zaručená informace. Otevřené však zůstává, s jakou nemocí si pro něj zubatá přišla. Zatímco některé prameny uvádějí, že podlehl jedné z mnoha pohlavních chorob, v jiných se tvrdí, že mu Smrtka nadělila cirhózu jater.

Existuje závěť, v níž se Henry Morgan přiznává ke všem hanebným činům a prosí o odpuštění. A ještě jedna poznámka: Traduje se, že obávaný pirát byl prý mizerný námořník, který sice dobyl spoustu přístavů a měst, ale nevyhrál jedinou poctivou námořní bitvu; právě naopak – kvůli chybné navigaci uvízlo několik lodí na mělčině, najelo na nábřežní zeď nebo o ně přišel kvůli jiným pohromám. Jestli tomu tak skutečně bylo, není zcela vyloučeno, že za to mohl nějaký ten galon rumu...



„Korzár Henry Morgan“. Kolorovaná ocelorytina podle kresby Alexandra Debelleho (1805–1897).

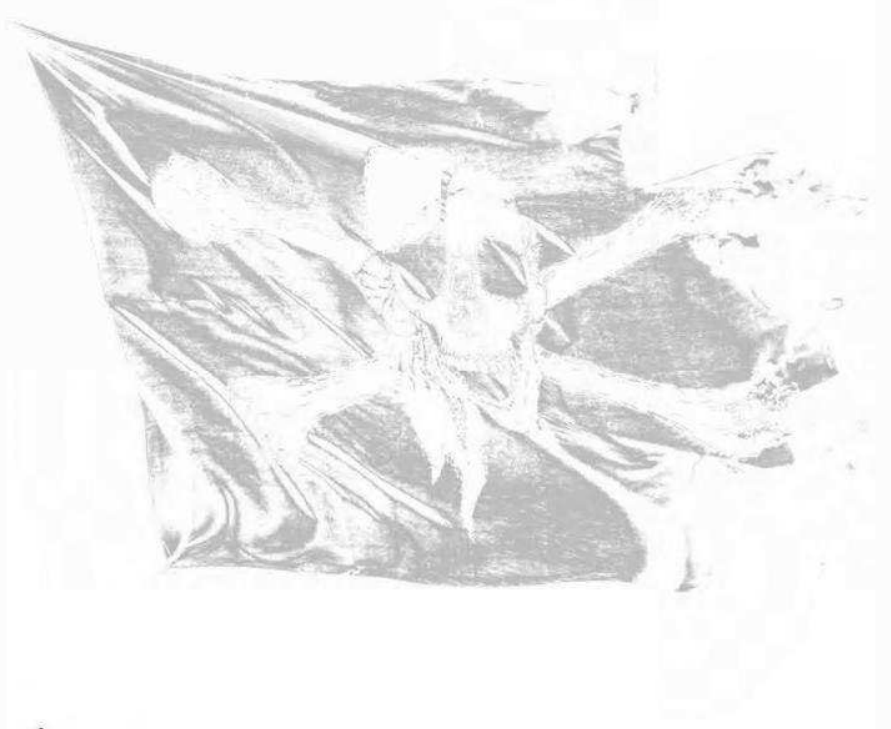


Rhum

de la
Martinique

EXTRA





Víc než jen lihovina

ŽIVOTNÍ POCIT

„Patnáct nás pilo rum ze všech sil, johoho, na truhle nebožtíka. Čert a chlast ostatní dorazil, johoho, na truhle nebožtíka.“

Robert Louis Stevenson (1850–1894)

Ještě před nedávnem byl běžný následující obrázek: V regálech malý výběr míchaných lihovin, určených především ke kombinování s kolou, nebo také k tomu, aby v chladných zimních dnech sloužily jako hlavní přísada do grogu a v neposlední řadě jako přísada do pečeni. Kdo měl chuť na něco silnějšího, sáhl po lahvi s 54 objemovými procenty alkoholu. Řeč je o rumu. Dnešní gurmán se může takového druhu lihovin s klidem zříct.

Změna scény. Napadají i vás při slově „rum“ jako první piráti, korzárská romantika, Karibik? Hulákající bukanýři, peroucí se námořníci, „Ostrov pokladů“ od Roberta Louise Stevensona, tedy onen klasický dobrodružný román, který vás v dobách dospívání unášel do dalekých světů? Je-li tomu tak, jste na tom stejně jako spousta vašich vrstevníků.

Správná sklenička je přece jenom zapotřebí. Na rum je ideální degustační sklenice.

Jistě jste už pili nějaký long drink, respektive koktejl, který obsahoval nějaký rum. Ale pili jste už čistý rum? To, co je u sladové whisky zcela normální a běžné, se v případě rumu stává mnohem méně. Tedy pít čistý rum z degustační sklenice, z oné sklenky tulipánového tvaru, podobné sklenici na sherry, ovšem o něco větší. Už jste někdy ochutnali čistý rum? Že ne? V tom případě je nejvyšší čas, neboť rum je ve světě požitků nejspíše nejméně poznaným druhem alkoholu. A rum je lihovina, z níž se rodí sny.

Muka volby budou o něco snesitelnější, rozhodnete-li se jednoho dne pro jeden ze dvou základních druhů rumu. Jeden se pálí z melasy, která vzniká jako



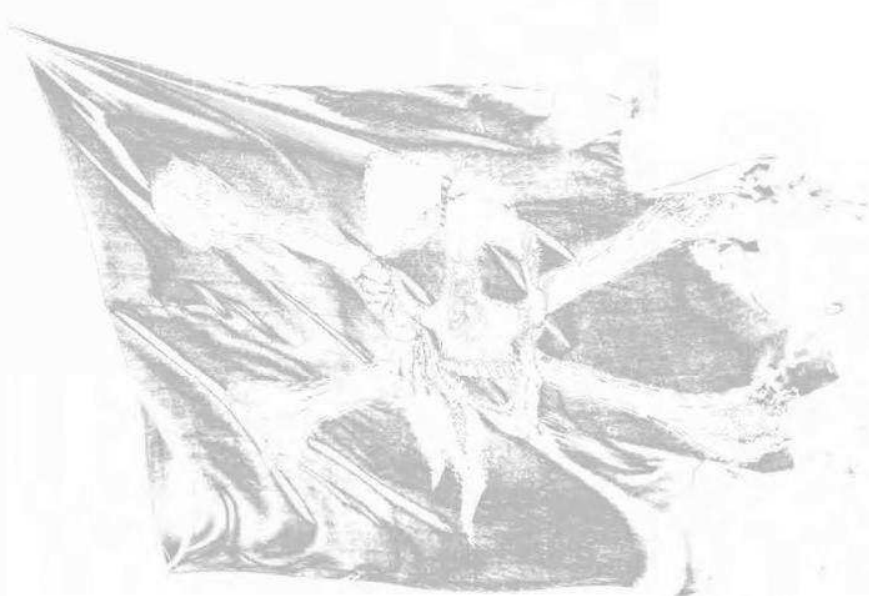
HLEDÁNÍ PRAVÉHO RUMU

Podle nejnovějších odhadů existuje (včetně brazilského rumu Cachaça) přibližně 16 000 různých rumů na světě, přičemž chuťová rozmanitost je téměř nekonečná.

odpadní sirup při výrobě třtinového cukru, druhý se destiluje z čerstvě lisované třtinové šťávy. A nakonec existuje ještě několik málo druhů rumu, které se pálí přímo z cukrové třtiny. Zemědělský rum z třtinové šťávy je čerstvý, má jemnější tóny a navíc má zcela osobitý charakter.

Rychle si najde přívržence mezi těmi, kdo mají rádi whisky nebo koňak. Zato rum z melasy je většinou sladší a díky aromatům, jako jsou rozinky v rumu nebo čokoláda, karamel nebo přezrálé banány, působí, že je těžší.





Kde to všechno začalo: Karibik

MÍSTO, KDE TO DÝCHÁ HISTORIÍ: BAJA MAR

„V životě jsem utratil spoustu peněz za alkohol, ženy a rychlá auta. Zbytek jsem promrhal.“

George Best (1946–2005)

Píše se 12. říjen 1492. Před dobrými třemi měsíci, přesně 3. srpna, vyplul Janovan Kryštof Kolumbus, mořeplavec ve službách katolických Veličenstev, v Andalusii na moře. Jeho cíl: objevit přímou cestu do Indie. Jak je všeobecně známo, dobrodruhovi však nebylo přáno vstoupit na indickou půdu. Pro Starý svět, tedy pro Evropu, však objevil dosud neznámý kontinent, objevil Nový svět, Ameriku. Tento svět se jemu a posádce na jeho třech lodích

otevřel vstupem na malý ostrov, který místní nazývají „Guanahani“ a jenž patří ke skupině ostrovů zahrnujících okolo 700 ostrovů a ostrůvků. Španělé této skupině ostrovů říkají „Baja Mar“ („mělké moře“) a z „Baja Mar“ se postupem času stalo jméno, které známe dnes: „Bahamy“.

Bahamy se na tomto místě objevují znovu vlastně jen proto, že právě jeden z jejich ostrovů se stal pevnou

Relaxace s doutníkem namísto rumu. Rum a doutník jsou mimochodem skvělou kombinací chutí.

součástí historie jako jakási brána do Nového světa. A bez Nového světa by přece nebyl rum. Zato co se rumu týče, všechno to vypadá trochu jinak. Pomineme-li několik palíren, které

v chajdách z vlnitého plechu a na zadních dvorech vyrábějí rum pro místní, nedá se toho o rumu na Bahamách moc říct. Kdyby tady ovšem nebylo „Bacardi“...

*Budova společnosti Bacardi
na Avenida Belgica
v Havaně (Kuba), až do znárodnění
sidlo výrobce rumu Bacardi.*



Kosmopolita

„Bacardi“ je už dlouhou dobu světovým výrobcem. Tento velký hráč na světovém trhu má pobočky v bezpočtu zemí (viz také dále v kapitole „Kuba“) a vyrábí nejenom na jednom místě. Když byla společnost přinucena Kubu opustit, vybrala si jako hlavní sídlo podnikání právě Bahamy. „Bacardi“ zde však nezůstává dlouho a krátce nato přemísťuje centrálu do Hamiltonu na Bermudách.

Proč právě ty druhy rumu, které nesou jméno „Bacardi“ a které vám zde musíme představit, budí v kapitole „Bahamy“ takovou pozornost, se velmi rychle vysvětlí. Jednak jsou Bahamy, jak již bylo řečeno, úzce spjaty s historií tohoto podniku, jednak na tomto ostrovním státu v Atlantském oceánu sídlí již po desetiletí jedna z výroben „Bacardi“.

Přesto je třeba zde zmínit také rumy, které se nevyrábějí na Bahamách – což činíme proto, že nemá smysl hovořit o plněních jedné značky na různých místech v knize.

Po téměř stovce let na Kubě tedy „Bacardi“ řídí své obchody nejprve z Baham a pak z Bermud – a velmi rychle se rozrůstá do jednoho z největších výrobců alkoholu na světě. Důležitými pilíři ve vývoji této společnosti jsou výroby existující již dlouhá léta, jako je výroba v Barceloně (založena v roce 1910), v New Yorku (založena v roce 1916), v Mexiku (založena v roce 1934) a v Portoriku (založena také v roce 1934). Kdo si dnes objednává nějaký alkoholický koktejl, nechce obyčejný „rum s kolou“, nýbrž „Bacardi-Cola“, což je indicie pro mimořádný úspěch této značky. Důvodů, proč je „Bacardi“ tak úspěšné, je hned několik. Na prvním místě je potřeba zmínit recept na výrobu rumu, který si s sebou společnost přinesla z Kuby a který umožňuje, aby se při výrobě pracovalo stejnou metodou jako kdysi. Dále je to nový styl destilace, který zajišťuje lehčí aroma, pěstování vlastních kvasných kmenů, filtrace přes dřevěné uhlí a skořápky kokosových ořechů, používání sudů po bourbonech, které jsou zevnitř „toustovány“ (vypalovány). A nakonec to, co má na výrobu také vliv: „Bacardi“ je dodnes soukromá firma. To umožňuje zodpovědným osobám rychlé a cílené jednání, což je aspekt, který není stále dostatečně oceňován.



R O N

1796

206

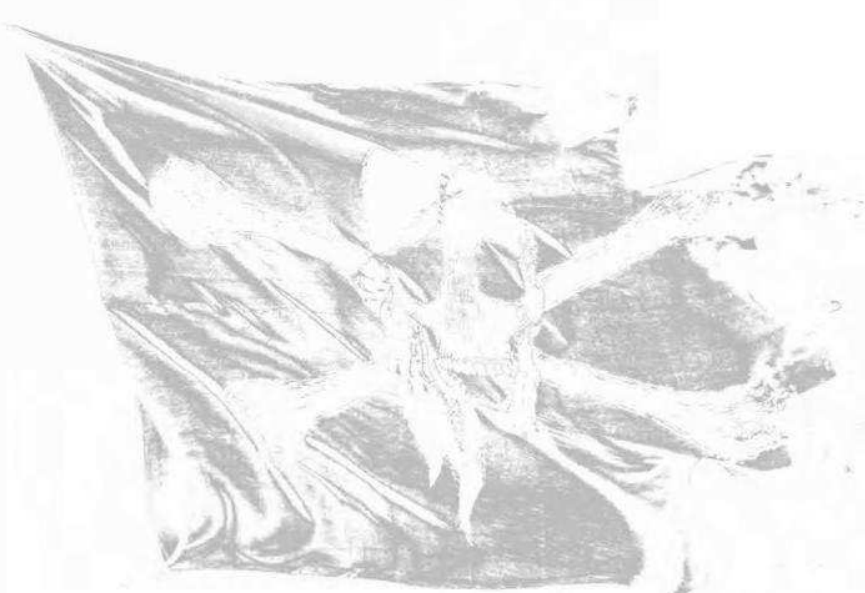
196

170

180

No
P. B.
T

P. N.
L. S.



Střední a Jižní Amerika

VE ŠVÝCARSKU STŘEDNÍ AMERIKY

„S tabákem a rumem má se to popravdě tak: nejdřív jsi veselý, pak svalíš se jak vak.“

Wilhelm Busch (1832–1908)

Tato země je malý poklad, který se nedá srovnávat ani se sousedními státy Nikaraguou či Panamou. Od padesátých let 20. století o ní prakticky nevyšel jediný negativní titulek – žurnalisté se nemohou rozepisovat ani o sociálním neklidu, ani o občanské válce a už vůbec ne o vojenském střetu s jinou zemí. Poslední by ani nešlo, protože tato republika nemá ani vlastní armádu, od roku 1950 je na rozdíl od jiných

zemí regionu stabilní demokracií, která uvedla v život mimo jiné bezpočet vzdělávacích programů a programů zdravotní péče. Pozoruhodné je také to, že tato země mezi Karibikem a Pacifikem získává přibližně 90 procent energetické spotřeby z obnovitelných zdrojů a díky svým národním parkům se může spoléhat na výnosy z ekoturistiky, přičemž asi 35 procent jejího povrchu podléhá ochraně přírody. To jsou

Jihozápad Kostariky: působivou přírodní podívanou nabízí národní park „Corcovado“ v západní části poloostrova Osa.

fakta, kterým není v zemích Střední a Jižní Ameriky rovno.

Bohaté pobřeží a Zlatý hrad

Takto pojmenuje Kryštof Kolumbus zemi, na jejímž pacifickém pobřeží v roce 1502 zakotví. Jeho označení „Costa Rica y Castillo de Oro“ je však naprosto nepravdivé, poněvadž Kostarika, tedy Costa Rica (doslova „Bohaté pobřeží“), není obdařena ani výnosným výskytem zlata (což muselo Španěly velmi zklamat), ani jiným hodnotným nerostným bohatstvím. Může nabídnout banány a ananas, prales a džungli – a také prvotřídní rum. Přibližně 35 let již vyrábí, dováží a vyváží „Centenario Internacional S.A.“ se sídlem v hlavním městě San José (kde se také nacházejí sklady) alkohol, respektive alkoholické nápoje. Přibližně 135 zaměstnanců se stará o špičkovou kvalitu na všech úrovních, přičemž vlajkovou lodí je jednoznačně „Ron Centenario“. Poněvadž na Kostarice není nikomu dovoleno založit soukromou firmu na destilaci alkoholu, protože právo pálit má výlučně stát, destilace všeho druhu se provádí v národním závodu „Fábrica Nacionales de Licores“ nej-

spíše v úzké spolupráci se společností „Centenario“. Používá se zde pouze melasa z třtinového cukru, který pochází z firemních plantáží na severozápadě země; zde panuje mírné klima s průměrnou teplotou 22 °C, což jsou ideální podmínky pro zdravý růst. Kromě toho disponují vlastními vodními zdroji, což je další indicie, že suroviny mají vysokou kvalitu. Fermentace, při které se používají vlastní kvasné kmeny, trvá přibližně 24 hodin a probíhá v uzavřeném systému. Nad všemi dalšími kroky přebírá kontrolu Susana Masis, jeden z mála Master Blenderů ženského pohlaví ve světě rumu.

Portfolio sestává z jemného sedmiletého rumu AÑEJO ESPECIAL s jemně nasládlými tóny, z devítiletého CON MEMORATIVO, který se také vyznačuje nasládlou chutí, avšak je o něco kulatější než jeho sedmiletý bratr, následuje GRAN LEGADO s dvanácti lety zrání, „osobitý a svěhlavý“ destilát, a přesto kultivovaný rum s charakterem. Zraje zcela klasicky v sudech a následně je blendován, což zdůrazňuje také označení této série jako „Clásica“. V případě následujících tří plnění jde o rumy série „Línea Premium“. V jejich případě se používá zrání v systému solera. FUNDACION 20 AÑOS, FUNDACION



25 AÑOS GRAN RESERVA a FUNDACION 30 AÑOS EDICION LIMITADA zrají v kaskádovém systému podle principu solera ve čtyřech řadách sudů. Sudy používané ke staření pocházejí ze Skotska a předtím v nich zrálá whisky. V souvislosti s tím je třeba zmínit jednu zajímavost: Když má Susana Masis pocit, že přišel čas lahfování, odebere pouze 30 procent z posledního sudu z takzvané řady solera, tedy z řady položené na podlaze. Poněvadž zde se odebírá obvykle 45 až 50 procent, je díky této „šetrnosti“ zajištěno, že údaj o stáří destilátu – pokud je u systému solera vůbec možné to určit – se velmi blíží stáří uvedenému na lahvi. A další důležitá věc:

díky této metodě je po dlouhou dobu k dispozici prakticky stále množství rumu stejného charakteru. To, že jsou nároky na kvalitu v palírně „Centenario“ velmi vysoké, dokládá také fakt, že se zde dobrovolně podrobili dohledu „Food and Drug Administration“, „FDA“, americkému vládnímu Úřadu pro kontrolu potravin a léčiv. Tři posledně jmenované rumy jsou úžasné destiláty, které při ochutnávání pokaždé získají nejvyšší umístění na žebříčku. Pokud všechny tři ochutnávejte naslepo, zpravidla se rozhodnete pro „30 AÑOS“, a to zejména tehdy, pokud ochutnávání probíhá bez znalosti cenové hladiny. „20 AÑOS“ je příjemně měkký, s aromaty pražené kávy a čokolády, ovocnými a vanilkovými tóny, doprovázenými nepatrným závanem kouře. U „25 AÑOS“ je komplexnost o něco větší, přičemž se přidává lehoučká kořenitost. V rumu „30 AÑOS“ se velice příjemně spojují charakteristiky „20 AÑOS“ a „25 AÑOS“.

Kostarika stojí za to. Kdo miluje jedinečnou přírodu, měl by tuhle zemi mezi Karibikem a Pacifikem rozhodně procestovat a uvolnit se při skleničce dobrého „Centenario“. Pro požitkáře, kteří neradi cestují tak daleko, je tento rum k dostání i v našich končinách.

REPÚBLICA DE COSTA RICA –
KOSTARICKÁ REPUBLIKA
Poloha: Střední Amerika
Státní zřízení: republika
Hlavní město: San José
Rozloha: 51 100 km²
Počet obyvatel: přibližně 4 870 000
Hustota zalidnění: přibližně
95 obyvatel/km²
Měna: kostarický colón (CRC)





VELKÁ KNIHA O RUMU

Rum je jednou z největších lihovin tohoto světa. Je to jeden z klenotů mezi destiláty, smyslová zkušenost pro milovníky i znalce, ale i naprosté začátečníky. V této knize se o tomto moderním kulturním nápoji dozvíte vše – od historie cukrové třtiny přes destilaci až po světové producenty rumu. Představíme vám jak nejvýznamnější značky rumu, tak nejslavnější palírny. A samozřejmě si to pořádně užijeme. Bude to zkrátka vše, jen ne suchopárné čtení...

POPULÁRNĚ NAUČNÁ



9 788075 653383